

## **El diálogo de saberes y sabores de la Parangua de Pichátaro Michoacán**

**Brisol García**

Universidad de Guanajuato

SEMYRA MICHOACÁN

brillosol@hotmail.com

### **Introducción**

#### **Las nanas cocineras de Pichátaro y sus recetas**

En esta ponencia se presenta el libro- recetario El diálogo de saberes y sabores de la Parangua de Pichátaro Michoacán donde se narran las historias de vida de las nanas cocineras enlazadas con las recetas de los platillos tradicionales, por lo que el lector podrá enterarse de algunas anécdotas de las nanas cocineras; se podrán apreciar sus diferencias de carácter, de sentir y de ver las cosas; todo ello en función de la etapa de vida en que se encuentren y del rol que desempeñen. Entre los p'urhépecha, la voz 'nana' tiene una connotación de mujer casada, mayor en edad y pensamiento; nominación ligada, entonces, a la sabiduría del ser mujer.

Importante también es la documentación de cultivos que desaparecen, como la chía o amaranto, tal como lo cuentan en sus relatos, al grado de otorgar un reconocimiento total al único agricultor que conserva la siembra de dicho producto y a su esposa, por ser una de las nanas cocineras que elabora platillos a base de maíz y de la chía prieta. Asimismo, se encontró que en Pichatáro los saberes y los sabores de ciertos kamatas se están perdiendo como el téri kamáta', el de miel o aguamiel, el sagú y el agrío. Así también, es vital destacar, frente a este escenario, la importancia de los recetarios tradicionales desde la mirada de la localidad, no desde la perspectiva occidental—del p'urhépecha al español y no de español al p'urhépecha.

Más que hacer un recetario como tal, lo ideal es que se plasmaron los conocimientos entorno a los platillos, con la finalidad de tener una memoria, un testimonio del tipo de cocina que se práctica en este pueblo que, pese al contexto globalizador, lucha en la continuidad y en las fiestas donde se aprestan sus olores y sabores como una acción de los diferentes grupos que ofrecen resistencia; para muestra un botón: las Chicaleras de la Plaza de San Francisco

### **Objetivo de la ponencia**

Lo que usted, podrá degustar en esta ponencia del libro-recetario, será la forma de cómo se preparan las recetas tradicionales de un pueblo p'urhépecha serrano, conocido con el nombre de San Francisco Pichátaro. Dicho lo anterior, también queremos señalar que este libro-recetario utiliza como ingredientes principales la descripción de los saberes y de los quehaceres de las nanas cocineras, sobre cómo son sus paranguas o fogones en los que cocinan, y cómo son sus utensilios en los cuáles ellas preparan sus deliciosos manjares. Lo que se pretende con estas descripciones, es tratar de desentrañar, entre otras cuestiones, el sentir de estas nanas cocineras, acerca del valor que para ellas tienen tanto sus ingredientes, así como sus utensilios, sus manjares y, por supuesto, sus paranguas o fogones.

## Metodología

### Recetas ligadas a los productos de la milpa

Hay que señalar, que una receta es más que un listado de ingredientes que mezclados se emplean en la elaboración de un platillo, resultando un cocimiento y demás procesos físico/químicos a los cuales son sometidos los componentes; la receta involucra la posesión del saber en el arte de la cocina. Además, una receta es un pretexto para que una cocinera haga lo que le esté en gana hacer, tomando en cuenta las condiciones materiales y anímicas en las que se halle, así como el entorno festivo, o no, de las visitas, de los motivos y el momento del cocinar. Las recetas que se obtuvieron fueron principalmente de los productos y subproductos de la milpa.

En las entrevistas se pidió, a diversas mujeres, que nos enseñaran a elaborar sus platillos. Es crucial señalar que las recetas que se obtuvieron se compararon entre sí para ver las diferencias y presentar en este trabajo las más apegadas a lo tradicional, porque se encontraron versiones con elementos modernos, tanto en técnicas como en ingredientes que en su manera más ideal se presentan. Asimismo, es de destacar que las recetas requieren que el maíz se muele en el metate, esta es la forma tradicional y, en este sentido, es evidente el cambio que se ha presentado en esta práctica con la introducción del molino. A su vez, la técnica de la espesura para la elaboración de atoles y que es el ingrediente base para elaborar otros platillos, que consiste en diluir la masa en el agua mediante un cedazo o talengo una franela o paño servilleta, ahora se realiza a través de una coladera o incluso con una bolsa de mandado que cumple esta función.

Así, a continuación se presentan 20 recetas en español-p'urhépecha, y algunos testimonios por parte de quienes elaboran dichas recetas. Para el registro de los saberes culinarios, se consideró su consignación en apego a la lengua p'urhépecha, y su agrupación en 4 grupos, a saber:

- I) **Atoles:** Atole de tamarindo, de chaqueta, de pinole, de grano, de nurhite y atole de blanco.
- II) **Tamales:** Corunda natural y corunda no natural; auakatas, ch'apatas, nakatamal, tamalitos, chical o elote dulce, tamal de habas o verduras, tokeras, uchepos de azúcar.
- III) **Gusguerías:** Pinole y ponteduro.
- IV) **Otros:** Churipo, tortillas de chía y haba de calzón.

## Conclusión

Esperando que el lector guarde cabeza y estomago se concluye que Pichátaro es un ejemplo de cómo la estructura económica agropecuaria y alimentaria del exterior interviene e impacta los insumos de la cocina tradicional p'urhépecha, y pone en riesgo los sistemas alimentarios tradicionales mismos. Es decir, corren riesgo tanto la producción tradicional de los insumos y, por ende, la cocina tradicional.

Palabras claves: Patrimonio, cocina, tradición, recetas, comida.