

2° Encuentro Nacional de Gestión Cultural

*Diversidad, tradición e innovación
en la gestión cultural*

Tlaquepaque, Jalisco. Octubre 14 al 17, 2015

EL PATRIMONIO NUESTRO DE CADA DÍA – DOS CASOS DE CAMBIO CULTURAL Y GASTRONOMÍA EN TUXPAN, JALISCO.

Luis Gabriel Hernández Valencia



A Blanca (Brambila), Ruth (Padilla), Jorge (González), Chucho (Galindo), Karla (Covarrubias), Jorge (McGregor), Ana María (De la O), Cecilia (Ciociano), y muchos más que estuvieron, están y estarán en estos y otros procesos...

Este documento tiene por objetivo dar cuenta del proceso de cambio cultural de dos platillos importantes en la gastronomía patrimonial de Tuxpan, Jalisco, además de ser bases identitarias. El primero, la *cuaxala* que tiene un valor ritual en el desarrollo de distintos momentos del ciclo de vida y de las fiestas religiosas. Se consume como una forma de afianzar compromisos como el bautizo, o para realizar el término de ella, después de los nueve días – que son los días posteriores al fallecimiento de una persona. El segundo, los *taquitos de la estación*, tiene un valor por su sabor, apreciado en la población y la región, podría decirse que hay un turismo gastronómico en torno a su producción, actualmente se siguen vendiendo en la antigua estación del ferrocarril. Ambos platillos han tenido cambios recientes en su forma de servirse y en la degustación, y tienen variantes en la preparación.

En este cambio cultural hay una mediación indirecta de un trabajo realizado por Tochtli Promoción Cultural Tuxpan A.C. en la que se vinculó la gestión cultural con la investigación, intervención, y difusión. En este tenor se presenta el caso vinculado a dos aspectos y dos reflexiones que guían la estructura del presente trabajo: a) la investigación – y su posterior sistematización en materiales de difusión; y b) el proceso detonado a partir de la difusión de los materiales y hallazgos. En las reflexiones se analizará: 1) El proceso de intervención en concordancia a las necesidades de las comunidades; y 2) la importancia de la difusión como acción cultural.

Investigación y sistematización

Corría el año de 1996... hace algunos años, cuando se comenzó la idea de la creación de un museo comunitario en Tuxpan, Jalisco, municipio del sur del estado de Jalisco que colinda con el estado de Colima y otros municipios de la región sur como Tamazula, Zapotitlán y Ciudad Guzmán. La necesidad detectada de un grupo de jóvenes de dar importancia al patrimonio arqueológico consistente en más de una centena de piezas que se encontraban amontonadas y sin señales de dar más vida en una vitrina, capelo o estantería, y que habían sido parte de un museo municipal que cerró sus puertas por no tener importancia, ni recursos, ni espacio, porque se donó para una colección bibliográfica que llegó por donación del gobierno del estado... fue la impronta de un primer proyecto. En la preparatoria

regional de ese año se cursaba una materia del bachillerato general llamada extensión cultural, en ella se indicó que los estudiantes presentaran proyectos culturales para trabajarlos en el semestre, en ese grupo estaba yo y se propuso la reactivación del museo con esas piezas abandonadas.

Se hicieron gestiones ante las autoridades municipales, se contactó a algunos especialistas y se buscó información - capacitación a través de los medios disponibles, a partir de ello se vinculó a la entonces dirección de extensión y difusión a través de Blanca Brambila con el diplomado en animación cultural para jóvenes, donde la idea se nutrió y creció para dar cauce a la delimitación de otras áreas. Cabe hacer mención que no se pudo abrir el espacio como se proyectó. Sin embargo, de ello se derivó el Archivo de Historia y Tradición Oral con el objetivo de tener información sobre Tuxpan, porque las fuentes existentes en ese entonces eran escasas, así que al no tener datos sobre la población o de las investigaciones hechas ahí, se decidió producir la propia información con las fuentes disponibles, la gente de Tuxpan.

Al año siguiente, 1997, se propuso la creación del Archivo de Historia y Tradición Oral (AHTO), para establecer una biblioteca especializada sobre el municipio de Tuxpan, Jalisco, que sirviera como un centro de consulta abierta, recopilara la información documental existente tanto de particulares, investigadores y archivos del país, además de investigar la cultura actual, dejando registro para las presentes y futuras generaciones sobre diversos aspectos sobre la identidad tuxpanense, y en una segunda etapa de la región. En ese momento el proyecto tenía las características de todos los trabajos primerizos de la historia oral, estaba destinado a ser un anticuarista de información. Así que se trabajó con especialistas para dejar clara la idea de qué realizar. Se partió del supuesto que un archivo de este tipo no puede recopilar datos sin un orden a seguir, por ello, se estructuraron varios proyectos de investigación y quedó constituido en cuatro grandes campos culturales en términos de organización y producción de la información que son: 1) Costumbres y tradiciones; 2) pueblo; 3) cambios en los espacios públicos e infraestructura de la ciudad; y 4) movimientos armados. En el primero de ellos se encontraba el tema de investigación de alimentación, aunque inmiscuido en las fiestas, ciclos de vida y vida cotidiana. En 1998 se presentó el proyecto a PACMyC Jalisco para la investigación de seis fiestas religiosas que correspondían al campo cultural de costumbres y tradiciones.

La investigación inició con un acercamiento a las fiestas y organizadores para recabar datos de lugares, imágenes, y características, además de realizar entrevistas con los encargados; después se hizo un cronograma para las visitas a las fiestas. “Una vez que se obtuvo toda la información se pasó al llenado de un esquema diseñado entre todos los integrantes para sistematizar la información en qué, quién, cómo, dónde, cuándo y por qué. Dividimos la responsabilidad de cada una de las fiestas entre todos, con el fin de hacer un primer borrador que sirvió para conocer el grado de avance respecto a cada una de las celebraciones,

evaluar qué hacía falta para acudir a nuestros informantes y completar el esquema.” (Hernández: 2004, 21).

De esta experiencia de investigación se sistematizaron los datos y concursó nuevamente al PACMyC en 2001 para publicar algunos de los datos obtenidos, y se editó un libro “Identidades en fiesta. La fiesta en Tuxpan, Jalisco” en 2004. Éste primer material se presentó en Tuxpan, Colima, Zapotlán, Comala, y Guadalajara, como parte de acercar los resultados no sólo a la población residente en Tuxpan, sino a los migrantes que viven en esos lugares y que además sirvió para afianzar relaciones con investigadores especialistas en historia oral, en cultura y en comunicación.

Parte de este proceso de sistematización ocurrió años después con la edición de otro libro “La cocina de Tuxpan, Jalisco. Recetario gastronómico del pueblo de la fiesta eterna” en 2007, con el apoyo de la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, delegación Jalisco-Colima y la Secretaría de Cultura de Jalisco.

Hasta aquí parte del primer aspecto propuesto.

Nadie sabe para quien gestiona. Los procesos detonados

La difusión del primer libro – identidades en fiesta – nos vinculó a buscar patrocinadores para las presentaciones, y comenzar a tejer más relaciones en el ámbito académico, con los agentes culturales en Tuxpan y demás lugares u organizaciones con quienes nos contactamos, lo que nos posicionó como cronistas incipientes, además de darnos más experiencia en el campo de la gestión cultural, de la cual ya éramos adeptos convertidos.

Con estas acciones se detonó el proceso de las publicaciones de Tuxpan. Ésta acción cultural “movió el tapete” a los investigadores locales que llevaban años recopilando datos y saqueando archivos municipales, religiosos y personales, los cuales criticaron el libro por ser muy “presentista” cuando en la metodología se afirmaba que la investigación fue eminentemente etnográfica porque se buscaba dar cuenta del estado que guardaban las fiestas en 1998. Otra de las críticas, en este caso buenas, fue que el formato elegido era atractivo, con tintes académicos y con un diseño gráfico, que no se veía en las publicaciones de los cronistas locales, ello daba un “estilo” distinto al acostumbrado. Del año 2004 al 2015 se han editado alrededor de 11 publicaciones, es decir, una por año, con formatos más rigurosos, con un diseño gráfico estructurado, unos más que otros, y todos de tuxpanenses la mayoría con formación profesional e incluso de posgrado, en términos sociales se formaron (o fueron visibles) intelectuales orgánicos (Gramsci: 1967). Esta causalidad no se previó, ni tampoco se pensó que con la acción

cultural se formarían “cuadros” de recuperación de la memoria, sin embargo, la intervención desde la acción en la gestión cultural, si desató procesos.

La asociación civil continuó trabajando de manera menos intensa, pero llevó a algunos de los integrantes a ocupar cargos administrativos culturales desde los cuales se continuó difundiendo el interés por el conocimiento de la cultura local, y ello propició otro proceso, la revaloración de aspectos culturales locales, que se sumaron a las políticas públicas en torno a la identidad indígena de manera positiva y que dieron como resultado la formación de organizaciones de artesanos, además del reconocimiento a los saberes de Tuxpan como los oficios, los músicos, los artesanos, y las cocineras tradicionales.

El trabajo realizado fue importante porque definió una acción cultural que estaba originada en una necesidad de información y de creación, ello determinó las lógicas a seguir. La difusión, en estos casos, es la parte más visible y la que detonó los elementos de la cultura local que se entrecruzaron con ámbitos más amplios que dieron como resultado los procesos mencionados, entre otros más...

Taquitos de la estación ¿Con salsa o sin salsa? - La intervención en concordancia a las necesidades de las comunidades.

Todo el recuento hecho es para contextualizar cómo opera el cambio cultural a veces en aspectos que no se habían tomado en consideración. Entre otros procesos que surgieron y que llevarían más palabras para explicarlos, está el cambio cultural en dos platillos del patrimonio gastronómico de El Tuxpan de Jalisco, uno desde el eje de la ritualidad y el otro del sabor tradicional: la *cuaxala* en el primero y los *taquitos de la estación* en el segundo.

La *cuaxala* es una especie de sopa espesa su nombre deriva “del náhuatl *cuale* - comida y *xalli* - arena, comida espesa, algunas personas afirman que es un nahuatlismo de la palabra cuchara” (Hernández: 2004, 74). Es una comida hecha con atole de masa de maíz, caldo de pollo, chile cuaxalero (guajillo), tomate verde y jitomate, al momento de servirse se le desmenuza carne de pollo encima.

Regularmente la parte ritual está enfocada en ser una ofrenda o un medio para establecer compromisos que fungen como formas de establecer los pactos, como la ceremonia de “*El abrazo*” que consolida el compadrazgo ritual en dos ámbitos, los ciclos de vida y las fiestas religiosas de la religiosidad popular. Así, previo al bautizo, en las familias de tradición, se suele enviar una “*ollita*” de parte de los padres del bautizado(a) a la casa de los futuros compadres, que incluso pueden ser varias parejas de padrinos: primeros, segundos y terceros. Además de la familia inmediata que serían los padres de la pareja, abuelos y hermanos. De esta forma se comienza la relación del compadrazgo de manera extensa. También se

sirve este platillo en la celebración de las fiestas religiosas como parte del “*almuerzo*”, en algunas de las fiestas además de la *cuaxala* se incluye atole de sabores con panes dulces conocidos como *picones*. En otro momento suele servirse el día de la celebración de los nueve días después del fallecimiento de alguien, que es cuando se levanta una cruz de ceniza que se coloca en el domicilio del difunto, y que se le reza un rosario todos los días, regularmente en la tarde. El último día se invita a los asistentes al novenario y familiares a la misa de la cruz, y se “levanta” en el domicilio para después dar de desayunar *cuaxala* junto con chocolate en leche y pan dulce. Quien tiene más posibilidades ofrecerá birria a mediodía. La *cuaxala* entonces siempre se sirve en la mañana o mitad de mañana. Y regularmente se servía en los *platos cuaxaleros*, los cuales son elaborado en barro, de color rojo, esmaltados o engretados, de aproximadamente unos quince centímetros de diámetro, redondos con una base que permite tomar el plato sin quemarse con el contenido. La forma de tomar la *cuaxala* es con la mano y darle vueltas al plato para enfriar el sorbo que se ingiere y ayudarse con una tortilla para comer la carne de pollo desmenuzada.

Sin embargo, la producción alfarera en Tuxpan decayó a partir de la década de 1980, cuando comenzaron a fallecer y no transmitir el oficio los artesanos. El último alfarero, don Leopoldo Arista, por ser de edad avanzada y no haber tenido hijos producía poca loza entre la que se incluían jarros para el agua fresca, para el ponche, jarros para el café, *botijas*, ollas para cocer frijoles, cazuelas para las *toltilas*, cazuelas para los guisos, piezas para jardinería, entre otros productos más. A raíz de la escasez de la loza para servir la *cuaxala* se comenzó a utilizar platos desechables. La baja producción propició el incremento en el costo de la pieza, lo que motivó el cambio de material por cuestión económica debido a que algunas personas se llevaban los platos a su casa y el encargado de la fiesta tenía que absorber el costo, además ya no se tenía que lavar loza. Y hay que contextualizar que en las fiestas más grandes se da de comer a aproximadamente unas tres mil personas en promedio, repartidas entre diferentes encargados.

Algunas personas comenzaron a hacer hincapié en que no sabía igual la comida, porque el sabor del barro añade una sazón particular a los alimentos, y debido a que fallece el último de los alfareros no hubo más razón para hacer caso de tal encomienda. A este panorama de cambio de plato de barro por plato de plástico o de unigel se le añadió otro elemento, el uso de cucharas de plástico. La costumbre era no utilizar cucharas, puesto que el diseño del mismo plato evitaba su uso. De esta manera, lo que se considera tradicional quedó en desuso.

Como parte del registro de las fiestas, también se hizo la revaloración de los objetos que se utilizaban en el ámbito ritual y festivo por ser característicos de los usos tradicionales, en este caso, no ha habido hasta el momento la recuperación de la alfarería. Se dieron talleres para la producción de piezas de barro, y se buscó la reproducción de los objetos rituales, pero sigue sin ser tomado en consideración. El cambio cultural en este sentido no es desalentador, tal vez

desde el punto de vista ecológico lo sigue siendo, pero en términos de la reproducción cultural no ha habido problema, se preguntarán por qué.

Si aludimos a una conceptualización de la cosmovisión desde paradigmas como el culturalista o el simbólico, no hay pérdida del sentido, sólo ha cambiado la forma, el fondo sigue siendo el mismo. Y a ello hay que agregar que si hace 35 años aproximadamente había que dar de comer a unas centenas de personas, ahora son miles, el incremento en cantidad también ha hecho que se busquen soluciones para continuar las tradiciones, sin que se afecte el propósito, la *cuaxala* sigue siendo una comida ritual que además ha presentado variaciones en su elaboración.

En la preparación de la publicación del segundo libro “La cocina de Tuxpan, Jalisco” se retomaron las recetas del trabajo de campo de 1998. Y como parte de corroborar datos, se acudió con algunas de las cocineras tradicionales más conocidas para completar los datos, y la sorpresa fue que había innovación en la preparación. Regularmente se cuece el pollo, se reposa la masa en agua para después desbaratarla, se tuestan, remojan y muelen los chiles junto con los vegetales, se fríen y se agrega el atole y el caldo. Pero, las variaciones fueron el uso de la grasa de la piel del pollo molida para darle más sabor, también el uso de poco ajo para tener mejor sazón, que no se utilizaba, y también hay quien para brindar mejor textura, molía tortilla. Décadas atrás, se utilizaba en lugar de jitomate, el *jaltomate* o *tinguaraque*, que es un jitomate de un centímetro o poco menos de diámetro, que es silvestre, por tanto se recolectaba y no se compraba. En la actualidad pocas personas lo usan debido a que es muy escaso por el uso de herbicidas en los cultivos que evita su crecimiento. Sólo se utiliza cuando se encarga la comida de manera especial para pocas personas. Estas transformaciones son parte de la actualización de contenidos de la cultura local, que si bien trastocan la preparación, como lo mencioné anteriormente, sólo refiere que la cultura tuxpanense es más viva y dinámica, porque se adapta a las condiciones para resolver los problemas que enfrenta.

Otro cambio es la desacralización del platillo, que obedece a otras dinámicas como el mercado. La *cuaxala* años atrás, 1990, no podía comerse fuera de los ámbitos rituales ya mencionados, excepto en algunos recibimientos políticos, y recientemente se suele vender los fines de semana en algunas casas o en puestos de comida del mercado municipal. Cambio que fue propiciado desde las organizaciones que se autodeclaman como indígenas, y a las cuales pertenecen muchas de las familias de tradición, más involucradas en el sistema festivo, que dicho sea de paso son alrededor de 57 en todo el año. En el tenor de la valoración de lo propio, este giro sólo ha hecho que se conozca más el platillo y que la receta sea más difundida.

A ello podríamos ampliar la contextualización de la zona de la *cuaxala* y sus formas de consumo en el sur de Jalisco, y encontramos similitudes y grandes

diferencias, como la elaboración con harina de trigo en Zapotlán o la de Pihuamo que es líquida “rala”, picosa, se le agrega limón y se come con tostadas.

Ante este panorama lo importante es dar cuenta de los cambios, y como buenos gestores, dar paso a las decisiones del grupo desde la confianza que las ideas puristas pueden no ser la mejor opción. La patrimonialización tiene sus pros, y también tiene muchos contras.

El otro caso mencionado, los *taquitos de la estación*, es un cambio cultural que se ha presentado más acorde al mercado, debido a que su fin es comercial y se adoptó como un platillo más típico que tradicional. Surge con la construcción de las vías del ferrocarril, sin conocer exactamente los años, pero el comercio alrededor del tren de pasajeros fue el motivo idóneo para preparar alimentos que fueran de rápido consumo, es el primer caso de comida rápida en Tuxpan. Los taquitos son elaborados con una tortilla pequeña de aproximadamente siete o diez centímetros de diámetro, que se pasan por un adobo de chile guajillos, con ajo, cominos, orégano seco, clavos y pimienta donde previamente se doró y cocinó carne de puerco, de costilla y pierna en pequeños trozos, que se agrega a mitad de la tortilla y se dobla. También se rellenan con frijoles bayos fritos en manteca de cerdo con una poca de cebolla y chiles serranos, en Semana Santa en lugar de carne se rellenan de un guiso de papas cocidas y fritas con jitomate y cebolla. Una vez preparados se acomodan en un recipiente para que conserven el calor, a la manera de los usualmente conocidos tacos de canasta. Se suelen servir solos, acompañados únicamente de chiles serranos fritos en la grasa donde se cocinan los frijoles o de chiles secos dorados en el comal de las tortillas.

Hasta aquí es la forma “tradicional” de prepararlos y servirlos. A mediados de la década de 1990, se realizó la privatización de los Ferrocarriles Nacionales de México, y el tren de pasajeros poco a poco dejó de transitar por la estación de Tuxpan. Los clientes cautivos de los tacos de la estación dejaron de transitar y la producción de los taquitos de la estación también disminuyó. Las taqueras comenzaron a hacer menos y poco a poco algunas dejaron de cocinarlos. Sólo los tuxpanenses acudían a comprar, y podría aventurar que estuvo en riesgo de perderse la tradición reciente. Sin embargo, parte de la difusión por el turismo, y porque como buenos anfitriones, siempre se suele llevar a las amistades a conocer Tuxpan, y el recorrido gastronómico es obligatorio, se han incluido como platillo distintivo de Tuxpan, los salvó con sus reservas. Al igual que la *cuaxala* el mercado y los cambios en los gustos, añadiendo además las estrategias de comercialización han dado paso en años recientes, 2002 a la fecha, a la modificación de algunas de sus características. Por ejemplo, ahora no sólo se venden en la estación del ferrocarril, que años atrás se construyó una estructura con lámina de metal en el que también se vende cerveza, refrescos y las llamadas “papitas”. Las taqueras tradicionales cambiaron la venta en sus casas, vendiendo los taquitos por encargo para llevar a Colima o Guadalajara, otras partes del país y hasta Estados Unidos. Además se han establecido locales cercanos a las vías y

estación del ferrocarril donde ya no sólo se le agregan los chiles serranos fritos o los secos dorados, sino salsas de jitomate o de tomate. Y se venden paquetes al estilo de la comida rápida, “100 tacos más dos refrescos por 150 pesos”. Hay quien ya ofrece chiles jalapeños en escabeche, junto con las salsas, esas son innovaciones, pero en términos puristas es un atentado contra la tradición. Claro una tradición que tiene aproximadamente 100 años y que no es producto de la cosmovisión de los pueblos originarios, los nahuas del sur de Jalisco.

El cambio cultural ha hecho que la producción de *taquitos de la estación* se recupere y continúe aludiendo a su lugar de creación, la estación del ferrocarril, ello le ha ganado fama regional y ahora hay quien viaja desde Colima o a veces Guadalajara misma solamente a probar los tacos y a comerlos ya no esperando el tren, sino en una mesa con sillas de plástico de color rojo de una marca de refresco, con vista a las vías del tren y con cerca de una treintena de personas en cada local. Las recetas siguen en la memoria colectiva y hay quien continúa inculcando que los taquitos se comen sin salsa, yo soy uno de ellos, pero no dudo que aunque haya quien los saborea mejor con las salsas, siguen siendo los *taquitos de la estación*, sólo que mojados.

La importancia de la difusión como acción cultural

A manera de eslogan se sugiere que “no sólo de intervención vive la gestión, sino de cualquier acción cultural que se realiza”. En los casos comentados, la acción cultural tiene muchas dimensiones que produjeron cambios o sustratos donde la valoración germinó. El proceso de intervención ante las necesidades de información, de instituciones, de actividades en particular formó parte de dinámicas de la gestión que se llevaron al cabo. Sin embargo, la difusión en estos ejemplos es también parte de la acción cultural, de todo el complejo entramado que siguió propiciando procesos en torno a la cultura local. Por ello se menciona su importancia en el trabajo como gestores culturales.

En este sentido, las prácticas de comunicación de la cultura no sólo están en los productos, sino en las redes de relaciones construidas alrededor de la difusión de productos y procesos, porque ya se tiene la idea y el producto a ofrecer, con mayor claridad. En muchas de las ocasiones sólo se ve la actividad y se deja de lado el reconocer hasta qué punto termina la labor del gestor, la evaluación final no es cuando se terminó el concierto o se clausuró la exposición o se terminó el libro, es cuando comienzan a sedimentarse los contenidos en torno a la información expuesta que los agentes culturales van a cambiar patrones o a modificar prejuicios. La acción cultural va más allá.

En los casos presentados, no se piensa en purismos o esencialismos, sino en la oportunidad de tener los datos de cómo se era antes, cómo se preparaba la comida, la intención es propiciar una fuente o depósito de la memoria que no sólo sirva para tenerlo escrito, sino para que los agentes culturales lo valoren y hagan propio. Los datos están en distintos materiales, en varios momentos y en la memoria histórica. Cuando se requiera volver a las antiguas recetas, a los objetos de antaño y a propiciar dinámicas distintas, ahí estarán para las futuras generaciones, mientras tanto las decisiones de las actuales están revitalizando y actualizando los contenidos que forman parte de la reproducción cultural local. Siguiendo con la comida, podría decirse que ese arroz si se coció... gracias.

Bibliografía

De la Cerda Silva, Roberto. 1956. *Los indígenas mexicanos de Tuxpan, Jalisco*. Monografía histórica, económica y etnográfica. Instituto de Investigaciones Sociales. México. UNAM

De la Peña, Guillermo [et al.]. 1977. *Ensayos sobre el sur de Jalisco*. México. Centro de Investigaciones Superiores del INAH.

Escalona, José Luis. 2004. "Reconstrucción de la etnicidad y transformaciones sociales". En *Recursos contenciosos: ruralidad y reformas liberales en México*. (A. Roth Seneff, ed.). El Colegio de Michoacán. México. Pp 161-179.

Gaspar Isabeles, María Esther y Hernández Valencia, Luis Gabriel (comps.). 2004. *Identidades en Fiesta. La fiesta en Tuxpan, Jalisco*. México. Tochtli Promoción Cultural Tuxpan A.C. – PACMYC Jalisco.

Gaspar Isabeles, María Esther y Hernández Valencia, Luis Gabriel. 2007. *La cocina de Tuxpan, Jalisco. Recetario del pueblo de la fiesta eterna*. México. CDI Jalisco-Colima – Secretaria de Cultura de Jalisco.

Gramsci, A. 1967. *La formación de los intelectuales*. México. Grijalbo.

Hernández Valencia, Luis Gabriel. 2004. "La fiesta de la Santa Cruz". En Hernández y Gaspar. *Identidades en Fiesta. La fiesta en Tuxpan, Jalisco*. México. PACMyC.

Lameiras Olvera, José. 1990. *El Tuxpan de Jalisco, una identidad danzante*. México. El Colegio de Michoacán A.C.

Williams, Raymond. 1977. *Marxismo y literatura*. Barcelona. Editorial Península.