

La alquimista de los sabores: patrimonio gastronómico, género y el imaginario turístico en Oaxaca, México

Renata E. Hryciuk*

Resumen

A través de un trabajo de campo multisituado (llevado a cabo en 2011 y 2014–2017 en la región central de Oaxaca) y del análisis de fuentes secundarias, aquí se analiza el surgimiento de una celebridad culinaria, la cocinera zapoteca Abigail Mendoza Ruiz, de Teotitlán del Valle, Oaxaca, en el contexto —más amplio— de la política cultural mexicana que plantea a la comida como patrimonio. Centrarme en la biografía relacionada con la alimentación me permite revelar las dinámicas vernáculas de la patrimonialización de las prácticas alimentarias–culinarias nativas y el papel que han desempeñado las cocineras de renombre. Escudriño las negociaciones, las disputas y los conflictos abiertos en torno a las representaciones del patrimonio, la política y los derechos entre los diferentes actores que han participado a lo largo de los años en la (re)construcción de imágenes sociales de la cocina étnica femenina en beneficio de la industria del turismo y, en términos más generales, los intentos estatales de rebautizar a México como un destino gastronómico seguro.

Palabras claves: patrimonio gastronómico, género, turismo culinario, Oaxaca, México.

Abstract

Through multi-sited fieldwork carried out in 2011 and 2014–17 in central Oaxaca and an analysis of secondary sources, this paper scrutinizes the rise of a culinary celebrity, Zapotec cook Abigail Mendoza Ruíz of Teotitlán del Valle, Oaxaca, in the broader context of a Mexican cultural politics of food as heritage. Focusing on food-related biography this essay reveals vernacular dynamics of heritagization of native foodways and the role renowned female cooks (*cocineras*) have played in this process. I scrutinize negotiations and contestations as well as open conflicts related to the representation of heritage, the politics and rights between different actors engaged over the years in (re)constructing a social imagery of ethnic female cooking for the benefits of the tourism industry, and, more broadly, state attempts at re-branding Mexico as a safe gastronomic destination.

Keywords: gastronomic heritage, gender, culinary tourism, Oaxaca, Mexico.

En el otoño de 2014, un anuncio publicitario con el título de “La gastronomía mexicana en movimiento”, fue subido a las redes sociales como parte de una campaña encargada por el Consejo de Promoción Turística de México. Esta actividad refleja el creciente interés de los organismos gubernamentales en la comida y las costumbres alimentarias como potenciales productos turísticos después de que la comida mexicana tradicional fue inscrita en la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010. El anuncio forma parte de una estrategia más amplia del gobierno dedicada a promover el turismo patrimonial para dar una nueva imagen al país, reforzar el orgullo nacional y contribuir al desarrollo social y económico sostenible de México. Con el apoyo de actores globales como la UNESCO y el Banco Mundial, estas políticas culturales hacen hincapié en el atractivo de las culturas alimentarias locales en una forma gentrificada de la gastronomía local que se ha aplicado en múltiples regiones posrevolucionarias y antes conflictivas de América Latina como Perú y Colombia.¹ Enfatizar dicho atractivo es propio de las nuevas tendencias de la industria turística mundial, y en ello se basa la gastrodiplo-macia actual, con su variedad mexicana incluida.²

La imagen internacional de México, manchada por la violencia durante décadas, se ha deteriorado rápidamente desde 2006, cuando el gobierno lanzó la denominada “guerra contra las drogas”. El citado video promocional se estrenó en el apogeo de otra grave crisis política provocada por los sucesos de septiembre de 2014 en el estado de Guerrero, donde 43 estudiantes de la Escuela Normal Rural de Ayotzinapa —un centro de activismo político conocido por hablar contra la corrupción y la complicidad del gobierno local con los cárteles de la droga— fueron secuestrados y desaparecidos. Sin explicaciones hasta ahora, el crimen conmovió a la opinión pública tanto en México como en el extranjero, provocó malestar social y el lema “Ayotzinapa43” se convirtió rápidamente en el símbolo de la lucha contra la narco-política y en una característica permanente de las protestas antigubernamentales. Como consecuencia, en el país donde el turismo es la tercera fuente de ingresos (después del petróleo y las remesas de los emigrantes) y ha sido por décadas la principal estrategia para el desarrollo socioeconómico en muchas regiones, los organismos estatales de turismo enfrentaron la ardua tarea de presentar en los medios imágenes persuasivas de destinos seguros a pesar de que México volvía otra vez, por la violencia, a los titulares en todo el mundo.

El guion de “Mexican Gastronomy on the Move” (“La gastronomía mexicana en marcha”) se basó en el concepto del turismo culinario, que considera la comida como “un destino y un vehículo para el turismo”.³ Se dirigió principalmente a los turistas

extranjeros ricos y a los nacionales adinerados, describiendo a México como “paraíso de los *foodies*”, todo ello dentro de la seguridad de los hoteles y restaurantes de alta gama. La meta del video era presentar la evolución de la cultura alimentaria local, tal como el narrador planteaba desde la primera frase: “¿Sabías que la gastronomía mexicana ya es patrimonio inmaterial de la humanidad? ¡Y ahora está en marcha!” A pesar de que la cocina tradicional mexicana fue inscrita en la lista de la UNESCO como un rasgo cultural comunitario ancestral con énfasis en sus aspectos locales, autóctonos, ancestrales y femeninos,⁴ el video promocional se centra en los chefs estrellas, platillos e ingredientes presentados en los espacios elitistas de restaurantes que ellos representan. Las agencias estatales están promoviendo la nueva gastronomía mexicana como cosmopolita, transnacional, innovadora y masculina; una vez más, la cocina campesina, gentrificada y servida a la élite (inter) nacional, se convierte en una forma aceptada del patrimonio nacional.⁵

El video, de tres minutos, presenta a dieciséis individuos: chefs mujeres y hombres, la mayoría posando cuidadosamente, con sus nombres y los de sus restaurantes al pie del video. Entre cinco mujeres, las dos que representan “la cocina tradicional” aparecen al principio: Carmen “Tita” Ramírez, la fundadora del restaurante El Bajío, y Abigail Mendoza, vestida con un colorido traje típico, en representación del restaurante Tlamanalli, de Teotitlán del Valle. Esta última aparece otra vez cuando el narrador menciona las raíces prehispánicas de la gastronomía mexicana moderna. La vemos trabajando en una cocina colonial estilizada, portando indumentaria ceremonial: la emprendedora indígena demuestra su conocimiento de las habilidades y técnicas culinarias tradicionales moliendo chiles arrodillada junto a un metate precolombino.

La industria turística se apropia selectivamente de ciertos elementos culturales para imaginar simbólicamente un país, región o ciudad en sus campañas de promoción.⁶ En México, las imágenes asociadas a las culturas indígenas y al pasado precolombino son particularmente explotadas por diferentes actores involucrados en el desarrollo de la industria del turismo patrimonial. Las imágenes folclorizadas de lo indígena suelen presentar a mujeres jóvenes con vestimenta típica, con peinados característicos y artefactos típicos (por ejemplo, productos artesanales) con un fondo de sitios históricos, monumentos y paisajes culturales.⁷

La publicidad del turismo culinario (por ejemplo, carteles de festivales gastronómicos, volantes, infografías de redes sociales y videos) también utiliza las imágenes de mujeres mayores con experiencia, normalmente en el contexto de preparación

de alimentos: vendiendo productos en los mercados locales, moliendo ingredientes en el metate o haciendo tortillas. Suelen ser representaciones anónimas que homogeneizan las experiencias de las mujeres indígenas, transformándolas en repositorios de la tradición nacional para las propuestas del turismo cultural. Abigail Mendoza parece ser una de las pocas excepciones, ya que se la presenta como una emprendedora exitosa auténticamente indígena; sin embargo, sólo conocemos el nombre de su restaurante. La publicidad no menciona ni el grupo étnico al que pertenece ni la región de México a la que representa.

La posición que ha logrado Mendoza en los círculos gastronómicos nacionales y su imagen mediática plantean una serie de preguntas: ¿cómo interpretar su espectacular éxito y grado de profesionalización como una de tantas cocineras indígenas? ¿Cómo explicar su impresionante carrera en un mundo de alta cocina patriarcal, mayormente masculino y determinado por la clase y la raza, que suele tratar a las cocineras indígenas como fuente de conocimiento y mano de obra barata, aunque altamente cualificada? ¿A qué fines políticos, económicos e ideológicos obedece el uso de su imagen para promover a México como destino de turismo cultural? Y, finalmente, para otras cocineras y cocineros indígenas que ven en el turismo culinario una oportunidad de mejorar su situación, la de sus familias y de generar desarrollo social y económico en sus comunidades, ¿cuáles son las consecuencias del establecer un sistema de celebridades indígenas con Mendoza como punta de lanza?

Este texto pretende responder a estas preguntas a partir del análisis de la vida y la carrera de Mendoza. Inspirándome en una metodología de Carole Counihan,⁸ de historia de vida centrada en la comida, examino la imagen mediática de Mendoza, su éxito personal y su empoderamiento en el contexto del auge del turismo culinario y la formación del patrimonio gastronómico de su pueblo natal, el estado de Oaxaca y México. Mi análisis se basa en los resultados de trabajo de campo multisituado realizado en el centro del estado de Oaxaca en 2011 y 2014–2017,⁹ así como en observaciones anteriores durante visitas periódicas de vacaciones en los años 1999–2009. Una presencia prolongada en el lugar y observación participante, entrevistas a profundidad con varios actores sociales involucrados en la producción de patrimonio gastronómico con fines turísticos, complementadas con la lectura minuciosa de libros de cocina, monografías etnográficas y discursos en los medios de comunicación, proporcionaron material para una descripción densa de la patrimonialización de las culturas alimentarias locales y el desarrollo de una industria de turismo culinario en Oaxaca.¹⁰

Realicé investigaciones en la capital y en varias comunidades en los Valles Centrales de Oaxaca, incluyendo Teotitlán del Valle. En septiembre de 2011, entrevisté a Abigail Mendoza en su restaurante, junto con dos de sus hermanas (Marcelina y Rufina). Posteriormente entrevisté a uno de sus hermanos en la ciudad de Oaxaca. Después de eso, platicué con las hermanas Mendoza en varias ocasiones, durante festivales y ferias en la capital del estado. Visité la comunidad muchas veces (incluso durante sus celebraciones religiosas más importantes), su mercado dominical y fiestas familiares privadas. Comí en fondas locales y restaurantes (tres veces en Tlamanalli) y emprendí diferentes excursiones turísticas a Teotitlán. También participé en varias clases de cocina en El Sabor Zapoteco, una escuela culinaria dirigida por Reyna Mendoza, la prima de Abigail. En total, entrevisté a otros catorce residentes de la comunidad, miembros de la familia extendida de Mendoza, así como a otras personas involucradas en la industria del turismo de la cultura local.

El análisis aquí presentado contribuye a los estudios feministas de la comida y las prácticas alimentarias,¹¹ así como el dinámico campo en desarrollo de los estudios críticos de orientación antropológica sobre el patrimonio alimentario.¹² Aplica un enfoque *emic* en concordancia con el agnosticismo patrimonial que “toma en serio la experiencia y las creencias patrimoniales de las personas”.¹³ Añade al conjunto de conocimientos existentes un análisis de las formas en que las mujeres indígenas comprenden sus relaciones con el patrimonio alimentario. Además, la naturaleza de los procesos de patrimonialización alimentaria en contextos marcados por disparidades socioculturales históricamente determinadas y profundamente arraigadas puede constituir un incentivo para ampliar los modelos occidentales de los estudios del patrimonio alimentario.¹⁴ Al considerar la etnicidad marcada por el género y una perspectiva más de base de los grupos subalternos del Sur Global, este análisis amplía el estudio del patrimonio alimentario, abordando las desigualdades interconectadas ya existentes, así como las nuevas áreas de desigualdad emergentes.

El corazón de la gastronomía mexicana

Situado en el sur de México, Oaxaca, el estado natal de Abigail Mendoza, se presenta en la publicidad turística como uno de los últimos baluartes del auténtico “México profundo”.¹⁵ Es el estado más indígena, étnicamente diverso, tradicional y culturalmente auténtico, montañoso y por tanto inaccesible con una biodiversidad

bien conservada, que cuenta con una rica tradición culinaria asociada a la alimentación ritual durante un extenso sistema de fiestas.¹⁶ Estos elementos otorgan a Oaxaca el aura de una región algo misteriosa y congelada en el tiempo, un paraíso pintoresco para los viajeros más intelectuales e interesados en la cultura, incluidos los *foodies*.¹⁷

La oferta turística actual de Oaxaca cumple con todas las promesas del anuncio de “Mexico’s Gastronomy on the Move”. La capital del estado y la región circundante de los Valles Centrales cuentan actualmente con una rica oferta de turismo culinario, desde restaurantes de alta gama, cafés elegantes y bares especializados en catas de mezcal hasta fondas en los mercados de ciudades y pueblos, comida callejera, varias escuelas de cocina de renombre, festivales gastronómicos, recorridos gastronómicos, espectáculos y festivales culinarios anuales que promueven el patrimonio culinario de pueblos locales y comunidades indígenas. Después de las remesas de los emigrantes, el turismo es la segunda fuente de ingresos del estado. En los últimos años, una multitud de turistas y expertos gastronómicos de todo el mundo, junto con un número cada vez mayor de mexicanos adinerados, han convertido a Oaxaca en uno de los destinos gastronómicos más populares de América Latina.¹⁸ Entre los consumidores de la cocina local se encuentra un número cada vez mayor de emigrantes temporales (“snowbirds” y *ex-pats*) y jubilados de Estados Unidos y Canadá que se trasladan permanentemente a los valles de Oaxaca.¹⁹

Dos extranjeras arraigadas en Oaxaca tuvieron un papel clave en el desarrollo del turismo culinario especializado a fines de los años ochenta. Una de ellas es la chef estadounidense Susana Trilling, quien hasta la fecha dirige una escuela de cocina en San Lorenzo Etla y es autora de una de las primeras recopilaciones de recetas regionales de Oaxaca. La publicación del libro *Seasons of My Heart: A Culinary Journey Through Oaxaca, Mexico* en 1999 fue acompañada de una serie de televisión que se emitió durante varias temporadas sucesivas en el Sistema de Televisión Pública en Estados Unidos. La otra pionera fue la canadiense Mary Jane Gagnier, esposa del renombrado pintor y tejedor zapoteco Arnulfo Mendoza y, por su matrimonio, la cuñada de Abigail Mendoza. Una empresaria talentosa, que fue cofundadora de La Mano Mágica, una de las galerías más importantes de la ciudad de Oaxaca en los ochenta y noventa. Al observar cómo crecía el interés por la comida entre los visitantes de la región, incluyó demostraciones de las culturas alimentarias locales como una atracción adicional para los turistas y coleccionistas que visitaron las tiendas de tejidos de sus suegros en Teotitlán. Los respectivos proyectos empresa-

riales de Trilling y Gagnier aportaron los primeros tours culinarios a Oaxaca, acompañados de periodistas y críticos gastronómicos. Esto contribuyó al desarrollo de un nuevo nicho emergente entre la oferta turística local, proporcionando las primeras oportunidades de negocios para cocineras indígenas e intermediarios étnicos como Abigail Mendoza.

En 2005, los periódicos y las revistas turísticas especializadas estadounidenses reconocieron a Oaxaca como uno de los destinos vacacionales más atractivos del mundo;²⁰ sin embargo, el *boom* turístico coincidió con un aumento en los conflictos sociales que culminaron en los disturbios civiles de 2006, que tuvieron repercusión internacional. La crisis política y humanitaria resultante duró varios meses. Una de las consecuencias negativas fue el colapso de la industria turística en la parte central del estado, lo que exacerbó aún más las animosidades en la altamente estratificada sociedad poscolonial de Oaxaca.²¹ La crisis financiera estadounidense (2008), seguida del pánico por la gripe H1N1 (2009) y la mala imagen internacional tras “la guerra contra las drogas” del gobierno mexicano contribuyeron aún más al deterioro de la imagen del estado como un destino turístico. El uso estratégico del patrimonio cultural resultó crucial para reposicionar a Oaxaca como un lugar seguro para visitar.

En 2008, le fue otorgada a la comida típica oaxaqueña el estatus de “patrimonio inmaterial del estado de Oaxaca” por el Congreso de Oaxaca como una expresión de “una identidad cultural milenaria”. En 2010, la cocina tradicional mexicana fue inscrita en la lista del Patrimonio Inmaterial Cultural de la UNESCO.²² El mismo año, la renombrada e influyente experta en cocina mexicana, Diana Kennedy, publicó una compilación de recetas titulada *Oaxaca al gusto. Una gastronomía infinita*. Poco después, el concepto del patrimonio gastronómico empezó a sustituir al de “comida típica” para referirse a la cocina regional. Promovido por organismos de la UNESCO y ONG nacionales especializadas (entre ellas, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, CCGM) el concepto elitista de gastronomía se ha convertido en el elemento central del discurso hegemónico de la patrimonialización mexicana, desplazando a los márgenes la comprensión más amplia del patrimonio alimentario que incluye el sistema alimentario, la cultura alimentaria y que enfatiza la seguridad y soberanía alimentaria de un grupo determinado.

Es importante tomar en cuenta el contexto sociopolítico más amplio en el que florece la gastronomía local para el beneficio del turismo internacional. Oaxaca actualmente es el estado más pobre y más estratificado social y económicamente de

México, con múltiples áreas de extrema marginalización social.²³ Tiene tasas altas de migración asociadas con el colapso de la agricultura tras la adhesión de México al TLCAN en 1994, a los desastres naturales, a los conflictos por la tierra y acceso al agua, a la falta de seguridad alimentaria y a otras formas de violencia estructural.²⁴ Las transformaciones socioeconómicas de las últimas décadas han cambiado significativamente los comportamientos de consumo y hábitos alimentarios; la dieta cotidiana, incluso en las comunidades más alejadas, presenta más comida procesada, lo que provoca mayores tasas de malnutrición y diabetes.²⁵

La crítica de *The New York Times* y el ascenso de la celebridad culinaria

En 1993, Molly O’Neill, la crítica gastronómica de *The New York Times* puso a Tlamanalli en su lista personal de los diez mejores restaurantes en el mundo. En aquel entonces, el establecimiento que inspiró el entusiasmo de la periodista estadounidense funcionaba en el amplio taller de tejidos de la familia Mendoza, tras haber evolucionado de demostraciones de cocina para clientes estadounidenses. Mendoza ofrecía “auténtica comida zapoteca” a sus clientes extranjeros, preparada con métodos de cocina ancestrales e ingredientes locales frescos. En Tlamanalli, platos que tradicionalmente se servían durante un elaborado sistema de fiestas ahora se ofrecían en el espacio familiar y presumiblemente seguro e higiénico de un restaurante. Aquí los aventureros de la comida extranjera disfrutaron de una “auténtica cocina oaxaqueña, expertamente preparada y bellamente servida”,²⁶ enmarcada en las convenciones del menú occidental: aperitivo y entrada, sopa, plato fuerte (uno de los famosos moles locales), postre y café, de modo que la comida extranjera, ritual y exótica se convirtió en doméstica, familiar y hasta deliciosa para los turistas extranjeros.²⁷

Un buen ejemplo sería el relato de una de las muchas aventureras gastronómicas estadounidenses, Doris Friedensolm, quien guiada por las críticas positivas de la prensa de su país eligió el restaurante en Teotitlán para probar la cocina oaxaqueña durante su visita a la región en 1996:

Tlamanalli, el restaurante nombrado así por el dios zapoteco de la comida, ocupa un hermoso edificio nuevo de ladrillo a una manzana del centro del pueblo. El único identificador es una placa de bronce cerca de la entrada tan discreta que es casi invisible. Al pasar por una puerta abovedada de seis metros, Nancy y yo entramos en un espacio amplio y luminoso, parecido a

un granero. Altos árboles y exuberantes plantas semitropicales separan el restaurante mismo de una “galería” en la que se exponen tapetes tejidos por los renombrados hermanos Mendoza [...] Abigail Mendoza, la propietaria de Tlamanalli, es una de las hermanas de los tejedores; sus colaboradoras indispensables para cocinar y servir son sus cinco hermanas. Cuando nosotras las visitamos, cuatro de ellas estaban en el restaurante. Todas son mujeres de baja estatura y piel suave de color moreno, como teñida de miel y naranja, con pelo negro brillante hasta la cintura, trenzado con lana de colores. Llevan vestidos largos de algodón con estampados brillantes cubiertos con delantales blancos. El aspecto zapoteco tradicional de las hermanas contrasta fuertemente con el estilo discreto y moderno del mobiliario: sillas de madera rubia con sus mesas cuadradas, manteles de rosa pálido y elegantes jarrones diminutos llenos de rosas cultivadas en casa, un toque muy “del momento” popularizado por Martha Stewart, Gap y Pottery Barn.²⁸

El famoso plato festivo, mole negro, elegido por la autora como plato principal, también se sirve al estilo europeo, en “un gran plato blanco acompañado únicamente de una pequeña porción de arroz blanco salpicado de cubos de zanahoria y calabacita”.²⁹

Con el apoyo de su familia, la cocinera zapoteca desempeñó un papel importante en las etapas iniciales del desarrollo del turismo culinario organizado en Oaxaca. El renombre internacional del restaurante atrajo la atención de los expertos en cocina mexicana, tanto nacionales como extranjeros. Con la ayuda de su cuñada canadiense, Mendoza inició una relación de trabajo con la empresa Culinary Adventures de Marilyn Tausend, entre otras. Poco después, las hermanas Mendoza —dirigidas por Abigail— se convirtieron en expertas en organizar degustaciones festivas de comida y demostraciones culinarias, acompañadas de explicaciones sobre el significado ritual de cada plato para los *foodies* estadounidenses.³⁰

El éxito financiero de la comercialización de auténticas costumbres alimentarias y de la venta de textiles permitió a la familia Mendoza construir un impresionante edificio en el centro de la comunidad, adonde el restaurante se trasladó en 1997. El éxito de Tlamanalli llegó en un momento en que la cocina indígena era percibida por muchos como auténticamente mexicana pero carente de arte culinario. La tendencia gastronómica oficialmente reconocida y promovida por el Estado seguía siendo la Nueva Cocina Mexicana y los chefs de la clase media, nacidos en el ex-

tranjero, en su mayoría hombres, combinaban técnicas de cocina francesas con ingredientes locales para producir una cocina campesina gentrificada para una élite (inter)nacional.³¹ Las mujeres indígenas fueron contratadas en los nuevos restaurantes como mayoras, expertas en la preparación de platos tradicionales como el mole o los tamales, o como ayudantes en la cocina encargadas de la producción de tortillas a mano.

El indudable talento y carisma de Mendoza, combinados con sus conexiones con los círculos gastronómicos internacionales, experiencia y refinamiento, la convirtieron en una codiciada instructora culinaria, invitada por escuelas de cocina norteamericanas y europeas, por festivales gastronómicos y objeto frecuente de reportajes y entrevistas en la prensa. Su reconocimiento internacional hizo que la Secretaría de Turismo local la designara en 2005 como la representante de Oaxaca en la delegación que presentó la propuesta de cocina tradicional mexicana ante la UNESCO.³² La presencia de las cocineras indígenas validó las creaciones de los chefs masculinos de famosos restaurantes mexicanos. Los dos eventos culinarios ya mencionados, la reseña de *The New York Times* y su participación en la solicitud mexicana de patrimonio inmaterial para su cocina se convirtieron así en momentos fundacionales para la carrera de Abigail Mendoza y su posterior protagonismo en el mundo de la alta cocina tradicional.³³

Entonces, ¿cómo fueron los inicios de Abigail Mendoza? La cocinera tradicional actualmente más celebre nació en 1960 en Teotitlán del Valle, la tercera de diez hijos y la primera hija de una familia de tejedores locales. Su infancia y adolescencia coincidieron con un periodo de desarrollo rápido en el pueblo, asociado al crecimiento de la producción y venta de artesanías de lana tejida, así como a la creciente movilidad transnacional. Esto llevó a un notable aumento de la riqueza de algunas familias de la comunidad y, en consecuencia, a la ampliación de la estratificación social.³⁴ La antropóloga Lynn Stephens describe a la generación de Mendoza como una “generación puente”³⁵ que refleja ideas tanto de las generaciones más jóvenes como de las más antiguas de mujeres indígenas de Teotitlán. En la comunidad patriarcal que valoraba a los hombres encima de las mujeres, a las niñas de esa generación se les negaba a menudo el derecho a la educación, a pesar de las normas legales existentes. Experimentaron varias limitaciones relacionadas con el género, incluso la movilidad dentro de la comunidad. Una vez casadas, perdían aún más independencia al tiempo que asumían cargas adicionales asociadas a la participación en el sistema de cargos, fiestas religiosas y familiares.³⁶

Al igual que muchas mujeres de su generación, Mendoza sólo cursó unos pocos años de primaria y aprendió un español básico mientras crecía. Antes de la década de los noventa, rara vez viajaba fuera de su pueblo natal. Su trabajo —encargarse de los quehaceres domésticos, cocinar, cuidar a sus hermanos menores, trabajar en el taller de tejido y participar en la preparación de platos rituales durante las fiestas— fue indispensable para el buen funcionamiento y bienestar de su familia, así como para la reproducción social dentro de la comunidad; sin embargo, a diferencia de la mayoría de sus compañeras, Abigail nunca se casó, ni tuvo hijos. Con el tiempo, gracias al apoyo de su familia y su propia determinación y capacidad para aprovechar las oportunidades favorables, consiguió transformar su amplio conocimiento de las costumbres alimentarias locales y las habilidades culinarias encarnadas que aún eran comunes en su generación en una oportunidad de negocio lucrativa.³⁷

En la prensa y en entrevistas personales, Mendoza suele describir el principio de su carrera en términos de opciones de vida individuales, apoyadas por su familia, especialmente por sus miembros masculinos. Siempre enfatiza el papel y el apoyo de su padre, un hábil tejedor, exalcalde de Teotitlán y respetado miembro de la comunidad. Apoyó la actividad pública de su hija aun cuando entraba en conflicto con las normas de comportamiento de género comúnmente aceptadas, en las que a las mujeres solteras no se les concede la plena condición de adultas de la comunidad.³⁸ Mendoza pasó rápidamente de cocinar en el hogar (para su familia y los trabajadores del taller) y de participar regularmente en la cocina colectiva durante las fiestas a preparar platos regionales *gourmet* en un restaurante que cortejaba clientes venidos de fuera de su pueblo natal. Para explicar este rápido avance de la cocina local a la preparación de la alta cocina internacional, ella interpreta su trayectoria en términos de agencia individual: la cocina es su pasión y su elección de vida que gradualmente se convirtió en su profesión.³⁹

En las entrevistas, destaca su interés por la cocina desde una muy joven. De pequeña, ya quería usar el metate y preparar tortillas. Estas tareas cotidianas difíciles, físicamente exigentes y tediosas eran en aquella época el elemento principal de socialización de las mujeres indígenas. La capacidad de preparar con éxito los alimentos básicos, especialmente tortillas, era la prueba de la adultez de una mujer y una marca tradicional de prestigio.⁴⁰ Debido a los cambios socioculturales en las últimas décadas, hacer tortillas desde cero llegó a ser considerado una tarea onerosa, hasta rehuida por algunas mujeres.⁴¹ Supuestamente fueron la pasión y la

ambición personal lo que motivó a Mendoza a aprender la preparación de las comidas rituales que se sirven en las fiestas comunitarias y familiares, más que la costumbre comunitaria y familiar que les encargó a las hijas mayores y mujeres jóvenes el deber de la cocina colectiva. En Teotitlán, como en muchas comunidades indígenas de Oaxaca y de México en general, la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario y la división del trabajo en la cocina colectiva están claramente definidas y jerarquizadas. Las jóvenes empiezan con el trabajo manual más básico, pero también el más difícil: horas de moler ingredientes en el metate y hacer tortillas. Con la edad se vuelven más experimentadas y, si se casan, se gradúan con otras actividades. Comúnmente, las mujeres mayores, conocidas como “comideras”, son consideradas las expertas indiscutibles de la cocina. Cocineras más veteranas y con los conocimientos más avanzados, son también las que gozan de mayor prestigio entre sus compañeras. Son verdaderas “chefs indígenas” que dirigen el trabajo de todo el grupo durante las fiestas.⁴² De joven, Mendoza participó en la preparación de la comida de las fiestas religiosas patrocinadas por sus padres, en los banquetes de boda de sus hermanos y en las lujosas comidas relacionadas con los cargos de su padre. Con el tiempo, perfeccionó sus habilidades bajo la tutela de una comidera establecida, con el menú de su futuro restaurante ya en mente.⁴³

En su relato de los inicios de Tlamanalli, frecuentemente contado, incluso en su autobiografía,⁴⁴ Mendoza crea la imagen de una mujer hecha a sí misma que logra sus metas con su talento, trabajo duro y perseverancia. Minimiza u omite por completo el lugar relativamente privilegiado de su familia dentro de la comunidad, el momento histórico oportuno y el contexto socioeconómico dentro del cual su restaurante floreció: el crecimiento de una industria de comida artesanal que atraía a los turistas y el matrimonio de su hermano con una prometedora empresaria canadiense que le aportó el conocimiento de los modelos de consumo estadounidense, así como los primeros contactos con la prensa y los círculos culinarios extranjeros. En ese momento, la competencia entre las familias de comerciantes y artesanos locales era particularmente feroz;⁴⁵ añadir el elemento del turismo culinario mejoró el atractivo de la tejeduría familiar a tal grado que los talentos culinarios de Mendoza se pudieron presentar en un espacio culturalmente ajeno como el de un restaurante, en contra de la tradición. Con el tiempo, pudo obtener prestigio personal en el ámbito individualista y altamente masculino de la gastronomía.

Un análisis cuidadoso de las circunstancias que rodean el establecimiento de Tlamanalli y las narrativas del éxito de Mendoza demuestra claramente las tensiones, la competencia y los conflictos asociados con el proceso de la patrimonialización

de las culturas culinarias locales con fines de turismo cultural.⁴⁶ La omisión más evidente en la historia de vida centrada en la comida de la cocinera mexicana es el papel que desempeñó su cuñada canadiense en la fundación del restaurante y su subsiguiente éxito. De hecho, esto es un caso de omisión descriptiva mutua, dado que, en sus memorias sobre su vida en Teotitlán, Gagnier ni siquiera menciona Tlamanalli o el papel especial que tuvo en el desarrollo de la carrera de su cuñada. La Universidad de Nuevo México publicó el libro *Celebration: Family, Food and Fiestas in Teotitlán* de Mary Jane Gagnier de Mendoza en 2005; la traducción al español fue publicada por Artes de México, la prestigiosa serie de Conaculta, sólo dos años después. Ambas ediciones son de alta calidad, impresas en papel cuché y con muchas fotos. A través de la lente de su adaptación cultural y la vida cotidiana del pueblo, Gagnier describe un ciclo de fiestas religiosas y familiares con especial énfasis en la cocina colectiva y en el placer de comer juntos, la comensalidad ritual. Se enfatiza el papel de las comideras en la reproducción de la cultura culinaria local; el volumen contiene fotos de las cocineras más destacadas y dos recetas de los platillos típicos del pueblo. No hay ni una sola mención a Abigail Mendoza en el libro ni al papel que desempeñó en la preparación de las fiestas descritas en el relato (por ejemplo, la opulenta recepción de la boda de Gagnier en la comunidad), y sólo aparece en una foto de grupo con otros miembros de la familia.

Los habitantes de Teotitlán a los que yo entrevisté hablaron del libro como un paso ágil —eficiente estrategia de mercadotecnia— de la empresaria extranjera. Siendo ya una experta en el mercado local del arte y la artesanía, a principios del siglo XXI Gagnier incursionó en un nuevo segmento de la industria del turismo y la hospitalidad al abrir un *bed and breakfast* en Teotitlán. Con casi una década de éxito, Casa Sagrada servía platos típicos e internacionales y ofrecía, entre otras cosas, clases de cocina. La prima menor de Abigail, Reyna Mendoza, impartía las clases.⁴⁷ Una foto de ella junto a su madre, doña Antonia, aparece en el libro de Gagnier, al lado de elogios de su talento y cocina ingeniosa. El publicar un relato etnográfico de la vida festiva local legitimó a Gagnier ante sus clientes potenciales como una experta completamente inmersa en la cultura del pueblo zapoteco. También resultó ser una excelente herramienta de marketing durante el *boom* turístico anterior a 2006, en medio de la creciente competencia en el mercado del turismo culinario. Las dos mujeres han evitado cuidadosamente mencionarse la una a la otra en sus relatos de la vida personal y profesional, tanto que un lector no familiarizado con la gastronomía local necesitaría una investigación profunda para reconstruir su relación

a largo plazo y su papel en hacer de Teotitlán un centro vital para el turismo culinario. La causa inmediata de esta falta de reconocimiento mutuo en la historia gastronómica de Oaxaca, además de la competencia empresarial directa, fue el conflicto familiar que culminó en un divorcio y la disolución de los negocios compartidos incluyendo el cierre de Casa Sagrada. En lo que respecta a la representación del patrimonio alimentario de Teotitlán, parece que Gagnier salió victoriosa: su libro, publicado tanto en inglés como en español (y no la autobiografía de Mendoza, publicada unos años después sólo en español) es más conocido y es más fácil de conseguir. El relato de Gagnier es probablemente la única forma en que los potenciales clientes de Tlamanalli pueden adentrarse en las complejidades de la vida ceremonial del pueblo y la cultura culinaria local.⁴⁸

El festival: las nuevas élites culinarias emergentes

El 8 de septiembre de 2011, en la biblioteca del Centro Cultural Santo Domingo de Oaxaca, tuvo lugar la exitosa presentación de la biografía de Abigail Mendoza, titulada *DISHDAA'W. La palabra se entreteje en la comida infinita. La vida de Abigail Mendoza* y en el marco del tercer festival gastronómico El Saber del Sabor (SS). El evento contó con la presencia de su coautora, Concepción Sylvia Núñez Miranda; la directora de la Fundación Harp Helú, María Isabel Grañén Porrúa; y Alejandro de Ávila, un miembro de la Fundación PRO-OAX, director del jardín etnobotánico local e intelectual público oaxaqueño. Entre otros asistentes se encontraban familiares y amigos de Mendoza, expertos en gastronomía y periodistas que cubren el festival, propietarios de escuelas de cocina y restaurantes, así como algunos antropólogos que investigan el tema. Durante la presentación, se discutió brevemente el porqué del libro, su importancia para documentar la cultura alimentaria de Oaxaca y el papel fundamental de las cocineras indígenas en la conservación de la cultura culinaria de México y en general del patrimonio cultural del país.

A diferencia de otros estados,⁴⁹ en Oaxaca fueron las ONG que se ocupan del patrimonio cultural las que empezaron a apoyar y promover a las cocineras indígenas y no indígenas, proporcionándoles espacios durante eventos como el SS. El evento de 2011 fue especial en ese sentido, con su lema citando “la responsabilidad social de la gastronomía”. El evento se inauguró con una cena buffet en el Jardín Etnobotánico, en la que cocineras renombradas que representaban a ocho regiones sirvieron sus platos locales. Algunas fueron seleccionadas para trabajar con famosos

chefs invitados al festival para preparar cenas especiales en restaurantes de alto nivel. El objetivo era intercambiar conocimientos y trabajar juntos, pero el resultado fue que los chefs aprendieron nuevas técnicas de cocina, ingredientes y recetas locales, y sólo unas pocas cocineras se beneficiaron de las conexiones con el mundo de la gastronomía de alto nivel.⁵⁰ La impresión general fue que una vez más las cocineras fueron tratadas como una muy hábil mano de obra local. El cartel del festival ilustra perfectamente esta desigualdad: fotografías de mujeres indígenas anónimas sirven de telón de fondo a las imágenes de famosos chefs masculinos.

Los lemas de las siguientes ediciones del festival ya no evocaban la responsabilidad social de las empresas. La participación de las cocineras se limitó a la cena inaugural, que se trasladó a una de las plazas coloniales de la ciudad y a eventos secundarios al aire libre, lejos del centro de la ciudad, en barrios tradicionales o en pueblos. Desde su primera edición, el festival ha sido uno de los principales espacios de la patrimonialización gastronómica. Los platos regionales presentados por las cocineras son supuestamente un testimonio de la diversidad y riqueza culinaria del estado, mientras que el objetivo de los organizadores ha sido colocar a Oaxaca (lo que quiere decir varios restaurantes exclusivos recién creados) en el mapa de los destinos gastronómicos más populares de México y atraer el turismo culinario de alto nivel. Los protagonistas del evento han sido siempre los chefs estrella invitados, procedentes de otros estados o del extranjero y el grupo de celebridades culinarias locales, de sexo masculino, que representan la nueva cocina oaxaqueña (cocina de autor).

Desde sus inicios, el SS ha promovido las cocinas oaxaqueñas de acuerdo con las instrucciones del CCGM: rescatar, salvaguardar y proteger el patrimonio alimentario inmaterial al tiempo que se promueven nuevas e innovadoras tendencias con fin de garantizar la continuidad del patrimonio culinario y mantener la identidad y el carácter propio de la cocina mexicana para las generaciones futuras.⁵¹ La forma de concretar estas metas es, en primer lugar, movilizar los esfuerzos y el trabajo de las llamadas cocineras tradicionales, indígenas y no indígenas expertas en las costumbres alimentarias locales. En Oaxaca, las delegadas locales del CCGM han organizado grupos de mujeres para los festivales, así como demostraciones de cocina para estudiantes y expertos culinarios, eventos y campañas que promueven las cocinas del estado en ferias de turismo, festivales y demostraciones en otras regiones de México y en el extranjero. Durante varios años se ha intentado establecer una representación coherente y crear una asociación. Las reuniones periódicas dirigidas por una de las delegadas fueron convocadas desde hace tiempo, pero sin éxito. Los

grupos de cocineras se movilizan a menudo de forma bastante espontánea, para eventos específicos, pero su composición sigue cambiando.⁵²

Si las cocineras mismas reconocen la necesidad de apoyar sus actividades y la promoción de Oaxaca como un destino con un potencial culinario único, ¿por qué los intentos de establecer un grupo que representa la gastronomía tradicional de Oaxaca han encontrado tanta resistencia? En mis entrevistas surgieron varias explicaciones. En primer lugar, la categoría patrimonial de “cocinera tradicional” —basada en el papel y la imagen de la mujer en las costumbres alimentarias indígenas del grupo purépecha del estado de Michoacán (el estudio de caso culinario inscrito en la lista de la UNESCO)— resultó muy controvertida. En el cultural y gastronómicamente heterogéneo Oaxaca, el término “cocinera tradicional” se aplica no sólo a las cocineras de las comunidades indígenas. En este caso, también puede designar a las expertas en cocina comunitaria de mayor edad que gozan de gran prestigio, como las comideras de Teotitlán; a las campeonas de la cocina de las fiestas rituales y regionales en las comunidades zapotecas del Istmo de Tehuantepec; a las cocineras de los barrios tradicionales urbanos, así como a las chefs indígenas o no indígenas que dirigen restaurantes regionales establecidos en la ciudad de Oaxaca. Además, la mayoría de las mujeres que entrevisté se opusieron con vehemencia al proceso de creación de élites dentro de la alta cocina tradicional⁵³ al nombrar a ciertas cocineras como maestras mientras marginan y explotan el trabajo de otras. En el contexto oaxaqueño actual, esta categoría se percibe como demasiado homogeneizadora, ocluyendo las diferencias de clase, raza, espacio y generación presentes en la cocina tradicional. Muchas mujeres no se identifican con ella y se resisten abiertamente al discurso patrimonialista del CCGM que pretende situarlas en esta categoría rígida e imponer actividades adicionales para la preservación del patrimonio culinario local. Algunas de mis entrevistadas criticaron directamente al CCGM por promover tendencias que modernizan la cocina regional tradicional para satisfacer las necesidades de lo que perciben como un turismo culinario elitista.

La actual privatización del patrimonio alimentario por parte de un pequeño grupo de personas (que posee buenos contactos) con el fin de celebrar eventos culinarios de élite, incluyendo restaurantes de alto nivel, también incita a la resistencia contra la participación de un grupo de cocineras que trabajan en el SS. Por ejemplo, algunas de mis entrevistadas cuestionaron la competencia cultural de los organizadores del SS, que proceden de las clases medias y medias-altas urbanas, a la hora de tratar las costumbres alimentarias tradicionales. La mayoría de las mujeres también criticaron al clientelismo gastronómico que domina la escena: la posición de una

determinada cocinera y su acceso a eventos prestigiosos no depende sólo de sus habilidades y conocimientos de las cocinas regionales sino más bien de su estatus socioeconómico y sus conexiones con los funcionarios del Estado, las ONG y los expertos gastronómicos (incluidas las delegadas del CCGM), así como de si sus habilidades y su imagen pueden ser explotadas con fines comerciales y promocionales en un momento determinado.

Dada su importancia en la alta cocina tradicional mexicana, parecería que Abigail Mendoza desempeñaría el papel principal en el grupo de cocineras reunidas para el SS; sin embargo, su posición de maestra cocinera tradicional, otorgada por el CCGM, resultó ser bastante ambivalente. Mendoza no fue invitada a preparar cenas especiales en el SS de 2011, ni su restaurante fue sede de ninguno de los eventos del festival. Durante años sólo se le invitó a participar como una de las muchas cocineras que preparaban la cena inaugural, invitación que muchas veces rechazaba alegando otros compromisos urgentes: preparación de viajes al extranjero, rodaje de programas de televisión u obligaciones familiares. Nunca participó en las reuniones organizativas del grupo de cocineras ni en las cenas organizadas por otras conocidas cocineras locales. Para alguien que en su autobiografía y en las entrevistas se queja de la falta de apoyo a la gastronomía tradicional, Mendoza parecía demostrar poca solidaridad y voluntad de cooperar con otras mujeres.

Mientras tanto, a medida que Oaxaca ascendía en los *rankings* de destinos turísticos gastronómicos, crecía la demanda de cocineras experimentadas que fueran a la vez hábiles promotoras que representaran al estado en eventos en México y en el extranjero. Los restaurantes de otras cocineras tradicionales especializadas en cocina regional han ganado reconocimiento nacional. Como resultado, ha surgido un sólido grupo de cocineras respetados a nivel local. éste representa una seria competencia para Mendoza, como lo demuestra la elección de las celebridades culinarias que representaron a Oaxaca durante la promoción de la cocina mexicana en El Vaticano en diciembre de 2014. La delegación incluía al chef Alejandro Ruiz, del restaurante Casa Oaxaca, anfitrión del SS, en representación de las cocinas de la región de los Valles Centrales; y a Deyanira Aquino, propietaria del restaurante La Teca y aclamada experta en la cocina zapoteca de la región del Istmo de Tehuantepec. Una carismática cocinera indígena, originaria de San Francisco Ixhuatán, que viste espectaculares trajes regionales, fue considerada en general como una adecuada representante del estado.

El seguimiento de la trayectoria profesional de Mendoza después de 2006 muestra la capacidad que ha adquirido en configurar su propia carrera negociando su posición con los actores claves: funcionarios del ministerio, representantes de fundaciones y organizadores de eventos gastronómicos. Sólo escoge los eventos y los espacios que ella considera adecuados y suficientemente prestigiosos para mostrar sus habilidades y conocimientos. Su estatus como la cocinera tradicional más importante del país es aún más fuerte hoy en día: Mendoza, la cocinera auténticamente típica, zapoteca, es hoy una marca viva que representa a México en los eventos culinarios más importantes del mundo, aparece en anuncios publicitarios y recibe los premios más prestigiosos del país.⁵⁴ En 2014 ganó el premio Molcajete de Plata otorgado conjuntamente por la Asociación Gourmet de la Zona Rosa, la Academia Mexicana de la Gastronomía y el Club de Empresarios en reconocimiento a sus logros en la gastronomía. Para celebrar esta ocasión, organizó una recepción para mujeres de especial relevancia en la gastronomía oaxaqueña en su casa familiar de Teotitlán. En contra de las expectativas de algunas de las participantes que entrevisté, este evento no condujo a la consolidación del grupo local de cocineras. Por el contrario, reforzó simbólicamente la posición de Mendoza como cocinera tradicional modelo en su Oaxaca natal.

Este acontecimiento se trasladó al papel de Mendoza en el SS de 2015. Dos mujeres oaxaqueñas fueron premiadas: Mendoza recibió un homenaje especial en reconocimiento de toda su trayectoria en la promoción de la cocina tradicional mexicana mientras que Ixchel Ornelas, de la región mixteca, fue nombrada la estrella emergente de la cocina tradicional oaxaqueña. Los organizadores del festival aprovecharon el creciente estatus y la imagen mercantilizada de Mendoza para elevar aún más el prestigio de su evento, al tiempo que se enfatizaban las diferencias y alimentaban los conflictos entre el resto de las cocineras locales. En la cena de inauguración, Mendoza fue la invitada de honor, junto con su familia y amigos, ocupando una mesa en una parte central de la plaza. No sirvió sus platos ni visitó los puestos de las otras cocineras para saludarlas (lo que algunas consideraron una grave falta de cortesía), sino que posó para las fotos y recibió felicitaciones. Esto fue debidamente notado por otras cocineras que —como siempre, mal pagadas y mal tratadas— se sintieron ignoradas y otra vez explotadas como mano de obra barata. Algunas de las cocineras expresaron su inconformidad no asistiendo al evento y enviando a sus ayudantes para servir la comida en su lugar; otras se retiraron del festival.

La prensa y la cobertura de los medios sociales elogiaron con orgullo los logros de la cocinera zapoteca, su reconocimiento internacional y el protagonismo que había alcanzado en la gastronomía mexicana, destacando los beneficios de ese hecho para la promoción de Oaxaca; sin embargo, otros vieron la forma en que Abigail Mendoza fue posicionada en el festival de ese año como un ejemplo revelador de los procesos negativos asociados con la patrimonialización de las culturas alimentarias locales: la individualización, la apropiación y la mercantilización del patrimonio compartido y comunitario para el beneficio privado, la competencia dañina, la falta de voluntad para trabajar juntos y la falta de solidaridad con otras cocineras. Aunque la trayectoria de Mendoza se ajusta a la comprensión vernácula del patrimonio gastronómico basada en el sistema de celebridades culinarias, sólo fue aceptada simbólicamente en este grupo de élite en 2015 una vez que su imagen se convirtió en uno de los elementos clave de la marca nacional como rostro de las campañas patrocinadas por el Estado para promover la cocina tradicional mexicana “en marcha”.

Maestra cocinera indígena empoderada

En el marco de los festejos conmemorativos de la fundación de la ciudad de Oaxaca los días 24 y 25 de abril de 2017, las autoridades municipales organizaron el Primer Gran Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, en una de las plazas principales de la capital. Con ello se introdujo la práctica —ya bien establecida en otros estados— de promover el turismo cultural a través de los festivales dedicados a la llamada alta cocina tradicional y sus protagonistas, las cocineras tradicionales. Un informe del evento en la página web del CCGM destaca las diversas tradiciones culinarias del estado, representadas por platos de las ocho regiones preparados por más de 50 cocineras invitadas, haciendo hincapié en los sabores, ingredientes y la transmisión intergeneracional de conocimientos. El texto se ilustra con un cartel del evento que muestra una anónima mujer indígena haciendo tortillas (en realidad es la reconocida cocinera Marcelina Sánchez)⁵⁵ y dos fotografías: una de la organizadora del evento, la delegada del CCGM Celia Florián, con un pie de foto que explica que ella es una “cocinera tradicional y propietaria del restaurante Las Quince Letras en Oaxaca”, y un retrato de una de las invitadas de honor, Abigail Mendoza, con sus hermanas Rosario y Marcelina. Esta foto tampoco tiene pie de foto. ¿Será porque la cocinera zapoteca ya es bien reconocida dentro de los círculos culinarios mexicanos? ¿O en realidad la nota refleja las jerarquías existentes en la industria

del turismo culinario local, donde las mujeres que son cocineras tradicionales modelo, celebridades culinarias incluidas, son hechas a un lado por las estrellas gastronómicas en ascenso, en este caso una cocinera no indígena con una identidad muy flexible? Según las circunstancias y el público, Florián se presenta como cocinera tradicional, chef, experta gastronómica, educadora, empresaria de éxito, delegada del CCGM o promotora de *slow food*, construyendo eficazmente el estatus de su restaurante familiar en el marco de la gastronomía tradicional mexicana.⁵⁶

A pesar de la competencia feroz, la estatura de Mendoza en la alta cocina tradicional sigue fortaleciéndose. En 2015, fue invitada a ser jurado en el primer episodio de la versión mexicana de Master Chef. La maestra cocinera zapoteca “se dio el lujo” de rechazar la invitación de ser parte de Master Chef, como decía un titular. Además, utilizó su autoridad para criticar el programa por no promover la cocina mexicana, que ella entiende como comida típica, regional y tradicional cuya autenticidad ha defendido durante años.⁵⁷ Ese mismo año, Mendoza aceptó otra invitación, esta vez para participar en la campaña “Celebrating Mexico” del Discovery Channel, donde aparecía como la embajadora de la cocina tradicional mexicana. La única cocinera indígena celebrada en los tres episodios del programa hasta la fecha protagoniza un clip de dos minutos en español, rodado en su pueblo natal de Teotitlán del Valle en tres contextos: en el campo, con un fondo de maíz; en su restaurante preparando platos y tejiendo; y en el mercado local. Al presentarse, Mendoza enfatiza la conexión entre la comida tradicional y la identidad local, regional y nacional, tal y como ejemplifica la cocina zapoteca. Es significativo que en una comunidad famosa por su extenso sistema de fiestas, donde las mujeres cooperan en la preparación de las comidas rituales, donde la convivencia constituye una parte crucial en la vida comunitaria y muchas familias todavía se dedican colectivamente a la agricultura de subsistencia, Mendoza aparece sola, como una cocinera famosa, emprendedora indígena y propietaria de un restaurante abstraída de un contexto sociocultural más amplio de la comunidad zapoteca. Además, la narrativa que crea enfatiza la importancia de los ingredientes frescos y endémicos del mercado local en lugar del sistema alimentario más amplio de la milpa del que provienen, reflejando la lógica de un patrimonio gastronómico despolitizado. En el programa, la milpa se convierte en el telón de fondo de la gastronomía. Y no es en absoluto un caso aislado: las declaraciones de Mendoza, las entrevistas y hasta la portada de su libro se complementan con fotografías posadas, retratos estilizados de una celebridad culinaria (a veces flanqueada

por sus hermanas) en lugar de una cocinera tomando un rol activo en la reproducción de las costumbres alimentarias de una comunidad.

Abigail Mendoza representa una figura algo ambivalente en su comunidad de origen. Sin duda, su éxito ayudó a la comunidad a reconocer el potencial de comercialización de la cocina local. Como una mujer soltera, empresaria y hoy cabeza de la familia, ha superado muchas limitaciones basadas en el género, desde ir a comprar sola en el mercado hasta viajar al extranjero, y ha vuelto a revelar fuentes alternativas de prestigio para las mujeres indígenas. En los últimos años el pueblo ha visto surgir otros restaurantes y comedores, una escuela de cocina y demostraciones gastronómicas para turistas culturales en muchos talleres de textiles. Como resultado, se ha formado una muy fuerte representación culinaria de Teotitlán. Por otro lado, Mendoza es frecuentemente criticada por los habitantes de la comunidad por su simbólica apropiación y explotación del patrimonio culinario local al servicio de su carrera personal y de la mejora del estatus económico de su familia. Esta situación se hace aún más patente por las diferencias y los conflictos de clase localmente arraigados, asociados al desarrollo de la artesanía y el turismo en las últimas décadas.⁵⁸

Algunos de los entrevistados y las entrevistadas de Teotitlán incluso afirman que Abigail Mendoza no puede ser considerada como una cocinera tradicional de pleno derecho porque desde hace años no participa en la preparación de las fiestas, y por extensión, en la vida ritual de la comunidad. Entre las críticas más duras que recibe, se dice que no cumple adecuadamente con sus obligaciones de parentesco, ya que está divorciada de las relaciones basadas en la reciprocidad y ya no participa en la reproducción y preservación colectiva del patrimonio culinario de la comunidad.⁵⁹ Mientras tanto, las verdaderas expertas respetadas, legítimas e indiscutibles en las costumbres alimentarias de Teotitlán, comideras zapotecas ancianas y muchas veces monolingües, rara vez o nunca representan el patrimonio alimentario local fuera de su comunidad.

“La alquimista de los sabores”

La imagen mercantilizada de Abigail Mendoza constituye hoy uno de los elementos clave del discurso hegemónico del patrimonio gastronómico en México, convenientemente congruente con el modelo de mujer indígena que se promueve en la actualidad. La mujer zapoteca, la destacada cocinera tradicional, la emprendedora

gastronómica de éxito, se ha convertido en el caso ejemplar promovido por el CCGM para otras mujeres indígenas. Su imagen hace fuerte eco de dos marcos ideológicos dominantes: 1) el del multiculturalismo neoliberal que ve la etnicidad como una fuente de capital social y cultural y la diversidad cultural como un activo o una mercancía en un mercado global,⁶⁰ y 2) el marco neoliberal del empoderamiento de las mujeres, que forma la base actual de los programas de desarrollo y apoyo dirigidos a las mujeres indígenas en México.⁶¹ En una entrevista publicada por la revista oaxaqueña *Mujeres*, en 2014, Mendoza señala con firmeza: “Me siento orgullosa de ser cien por ciento indígena, de representar nuestra raza, nuestras raíces. Me siento orgullosa y contenta, realizada; como diría mi padre, no hay nada que no puedas lograr, si quieres algo lo puedes lograr: sólo se necesita empeño, creer y respetar”.⁶² De hecho, el ejemplo de una empresaria gastronómica empoderada y exitosa que proviene de una familia indígena de élite y que viaja libremente por el mundo es extremadamente difícil de emular para la mayoría de las cocineras indígenas del estado más pobre del país. Su promoción persistente se puede interpretar como un signo de violencia simbólica por parte de las instituciones patrimoniales neoliberales como el CCGM, provocando tensiones y rupturas, pero al mismo tiempo impulsando el surgimiento de discursos alternativos y representaciones del patrimonio alimentario en Oaxaca.

Las clases medias y altas mexicanas, que desde hace un par de décadas se dedican cada vez más al turismo culinario doméstico, aprueban esta reconstrucción del imaginario social de las cocineras indígenas y los intentos más amplios del Estado por volver a presentar a México como un lugar gastronómico seguro. El factor dominante aquí es el orgullo por la manera en que Mendoza ha representado el patrimonio culinario en el extranjero. Además, la historia de vida ejemplar de una mujer indígena que se ha hecho a sí misma es una alternativa bienvenida a las historias de pobreza generalizada, crímenes relacionados con las drogas, y la creciente ola de feminicidios en todo el país. Es, como dice una página web,

un enclave de paz entre el salvajismo generalizado. [...] La vida de Abigail Mendoza Ruiz, nos sirve para entender a Oaxaca a través de mujeres como ella y al mismo tiempo es un remanso para descansar en estos días tan difíciles, porque siempre habrá algo que nos siga moviendo hacia la esperanza y la realización de mejores proyectos.⁶³

Además, la figura de la célebre cocinera indígena ilustra a la perfección el imaginario turístico⁶⁴ de Oaxaca como el “México profundo” de Bonfil Batalla: una otredad pintoresca, mágica, remota y surrealista encantadora.⁶⁵ Los actores que participan en la elaboración del patrimonio alimentario local reproducen con entusiasmo ese imaginario. La introducción a la biografía de Mendoza, escrita por María Isabel Grañén Porrúa, la directora de la Fundación Harp Helú, incluye el siguiente pasaje:

Tlamanalli es un lugar donde Abigail Mendoza Ruiz, la alquimista de los sabores, seduce a los amantes del buen comer y los hace viajar a través del mundo zapoteco con sus costumbres, creencias y devociones [...] el arte de Abigail está más allá de una receta culinaria; su riqueza está en ella, su forma de hablar, de concebir la vida, en su cautivadora sonrisa y sus trenzas coloridas, en sus movimientos que hacen brillar más sus aretes de oro rojo.⁶⁶

Los mecanismos de otredad de los elementos indígenas de la cultura parecen estar todavía muy arraigados entre las élites intelectuales de México, independientemente de su afiliación política. Así, leemos lo siguiente en el diario de izquierda *La Jornada*:

Abigail Mendoza es un ser luminoso. En su rostro la sonrisa es permanente. Quien se acerca a ella cae atrapado por la magia de su aura; dan ganas de escucharla todo el tiempo cuando comienza a relatar los secretos de su gastronomía, casi artística.

Al conocer su historia se sabe que, como en una historia de ficción, los dioses zapotecos la eligieron para transmitir su idiosincrasia culinaria prehispánica, invaluable herencia ancestral.⁶⁷

Retratar a la experta en alta cocina tradicional como un “hada zapoteca”, una alquimista en la cocina, la chamana de sabores, es un movimiento discursivo que ayuda a transformar la comida tradicional campesina e indígena, previamente despreciada, desagradable e inmoral, en alta cocina tradicional culturalmente aceptable.⁶⁸ Una comida consistente en platos típicos del ciclo autóctono de las fiestas y los días festivos, ingerida en el espacio apropiado de un restaurante multipremiado y celebrado, también puede utilizarse para construir o confirmar la distinción social. La interacción con una cocinera sonriente, agradable y carismática puede proporcionar a los comensales experiencias inolvidables con efectos casi terapéuticos. Al fin y al cabo, Oaxaca, como lugar para aliviar la ansiedad de los miembros de la

clase alta mexicana, es la última idea en la renovación de la marca y la promoción del estado.

En la primavera de 2017, apareció en las redes sociales un video promocional preparado por la plataforma mediática Cultura Colectiva y dirigido a la clase media agotada por su estilo de vida urbano. El siguiente mensaje acompaña una secuencia rápida de tomas de atracciones locales:

¿Cansado, adolorido, sintiéndose deprimido? ¡Lo que necesitas es Oaxaca! Un antidepresivo adictivo, los colores, las formas, los olores, los sabores, ¡hay tantos aquí! Venir a Oaxaca no es una cuestión de transporte, es un estado de ánimo, para vivir sus tradiciones, disfrutar de su comida sagrada, enamorarse de sus cielos azules y conocer a los lugareños. Si alguien pregunta dónde está Oaxaca, la respuesta es muy sencilla: ¡Oaxaca está donde está el corazón!

El clip no estaría completo sin Abigail Mendoza, la alquimista de los sabores, moliendo el maíz —el alimento más importante de México— en un metate.

* Instituto de Etnología y Antropología Cultural, Universidad de Varsovia.

[Nota de Melissa Biggs, traductora al español de la presente versión: Este texto fue publicado originalmente en inglés en la *Revista del CESLA. International Latin American Studies Review*, núm. 24, 2019, Universidad de Varsovia, pp. 75–100, y puede consultarse en <https://www.revistadelcesla.com/index.php/revistadelcesla/issue/view/25>].

¹ Florence E. Babb, *The Tourism Encounter. Fashioning Latin American Nations and Histories*, Stanford, Stanford University Press, 2010; Juana Camacho, “Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario” en M. Chaves, M. Montenegro, M. Zambrano (comps.), *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, Bogotá, ICANH, 2014, pp. 169–200; Raul Matta, “Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to UNESCO”, *Social Anthropology*, vol. 3, núm. 24, 2016, pp. 338–352.

² Véase Paul S. Rockower, “Recipes for Gastrodiplomacy”, *Place Branding and Public Diplomacy*, vol. 3, núm. 8, 2012, pp. 235–246.

³ Lucy M. Long, “Culinary Tourism: A Folkloric Perspective on Eating and Otherness”, en L.M. Long (comp.), *Culinary Tourism*, Lexington, University Press of Kentucky, 2004, p. 2.

⁴ “Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm”, disponible en <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>.

⁵ Jeffrey M. Pilcher, *Planet Taco. A Global History of Mexican Food*, Nueva York, Oxford University Press, 2012; Clare Sammells, “Haute Traditional Cuisines: How UNESCO’s List of Intangible Heritage Links the Cosmopolitan to the Local”, en R.L. Brulotte y M.A. Di Giovine (comps.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham, Ashgate, 2014, pp. 141–157; Alyshia Gálvez, *Eating NAFTA. Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico*, Oakland, University of California Press, 2018.

⁶ Noel B. Salazar, “Tourism imaginaries: a conceptual approach”, *Annals of Tourism Research*, vol. 2, núm. 39, 2012, pp. 863–882.

⁷ Dina Berger y Andrew Grant Wood (comps.), *Holiday in Mexico. Critical Reflections on Tourism and Tourist Encounters*, Durham, Duke University Press, 2010, p. 6.

⁸ Carole M. Counihan, *A Tortilla is Like Life. Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*, Austin, University of Texas Press, 2009.

⁹ El trabajo de campo en 2011 y 2016–2017 fue auspiciado por las becas Genaro Estrada para especialistas en estudios mexicanos, financiadas por el gobierno mexicano (Amexcid); las estancias de investigación en 2014–2015 fueron financiadas por el Centro Nacional de Ciencias de Polonia (DEC–2012/07/D/HS3/03814).

¹⁰ Durante tres años de trabajo de campo practiqué observación participante en docenas de fiestas y ferias gastronómicas regionales; participé en siete *tours* gastronómicos, 13 clases y cursos de cocina, y hice múltiples visitas a mercados regionales, comedores locales y restaurantes. Llevé a cabo 125 entrevistas con elementos de historias de vida (en español e inglés, de una a cuatro horas de duración, grabadas y transcritas) con cocineros nativos, chefs, periodistas, funcionarios gubernamentales, activistas, vendedores de mercado, turistas culinarios mexicanos y extranjeros, operadores turísticos y antropólogos, entre otros.

¹¹ Alice L. McLean, “The intersection of gender and food studies”, en K. Albala (comp.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, Londres, Routledge, 2012, pp. 266–280.

¹² Brulotte y Di Giovine, *op. cit.*; Sammells, *op. cit.*; Camacho, *op. cit.*; Anneke Geyzen, “Food studies and the heritage turn: A conceptual repertoire”, *Food and History*, vol. 12, núm. 2, 2015, pp. 67–96; Raul Matta, “Mexico’s ethnic culinary heritage and *cocineras tradicionales*”, *Food & Foodways*, vol. 3, núm. 27, 2019, p. 217.

¹³ Christoph Brumann, “Heritage agnosticism: A third path for the study of cultural heritage”, *Social Anthropology*, vol. 22, núm. 2, 2014, p. 180.

¹⁴ Geyzen, *op. cit.*

¹⁵ Guillermo Bonfil Batalla, *El México profundo, una civilización negada*, México, Grijalbo, 1987.

¹⁶ Mary Jane Gagnier de Mendoza, *Oaxaca Celebration. Family, Food, and Fiestas in Teotitlán*, Santa Fe, Museum of New Mexico Press, 2005; Lynn Stephen, *Zapotec Women: Gender, Class, and Ethnicity in Globalized Oaxaca*, 2a. ed., Durham, Duke University Press, 2005.

¹⁷ Jeffrey M. Pilcher, “From ‘Montezuma’s revenge’ to Mexican truffle: Culinary tourism across the Rio Grande”, L. M. Long (comp.), *Culinary Tourism*, Lexington, University Press of Kentucky, 2004, pp. 76–95; Barbara Kastelein, “The beach and beyond”, D. Berger y A. Grant Wood (comps.), *Holiday in Mexico...*, pp. 320–374.

¹⁸ Ronda L. Brulotte y Alvin Starkman, “Caldo de piedra and claiming pre-hispanic cuisine as cultural heritage”, en R. L. Brulotte y M. A. Di Giovine (comps.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham, Ashgate, 2014, pp. 109–124; Renata E. Hryciuk, “Tortilla tour. Turismo culinario en Oaxaca globalizada (México del Sur)”, *Estudios Sociológicos*, vol. 231, núm. 4, 2018, pp. 149–173 [en polaco].

¹⁹ Según diferentes estimaciones, la población de expatriados en Oaxaca, principalmente norteamericanos, europeos y japoneses, podría alcanzar los 20 000 en 2019 (véase <https://www.expatsinmexico.com> y <https://www.oaxacalife.com/information/oaxaca-expats/>; véase también Sheila Croucher, “Migrants of privilege: The political transnationalism of Americans in Mexico”, *Identities. Global Studies in Culture and Power*, vol. 4, núm. 16, 2009, pp. 463–491).

²⁰ Véase Boris Fishman, “Going to Oaxaca”, *The New York Times*, 20 de noviembre de 2008, <https://www.nytimes.com/2005/11/20/travel/oaxaca.html>; Bart Beeson, “In Oaxaca, It Takes Seven Villages”, *The Washington Post*, 17 de abril de 2005, <https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/travel/2005/04/17/in-oaxaca-it-takes-seven-villages/ed040220-232f-4d7d-9ac4-fafb598fd2c5/>.

²¹ Chris Goertzen, *Tradition, Tourism and Political Ferment in Oaxaca*, Jackson, University Press of Mississippi, 2010; Manuel Garza Zepeda, *Insurrección, fiesta y construcción de otro mundo en las luchas de la APPO*, México, Juan Pablos Editor / UABJO, 2016; Abraham Nahón, *Imágenes en Oaxaca: arte, política y memoria*, Oaxaca, México, UABJO / BUAP, 2020, p. 11.

²² Aunque la designación se refiere al paradigma michoacano, se ha extendido a todo el país.

²³ Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía de México, en 2015 el estado de Oaxaca tenía una población de 3 967 889 habitantes, 67% de los cuales vivía en situación de pobreza, y 28% en pobreza extrema.

²⁴ Lynn Stephen, *Transborder lives. Indigenous Oaxacans in Mexico, California and Oregon*, Durham, Duke University Press, 2007; Lynn Stephen, *Somos la cara de Oaxaca. Testimonios y movimientos sociales*, Ediciones de la Casa Chata, 2016.

²⁵ Roberto J. González, “Manufacturing Food Insecurity in Oaxaca, Mexico”, R. Stryker y R.J. González (comps.), *Up, Down and Sideways: Anthropologists Trace the Pathways of Power*, Nueva York, Berghahn Books, 2014, pp. 107–126.

²⁶ Doris Friedensolm, “Chapulines, Mole and Pozole. Mexican Cuisine and the Gringa Imagination”, S.A. Inness (comp.) *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*, Amherst, University of Massachusetts Press, 2001, p. 168.

²⁷ Long, “Culinary Tourism...”.

²⁸ Friedensolm, *op. cit.*, p. 169.

²⁹ *Ibidem*, p. 170.

³⁰ Pilcher, “From ‘Montezuma’s...”.

³¹ Pilcher, *Planet Taco...*

³² Concepción Silvia Núñez Miranda, *DISHDAA’W. La palabra se entreteje en la comida infinita. La vida de Abigail Mendoza*, Oaxaca, Fundación Alfredo Harp Helú / Provedora Escolar, 2011.

³³ Sammells, *op. cit.*

³⁴ William Warner Wood, *Made in Mexico: Zapotec Weavers and the Global Ethnic Art Market*, Bloomington, Indiana University Press, 2008, p. 10.

³⁵ Stephen, *Zapotec Women...*, p. 63.

³⁶ *Ibidem*, p. 90.

³⁷ Núñez Miranda, *op. cit.*

³⁸ Stephen, *Zapotec Women...*

³⁹ Núñez Miranda, *op. cit.*

⁴⁰ *Idem*; Stephen, *Zapotec Women...*

⁴¹ Stephen, *Zapotec Women...*; Laure. A. Wynne, "I hate it! Tortilla-making, Class and women's tastes in rural Yucatan, Mexico" *Food, Culture and Society*, vol. 3, núm. 18, 2015, pp. 379-397; Maria Elisa Christie, *Kitchenspace. Women, Fiestas and Everyday Life in Central Mexico*, Austin, Texas University Press, 2008.

⁴² Christie, *Kitchenspace. Women...*; Gagnier, 2005.

⁴³ Núñez Miranda, *op. cit.*

⁴⁴ *Ibidem.*

⁴⁵ Wood, *op. cit.*

⁴⁶ Brulotte y Di Giovine, *op. cit.*

⁴⁷ Véase "Meet Reyna", El Sabor Zapoteco-Cooking Classes. Culture. Traditional Zapotec Meals [blog], disponible en <http://cookingclasseselsaborzapoteco.blogspot.com/p/meet-reyna.html>.

⁴⁸ El libro se menciona y se recomienda en otras publicaciones dirigidas a los "turistas étnicos románticos" que se dirigen a Oaxaca, por ejemplo, Goertzen, *op. cit.*

⁴⁹ Véase Lois Stanford, "When the marginal becomes the exotic: The political of culinary tourism in indigenous communities in rural Mexico", en E. Finns (comp.), *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*, Tucson, The University of Arizona Press, 2012, pp. 67-87.

⁵⁰ La participación en la preparación de la cena del festival en el restaurante El Origen, con el chef Rodolfo Castellanos, lanzó la acelerada carrera de Ixchel Ornelas, nutricionista de profesión, quien operó un restaurante en Tlaxiaco, en la región de la Mixteca, y posteriormente fue finalista en la edición 2017 de Master Chef México y delegada del CCGM. *Cfr.* Cecilia Núñez, "Ixchel Ornelas: El talismán de confiar en sí mismo", Food and Travel [blog], 13 de septiembre de 2017, disponible en <http://foodandtravel.mx/ixchel-ornelas-el-talisman-de-confiar-en-si-mismo/> .

⁵¹ Véase Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, "Quiénes somos", en Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, <http://www.ccgmx/ccgm/quienes-somos/>.

⁵² Por último, la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca fue registrada por los organizadores del SS en 2017, con la delegada del CCGM Celia Florián como presidenta.

⁵³ Véase Stanford, *op. cit.*; Sammells, *op. cit.*

⁵⁴ En 2019, Abigail Mendoza fue celebrada por la prensa mexicana y española. En octubre apareció en la portada de la edición del 20 aniversario de *Vogue México*, dedicada a las mujeres destacadas del país y, en diciembre, su vida y trayectoria culinaria fueron presentadas en un artículo publicado en *El País Semanal*. Cfr. Elena Reina, “Abigail Mendoza, por favor, dame de comer! Así es la cocinera que enamoró Anthony Bourdain”, *El País Semanal*, 21 de diciembre de 2019, disponible en https://elpais.com/elpais/2019/12/16/eps/1576515984_369544.html .

⁵⁵ En los últimos años, Sánchez ha representado con frecuencia a Oaxaca en eventos como la cena inaugural del SS, el Foro Mundial de Gastronomía Mexicana y el Encuentro Nacional de Cocina Tradicional. Sánchez es una agricultora de subsistencia que vende sus excedentes en el mercado de La Merced de Oaxaca, y es famosa por sus tortillas de una variedad local (tlayuda). Su rancho, situado en San Juan Teitipac, en la región de los Valles Centrales, es utilizado por los delegados del CCGM como destino de las visitas gastronómicas de expertos mexicanos y extranjeros al estado.

⁵⁶ El restaurante gestionado por Florián, Las Quince Letras, pasó de ser un pequeño comedor que ofrecía comida tradicional (Cf. Friedensolm, *op. cit.*) a un restaurante de moda de alta cocina tradicional, clasificado junto a La Teca, de Deyanira Aquino, y Tlamanalli, en la lista de los 120 mejores restaurantes de México en 2016, 2017, 2018 y 2019, publicado por el portal *Culinaria Mexicana*, www.culinariamexicana.com.mx.

⁵⁷ Véase <http://old.nvnoticias.com/oaxaca/cultura/artes/307694-oaxaquena-que-rechazo-master-chef> .

⁵⁸ Stephen, *Zapotec Women...*; Wood, *op. cit.*

⁵⁹ Véase Stanford, *op. cit.*

⁶⁰ Will Kymlicka, “Neoliberal multiculturalism?”, P.A. Hall y M. Lamont (comps.), *Social Resilience in the Neoliberal Era*, Cambridge, Cambridge University Press, 2013, p. 110.

⁶¹ Renata E. Hryciuk, “Mothering for neoliberal times. Mazahua women, poverty and the cultural politics of development in Central Mexico”, *Polish Sociological Review*, vol. 200, núm. 4, 2017, pp. 523–543.

⁶² Karla Martínez de Aguilar, “Abigail Mendoza”, *Mujeres*, vol. 144, núm. 12, 2014, p. 31.

⁶³ Véase Soledad Jarquin Edgar, “Mujeres y política. Abigail Mendoza, un remanso frente a la barbarie”, Las Caracolas, disponible en http://caracolas-fem.blogspot.com/2011_09_12_archive.html.

⁶⁴ Salazar, *op. cit.*

⁶⁵ Wood, *op. cit.*; Kastelein, *op. cit.*; Ronda L. Brulotte, *Between Art and Artifact: Archaeological Replicas and Cultural Production in Oaxaca, Mexico*, Texas, University of Texas Press, 2012.

⁶⁶ Núñez Miranda, *op. cit.*, p. 11.

⁶⁷ Véase Juan José Olivares, “Los dioses me dijeron: ahí tienes tu metate; es un regalo: Abigail Mendoza”, *La Jornada*, 20 de noviembre de 2012, <https://www.jornada.com.mx/2012/11/20/espectaculos/a09n1esp>.

⁶⁸ Pilcher, *Planet Taco...*