

Aculco y su cocina local: un análisis de los imaginarios gastronómicos y sus vínculos con el turismo¹

Aculco and Its Local Cooking: Gastronomic Imaginaries Analysis and Its Links with Tourism

 <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.982>

GERARDO NOVO ESPINOSA DE LOS MONTEROS

Universidad Autónoma de México, México

*gnespinosad@uaemex.mx

 <https://orcid.org/0000-0002-5136-642X>

Artículo de investigación

Recepción: 17 de octubre de 2023

Aceptación: 9 de febrero de 2024

Cómo citar este artículo:

Novo-Espinosa de los Monteros, G. (2024). Aculco y su cocina local, un análisis de los imaginarios gastronómicos y sus vínculos con el turismo. *Sosquua*, 6(1). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.982>

¹ Parte de la información aquí analizada se obtuvo a partir de investigación hecha previamente con apoyo del programa PRODEP de la Secretaría de Educación Pública (SEP) en 2018, como parte de un proyecto de investigación relacionada con el Programa Pueblos Mágicos. La pandemia por covid-19 suspendió el trabajo que posteriormente fue retomado en junio del 2021.

Resumen:

Como manifestación cultural la cocina se considera un elemento identitario que caracteriza y distingue a las comunidades, regiones o países. Los ingredientes, técnicas, procesos de preparación y consumo de alimentos contribuyen a la construcción de imaginarios e idearios gastronómicos que preservan narrativas y formas discursivas particulares asociadas al territorio y las culturas locales. El presente texto tiene por objetivos identificar y analizar la construcción de imaginarios de la gastronomía local del Pueblo Mágico de Aculco, México, como producciones de sentido que valorizan la cultura local de sus habitantes a través de diferentes expresiones que han sido preservadas por sus actores portadores y poseen un valor patrimonial dando lugar a un imaginario de la cocina local tradicional. Mediante la búsqueda documental, la observación directa y entrevistas con informantes clave se pudo conocer el papel que juega la gastronomía local como un elemento que dota de identidad a la comunidad y que, a su vez, se vincula con otras actividades económicas del sector terciario como el comercio y el turismo. Como conclusión los procesos de turistificación, además de la cocina local tradicional, han instituido un imaginario de lo rural asociado a la gastronomía que actúa como un fuerte motivador para la visita al lugar.

Palabras clave: imaginarios sociales; gastronomía; cocina tradicional; cocina local

Abstract:

As a cultural manifestation, cuisine is an identity element that characterizes and distinguishes communities, regions, or countries. Ingredients, techniques, food preparation processes, and consumption contribute to the construction of gastronomic imaginaries and ideals that preserve narratives and particular discursive forms associated with the territory and local cultures. The present text aims to identify and analyze the construction of imaginaries of the local gastronomy of the Magical Town of Aculco, Mexico, as productions of meaning that valorize the local culture of its inhabitants through different expressions that have been preserved by its carriers and possess a heritage value, giving rise to an imaginary of traditional local cuisine. Through documentary research, direct observation, and interviews with key informants, it was possible to understand the role played by local gastronomy as an element that gives identity to the community and, in turn, linked to other economic activities of the tertiary sector such as commerce and tourism. In conclusion, the processes of touristification, in addition to traditional local cuisine, have instituted an imaginary of the rural associated with gastronomy that acts as a strong motivator for visiting the place.

Keywords: social imaginaries; gastronomy; traditional cooking; local cooking

Introducción

Durante la década de 1970 el poblado de Aculco, al norte del Estado de México, experimentó una serie de transformaciones derivadas de las políticas públicas del gobierno estatal que buscaban impulsar la producción de lácteos y la actividad turística. A su vez, lo anterior modificó las dinámicas de producción de los alimentos locales en varios sentidos e inició un proceso de reconfiguración del espacio urbano en función de las actividades comerciales, especialmente aquellas asociadas a flujos de turismo especializado como el gastronómico y de aventura.

El impulso a la producción de leche en el último tercio del siglo pasado contribuyó al florecimiento de una industria de derivados lácteos que sigue siendo en la actualidad una de las principales en la región y que en los últimos años forma parte de la principal oferta turística de la cabecera municipal. El remozamiento de la población en esos años también aportó a la construcción de un primer imaginario turístico como una población tradicional con una imagen urbana característica que, a diferencia de las grandes urbes, todavía conserva elementos de la vida apacible y bucólica de la provincia mexicana. No en vano, la promoción turística de Aculco desde 1970 se construyó a partir de imágenes de plazoletas, callejones, así como casas blancas poseedoras de amplias ventanas, puertas de madera y techadas con tejas rojas. En años recientes la promoción del lugar alude a la producción de quesos y otros derivados lácteos, como un importante destino gastronómico.

La imagen turística que se fue construyendo contribuyó para que en el año 2015 Aculco recibiera el nombramiento de Pueblo Mágico, como parte de un programa impulsado desde la Federación que tiene por objetivo promover el turismo hacia destinos del interior y, al mismo tiempo, conservar y valorar el patrimonio tangible e intangible de aquellas poblaciones con atributos únicos (SECTUR, 2014). Por otro lado, según se puede constatar a través de las acciones de promoción del gobierno en sus tres niveles, a la fecha la oferta turística de Aculco destaca su imagen urbana de población tradicional, su historia y monumentos, la producción de quesos y otros derivados lácteos; así como el aprovechamiento de sus recursos hídricos y paisajísticos.

El trabajo aquí presentado es resultado de una investigación exploratoria que permite la identificación de algunos imaginarios de la gastronomía local en tanto procesos simbólicos que valorizan los alimentos y sus prácticas culturales vinculadas con su producción y consumo. Todo ello mediante el reconocimiento de su cocina tradicional y popular, resultado de un complejo sistema de creencias, prácticas, conocimientos y funciones, que van más allá de la alimentación o la nutrición, se asocian a procesos de identidad comunitaria y al desarrollo de un turismo de proximidad.

Justificación

La cocina tradicional como manifestación cultural es un elemento identitario que caracteriza y distingue a las comunidades, regiones o países. Los ingredientes, técnicas, procesos de preparación de alimentos y su consumo contribuyen a la construcción de imaginarios e idearios gastronómicos que preservan narrativas y formas discursivas particulares vinculadas con el territorio y las culturas locales. En ese contexto se inscriben prácticas cotidianas en la que participan diferentes actores que aportan a la preservación, difusión del patrimonio alimentario y, a su vez, da pie a la construcción de dichos imaginarios.

Especialistas como Daniel Hiernaux-Nicolas (2015) han advertido acerca de la necesidad y pertinencia de analizar estos procesos desde la subjetividad, particularmente desde los imaginarios sociales asociados a los territorios turísticos. En este caso particular de estudio se busca identificar aquellos alimentos que son considerados como locales, tradicionales e identitarios y su contribución a la construcción de imaginarios gastronómicos vinculados con las prácticas de cocina y su conexión con el turismo. Por tanto, entender los imaginarios como procesos simbólicos ligados a los saberes tradicionales se vuelve fundamental para comprender mejor las dinámicas socioculturales, económicas y territoriales derivadas de las cocinas locales en las regiones.

En este sentido, se analiza el papel que juega la gastronomía local como un elemento que dota de identidad a la comunidad y que, a su vez, se vincula con otras actividades comerciales, especialmente con el turismo. Para ello se identificaron algunas prácticas relacionadas con la producción y consumo de alimentos que han contribuido a la construcción de imaginarios sociales. De esta manera, se plantean como preguntas de investigación las siguientes: ¿cuáles son los imaginarios sociales que se han construido en torno a la cocina local de Aculco?, ¿qué alimentos conforman el imaginario de su cocina tradicional?, ¿qué alimentos han contribuido a la construcción de un imaginario turístico con base en su cocina?

En tanto manifestaciones culturales, estas cocinas pueden ser consideradas como elementos basales para la constitución de un patrimonio material e inmaterial que comprende procesos, técnicas, conocimientos y utensilios, producto de una relación estrecha del hombre con su cultura y territorio. Al estar íntimamente ligadas a prácticas agrícolas, religiosas, sociales y comerciales, el acto de cocinar adquiere una dimensión espacio-temporal y se adecua a su función en el marco de su producción y consumo. En este sentido se observa no solo una cocina local para autoconsumo, sino la incorporación paulatina de ciertos alimentos a la oferta turística a través de restaurantes, principalmente comercios de alimentos dedicados a la venta de quesos y otros derivados.

Desde un punto de vista identitario los alimentos son un componente esencial en la construcción de las identidades de individuos y sociedades, como formas de autoidentificación, comunicación y como sistemas de significados (Fischler, 1988; Mintz, 2003) que marcan la pertenencia y las distinciones con los otros. Particularmente las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que además de ser consideradas como elemento de identidad son fundamentales en el desarrollo económico regional y local (Meléndez y Cañez, 2009).

Fundamentación teórica

Para identificar y analizar los imaginarios de Aculco, en tanto procesos simbólicos que valorizan los alimentos y sus prácticas culturales vinculadas a su producción y consumo, se toma como marco de referencia los estudios de los imaginarios sociales. Entendidos estos como procesos de construcción o matrices de sentido, esquemas interpretativos socialmente legitimados colectivamente, expresados a través de la repetición de discursos, narrativas o scripts, símbolos, creencias, actitudes y prácticas definidas un espacio y tiempo (Hiernaux-Nicolas, 2002; Silva, 2006; Castoriadis, 2007; Méndez y Velázquez, 2013; Pintos, 2014; Aliaga et al., 2018).

Las dinámicas de producción y consumo han construido imaginarios de las cocinas locales, regionales o nacionales, que a su vez han dado lugar a diversos procesos de construcción de idearios e imaginarios ampliamente documentados vinculados con las identidades nacionales y particularmente a los territorios donde estos se producen (Hjalager, 2002; Muchnik, 2006; Anguiano y Reyes, 2008). La generación de iniciativas y políticas públicas para su fomento y salvaguardia se intensificaron a partir del reconocimiento mundial de las cocinas como patrimonio. El caso de la cocina tradicional mexicana fue uno de los primeros pasos para su valorización; por su parte, la cocina tradicional colombiana al ser reconocida por el gobierno ha impulsado el diseño políticas públicas para su conocimiento, salvaguardia y fomento (Ministerio de Cultura, 2012).

Entonces, la preparación y consumo de alimentos en tanto actividad cultural se constituye como un universo colectivo de prácticas tradicionales asociadas a grupos y comunidades, que generan una memoria colectiva que forma sus propios imaginarios. La idea de patrimonio también comprende aquello que sirve como testimonio de una época y puede ser objeto de estudio para entender el pasado y reforzar la memoria colectiva (Pardo Abad, 2008).

Por tanto, la búsqueda de imaginarios asociados a las cocinas locales, especialmente la cocina tradicional, representa una oportunidad para conocer los procesos de producción y consumo de alimentos más allá de su

función alimenticia. Esto permite analizar las múltiples las relaciones con el territorio y la cultura que en ella se desarrolla; además del vínculo que se establece con otras actividades socioeconómicas como el turismo.

Metodología

Como objetivo general se planteó identificar y analizar los imaginarios sociales de la cocina local de Aculco, Estado de México. Para ello, en primer lugar fue necesario identificar y analizar los principales alimentos que conforman un sistema gastronómico en Aculco y que además pueden ser considerados como parte de cocina popular o tradicional, a través de documentos, observación y entrevistas a informantes clave. En una segunda etapa de la investigación se definió su contribución particular a la construcción de imaginarios gastronómicos y turísticos basados en su cocina.

Un punto fundamental consistió en analizar cómo dicha construcción contribuye a la preservación de narrativas y formas discursivas particulares vinculadas al territorio y la cultura local como parte de su patrimonio, o por lo menos de una memoria asociada a la cocina. Para Pintos (1995) los imaginarios sociales son esquemas construidos socialmente que permiten percibir o aceptar algo como real, los cuales se instituyen a través de procesos de socialización en el marco de unas condiciones históricas determinadas. Por su parte, Baeza (2000, como se citó en Uribe et al., 2018) destaca que entre los desafíos metodológicos a los que se enfrentan los estudiosos de los imaginarios sociales se encuentra el poder identificar las condiciones de socialización de los imaginarios.

De acuerdo con Agudelo (2011) a través de los imaginarios y sus implicaciones sociales se busca localizar unidades de sentido que operan de manera simbólica a partir de la repetición de narrativas en múltiples ámbitos individuales, grupales o institucionales. Estas unidades de sentido tienen su origen de manera difusa, produciendo variaciones de enunciados según los focos institucionales, pero a su vez sostienen una misma trama argumental puesto que se trata de un grupo de personas que comparten un espacio-tiempo y unas instancias discursivo-institucionales (Agudelo, 2011).

Por tanto, como método de trabajo en primer lugar se procedió al reconocimiento de aquellos alimentos considerados como tradicionales, producto de un saber-hacer presente en la memoria de sus habitantes que les dota de identidad. Para Montecinos (2016) es necesario conocer los componentes e interacciones que conforman la estructura de un sistema gastronómico por lo que debe realizarse un inventario de los recursos con la finalidad de determinar varios aspectos asociados al patrimonio, usos y funciones.

Para la obtención de información en una primera etapa, se realizó una búsqueda documental para posteriormente contrastar la información con trabajo de campo. Para tal efecto se definió una investigación de tipo exploratoria de corte cualitativo. Originalmente se había planteado la intención de aplicar técnicas de recolección de información en campo como entrevistas con enfoque etnográfico, observación directa y registro de ingredientes, procesos y técnicas de elaboración, así como usos y costumbres, para en su registro utilizar medios audiovisuales y diario de campo. Sin embargo, como consecuencia de la pandemia covid-19, las posibilidades se redujeron sustancialmente, por lo que se elaboró un primer registro documental y el trabajo de campo se culminó a través de entrevistas semiestructuradas de manera telefónica y posteriormente de manera presencial.

Para el análisis del tema central referente a los imaginarios gastronómicos se realizó un trabajo de identificación de actores clave que actúan no solo como preservadores o portadores de saber-hacer tradicionales vinculados con la cocina tradicional; sino también aquellos actores relacionados con actividades comerciales, prestación de servicios turísticos y gestión del destino.

Para la definición de las entrevistas se diseñó una matriz metodológica, entendida como instrumento científico que permite hacer congruente y coherente el proceso de la medición de variables independientes, creando un marco de comparación racional y ordenado para la construcción de un cuestionario (Rivas, 2017).

Si bien las entrevistas se realizaron a partir del 2019, se incluyeron testimonios recopilados en la localidad desde 2018. La contingencia sanitaria por el covid-19 obligó a la suspensión del trabajo de campo y se retomó en junio del 2021. En total se realizaron catorce entrevistas con habitantes de Aculco considerados como informantes clave por su relación con la producción de cocina local y tradicional, prestadores de servicios turísticos, funcionarios públicos y un especialista en su historia.

Resultados y discusión

De acuerdo con el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDIPIEM, 2023), Aculco es un asentamiento Otomí, etnia establecida en el centro del país, principalmente en los estados de México, Querétaro, Guanajuato, Hidalgo, Morelos, Tlaxcala, Puebla y Michoacán. En el Estado de México la zona arqueológica de Huamango, muy cerca de Aculco, constituyó un punto importante para el comercio de mercancías entre lo que actualmente se conoce como el Bajío y el Valle de Toluca. Su importancia comercial continuó durante el período colonial al formar parte del llamado Camino Real de la Plata, ruta que servía para el comercio y traslado de productos minerales en su trasiego hacia el norte del país.

En lo que respecta a los alimentos considerados como tradicionales en Aculco, diversas investigaciones han dado cuenta de la existencia de alimentos que pueden ser considerados como tradicionales. Para Benítez Silva (2017):

El pulque es la bebida tradicional y el queso es el producto gastronómico por excelencia (...) este último se ha posicionado en el imaginario colectivo, al grado de convertirlo en el emblema del municipio, además de que la memoria de los habitantes es un mecanismo para valorizar los alimentos tradicionales al considerarla como actividad heredada por lo que debe ser practicada y conservada. (pp. 85-86)

Además, Benítez Silva destaca los escamoles, la barbacoa, el chicharrón de res, las carnitas, las enchiladas, el conejo en salsa, el guajolote, el mole, los tamales, el dulce de calabaza, el pan y salsas.

Orozco y Berra (como se citó en Lara Bayón, 2020) dice que entre los alimentos comunes en Aculco se consumía carnes de vaca y carnero, frijol, alverjón, chile y tortillas; a su vez, entre las bebidas el pulque tlachique, y con exceso el aguardiente de caña y vino mezcal (Lara Bayón, 2020). Además, en la calle de Rivapalacio (antigua calle del Biombo) se concentraban las pulquerías de Aculco con sus banderas rojas y las tradicionales “botas” de chivo en que se almacenaba (Lara Bayón, 2008). A la fecha, a pesar de la disminución en su producción su consumo sigue siendo popular, incluso se ofrece en restaurantes de la localidad como parte de los alimentos tradicionales de la región. El norte del estado de México se caracteriza por la producción y consumo de pulque, y destacan en esta región los municipios como Jiquipilco y San Bartolo.

El imaginario de Aculco como un lugar productor de queso atrae flujos de turismo motivados por su compra. En este sentido, dicho tipo de producción se convirtió en una agroindustria que potenció el turismo; a su vez, la actividad económica se fue modificando como consecuencia de la actividad turística ante el incremento de la demanda y de la diferenciación de los locales y su oferta. En Aculco existe un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) que es competitivo por su calidad, precio y localización (Espinosa-Ayala et al., 2010). Actualmente existen cerca de 50 tipos de quesos entre frescos y madurados, siendo los tipo Oaxaca, manchego, molido o queso rancharo los que se ofrecen con mayor frecuencia, aunque la competencia ha obligado a los productores a innovar y ofrecer productos variados para la venta al turismo (Valerio, 2023; Novo Espinosa de los Monteros y Viesca González, 2021).

El trabajo permitió la identificación de dos imaginarios sociales dominantes: uno asociado a la cocina tradicional de Aculco, constituido por un universo de alimentos y platillos que forman una cocina arraigada por generaciones y que se preserva a través de recetas colectivas, anónimas, pero

en constante cambio. El segundo imaginario es producto de la actividad económica y se nutre de ideas y percepciones de aquellos alimentos considerados como “típicos”, asociados más con un imaginario turístico de la ruralidad y el regreso a la naturaleza, que de manera esquematizada guía lo que se puede o “se debe comer” en el lugar como rasgos culinarios distintivos de la experiencia de visita.

El imaginario de la cocina tradicional

Las entrevistas dejaron claro que entre la población existe un imaginario social de aquello que se ha instituido como una cocina tradicional fundamentada en una memoria colectiva como una forma transmisión y preservación. En él sus pobladores reconocen y distinguen ciertos alimentos que constituyen un patrimonio heredado principalmente por mujeres: abuelas, madres, tías, cuñadas o hermanas, quienes les transmitieron las recetas por tradición oral y a través de la práctica culinaria en la cotidianidad y ocasiones especiales. Como toda cocina popular y tradicional, los orígenes y las recetas se pierden en el tiempo y solo queda el referente de la memoria de los informantes. Es justamente esa llamada cocina tradicional mexicana como herencia popular anónima que Ana Benítez Muro (1997) asocia con el terruño y la nostalgia ligada a la naturaleza, que se encuentra en sus formas populares y en constante cambio.

El imaginario de esa cocina tradicional se alimenta del estatus que le dan los propios habitantes al considerar estos alimentos como “tradicionales”. En su opinión, han estado presentes en las cocinas familiares o en la comunidad por mucho tiempo, y aunque los orígenes se vuelven difusos, las recetas persisten a través de la comunicación y la memoria. La construcción de la tradición alimentaria se relaciona con la memoria vivida, el recuerdo y la memoria sensorial desde la niñez (Medina y Duhart, 2003).

Además, estos alimentos crean un horizonte de expectativas con respecto de su elaboración, traducido en el gozo y placer de comerlos. Algunos se distinguen como alimentos claramente asociados con la fiesta, la celebración y la convivencia social, elementos distintivos de una cocina festiva o ceremonial. El imaginario de lo tradicional se alimenta de la nostalgia, evocación y deseo de conservarlos y preservarlos por ser un legado familiar. Para efectos prácticos de esta investigación, la distinción de lo tradicional se convierte en una categoría semántica a partir de la percepción y los testimonios de los propios entrevistados y no obedece a ninguna selección basada en conceptos ni definiciones académicas. Aunque este imaginario de lo tradicional es ampliamente utilizado en el turismo como una etiqueta vinculada con lo “auténtico”, lo “rústico” o “lo artesanal” conforme a las expectativas de los turistas que buscan y esperan experiencias extraordinarias y alejadas de las escenificaciones.

En los testimoniales se pudo encontrar coincidencias y la idea de que hay alimentos que son “muy tradicionales de Aculco”. Así destacan en las entrevistas la barbacoa hecha en penca de maguey, las carnitas de cerdo de rancho, los moles rojo, verde y negro conocidos como “de fiesta o de rancho”; el caldo de vaca, el chicharrón de res, el conejo, los tamales, los atoles de masa o pinole, las memeshas o gorditas de maíz, los huevos con flor de maguey (llamados “gusanitos” por su similitud con dichos insectos), los guijes o escamoles (o hueva de la hormiga), el dulce de frijol y almendra envinado, el pan, el pulque y los frijoles ayocotes.

Para Hiernaux (2009) una característica de los imaginarios es que estos actúan como una fuerza que desencadena actitudes e intervenciones directas de los individuos en su quehacer cotidiano. De manera que el imaginario de la cocina tradicional se alimenta y se expresa en acciones asociadas al gusto, la costumbre, lo común, el conocimiento, el acto de cocinar y la conservación: “es lo que más le gustaba cocinar a mi familia”, “porque así se hacen en los ranchos, en las bodas, en los cumpleaños”, “porque es lo que más se come”; “porque es lo que aprendí por mi mamá y mi abuela”, “porque es la comida que se hace en la fiesta o cuando vienen los hijos a visitarnos”, “porque forma parte de una tradición y tenemos que preparar esa comida para que no se pierda”.

El acto de cocinar dibuja un horizonte de gozo, pero también de esfuerzo y trabajo. Por ejemplo el mole, uno de los platillos mayormente mencionado en las literatura revisada y en las entrevistas, aparece asociado con el tema de los costos económicos y de energía. En el imaginario de la cocina local, el mole tradicional se hace con guajolote, pero al ser este una materia escasa y cara, tiene que sustituirse por carne de pollo. De manera que solo cuando hay recursos económicos o cuando es una ocasión especial se prepara con guajolote. Incluso en las fiestas se les da guajolote a los invitados especiales como los padrinos, dejando el pollo a los demás invitados. Para María Elena Hernández:

El buen mole se prepara con tiempo, con muchos ingredientes y con buena manteca. La venta de la pasta en molino ha facilitado su preparación, pero este proceso “a lo flojo” provoca que se pierda el conocimiento de cómo hacerlo, puesto que así se va olvidando la receta y el metate se ocupa cada vez menos. Sin embargo, la familia sí reconoce el esfuerzo y por eso lo hago cuando ellos llegan a comer. El día que se come guajolote hay que saborearlo porque sí cuesta mucho trabajo. (M. E. Hernández, comunicación personal, junio de 2021).

El mole con picante negro se hace con chile guajillo y pasillas, ajonjolí, chocolate, cominos, pan, ajo, cebolla y tiene que estar bien sazonado. Se prepara unos días antes, a veces hasta ocho días antes en cazuela de barro, cuchara de barro o madera. A veces se prepara para 100 personas, cuando se hace para la comunidad de la iglesia. La preparación de los alimentos

sigue siendo una tarea de las cocineras, todas mujeres. Los hombres ayudan a servir y repartir la comida en las fiestas.

Entre los alimentos considerados como tradicionales también destacan el huevo con flor de maguey, (también llamados “gusanos de maguey”): se le quita la flor, se limpia y se cuece con sal y ajo; se cuele, en un traste se vacía el huevo con los gusanitos y se hacen tortitas capeadas. Este platillo se prepara en julio. Por su parte, Araceli Valerio comenta acerca de algunos de los alimentos que aprendió de su familia:

Mi papá traía varias ramas de gusanitos, los pelábamos y lo preparábamos, lo comíamos en tacos. Con una salsa en el molcajete. Con xoconostle, con frijoles y con salsa (...) Para hacer unas gorditas de elote, me voy a la milpa y busco las mazorcas que no estén ni muy duras, ni muy tiernas. Las desgrano, al otro día me voy al molino temprano, lo amaso con carbonato, azúcar y canela (...) Cuando llego preparo mi comal con piedritas de hormiguero, esas de las hormigas rojas, junta uno las piedritas, luego las cuele, las enjuago y las echo a mi comal, para que no se pegue la gordita (...) Es tardado y cansado hacerlas, pero son mejores que las que hacen en panadería, porque no saben igual. (A. Valerio, comunicación personal, mayo de 2021).

La mayoría de estos platillos son para autoconsumo. Aunque también se llegan a vender en el pueblo y en otros lugares como Jilotepec, San Felipe del Progreso y en el Hidalgo donde también se consumen. Por otra parte, la cocina tradicional tiene además una dimensión espacio-temporal que obedece a tiempos establecidos, en el calendario o por tradición, como son las fechas de las fiestas religiosas o también en ocasiones especiales cuando se reúnen los hijos que hace tiempo emigraron. A su vez, cuando se reciben a familiares o amigos o cuando hay tiempo o recursos económicos para poderlos preparar y costearlos, “cuando la tierra los da, que no es siempre”, como en el caso de las tunas, los xoconostles, los hongos, los quelites, insectos, los guijes, lo que se encuentra en la barranca, en la Peña o lo que se siembra en la milpa.

El turismo y el imaginario gastronómico de lo “típico”

Además de la cocina tradicional, tanto en la revisión documental como en las entrevistas aparece otra serie de alimentos que si bien se consideran tradicionales, más bien pertenecen a una categoría de aquello que el turismo concibe como lo “típico” y que claramente constituye otro imaginario social alimentado por el comercio, especialmente por la promoción de la actividad turística. Así, principalmente destacan platillos como las enchiladas aculqueñas, los puerquitos de piloncillo, los panes tipo wafle y la producción de queso.

En la literatura de los estudios del turismo puede comprobarse que desde hace mucho tiempo se ha identificado este imaginario de lo típico como un ideario alimentado por expectativas que se sustenta en la avidez por contemplar aquellas manifestaciones más representativas del ser de cada país, región o lugar visitados (López de Letona, 1968). Asimismo, un proceso de producción y “consumo” de lugares con expectativas específicas por ver aquello que es único o que tiene signos particulares de típico o tipicidad, entre otros (Urry, 1992).

Para Hiernaux (2009) los imaginarios se construyen a partir de las percepciones y su tratamiento subjetivo por parte de los individuos, en dicha construcción individual intervienen varios factores como el acervo de conocimientos, interrelaciones o los medios de comunicación, entre otros. En este sentido, el mole, el pulque, el caldo de vaca, las enchiladas aculqueñas y los quesos han sido incorporados a los negocios de comida lo que a su vez ha construido un imaginario turístico de una gastronomía típica de Aculco, y que constituye uno de los ejes publicitarios para promover el turismo de Aculco.

En el caso de las enchiladas, estas han sido modificadas en su forma original. Para Lara Bayón se trata de alimentos “domesticados” que han sido adaptados al gusto del turismo, principalmente (J. Lara Bayón, comunicación personal, julio de 2021). Este proceso de domesticación o turistificación de los alimentos se da generalmente en el marco de la experiencia turística, en el que estos son transformados para mantener el gusto o la seguridad de los turistas por lo que las experiencias suelen ser filtradas, escenificadas o modificadas para el viajero (Cohen y Avieli, 2004; Schlüter, 2006; Urry, 1992).

El comercio ha sido el que principalmente ha contribuido a la formación de un imaginario de Aculco como productor de quesos artesanales. Sin embargo, también a través de los restaurantes, paulatinamente este alimento se ha incorporado en los menús a través de tablas de quesos o en algún guisado. Destacan algunas propuestas originales de cocineros y restauranteros para crear una oferta distintiva vinculada con lo local. Para el chef Omar Ramírez no hay realmente algún alimento típico o único de Aculco:

La propuesta de nuestro menú se basa en el queso. En realidad, no hay ningún platillo típico de Aculco, no lo hay. Nosotros estamos tratando de generar cierta comida con tradición. Casi todo el menú está diseñado con queso y con diferentes variaciones. (O.F. Ramírez, comunicación personal, diciembre de 2018)

Esta distinción es importante porque marca una diferencia con la mayoría de los restaurantes que ofrecen una carta de alimentos deslocalizados, congelados y que pueden ser encontrados en cualquier parte del país: hamburguesas, carne asada, pizzas, papas a la francesa, tampiqueñas, entre muchas otras que se ofrecen al gusto del turista.

En el caso de la panadería también destacan los panes elaborados bajo procesos tradicionales. Los panes tipo waffle constituyen un caso particularmente llamativo. Es un alimento que puede encontrarse en casi todos los establecimientos de quesos y constituye uno de los principales souvenirs de la visita. Su producción tuvo su origen en el siglo pasado. En buena medida el turismo impulsó su demanda en los últimos veinte años. Lara Bayón apunta que la producción inicial en la población se atribuye a las hermanas Benita y Severina Mondragón. Para el historiador, tradicionalmente por muchos años las familias aculqueñas han hecho waffles en casa, incluso era común ver wafleras de hierro en las cocinas, aunque fue don Rufino Alcántara quien empezó a comercializarlos (J. Lara Bayón, comunicación personal, julio de 2021).

La venta de waffles se mantiene actualmente en muchas de las queserías, aunque en el imaginario de la comunidad los waffles hechos por don Rufino Alcántara fueron de los conocidos por los habitantes y el turismo. A la fecha la familia conserva la receta y los sigue preparando en fechas especiales, aunque es ya casi para autoconsumo de la familia, para amigos o antiguos clientes a quienes se les comunica con antelación que habrá producción. José Antonio Alcántara (2021), hijo de don Rufino comenta:

Aquí atrás estaba la cocina, los empezaban a hacer a las 9 o 10 de la mañana. Mi papá preparaba la masa a las 6 de la mañana para que reposara y empezará más o menos a las 10 de la mañana y para que terminara a las 5 de la tarde. El aroma inundaba la calle y la gente pedía de los que se estaban haciendo. (J. A. Alcántara, comunicación personal, 2021).

Fue tal la demanda que la producción alcanzaba las 1400 piezas al mes y se hacían cada tercer día, sin embargo, en vacaciones o puentes se producían hasta cinco veces a la semana. A pesar de que la familia ya no los comercializa, los waffles siguen evocando el recuerdo de una época y otros productores continúan con su comercialización.

A pesar de que existe un fuerte vínculo de los pobladores con esta cocina, se podría argumentar que muchos de los alimentos y platillos que aquí se consumen no son necesariamente exclusivos de Aculco. En los testimonios persiste el imaginario de que es una cocina propia porque ha sido preservada como tradición y por lo tanto conforma una idea de identidad que los distingue de otras cocinas.

Con el paso de los años estos alimentos contribuyeron a la construcción del imaginario turístico que Hiernaux-Nicolas (2015) llama el regreso a la naturaleza, resultado de una nueva y atractiva percepción como el paseo y el descanso en el campo, entre otras actividades. En buena medida, Aculco ha basado su oferta turística en este imaginario aprovechando sus recursos naturales y paisajísticos, pero sobre todo en años recientes su gastronomía local con rasgos típicos como los quesos, el pan tipo waffle o los puerquitos de piloncillo.

Conclusiones

La cocina se entiende y se concibe no como un simple acto de preparación de alimentos, sino como un hecho trascendental que los habitantes de Aculco como comunidad comparten a partir de su propia historia, sus prácticas culinarias, su saber hacer y su experiencia. En conjunto conforman prácticas comunes que trascienden más allá de la cotidianidad y que si bien trastocan la actividad turística a través de la oferta, muchas otras permanecen completamente ajenas a los visitantes y se mantienen al margen de los procesos de turistificación.

Para los pobladores de Aculco, la cocina tradicional la constituyen aquellos platillos que se consumen por costumbre y están asociados a fiestas religiosas, ocasiones especiales o la vida cotidiana. Existe un imaginario de lo tradicional asociado con la memoria, con el arraigo y con las expectativas de gozo y convivencia social. Es la existencia de estos patrones comunes los que nos permiten afirmar que ciertos alimentos forman parte de un imaginario social compartido y legitimado para usos particulares y colectivos. Se trata de una cocina popular, producto de la tradición y cuyos conocimientos se han transmitido generacionalmente de manera oral. Algunos de estos alimentos, en su mayoría elaborados para autoconsumo, han llegado a cruzar los umbrales de lo comercial y se ofrecen como parte de la oferta en restaurantes y establecimientos de comida.

En conjunto, todas estas prácticas locales de cocina conforman imaginarios sociales de una cocina tradicional a la que se han sumado elementos producto del capitalismo, como actividades económicas impulsadas desde finales del siglo pasado.

En su dimensión socioeconómica el turismo ha trastocado a su vez los sistemas de producción y consumo de alimentos. Dichas prácticas culinarias en tanto procesos de significado, pertenencia e identidad continúan en plena transformación en el marco de una doble dinámica que, por un lado, preserva algunas recetas, prácticas y saberes, y por otro, las modifica a través de prácticas producto de la modernidad. Esto se observa en la oferta y demanda de satisfactores para los turistas que llegan atraídos principalmente por el imaginario de la producción de queso artesanal y en su búsqueda de lo “tradicional”, “auténtico” o “típico” modifican la presentación de los alimentos para su consumo, así como la incorporación de platillos locales a una oferta que se adecua a lo que el mercado espera.

En el caso de Aculco se puede observar que en la literatura, especialmente en la promoción turística del destino, es frecuente encontrar alimentos a los cuales se les atribuye una condición de ser “típicos” o “tradicionales”, sin reparar que muchos de estos alimentos han sido incorporados de manera reciente a la dieta o a la oferta gastronómica en restaurantes y comercios.

En el extremo de los casos se encuentran alimentos foráneos que son ofrecidos o percibidos como locales. Este fenómeno se ha acrecentado en los últimos diez años y particularmente en el último lustro desde que se recibió el nombramiento de Pueblo Mágico en el 2015.

Finalmente, prevalece también una preocupación de los habitantes en cuanto a la existencia y permanencia de ciertos alimentos. En el caso de los gusanitos de maguey o los quelites, se percibe que su preparación ha caído en desuso porque no es de la preferencia de la gente más joven. El pan tradicional se va dejando de hacer en hornos tradicionales de leña que son sustituidos por hornos de gas. Los estilos de vida que imposibilitan la elaboración de las recetas tradicionales o los ingredientes originales. Como expresa José Antonio Alcantara: "La gente todavía viene a buscar los waffles que hacía mi papá y cuando les decimos que no hay, nos dicen que deberíamos seguir haciéndolos si nos quedamos con la receta. El problema es la falta de tiempo, por el trabajo de cada quién. Ya no es posible hacerlos" (J. A. Alcántara, comunicación personal, 2021).

Referencias

- Agudelo, P. (2011). Tramar el sentido, tejer los signos, narrar las acciones Una mirada semiótica a las significaciones imaginarias sociales. *Lenguaje*, 39(1), 231-252. <https://doi.org/10.25100/lenguaje.v39i1.4929>
- Aliaga, F., Maric, M. y Uribe, C. (Eds.). (2018). *Imaginario y representaciones sociales: estado de la investigación Iberoamérica*. Ediciones USTA.
- Anguiano, M. y Reyes, F. (2008). Fusión y reinención. Imaginarios y reinenciones en la gastronomía local de CD. Obregón Sonora. *Ábaco*, 57, 99-105. <http://www.jstor.org/stable/41219257>
- Benítez Muro, A. (1997). *La cocina mexicana a través de los siglos*. Clío.
- Benítez Silva, V. (2017). *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultura: el caso de Aculco de Espinoza, México* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma del Estado de México]. Repositorio institucional UAEMéx. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/79852>
- Castoriadis, C. (2007). *La institución imaginaria de la sociedad*. Tusquets Editores.
- CEDIPIEM. (2023). *Otomí historia*. http://cedipiem.edomex.gob.mx/historia_otomi
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in Tourism. Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4).
- De Guzmán, D. y Pérez San Vicente, G. (1996). *Recetario de Doña Dominga de Guzmán siglo XVIII*. CONACULTA.

- Espinosa-Ayala, E., Arriaga-Jordán, C., Boucher, F. y Espinoza-Ortega, A. (2010). *La competitividad de un Sistema Agroalimentario localizado producir de quesos en el Altiplano Central de México* [Ponencia]. International EAAE-SYAL Seminar, Parma, Italia. <https://agritrop.cirad.fr/557651/>
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Hiernaux-Nicolas, D. (2002). Turismo e imaginarios. En D. Hiernaux-Nicolas et al. (Eds.), *Imaginarios Sociales y Turismo Sostenible* (pp. 7-36). FLACSO.
- Hiernaux, D. (2009). Los imaginarios del turismo residencial: experiencias mexicanas. En T. Mazón et al. (Eds.), *Turismo, urbanización y estilos de vida. Las nuevas formas de movilidad residencial* (pp. 109-125). Icaria. <https://rua.ua.es/dspace/handle/10045/23560>
- Hiernaux-Nicolas, D. (2015). Fantasías, sueños e imaginarios del turismo contemporáneo. En *Turismo, sociedad y territorio: una lectura crítica. Libro homenaje a Manuel Rodríguez Woog (1954-2015)* (pp. 65-96). Universidad Autónoma de Querétaro.
- Hjalager, A. M. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism. En A. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 21-35). Routledge.
- Lara Bayón, J. (2008, septiembre 17). La calle del biombo: el barrio húmedo de Aculco. *Aculco, lo que fue y lo que es*. <https://elaculcoautentico.blogspot.com/2008/09/la-calle-del-biombo-el-barrio-humedo-de.html>
- Lara Bayón, J. (2020, julio 24). Aculco en 1855. *Aculco, lo que fue y lo que es*. <https://elaculcoautentico.blogspot.com/2020/07/aculco-en-1855.html>
- López de Letona, J. (1968). Lo típico (Apuntes para una fenomenología del turismo). *Estudios Turísticos*, (17), 5-19. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2218806>
- Medina, X. y Duhart, F. (2003). *Los recetarios tradicionales. El uso publicitario de la "tradición" en la época moderna* [Ponencia]. Memorias V Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Puebla, Conaculta. <https://zenodo.org/records/2548309>
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional mexicana como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, 17, 182-204. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Méndez, E. y Velázquez, M. (Coords.). (2013). *Turismo e imaginarios*. El Colegio de Sonora.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx>

- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS.
- Montecinos, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible: planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. CEGAHO.
- Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89-98. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100008&lng=es&tlng=es
- Novo Espinosa de los Monteros, G. y Viesca González, F. C. (2021). Innovación en la oferta turística, factor clave para la competitividad de un destino agroalimentario. Estudio de caso: Aculco, Estado de México. En M. Osorio et al. (Coords.), *Turismo y gastronomía. Experiencias en innovación, competitividad y gestión* (pp. 155-177). UAEMéx. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/110353>
- Pardo Abad, C. (2008). *Turismo y patrimonio industrial. Síntesis*.
- Pintos, J. (2014). Algunas precisiones sobre el concepto de imaginarios sociales. *Revista Latina de Sociología*, (4), 1-11. https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/14482/RLS_2014_4_art_1.pdf?sequence=1
- Rivas, L. (2017). *Elaboración de Tesis. Estructura y metodología*. Trillas.
- Schlüter, R. (2006). *Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva*. CIET.
- SECTUR. (2014). *Guía de incorporación y permanencia. Pueblos mágicos*. SECTUR <http://www.sectur.gob.mx/wp-content/uploads/2014/10/GUIA-FINAL.pdf>
- Silva, A. (2006). *Imaginarios urbanos* (5ª ed.). <http://www.imaginariosurbanos.net/es/teoria/metodologia>
- Uribe, C., Ramírez, C., Aliaga, F. y Rojas, S. (2018). La producción científica sobre imaginarios sociales en Colombia, 2005-2016. Un estado de la cuestión. En F. Aliaga et al. (Eds.), *Imaginarios y representaciones sociales: estado de la investigación Iberoamérica*. Ediciones USTA.
- Urry, J. (2004). *La mirada del turista*. Universidad San Martín de Porres.
- Valerio A., R. (2023). *La producción de queso y su aprovechamiento turístico en el pueblo mágico de Aculco, Estado de México* [Trabajo de grado, Universidad Autónoma del Estado de México].