

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO
Coordinación de Investigación y Posgrado
Maestría en Ciencias para el Desarrollo Sustentabilidad y Turismo



**La cocina tradicional Kumiy de Ensenada, Baja California: Su preservación en el
contexto de globalización**

Tesis para obtener el grado de:
Maestro en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo

Presenta:
Carolina Gutiérrez Sánchez

Director de tesis:
M.A. Eusebio Rodríguez Hernández

Codirector de tesis:
Dra. Christine Alysse Von Glascoe

Ciudad de la cultura Amado Nervo, Tepic, Nayarit; Abril de 2017

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO
Coordinación de Investigación y Posgrado
Maestría en Ciencias para el Desarrollo Sustentabilidad y Turismo



La cocina tradicional Kumiay de Ensenada, Baja California: Su preservación en el
contexto de globalización

Tesis para obtener el grado de:
Maestro en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo

Presenta:
Carolina Gutiérrez Sánchez

Director de tesis:
M.A. Eusebio Rodríguez Hernández

Codirector de tesis:
Dra. Christine Alysse Von Glascoe

Ciudad de la cultura Amado Nervo, Tepic, Nayarit; Abril de 2017

DICTAMEN DE LA COMISIÓN REVISORA DE LA TESIS DENOMINADA “LA COCINA TRADICIONAL KUMIAY DE ENSENADA, BAJA CALIFORNIA: SU PRESERVACIÓN EN UN CONTEXTO DE GLOBALIZACIÓN”, QUE PRESENTA PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN CIENCIAS PARA EL DESARROLLO, SUSTENTABILIDAD Y TURISMO LA C. CAROLINA GUTIÉRREZ SÁNCHEZ.

Tepic Nayarit., a 7 de abril de 2017.

COORDINACIÓN DE LA MAESTRÍA EN CIENCIAS PARA EL DESARROLLO, SUSTENTABILIDAD Y TURISMO DE LA UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO DE LA UAN:

Los profesores que suscriben fueron designados conforme a lo estipulado en los Lineamientos Generales para la Operación de la Maestría en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo para integrar la Comisión Revisora y emitir el dictamen de la tesis que para obtener el grado de Maestra en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo presenta la **C. Carolina Gutiérrez Sánchez.**

Para la revisión de la tesis, los integrantes de la comisión consideraron los aspectos siguientes:

- a) Metodología del trabajo presentado
- b) Coherencia en la investigación realizada
- c) Claridad y precisión en el desarrollo de la temática
- d) Pertinencia de las fuentes de información utilizada
- e) Observancia de las pautas formales establecidas para la elaboración del documento.

Una vez realizado el análisis del documento los integrantes de la comisión emiten el dictamen de:

APROBADO

En este sentido, la autora de la tesis arriba mencionada, puede continuar con los trámites establecidos por la Dirección de Administración Escolar para llegar a la etapa de presentación y defensa de la misma.


DRA. KARLA SUSANA BARRÓN ARREOLA
ASESORA


M.C. MARIA DE JESÚS MARTÍNEZ MOCTEZUMA
ASESORA


M.A. EUSEBIO RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ
DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

A todos los que ayudaron para que este documento fuera realizado. A las cocineras y miembros de la comunidad Kumiay, que colaboraron e inspiraron a dar color, vida, sabor y aromas a cada una de las recetas y momentos compartidos en campo. A los maestros que cruzaron en mi camino y que me llevaron de la mano en la encomienda. A mi codirectora y director de tesis, que estuvieron presente en los momentos decisivos para desarrollar y concluir con este gran paso. A mis papás por creer siempre en mí y apoyarme en esta nueva aventura del conocimiento y la investigación. A la persona que amo y que siempre ha estado ahí en todo momento compartiendo la aventura.

AGRADECIMIENTOS

Al M.A. Eusebio Rodríguez Hernández, por su esfuerzo y dedicación en este documento que decidió llevarme de la mano y guiarme en el camino.

A la Dra. Christine A. Von Glascoe a quien agradezco su paciencia y amistad, así como su apoyo incondicional, y que con su trabajo me ayudó a comprender e integrarme a la investigación de las culturas nativas.

Gracias a todos los maestros que contribuyeron a guiarme en el trayecto.

Mjan (gracias en Kumiay) a la comunidad Kumiay de Ensenada, Baja California, por abrirme las puertas de sus casas, ayudarme a comprender y entender su cultura a través de su comida, y por ayudarme a ver la vida de una manera más hermosa y sencilla.

Especialmente a Beatriz Carrillo, Kumiay, de la comunidad de San José de la Zorra y a Rogelia de la comunidad de La Huerta, por todo su tiempo y amistad.

Gracias al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), por el apoyo para realizar esta investigación, y a la Universidad Autónoma de Nayarit por la oportunidad de participar en esta maestría.

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	10
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
JUSTIFICACIÓN	19
OBJETIVOS	23
ANTECEDENTES	23
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO	28
1.1 La cocina tradicional, parte de la identidad de un pueblo	28
1.2 Las cocinas mexicanas, su importancia y legado	38
1.2.1 La política de fomento a la gastronomía nacional mexicana (2014-2018)	42
1.2.2 La cocina actual de Ensenada, Baja California	48
1.3 La globalización y la transformación de la cultura alimentaria	53
CAPÍTULO II. MARCO CONTEXTUAL	63
2.1 Características de la zona de estudio	63
2.1.1 Ubicación y geografía	64
2.1.2 Recursos naturales	66
2.1.3 Actividades económicas	68
2.1.3.1 Agricultura y ganadería	69
2.1.3.2 Turismo	70
2.2 Las etnias de Baja California	72
2.3 La cultura nativa Kumiyay	75
2.3.1 Organización social	77
2.3.2 Artesanías	78
2.3.3 Religión	80
2.3.4 Tradiciones	82
2.3.5 Festividades	82
2.3.6 Danzas y cantos	83
2.3.7 Vestimenta	85
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO	87
3.1 Descripción general	87

3.2 El método etnográfico	90
3.3 Técnicas de investigación de campo	91
3.3.1 Observación participante	92
3.3.2 Categorías de análisis	93
3.3.3 Entrevistas semi-estructuradas	94
3.3.3.1 Selección de informantes	97
3.3.4 Mapas participativos	99
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	102
4.1 Las representaciones históricas de la cocina tradicional Kumiay	103
4.2 La cocina tradicional Kumiay en la actualidad	118
4.3 Las transformaciones alimentarias de la cocina tradicional Kumiay	135
4.4 La preservación de la cocina tradicional Kumiay, a partir de los moradores	156
4.5 Plantas nativas comestibles y medicinales con valor e importancia dentro de la cocina tradicional Kumiay.	165
CONCLUSIONES	186
REFERENCIAS	198
ANEXOS	207
Anexo I: Recetario	207
Anexo II: Glosario lengua Kumiay.	216
Anexo III: Entrevistas	220
Anexo IV: Actividad de mapa participativo	238

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Las etnias de Baja California, breve descripción	73
Cuadro 2. Visión Etic / Emic.	91
Cuadro 3. Ficha de diario de campo para la observación.	93
Cuadro 4. Categorías de análisis	94
Cuadro 5. Preguntas guía para la aplicación del mapa participativo, elaboradas de acuerdo a la identificación del método etnográfico	100
Cuadro 6. Cocina tradicional Kumiay. Muestra de herramienta, productos y alimentos importantes de la cocina Kumiay.	124
Cuadro 7. Percepciones recabadas en trabajo de campo de los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones de los alimentos tradicionales, en relación con la presencia de estos elementos, a partir de diferentes temporalidades.	152
Cuadro 8. Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la cocina tradicional kumiay	160
Cuadro 9. Plantas nativas comestibles y de uso medicinal de la región.	179
Cuadro 10. Propuesta y estrategias, para el estudio de las cocinas tradicionales nativas.	188

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Vista panorámica comunidad Kumiay San José de la Zorra.....	64
Figura 2. Población económicamente activa de la comunidad de San José de la Zorra, último censo poblacional del INEGI.	69
Figura 3. Señalamiento de entrada a comunidad Kumiay, San Antonio Necua.....	71
Figura 4. Señalamiento de ruta para llegar a la comunidad la huerta.....	72
Figura 5. Señalamiento de ruta para llegar a la comunidad San José de la Zorra	72

Figura 6. Piezas de barro para diferentes usos, tanto para uso diario como para la conservación de alimentos.....	79
Figura 7. Artesanía elaborada por la familia de Beatriz Carrillo, San José de la Zorra. Estos se elaboran de junco y se utilizaban para la conservación de alimentos.	79
Figura 8. Representación del baile tradicional Kuri Kuri.....	84
Figura 9. Festival anual “NATIVA”, vestimenta antigua nativa de cordeles de junco.	86
Figura 10 . Vestimenta Kumiay de mujeres, abajo, antes de la llegada de los misioneros y arriba a principios del siglo XIX.	87
Figura 11. Palotes de madera y cucharas. Herramientas antiguas para la elaboración de alimentos.....	108
Figura 12 . Museo San Antonio Necua, Casas típicas de los antiguos Kumiay.	110
Figura 13. San José de la zorra. “Cuchul” lugar histórico donde solían reunirse las señoras de tres generaciones atrás para moler la bellota.	115
Figura 14. Cocina a la usanza tradicional del siglo XX, fogones y hornillas.....	120
Figura 15. Casa de Don Rito, integrante de la comunidad Kumiay de San José de la Zorra. En la imagen se muestra a Don Rito al fondo y a su nieta por el frente disfrutando de los alimentos tradicionales.	122
Figura 16. Madera de encino, usada para prender los fogones de las casas en la comunidad.	128
Figura 17. Comida tradicional Kumiay, “elementos de la naturaleza-elementos de mi cocina”.	128
Figura 18. Orejones de durazno. Técnicas de conservación de alimentos, cocina tradicional Kumiay.	130
Figura 19. Consumo recurrente de granos y semillas en los niños de la primaria de la comunidad.	137
Figura 20. Tipos de productos cárnicos que consumen los niños de primaria, actividad mapa participativo.	139
Figura 21. Pescados y mariscos que identifican los niños de primaria, actividad mapa participativo.	140
Figura 22. Dibujo elaborado por niña de la comunidad, muestra lo más representativo en cuanto a alimentos para una niña de la comunidad.	144

Figura 23. Dibujo representa la acción de ir de caza y conseguir alimento desde la visión de un niño de la comunidad.....	145
Figura 24. Dinámica mujeres en el comedor, hacer un dibujo espacial/visualización de su cocina.....	146
Figura 25. Comedor comunitario de la escuela preescolar, primaria y telesecundaria de la comunidad de San José de la zorra.....	148
Figura 26. Relaciones semánticas de códigos de la Cocina Tradicional.	191
Figura 27. Salvia blanca, una de las plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.	168
Figura 28. Romerillo. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.	169
Figura 29. Malva. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.	170
Figura 30. Hierba Santa. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.....	171
Figura 31. Lentisco. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.	172
Figura 32. Flor de la mostaza, ingrediente tradicional de la comida Kumiay.....	173
Figura 33. Búsqueda de Jalp´ap después de un día lluvioso. Un alimento tradicional que consumían los antiguos.....	175
Figura 34. Yuca costera y su flor de quiote, alimento prehispánico.	177
Figura 35. Paisaje de los senderos de la comunidad de San José de la zorra.....	178
Figura 36. Arbusto de jojoba, utilizado como aceite por los nativos.	180
Figura 37. Piñón, semilla de la piña fruto de los pinos de la región. Ingrediente Tradicional.	182
Figura 38. Bellota, en sus tres facetas, antes del “cuchul”.	183
Figura 39. Árbol del encino, dador de bellota, símbolo de la cultura Kumiay.....	185

INTRODUCCIÓN

La cocina está rodeada por distintos elementos que componen el resultado final de la transformación del alimento, asociando factores combinables; entre estos destacan: los sabores, las texturas, las temperaturas y los colores, representados en toda una gama de simbolismos y significados que abundan alrededor ella. Ahora bien, tampoco se deja de lado elementos tan importantes como aquellos que rodean a la alimentación y se hace referencia a los factores que estructuran el acto de comer, ya sean estos temporales, espaciales y de apoyo material (Guidonet, 2008).

La gastronomía se encuentra asociada a un comportamiento y estilo de vida social, donde cada lugar tiene sus ingredientes adecuados a la naturaleza de sus comidas y al color de su paisaje (Rodríguez, 1998). En otras palabras y tomando como referencia a lo descrito por Millán y Agudo (2010) la gastronomía es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada región, así como un instrumento que fomenta el posicionamiento de los alimentos y los productos locales y regionales. Esta tendencia ha cobrado mayor importancia en el mundo en los últimos años, siendo clave para dar a conocer el valor cultural de una determinada zona.

En Ensenada, Baja California, México, se cuenta con grupos originarios provenientes de los Yumanos, hermanos colindantes de las etnias del norte y sur de California en Estados Unidos. El grupo de interés para este estudio son los Kumiay, también llamado el “pueblo del encino,” cuya cosmovisión radica en el respeto por la naturaleza. Esta cosmovisión se refleja en su alimentación tradicional, la cual en estos tiempos, cuenta con reconfiguraciones gracias a los productos modernos y el ritmo de vida latente en la

comunidad. Es importante enfatizar que Ensenada tiene una historia en su cocina muy interesante y diversa, ya que esta ha ido formando y transformando a partir de culturas de otros continentes que se fueron asentando dentro de la región, principalmente por mencionar algunas como los españoles, ingleses, rusos, estadounidenses y mexicanos. Cada una de estas culturas ha aportado a la región diferentes usos de los recursos naturales que aquí se han encontrado. A la par las mismas culturas nativas de la región han ido adoptando ciertas formas de cocinar e ingredientes de las culturas que han visto pasar a lo largo de la historia.

En el año 2015 Ensenada fue declarada ciudad creativa por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Esta propuesta tiene como motivo promover la cooperación de los centros urbanos que han identificado la creatividad como factor estratégico para el desarrollo sostenible. Actualmente Ensenada se coloca a nivel mundial por el descubrimiento de su cocina local (resaltada por chefs de toda la república mexicana que se han establecido en la región), vino y productos del mar. Sin embargo, es de suma importancia reconocer y promover la cocina autóctona y sus ingredientes nativos (los cuales están sujetos a las condiciones climáticas del lugar y las temporalidades) ya que ellos aportan una base de conocimiento cultural, alimentario y del comportamiento de los ecosistemas presentes en la región.

El conocimiento de las especies nativas de plantas y animales por parte de las cocineras tradicionales en la comunidad Kumiay de San José de la Zorra en el municipio de Ensenada, ya sea para su uso medicinal o de consumo, es importante y vasto y se destaca su valor nutricional y trascendental. De igual manera, es necesario complementar esos conocimientos con el reconocimiento de la lengua Kumiay que es necesario recuperar y

mantener. Los animales más conocidos e importantes para la dieta Kumiay, son: la víbora, el conejo, la codorniz y el venado. Se considera por parte de los moradores que la aparición del venado silvestre ha disminuido en las últimas décadas, que a pesar de ser un alimento de su cocina tradicional el consumo es de vez en cuando, por respeto a la reproducción de la especie.

Sus comidas eran condimentadas con polvos vegetales, los cuales ponían en unos pequeños recipientes de cestería, estaban hechos de hierbas, principalmente de junco y sauce. La miel era un ingrediente que utilizaban en muchas de sus preparaciones; actualmente los Kumiay siguen recolectando la miel silvestre, una de las actividades prehispánicas que se sigue conservando. Las semillas, las transformaban en harinas como es el caso del trigo, moliéndolas en metates naturales que podían encontrarse en las piedras. Las cocineras tradicionales de la comunidad, aun en la actualidad siguen preparando el atole de bellota fruto del árbol del encino. El encino es muy respetado por los moradores de la comunidad, ya que es proveedor de alimento y energía.

La cocina en las comunidades nativas se destaca como un elemento esencial, debido a que forma parte de la cultura de pueblo y sin la cultura alimentaria como elemento de identidad el espacio es incompleto. La cocina de grupos nativos es parte primordial del Patrimonio cultural, y es necesario incluir a las culturas nativas dentro de las políticas públicas, realzando su valor e importancia, y sobre todo tomar en cuenta su conocimiento sobre los recursos naturales y culturales con los que se cuenta en la región de Ensenada.

Se han realizado varios estudios sobre la cocina tradicional en el sur de México, como por ejemplo, Sarah Bak-Geller, es autora de varias publicaciones como, “Las narrativas deleitosas de la nación”, que destaca la valorización de los productos nativos del país. No

obstante en cuanto a la región norte el conocimiento de los grupos autóctonos de la zona y su cocina (especialmente de Baja California), se considera que estos deben ser reforzados para mantener las tradiciones alimentarias, el conocimiento antiguo sobre los recursos y su utilización, así como mantener viva a través de los fogones y sus sabores a la cultura nativa misma. Es por ello que la reflexión surge a través de la revalorización de sus tradiciones, de las costumbres, cosmogonía y de las tierras, tomando en cuenta cuál es su percepción en cuanto a la alimentación y su importancia, reconocimiento legal del conocimiento (representado en patentes) acerca de las propiedades medicinales de la flora y fauna nativa, así, como las artesanías y de las memorias colectivas.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La alimentación es parte esencial de las sociedades y las culturas, y se relaciona con las tecnologías alimentarias y los recursos naturales que abundan en un determinado lugar. Desde la esencia cultural de la cocina, hasta la herencia tradicional de los pueblos originarios, existe una fuerte vinculación que se encuentra reflejada entre la historia, los recursos naturales y las prácticas culinarias de los pueblos. En este caso, hablando del pueblo originario Kumiay y sus comunidades (San José de la Zorra, San Antonio Necua y La Huerta en Ensenada, Baja California), comparten una cocina tradicional rica en sabiduría sobre el aprovechamiento de los recursos naturales, la cual, se ha construido social e históricamente, y recreado por generaciones.

En Ensenada, Baja California, se ha visto influenciada históricamente por diferentes corrientes alimentarias y culturales que han formado parte de la tradición del lugar (cultura del vino, estilo de alimentación mediterráneo, cultura molokana (rusa), cocina

migrante oaxaqueña, tacos de pescado, langosta estilo Rosarito, entre otros), y actualmente se le identifica a esta cocina dentro de un importante plano gastronómico y como consecuencia de eso le ha dado una nueva identidad, la cual ha sido adoptada por la gente de la localidad. Por mencionar que a las diferentes cocinas presentes en Ensenada, se le ha aunado un desarrollo que está en pleno proceso de cambio, haciendo referencia al crecimiento de la industria vinícola y los productos artesanales asociados.

La gastronomía de Baja California fue declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), patrimonio cultural inmaterial del Estado, el 8 de agosto de 2014, tras la petición del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) y el Instituto de Cultura de Baja California (ICBC); esta iniciativa puede motivar a la población local a valorar sobre la importancia que esta representa, ya que desde esa perspectiva, las cocinas presentes tendrán un papel importante dentro del marco histórico, donde el conocimiento sobre ella dará una pauta para analizar qué es lo tradicional y cuáles son las raíces, así como concientizar sobre la preservación de las cocinas tradicionales de los pueblos originarios presentes en la región, sin dejar a un lado la herencia y la cultura alimentaria que se va transformando a través del tiempo.

Cabe destacar que la ciudad de Ensenada, particularmente, fue declarada recientemente ciudad creativa en el área de gastronomía por la Red de Ciudades Creativas a partir del 2004 de la UNESCO, donde fueron designados 47 ciudades de 33 países. De esta forma ya que Ensenada fue destacada con este reconocimiento, presentando su gastronomía como portada de oportunidad, pueden integrarse a ello las cocinas tradicionales, resaltando la necesidad de impulsar la cultura y la alimentación de forma sostenible e

integral. En este caso, los pueblos originarios de la región son parte fundamental del conocimiento de los recursos autóctonos (abarcando flora y fauna) y alimentarios, así como de conservar y respetar el medio donde viven, porque esta forma parte de su sustento y de sus tradiciones culturales.

Actualmente se destaca el Valle de Guadalupe por sus condiciones climáticas favorables para la producción del vino, sin embargo, los recursos hídricos y las condiciones climáticas cada vez son más deplorables. El valle de Guadalupe como paisaje gastronómico que debe seguir siendo estudiado para su conservación, crear conciencia en los residentes y productores, buscar equilibrio ecológico de la zona y de sus moradores. Es por ello importante estudiar la cocina como una especie de laboratorio social y a través de las diferentes configuraciones del espacio, llegar a entender un poco sobre la sociedad del momento y sobre cuestiones que trascienden los muros de la cocina. A través de un recorrido de sucesos históricos, recetarios, documentos, cuentos, sabores, recursos naturales, temporalidades e ingredientes, se ilustran los cambios que se han presentado en las prácticas de la cocina y en los criterios del gusto.

Ahora bien, la mixtura cultural ha permitido la inserción de diferentes cocinas extranjeras, cuyas representaciones han tenido que modificarse y a veces reducirse a la disposición de ciertos productos que se convierten en típicos y emblemáticos de la cultura local. Dados los mestizajes culturales desde la colonización de la península, existen varios factores importantes de tomar en cuenta en el análisis de la cocina tradicional Kumiay en la zona, partiendo de los sabores, las preparaciones y los recursos naturales que la identifican.

Partiendo de la modernidad del consumo de alimentos y el fácil acceso a comida chatarra, así como el surgimiento y la intensificación de la actividad industrial, la migración masiva del campo a las ciudades, la aparición de los medios masivos de comunicación y la publicidad como nuevas formas de consumo forman parte de la serie de transformaciones sociales, políticas y económicas que han sido asociadas con el proceso de modernización del país, y con ello es evidente que el ritmo y el tipo de alimentación también. Actualmente la comunidad Kumiay, como, muchas otras partes de la población de pueblos originarios, sufren de obesidad y diabetes. Es por ello que se trata de rescatar las tradiciones alimentarias de los antiguos, y se trata de estudiar el espacio de la cocina en un periodo clave (retomando los recuerdos de las personas mayores y la apreciación de los jóvenes), porque en este es cuando se ven las mayores transformaciones en la manera aparatos electrodomésticos que invadieron las cocinas y la comida procesada tiene repercusiones en la misma cultura, las tradiciones alimentarias, el gusto de la comida de las nueva generaciones y claro en la salud.

La cocina tradicional Kumiay no ha podido darse continuidad e importancia como otras cocinas presentes en el marco local, ya que las circunstancias de la modernidad y la innovación siempre ha estado presente en la localidad, “mejorando o globalizando” de cierta manera el producto alimentario, es decir, la cocina puede estar sufriendo una reestructuración como consecuencia de la entrada de nuevos productos a sus hogares o simplemente por la influencia cultural, económica y social del entorno, por ende, la alimentación como elemento identitario puede sufrir una readaptación. Así, la selección del alimento, siempre está en función de la disponibilidad de los ingredientes y de la valorización de los alimentos tradicionales.

Derivado de la diversidad cultural que caracteriza a la ciudad de Ensenada ¿Cuál es el papel de la cocina tradicional del pueblo indígena Kumiay? Y ¿Cuál es su situación en el plano histórico y cultural?, en términos del territorio, las cocinas de la localidad, haciendo énfasis en la cocina Kumiay, actualmente se encuentra en una zona de múltiples migraciones que de alguna manera han modificado su semblante sociocultural (Observatorio Turístico de Baja California, 2013). La forma en que se habla, lo que se celebra, la historia, las tradiciones, las creencias y, sin duda también, lo que se come, son elementos que definen en gran parte las características de una región y de sus habitantes, y muchas de estas manifestaciones cambian al igual que la alimentación (SECTURBC, 2015). Como bien se sabe, la cocina forma parte importante de la cultura de un pueblo, a su vez, es transformada por los acontecimientos sociales, por ejemplo, la clase social, la raza, el ambiente de desenvolvimiento, la aculturación, transculturación, entre otros, que dictan la manera de consumo y preparación de los alimentos (Dos Santos, 2007).

En Baja California se presenta un fenómeno al igual que en varias partes de la república, donde los pueblos originarios no son reconocidos debidamente por las políticas de desarrollo de los gobiernos dentro de nuestra nación, es decir, se adjudica más al poder capital que a la comunidad nacional y a nuestras raíces. Ahora bien, con respecto al pueblo nativo Kumiay específicamente de San José de la Zorra que se encuentra dentro de la zona de Valle de Guadalupe en Ensenada, donde, el turismo gastronómico está cobrando fuerza, es necesario reconocer de igual manera su cocina y por ende su cultura.

Para empezar a conocer la cocina tradicional Kumiay de Ensenada, habrá primero que conocer el contexto de su cultura, alimentación y las transformaciones de sus recursos e ingredientes, desde una perspectiva sociocultural, tradicional, histórica y de

acontecimientos que han surgido; esto para poder definir lo que verdaderamente es tradicional y como se ha ido formado su identidad cultural, tomando en cuenta las implicaciones de las migraciones culturales a la región que han influido de manera considerable en la historia alimentaria, apartando en el olvido las tradiciones culinarias indígenas y las culturas originarias establecidas. Esto pudiese propiciar la desaparición y la reconfiguración la alimentación tradicional que forma parte fundamental de la identidad y la cultural de los pueblos nativos. Con respecto a lo anterior, surge la preocupación por analizar e identificar a partir del discurso de los moradores como se transmite y se puede preservar el conocimiento tradicional de la cocina Kumiyay. Para ello se plantean las siguientes preguntas:

Pregunta de investigación

¿Cómo se preserva la cocina tradicional del pueblo Kumiyay de Ensenada, Baja California en un contexto de globalización?

Para contestar a esta pregunta, se abordan las siguientes preguntas de investigación:

¿Cuáles han sido las representaciones históricas de la cocina tradicional Kumiyay?

¿Cómo es la cocina tradicional Kumiyay y su reflejo dentro de una gastronomía actual?

¿Cuáles han sido los fundamentos que permiten transformaciones alimentarias de la cocina tradicional Kumiyay en la zona?

JUSTIFICACIÓN

La alimentación es uno de los temas más críticos en la actualidad y la recuperación de los sistemas de alimentación tradicionales es necesaria, porque actualmente estamos pasando por una crisis alimentaria, donde el apego a la naturaleza, al ser más consciente de nuestro entorno y salud, se está obstaculizando por las tecnologías alimentarias, los ritmos de vida, la necesidad de producción y los medios de consumo. En consecuencia, la cocina tradicional que forma parte de la cultura alimentaria de un pueblo, se encuentra deteriorada por la demanda productiva, la agroindustria (el desarrollo de variedades híbridas y transgénicas), el modo de vida trastocados por los contextos urbanos, y el desconocimiento de los ingredientes originarios, ocasionando transformaciones en las dietas, que pueden llevar a padecer trastornos de salud. En la actualidad es que ha ocurrido una disociación de la palabra comida-cultura lo que ha implicado en muchos países y núcleos sociales el abandono de alimentos tradicionales.

La frontera norte en cuanto a su cocina, vino a establecer una imagen importante, donde los productos gastronómicos y culturales de la región cobran vida a nivel nacional e internacional. Para esto, la doctora Nora Bringas, investigadora del Colegio de la Frontera Norte (COLEF), nos dice, “Es sumamente importante que la cocina de Ensenada de alguna manera se documente, integrando cuestiones de identidad; para esto se hizo una encuesta en 2015 en el evento en Tijuana de ópera en la calle, se les preguntó a los asistentes, si la cocina era parte de la identidad para ellos, y una gran mayoría respondieron que afirmativamente, ya que finalmente la misma población local ve a la cocina como una oportunidad de darse a conocer culturalmente” (Nora Bringas, comunicación personal, 3 de diciembre del 2015).

Dentro del panorama mundial, la globalización y el sistema neoliberal han contribuido de manera ágil a desvanecer la historia y las memorias de muchos pueblos originarios. Muchos de sus territorios han ido transformándose y en algunos de los mismos nativos desplazados; erradicando especies nativas que cumplen con los recursos naturales y culturales de un pueblo. Por otro lado, la cocina tradicional de los pueblos originarios, cumple un papel importante, son parte de los sistemas alimentarios que integran costumbres de diversas poblaciones, contribuyen al mantenimiento de la diversidad genética de muchos de los productos originarios que han sucedido desde hace miles de años y continúa hasta la fecha. El conocimiento sobre ella dará una pauta para analizar su relación intrínseca con la naturaleza y un medio de vida más sustentable, así como concientizar sobre la preservación de las culturas presentes en la región, sin dejar a un lado la herencia cultural y la soberanía alimentaria¹ de los pueblos.

La gastronomía actual de Ensenada, Baja California, conlleva un aporte importante en el desarrollo del sector productivo y del sector servicios de la parte turística del Valle de Guadalupe y San Antonio de las Minas; se encuentra en un auge de demanda turística importante, tanto nacional como internacional, teniendo como algunos de sus grandes productos turísticos la gastronomía, la enología y otros productos locales. Huerta (2012:4) destaca el valor que tiene el sector gastronómico, menciona que en febrero de 2012 se consolidó como destino turístico la ruta gastronómica de Baja California, esto mediante reuniones de los representantes de la Secretaría de Turismo del gobierno federal (SECTUR), la Secretaría de Turismo Estatal (SECTURE) y la Cámara Nacional de la

¹ Según la FAO "existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana". Ver <http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/>

Industria de Restaurantes y Alimentos (CANIRAC).

Es fundamental hacer una reflexión y focalizar el análisis en las costumbres alimentarias y en los productos autóctonos de la región, en este caso del grupo nativo Kumiay, en las que históricamente debe ser importante de reconocer su conocimiento del territorio y conocimiento del manejo de los recursos naturales que formaron y forman parte de su vida diaria. Lo propio del lugar siempre está sufriendo alteraciones y se han involucrado nuevos elementos que con el tiempo han sido adoptados como parte de lo regional o local.

La cocina tradicional Kumiay de Ensenada, Baja California, especialmente de San José de la Zorra, cumple una función patrimonial y de legado para la región y es alarmante que esta se encuentre presentando cambios en su originalidad culinaria, debido al surgimiento de nuevas corrientes gastronómicas y cambios en el territorio de la comunidad nativa; a esto se le atribuye que las costumbres y los saberes tradicionales de los pueblos originarios de esta localidad se estén perdiendo, dando preferencia a innovaciones en la forma de vivir, que han llegado por la influencia y la migración de la población a la ciudad, donde la sociedad del lugar ha tomado como propias esas innovaciones dejando a un lado algunas costumbres tradicionales; tradiciones que forman parte de la identidad y la cultura ligadas a la cocina tradicional de esta comunidad.

Dentro del territorio norte existe una alimentación muy diferente en cuanto a técnicas y tradiciones, esto por nuestras zonas desérticas y costas ricas en productos marinos. En Ensenada especialmente se tiene una cartera inmensa de productos del mar donde los chefs han involucrado productos innovadores a recetas ya establecidas o platillos de antigüedad cultural. Es importante que las mismas personas de las comunidades sean

promotores de la cultura indígena de la localidad; ellos han tenido un papel importante recuperando las tradiciones culinarias aportando otra visión de la naturaleza y la cosmogonía de la alimentación; es decir, cocinar implica cohesión social, pertenencia e identidad.

Es por ello, que surge la necesidad de elaborar un análisis y una descripción de los saberes de la cocina, los saberes y tradiciones alimentarias del lugar, tomando en cuenta a los pueblos originarios, en este caso Kumiay, a los factores exógenos que influyen en la aculturación de su cocina. Se vuelve necesario hacer una reflexión de las diversas situaciones que ocurren con los recursos naturales de la zona de estudio, focalizando el análisis en erosión cultural de las costumbres y tradiciones alimentarias de los Kumiay. Aunado a ello, es importante tomar en cuenta el ecosistema y el medio donde estas culturas se desarrollan porque finalmente es el determinante de lo que se va a comer y lo que se va a producir. Antes de la llegada de los españoles se podía encontrar en Baja California una especie de trigo silvestre, uva silvestre, entre otras cosas que los nativos originales consumían. Posteriormente con la llegada de los españoles misioneros, se introdujeron técnicas de preparación de los alimentos, como la fabricación del vino, que no se siguió elaborando después que se marcharon los españoles, sino hasta la llegada de los rusos Molokanes.

Con la presente investigación se pretende contribuir y enfatizar el acervo sobre la cocina tradicional Kumiay que forma parte de la identidad y la cultura de Ensenada, Baja California. Recordando que el desconocimiento de un saber, en este caso, de los Kumiay a partir de los usos, conocimiento y tradición de esta cocina, puede generar una pérdida de lo que es tradicional, así como de una pérdida del conocimiento de la biodiversidad

que compete a los productos que se utilizan dentro de la cocina tradicional. Por consiguiente, se busca interpretar la cocina no como un aspecto simplemente biológico, sino como un hecho interdisciplinario que ha sido modificado junto a los aspectos culturales, sociales, económicos y ambientales de la zona de estudio. También es de reconocer el legado de la cocina tradicional Kumiay, vista desde un factor de fortalecimiento de identidad de la comunidad como forma de preservación de los saberes tradicionales.

OBJETIVOS

General

Analizar la preservación de la cocina tradicional Kumiay de Ensenada, Baja California en un contexto de globalización.

Específicos

- Explorar las representaciones históricas de la cocina tradicional Kumiay.
- Describir la cocina tradicional Kumiay, y su reflejo dentro de la gastronomía actual.
- Identificar los fundamentos que permiten transformaciones alimentarias de la cocina tradicional Kumiay en la zona.

ANTECEDENTES

Cada cultura tiene sus propias tradiciones culinarias que se transmiten de generación en generación a quienes forman parte de la misma, siendo este el sello distintivo de la sociedad cultural a la que se pertenezca. Brevemente, García (2008) señala que el comer

es una forma de lenguaje que ayuda a entender lo que somos y asimismo la comida se convierte en una parte importante de ver la realidad del comportamiento humano. Es importante tomar en cuenta que el alimento puede llegar a ser una forma de identidad, a través de la cual se puede descubrir un lenguaje culinario de tradiciones que expresa la estructura de una sociedad.

Las cocinas constituyen un elemento primordial de la historicidad; en ellas se puede encontrar gran parte de la definición de la cultura y por ello no solo se debe tener una visión biológica del acto de comer, sino llevar más allá esa visión donde distintos escenarios sociales, económicos y culturales forman parte de su evolución y complejidad. El analizar en particular la cocina tradicional de un determinado lugar nos lleva a conocer desde las raíces hasta el fruto que se genera. De esta forma, la cocina tradicional se define como “Un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida, de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes” (Dieste, 2006: 6).

Por esa razón cada platillo es diferente y particular, al igual que cada situación espacial en la que elaboramos los alimentos, cada hábito, cada cultura que gira alrededor de la cocina, que en relación con la mezcla cultural se va transformando. Es por ello que la cocina se debe visualizar desde “El aspecto semántico de la urbanidad en el comer, que hacen referencia a los contornos de la cocina” (Levi-Strauss, 1968, pp.408-409), en los que se sitúa el lado natural, el lado cultural, trascendental de las recetas y las costumbres alimentarias.

En esta lógica lo natural se refiere a los productos gastronómicos que llevan un proceso

de elaboración. Las recetas implican una representación trascendental, es decir, se manifiestan como un legado que las culturas simbolizan plasmando sus costumbres alimentarias. En este sentido la gastronomía se puede analizar desde distintas maneras, por ejemplo, las motivaciones para realizar esta actividad que tienen que ver con mera comercialización, los beneficios que genera, o bien, como un producto simbólico, dependiendo del interés que se tenga.

Para comprender la compleja estructura que esta actividad conlleva en una sociedad determinada, se debe interpretar desde muchos enfoques, concibiendo la comprensión del tema desde un enfoque dimensional, donde el aspecto gastronómico influye en los aspectos socio-culturales y socioeconómicos de una manera significativa. Dentro del ámbito antropológico, los actos sociales son explicables no sólo en términos de estímulo-respuesta, sino como un conjunto complejo de actos y respuestas dentro de un campo de interacción social, así como también, de forma adherida con la herencia cultural, social y patrimonial de su pueblo (Brunori y Rossi, 2000). De esta forma, la gastronomía de un determinado lugar puede verse como un conjunto de resultados que indica la posibilidad de conocer la cultura local, disfrutar sus sabores, probar los platillos típicos de la zona y todo aquello que parezca diferente de lo que les es común consumir.

La gastronomía mexicana está llena de contrastes, se caracteriza por su riqueza biológica y diversidad cultural (religión y costumbres). Un ejemplo de esto, se observa en la parte sur del país, donde se localiza un gran número de pueblos originarios los cuales, debido a las condiciones biológicas y a la variedad de alimentos de esa zona, existe una alta riqueza alimentaria. En cuanto a la parte norte del país, la diversidad de alimentos es diferente, esto debido a las condiciones climáticas que presentan las zonas.

Existe una variedad extensa de significados para describir la gastronomía presente en un lugar determinado; la cocina mexicana en lo particular está llena de ellos, ya que cada región que compone al país se integra por sus costumbres alimenticias que establece su propia cultura. También existen en la cocina mexicana aquellos ingredientes que nos remontan a las tradiciones alimentarias indígenas de épocas milenarias, por mencionar el huitlacoche, el chocolate, chayote, entre otros, de los cuales aún conservan la denominación en su lengua nativa, ejemplificando una resistencia cultural para no perder el idioma (Guillermo, 2008).

La cocina mexicana se expresa de manera espacial y temporal, en cuanto a platillos se refiere, donde una variedad de materias primas se funde en dos o más culturas, tras el mestizaje (la cultura del trigo y del maíz), la comercialización de alimentos entra a sustituir algunos ingredientes de la cocina tradicional o a enriquecer platillos de la dieta común (pozole, chiles en nogada, cochinita pibil, tacos, entre otros). Con lo antedicho, la comida mexicana puede sorprender a cualquiera, por esta razón es necesario comprenderla y nadar en sus mares culinarios.

La gastronomía de Baja California es producto de un mestizaje culinario muy particular de acuerdo a su ubicación geográfica y mezcla sociocultural, que a lo largo del tiempo se ha ido transformando. Es decir, la cocina del lugar constantemente está sufriendo alteraciones que han involucrado nuevos elementos que con el tiempo han sido adoptados como parte de lo regional o local. Parte de estas alteraciones se visualizan en las culturas presentes y su forma de alimentación. Gobbi (2003: 3) explica cómo los efectos de la transculturación, vista como parte de las alteraciones culturales, coexisten junto con los factores sociales y económicos para darle un giro al modo de vida de los habitantes, en

este caso, la cultura alimentaria. Se ha adoptado y se penetran tradiciones sin “pedir permiso”, cuando surge la migración de una cultura a otra.

La interacción social de nuevas culturas que se establecen en la localidad, se percibe como un complejo conjunto de intercambios o negociaciones de los cuales emergen los significados y las personalidades (Buckley, 1967). Es por eso que se deben tomar en cuenta muchos factores que influyen en la estructura social y cultural que ha ido transformando a la gastronomía, partiendo de los sabores, las preparaciones y los recursos naturales que identifican la zona. En el turismo y las migraciones, es precisamente donde se presta más atención en los cambios socioculturales, debido a las modificaciones en las estructuras y vida de los residentes en las áreas de destino (Maestre, 2001).

Actualmente se aprecia un creciente interés por la gastronomía de Baja California, especialmente en las llamadas rutas gastronómicas. Ensenada por su parte, es distintivo por tener diversas rutas gastronómicas, como la ruta del vino, el queso y dentro de la localidad las zonas gastronómicas que, a su vez, han producido una gran influencia en el ámbito turístico, atrayendo personas de todas partes del mundo para poderse deleitar de alguno de los platillos y productos que se ofrecen en la región.

Algunos de los productos gastronómicos representativos que distinguen a la zona (el aceite de olivo, el vino, los platillos de alto renombre culinario, productos artesanales, entre otros) son resultado de una herencia en el mestizaje de las culturas que se han asentado en la localidad, que se remonta desde la herencia misional hasta la migración que se vive en la actualidad. El estilo culinario ensenadense adquiere forma entre la herencia culinaria y lo que ha venido integrándose a través del flujo cultural contemporáneo. Así, es adaptado con base en una construcción social donde se toman

ingredientes de otras culturas que se mezclan con la cultura local para crear nuevos sabores y hacerlos propios.

En la actualidad los grupos Kumiay de Ensenada (San Antonio Necua, San José de la Zorra y La Huerta) se encuentran dentro de la dinámica globalizadora, gracias a la cercanía con Valle de Guadalupe y Ensenada, donde la modernidad y los agentes externos toman participación e involucramiento dentro de la comunidad.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1.1 La cocina tradicional, parte de la identidad de un pueblo

La cocina refleja nuestra historicidad, es así que podemos interpretarla en el sentido como vivimos la vida cotidiana. Refleja los aspectos fundamentales de la cultura de un pueblo que claro está influenciado por las transformaciones que ocurren en el proceso de la evolución social y que se muestran no ajenos a los cambios en el ámbito político y económico (Meléndez y Cañez, 2009). Por lo tanto, se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre cultura y alimento, estudiando varios componentes culturales y sociales, y tomando como eje central la comida. Entendiéndose como una actividad interdisciplinaria, que, a su vez toma parte importante en la relación y definición de las cocinas (De Alva, 2012). En parte, esta conceptualización, entra la cocina tradicional donde los patrones culturales alimentarios, las tradiciones, las costumbres se transmiten y se desarrollan para pasar a ser un legado que mantendrá vivo un fogón o una simple receta.

Las cocinas forman parte fundamental de los saberes alimentarios. Padilla (2006:2) señala que las cocinas:

“Constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida, de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores.”

Así pues, es en la cocina tradicional en donde se concretan los saberes y prácticas alimentarias y técnicas culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, donde se forma un acervo histórico sobre las formas de preparación de los alimentos, muchas veces transmitido de generación en generación, que va comprendiendo experiencias, saberes culinarios, las costumbres y los rituales (Meléndez y Cañez, 2010). La notoriedad de su diversidad en patrimonio cultural inmaterial y diversidad cultural, merece respeto, mediante proyectos de investigación y formación práctica de las comunidades se fomenta la salvaguarda de estas tradiciones tan importantes expresadas en las cocinas.

Las costumbres tradicionales le dan la definición identitaria a la cocina, que ha dado paso a su conservación. Las cocinas se encuentran en constante cambio, el estilo culinario tomando de lo viejo para adoptarlo a lo nuevo. El comportamiento alimentario se ha ido constituyendo a lo largo de las generaciones y este siempre se ha visto de carácter colectivo, influido, en muchos casos, por cuestiones simbólicas, religiosas y económicas dentro de una determinada sociedad. La cultura no puede entenderse como un repertorio de significados estático, sino con una conformación de zonas de estabilidad y zonas de movilidad y cambio, por ejemplo, cambio en las personas contextualmente limitados y

muy poco compartidos por la gente dentro de una sociedad. Desde los aspectos teóricos de la necesidad de aclarar para esta investigación la relación que existe entre identidad y la cocina, viene tomando importancia, puesto que en primera instancia la identidad se atribuye a una unidad distinguible, sea una cosa, un individuo o un grupo social (Giménez, 2000:46-47).

Dentro del sistema culinario los posibles alimentos se seleccionan como aptos para el consumo humano dependiendo de la cultura y el grupo social, es decir, la cocina totalmente pura, significativa con base a la cultura en la que se desarrolla. Sin embargo, las costumbres tradicionales les dan la definición identitaria que ha dado paso a su conservación. Es en los sistemas culinarios donde se descubrirán ciertas propiedades formales comunes de la alimentación y sus significados, que comprenderán determinadas diferencias entre sociedades y su evolución a lo largo del tiempo.

Se considera que entre los posibles objetivos del análisis estructural se encuentra la cocina, en cuanto subsistema concreto de la totalidad social, en el que se descubrirán ciertas propiedades formales comunes (significados), que comprenderán determinadas diferencias entre sociedades y su evolución a lo largo del tiempo. Partimos de los supuestos de que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolló (Meléndez y Cañez, 2009).

Las sociedades cambian con el tiempo, al igual que los espacios, los individuos en sí, todo está en tendencia de cambio, así como las necesidades de persistencia son cada vez más exigentes, las culturas cada vez se exponen a ser más frágiles y las costumbres-tradiciones milenarias se ven más afectadas a punto de llegar a su extinción. En relación a

esta relatividad de conceptos, Giménez (2005:17) explica que “la identidad de los actores sociales no se define por el conjunto de rasgos culturales”. Dentro de su lógica percibe que la función de la identidad es marcar una separación entre nosotros y los otros, es decir, haciendo una diferenciación ya sea colectiva o individual. Estas diferenciaciones se pueden apreciar mediante la constelación de rasgos culturales distintivos de cada cultura. En este caso la cultura Kumiay puede ser relacionada con un rasgo distintivo, tal como la bellota, que forma parte de su cosmogonía y su principal fuente de alimento en tiempos atrás. Para esta situación, Giménez (2005) nos explica que:

“Cuando se asume una perspectiva histórica o diacrónica, se comprueba que los grupos étnicos pueden – y suelen – modificar los rasgos fundamentales de su cultura manteniendo al mismo tiempo sus fronteras, es decir, sin perder su identidad. Por ejemplo, un grupo étnico puede adoptar rasgos culturales de otros grupos, como la lengua y la religión, y continuar percibiendo (y siendo percibido) como distinto de los mismos. Por lo tanto, la conservación de las fronteras entre los grupos étnicos no depende de la permanencia de sus culturas (p. 17-18)”.

En cuanto a la permanencia de culturas, se pretende abarcar este punto como una cuestión ideológica que se relaciona a sus costumbres y a la forma individual o colectiva de percibirse dentro de un grupo étnico determinado. La alimentación y las cocinas en si forman parte de un elemento del sistema socio-cultural, donde convergen todos los conceptos anteriores. En ambos casos, la búsqueda de la propia identidad presupone la conciencia de su singularidad, como persona o como pueblo, pero no se reduce a ella (Villoro, 1996). Es así como muchos pueblos sufren una confusión al enfrentarse ante las amenazas de un mundo que está sufriendo pobreza en todos los aspectos, es decir, social,

cultural y una pobreza de conocimiento.

Enfrentado a los procesos de modernización de dinámicas exógenas, se ha resignificado la temática de la identidad, no para utilizarla como un argumento contra el cambio social, sino para discernir respecto a dichas transformaciones y proponer su humanización (Estévez y Solar, 2002). En este sentido, es necesario tomar en cuenta a las culturas y aprender sobre el valor de cada una de ellas. Por tanto, puntualizando que en un mundo donde la homogenización de los pueblos no tiene precedentes y, el despojo de tradiciones y costumbres se vincula a la pérdida de un sentido de pertenencia, es latente que existe un futuro incierto para muchas culturas. En efecto sin identidad no hay autonomía, y sin autonomía no puede haber participación de la población en el desarrollo de su región (Giménez, 1999).

El comportamiento alimentario se ha ido constituyendo a lo largo de las generaciones y este siempre se ha visto de carácter colectivo, influido, en muchos casos, por cuestiones simbólicas, religiosas o creencias dentro de una determinada sociedad. Es de considerarse el conjunto de formas simbólicas (comportamientos, acciones, objetos y expresiones portadoras de sentido) inmersos en un contexto específico y estructurado históricamente hablando, dentro de los cuales esas formas simbólicas son producidas, transmitidas y consumidas (Giménez, 1994).

Si la comida es tratada como un código, el mensaje codificado será encontrado en el patrón expresado de las relaciones sociales. El mensaje trata de diferentes grados de jerarquización, inclusión y exclusión, límites y transacciones a través de los límites. Las categorías de la comida se codifican mediante eventos sociales (Douglas, 1972). Esta analogía teórica da un conjunto de análisis para entender la comida desde una dimensión

social principalmente usada mediante categorías de tiempo y en un sistema social particular, como lo puede ser el núcleo familiar.

Las cocinas tradicionales se distinguen en muchos casos (dentro de un esquema cultural) por ser una labor femenina, donde la mujer es la deidad de ese espacio sagrado, donde todos los aromas y sabores convergen, para deleitar el paladar de la familia tradicional. Muchas veces estas prácticas en torno a la mujer parecen ordinarias e insignificantes, pero lo cierto, es que es una labor de lo más reconocible, donde desarrollan tradiciones, identidades, sensaciones y significados. La cocina tradicional, se relaciona con el significado de la maternidad: satisfacer, por un lado, las preferencias de su pareja y de los hijos e hijas, manejar con higiene la comida, aplicar recetas de cocina y utilizar técnicas culinarias apropiadas (Pérez, Díaz y Vega, s.f.).

Dentro de las cocinas tradicionales, existen significados relativos dentro de cada cultura, muchos de los alimentos nos representan equilibrios dinámicos, por ejemplo, la miel señala descenso o regresión de la cultura hacia la naturaleza, y el tabaco significa el ascenso hacia lo sobrenatural. Lo natural, se refiere a los productos que llevan un proceso de elaboración y que son culturalmente tratados. Las recetas implican lo anterior, pero en el plano trascendental son un legado que las culturas plasman sobre sus costumbres alimentarias (García, 1993). La cocina y la mesa son espacios muy sensibles a los altibajos en la disposición, cantidad, precio y calidad de los alimentos, se encuentra una presión condicionada por la organización familiar, factores ambientales y del mercado (Espinosa, 2015).

Dentro de este panorama se puede tomar en cuenta la cocina tradicional y las maneras de la mesa, que a su vez ha sido empoderado por las mujeres al ser el único espacio para

poder ser ellas mismas y tener un lugar jerárquico dentro del núcleo familiar. La cocina tradicional forma parte de la construcción de identidades, y por tanto es una característica cultural fundamental, esta puede ser desarrollada en diferentes contextos, adquiriendo un papel importante tanto dentro de un núcleo familiar como en la representación nacional.

Los saberes gastronómicos y la cultura alimentaria que los pueblos originarios han acumulado durante siglos, conocimiento decisivo para cultivar el gusto por la comida casera y sana, además de promover las tradiciones y costumbres identitarias que se ven reflejadas en los sabores, hoy en día se ven amenazados por los alimentos chatarras, transgénicos y la publicidad de las transnacionales alimentarias, que transforman y distorsionan los hábitos alimenticios (Espinosa, 2015).

El consumo de alimentos se ha vuelto más comercial, las tradiciones alimentarias son corrompidas por el mercado y la economía global, existe una dependencia de los productos globales en el consumo básico, ya que las circunstancias económicas, ambientales y de recursos humanos no permiten mantener una reproducción de sus costumbres alimentarias. Los tiempos dedicados a la cocina, suelen ser más cortos y la elaboración de las recetas tradicionales ya se vuelve más obsoletas por el modo de preparación que exigen. Por ejemplo, en muchos pueblos de México, los pueblerinos hacían sus propias harinas para hacer sus tortillas de granos que sembraban de manera tradicional, en la actualidad la harina se compra, lo que baja la calidad nutricional por el proceso de industrialización y además se va perdiendo el valor cultural del mismo ingrediente y su elaboración. Ahora bien, muchos pueblos originarios ya no participan en estas prácticas tradicionales, porque no tienen las condiciones para siembra (territorio), o simplemente ya no lo sienten necesario.

Muchos de los conocimientos y tradiciones alimentarias se están perdiendo y, de alguna manera, no son reconocidos, es así como la relación entre la preservación de la cocina tradicional y el reconocimiento de las culturas originarias ante este suceso de rescate de saberes alimentarios, es plenamente convergente. Sin embargo, la distorsión social que se le ha dado al protagonismo del trabajo de cocina ha polarizado los conocimientos y saberes.

A pesar de que la alimentación es vista como un simple aspecto fundamental para la vida; las maneras de comer a lo largo de la historia han reflejado factores tipificadores de estatus, gustos, reconocimiento y cultura, que van de la mano con la gastronomía, vista como una palabra glamurosa, pero más bien, es la esencia de un todo en torno al alimento y la cultura.

Es de gran importancia hacer una comparativa dentro de lo que se refiere a la gastronomía y la cocina tradicional; la primera apropiándose de la estilización y presentación de un conjunto de comidas de determinadas regiones haciéndolos representativos de una cocina nacional, donde, se muestran platillos que toman ingredientes y recetas tradicionales de ciertas regiones, transformándolos para el consumo contemporáneo, quitando o poniendo ingredientes de las nuevas cocinas (Lagunas, 2002).

El comportamiento alimentario se ha ido constituyendo a lo largo de las generaciones y este siempre se ha visto de carácter colectivo, influido, en muchos casos, por cuestiones simbólicas, religiosas y económicas dentro de una determinada sociedad, aunando las necesidades básicas de los mismos moradores de una comunidad étnica determinada, que, cuando no es debida, influye en la migración, que se puede ser verse como “factor de

transformación” (Mata, 2010). En el caso de los grupos étnicos de la región de Ensenada y los grupos que se han ido asentando se implica no sólo criterios y señales de identificación, sino también estructuras de interacción que permita la interacción que permita la persistencia de las diferencias “culturales”. En este sentido, como en el caso del área de estudio, la comunidad Kumiay dentro del factor alimentario y tradicional, depende de los factores externos

En la actualidad los elementos culturales con los que cuenta una comunidad dependen de la voluntad de ir recuperando las memorias patrimoniales, que se relacionan con un pasado, un presente y un futuro. La valorización de un patrimonio inmaterial no solo está en el imaginario, sino que adquiere forma partiendo del enriquecimiento cultural de una construcción social que moldea identidades. Así desde una visión cultural, lo que comemos y el conjunto de prácticas alimenticias, puede ser entendido como una pertenencia de un determinado grupo social. De esta manera, los alimentos que los moradores de un sitio determinado que consideran emblemáticos, pueden ser transmitidos, adaptados a una nueva cultura y adaptados a un nuevo significado, pero siempre dependiendo de la representación originaria (Mata, 2010).

Las cocinas son sistemas de diferenciación entre grupos sociales, identificados en las prácticas culinarias, maneras de mesa y discurso de los actores sociales. Estas a su vez son propensas a sufrir alteraciones en sus tradiciones, que representan ejes identitarios. Siguiendo a Redfield (1936:258), “la aculturación comprende los fenómenos que resultan cuando grupos de personas que tienen diferentes culturas entran en continuo contacto de primera mano con los cambios posteriores en los patrones culturales originales de uno o ambos grupos”. Este término permite comprender cómo la dilución de las culturas y su

alimentación, que, a su vez entran en contacto directo y continuo entre sí, generando esquemas de uno de los grupos o ambos, en muchos casos homogeneizando sus antiguas costumbres y tradiciones, y por consiguiente su alimentación.

Existe un supuesto que considera las culturas integradas a través de una sumatoria de procesos de cambios culturales, pautas culturales que pueden debilitarse, donde, la era de la globalización corrompe y debilita la identidad de los pueblos y sus culturas, determinando un proceso de cambio cultural considerado como aculturación (Radovich, 2013). Por otra parte, Giménez (1994) explica, bajo su aspecto subjetivo, que la aculturación implica la asimilación de algunos rasgos o características culturales del grupo con el que se entra en contacto. Este cambio como un concepto comprende dos formas específicas: la transformación y la mutación. El autor explica que la transformación es un proceso gradual adaptativo continuo, que no afecta la estructura del sistema. Por otra parte, la mutación se entiende como un cambio y una alteración cualitativa del sistema, es decir el cambio de una estructura a otra.

Cabe mencionar, que la aportación de Giménez hacia el concepto de aculturación, es de gran relevancia para comprender las manifestaciones culturales que se suscitan alrededor del alimento, en este caso, las comunidades de pueblos originarios Kumiay de Ensenada, específicamente San José de la Zorra. La transformación del patrón alimentario y las costumbres tradicional puede estar ligado a adaptaciones culturales y a las modificaciones del mismo entorno. Dentro de esta temática, donde, se puede observar a la cocina como un abanico de paradigmas latentes, por lo que es necesario tomar en cuenta la persistencia de los alimentos dentro de su cuadro cultural y por qué han sido reemplazados por otros alimentos, rompiendo la línea de lo tradicional, involucrando las

necesidades biológicas y de la misma condición humana de la cultura. En parte, esta persistencia de algunas costumbres tiene que ver con los estilos de vida o los patrones conductuales que se mantienen gracias al proceso de la endoculturación.

Para comprender lo anteriormente expuesto Harris describe la endoculturación es una experiencia de aprendizaje parcialmente consciente y parcialmente inconsciente a través de la cual la generación más joven adopta los modos de pensar y comportarse tradicionales. Se basa principalmente en el control que la generación de más edad ejerce sobre los medios de premiar y castigar a los niños. La conducta se replica de una generación a otra (Harris, 1998). De esta manera se puede analizar la alimentación como un referente cultural de la comunidad nativa a partir de la identificación de lo propio (que se diferencia de otra cultura, estableciendo una separación entre los comportamientos alimentarios), y como se manifiestan las transformaciones en la cocina a partir de las prácticas y la reconfiguración de los alimentos.

1.2 Las cocinas mexicanas, su importancia y legado

La cocina tradicional es un elemento fundamental de identidad y cultura que muchas comunidades practican y la transmiten de generación en generación. Desde la época prehispánica el acervo gastronómico mexicano ha sido muy rico. Gran variedad de platillos que se consumían en aquella época, se pueden degustar hoy en día, claro con alguna ligera variante de las nuevas cocinas que se han introducido a lo largo del tiempo. Desde el encuentro entre aztecas y españoles es indicado como el momento fundacional de una cocina que se representa mediante un repertorio histórico de ingredientes y platillos constitutivos de la construcción del sentido nacional (Bak-Geller, 2013).

Sin embargo, la cocina mexicana tiene elementos que han perdurado y trascendido

barreras de la modernidad, siendo estos reconocidos y adoptados por otras culturas para adornar y darle vida a sus platillos, tal es el caso del tomate (que lo podemos encontrar muy presente en la gastronomía italiana), la vainilla (fue adoptado por muchas regiones europeas para aromatizar sus postres, como Francia), el maíz (que se encuentra en sus diversas variedades, en el continente americano, adoptado por la cultura de la agroindustria y más importante, formando parte de las cocinas tradicionales sudamericanas), el cacao (suiza adoptó este valioso producto para crear su famoso chocolate), y el chile, entre otros elementos que han sido adaptados a las cocinas y diferentes industrias del mundo.

Se dice que cocina es cultura, y para poder seguir el desarrollo de la que hoy llamamos cocina mexicana, o más bien mestiza, hay que partir de la época precolombina, cuando la dieta era puramente indígena. Después, con la conquista y colonia hispana, la cocina se enriquece con nuevos elementos extranjeros (dentro del fenómeno de aculturación), traídos principalmente por los españoles y el creciente mercado que se daba en los puertos que se formaron en aquel entonces (Fernández, 1985).

El siglo XIX marca otra época donde la mujer juega un papel relevante en la vida doméstica y en los movimientos que se suscitaban en México, la presencia femenina ha sido, desde tiempos inmemorables, la portadora de los grandes saberes culinarios. En momentos de las victorias del pueblo mexicano en tiempos de revolución, se festejaba con barbacoas, moles, pulques y canastas llenas de tortillas, hechas a mano por las mujeres que se encontraban dentro del movimiento, en ese entonces las cocinas improvisadas que se establecen en los campamentos, eran un símbolo de placer y satisfacción para muchos donde se acusaba el triunfo de una batalla.

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. La resistencia cultural dentro de las costumbres mexicanas e indígenas se puede encontrar en los traspacios, solares o simplemente en el patio, representando un espacio para la reproducción de las formas tradicionales de preparación de alimentos y el cultivo de productos tradicionales para el consumo (Christie, 2002).

Los elementos básicos del sistema tradicional son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.

El arte de la cocina mexicana es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de la dieta reconocida a nivel mundial, como iconos identitarios de la cocina Mexicana. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Los conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad

comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados, por ejemplo, en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sustentable de su gastronomía.

Hoy en día la gastronomía nacional es vista como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO en 2010; es decir, fue declarado un patrimonio con el que se cuenta como elemento identitario. Un ejemplo muy claro, dentro de nuestra alimentación nacional, cabe mencionar la unidad a la hora de comer, es parte esencial de la institución familiar, una forma de lenguaje; de norte a sur, la familia se reúne a consumir los sagrados alimentos, y qué decir de nuestros productos alimenticios que nos identifican, a donde quiera que vayamos, el chile, el maíz y los frijoles no pueden faltar en la mesa, elemento de nuestras culturas y de nuestro valor patrimonial nacional. Así mismo, Ester Massó Guijarro (2006:92) define el patrimonio inmaterial desde esta perspectiva, “como el legado de una matriz cultural determinada, siempre vivificando y recreándose”.

Se puede considerar el patrimonio inmaterial en una cultura como acervo de conocimientos, tradiciones, lenguaje, costumbres, mitos e inclusive formas de comunicación, que en suma son elementos que definen una cultura. Se puede relacionar al patrimonio con la identidad cultural y el capital social, donde este último aporta un carácter propio a cierto grupo social, así pues, el valor de sus manifestaciones culturales constituye una representación simbólica de las identidades (Guijarro, 2006).

Se ha pasado de un patrimonio anclado en la nación a un patrimonio de carácter simbólico y de identificación; de un patrimonio heredado a un patrimonio reivindicado; de un patrimonio visible a un patrimonio invisible; de un patrimonio material a un

patrimonio inmaterial, no material, intangible; étnico y comunitario. Las cocinas, así consideradas, pueden tener varias denominaciones (étnica, nacional y/o regional, etc.) y valorización, dependiendo del arraigo cultural, histórico y de diversidad geográfica-natural. A su turno, un cierto número de indicadores gustativos afirman una identidad que se relacionan íntimamente con los alimentos, dietas y cocinas, y pueden delimitar vigorosamente la pertenencia a un territorio determinado (Álvarez, 2002).

1.2.1 La política de fomento a la gastronomía nacional mexicana (2014-2018)

La Gastronomía mexicana destaca por su antigüedad milenaria, su continuidad histórica, su tradicional sabor, su elaboración y su producción con elementos que han sido proporcionados de manera natural y cultural, sobre la cocina se promueve una cohesión social y una identidad regional y nacional, donde se incluyen técnicas, tradiciones, actividades económicas, actividades agrarias y costumbres ancestrales. Por esta razón es determinante tener en cuenta las políticas públicas que establece la nación para respaldar las situaciones y problemáticas generadas en los contextos sociales que vivimos, sobretodo dentro del contexto alimentario, que su importancia radica más allá de la parte biológica.

En la misma línea de argumentación, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional Mexicana, que se encuentra citado en el punto 4.11 del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, destaca el respaldo, reconocimiento y la salvaguarda de la gastronomía mexicana, incidiendo en el principio de sustentabilidad e incursionando en el marco sociocultural de identidad, y de desarrollo económico. Señalando diferentes aspectos que son importantes para su protección y conservación. Esta política tiene como ejes fundamentales el desarrollo social, manifestado en los entornos culturales de la

gastronomía (PFGN, 2014). Lo siguiente es una compilación de los ejes mencionados por la política de Fomento a la Gastronomía Nacional Mexicana:

1. El primer eje, corresponde a la coordinación interinstitucional e intergubernamental; se indica que la coordinación del gobierno federal permite atender sectores como el gastronómico, que permitirá conocer las causas que impiden desarrollar el potencial del valor gastronómico a través de una articulación integral sobre los recursos, las condiciones económicas y sociales del territorio.
2. El segundo eje, corresponde al desarrollo productivo regional, basado en recuperar y fortalecer las capacidades productivas de las regiones gastronómicas del país, con base en sus propios recursos y con énfasis en el rezago social y económico. En este enfoque se incluye la comercialización y la transformación de los recursos gastronómicos y servicios públicos que sustenten, así como tener en cuenta el impacto social y cultural a través de la valoración de las cocinas tradicionales locales.
3. El tercer eje, corresponde a territorialidad y cultura; integra desde los productos, ingredientes, que forman parte de las cocinas locales que integran un territorio, las tradiciones y manifestaciones culturales que forman parte de la identidad cultural de las cocinas.
4. Cuarto eje, corresponde a la participación social; es necesaria la participación del sector privado, social y académico a través de los actores principales sociales que están dentro del medio, ya que cada etapa del desarrollo de la gastronomía busca conservar sus raíces.

5. Quinto eje, innovación, calidad y sustentabilidad; con la adopción de buenas prácticas productivas en el sector que promuevan el uso sustentable de los recursos naturales y energéticos, elevar la calidad de los productos, especialmente los locales e ingredientes emblemáticos.

Dentro del marco normativo menciona el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 que propone impulsar un México próspero, que, a su vez requiere impulsar políticas en sectores estratégicos. Sectores que tengan capacidad de generar alto valor a través de su integración con cadenas productivas locales, como sucede en el sector gastronómico (PND, 2013).

La vinculación de la actividad gastronómica con el elemento cultural del país y la actividad turística de alguna manera destaca la participación de otras partes vinculadas al alimento y lo importante es no dejar que esta política se destine solamente a un fin que beneficie a unos cuantos, según se expresa dentro del Plan Nacional de Desarrollo dentro del objetivo 4.11, como lo relativo al aprovechamiento de potencial turístico de México para generar mayor derrama económica, impulsado por programas gubernamentales (PFGN, 2014). Dentro de este marco se inserta la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, donde se señala el impulso a la productividad mediante la inversión en el desarrollo del capital físico y humano, certificación y la modernización del marco regulatorio institucional.

Para ello se necesita una coordinación institucional, intergubernamental e intersectorial que se enfoque en las regiones gastronómicas; articulando en una visión conjunta los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes dentro de un sistema de participación social de un territorio, involucrando los mecanismos que promueven la

innovación, calidad y sustentabilidad. Cabe mencionar que esta política es importante para tener en cuenta en la definición del paradigma alimentario en algunos sectores de la población, y cómo han de tomarse en consideración aspectos y actores que engloban la investigación; en este caso el pueblo originario que se encuentra dentro del enfoque de estudio. Es por ello relevante analizar de igual manera en el marco jurídico algunos aspectos de la intervención del estado y los pueblos originarios. Gómez (1996), agrega que fines del siglo XX, la política de integración cultural nacional, en la que se pretende que los pueblos indígenas se mexicanizan para crear un pueblo culturalmente homogéneo, se transforma, pasando de la mexicanización del indio, al reconocimiento de la pluralidad cultural, publicándose en el diario oficial de la federación el decreto en el cual se adiciona el artículo 4 primer párrafo, de la constitución de los estados unidos mexicanos el día 28 de enero de 1992 en el que se establece:

“La nación mexicana tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas. La ley protegerá y promoverá el desarrollo de sus lenguas, culturas, usos, costumbres, recursos y formas específicas de organización social y garantizará a sus integrantes el efectivo acceso a la jurisdicción del estado. En los juicios y procedimiento agrarios en que aquellos sean parte, se tomarán en cuenta sus prácticas y costumbres en los términos que establezca la ley”.

Con respecto a esta ley y la incidencia en las comunidades nativas de Baja California como al resto de México, se ha presenciado una invasión de sus tierras, por parte de la dinámica capitalista, inversionistas y sociedades extranjeras; lo cual, vuelve paradójico la llamada protección al desarrollo de la cultura de dichos pueblos. En la actualidad, se

continúa marginando a las tradiciones, los usos y costumbres de los pueblos originarios pensando que estas culturas son un obstáculo para la modernización. En este caso los grupos étnicos de Baja California, han ido perdiendo sus tradiciones y costumbres por distintos problemas que enfrentan ante los paradigmas de la modernidad, poco a poco agotando sus estructuras culturales.

En el caso de los Kumiay, etnia encontrada en Baja California y de la cual se toma como objeto de estudio, históricamente su territorio ha sido indefinido por cuestiones de movilidad estacionales y actualmente por cuestiones ejidales, en medio de problemas de tenencia de la tierra, debido a la organización de espacio que le corresponde a la comisión nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas (CDI), se le han dotado tierras para la producción agrícola y ganadera, y han visto la dificultad de adquisición de créditos para la producción, los nativos y mestizos integrantes de la comunidad deben buscar trabajo a las afueras y en otras zonas retiradas. Cada comunidad, dependiendo de la zona en la que está enclavada, acude a ciertos mercados de trabajo (Bendimez, 1987). Por ejemplo, los indígenas de las comunidades de San José de la Zorra y San Antonio Necua se emplean en trabajos relacionados con la producción vinícola y a la ganadería en el Valle de Guadalupe y en el mismo Ejido el Porvenir.

Por otra parte, dentro de la iniciativa de crear nexos entre las comunidades indígenas y otras organizaciones para beneficio de las comunidades indígenas, se fundó hace 10 años, El Instituto de Culturas Nativas de Baja California (CUNA), es una asociación civil con base en Ensenada, Baja California constituida por miembros de las comunidades indígenas y ciudadanos Mexicanos y Estadounidenses, que ha establecido relaciones e intercambiado experiencias con las comunidades nativas, con el fin de identificar las

prioridades en las comunidades y las mejores prácticas para el desarrollo, basadas en la sustentabilidad. Algunos de los nexos y alianzas que se han realizado con organismos estratégicos por mencionar:

1. La Universidad Autónoma de Baja California (UABC),
2. La Universidad Estatal de San Diego (SDSU),
3. El Centro para la Investigación del Medio Ambiente y Política del Suroeste (SCERP),
4. La Dirección de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Baja California,
5. Así como con muchas otras Organizaciones No-gubernamentales y reservaciones indígenas de los Estados Unidos.

Con respecto a la institución universitaria de Baja California (UABC), se ha tenido varios acercamientos a la cultura Kumiay en cuanto a las tradiciones y su medio ambiente, por mencionar el rescate de la lengua, para el que se elaboró documentos de cantos y narrativas, con el fin de que esta perdure como legado de las generaciones futuras. De igual manera la facultad de Ciencias de Ensenada, ha jugado un papel importante en la recopilación de las plantas nativas de Baja California y sus usos. Así mismo, la escuela de Gastronomía y Enología, de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), se ha dado a la tarea de jugar con este conocimiento para proponer conocer más sobre los saberes de los pueblos indígenas de la localidad. Esto, sugiere que existe un interés y una iniciativa por parte del sistema educativo de preservar estas etnias que enriquecen el conocimiento histórico y patrimonial, consecutivamente la cuestión aquí es que existen muchas cosas por registrar y mucho por aprender acerca de las tradiciones culturales de las regiones de Baja California; pero, además, hay mucho que aportar a ellas, elementos

que como comunicadores o productores pueden aportarse con la finalidad de conocer y convivir.

Es por ello, que para preservar el patrimonio cultural inmaterial, se debe revalorar los saberes de estos pueblos, en este caso se le da el valor a la cocina tradicional nativa, con el objeto de consensuar y comprometer iniciativas que puedan adecuarse de forma positiva en los aspectos culturales, donde se postulan las tradiciones culinarias indígenas y ancestrales; sin afectar la situación social y de esta manera, regular la vinculación de la actividad turística con el sector gastronómico. Sin embargo, en Baja California se requiere acudir a esta gama de posibilidades para salvaguardar la cultura de los pueblos originarios que se están desvaneciendo por las circunstancias actuales que enfrentan ante diversos paradigmas.

Por otra parte, actualmente en Ensenada se plantea un proyecto “Desarrollo sustentable de las comunidades indígenas de Baja California”, potenciando por medio del instituto de Culturas Nativas de Baja California (CUNA), la capacidad de estas comunidades indígenas para desarrollar actividades de ecoturismo en Baja California, CUNA ha planteado la necesidad de elaborar un Plan Integral de Ecoturismo Comunitario en cada comunidad indígena del estado. Este Plan Integral, permitirá identificar los recursos naturales, culturales y humanos potenciales para el desarrollo de las actividades, así como las necesidades para desarrollarlas, incluirá los diversos intereses sobre ecoturismo existentes dentro de la comunidad, además propondrá actividades alternativas con potencial para desarrollo y que con esto la comunidad receptora participe activamente.

1.2.2 La cocina actual de Ensenada, Baja California

Las cocinas reflejan nuestra historicidad, es así que podemos interpretarla en el sentido

como vivimos la vida cotidiana. Refleja los aspectos fundamentales de la cultura de un pueblo que claro está influenciado por las transformaciones que ocurren en el proceso de la evolución social y que se muestran no ajenos a los cambios en el ámbito político y económico (Meléndez y Cañez, 2009). En este marco se puede asociar la influencia del turismo a este sector, que en conjunción se ha ido desarrollando y expandiendo de acuerdo a la demanda del lugar.

Existe una sinergia dentro de estos dos sectores, es decir, el turismo y lo gastronómico ha adquirido importancia en muchos países donde se puede ofrecer una amplia gama de productos alimenticios y de valor cultural culinario. Las personas que viajan por motivos gastronómicos asocian la gastronomía con la cultura. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer (Bernier, 2003). Empíricamente se puede afirmar que los turistas que ven la comida como su destino turístico no van a considerar, el costo, ni la travesía, la búsqueda de restaurantes y lugares exóticos donde se ofrezca buena comida es la experiencia que buscan a toda costa.

Oliveira (2011:44) presenta una definición completa con respecto al turismo gastronómico, señala que “es el desplazamiento de visitantes, tanto de turistas como de excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato”. Ahora bien, en la actualidad se puede encontrar por todos lados personas que buscan en sus viajes nuevas sensaciones que encuentran a través de la comida, ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, y otros eventos. De aquí también parte el interés de crear rutas para los turistas que definen una región, como es el caso de

la ruta del vino en Ensenada, Baja California; en este caso el turismo gastronómico de esta región surgió a partir de la industria vinícola, que se fue forjando aproximadamente a partir de finales del siglo XX hasta la actualidad, por lo tanto, se puede decir que el vino y la gastronomía dentro de la región llevan una evolución conjunta.

La gastronomía de Baja California se ha distinguido en la actualidad por sus diferentes culturas que inciden en el gusto culinario del Estado. La presencia histórica de comunidades que emigraron hacia Baja California, han ido modificando la alimentación de acuerdo a su temporalidad; al paso del tiempo los ingredientes y la forma de preparación de los alimentos se han adecuados de acuerdo a los gustos y las variaciones del territorio. Las oleadas migratorias han contribuido a enriquecer las recetas. Las comunidades de japoneses, chinos, británicos, españoles, así como mexicanos provenientes de otras partes de México, han traído consigo su acervo cultural y sus cocinas, donde las técnicas y los productos se han adaptado.

En el estado se ha presentado una oleada de nuevas prácticas culinarias que han fomentado el desarrollo turístico gastronómico de una manera positiva, promovida por chefs de gran prestigio a nivel internacional y nacional como, Javier Plascencia (quien es originario de Baja California), Benito Molina y Jair Téllez, que combinan los ricos productos que ofrece la tierra Baja Californiana, con influencias de la cocina moderna y la mediterránea (Observatorio Turístico de Baja California, 2013).

Ensenada cuenta además con “La Ruta del Vino del Valle de Guadalupe”, que es parte de un programa oficial de promoción, apoyado por el gobierno de Baja California y la Secretaría de Turismo. La ruta nos ofrece productos tradicionales de la cultura misionera y molokana, artesanales, aceite de olivo de la región, gran variedad de quesos, cocina local,

así como un buen recorrido por sus casas vinícolas (Maldonado, Meraz y Valderrama, 2012). En la gastronomía de Ensenada se puede encontrar también varias especies endémicas de flora y fauna consumidas originalmente por los grupos étnicos ahí establecidos, así como productos del mar que son parte importante en la dieta tradicional y la riqueza gastronómica de la localidad, por mencionar la langosta, el atún, y algunos bivalvos (almeja chocolate, mejillón, entre otros).

Ensenada se ha consolidado con uno de los destinos turísticos gastronómicos más importantes a nivel mundial aproximadamente desde el 2000 hasta la fecha, esto gracias a un complemento que hoy por hoy no puede faltar en la mesa de un ensenadense, el vino. La Vid desde la época misional empezó a tomar forma dentro de la región Baja Californiana, fue después en las colonias cuando las antiguas cepas se empezaron a restablecer, siendo Ensenada una región idónea para la reproducción de esta planta. Actualmente los mismos grupos de las comunidades nativas Kumiyay, se encuentra elaborando este producto. El vino para las comunidades nativas de Ensenada ha representado una oportunidad laboral desde el tiempo de las colonias, ya que ellos vivían de la agricultura que se hacía en los ranchos de los colonos, los cuales, los contratan para saber más de la tierra y las temporalidades. Actualmente en San José de la Zorra, se elabora un vino tinto que lleva el mismo nombre de la comunidad; en San Antonio Necua, que se encuentra detrás de la vinícola L.A. CETTO, también se encuentran elaborando vinos por parte de la comunidad y por parte de diferentes familias.

La gastronomía, también es parte fundamental de la ruta del vino y existe una conexión de trabajo entre ambas, a tal grado de ser una misma. Una ruta turística involucra el desarrollo y promoción de un producto turístico temático, para lo cual es importante la

combinación de elementos tangibles e intangibles existentes en el territorio (Quiñonez, Bringas y Barrios, 2012). En este sentido, los ejemplos de las rutas del vino se presentan como una experiencia de viaje sensorial, en las que el “visitante puede experimentar el placer del sabor, del olor, del tacto, de la vista y del sonido”. Dentro de la localidad de Ensenada, puedes degustar de la alta cocina con toques del puerto donde famosos Chef de México se han establecido, a causa de la riqueza de productos del mar con la que cuenta Ensenada, así por mencionar un restaurante de la localidad que lleva por nombre Manzanilla, justo ahí se encuentra el famoso chef Benito Molina, que toma los productos locales para darles un toque en platillos influenciados por la *cousine* internacional. Así mismo, no tan extravagante y de un excelente gusto, está el restaurante Muelle tres, que cuenta con una cocina marina con toques asiáticos y mediterráneos.

La gastronomía de esta localidad está presente tanto la zona urbana de Ensenada, parte del corredor turístico, donde se ofertan diferentes platillo y bebidas representativas de la zona; por mencionar algunos, tacos de pescado, ceviches de pescado, almeja, pulpo, erizo, entre otros, ofrecidos en carretas que se posicionan en las esquinas de las aceras; dentro del recorrido también podemos encontrar diferentes productos locales y regionales que se elaboran de manera artesanal; bebidas tales como el vino de los distintos valles productores, la original Margarita del ex Hotel Riviera y muy recientemente la cerveza artesanal, que ha cobrado fama a nivel nacional e internacional.

Por mencionar la influencia culinaria del Valle de Guadalupe, mencionaremos el restaurante Malva; dependiendo de la temporada, en el restaurante se pueden encontrar peces y aves disponibles de productores y pescadores locales, pues la filosofía del chef Alcázar es trabajar siempre con producto fresco, nunca congelados. El chef ha cocinado

en grandes restaurantes a nivel nacional e internacional, como corazón de tierra, de su mentor Diego Hernández Baquedano otro representante local que ha sobresalido a nivel mundial, donde su propuesta de cocinas sustentables, ha dado un giro enorme al gusto local, creando una moda culinaria de zona. Sin embargo, existen chef que buscan conocer más de la tierra y las culturas antiguas, tal es el caso de Ismene Venegas, chef del restaurante “El pinar” de tres mujeres, se ha interesado profundamente en las plantas nativas y en que puede implementar en su cocina que forme parte de lo tradicional, haciendo su cocina cada vez más cercana a las características del territorio.

1.3 La globalización y la transformación de la cultura alimentaria

Para entender las transformaciones alimentarias de una cultura y la homogeneización cultural, se debe poner principal énfasis en los términos que desatan estos paradigmas, “la globalización”. La globalización neoliberal como un proceso puesto en marcha por fuerzas del mercado crecientemente no es regulada y está en constante movimiento, lo que polariza las diferencias sociales tanto entre las naciones como dentro de ellas mismas. Frente a este proceso de colonización acelerado de los territorios que influyen en la destrucción de valiosas tradiciones y formas de vida, el pensamiento crítico no puede ya definirse exclusivamente por su orientación al cambio social, se debe reconocer diferentes vertientes en conjunto para llegar a un análisis concreto y crítico de los paradigmas referentes a la temática.

De hecho, la conjunción modernidad-globalización en sí mismo, forman un binomio. La ideología de la modernidad sugiere una homogeneización general de las instituciones y experiencias básicas en un modo temporal e histórico. De igual forma, la globalización busca la igualdad, estandarizando las culturas y los hábitos, así como escribiendo las

identidades colectivas e individuales (Coronil, 2000). De la misma manera la globalización sigue al colonialismo, generando una recolonización de los territorios, de las culturas y los recursos naturales, que aparece en forma de efectos como la marginalización, industrialización y el despojo de los territorios.

El paradigma de la globalización radica en la gobernanza del mercado global, que reformula una concepción más antigua de la tierra, el trabajo y el capital como factores de producción, con la intención de homogeneizar estos factores como un solo capital. Por una parte, Giddens (1991: 21) sostiene en términos generales que el concepto de globalización se entiende mejor como:

“El concepto de globalización atiende aspectos fundamentales de la distanciamiento tiempo-espacio. La globalización se refiere a la intersección de la presencia y la ausencia, el entrelazamiento de los acontecimientos sociales y las relaciones sociales "a distancia" con las contextualizaciones locales. La globalización tiene que ser entendida como un fenómeno dialéctico, en el cual los sucesos en un polo de una relación distanciada a menudo cautivan acontecimientos divergentes o incluso opuestos en otro”.

De esta manera la globalización condiciona el empoderamiento del territorio o del lugar, siendo este importante en la vida de la mayoría de las personas, ya que funge con un grado de enraizamiento y esta manera se crea un sentido de pertenencia. Los lugares en este sentido, no desaparecen, pero su significado y su lógica es absorbida por la cultura global que desdibuja y desterritorializa creando consecuencias en la comprensión de la cultura, el conocimiento, la naturaleza, y por consiguiente la alimentación (Escobar, 2000).

Las condiciones básicas de la modalidad de vida se han ido cambiando y acomodando al nuevo modelo estructural del consumo que ha causado transformaciones en las integraciones comunitarias, relaciones cotidianas, usos y costumbres de algunas comunidades. La influencia globalizadora adopta formas sutiles dentro de una dinámica que rebasa fronteras geográficas, es así como Ianni (1996: 42) dice que la globalización:

“Se vuelve un parámetro universal de las actividades y las relaciones desarrolladas, por individuos y pueblos. Expresan las relaciones, procesos y estructuras muy presentes y evidentes en las condiciones de vida de individuos, grupos, clases, tribus, clanes, pueblos, naciones y nacionalidades, además de otras realidades donde convergen nociones, conceptos interpretaciones del pensamiento social.”

De esta manera las transformaciones globalizadoras cuestionan las relaciones entre las identidades y los espacios, volviendo estas corrientes a una naturaleza más dinámica. Existe una relación entre lugar y cultura, tomando como punto de partida que los lugares son creaciones históricas y estas deben ser explicadas, no asumidos; es así, como tal explicación debe tomar en cuenta la identidad y los procesos de producción cultural, dentro de un espacio determinado (Escobar, 2000). Las poblaciones que se conservan entre la resistencia de lo tradicional y la presión globalizadora, es un tema relevante, donde las generaciones más recientes viven de una modernidad que ha ido disolviendo las principales características tradicionales y dejando al olvido la herencia cultural.

La forma de producción de alimentos y el consumo de ellos, en este caso de los pueblos originarios, se modifica con las pautas de consumo y va trastocando la cultura

alimentaria², es decir, ya no será lo mismo producir sus hortalizas por la necesidad de salir fuera de su comunidad a buscar una oferta de trabajo o por la reducción de sus espacios de producción, lo cual acelera el proceso de adaptación a la modernización de los alimentos ya procesados y listos para consumir. Así, el sistema alimentario tradicional se ha visto reconfigurado y apropiado por la estructura global actual, sobretodo del sector servicio, donde se han usado y surgido nuevos productos que desfasan a los productos tradicionales, donde existe la aprehensión del hoy por hoy de las comunidades contemporáneas, dejando a un lado las tradiciones y costumbres alimenticias.

La alimentación tiene una dimensión cultural importante que incluye variabilidad, que se puede distinguir entre la diversidad de las pautas alimentarias y la diferente cultura que a lo largo del tiempo se han analizado, desde las condiciones biológicas, ecológicas, económicas, sociales y religiosas. Hoy en día se puede observar la existencia de una nueva cultura alimentaria, trastocada por la tecnología y los nuevos ritmos de vida, considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás. La transformación generada por la globalización, se contempla cada vez más acentuada y se expresa dentro del sistema alimentario, en modificaciones en la forma de consumo de los alimentos, horarios, y socialización, ya que en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus características representa unidad, tradición, status, espiritualidad y hasta en algunos casos, distinción y aceptación.

Ahora bien, el asunto de la globalización ha ido transformando y desarrollando nuevos mercados capitales, nuevas formas de conservación del alimento y de su producción en

² La cultura alimentaria hace referencia a la unión y relación nuevamente de los alimentos con el hombre, pero con una nueva perspectiva en la que han evolucionado y se han transformado los nuevos escenarios y contextos de donde provienen los nuevos alimentos que son accesibles para el consumo del ser humano (García, 2003).

cuestiones industriales. Ante este contraste de conceptos Adams (1994:104) explica que la globalización refiere la condición en la cual la información y el impacto de los sucesos que ocurren en alguna parte del mundo se comunican rápidamente a muchos otros puntos, saltando fronteras nacionales y barreras ambientales; han desaparecido crecientes disparidades y los sujetos van más allá de su capacidad de moverse ante algún destino, con esto las sociedades evolucionan. Y por lo tanto de la conformación de las culturas, que involucran su nueva Cultura Alimentaria. Sin embargo la alimentación en su relación con las actividades socioculturales denotan las prácticas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que se puede hacer referencia a la existencia de una cocina tradicional. Es así como una serie de actividades y conocimientos que se reflejan a través de la cocina nos pueden explicar la evolución de ciertas culturas dentro de un proceso de modernización y globalización.

En la actualidad la reconfiguración y significados de las formas tradicionales de alimentación no solo pasan por el proceso de producción de comidas, sino también por su adaptación a ciertas formas globalizadas de consumo y sociabilidad característicos de la vida urbana. En este proceso en el cual se define la palabra transculturación y emerge una nueva realidad, compuesta y compleja; una realidad que no es una aglomeración mecánica de caracteres, ni siquiera un mosaico, sino un fenómeno nuevo, original e independiente (Ortiz, 1978); ejercida por la globalización presente en casi todos los países, ha insertado un concepto y estilos de vida ajenos a niveles inalcanzables, la gente local adopta estilos de vida que toma de otras culturas y las hace parte de su cultura, arriesgándose a ella como un virus, difícil de desaparecer, es decir, el sentido de pertenencia se desconfigura del ya presente a causa de este fenómeno.

Visto desde la teoría del sistema alimentario donde el enfoque antropológico incluye lo culinario, Strauss (1968) señala que los elementos constitutivos del sistema culinario podrían denominarse de acuerdo a la estructura de oposición y correlación de una sociedad. Estas series de oposiciones ayudan a comprender oposiciones sobre una cocina y otra y a distinguirlas. El sistema culinario selecciona tan solo algunas prácticas con vistas a la alimentación relacionado con la coherencia intelectual del simbolismo (Strauss, 1968:416-432). Dentro del contexto de globalización el sistema alimentario está sufriendo una mundialización de las culturas.

Ahora bien, ser pobre en una sociedad de consumo globalizada, es no tener acceso a una vida normal, ser un consumidor frustrado, incapaz de adaptarse y por tanto llevar una vida aburrida, sin libertad de elección, orillando así a desafiar el orden y la ley para no aburrirse (Bauman, 2008). La práctica del consumo es un mecanismo más que ha contribuido al deterioro de la identidad y por medio de las actividades capitalistas se han conjugado distintas acciones perjudiciales para debilitarla, sabiendo que una vez deteriorado (el patrimonio-identidad) el interés para reforzar por parte de la sociedad disminuye.

El mundo y las culturas se inclinan a las concepciones del modo característico occidental, que crean fragmentaciones en los modos de vida de las personas y una confusión en el propio espacio identitario (Fredman, 1994). Cuando el espacio cultural se hegemoniza; los spaghetti se vuelven italianos; el chocolate se vuelve suizo y el nopal se vuelve chino. Sin embargo, las formas específicas que va adoptando el proceso de globalización y sus consecuencias en la alimentación y los ingredientes es muy notorio en nuestra cotidianidad de acuerdo a los productos que consumimos, sobre todo de los sectores más

pobres, se están dando argumentos sólidos a favor de que los mismos pueblos tengan que tomar medidas para poder llegar a tener una alimentación sana y digna. La apertura internacional de los mercados y los acuerdos restringen severamente las opciones de los gobiernos para definir políticas orientadas a proteger a sus ciudadanos de amenazas que afectan la alimentación digna y saludable.

A través del tiempo las personas han conocido lo que la misma comunidad industrial los ha moldeado al punto de que una dependencia a la adquisición de servicios, que esto conlleva que las personas lleguen a un conocimiento previo de lo que está haciendo o consumiendo; esto quiere decir que la sociedad dentro de lo que es la globalización está siendo dirigida a un solo punto, a producir económicamente, cuando en realidad se debería concientizar para alcanzar un enfoque real de la misma comunidad de la que se está sirviendo, es cuando entran entonces las tradiciones culturales y los antecedentes históricos que representan a un determinado rubro de la sociedad dentro del ámbito gastronómico autóctono.

Se desplazó así la palabra sustancia por esencia, y el viejo adagio de la vida sana expresada en un hombre con una gran panza es reemplazado por el de vida sana que representan un ser estilizado, una persona en juventud eterna, creando así una nueva forma de idealismo (Dachary y Arnaiz, 2012). Dentro del contexto de globalización se puede anexar que se han hecho adecuaciones para poder estar a tono con la moda, es decir, dentro de las cuestiones turísticas; consumir lugares donde el sujeto se siente una vez más sobrevaluado y ubicado en un lugar diferente al que ocupa en la cotidianidad, que es la comprensión principal del viaje.

La interacción de las culturas en el proceso de la búsqueda de aceptación e identidad y la

relación entre todos esos procesos alimentarios, y los procesos materiales de un sistema global en crisis son una aproximación fecunda y necesaria a la comprensión de una realidad que hasta ahora ha sido bastante exclusiva (Friedman, 1994). La clave está en que la cocina pone de manifiesto una homología formal e íntima entre la infraestructura de las relaciones sociales y la ideología, se puede decir, que la cocina se genera un recinto de experiencias, sensaciones, sentimiento, historia, sin dejar a un lado lo biológico y natural. Estas cualidades dan como resultado una práctica transcendental que expone saberes culturales de las tradiciones gastronómicas de una determinada sociedad.

Cuando un pueblo se somete a la modernidad dejando atrás su historia, se puede decir que ha perdido lo que lo identificaba (bueno o malo), y es un paso que acepta el dominio exterior por la influencia global hegemónica de la industria que acecha a cada uno de los países. La persistencia de los grupos étnicos implica no sólo criterios y señales de identificación, sino también estructuras de interacción, que analicen la interacción y que permitan la persistencia de las diferencias culturales. Así, ciertos rasgos como la vestimenta, el lenguaje o los valores morales utilizados para juzgar ciertas situaciones se convierten en signos cuando se aplican a la función de señalar la identidad frente a las personas extrañas (Gobbi, 2003; 3). En el caso de la cocina tradicional indígena se encuentra en conflicto por la colonización pasiva por parte de los productos alimenticios de globalización y otros fenómenos, que se involucran en la pérdida de sus rasgos culturales que los definen, llegando a reconfigurar la integración entre la alimentación actual y la cocina tradicional en general de la comunidad.

Hay muchas implicaciones donde se trastoca la realidad del sujeto local-étnico dentro de un sistema globalizador, donde este, convive con otras manifestaciones culturales e

identidades. Debido al hecho de que muchas grandes sociedades están constituidas por clases, grupos étnicos, regiones y otro subgrupo significativo, frecuentemente conviene referirse a las subculturas y estudiarlas; como por ejemplo de la subcultura de los diferentes grupos étnicos en México. De ahí que coexistan diferentes pautas de conducta y pensamiento de cada grupo, donde, cada uno de ellos conforma un núcleo de cosmovisiones y de etnocentrismo.

Cuando parte de estos grupos étnicos están en jeans, sandalias y zapatillas son tan participantes de los procesos de dominación simbólica de la globalización (como en los tiempos de la conquista), salvo que ahora la posibilidad y el pluralismo para vestirse de forma “occidental” porque lo seleccionan libremente, es decir, la tolerancia o liberalismo sobre las elecciones culturales, pueden oponerse a su vez a la determinación de una identidad ya determinada por una comunidad (Gobbi, 2003:6). En este sentido, lo mismo pasa con los alimentos, se puede observar en muchas zonas (sobre todo rurales), una mayor dependencia de alimentos y productos de procedencia desconocida, que a su vez sustituyen otros productos tradicionales.

Esta modalidad y perspectiva de ver el hecho dominador pero liberal de ver el mundo actual, también se aplica al sistema alimentario, donde, la soberanía alimentaria está trastocada por las grandes compañías capitalistas que reinan sobre los alimentos y productos de consumo; en muchos de los casos no existe un desplazamiento del terreno alimentario que conforma el sistema identitario de la localidad, sino más bien, hay una gran apertura de nuevas técnicas y diferentes productos traídos por nuevas culturas, sin embargo la cultura predominante en muchos casos es la occidental, que apunta a un mercado global. La globalización se puede ver como una apertura de oportunidades que

más que nada rompe con las tradiciones.

Pero lo que no se debe de olvidar en estas cuestiones globalizadoras es el sentido de pertenencia, que nos liga a un territorio, donde los comportamientos alimentarios nos identifican; en este proceso, el presente y el pasado se mezclan para atender el momento, dar sensaciones y crear emociones. Lo que el territorio ofrece se ha masificado y está inmerso en una lógica de acumulación y del mercado global. Implementar como necesidad de los pueblos a una adaptación a las políticas públicas, deja a un lado la política social, que esta sea ajustable a sus necesidades no a las del gobierno.

Por otro lado, la modernidad y el tema de la globalización, dentro de todas sus contradicciones, también se hicieron patentes en las cocinas a través de manifestaciones de nostalgia por un pasado idealizado y desplazado (Narváez, 2016). De acuerdo con este estudio, en la cocina tradicional Kumiay, se encontrará que para la producción y transmisión de los conocimientos tradicionales, estos fueron promovidos en el interior de la cocina como en ningún otro espacio, y al plantear las diferentes discusiones realizadas en páginas anteriores, nos ayudarán a comprender cómo diferentes alimentos y las mismas cocinas han dado vida a dicha cultura, que a su vez ha sido enriquecida por las cocineras que día a día luchan por tratar de reproducir sus recetas.

Bak-Geller (citado en Narváez, 2016) sostiene que “Estudiar la modernidad en la cocina significa comprender el ir y venir entre el entusiasmo por los avances por la ciencia y la industria, y la añoranza por sabores y saberes que parecen olvidarse en el ayer”. Por consiguiente, se considera que la cocina puede verse como parte de un laboratorio social y a través de las diferentes configuraciones del espacio, llegar a entender un poco sobre las prácticas y las costumbres alimentarias

CAPÍTULO II. MARCO CONTEXTUAL

2.1 Características de la zona de estudio

Actualmente se estima que en Baja California viven 1200 nativos, dentro de 8 comunidades indígenas reconocidas por el gobierno, de los cuales se estima que quedan menos de 300 nativos Kumiay. Anteriormente los grupos Kumiay se distribuían en tres regiones ecológicas; el desierto, la sierra y la costa, dependiendo la estación y lo que la naturaleza les proveía. Actualmente la mayoría de estos grupos se encuentran en Ensenada, distribuidos en los valles de Guadalupe y Ojos Negros, congregados en las comunidades de San Antonio Necua, San José de la Zorra y La Huerta. Estas comunidades están constituidas como ejidos o comunidades de nativos y mestizos, la tenencia de la tierra es comunal. Las comunidades nativas, se encuentran entre los grupos menos favorecidos de la península; sin embargo, aún todas las comunidades poseen ambientes naturales en buen estado de conservación, así como recursos culturales y humanos con gran potencial de desarrollo.

El territorio Kumiay se encuentra actualmente en la zona del valle y serrana de Ensenada, sin embargo, para esta investigación se abarca principalmente la comunidad de San José de la Zorra encontrada en Ejido el Porvenir, sin dejar de dar énfasis a la comunidad hermana de San Antonio Necua en Valle de Guadalupe y de La Huerta en valle de Ojos Negros.

Figura 1. Vista panorámica comunidad Kumiaꝝ San José de la Zorra



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

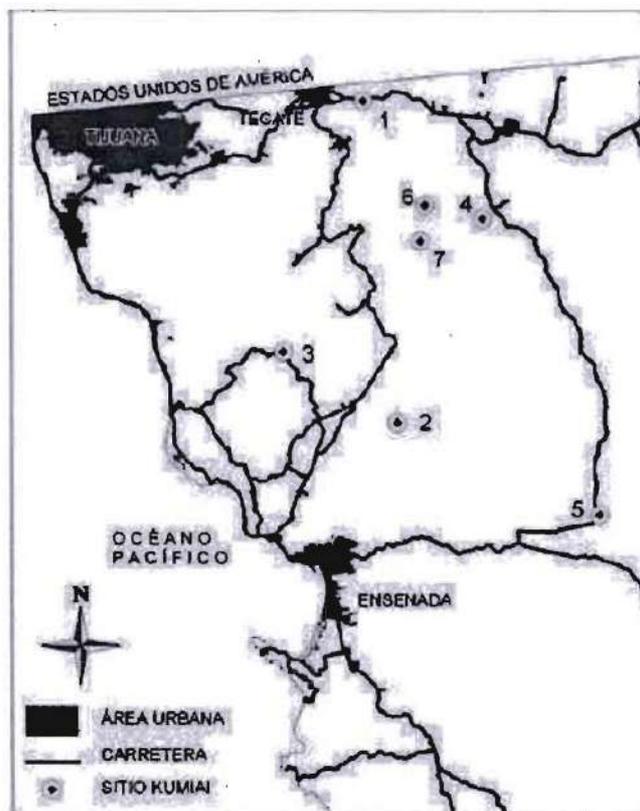
La localidad de Comunidad Indígena San José de la Zorra está situada en el Municipio de Ensenada (en el Estado de Baja California). En el último censo de población de INEGI se registraron 117 habitantes. La comunidad de San José de la Zorra está a 320 metros de altitud. En la comunidad de San José de la Zorra el 61,54% de los adultos habla alguna lengua Nativa. En la localidad se encuentran 34 viviendas, de las cuales el 0% disponen de una computadora. El 69,86% de la población es originario, y el 39,73% de los habitantes habla una lengua nativa. El 0,00% de la población habla una lengua nativa y no habla español (INEGI, 2010).

2.1.1 Ubicación y geografía

Se localiza al noroeste del Porvenir, el acceso a la comunidad está en el Km. 38 de la carretera Ensenada-Tecate en la delegación Francisco Zarco. La topografía que se presenta en la zona está formada por elevaciones que van desde 320 metros a nivel del

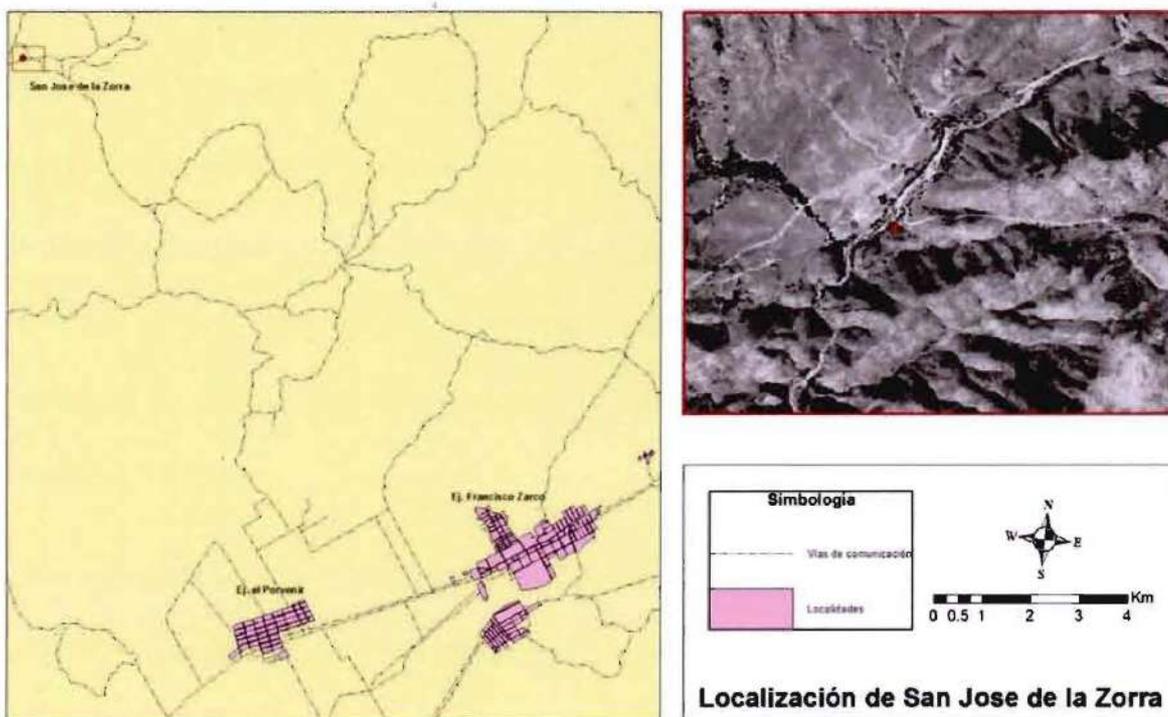
mar, hasta 200 metros de nivel del mar en la base de las cadenas montañosas que conforman el valle en esta región (INEGI, 1982). En el siguiente mapa se muestra con numeración donde se encuentran asentadas las comunidades Kumiay en Ensenada; el número 3 es San José de la Zorra, la comunidad de donde parte el estudio, localizada en Ejido el Porvenir, a unos 45 minutos de la ciudad de Ensenada. Sin embargo, el número 4 (San Antonio Necua) se encuentra dentro de la misma zona, siendo una comunidad donde se encuentran personajes de la misma etnia de gran resonancia en el ámbito de la cocina tradicional: así, como el número 5 (La Huerta, en Valle de ojos negros) en este caso también tiene relevancia ya que es una comunidad Kumiay importante donde se localizan algunos informantes para el estudio.

Mapa 1. Ubicación del territorio Kumiay en Baja California, el punto 3 corresponde a San José de la Zorra.



Fuente: Recuperado de Estudios Fronterizos. El imaginario colectivo kumiay y sus recursos naturales (2012).

Mapa 2. Ubicación de San José de la Zorra y las localidades aledañas. Lado superior derecho, ortofoto de la comunidad de San José de la Zorra.



Fuente: Elaboración propia. Datos recuperados de INEGI, elaboración de mapa en programa ArcMap.

2.1.2 Recursos naturales

Algunos de los recursos naturales con que cuentan son: plantas como el agave, encinos, pinos piñoneros, yuca, mezquite, jojoba, plantas para cestería, sauce y otras plantas medicinales. La vegetación predominante es el chaparral costero, tierra adentro, este tipo

de vegetación se mezcla en el área con matorral costero los cuales se presentan en las áreas más secas y con mayor influencia marina. Las especies vegetales en las zonas mediterráneas, como la zona de Ensenada, se caracteriza por estar adaptada a las condiciones de sequía.

El ecosistema de los Kumiay cuenta con una vasta diversidad, se puede encontrar el chaparral de chamizo, hierba del toro, lentisco (*R. laurina*) y salvia (*Salvia apiana*). En los matorrales encontramos una gran cantidad de especies comestibles aromáticas o medicinales como valeriana (*Eriogonum fasciculatum*), gordolobo (*Gnaphalium purpureum*), hierba del pasmo (*Haplopappus venetus*), jojoba (*Simmondsiachinensis*) y canutillo (*Ephedra californica*). En las áreas riparias (entre el suelo y un río o arroyo) encontramos especies como el encino (*Quercus sp.*), el junco (*Juncus sp.*), el aliso (*Platanus racemosa*), el álamo (*Populus fremontii*) y el saucillo (Delgadillo, 1992).

En esta zona se encuentran representadas todo tipo de especies animales, principalmente vertebradas. Las aves y los mamíferos son los mejor representados, se reportan pocas especies de anfibios, esto último debido posiblemente a que los arroyos de la región son pequeños y temporales. En el caso de los reptiles existen algunas especies reportadas con estatus de amenazadas: la lagartija de collar, la boa rosada, la serpiente rey; sujetas a protección especial tres especies de serpientes de cascabel.

Algunas de las especies de mamíferos son: venado bura, liebre, conejo, varias especies de ardillas, así como varios tipos de depredadores como coyote, zorra, gato montés y puma. Algunas de las aves de interés son: codorniz, paloma de alas blancas. Dentro de las comunidades indígenas se puede encontrar tierra cultivable, arcilla, rocas y minerales,

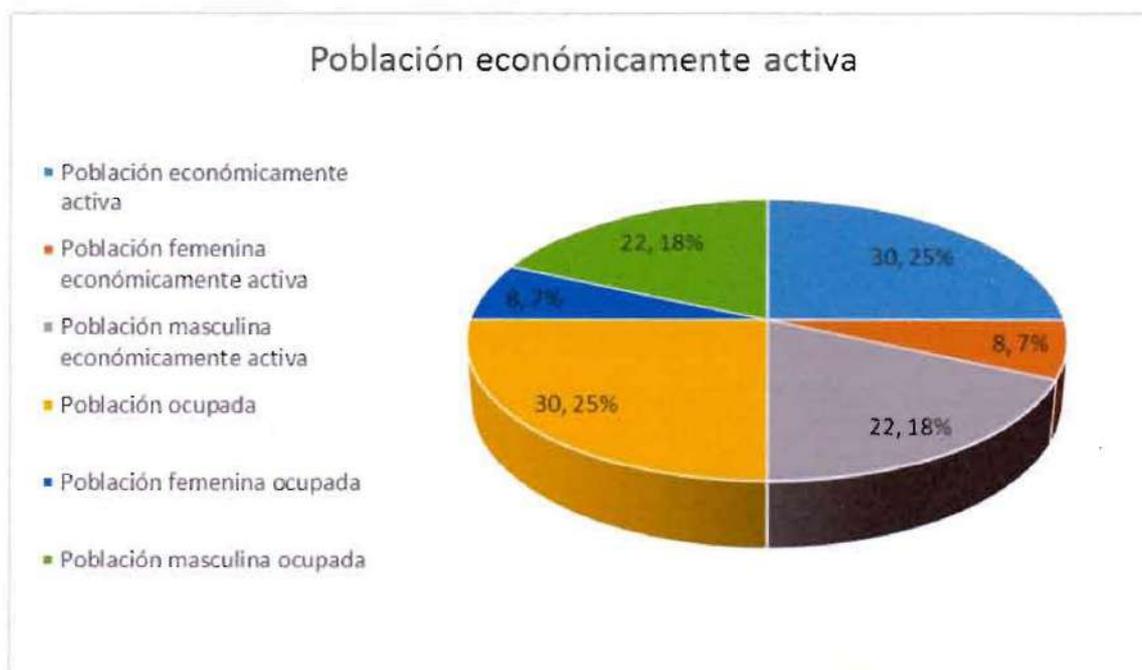
que forman parte del gran acervo de recursos naturales que poseen.

2.1.3 Actividades económicas

Cada comunidad, dependiendo de la zona en la que está enclavada, acude a ciertos mercados de trabajo, ya sea trabajando la tierra, o buscando oportunidades en la ciudad de Ensenada (para trabajar y realizar estudios por lo general). Por ejemplo, la población de las comunidades de San José de la Zorra y San Antonio Necua se emplean en trabajos relacionados con la producción vinícola y a la ganadería en el Valle de Guadalupe (Bendimez, 1987).

En San José de la Zorra actividades económicas son la agricultura y la ganadería. Se practica agricultura de riego para la producción de alfalfa y la ganadería en forma extensiva. El pastoreo de ganado ha jugado un papel importante y se tienen algunos corrales para el confinamiento del mismo, aunque la mayor parte de los animales pastan libremente.

Figura 2. Población económicamente activa de la comunidad de San José de la Zorra, último censo poblacional del INEGI.



Fuente. Elaboración propia. Recuperado de base de datos INEGI (2010).

El 41,10% de la población mayor de 12 años está ocupada laboralmente (el 50,00% de los hombres y el 27,59% de las mujeres). Todos los integrantes de la familia tienen una actividad laboral aunque sea ayudando con la elaboración de la comida. Sin embargo, son los papás y las mamás los que salen fuera de la comunidad para laborar. Otra actividad que se realiza es la extracción de material para la fabricación de ladrillos de adobe. Algunos de los pobladores de esta comunidad trabajan como asalariados en los ranchos vitivinícolas y otras industrias de la región.

2.1.3.1 Agricultura y ganadería

En esta zona se realizan actividades agrícolas y ganaderas, principalmente en las cercanías del arroyo y en algunos de los chaparrales y cañones. Sin embargo, la principal

actividad económica es la agricultura, con cultivos de tipo mediterráneo como la vid, olivo, cítricos, diversos frutales, hierbas medicinales y diversas hortalizas. Aunado a esto, a los alrededores de la comunidad, se desarrollan también actividades de mayor impacto como, agroindustria, rancherías, y se desarrolla la ganadería a una escala menor que la agricultura. El suelo de los cerros que rodean al valle, tiene una capa superficial oscura, suave, rica en materia orgánica y en nutrientes. Son suelos frágiles y delgados, especialmente en las laderas, se erosionan con mucha facilidad por el riego (Leyva-Aguilera y Espejel-Carbajal, 2013). Poseen 6,262 ha de las cuales 19 ha son dedicadas a actividades agrícolas de temporal. Actualmente en la comunidad de San José de la Zorra, se siembra repollo y la calabaza como principal elemento de agricultura. Se cuenta con producciones menores y huertos familiares informales, los cuales son sembrados por temporal.

Dos personas dentro de la comunidad producen queso, producto de la vaca. Sin embargo, varias familias cuentan con un poco de ganado vacuno, porcinos entre otras diferentes especies ganaderas. El tipo de tenencia de la tierra es ejidal de fecha de resolución presidencial 16 de enero de 1970 y la ampliación es del 13 de octubre de 1978. Tienen problemas de linderos con el ejido Jamatay y el ejido Real del Castillo, y con algunos pequeños propietarios (INI, 1993; Garduño, 1994).

2.1.3.2 Turismo

Las comunidades Kumiay de San José de la Zorra, San Antonio Necua y La Huerta cuentan con centros ecoturísticos los cuales son manejados por la misma gente de la comunidad. Estos centros eco turísticos son distintos en cuestiones de equipamiento,

siendo el de San Antonio Necua el más equipado de los tres en cuanto a infraestructura. Se puede encontrar en San José de la Zorra, llamado “tipai wamp” (indio también, en Kumiay) y La Huerta, cabañas y recorridos guiados ya sea a pie o a caballo, así como cocina “típica” del lugar.

En San Antonio Necua por otra parte se encuentra un museo que muestra la historia del pueblo Kumiay y de la misma comunidad, así como un anfiteatro, un salón de reunión, un jardín botánico con las plantas típicas del lugar, una tienda de artesanías y un restaurante que vende comida del lugar. Generalmente es necesario hacer reservación vía telefónica para rentar las cabañas o para los tours guiados. La concurrencia de las personas que asisten a las comunidades a disponer de estos servicios o simplemente a visitar las comunidades es muy poca.

Figura 3. Señalamiento de entrada a comunidad Kumiay, San Antonio Necua.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2015).

Figura 4. Señalamiento de ruta para llegar a la comunidad La Huerta.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Figura 5. Señalamiento de ruta para llegar a la comunidad San José de la Zorra



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

2.2 Las etnias de Baja California

Las etnias de Baja California se han distinguido históricamente por la capacidad superior de adaptación, supervivencia y desarrollo local, que hizo posible su legado hasta la actualidad. Estos grupos se desarrollaron por medio de un estilo de vida semi-nómada, que formaban sociedades de bandos y linajes agrupados; propiciando una capacidad de sobrevivencia dentro de las condiciones extremas del ambiente a donde se desplazaban, les generó un gran conocimiento del territorio y un gran abanico de oportunidad para la

subsistencia de alimento por parte de las técnicas que desarrollaron a partir de la cacería, la pesca y la recolección (Garduño, 2010).

A los grupos indígenas de Baja California también se les denomina yumanos; técnicamente, el término se refiere a la familia lingüística, más que una forma de auto denominación. La presencia de estos grupos va solamente de los 150 los 2500 años (Garduño, 2010). Resultado de las migraciones de Norte a Sur por periodos diferentes se dio un proceso de reparto etnolingüísticas que dio lugar a por lo menos 15 lenguas.

A esto podemos añadir que los asentamientos más recientes de indígenas, pertenecientes al grupo lingüístico yumano que todavía habitan la región, datan de unos 2000 años. Como primer intento de acercar a la realidad se habla de una secuencia de hechos que ponen de manifiesto la supervivencia de esta cultura través del tiempo, primero como la colonia española y luego como nación independiente, afectaron a las comunidades originarias de este territorio (Winkelman, 2015). Actualmente se cuenta con 5 grupos indígenas presentes en el estado, los cuales algunos comparten con otros características y territorios, como se muestra en la siguiente tabla.

Cuadro 1. Las etnias de Baja California, breve descripción

<i>Etnias de Baja California</i>	<i>Cochimí</i>	<i>Cucapá</i>	<i>Kumiay</i>	<i>Kiliwa</i>	<i>Paipai</i>
	Los cochimí se conocen también como diegueños o laymon; en su lengua se autonombran	Los hablantes de cucapá llaman a su lengua koipai que en su propia lengua significa los que van y regresan.	El nombre kumiay, es la forma castellanizada de kumeya, que proviene de las lenguas yumanas y	Ellos se autonombran ko'lew, que quiere decir hombre cazador, gente como nosotros y los que se	Los hablantes de paipai llaman a su lengua jaspuypai que significa personas no lavadas o personas no

	m'ti-pa.	Otro nombre empleado para denominar a la lengua por los mismos hablantes es kuapac, que significa el que viene o el que llega.	significa los de los altos.	van, los que se acurrucan.	bautizadas.
<i>Población</i>	116	187 /Baja California (123), Sonora (64)	73	11	148
<i>Localidad</i>	1	10/ Baja California (9), Sonora (1)	1	1	3
<i>Hablantes / lengua</i>	- m'ti-pa	178/ koipai/ kuapac	243/ lengua tipai	52/ lingüística cochimi-yumano	201/ lengua jaspuypai
<i>Localización</i>	Ocupan las mesetas costeras de Ensenada; sus principales núcleos de población están en las localidades de La Huerta, Puerta Trampa y Campo Palacios, del municipio de Ensenada.	Colonia La Puerta, Colonia Rentería, Campo Flores, Cucapá El Mayor, Campo del Prado, Rancho San Pedro y Campo Camerina, del municipio de Mexicali, en La Alberca, de Ensenada, Baja California, y en Pozas de Arvizu, de San Luis Río Colorado, Sonora.	Sus comunidades se ubican en las mesetas costeras de los municipios de Ensenada, Tecate y Rosarito. En Ensenada: Valle de Guadalupe, el Porvenir y Ojos Negros.	Habitán principalmente en la zona serrana ubicada en las colinas del norte de la sierra de San Pedro Mártir, en el territorio conocido como Arroyo de León	se asientan principalmente en las sierras de Juárez y San Pedro Mártir, en el municipio de Ensenada, en las localidades Ejido 18 de Marzo, Misión Santo Domingo

Fuente. Elaboración propia. Información recuperada de la Secretaría de Cultura. Sistema de información cultural, Tijuana, Pueblos y Culturas Indígenas.

Las comunidades indígenas, se encuentran entre los grupos menos favorecidos de la península; sin embargo, aún algunas de las comunidades viven en sus ambientes naturales en buen estado, la modernización del entorno les ha consumido parte de los recursos culturales y humanos con gran potencial de desarrollo. En Baja California estas comunidades enfrentan una problemática similar a la del resto de las comunidades del país; las situaciones de pobreza, que conllevan a la mala alimentación, desalojo de sus tierras y carencias de recursos naturales, esto, según el Instituto Nacional Indigenista (INI, 1998).

La etnia de Baja California se encuentra entre las que tienen mayor riesgo de extinción, según la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) y el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). Actualmente se estima que en Baja California viven 1200 nativos, dentro de 8 comunidades indígenas reconocidas por el gobierno (Secretaría de Cultura, 2013). Estas comunidades están constituidas como ejidos o comunidades indígenas, la tenencia de la tierra es comunal.

2.3 La cultura nativa Kumiay

Los Kumiay están repartidos a lo largo de la Alta California y Baja California, se encuentran 15 reservaciones indígenas en el área de San Diego, California, y cuatro comunidades indígenas en Baja California, especialmente concentrados en el municipio de Ensenada (Bringas y González, 2003). Estos grupos incorporan distintas actividades como la cerámica, la cestería y la cordelería, que les permitieron alcanzar mayor capacidad de almacenamiento de agua y semillas, y con ello, la posibilidad de establecer

asentamientos más permanentes, condición necesaria para desarrollar cierto tipo de división de trabajo estratificación social y una amplia gama territorial que iba desde las costas, las sierras, desiertos y valles, como en el norte de la península, particularmente Ensenada y Tecate (Garduño, 2010).

Los grupos indígenas que se encuentran en el área de Ensenada son los Kumiay, Pai-pai, y Kiliwa. Estas pequeñas comunidades indígenas tienen parentesco con otros grupos que en la actualidad habitan en Arizona, Estados Unidos, por mencionar, los Yavapai, Hoalapai y Havasupai, que al parecer utilizaban el área de Ensenada, para obstaculizar el paso a los misioneros españoles y con esto se les dificultará el desarrollo de las actividades, debido a la falta de agua potable de la región (Winkelman, 2015).

El descubrimiento de Ensenada por parte de los europeos se atribuye al portugués Juan Rodríguez Cabrillo, quien ingresa a la bahía de Ensenada en 1541, nombrándola la Bahía de San Mateo, y posteriormente, a la llegada de los Jesuitas y los Dominicos (durante el periodo misional), Ensenada jugó un papel importante en el establecimiento de las colonias en Baja California (Winkelman, 2015). Las actividades de las misiones establecidas en la región presentaron diferencias en la forma de colonización de los indígenas, comparado con otras partes de México. En la península de Baja California en aquellas épocas, a diferencia del sur de México, no ocurría el mestizaje (mezcla de indígenas-europeos), ya que se excluyeron a soldados y colonizadores, impidiendo la proliferación de la población mestiza.

Cabe destacar que los indígenas tuvieron un papel importante en la creación de Ensenada, ya que los soldados-rancheros dependían de los saberes de los indios sobre las características de la tierra y el conocimiento sobre los aspectos alimenticios para el

aprovisionamiento de los sistemas agrícolas y ganaderos durante los periodos de escasez y sequía (Winkelman, 2015).

Los Kumiay también se conocen como Ti'pai, hablantes de la lengua Kamay, Kumiay o Kemiaia y actualmente su población radica alrededor de 161 personas según describe el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA, 2008). Los Kumiay a pesar de ser nómadas fueron capaces crear conocimiento que los ayudaba a sobrevivir del territorio donde se establecen, y de igual manera fueron capaces de replicar sus tradiciones (algunas casi intactas) hasta estos días.

Dentro de sus actividades económicas actualmente se encuentra la siembra de trigo temporal y hortalizas, venta de artesanías en distintos festivales culturales en Baja California y California, recolección de miel para autoconsumo y venta, elaboración de cestería de junco dentro de las actividades cotidianas para las mujeres, y por otra parte los hombres trabajan fuera de las comunidades dedicados al campo, salen a trabajar parte de la agricultura de la zona de Valle de Guadalupe y el porvenir dedicado en su mayoría al cultivo de la vid.

2.3.1 Organización social

Los Kumiay estaban organizados en “rancherías”, nombre otorgado por los misioneros para referirse a las pequeñas bandas semisedentarias de Kumiay, eran comunidades emparentadas que los Kumiay llamaban “shumul” (anexo II) o familias. Una ranchería podía tener de población entre cien y trescientas personas, donde se establecen temporalmente para recolectar frutos de temporada, así como practicar la caza o la pesca y al final de una temporada productiva se mudaban a otro sitio donde pudieran conseguir los recursos necesarios para alimentarse (Camacho, 2000).

Las autoridades en aquel entonces de cada ranchería o “shumul”, eran llamados “Kulpay” o capitanes. Estos actuaban como jueces dentro de la comunidad ante algún problema o se manifestaban ante actos de guerra dirigiendo alguna campaña para ir a robar comida o mujeres a otras rancherías.

Otra de las autoridades importantes eran los hechiceros o “cusiyaí”, sobre quienes recaía la responsabilidad del bienestar del grupo la preservación de los usos y costumbres, y la organización de las fiestas importantes para el mismo; lo más importante era que el cusiyaí curaba a los enfermos, sin embargo, cuando este moría él afirmaba que él lo había matado porque no está su amigo o no le daba comida, y que estaba vengando a sus parientes (Lazcano, 2000).

Actualmente estos pueblos están organizados por familias y el comisariado es la persona encargada de velar por la comunidad. Cada familia tiene su representante que se dirige a un consejo, en el que se discuten las necesidades y alguna problemática que sea necesario discutir.

2.3.2 Artesanías

Cerámica: Se hacían ollas en las que se guardaban los granos y el agua. Usaban también platos de barro y platones grandes para limpiar sus semillas. Elaboraban pipas de barro en las que fumaban tabaco. De igual manera, en la actualidad se pueden encontrar porta incienso de barro, donde se colocaba la salvia blanca que era quemada dentro de las casas para alejar los malos pensamientos y las malas energías. Más adelante la forma de los utensilios que se moldeaban, se iban adaptando de acuerdo a las necesidades de la época.

Figura 6. Piezas de barro para diferentes usos, tanto para uso diario como para la conservación de alimentos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Cestería: Cestos principalmente elaborados de junco, eran de un tamaño mediano y les llamaban coras; en estos guardaban los granos de temporada que recolectaban para todo el año, así como especies o polvos de hierbas. Del junco incluso hacían garrafas en las que bebían agua. En la actualidad ya no son tan usuales estas garrafas en la comunidad y el uso primordial es para venta de artesanía.

También se elaboraban y se siguen elaborando una especie de sonajas llamadas “Jalmá” (bule). Se elaboran del bule y adentro se le meten, granos o piedritas para que se pueda producir el sonido que acompaña los cánticos tradicionales como el Kuri-kuri³.

Figura 7. Artesanía elaborada por la familia de Beatriz Carrillo, San José de la Zorra. Estos se elaboran

³ El Kuri-kuri es una danza tradicional Kumiay que significa vuelta y vuelta. Para ver más significados y referencias de la lengua ir a apartado de anexo II.

de junco y se utilizaban para la conservación de alimentos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez.

Actualmente se sigue practicando la cerámica y la cestería, así como otras técnicas de elaboración de artesanías que adoptaron de los pueblos hermanos yumanos del California. (Camacho, 2000). La elaboración de atrapasueños es una adaptación de las comunidades hermanas de la alta californiana. Muchas de las artesanas que viven en las comunidades de Ensenada y Tecate, llevan parte de sus artesanías a muestras en Estados Unidos, sobre todo a comunidades de Kumeyaay, donde, la elaboración de cestería con junco es importante de transmitir.

2.3.3 Religión

Los Kumiay mantuvieron en secreto muchas de los rituales espirituales de los misioneros, ya que esas creencias eran vistas como satánicas. Sin embargo, estas creencias eran el vínculo de transmisión de sus tradiciones. Los antiguos californios creían en una fuerza y

poderes mayores; no practicaban los cultos, sin embargo, si practicaban la magia, aceptaban un cierto orden sobrenatural; por ejemplo, algunos Kumiay creían que, al morir, la persona pasaba a otra vida donde volaba hacia el norte y se reunía con sus antepasados.

En la cultura Kumiay se afirmaba que todos provenían del norte, lo cual se comprobó unos cientos de años más tarde, y concebían el norte como una especie de cielo. Decían que la gente buena se iba al norte y la gente mala al sur donde la tierra era más pobre. Creían que como el espíritu se negaba a abandonar el cuerpo, debían de quemarlo junto con todas sus pertenencias para que descansara (Lazcano, 2000). Actualmente los kumiay profesan distintas religiones, siendo la religión cristiana o protestante, que es más presente en el caso de San José de la Zorra.

En la comunidad de San José de la Zorra, en cuanto a religión, el cristianismo fue históricamente traído por parte de la evangelización de los Jesuitas, Franciscanos y Dominicos; fue una forma de control y de colonización para los pueblos indígenas establecidos en la región; desarrollado por medio del sistema misional que ocupaba sus tierras, donde, se les enseñaba español y se les inculca la religión. La colonización de sus tierras es otro aspecto histórico que desde la llegada de las misiones hasta el momento actual se sigue percibiendo, es decir, por parte de los moradores se encuentra un cierto desapego de la tierra (sobre todo hablando de los más jóvenes), y por otra parte, más incorporados de las actividades económicas por parte de las empresas vinícolas que se han involucrado en el área.

2.3.4 Tradiciones

Dentro de las prácticas tradicionales del pueblo Kumiay podemos encontrar el baile *kurikuri*, que es sinónimo de fiesta; la gente se toma de la cintura o de las manos y bailando hacia adelante y hacia atrás se coordinan con el cantante. Esta danza tradicional es de las más practicadas en las comunidades de la región (CDI, 2008). La música yumana es de las tradiciones que continuaron practicándose en la intimidad de su cultura. Por esta razón esta práctica tradicional ha perdurado a pesar del contexto moderno que pudo haber modificado su estructura. La mayoría de sus diversiones consistían en competencias de carreras y luchas, para ver quién era la persona más ágil del lugar.

Los juegos tradicionales eran varios, de los que se siguen practicando hoy en día es la cañuela, que se trataba de una especie de dados hechos con palos largos de 15 cm x 10cm. Se jugaba entre dos personas y era un juego de habilidad y también de mucha suerte (Lazcano, 2000). Otro de los juegos tradicionales que aún se practica es el pionpiac, este se ofrece como atractivo para las personas que reservan para visitar el proyecto ecoturístico de San José de Zorra.

2.3.5 Festividades

De las fiestas que practicaban los antiguos se encontraba la fiesta de las semillas, era una celebración tradicional que se hacía durante la temporada en que más semillas colectaron y había abundancia de comida. En esta celebración se reunían distintas rancherías, en sitios más o menos escondidos y siempre iniciaba durante la luna nueva. Esta celebración duraba entre 20 y 25 días, los Kumiay hacían diferentes actividades como, comer, bailar, jugar, luchas y tenían relaciones sexuales (Lazcano, 2000).

En las fiestas tradicionales actuales se realizan los cánticos tradicionales donde se utilizan las sonajas llenas de piedrecillas para acompañar las danzas; en cada comunidad tienen una fecha anual diferente de celebración, por ejemplo, en San José de la Zorra se celebra el 19 de marzo, en La Huerta es el 4 de octubre y en San Antonio Necua es el 13 de junio, todas estas celebraciones son abiertas al público, y la comida ya sea esta tradicional es uno de los elementos esenciales de las celebraciones. Actualmente también se hacen grandes fiestas, por llevar una cultura del vaquero se hacen muchos rodeos y se celebran las bodas y quinceañeras de una manera convencional, así como grandes lutos por las muertes.

2.3.6 Danzas y cantos

Las danzas y cánticos Kumiay se expresan a través de la melodía de una sonaja que al mismo tiempo lleva al cuerpo a un ritmo que se expresa por medio de la letra y el movimiento. Al igual que otros pueblos indígenas de México, el baile y el canto es parte de un ritual espiritual, parte de sus expresiones más importantes. Con melodías y ritmos aparentemente simples y con una instrumentación basada en la utilización de la sonaja o jalma, los indígenas Kumiay tienen una tradición musical heredada que se extiende hacia la cultura musical de los pueblos indígenas del sur Estados Unidos. En muchas culturas indígenas del norte de México la música engloba y articula la danza, el canto y sonidos rituales.

Para este grupo la palabra música es denominada como "*schkil*", que significa tocar; cantar se nombra en su lengua "*Shiwa*" y la acción de bailar se nombra "*imaik*". La música Kumiay posee variantes de acuerdo a sus parámetros simbólicos que se

representan en cantos para fiestas relacionadas con cantos cosmogónicos, cantos de lloro o de funeral, cantos de cuna o de temas cotidianos y cantos de curación (CDI, 2008).

Figura 8. Representación del baile tradicional Kuri Kuri.



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado. (San José de la Zorra, 2016). Trabajo de campo.

Los cantos se insertan en un sistema simbólico asociados con animales del lugar y seres míticos que tienen relación con la hora de la noche o del día en que se interpreta la pieza, de acuerdo con las cualidades del animal. Muchas de estas canciones duran varios días y varias noches, donde se narra parte de la cosmogonía de estos grupos. Actualmente existen cantos que ya no se realizan y que han perdido el significado original; por ejemplo, cantos de matrimonio, cantos de guerra (*Juatenay*) o cantos de caza, que en lengua Kumiay se conoce como *Jammaemuch*. En esta cultura consideran el canto como una medicina, es decir, no se puede aplicar e interpretar sin un objetivo específico (CDI, 2008).

2.3.7 Vestimenta

Anteriormente los hombres lo tradicional era andar desnudo con el cuerpo pintado; usando colores como el negro, blanco, rojo y amarillo. El pelo también se pintaba, por lo general de color blanco. Las pinturas que utilizaban eran de origen mineral u orgánico y para su aplicación se ayudaban con la grasa del tuétano, lo cual, hacía la pintura más resistente y duradera. También usaban un penacho elaborado con piel de venado o lobo marino (dependiendo) sobre el cual colgaban plumas (Lazcano, 2000). Se colgaban collares con cuentas que elaboraban con las conchas y caracoles. Utilizaban huaraches que se hacían con fibras de agave. Para invierno utilizaban capotes que les cubrían la espalda y medio pecho, los elaboraban con pieles de nutria o de venado.

Las mujeres utilizaban una especie de falda elaborada de cordeles obtenidos de agaves por el frente y por detrás usaban piel o cuero. Las mujeres y los niños solían pintarse de igual manera que los hombres. En la cabeza de las nativas llevaban arreglos hechos de ramas de junco (Lazcano, 2000).

Figura 9. Festival anual "NATIVA", vestimenta antigua nativa de cordeles de junco.



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado. (Puerto de Ensenada, 2016) Festival de las artes nativas "NATIVA".

Después de la llegada de los misioneros y colonos la vestimenta cambió; en los hombres se adoptó la moda del “vaquero” la cual consistía en usar camisas, sombrero y pantalón y en las mujeres se utilizaban vestidos largos que cubrían todo el cuerpo como se muestra en la siguiente imagen.

Figura 10 . Vestimenta Kumiay de mujeres, abajo, antes de la llegada de los misioneros y arriba a principios del siglo XIX.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez. Museo Kumiay San Antonio Necua.

Actualmente la vestimenta dentro de las comunidades, queda en las modas de la modernidad, y a consecuencia de la vida de rancharo, muchos nativos y mestizos que moran la comunidad se quedaron con la moda del vaquero.

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Descripción general

Se utilizó un diseño de corte cualitativo para analizar las tradiciones alimentarias indígenas, basando la información en registros y argumentos que se obtuvieron por medio de la búsqueda de los conocimientos transmitidos, la recuperación de información, la degustación, la intuición, para establecer los orígenes, componentes técnicos y materiales, ámbitos de influencia, así como su expresión cultural que comprende la localidad. Se obtuvo la información por medio del método etnográfico realizado a lo largo de un año,

comprendido por seis meses de estancia y complementado por varios períodos vacacionales. Para la revisión documental se tomó en cuenta bibliografía que hablara sobre la etnohistoria de los Kumiay.

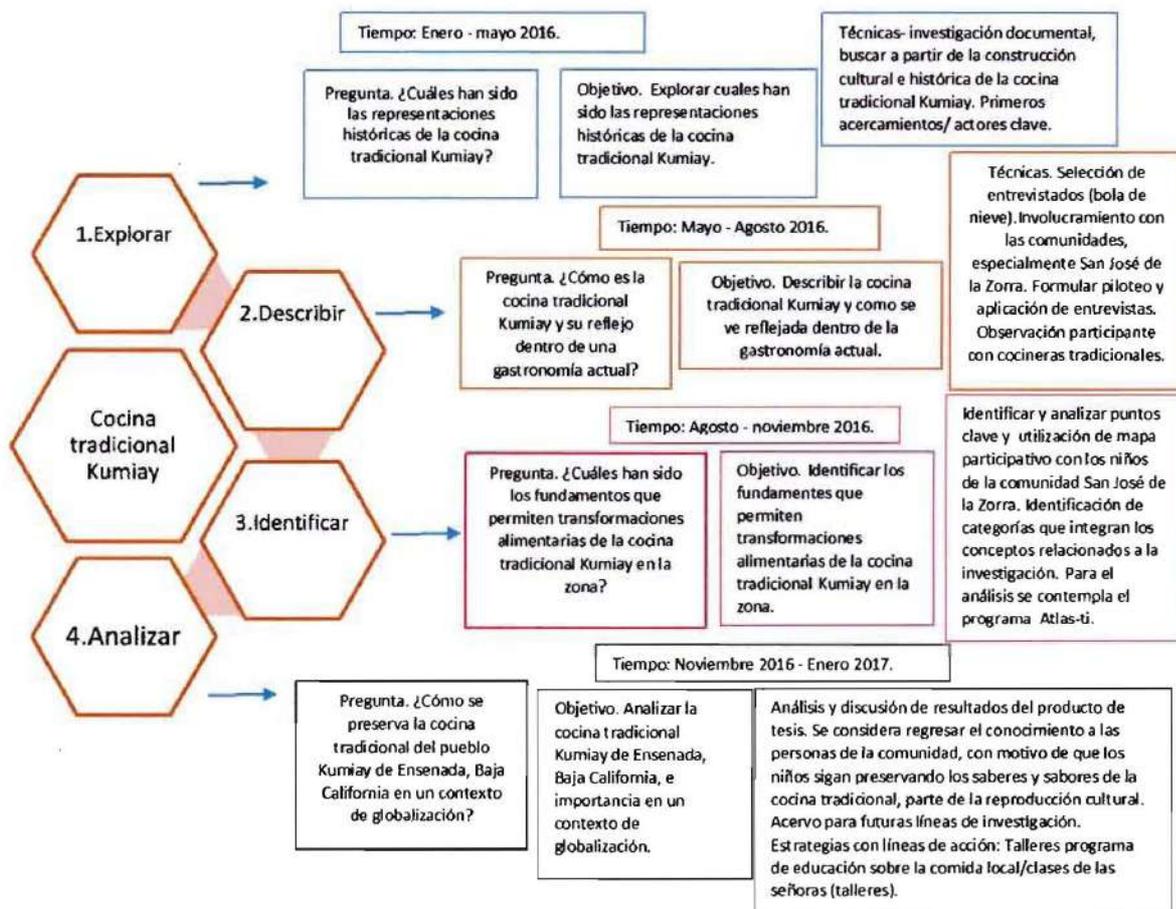
En primera instancia se hizo un sondeo a los actores clave vinculados con los saberes y tradiciones alimentarias que integran las comunidades indígenas (Kumiay) localizadas dentro de la región de Ensenada. Se realizó un muestreo por bola de nieve donde un caso que pertenezca al objeto de estudio se lleve al siguiente y al próximo, y así sucesivamente hasta alcanzar un grado de saturación de la información, suficiente para dar por terminada la investigación (Quintana, 2006). El objetivo fue conocer inicialmente algunos datos etnohistóricos sobre la cocina Kumiay por medio de entrevistas semi-estructuradas que contemplaron influencias históricas, llegada de otras culturas, características de mestizajes, los cultivos básicos que proveen los productos e ingredientes, los cultivos que se han ido perdiendo y los que se han ido integrando, procesos de alimentación, entre otros aspectos. Paralelamente se llevó a cabo la técnica de observación participante con el objetivo de poder crear un vínculo con las personas de la comunidad Kumiay y de esa manera poder entrar a las cocinas. Se realizó también la técnica de mapa participativo, descrito en el apartado 3.3.4 y en el anexo IV.

Paralelamente se integraron a los actores sociales de esta investigación vinculados con la gastronomía, es decir, personajes que se encuentren vinculados con la construcción de la cocina ensenadense así como, en el Valle de Guadalupe, instituciones educativas relacionadas como la Escuela de Enología y Gastronomía perteneciente a la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), para obtener una visión panorámica de lo que sucede actualmente en la cocina tradicional Kumiay en el contexto del desarrollo

gastronómico de Ensenada.

Se realizaron visitas exploratorias durante un periodo de 6 meses a la comunidad de San José de la Zorra principalmente, sin embargo, se consideró informantes clave de otras comunidades como La Huerta en Ojos Negros y San Antonio Necua en Valle de Guadalupe.

Figura 10. Diagrama Metodológico: secuencia de preguntas de investigación, objetivos y técnicas de la investigación, marcado con temporalidad.



Fuente: Elaboración propia. Gutiérrez Sánchez Carolina.

3.2 El método etnográfico

De esta manera, la descripción etnográfica nos permite pasar a los argumentos, donde el encuentro entre investigador y pobladores (informantes), se dio por fuentes primarias relevantes como: la palabra directa, la observación de cada hecho, proceso y conocimiento práctico para describir la vida material, organizacional y simbólica (Padilla, 2006).

El hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, es decir, no es una cuestión de métodos. Lo que define este contexto es el análisis y esfuerzo intelectual, plasmados en una especulación elaborada en términos de una “descripción densa” (Geertz, 1973), la cual refiere a la estructura descriptiva de significados que se perciben, se producen y se interpretan dentro de la praxis de la etnografía.

La investigación cualitativa puede realizarse no sólo preguntando a las personas implicadas en cualquier hecho o fenómeno social. Nos puede proporcionar percepciones de una manera en la que uno tiene que interpretar las cosas de una forma analítica y razonable. En estos casos es preferible utilizar la observación antes que otros métodos, de ahí la importancia de las conductas de los sujetos que a menudo no se captan y es necesario traducirlas a palabras (Rodríguez, Gil y García, 1999). La observación puede aplicarse a un grupo objeto de estudio que presente dificultades de manifestar ciertos hechos.

Es oportuno mencionar en este sentido a la dupla Etic / Emic, términos asociados a las conductas y a la interpretación de esas conductas por parte de sus protagonistas, por un lado, y de los investigadores de esas conductas por otro. Para esta investigación es

necesario poner un orden en las representaciones culturales en torno a cómo reconstruir la posición del otro como sujeto cultural inscrito en una realidad determinada (Gonzales, 2009). Si bien la etnografía puede ser entendida como una actividad de traducción, mediante diversas técnicas y construcciones descriptivas, es también un lenguaje que se ramifica en distintos campos de aplicación atendiendo objetos de estudios.

Cuadro 2. Visión Etic / Emic.

Etic = Perspectiva del observador.	Emic = visión de una cultura.
No se puede interpretar las culturas de modo parcial, así que se debe tener un reconocimiento de las categorías de interacción, expresión e interpretación de los sujetos.	¿Cómo perciben y categorizan el mundo? ¿Cuáles son sus normas de comportamiento y de pensamiento? ¿Qué tiene sentido para ellos? ¿Cómo se imaginan y explican las cosas?

Fuente. Elaboración propia; con respecto al artículo "la dicotomía de Etic / Emic", reseña de Aurora

González (2009).

3.3 Técnicas de investigación de campo

También se contemplaron estructuras imaginativas como metáforas, comprendiendo su evolución por medio de narrativas de la historicidad de la localidad y de las comunidades Kumiay involucradas en la investigación, donde las herramientas básicas de la observación participante y las entrevistas jugaron un papel fundamental. Mediante un análisis secuencial previo de la información, se utilizó el diario de campo como instrumento metodológico, para así reflexionar sobre posibles significados y completar el proceso de búsqueda interpretativa (Sandoval, 1996). En primera instancia se ubicó las

regiones identificadas por sus cocinas dentro de la localidad.

3.3.1 Observación participante

Mediante la observación participante se sugiere mantener, analizar las notas de campo y registrar sus hallazgos, lo cual ayuda a describir en detalle el escenario observado, dentro de un sistema cultural (Kawilich, 2006). Para esto se sugirió se incluyera lo siguiente:

1. Se utilizó la descripción de los alrededores físicos;
2. Se visitaron lugares en que los participantes se posicionan a través del tiempo;
3. Se realizó una descripción de las actividades observadas, detallando actividades de interés.

A través de esta técnica se llegó a generar una convivencia, además de retomar los relatos, recordar recetas y tener un acercamiento de la vida cotidiana con las cocineras tradicionales, los ingredientes y la familia. Presentándose mayor atención a los recuerdos y experiencias. A partir de la observación participante se recrearon recetas tradicionales de la cocina Kumiay (anexo I), las cuales dan a conocer la cosmogonía de los individuos, a través del relato de los ingredientes, las usanzas de sus recursos naturales y su espacio.

Este permitió conocer íntimamente a las personas, ver el mundo a través de sus ojos, e introducirnos en sus experiencias. Según Taylor y Bogdan (1987), así se ponen a prueba mitos y concepciones erróneas sobre el caso estudiado. La observación participante es una herramienta interpretativa muy ligada a la etnografía, ya que el lenguaje y la sabiduría local. Para esto se tiene en cuenta la siguiente ficha técnica, que se elaboró como herramienta para las notas de campo:

Cuadro 3. Ficha de diario de campo para la observación.

Título:			
Fecha:		Lugar de observación:	
Acontecimientos específicos:			
Trazos de desplazamiento del escenario:			
Comentarios personales:			

Fuente. Elaboración propia; con base al libro de introducción a los métodos cualitativos de investigación, de S.J. Taylor y R. Bogdan (1987).

3.3.2 Categorías de análisis

Derivado del análisis teórico y con base en el análisis de las entrevistas, se han retomado estos conceptos teóricos integrados por las siguientes categorías de análisis dentro de la metodología que se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 4. Categorías de análisis

Variable	Categorías de análisis
Cocina Tradicional	Técnicas y utensilios Ingredientes tradicionales Memoria alimentaria Reconfiguración alimentaria

Fuente: Elaboración propia.

A partir del análisis de las entrevistas se integren el concepto anterior y sus categorías para justificar el análisis de las entrevistas semi-estructuradas. Con el método y los instrumentos de aplicación, se ha logrado una descripción de estas categorías que se contemplan en el cuadro anterior, descrito en el apartado 4.4.

3.3.3 Entrevistas semi-estructuradas

Debido a que en primera instancia se trata de un estudio con carácter exploratorio y descriptivo, se implementa la técnica de recopilación de datos por medio de una entrevista a profundidad semi-estructurada (anexo III). El estudio no busca generalizar los resultados sino explorar a profundidad el conocimiento y las percepciones de los actores principales. Las entrevistas a profundidad permiten conocer a la gente lo bastante bien como para comprender lo que quiere decir, es por esto que en las preguntas realizadas se debe ser muy claro y crear una atmósfera en la cual el informante se sienta libre de expresarse. Esto propicia la posibilidad de obtener una narración precisa de acontecimientos pasados y de actividades presentes (Taylor y Bogdan, 1987). En la

entrevista se buscó identificar cuáles han sido las transformaciones y la importancia de la cocina tradicional tanto a nivel individual como comunitario de acuerdo con las percepciones de los entrevistados.

Se consideró para este trabajo, que al momento de la aplicación de la entrevista se debería contemplar aspectos que indiquen información, como por ejemplo: de conducta como sentimientos, opiniones, comportamientos, que, a su vez, pueden ejercer un efecto terapéutico (Rodríguez, Gil y García, 1999). Mediante la conversación con las personas mayores, se llevó a cabo una reconstrucción histórica de los ingredientes y técnicas utilizadas para elaborar sus alimentos, de esta manera, esta herramienta dio un amplio panorama en cuanto a los conocimientos transmitidos por medio de los usos y costumbres, en este caso relacionado con la cocina.

Las entrevistas fueron grabadas, con el objetivo de obtener una información detallada de las vistas. Por otra parte, en los talleres con los niños de la primaria de la comunidad, se llevó a cabo una grabación para capturar la información de una manera más amplia. En las entrevistas se pudo analizar que ingredientes, técnicas, recuerdos y modos de preparación se repetían en varias informantes, y el hecho que se repiten idénticas respuestas, aun tratándose de actores distintos, permite considerar la veracidad del testimonio (Iturmendi, 2008).

Para el análisis de datos cualitativos se utilizó el programa informático Atlas-ti, como base de apoyo para la organización y análisis de la información obtenido a través de las entrevistas, se pudo obtener una identificación de categorías que integran los temas relacionados con las principales vertientes de la investigación. Para llegar a esto se siguieron los siguientes pasos:

1. Se hizo una transcripción previa de las entrevistas.
2. Se prepararon los documentos (entrevistas) pasándose a un el formato HTML
3. Se analizaron las entrevistas una por una, conforme el análisis se fue definiendo las categorías por medio de la codificación.
4. Por medio de la interpretación, se generaron hallazgos descriptivos y su relación entre las categorías.

Es importante subrayar la importancia de la codificación, que, con ayuda de conceptos integrados organizados en una variedad de familias de códigos, y los segundos seleccionan una familia (condiciones, contexto, estrategias de acción interacción y consecuencias) para ser el código paradigma (Glaser y Strauss, 2009). Aunado a lo anterior por Glaser y Strauss, el uso del programa Atlas ti, tiene como propósito fundamental:

1. Permite la predicción o explicación del comportamiento (perspectivas del comportamiento).
2. Guía y proporciona un estilo de investigación en áreas específicas del comportamiento.

El análisis que se generó a partir de los datos observados y la recopilación de recetas, ayudo a comprender las transformaciones han de delimitarse en el tiempo y espacio de las entrevistas, para intentar interpretar su contexto. Se describieron las causalidades y posibilidades para que se diera la cocina tradicional a partir de los datos observados (King, Verba y Keohane, 2000).

3.3.3.1 Selección de informantes

Para el criterio de muestra se puede basar este estudio en la muestra teórica (*theoretical sampling*) que consiste en la búsqueda intencional de ciertos actores que cubran el perfil buscado de modo explícito (Eisenhardt, 1989) y así como los datos relevantes se identifican con respecto a las categorías de análisis preliminarmente identificadas. Bien es cierto que, en algunas de las técnicas etnográficas, ni el número ni el tipo de informantes se especifica de antemano. El investigador comienza con una idea general sobre las personas a las que entrevistará y el modo de encontrarlas (paso generalmente efectuado en los primeros acercamientos), pero después de las entrevistas iniciales se van encontrando nuevos informantes (Taylor y Bogdan, 1987).

En el caso de este estudio se hizo un primer acercamiento para localizar y conocer a las personas que son reconocidas dentro de la comunidad por los conocimientos y saberes que tienen sobre el tema. Posteriormente se creó un grupo de trabajo con la técnica de “bola de nieve”, donde los primeros contactos te llevan a otros que puedan ser de relevancia para la investigación (Taylor y Bogdan, 1987: 109).

Dentro de la investigación se cuenta con historias orales de mujeres mayores a los 65 años, con la finalidad de recuperar la información valiosa de estos informantes. Así, también se agrupó generacionalmente a las informantes personas de 30 años hasta 65 años, y se realizó una actividad con niños de la primaria de la comunidad, que son los que van a replicar y recibir la información de los saberes tradicionales. En cuanto al consentimiento de mención de nombre de los participantes, se realizó un formato de consentimiento y se preguntó si se estaba de acuerdo con la aparición de información descrita, así como de sus identidades.

Se realizaron entrevistas a personas de asociaciones involucrados con la etnia con el fin de redondear el entendimiento sobre la cultura Kumiay y su historia. También se contempló entrevistas con personas involucradas en Instituciones Educativas. Además, se consideró la opinión y entrevista de los Actores involucrados con el medio gastronómico de la región, entre estos actores se busca rescatar conocimiento de la entrada corriente gastronómica y su influencia en la región de Ensenada. Es necesario conocer la percepción de estos actores ya que son de alguna manera embajadores culturales de la región, muestran de manera global la forma de vida de un pueblo a través de un platillo. A continuación se muestra un ejemplo de algunos de los informates a los que se consultó:

Dra. Nora Bringas, Investigadora del Colegio de la Frontera Norte (COLEF), trabajo sobre el turismo gastronómico, en Valle de Guadalupe, información relevante para el tema de investigación, considerando que por parte de las investigaciones realizadas por la Doctora Nora Bringas se incluyen las tradiciones culinarias indígenas de los Kumiay de San Antonio Necua.

Actores de la comunidad Kumiay:

Gregorio Montes presidente de la etnia Kumiay y encargado de la comunidad de San José de la Zorra en Ensenada. Refiriéndose en la entrevista sobre proyecto ecoturístico de San José de la Zorra y un poco de la cocina tradicional de la etnia en el lugar. Es un informante clave para la investigación debido a su conocimiento de la etnia y el cargo que tiene designado, abriendo puertas para poder entrar a la comunidad.

Beatriz Carrillo, representante y nativa Kumiay, radica actualmente en San José de la zorra, Baja California. Es un actor principal ya que su aportación en cuanto a conocimientos tradicionales es esencial para la investigación; Beatriz conoce y recuerda

muchos de los usos y costumbres de sus ancestros.

Doña Rogelia, integrante de la comunidad Kumiay de La Huerta. Se entrevistó a Doña Rogelia como primer informante sobre saberes de la cocina, desde su perspectiva, se recabó valiosa información la cual dio pie al análisis de esta.

Tabita Domínguez Sandoval, descendiente Kumiay de la comunidad de San Antonio Necua. Tabita es una de las encargadas de hacer el atole de bellota (alimento representativo Kumiay) para las festividades u ocasiones especiales de la comunidad.

Actores involucrados con el medio gastronómico de la región:

Chef. Ismene Venegas, reconocida dentro del medio gastronómico de la comunidad, originaria de Ensenada. Actualmente propietaria del restaurante Tres Pinares que se encuentra en Valle de Guadalupe; ha colaborado con importantes representantes de la cocina Ensenadense desde el año 2000. Es una importante colaboradora del conocimiento hacia las plantas nativas comestibles.

3.3.4 Mapas participativos

Los mapas participativos comunitarios son un recurso metodológico que se usa para ayudar a los miembros de una comunidad a graficar visualmente cómo perciben su territorio y entorno (Rodríguez, 2011). Esta herramienta es la que permite tener un diálogo con las comunidades acerca de las dificultades que enfrentan: en el mapa se pueden evidenciar los conflictos de intereses, y todos aquellos relacionados con conflictos de uso de los recursos naturales (desde la tierra, el suelo). En efecto, no se trata solamente de levantar datos geográficos ya existentes, sino también de elementos ocultos o interesantes, y designados por los que conocen los lugares. Son elaborados por la comunidad por cuanto son ellos que tienen un mejor conocimiento de su territorio,

de los recursos, las potencialidades y las limitaciones locales, pero sobre todo de su problemática social. Es importante que participen en la elaboración del mapa, habitantes de diferentes sectores de la comunidad, hombres y mujeres, jóvenes y ancianos, para tener una diversidad de visiones sobre los recursos locales.

Esta actividad se realizó en la comunidad de San José de la Zorra. Principalmente se trabajó con los niños de la escuela primaria y con algunas de las amas de casa que se involucran en los comedores comunitarios (Anexo IV). La actividad del mapa participativo, se elaboró en cuestión a la percepción del territorio y los recursos naturales por parte de los niños, y por parte de las personas adultas (las amas de casa) se tomó en cuenta sus espacios de vivienda, sobretodo la cocina, además de ubicar parte de los espacios más importantes dentro de la comunidad. A partir de las diferentes dimensiones que se determinan a continuación, se construyó el siguiente listado que sirva como guía para el desarrollo de la actividad mapa participativo.

Cuadro 5. Preguntas guía para la aplicación del mapa participativo, elaboradas de acuerdo a la identificación del método etnográfico

Dimensión	Tema y preguntas
Información personal	<ul style="list-style-type: none"> ● Lugar de nacimiento. Otros lugares de procedencia (padres o familias). ● Conformación de la familia.
Alimentación y espacios	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Dónde abastecen sus principales alimentos? ¿Cómo abastecen en sus comunidades originarias? ● ¿Dónde encuentran principalmente los elementos naturales que les dan alimentos? ● ¿Cómo es tu cocina dentro de tu casa? (distribución) ● ¿Dónde preparan su alimento? (ubicar los espacios y describir las prácticas). ● ¿Cuándo comen con quien lo hacen?

Festividades y tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> ● Las festividades, rituales y tradiciones que se realizan en la Colonia (ubicar espacialmente, quienes participan (instituciones, familias), como participan, y qué aportan, en qué lugar se ubican. ● ¿Saben hablar la lengua?
Educación	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Cómo educan a sus hijos en relación a sus usos y costumbres? ¿Su hijo se muestra interesado y preocupado por conservar y preservar sus costumbres y su lengua?

Fuente. Elaboración propia.

Dicha información se encuentra elaborada y desarrollada dentro del documento en el ANEXO IV. En esta dinámica se identifican algunos significados del idioma territorial de la comunidad, se muestra las relaciones y versiones de las realidades entre los pueblos (localización de su espacio). Los mapas de las localidades, al ser instrumentos visuales, permiten recoger y representar información de forma gráfica, ayudando a reconocer relaciones espaciales. La mejor fuente de información para el trazado del mapa de una localidad son las personas (actores) que viven en el área que se va a estudiar (Banco Mundial, 1996).

Se debe mantener un esfuerzo en distinguir la realidad objetiva de lo que es y ocurre, de la realidad subjetiva, es decir, la percepción individual y personal sobre lo que acontece. De esta manera, a partir de la visión y la concepción de la cocina, de las personas y lugares, el trabajo etnográfico de campo puede dar un esquema claro y coherente de la estructura social y destacar, de entre cúmulo de hechos los más relevantes del fenómeno cultural (Malinowski, 1973). Es así como se integra a las sociedades parciales a partir de una misma lógica, dentro de la autonomía de los pueblos mediante sus usos y costumbres, en relación al entorno y otras culturas.

CAPÍTULO IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

“Recordar es vivir”

(Rogelia, nativa Kumiay de La Huerta)

En este capítulo se presentan los resultados de acuerdo con los objetivos de la investigación. El primer apartado se constituye de los resultados exploratorios y se hace una construcción ontológica del pasado, donde se menciona la situación contextual de pueblo Kumiay de acuerdo con la investigación empírica.

En el segundo apartado se expone sobre la cocina tradicional Kumiay en la actualidad y como es percibida por los moradores de la comunidad Kumiay en San José de la Zorra principalmente, sucesivamente se integran a los resultados los conceptos con base al análisis del discurso, que contextualizan el entorno en el que se desarrolla la cocina de dicha etnia.

En el tercer apartado se aborda un panorama general de las transformaciones alimentarias en torno a la cocina tradicional Kumiay, tomando en cuenta la comparación de la temporalidad de los resultados, partiendo de los hallazgos de la narrativa empírica. Así mismo, en este apartado se abordan las semejanzas y diferencias encontradas en los resultados con respecto a otros autores que se manejan en el marco teórico.

En el cuarto apartado, a partir de un proceso de discusión sobre la preservación de la cocina tradicional Kumiay, con base de la reflexión del discurso de los moradores de la comunidad, se abordan parte de las problemáticas actuales y alternativas para la reproducción de la cocina tradicional. Así mismo en este apartado se señalan las semejanzas y diferencias encontradas en los resultados con respecto a otros autores

El quinto apartado fue resultado de la investigación, aunque no había sido previsto en la

construcción de los ejes analíticos, surgió gracias a la información recabada que llevaron a enriquecer los resultados. En él se menciona el uso medicinal y comestible de las plantas nativas, y la importancia de estos recursos para la cocina del pueblo Kumiay.

4.1 Las representaciones históricas de la cocina tradicional Kumiay

Para efectos de este apartado se entenderán las representaciones históricas como las construcciones de las modalidades ontológicas del pasado, visto en Ruiz (2003), enfocado a los sucesos del pasado que se involucran con el hecho alimentario de los Kumiay. En este apartado como en los siguientes el uso de la lengua originaria se utiliza para reconocer, clasificar y definir las cosas que se encuentren relacionadas con los alimentos y las preparaciones, estos términos se manifiestan ante el resultado del procesamiento del análisis del discurso de los informantes y del conocimiento Kumiay. El significado de los términos en Kumiay se encuentra plasmado en el apartado de Anexos.

A partir de la búsqueda documental y las entrevistas realizadas a las personas de mayor edad, se logró identificar la forma en que la cocina tradicional Kumiay ha evolucionado desde lo nómadas, para después hacerse sedentarios y experimentan la aculturación específicamente hablando de sus alimentos, aunado a ello se documentó que aún se sigue practicando la recolección por temporal, parte de lo que describen las mujeres mayores de la comunidad que fueron entrevistadas para construir este apartado. De igual forma, a través de los recuerdos relatados por los informantes (en este caso las cocineras tradicionales), nos llevó a puntualizar en las representaciones más significativas de la memoria alimentaria.

La interacción con la naturaleza es para los Kumiay un aspecto representativo de su cultura, que a lo largo del tiempo ha sido la práctica que sin duda siguen considerando en su andar diario. Así, los paisajes en los que ellos conviven pueden ser vistos como cultura, antes que ser natura; ya que son contruidos a partir de la subjetividad y la imaginación que se proyecta en los recursos naturales, dentro de determinada cultura (Schama, 1995:61). De esta manera, los recursos naturales tienen un significado y cumple con la cosmovisión en el caso de los Kumiay, elementos que forjan su cultura e identidad; en este caso el encino, para ellos fuente de vida, parte del ecosistema en el que viven y parte fundamental de su alimentación desde tiempos antiguos.

Pese a la resistencia al sistema misional que data del 1700 al 1800, los Kumiay descendientes de los Yumanos, adoptaron en los momentos de mayor escasez una movilidad anual lo que les permitía adecuarse a los diversos contratiempos del clima y establecerse en asentamientos temporales (Winkelman, 2015). Durante los periodos de mayor abundancia de alimentos silvestres, la primavera, el verano y el otoño, los nativos deambulaban entre los desiertos, las costas y las sierras. Sin embargo, durante el periodo de mayor escasez, el invierno, los nativos acudían a las misiones para encontrar refugio.

De acuerdo con Goldbaum, (1984:20) se documentó que dentro de estos vestigios “Algunos practicaban agricultura a pequeña escala, la crianza de un poco de ganado y el curtido de cuero, mientras que la mayoría de ellos cazaba y recolectaba plantas, buscaba miel silvestre y elaboraba artefactos de cestería y cerámica”. De las misiones en la actualidad a lo largo de la península solo quedan vestigios, paredes de adobe que en su época día fueron habitados por los misioneros y los nativos.

La recolección de alimentos jugó un papel importante en la forma de subsistir de estas

tribus, esta se potencializa en tiempos de abundancia para la llegada de los tiempos de escasez y de esta manera se desarrolló una capacidad muy peculiar para la agricultura por parte de los nativos de la región (Garduño, 2010). En el caso de los Kumiay y los Tipai que viven en las mesetas costeras orientadas hacia el océano pacífico, la diversidad de alimento era más variada, teniendo la oportunidad de además de ser cazadores, dedicarse a la pesca. Esta afirmación la recuerda Rafaela de la comunidad de San José de la Zorra, que dice, “he escuchado que antes se iban a la costa a comer conchas la gente más antigua, me imagino que bajaban a Ensenada” (Rafaela Silva Carrillo, comunicación personal, 15 de octubre del 2016).

Los Kumiay que vivían cercanos a la costa se alimentaban principalmente de productos del mar; peces, moluscos, y mamíferos marinos. Entre los peces, del que más se alimentaban era el que actualmente conocemos como vieja (*Semicosiphus pulcher*), sin embargo, había otros productos del mar que también formaban parte de su alimentación como, la sardina, el mero, el lenguado, el bonito, el atún y el tiburón (Shipek, 1982). Entre los moluscos consumían la abulón, mejillón (choros), distintas especies de almejas y caracoles. Los mamíferos marinos que solían aprovechar eran la nutria y el lobo marino. Los artrópodos más comunes de los que se nutrían eran cangrejos y langostas.

Sin embargo, en muchas de las comunidades presentes ahora no se recuerda del todo, toda esta información, por ejemplo, Jobita, autoridad tradicional de la comunidad de La Huerta, recuerda: “No se consumen muchos productos del mar. Ensenada no era un puerto pescador, yo en ese entonces, lo percibía como un lugar despoblado lleno de sauces y un ojo de agua (...) en su niñez muy pocas veces bajaban para consumir los frutos del mar, y que sus ancestros eran los que por temporada lo acostumbraron. La

comida que hacían la sazonan con sal de mar que venía en piedra, y se molía en metate, los pescadores de abulón eran los que traían la sal a la comunidad” (Jobita, comunicación personal, 13 de mayo del 2016). Parte de lo comentado, hace reflexionar sobre el uso de productos de mar para sazonar los platillos, como por ejemplo la harina de langosta que fue usada de igual manera por los antiguos para dar sabor a las comidas.

No obstante, se afirman exploradores que “cuando exploraban los antiguos Kumiyá hacia las costas, lo hacían por la curva de las rosas en Ensenada, había un “conchero”, así se le llamaba cuando hay estratos de que por años se fueron acumulando conchas; esos son los vestigios de que por años los indígenas bajaban a la costa en cierta época del año abastecerse de lo que la orilla les brindaba” (Clara Sánchez Olivas, comunicación personal, 22 de junio del 2016). Se mencionaba que sus antiguos viajaban hacia la búsqueda de los indígenas de la zona, viajaban a donde había la disposición de lo que podían encontrar en las diferentes estaciones, recolectaban y guardaban, para alimento del transcurso del año.

Sus comidas eran condimentadas con polvos vegetales, productos de moliendas. Estos polvos los ponían en unos pequeños recipientes que estaban hechos de hierbas, principalmente de junco y sauce. Complementaban su dieta con animales terrestres como: venados, berrendos, conejos, liebres, ardillas, ratones, aves marinas, y migratorias como gaviotas, patos y otras, víboras, culebras, lagartijas y varios reptiles. De igual modo tenían un consumo de carne más adecuado a la temporalidad y a la vida de cría, en lo que se pueden destacar puercos, gallinas, conejos del monte, venado y chacuaca (codorniz) se comía desde hace mucho tiempo incluso se comía carne molida de víbora, ya en tiempos más actuales se hacía también chicharrón de la víbora, comparando su gusto con el sabor

a del camarón.

También aprovechaban distintos insectos como arácnidos, gusanos, escarabajos, etc., y otro recurso atractivo de la cultura Kumiay es la víbora, especialmente la de cascabel (Grijalva y Tapia, 2012). Su subjetividad se manifiesta mediante mitos y leyendas de animales, la creación y las representaciones del alimento, y esta se ve objetivada en medida que se consume como alimento, y es de importancia mencionar que ninguna de las especies de víboras hasta el momento registradas de consumo dentro de la cultura se encuentran en peligro de extinción, lo que se interpreta como un rasgo de uso sustentable del recurso (Grijalva y Tapia, 2012).

Dentro de los vegetales que se consumían se contemplan los peculiares que se encontraban dentro del ecosistema como: Fruto y semilla de la pitahaya, los nopales en sus cocidos o asados. Del agave se consumía el vástago o tallo asado y de la flor obtenían un líquido muy dulce que lo consumían a manera de miel. La miel era un ingrediente que utilizaban en muchas de sus preparaciones; actualmente los Kumiay siguen recolectando la miel silvestre, una de las actividades prehispánicas que se sigue conservando. Las semillas, las transformaban en harinas como es el caso del trigo, moliéndolas en metates naturales que podían encontrarse en las piedras. También utilizaban la madera para tallar y hacer una especie de cucharones que les servían para mover los grandes guisos o simplemente como herramienta para tomar alguna comida.

Figura 11. Palotes de madera y cucharas. Herramientas antiguas para la elaboración de alimentos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez. Exposición CEARTE, 2016.

Entre los materiales que utilizaban las personas en aquellos tiempos para la elaboración de alimentos se encontraban los morteros y metates; estos se utilizaban para quitar la cáscara de la bellota, moler granos o machucar carne seca; Idelth de la comunidad de Necua expone el uso de los morteros y metates, entre otros utensilios, y nos dice al respecto que “por lo general se usaban de 5-6 bellotas dependiendo del hoyo del mortero; por otra parte, en el metate se hacía la pasta para hacer el alimento de bellota. El metate y mortero también eran utilizados para ablandar la carne seca y para procesar algunas plantas medicinales. Para limpiar las bellotas, en este caso, se usaban canastas llamadas *sauiles* hechas de junco o de pino, ya que al quitarle la primera capa había que removerle una cáscara que quedaba que le aportaba un sabor amargo a la semilla y tras la lavada esta capa se desprendía” (Idelth, comunicación personal, 9 de agosto del 2015). Se utilizaban canastas grandes de sauce para poner los alimentos, este material tradicional junto con la hoja de eucalipto es un repelente natural de insectos, y de esa manera ayudaba a conservar intactos los alimentos. El uso de las ollas de barro era

específicamente para cocinar y mantener la temperatura de ciertos alimentos y bebidas.

Los Kumiay eran excelentes cazadores, usaban redes para sus presas pequeñas y rara vez flechas. Para beber agua arreglaban pozos de pequeña profundidad. Al agua en algunas ocasiones le agregan sabor por medio de las hierbas que encontraban a su alrededor, especialmente, la chía [*salvia columbariae*] (Shipek, 1982). Cuando se encontraban con escasez de agua, utilizaban las pencas de agave como fuente de agua, un trocito de la penca lo mantenían en la boca y lo iban chupando, así podían durar varios días sin necesidad de beber. Ellos conocían tan bien su entorno que fue parte de ese proceso milenario que les permitió adaptarse al medio que como es común siempre cambia en la península. Estos nativos son prueba del ingenio humano aplicado a la observación meticulosa de la naturaleza para sobrevivir a las difíciles condiciones que les propiciaba el ambiente.

Desde la visión botánica, se encontró que en general en territorio serrano y de valle Kumiay algunos elementos del chaparral desértico son parte básica y fundamental para su alimentación como la biznaga, la jojoba, el canutillo, el mezquite dulce, etc. Sin embargo, el principal elemento significativo en su dieta es el encino. El encino y los pueblos nativos de las Californias forman una asociación tan sólida como la del maíz y la cultura mesoamericana, según la cosmovisión Kumiay, este es importante como fuente de alimento, su techo y sombra, el encino vive solamente en los planos que acumulan suficiente humedad de lluvia, así como en las cañadas humedad y manantiales (Grijalva y Tapia, 2012). Se constituye de esta manera el encino como una representación natural simbólica de deidad, que da techo (madera), alimento (bellota), agua (captor de lluvia), oxígeno y energía.

Figura 12 . Museo San Antonio Necua, Casas típicas de los antiguos Kumiay.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Trabajo de campo, San Antonio Necua.

Las visitas realizadas a las comunidades ayudaron en la reflexión sobre la cosmovisión de los mayores en cuanto a la cocina y la alimentación se refiere; donde los relatos de las personas mayores cumplen un papel fundamental en la representación histórica de la cocina tradicional de los Kumiay; de esta manera al adentrarse a las comunidades se estableció un vínculo con los informantes clave que guiaron, por medio de sus memorias, a la identificación de ingredientes, preparaciones y momentos clave para la investigación. Estas fueron algunas de las percepciones y comentarios de las mujeres Kumiay y la cocina tradicional:

Dice Jobita, Indígena Kumiay de La Huerta- “Nuestra tierra, es lo único que tenemos. Ya somos muy pocos los que hablamos el antiguo Kumiay (...) Vivimos en estas tierras desde siempre y aquí queremos seguir (...) Aquí están nuestros ancestros, mis padres, mis tíos, unos hermanos” (Jobita, comunicación personal, 8 de Mayo del 2016). Esta cosmovisión del recursos naturales como lo es la tierra les representa historia, pertenencia y también les representa futuro. Las personas mayores tienen ese apego a la tierra y a los recursos naturales que forman parte de sus ingredientes.

Cuenta Jobita que desde muy pequeña su alimentación era “atole de bellota, pozole de trigo a mano se molía el trigo y el maíz y se utilizaban todos los productos del huerto debido a que no tenían relación con los “mexicano” como ellos catalogan a la gente que no es parte de la comunidad. Se cosechaba y se tomaba el café de cebada, trigo y bellota, siendo su favorito el de cebada endulzado con miel de abeja, también se sembraba avena y se bebía como atole”. Lo que hace pensar que el recuerdo de las tradiciones y costumbres, sobre todo recuerda la alimentación sigue presente y se añora. Por ejemplo, se dice que los berros cocidos aparte de ser muy ricos, son bueno para el hígado y los riñones. Este entendimiento por la comida por parte de los nativos Kumiay, entra dentro de la filosofía de que tu alimento sea tu medicina.

Nos cuenta a su vez Doña Jobita autoridad Kumiay “El pan se horneaba con manteca de res, no había aceite solo se utilizaba la manteca de res y puerco”. Las cocinas tenían que estar retirados de los cuartos debido a que decían que perdía el sabor, utilizaban la vara prieta para prender el fuego el cual se acarreaba a mano, para prender el fuego se hacía con piedras blancas y basura y se frotaba hasta que saliera chispa y se prendía fuego.

“Los utensilios se hacían de barro y los cuchillos de piedra, los mexicanos se burlaron de las tradiciones de los indios” dice Jobita y por esto se dejaron de utilizar las ollas de barro (Jobita, comunicación personal, 13 de Mayo del 2016). Un dato interesante dentro de la alimentación de los antiguos Kumiay, a la hora de la labor de parto y posterior al parto las mujeres tenían que tomar atole de maíz caliente. Esta era la dieta de 40 días, y además debían consumir muchas tortillas sin manteca ni sal para producir más leche. Otra cuestión es que el alimento para él bebé solo podía ser leche materna y además era decisión de ellos de decir que ya no querían el producto materno.

En cuanto a saberes y sabores ancestrales, doña Rogelia de la Huerta cuenta: “Para hacer un buen pinole (anexo I), primeramente se debe tostar el trigo, hasta que se torne a un color café medio, después se guarda a enfriar en una bandejita. Una vez ya frío se puede moler en una piedra o en el molino, debe de quedar un molido muy fino. Se puede consumir con miel y leche, y la cantidad depende de qué tan espeso o suelto lo quieras” (Rogelia, comunicación personas, 27 de junio del 2016).

En cuanto a la cocina tradicional de los antiguos de la comunidad de San José de la Zorra, Beatriz Carrillo, es una de las cocineras tradicionales que destaca por su conocimiento tradicional lleva más de medio siglo de historia en las memorias de la cocina, parte del acervo de la familia. Es de gran importancia reconocer el trabajo de las cocineras tradicionales, ellas dan cátedra de la transformación de los ingredientes de sus localidades en excelsos platillos; parte importante de las tradiciones, los recuerdos y las vivencias de sus comunidades a través del tiempo. Dentro de las memorias de los Kumiay se encuentra el sagrado atole de bellota, se debe tomar en cuenta la temporalidad, noviembre-diciembre. Esta colecta se tiene que dejar mucho tiempo en el sol para que se sequen y después de que estén secos los pegan con la piedra y es más fácil abrirlos (anexo I).

“Mi ama lo hacía en metate lo molía así, era una piedra que tienen un hoyo y larga y eso lo machucaba quedaba como una harina, y ya eso lo lavaba como unas dos o tres veces. Para eso tienes que poner una tela limpiecita como de manta. Hacía con ramas y la manta como un colador y pues le echaba el polvo y ese lo estaba lavando y lavando. Lo probaba y lo probaba y ya de tantas veces de haberlo lavado que se fue todo lo amargo, se hace el atole. La verdad que es mucho trabajo y pues la gente se asusta de que no le va a salir y pues no lo hace, pero pues yo ya tengo práctica. El atole de bellota lo tienen que hacer

una persona nomas por ejemplo si yo lo hago, tengo que ser yo quien le eche el agua y todo, porque si va a otra persona a ayudarme el agua no se va se queda estancado y pues ya tardas y no te sabe. Por eso mi mamá nos decía "no se arrimen", cuando hacia el atole de bellota, luego se enojaba y decía "ya vieron de seguro ya no se va el agua", "nos escondemos y esperábamos para ver y pues nos regañaba por eso" (Beatriz Carrillo, conversación personal, jueves 21 de julio del 2016).

Asimismo, tomando en cuenta lo anterior mencionado, Rito Silva de la comunidad de San José de la Zorra, nos menciona sobre lo que recuerda que comían los antiguos: "Uh pues lo que era la carne de venado, tortilla de trigo, la mostaza, la flor de quiote, la carne de conejo, la codorniz. Para el agua fresca pues la manzanita, ¡ese sí que estaba bien buena! Todo eso lo preparaba mi abuelita y pues de ahí el poleo que había en el cerro; el poleo es muy bueno y nutritivo" (Rito Silva y Rosaura Carrillo, comunicación personal 3 de octubre del 2016). En este apartado se describe el poleo, que es una hierba parecida a la menta, la cual se encuentra en las faldas de los cerros que rodean la comunidad y la usaban para refrescar sus bebidas y aliviar malestares estomacales.

En aquel entonces la encargada de la preparación del atole, eran las mujeres de edad y sólo ellas podían saber cómo se hacía, de hecho, se escondían entre las hierbas para prepararlo pues en ese entonces no había muchas casas. Una vez preparado el atole se acompañaba de carne seca de venado o conejo; después se preparaban las tortillas de trigo molido que se amasaba con la manteca de la res. A continuación Tabita Sandoval comenta sobre los acompañamientos del atole de bellota que recuerda que hacían los antiguos, "Antes también se acostumbraba mucho la barbacoa de cabeza y se preparaba con la misma cabeza del animal la cual se le retiraba la piel y se le agrega ajo, orégano y

laurel para después volverla a envolver en sus mismas pieles y se cocía dentro de un pozo. No se usaba el chile para agregar a los platillos se fue introduciendo conforme el tiempo, lo que si se utilizaba mucho era la cebolla y el orégano. En aquel entonces la machaca que se preparaba era de venado, res o de conejo y se acompañaba con nopales, las carnes se dejan orear un día antes con sal para que su preparación fuera más fácil al día siguiente. De lo que empezaron a introducir mis ancestros fresco, está el ajo y después se introdujo el chile colorado” (Tabita Sandoval, comunicación personal, 12 de agosto del 2015). Todo lo mencionado anteriormente, era parte del ritual de preparación, tomando en cuenta que debía ir siempre acompañado de su atole de bellota.

Muchas personas no les gustan ese sabor ya que pudiera ser inusual e insípido, sin embargo, al combinarlo con una tortillita de harina recién hecha y una pizca de sal, simplemente así, el sabor llega a ser bastante agradable. Sin duda alguna es un alimento que saciará tu hambre. Antiguamente lo comían solamente con un trozo de carne seca de venado o algún otro animal de caza, una o dos veces al día. El aporte nutricional es verdaderamente alto y su poder para saciar tu hambre es indiscutible. El trigo también se utilizaba para hacer una bebida como el café, donde, se tostaba el trigo, se molía y se hacía una especie de infusión. Entre las bebidas también se encuentra el aguamiel para refrescarse, que es básicamente agua con miel de abeja. Otra bebida y comida es el pinole de trigo (anexo I), que lo empezaron a preparar ya más adelante, sobre todo las personas que tenían animales para ordeñar podrían agregarle leche a la preparación; la preparación básica consistía en moler el trigo y hacerlo masita para después agregarle la leche y un poco de miel para endulzar la mezcla. Solo algunas familias tienen y pueden hacer la bellota, -“creo que no todos pueden hacer el atolito”- Los que todavía tienen el

conocimiento para hacer el atole de bellota, saben que es muy laborioso.

Figura 13. San José de la zorra. "Cuchul" lugar histórico donde solían reunirse las señoras de tres generaciones atrás para moler la bellota.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Esta imagen muestra una representación del lugar donde en San José de la zorra, donde solían reunirse las señoras de tres generaciones atrás para moler la bellota. Este lugar está rodeado por encinos, se encuentra a las faldas de uno de los cerros más grandes del lugar y tiene una gran piedra con varias hendiduras como la que se muestra en la foto. Decía la abuela de María que “cuando una persona ajena está viendo el proceso la maya se tapa y no deja que pase todo lo que la bellota aporta, es decir se reprimía el jugo de la bellota, no quiere ser visto” (María Ester, comunicación personal, 12 de mayo del 2016).

A partir de los ingredientes tradicionales, podemos recrear varias escenas que nos transportan a la situación y las necesidades que tenían estos grupos, tal es el caso de la miel; Rogelia nativa Kumiay relata al respecto, “Se aprendió a darle diferentes usos a la miel, como trabajar con la cera de la misma para hacer aguamiel, o velas. Anteriormente con eso nos alumbramos” (Rogelia, comunicación personal, 18 de julio del 2016). También se utilizaba la cera de la miel para hacer una bebida típica de los nativos, el

aguamiel se preparaba con la cera y agua, la cual se colocaba en tela y se exprimía para que saliera toda la miel, de ahí se colocaba en recipientes de barro para que se mantuviera fresca.

El conocimiento de la preparación de los alimentos tradicionales en esta comunidad, se pasa de madre a hija; en este caso Concepción, nativa de la comunidad de San José de la Zorra enseñó a su hija a hacer el típico atole de bellota, así como a practicar palabras en Kumiay relacionadas con las actividades que realizaban. Doña Conchita recuerda que “en la casa la que cocinaba era mi ama, ella se levantaba a moler el trigo para hacernos tortillas a todos, teníamos que estar puntuales en la mesa, y nos servía atolito de bellota. El atole de bellota era lo que se comía todos los días y a veces la ración era muy pequeña por las personas que éramos” (Doña Conchita, comunicación personal, 17 de mayo del 2016); lo cierto es que el atole de bellota es la añoranza de las personas que vivieron casi toda una vida consumiéndolo.

Como a ella le habían transmitido los conocimientos sobre la alimentación tradicional, sabe muy bien cómo preparar por ejemplo la flor de quiote, recuerda que iban al cerro a cortar y recolectarla. Se recuerda que alrededor del año 1920, eran muy pocas las veces en las que los nativos viajaban a Ensenada, a menos que fuera una urgencia de gravedad o que no pudieran conseguir algún producto. A Ensenada por lo general cuando se iba era por algún negocio o algún tipo de truque. Dice doña Conchita “antes hacíamos un viaje de todo un día, no había carreteras, teníamos que cruzar los cerros y cuando llegábamos a Ensenada no había nada, era un viaje cansado desde muy temprano hasta la noche; también recuerdo que en Ensenada íbamos a el único mercado de ahí y también solo había una cantina” (Doña Conchita, comunicación personal, 17 de mayo del 2016), para

ese entonces Concepción tenía 10 años, los viajes eran largos en caballo.

Un dato que cabe destacar dentro de la memoria alimentaria es que en aquel entonces había un molino en Ensenada por la parte de maneadero donde se molía el trigo que ellos cultivaban en la comunidad. Eran 4 caballos los que llevaban para cargar 8 costales trigo y regresaban con los 8 costales, pero ya con la harina. Con esa misma harina se hacían las tortillas de la comunidad y se comercializaba. Actualmente se tiene la costumbre de comer la tortilla de harina muy arraigada. En este sentido destaca doña Conchita que en estos tiempos ya no se tiene la costumbre de moler el trigo para hacer tortillas, sino que ahora se va a la tienda y se compra la bolsa de harina ya más fina y con sabor diferente.

No había gente en el valle de Guadalupe recuerda doña Concepción, solo las comunidades de rusos tenían tierra por ahí, recuerda haber visto paredes viejas de construcción abandonadas. Después de un tiempo llegaron los paracaidistas a la zona apropiándose del territorio de Guadalupe, doña conchita describe la vivienda que había en aquel entonces en esa zona como “casa de cartón pequeñas”.

Hoy por hoy estas comunidades se han dispuesto a comer otros cereales y granos, como el arroz y las harinas refinadas, ya que se han ido introduciendo a otras culturas y se ha transformado la dieta. Lo cierto es que anteriormente gracias a la vida nómada y la cultura en sí, no necesitaban comprar ningún alimento procesado. De esta forma queda en la memoria de los mayores que cada temporada les brindaba la comida necesaria.

Pese a ello, las nuevas generaciones tienen presente la cultura que se practicaba hace cientos de años, sin embargo, la modernidad ha llegado a transformar la cotidianidad, lo cual ha llevado a que lo que alguna vez fue tradicional se vea ya obsoleto, sin importancia, modificando sus pautas de consumo de alimentos y sinérgicamente

transformando la cultura, donde se inserta la cocina tradicional.

En cuanto a la dinámica que gira en torno al alimentos de los Kumiay, las preparaciones y la recolección toman un papel importante para la el mantenimiento de la cultura, es decir, las preparaciones y memorias forman esos vínculos que se transmiten de generación en generación, tomando en cuenta los espacios donde la familia se reúne, ya sea en la casa vieja de la abuela... la estufa de leña de la cocina (que se encuentra adentro en algunas de las casas), que además de brindar calor, sirve para cocinar tortillas y frijoles y calentar el agua para el café.

4.2 La cocina tradicional Kumiay en la actualidad

El propósito de este apartado es en primer lugar es dar una descripción de la cocina tradicional Kumiay contextualizándola en el panorama actual, es decir, mediante las percepciones de los informantes se van hilando la influencias gastronómicas que se denoten en la cocina nativa. Para este apartado, se partió del análisis de las entrevistas referentes a los informantes que

Existen unos centenares de Kumiay que viven en pocas zonas de Baja California, pero se pueden encontrar principalmente en reservas en Ensenada, entre San José de la Zorra, San Antonio Necua y la Huerta, en su mayoría ya absorbidos por la modernización. Actualmente dos comunidades del pueblo originario Kumiay se encuentran en la región conocida como Valle de Guadalupe, zona turística y vitivinicultora; en esta zona confluyen las comunidades indígenas de San José de la Zorra y San Antonio Necua, con la historia misional y la herencia cultural de otras comunidades extranjeras.

Como se ha mencionado antes, el grupo Kumiay, su alimentación radica de sus

tradiciones ancestrales; ellos consumían semillas como el piñón, jojoba y distintas variedades de bellotas; también figuran la recolección de berros, quelites, hongos, guajes, que figuraban a las orillas de los ríos; entre sus productos cárnicos figuran los roedores, conejos y venados que forman parte importante de su cultura; la recolección de diferentes frutos como pitahaya, bayas y varios tipos de uva (Piñón, 2000). De igual forma, muchos de estos ingredientes y tradiciones se siguen reproduciendo en la actualidad. Prueba de ello no las narran las cocineras tradicionales, los más jóvenes que se encuentran dentro de la comunidad Kumiay y también en las añoranzas de sabores de los más grandes.

Ahora bien, las técnicas y métodos de preparación de alimentos sigue estando presente en algunos aspectos, por ejemplo, el uso de hornillas y fogones, sigue siendo el preferido por las cocineras de la comunidad, y con respecto a eso la joven Rafaela Silva, descendiente Kumiay, que proviene de una familia que ha transmitido las tradiciones alimentarias Kumiay, comenta al respecto: “Yo prefiero la comida que se hace en estufa de leña, porque me desespera la de gas, casi no calienta y pues uno está parado esperando a que se caliente el sartén y así, y la de leña es más rápido (...) El sabor es diferente, pues a mí se me hace que el frijol o los caldos agarran un sabor especial, bien rico. En cambio, en la de gas casi no se aprecia (...) Las tortillas procuramos hacerlas en las de leña, porque en las de gas te salen bien blancas (...) También dicen las señoras que en las de leña te rinden más las tortillas de harina” (Rafaela Silva Carrillo, comunicación personal, 15 de octubre del 2016). Esto apoya el hecho de la reproducción de la cocina tradicional, ya que el uso del fogón se ha implementado desde siglos atrás por las abuelas de los jóvenes de la comunidad. El simple hecho de recocer y diferenciar los sabores de antes a los de la actualidad, forma parte de la revalorización de la misma cocina.

Figura 14. Cocina a la usanza tradicional del siglo XX, fogones y hornillas.



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado (2016). Recuperada de trabajo de campo.

En estos tiempos dentro de la comunidad se pueden encontrar quesos de cabra o de vaca, lo que actualmente forma parte de la cocina del lugar. En algunas ocasiones, los varones de las familias salen a cazar, en la actualidad se utiliza el rifle, pero hay quienes siguen usando el arco para cazar, pero por lo general solo en ocasiones especiales como festividades y muestras culturales.

En la comunidad Kumiay de San José de la Zorra su vida transcurre entre las actividades que realizan dentro de la comunidad y sus alrededores; por mencionar actividades en las rancherías, la ganadería y trabajos externos en las vinícolas, o en la ciudad de Ensenada. Por medio de estas actividades mencionadas anteriormente se considera que muchos de los productos alimenticios que se consumen en la cocina actual de los Kumiay, probablemente se han traído de fuera, que a su vez se integran a las dietas y platillos de los nativos, tal es el caso de la preparación de la gallina pinta que es muy común comerlo

dentro de la comunidad. En este caso se adoptó el maíz para incorporarlo en el guiso (anexo I), ya que originalmente se agregaba trigo. Por otro lado en la actualidad ya se incorporó la tortilla de maíz y cuando las hacen las mujeres de la comunidad las hacen con maseca, sin embargo, no existe una tortillería como tal dentro de las comunidades, sino que estas se deben traer del pueblo del porvenir.

Actualmente las preferencias en cuanto al alimento y preparaciones han cambiado conforme a la modernización y cosmovisión de sus cocinas. Por ejemplo, las preferencias de los antiguos nativos iba más a lo biológico y cultural de los alimentos, y actualmente la percepción de los moradores de la comunidad no se apega a esta razón. Rogelia nativa de las comunidades Kumiay y cocinera tradicional tiene la siguiente percepción de la cocina actual que practican los Kumiay: “ya no se puede cazar como antes (...) los conejos casi no tienen carne y por eso no se le antojan; al igual que las cachañas (codorniz), cuando las matan no les sale nada de carne. Mucha gente los fríe por lo mismo (...) Ahorita vez a esos animalitos y pues te dan ternura, además para que los matan si ya tenemos otras cosas que comer” (Rogelia, comunicación personal, 18 de julio del 2016). Anteriormente la cocina de caza era fundamental en estos hogares, sin embargo, en la actualidad casi no se consumen por el hecho de que ya no se practica con frecuencia, y tras esto surge una sensibilización de la foma de observar el alimento creando un rechazo a ciertos tipos de animales que antes se consumían, también se puede mencionar la aparición de productos que sustituyen a esas carne y se pueden conseguir con mayor facilidad y menor recurso de tiempo.

Figura 15. Casa de Don Rito, integrante de la comunidad Kumiay de San José de la Zorra. En la imagen se muestra a Don Rito al fondo y a su nieta por el frente disfrutando de los alimentos tradicionales.



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado (2016). Recuperada de trabajo de campo.

En la imagen anterior se muestra a Don Rito, Nativo de San José de la Zorra, tiene gran conocimiento de la cocina tradicional y además empezó a cultivar las vides y a ingresar a la cultura del vino. El señor Rito que es parte importante de la comunidad de San José de la Zorra, entro a la labor de hacer vino por el señor Juan Ríos es dueño de Barón Balché. El papá de Rito trabajaba con los rusos, ellos antes sembraban puro trigo y ya después se trajeron una vara de uva y se fueron plantando, eso hace como unos 70 años, mi papá trabajó como unos 40 años con ellos. Dice Don Rito que su padre decía que el valle era puro monte y pues ellos empezaron a sembrar, trigo y cebada, ellos hacían pan, no sabían lo que era la tortilla.

Hace unos cuatro años que empezó con su viñedo, su rancho consta de una hectárea aproximadamente e incluye cosechas de limón, naranja, granada, uva y otros frutos, el terreno se encontraba en proceso de mejoras para el riego y la siembra. Los vinos

artesanales que producen tiene un periodo de un año entre cosecha y producción y tienen un sabor muy distintivo, como se mencionó el producto se canaliza en su mayoría para Barón Balché para producir uva Cabernet y otros.

Una forma en que están iniciando con la oferta de experiencia Kumiay es con recorridos turísticos en caballo por la montaña, actividad que están realizando para fortalecer la economía y dar a conocer a la comunidad, actualmente se encuentran trabajando en un sendero en una de los cerros principales que suelen recorrer. La vida en el poblado es muy tranquila y se siente una atmósfera de comunión, por ser pocos habitantes es posible conocer a todos. Dado que identidad y cultura se pueden interrelacionar porque la cultura tiene también matices ideológicos, se ha de considerar que el grupo Kumiay posee una cultura muy rica, siempre en contacto con otros grupos y la naturaleza, es importante examinar el contexto en el que viven y el contacto actual de transformación de los rasgos culturales-sociales y la incidencia de las tradiciones culinarias indígenas de la localidad de Ensenada.

En cuanto a la usanza y lo adaptado, viene a recaer en la elaboración de ciertos elementos de la cocina tradicional Kumiay, como por ejemplo, la tortilla de harina como la conocemos pasó por modificaciones, debido a las circunstancias de la modernidad. El consumo de la tortilla de maíz como en el resto del país, está presente, sin embargo, en la comunidad de san José de la Zorra, casi no. Al respecto nos cuenta Don Rito “De hecho, la tortilla de maíz no la comíamos hasta hace unos 26 años que empezamos a comer más ese tipo de tortilla. Es que antes, no había ni harina, ni tiendas donde comprar. Entonces acá se sembraba el trigo y aquí mismo se trillaba y se limpiaba a sacar toda la basura, se traía para la casa y ya después se molía. Se hacía la tortilla integral o el pozol (donde se

desgranaba el elote y se echaba a cocer con ceniza para que se quitara la cáscara y lavarlo, como no había cal pues se hacía con ceniza). Había veces que alguien traía uno o dos kilos de frijol y ya se sembraba y se levantaba poquito frijol” (Rito silva, comunicación personal, 5 de octubre del 2016). El maíz se sembraba, pero nada más se utilizaba para comer el elote entero o sus granos.

Está en los recuerdos de los más adultos la práctica de caza, actualmente se sigue practicando la caza pero de manera moderada. A veces cuando cae un animal se aprovecha el animal entero, las patas y todo el resto. Se aprovecha para reproducir algunas de las recetas tradicionales, como por ejemplo el pozole y el menudo, que también se cocía con ceniza para que quedara limpiecito, como un menudo americano. La pata de la res, cerdo o venado, se metía en la brasa, le pegabas en la piel y se quitaba el casco a quebrarlo con el hacha o el machete y a cocerlo. El conejo se cazaba por lo general en la noche. Se ponían trampas donde hay agujeros con alambre de pollo y pues caían muchos, bastantes. Los animales bajan al agua y pues se metían ahí y caían en la trampa. Por ejemplo, el venado ya casi no se puede comer porque hay soldados que, pues prohíben la caza, si vas a cazar tienes que buscar de no matar a las hembras ni a los que son crías para que sigan creciendo. “El problema es que como vas a saber que es un machito si tienes que cazarlos de lejos” es lo que nos comenta Don Rito, que acude frecuentemente a cazar. A continuación, se muestra una tabla de la reproducción de algunos de los platillos y herramientas que conforman la cocina tradicional kumiay.

Cuadro 6. Cocina tradicional Kumiay. Muestra de herramienta, productos y alimentos importantes de la cocina Kumiay.

FOTOGRAFÍAS COCINA TRADICIONAL KUMIAI	DESCRIPCIÓN
--	-------------



Mortero tradicional o “Piedra” que ancestralmente se usaba para la molienda de grano de bellota, trigo y jojoba. Este mortero pertenece a Tabita Domínguez, originaria de San Antonio Necua, comunidad Kumiay; actualmente se siguen utilizando para hacer el polvo de la bellota.



“Frijol con trigo”, Platillo típico de la comunidad Kumiay, este platillo acompaña la vida diaria de las personas en las comunidades, así como también es parte de las festividades tradicionales.



“Guisado de quelites”, originalmente se cocinaban con manteca de vaca y con cebolla silvestre; actualmente se cocina con aceite vegetal y se guisa junto con la cebolla. Este platillo acompaña de manera excepcional a los frijoles su sabor se entre mezcla.



Carne seca. La carne seca era indispensable para las temporadas de escasas de alimento; una forma de conservarla era salándola y dejarla tendida en el interior de las casas, la sal que antiguamente se usaba variaba, en esta comunidad la conseguían de la piel del cascabel. Esta técnica aún se sigue practicando y con ella se prepara la tradicional machaca de la comunidad.



Conservas de chabacano, de olivo, de nopal y de pimientos. Las conservas son productos que actualmente se utilizan para obtener un beneficio tanto económico como para la conservación de sus alimentos. Esta técnica llegó a la comunidad a la llegada de los europeos al valle, de esta manera se adoptaron nuevas formas de utilizar sus recursos naturales.



Conserva de la biznaga. La biznaga es una cactácea que contiene un fruto el cual se come; esta es una planta endémica de la región y con ella se pueden hacer: guisado de biznaga que se acompaña con tortilla de harina, una especie de dulce como el acitrón y en conserva.



“Tortilla de harina de trigo”. La tortilla de harina es emblemática de las comunidades Kumiay en la actualidad; sin embargo, el tipo de harina de trigo que se utiliza ha variado, anteriormente del mismo trigo silvestre se recolectaba y se molía en la piedra para poder hacer las tortillas que acompañaba los platillos; actualmente, el uso del molino y las harinas comerciales son lo que se utiliza más.

Fuente. Elaboración propia. Información tomada de campo (2015-2016).

Actualmente se siguen consumiendo varios de estos platillos, claro, por muy pocas

familias. Como se ha mencionado, el atole de bellota es la comida que representa a toda la comunidad Kumiay, sin embargo, si decimos que es lo que más se consume en la actualidad en la comunidad, es la carne de res. La carne de res, borrego y cerdo, son muy características de la comunidad, ya que practican la ganadería y en cualquier evento se lleva a cabo las preparaciones. Por ejemplo dice Leticia- “No puedes decir que voy a hacer una fiesta a hacer pollo porque eso es chafa-, en la comunidad para las fiestas se debe ofrecer carne de rigor, y esto se acompaña con lo más ancestral que es el atole de bellota”.

Los platillos tradicionales, principalmente pueden verse manifestados en las festividades de las comunidades Kumiay, por mencionar el 13 de junio que es una fiesta tradicional de San Antonio Necua, donde se celebra el día de San Antonio, se hacen varias preparaciones de comidas y esta también la llaman fiesta cultural, se juntan todas las comunidades hermanas, traen sus artesanías y se hacen las danzas y los cánticos. Dentro de la festividad se elabora la Carne “India” como dicen o carne cocida que se acompaña con un rico atolito de bellota. Se ofrece birria para todas las personas de la comunidad y visitantes, también, se hace el pozole de trigo, café de trigo que puede ser endulzado con miel o solito.

Dofia Virginia de la comunidad de San José de la Zorra, pasa el tiempo dedicado a su familia y a trabajar en su tiendita que lleva alrededor de cinco años funcionando, esta tiendita forma parte de las dos únicas que se encuentra dentro de la comunidad. Después cerró por dos años por cuestión de la falta de trabajo. Actualmente está en función la tiendita y contiene lo básico. Virginia es una cocinera tradicional que se esmera por seguir cocinando a la leña, tener listos los frijoles y las tortillas.

Figura 16. Madera de encino, usada para prender los fogones de las casas en la comunidad.



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado (2016). Recuperada de trabajo de campo.

Para conseguir la leña, Virginia usa su coche para ir por el lado de la virgen que está a unos 4 o 5 kilómetros de la comunidad, ahí puedes encontrar muchos retazos de leña o ramas, las cuales se aprovechan para encender el fogón para los frijoles. Nos cuenta Virginia que cuando cocina los frijoles en gas, le salen pasmados o duritos. El sabor es muy diferente también. "Cuando coso frijoles en la leña, hui grandote el fuego, quedan bien cocidos" (Virginia, 16 de octubre del 2016).

Figura 17. Comida tradicional Kumiyá, "elementos de la naturaleza-elementos de mi cocina".



Fuente. Fotografía de Samantha Caldera Delgado (San José de la zorra, 2016). Comida tradicional de la comunidad.

La mesa de las familias actualmente dentro de la comunidad, puede tener estos

elementos, las tortillas de harina hechas a mano y en fogón, el conejo de caza asado o frito, el atole de bellota, los frutos de temporada (en este caso duraznos), el queso de vaca fresco y ocasionalmente una salsa casera hecha con tomates y chiles tatemados. Muchas de las familias también consideran fundamental tener arroz y frijoles. Los frijoles son el acompañamiento de todos los días y son del gusto preferido de jóvenes y mayores. La carne de caza se consume de igual manera seca, una vez ya fileteada y seca se guarda en un costal, de ahí se surten las familias para cuando se ofrezca. El hueso de la vaca también se quiebra y se cuelga al sol. Esto para después echarlo a los frijoles o a los caldos, para que le dé el sabor. El atole de bellota se toma así sola, pero muchas personas ya le ponen azúcar. La miel en estos tiempos es muy escasa, este año sí pudo a ver más, llovió un poco más y hubo flores, sin embargo, hemos tenido años pasados, donde no hay nada y es mucho más escasa. Ahora se usa la venta de miel. La miel no se vendía antes era para su propio consumo, era parte de la medicina, la alimentación como era antes les daba los nutrientes necesarios para llevar una vida sana. En estos tiempos es más fácil conseguir el aceite de la tienda, pero no es el mismo sabor en la comida, “antes todo era muy natural y bonito”, “que esperanza que usáramos azúcar de paquete, nosotros antes solo endulzábamos con miel de abeja”.

Una parte de los insumos que se utilizaban para la cocina tradicional han sido sustituidos por lo que ofrece el mercado moderno, a pesar de que la comunidad solo cuenta con dos tiendas de abarrotes para surtir la despensa, por ejemplo, la sal que se usaba se conseguía del mar hace muchísimos años y ahora se compra en las tiendas, “la mayoría de las personas consumen productos como las sopas y enlatados para el consumo de la gente. Algunos cosechaban sus propias hortalizas y granos, pero muchas personas por la flojera

ya no lo hacen” (María E. Carrillo, comunicación personal, 16 de junio del 2016).

Figura 18. Orejones de durazno. Técnicas de conservación de alimentos, cocina tradicional Kumiay.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Comunidad Kumiay de La Huerta.

La deshidratación es una de las formas más antiguas de procesar alimentos. El proceso es simple, por medio del calor, en este caso del sol, se elimina la humedad que contienen los alimentos (que se encuentran de temporal) mediante la evaporación de esta. Esto mantiene el valor nutritivo del alimento e impide el crecimiento de las bacterias que no viven en medios secos. “Los antiguos Kumiay conservaban los alimentos y frutos (chabacanos, peras, duraznos y tomates) mediante la deshidratación o salmueras y estos eran colocados al sol en largas mesas de sauce. Por ejemplo, el tomate deshidratado para su conservación, ya después que se iba a usar se hidrataban en el agua que se agregaba en los guisos sin perder sus sabores” (tabita Sandoval, comunicación personal, 12 de agosto

del 2015). Es de gran importancia reconocer como los antiguos Kumiay tenían esta concepción de conservación de los alimentos, ellos reconocían que al disminuir del agua en un alimento, podían almacenar sus productos durante largos periodos y estos no se arruinaban. Este método de conservación del alimento aún se sigue practicando dentro de las comunidades Kumiay, pues bien, es una manera de alargar la vida útil de las frutas de temporada, es decir, podremos contar con frutas en épocas que normalmente no se producen.

En la comunidad Kumiay de San José de la Zorra y La Huerta, se cuenta que de los primeros árboles de donde se agarraban frutas eran higos y uvas que en ese entonces daban bastantes frutos. Los frutos se ponían a secar 15 días bajo el sol para consumirlos como golosinas. Ahora se conserva al vacío en frascos muchos de los productos que consumen, como, los nopalitos, los duraznos, los olivos, entre otros. Las granadas las guardaban cuando estaban ya en su tiempo las colocaban debajo de la tierra, de esa manera las conservaban, los frutos, como chabacanos, higos, duraznos los secaban y de esa manera se abastecen en el invierno.

Los grupos Kumiay que se encuentran en valle de Guadalupe, específicamente hablando de la comunidad de San José de la Zorra, se ha encontrado, con intentos de entrar en la dinámica de la realidad social y cultural en la que están rodeados. Es por ello importante retomar que está sucediendo, a qué grado son partícipes de esta dinámica que los rodea. A lo largo del documento se ha recopilado la dinámica interna e histórica de su alimentación. Ante esto, no se considera que haya una cocina tradicional en la región, más bien no se promociona o no se da a conocer como tal, sin embargo, las cocinas tradicionales están presentes porque cada lugar tiene su entidad y su identidad entonces

debe de existir, debe tenerla, pues es una región que se ha prestado por sus condiciones climatológicas y de intercambio sociocultural para hacer una combinación de la cocina tradicional, cocinas emergentes y los ingredientes de la región.

Sin embargo, es importante puntualizar en cuanto a la cocina tradicional Kumiay y todo este desarrollo que se ha suscitado en el valle de Guadalupe; uno de los comentarios relevantes sobre la situación no las da la doctora e investigadora Nora Bringas, que, afirma lo siguiente: “Se puede afirmar que, si existe un turismo gastronómico, ya que la gastronomía en la localidad ha empezado a surgir como un gran accesorio para los visitantes. Se hizo una encuesta en la frontera de Tijuana-Estados Unidos, parte de la garita de San Ysidro y el aeropuerto, está, dirigida a los visitantes a México, donde se identificó que un gran segmento de los visitantes solo acudía a esta región por la comida, es decir a hacer un turismo gastronómico” (Nora bringas, comunicación personal, 3 de diciembre del 2015). En el caso de las comunidades nativas de San José de la Zorra, San Antonio Necua y este presente turismo, corresponde integrarlos a estos circuitos turísticos para que ellos de alguna manera tomen beneficio, y parte de sus tradiciones culinarias sería un gran impulsor.

Dentro de las cocinas de los restaurantes que se posicionan en el valle o la región, la chef Ismene Venegas nos comenta, “No conozco a nadie que textualmente incorpore ingredientes o técnicas de los pueblos indígenas de la región. Se dé uno que otro que ha incorporado plantas nativas a su menú, pero no con la intención de acercarse a la cocina nativa, sino solamente incorporar los ingredientes del monte” (Ismene Venegas, comunicación personal, 23 de mayo del 2016). Es por esto necesario que se haga un esfuerzo por conocer más de las cocinas nativas, por parte de las personas que están en el

medio de las cocinas. La cocina tradicional nativa a este punto puede tomarse como punto de partida para rescatar las tradiciones de un pueblo. Además, con la atención que ahorita tienen la gastronomía local, sobre todo en el valle de Guadalupe y sus productos, sería un buen aliciente incluir a la cocina nativa y sus ingredientes para la conservación. Es decir, es de gran importancia saber acerca de las raíces y conocer de lo que nos rodea.

En el Valle de Guadalupe, en relación a lo anterior, las comunidades Kumiay están involucrados dentro de algunas circunstancias, por ejemplo, muy pocas de las vinícolas que podemos encontrar en el Valle usan palabras en Kumiay para nombrar sus vinos, sin embargo, el conocimiento de la cultura es muy mínimo. También se encuentran posicionados como excelentes artesanos que hacen arte en vara, unas canastas, renos de Navidad, rollos decorativos, todo hecho con vara y sarmiento tejido. Existen diferentes negocios que han utilizado en sus cajas de regalo para comercializar, amuletos tejido por artesanas Kumiay, por lo general de las artesanas de Necua; sin embargo, eso no es inclusión, eso es solo un hablar de la región a groso modo.

Por otra parte, se debe enfatizar que en toda la nación se ha pretendido integrar a los pueblos originarios a las entidades, por medio de sucesos y condiciones que los han llevado a ver desaparecer sus elementos culturales, prácticas ancestrales y cosmovisión. Sin embargo, el proceso de extinción territorial y étnica que se ha venido suscitando históricamente, hoy en día, es cuestionado.

Con respecto a la inclusión de la cocina nativa y su reconocimiento la chef Ismene Venegas nos dice, "En el 2013, por parte del Baja Culinary fest se organizó un evento por octubre-noviembre, donde se hizo énfasis en el género femenino del medio y había chefs con restaurante, y cocineras que no tienen escuela, pero tienen experiencias. Para esto,

había una señora que creo era de la comunidad de Necua, que se aventó un postre con atole de bellota, y creo que es la cosa que ha influido en ese evento como cocina tradicional. Salvo eso que sucedió en el 2013, no veo un proyecto que se incluya a estas etnias” (Ismene Venegas, comunicación personal, 23 de mayo del 2016). Es necesario que se diversifiquen los proyectos para rescatar las culturas nativas y dejar paso para cultivar identidad gastronómica de la región, que a pesar que está en construcción, me parece que se enriquecería mucho si entramos en contacto con las formas tradicionales de manejar el producto.

Hablando de la parte comercial y aplicando la parte de la mercadotecnia se habla mucho de la cocina bajamed y donde los principales elementos para constituir la son los productos del mar lógico por la ubicación geográfica de la ciudad y de igual manera vegetales que son muy característicos de la región y que se llevan a combinarlos de la manera que surgen platillos regionales no propiamente porque sean un platillo con el que se distingue el lugar como en Puebla el mole y ese tipo de situaciones, sino porque sus elementos básicos pescados, mariscos y vegetales son la parte sustancial del platillo.

Hay elementos de la cocina tradicional Kumiay de interés que se pueden promocionar, y es de considerar que debe haber una mayor apertura porque los aspectos mercadológicos han rebasado lo tradicional entonces te vas más por la promoción a través del uso de la mercadotecnia de marcar una ruta que a lo mejor ni está bien definida todavía para ser llamada como una ruta del vino, si nos vamos ya a una cocina tradicional indígena dentro de ese enfoque, esta, es desconocida, cuando en realidad la cocina que distingue a un lugar que le da esa identidad es la que viene desde las raíces, de los saberes antiguos; Es importante tener una cultura alimentaria bien definida si son de la sierra, si son del valle,

si son cercanos al mar y son platillos que vas y pruebas ahí con ellos y que la gente los cocina en el área urbana, justamente de esos grupos étnicos que se consumen y yo buscaba llegar a baja california y encontrar eso algo que los caracteriza desde sus raíces la mezcla de esos elementos de la fauna y de los vegetales. Hace mucha falta a baja california en ese sentido de buscar su identidad gastronómica porque no la tiene como tal.

Actualmente se sigue utilizando los productos que los grupos indígenas consumían, pues de alguna manera están presentes en la cocina de la región y el ecosistema presente a los alrededores. La doctora Nora Bringas nos habla al respecto “Algunos chefs reconocidos han sido conscientes del producto cultural que es nuestra cocina y cómo se alimentan las comunidades, por mencionar al chef Diego de corazón de Tierra y al chef Roberto Alcocer” (Nora bringas, comunicación personal, 3 de diciembre del 2015). Sin embargo, para las comunidades indígenas estos productos que ellos solían consumir y sus técnicas de cocinar, se han ido modificando y evolucionando como parte de la cultura. Es importante conocer cómo nació la cocina de Baja California, en términos de investigación en este ramo se encuentra muy poca información, pensando en la cocina como un recurso turístico solamente, y no como un monumento cultural.

4.3 Las transformaciones alimentarias de la cocina tradicional Kumiay

Desde el análisis del mapeo participativo, las percepciones sobre la cocina Kumiay de la comunidad de San José de la Zorra se manifiesta una visión del pasado mediante una retrospectiva; describiendo a partir del presente e involucrando los imaginarios ancestrales y del mañana, que pueden involucrarse con las personas más jóvenes de la

comunidad. Por su parte, la actividad de mapa participativo que se aplicó a niños y amas de casa, arrojó elementos empíricos esenciales que contrastan con la información teórica.

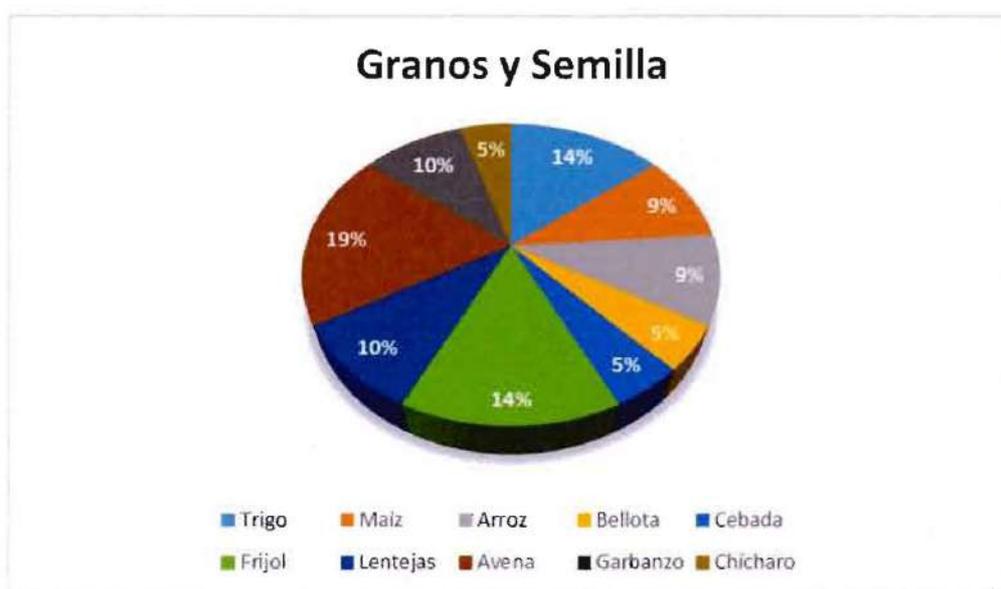
Es de gran importancia llevar a la reflexión la percepción sobre la cocina tradicional en los más pequeños de la comunidad, y considerar que este grupo reproducirá, según sea su elección, tales saberes y traerán estos conocimientos en un futuro. En este contexto, los niños de la comunidad muestran una cierta unidad familiar, y un gran conocimiento al hablar de la cocina y los saberes tradicionales.

Ahora bien, para la discusión sobre las transformaciones alimentarias de la cocina tradicional Kumiay, se contemplaron aquellos cambios que vienen a raíz de las dinámica globalizadora de los productos alimenticios, como han sustituido unos por otros (tradicionales por contemporáneos) en las recetas del día y las que se presentan en la actualidad como tradicionales, así como tomar en cuenta desarrollo que ha tenido el lugar y sus alrededores dentro del ámbito gastronómico. Se trabajó con las entrevistas realizadas a las cocineras tradicionales y se partió del análisis estableciendo relaciones semánticas de significados, con el fin de hilar los conceptos y lo que surgió de la actividad del mapa participativo. En este caso la cocina tradicional se estableció como eje principal de la relación categórica, para aterrizar el desarrollo y discusión del mapa participativo y las entrevistas.

La actividad del mapa participativo se dinamizó con los niños de primaria haciéndoles preguntas sobre sus comidas favoritas y que es lo que más consumen, como perciben el entorno y donde se encuentran los insumos tradicionales en el entorno natural, a partir de esa información se obtuvieron los siguientes resultados y discusiones:

Dentro de la pregunta de, ¿Qué granos y semillas consumen más dentro de la comunidad? La mayoría de los niños coincidieron en frijol principalmente, después arroz y posteriormente trigo. A la par fueron incluyendo el garbanzo, las lentejas, así como platillos elaborados como el frijol con trigo, tortillas de harinas, tamales y vaso de elote. Entre los niños de varios equipos coincidieron en que el maíz se utilizaba en preparaciones para hacer caldo de frijol y maíz.

Figura 19. Consumo recurrente de granos y semillas en los niños de la primaria de la comunidad.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Uno de los niños mencionó la cebada y posteriormente el mismo mencionó que se podía consumir con leche para hacer un tipo de agua fresca. Dentro de los que se encontraban en sus casas, mencionaron la harina de trigo, para hacer atole y pinole. También mencionaron el consumir los chícharos y el taco de atole de bellota con miel ya como platillo.

La coincidencia de consumo de estos ingredientes (principalmente trigo, arroz y maíz); toda la semana respondieron algunos niños y otros de vez en cuando. La bellota la

mencionaron ya al final de los demás ingredientes; esta la consumen de vez en cuando en festividades o cuando alguien mayor lo prepara en su casa. Otros niños mencionaron que en la comunidad casi no hay bellota.

Ahora bien, el “arroz con frijoles” es un platillo que consumen casi todos los días en sus casas, acompañado con tortillas de harina. También se hizo mención la pasta en sopa que es muy común en el comedor escolar, así como en casa (no se mencionaron marcas).

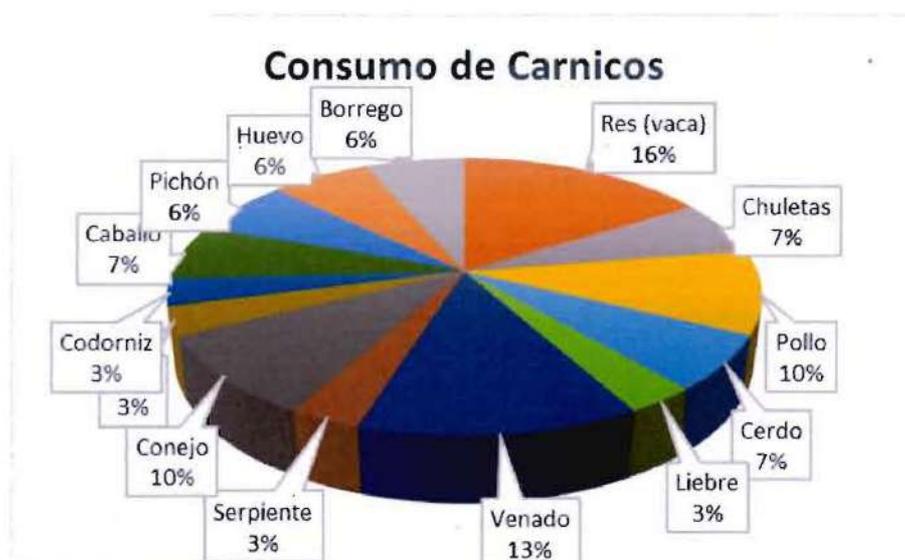
Dentro del apartado de las verduras en la actividad; los niños mencionaron algunas que pueden encontrarse en la comunidad y otras que compran cuando sus padres bajan al poblado. Al preguntarles cuáles verduras eran las más comunes, respondieron: tomate, apio, brócoli, cebolla, chile, ajo y calabaza. Todas estas verduras se utilizan en su mayoría para hacer caldos en casa. También se comentó la utilización del tomatillo para hacer la salsa de los chilaquiles que se mencionó como el platillo preferido de algunos.

Todos los niños grupalmente coincidieron en que lo más común de tener en casa son tomate, chile y cebolla. Esta triada es importante ya que forma parte de la verdura que se utiliza para cocinar los huevos o la machaca de la mañana, así como para la elaboración de una salsa.

De las verduras que se siembran en la comunidad se mencionó la calabaza, después se mencionó el ejote y el nopal. El nopal es muy común dentro de la comunidad; algunos niños identificaron el nopal en guisos con chile o simplemente con huevo, acompañados con arroz, frijol y tortillas de harina. Se mencionaron algunas hierbas como el perejil, cilantro y claro el berro que fue reconocido como un ingrediente de la cocina tradicional, por uno de los niños que se encontraba sin equipo.

En cuanto a las frutas mencionaron principalmente sus favoritas como, la fresa, el arándano, el chabacano y la piña que fue la más mencionada de todas. Las frutas que se encuentran en la comunidad según los niños son la guayaba, manzana, uva, membrillo, higos, granada, ciruela y durazno, así como las aceitunas y las tunas. Una de las niñas del equipo 1 mencionó una fruta diferente a las otras opciones, esa era la islaya una fruta tradicional de la comunidad, menciona la niña “es como un tomatito dulce, sabe cómo a cereza” y también fue reconocido por otros dos niños como manzanita. Dentro de la descripción de lo tradicional por parte de los niños, un integrante del equipo 5, mencionó unas papitas que encuentran en las faldas de los cerros; en ese momento todos los niños se levantaron reafirmando la palabra de aquel niño, todos empezaron a especular “cebollitas del monte” o “jalp’ap”, se mencionó que estas también eran tradicionales y que, “estas salen de la tierra, las pelamos y pues las puedes comer crudas”. La aportación de los niños al conocimiento de lo tradicional fue relevante, de manera que ellos mismo rectificaron que tienen un conocimiento amplio y latente de los ingredientes.

Figura 20. Tipos de productos cárnicos que consumen los niños de primaria, actividad mapa participativo.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa

participativo en primaria.

Después se pasó al apartado de carnes. En este apartado se encontró que la gran mayoría de los niños consumían carne de res varias veces a las semanas y por ende sus subproductos. Fue interesante escuchar animales que forman parte de la dieta tradicional como lo son, conejo, serpiente codorniz y por último el venado, que obtuvo el segundo porcentaje más alto lo cual significa que se encuentra presente en las dietas de los niños. Además, los niños mencionaron entre los alimentos más comunes el pescado y ciertos mariscos, fue curioso escucharlo ya que son productos que no son muy accesibles al poblado y mucho menos a la comunidad. Otros niños mencionaron la langosta, el camarón y el atún, pero enlatado.

Figura 21. Pescados y mariscos que identifican los niños de primaria, actividad mapa participativo.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Los niños mencionaron que la carne de borrego es de las más comunes de la comunidad. Es utilizada para las festividades, como barbacoa o una birra. También mencionaron carne de cerdo en tacos, chuletas o en jamón. La carne de vaca tuvo lugar importante

dentro de las favoritas, sobre todo al mencionar carne asada. El venado fue mencionado por uno de los equipos, de donde abrió puerta a que los demás mencionaran su elaboración y consumo de manera convencional y tradicional. Se consume y se procesa en secado. Se mencionó por parte de los niños salen a cazar con sus familiares por las noches, lo que cazan muy esporádicamente es el venado y también el conejo.

La paloma también fue mencionada por varios niños. La nana de uno de los niños es experta en prepararla, la sirve con arroz y menciona que tiene un sabor muy delicioso. La preparación es asada. La víbora fue mencionada pero curiosamente por dos niños que acostumbran a salir con sus papas de vez en cuando a cazar con rifle. El equipo número uno, mencionó que en su casa lo más consumida es jamón con huevo por las mañanas.

Desde el punto de vista de la identidad, se denota que los niños han tenido una base de transmisión de conocimiento, que les ha permitido apropiarse de la cultura, lo que revela la posibilidad de la conservación de la cocina tradicional Kumiay. Dentro de lo que menciona Giménez (2005) en el capítulo I, con respecto a la permanencia de las culturas, se observa de manera colectiva como se han adoptado ingredientes y platillos en la cocina de este tiempo, sin embargo, el sentido de pertenencia de los alimentos tradicionales sigue siendo percibido por la mayoría de los niños que la comunidad.

Dentro de la investigación se pudo observar que la alimentación ha tenido cambios muy notables en cuanto al gusto y a los productos que se recurren a cocinar. Dado esto, se observó y manifiesto, por parte de las cocineras, que en la comunidad se sufre de sobrepeso, esto, a causa de la alimentación. Por ejemplo, se observa sobrepeso entre niños de la misma primaria y en el caso de adultos, y casos de diabetes fueron constatados entre los mismos moradores de la comunidad, así como por algunos de los

entrevistados.

Pasando a la comida chatarra, los niños mencionaron a sus familiares femeninas como las que más consumen estos productos. A la hora de mencionar los alimentos chatarra todos los niños se sintieron eufóricos y más participativos que con los otros alimentos. La coca cola es la soda preferida de la comunidad, por lo que comenta la mayoría. Las galletas y los chocolates también son del gusto grupal, y estos se acostumbran comer por las noches con los familiares con un cafecito o un vaso de leche. La preferencia de los niños son galletas marías y de chocolate.

Los niños consideran la mantequilla como un alimento chatarra porque es grasoso y lo usan para untar en pan y agregar azúcar. Tres niñas cuestionaron el proceso de elaboración de la mantequilla entre ellas, ya que sabían elaborarla. En las festividades como cumpleaños, los niños de la comunidad acostumbran a comer pasteles. En el equipo 3 uno de los niños mencionó que su mamá se encarga de la elaboración de pan dulce, dice: “pues a veces lo vende o solo lo hace para nosotros, pero le sale bien rico. También a veces nos hace pizza, en un horno de la casa, esa nos gusta mucho”.

Este apartado remonta al concepto de globalización expuesto por Giddens (1991), que atendió los aspectos de inserción y presencia de productos globales en contextos muy peculiares como las pequeñas comunidades. Es así, como el significado y la lógica de muchos de los productos alimentarios que fueron y son base de la dieta tradicional son remplazados en importancia por lo que se encuentran dentro de la cultura global, tal es el caso de los alimentos considerados como chatarra, que se apropian de las dietas actuales en la comunidad.

Una de las preguntas que más llamó la atención dentro de la dinámica, fue ¿Cuántos de ustedes saben cocinar? A la pregunta contestaron la mayoría que, sí sabe cocinar, de lo cual, lo más gritado fue hot cakes, huevo con diferentes ingredientes, papas fritas, arroz, frijoles, tortillas y sopa. Fue una pregunta muy interesante, ya que se notó la participación de los niños en la cocina. Definitivamente es parte importante de sus vidas y de su formación; de alguna manera pasan una gran parte conviviendo en la cocina cuando están en la comunidad.

Se comentó dentro de las participaciones ¿qué era lo que sabían preparar? y que lo explicaran. Se comentó por parte de un integrante del equipo 2 que sabían preparar frijoles y que le gustaba mucho comerlo con huevo revuelto con papas. Otra niña comentó que le ayuda a cocinar a su hermana mayor y lo que más le gusta comer que preparan es arroz con frijoles. Otra de las niñas ayuda a preparar tortillas de harina a su mamá, ya que ella hace para toda la familia y son varios hermanos. Para ella las tortillas de harina es lo que más disfruta; por las mañanas las comen para acompañar el huevo revuelto o con lo que tengan.

Se pudo percibir que los niños que crecieron en la comunidad aman vivir ahí, así como ayudar a cocinar y preparar tortillas con los mayores o los padres; a diferencia de los jóvenes mayores, se comenta que no quieren hablar Kumiay y ya casi no acostumbran a bailar con los antiguos cantos tradicionales.

Figura 22. Dibujo elaborado por niña de la comunidad, muestra lo más representativo en cuanto a alimentos para una niña de la comunidad.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Dentro de esta imagen se puede apreciar lo que es más representativo de la cocina tradicional de la comunidad Kumiay y como se visualiza en su espacio. Para esta niña lo más representativo fue la elaboración de vino.

En cuanto a la interpretación de las ilustraciones creadas a partir de los mapas participativos, la relación entre el lugar y la cultura, se plasmó en dibujos que expresan los recursos que se encuentran en la comunidad, que son insertados en la comunidad hasta hace poco y son adoptados como propios. Por esta parte, Giménez (2000) que se menciona en el capítulo I, reitera que la cultura no puede referirse como un repertorio de significados y simbolismos estáticos, y en este sentido se ha tomado la cultura del vino, que se expresa en el entorno de la comunidad, como parte de lo propio.

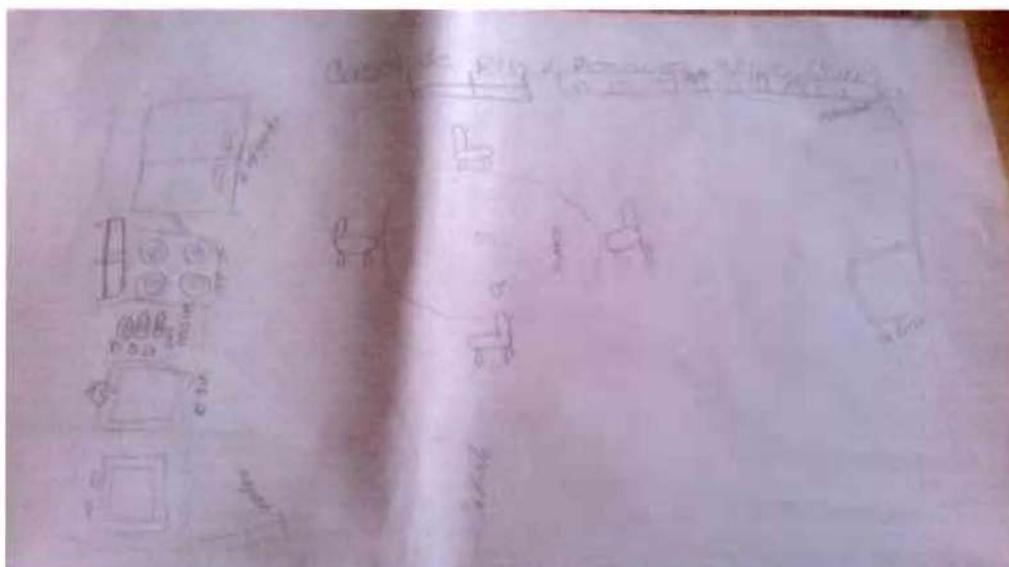
Figura 23. Dibujo representa la acción de ir de caza y conseguir alimento desde la visión de un niño de la comunidad.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

En este dibujo se puede apreciar la dinámica ecosistema en la que se desenvuelve el niño. Tratándose de los recursos naturales percibió el junco, el río, los árboles, el venado (el cual salen a cazar), una víbora (que forma parte de su alimentación en ciertas circunstancias), y el cauce del río, donde usualmente descansan antes o después de la caza.

Figura 24. Dinámica mujeres en el comedor, hacer un dibujo espacial/visualización de su cocina.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo mapa participativo con mujeres de la comunidad.

Dentro de la actividad de mapa participativo se representó por las mujeres como el centro de sus casas gira en torno a la cocina. La cocina es a la vez el centro del hogar y, en tiempos de celebraciones tradicionales, el centro de la comunidad. Ya sea por el reducido espacio de sus hogares la cocina se mostró como el espacio de reunión de la familia. En el caso de este dibujo se explicó que la cocina era parte fundamental porque proporcionaba la unidad de la familia. La estufa que se muestra en el dibujo es de leña. La preferencia de las personas mayores sin duda alguna es una buena estufita tradicional que proporciona un sabor incondicional a sus comidas típicas.

Lo que mencionó una de las madres jóvenes dentro de la actividad de mapa participativo sobre el espacio de su casa y la ubicación de la cocina fue: “En mi casa solo tenemos una estufa de leña y una mesa de jardín. Yo decidí a tener una estufa de leña porque me la regalaron y sabe más rica la comida, además de que me gusta cocinar ahí. En mi casa somos tres y comemos juntos en casa o con mis papas. Yo pienso que es importante la

cocina tradicional porque ahora nos gusta de todo, ya conocemos muchas comidas que a veces nos hacen daño a la salud. Aquí es costumbre de que si vas a una casa te convidan de lo que tengan en la casa y pues compartimos siempre. Y pues como dice doña Beatriz existen comidas que actualmente no conocemos los jóvenes como el “alfileril”, que es algo que ahorita ya no lo encuentras en la naturaleza y pues no te toca probarlo. Básicamente muchos de estos insumos, que son parte esencial para la reproducción de la cocina tradicional, se han estado perdiendo simplemente porque las generaciones nuevas no conocen el termino en lengua nativa o porque ya no les interesa escuchar a los mayores.

Muchos de estos ingredientes que formaron parte del conocimiento tradicional han definido la identidad de la etnia, es por ello que la resistencia alimentaria de este pueblo debe ser prioritario para mantener la existencia de los saberes de la cocina tradicional Kumiay. Según Vizcarra (2002) explica que la resistencia se manifiesta cuando existe una penetración de las relaciones sociales de la modernización y estas a su vez influyen directamente en la dieta, y en muchos de los casos desintegra los sistemas de producción-consumo local y familiar.

Una de las preguntas representativas en esta actividad fue: ¿Te gustaría enseñarles a tus niños lo que es la cocina tradicional?, sí, me interesaría inculcarla en mis niños porque es algo muy importante y pues de hecho me ayuda y ya sabe hacer tortillas.

Figura 25. Comedor comunitario de la escuela preescolar, primaria y telesecundaria de la comunidad de San José de la zorra.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

En la imagen anterior se muestra el comedor colectivo para los niños del kínder, primaria y telesecundaria. En el comedor se les sirve a todos los niños un desayuno, una colación para el recreo (por lo general se opta por una fruta y un agua). Para la salida se sirve la comida que es a las 12:00pm. Las comidas siempre son diferentes cada día; como un día se les puede servir chilaquiles con frijoles, otro día pueden ser tostadas de carne con arroz.

Cabe mencionar que la reconfiguración alimentaria va en aumento dentro de la comunidad, ya que existe una recurrencia, que aunque sea pequeña, las sociedades transnacionales de la alimentación son todavía muy fuertes y permean sus productos en cualquier rincón del planeta. En la comunidad Kumiay algunas de las usanzas tradicionales de la cocina se modifican o se reconfiguran integrando nuevos ingredientes

o supliéndolos por otros que den el sabor o la apariencia. Al respecto Rito y Rosaura de la comunidad de Kumiay nos comentan, “Antes se acostumbraba el café de bellota, pero, pues ahora el Nescafé, café comprado. El sabor es bien diferente de ambos. Yo me acuerdo que compraban el café caracolillo; se iba a Ensenada y se compraba el grano, y pues acá se tostaba y se molía”.

La Cocina Kumiay puede llegar a ser parte de un emblema de la relación que tienen con la naturaleza, su conocimiento ancestral de la naturaleza es básicamente esencial para dar esa pauta identitaria a sus alimentos, sin embargo, la cocina mestiza y la forma de vida de esta comunidad ha permeado a la cocina Kumiay, en cuanto a las técnicas de conservación, elaboración y producción de alimentos, y dentro de esta cocina se puede percibir un problema de aculturación. Desde este punto de vista Redfield (1936) hace referencia al concepto que menciona una interacción de diferentes culturas y cambios en los patrones culturales que pueden prescindir por esta interacción, se apropian rasgos de la nueva cultura, una de las causas de la colonización, en este caso la colonización de la comida.

Hoy en día, se reconoce ampliamente que la globalización impacta de manera negativa en las zonas rurales mexicanas. Entre otros aspectos, se observa una mayor dependencia de alimentos y productos de procedencia desconocida, particularmente del extranjero; sin embargo, se observa también a cada vez más actores locales que buscan formas para mitigar efectos negativos, reproduciendo la lengua, usos y costumbres (Toledo, 2000; Calle, 2005). No obstante dentro de la comunidad, se tiene ese celo por su cultura y ese arraigo a ella. Pese a ello, fuera de lo tradicional de la comunidad existen otras preparaciones como los tamales los taquitos de varios guisados que no son tradicionales

las situaciones de inserción de mexicanos en la comunidad se ha adoptado el comer maíz en tortilla. Para moler los granos que son parte de las preparaciones se utilizaba la piedra y ya más adelante se empezó a utilizar el molino casero.

Ahora bien, la relación de la cocina tradicional y esta parte de la reconfiguración alimentaria, se puede mencionar platillos que antes se elaboraban de cierta manera, con los recursos naturales que había a la mano, y en la actualidad la cocina cambia gracias a la practicidad de la obtención de productos. Algunos alimentos son sumamente nutritivos, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo o por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y la fauna, y otros aspectos del medio ambiente.

Para finalizar este apartado, se puede decir como resultado de esta actividad, que la cocina es un lugar privilegiado para la reproducción cultural y la resistencia ante las influencias alimentarias a las que se enfrentan (sobre todo los jóvenes) constantemente. A pesar de la modernidad en cuanto a los utensilios de cocina y las técnicas de preparación. Se pudo observar que lo tradicional siempre ha tenido su lugar entre la gente mayor. Aunque relativamente se ha visto un cambio en algunas formas de preparar el alimento tradicional.

Dentro de la memoria alimentaria, se consideraron los sabores, ya que muchas de las cocineras tradicionales recordaban los platillos, gracias al recuerdo de los sabores. Por ejemplo Rafaela Silva Carrillo de la comunidad de San José de la Zorra comenta, "El sabor de los platillos es diferente, cuando cocinas de manera tradicional a lo que ahorita estamos acostumbrados, pues a mí se me hace que el frijol o los caldos agarra un sabor especial, bien rico. En cambio, en la de gas casi no se aprecia. El conejo de monte tiene

un sabor muy diferente al conejo criado, al igual que la codorniz, cuando esta es de criadero tiene un sabor a gallina y cuando es silvestre sabe mucho mejor” (Rafaela Silva Carrillo, San José de la Zorra, 15 de octubre del 2016). Parte de estos sabores y añoranzas de la memoria alimentaria, también se compagina con la cuestión de la resistencia cultural, y esto, porque el hecho de reproducir las tradiciones de la cocina que han sido transmitidas de generación en generación, permiten que el conocimiento tradicional adquirido tome importancia y valor para reforzar la identidad.

Desde los aspectos teóricos, tal y como se abordó en el capítulo I, Padilla (2006) se refiere a la cocina tradicional como un elemento que se rodea conforme las situaciones necesarios para la vida, como ingredientes, las dietas, las recetas, la agricultura, entre otros; que para esta investigación confirman que es esencial observar la dinámica cultural de la comunidad, para comprender su cocina, puesto que en primera instancia la cocina y la cultura se atribuye a una unidad distinguible, sea representado partir de un platillo ancestral, un utensilio o una charla sobre los recursos que se encuentran dentro. Se consideró que el grupo Kumiay posee una cultura muy rica en técnicas de conservación y preparación que han ayudado a sobrevivir a este pueblo, siempre en contacto con otros grupos y la naturaleza.

Es totalmente válido involucrar la conducta alimentaria incluyendo el hecho dietético al hecho alimentaria global. Es decir, se involucra una relación de rechazo o de adaptación a ciertas costumbres alimentarias. Por ello se destaca la posible competencia en el uso de recursos y alimentos tradicionales de los nativos con los recursos introducidos en la zona.

Muchos productos alimenticios están de moda y forman parte del consumo masivo como que aparece como una caricatura de homogeneización, al respecto Bauman (2013) hace

referencia de que en la cultura de hoy se enfatiza en no dar prohibiciones sino en ofertas, las circunstancias actuales no hacen referencia a normas sino en propuestas de ofrecer tentaciones y establecer atracciones, debe incluir estrategias de macro diversificación para adaptarse a los gustos de los mercados locales: verdadera revolución comercial para los hombres del marketing. La adopción de una variedad de reglas referentes a la aceptabilidad y combinación de alimentos, las comidas festivas, el contexto social de las comidas y los usos simbólicos de los alimentos.

En este sentido, los pueblos originarios de México, han sobrevivido gracias a su lucha constante por conservar y practicar sus lenguas, culturas, usos y costumbre y formas de organización social como el modo más efectivo de resistencia (Gómez, 1996). La exposición de este conjunto de prácticas culturales relacionadas con la alimentación permite plantear la presencia y apropiación de una cultura alimentaria en cada población humana. Entendida a su vez como los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos, y que además tienen relación directa con la consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de estos en un contexto particular.

Dentro de la cocina tradicional Kumaiy, algunos alimentos son sumamente nutritivos y los mayores tienen conocimiento de ello, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo. La tabla que se muestra a continuación, representa una síntesis de las percepciones recabadas en trabajo de campo de los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos tradicionales, y que además tienen relación con la transformación, consumo, manejo y en la introducción en la zona de recursos foráneos, a partir de diferentes temporalidades.

Cuadro 7. Percepciones recabadas en trabajo de campo de los usos, tradiciones, costumbres y

elaboraciones de los alimentos tradicionales, en relación con la presencia de estos elementos, a partir de diferentes temporalidades.

	Particularidades	Antes	Ahora	Futuro
Ingredientes	Animal Vegetal Mineral	<p>Se comía animales de caza como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ El venado, conejo, paloma, ardilla, liebre, vibora y codorniz. ◆ migración a la costa cuando hay marea baja el consumo cambiaba a choros, almeja y a veces langosta. <p>En las frutas se tenía:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ la manzanita que se hacia agua de ella, era una especie de baya del monte. <p>En cuanto al consumo vegetal</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ se comía, la bellota, el trigo, la flor de quiote, la mostaza, berro, quelite, las verdolagas, Piñón (se consumía al migrar a las partes serranas), la biznaga y jojoba (más común en las comunidades del sur). Se podía encontrar en el monte la cebollita que utilizaban para cocinar y la papita de monte. ◆ También se practicaba el consumo de plantas para infusiones medicinales; Antes o después de la comida. <p>Otros ingredientes importantes para los antiguos eran el maíz y el frijol, utilizados principalmente para sus cocidos.</p> <p>La miel era otro de los ingredientes que no faltaba en su cocina, así como la manteca de animal para el momento de utilizar el fuego y cocinar sus comidas agregando sabor.</p>	<p>Las personas mayores principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ siguen consumiendo, conejo, venado (ocasionalmente), y cuentan que no hace mucho unas dos generaciones atrás se adiciono a la dieta el borrego, la vaca, el pollo, el cerdo, es decir, se comenzó a criar este tipo de animales para el consumo. ◆ Actualmente estos animales son parte del consumo principal de la comunidad cuando es posible adicionando el consumo de algunos productos como, salchichas, jamón, chorizo, tocino, chuletas, yogurt, crema, y quesos. <p>En cuanto a lo vegetal existe hoy en día una gran gama de frutos y hortalizas que se compran fuera de la comunidad. De los que se obtienen dentro son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ El durazno, la granada, la ciruela, el chabacano, el higo, las aceitunas, la uva, el membrillo, la calabaza, la flor de quiote, la papita de monte y la cebollita son productos que se encuentran en la comunidad y se siguen consumiendo, otros tienen reciente presencia como la vid. <p>La bellota se consume principalmente por los mayores, sin embargo, hay periodos donde escasea el producto y solo unos cuantos podrán tener presente ese sabor, el trigo se utiliza de igual manera solo por los mayores para hacer pinole.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ El maíz en la actualidad se utiliza en tortillas también, sin embargo, la gente prefiere el consumo de tortilla de harina, hechas en la actualidad con harina refinada. <p>Ahora se utiliza el aceite vegetal el cual se compra en el</p>	<p>En un futuro a partir del conocimiento adquirido por las futuras generaciones es una de las expectativas que se tiene para conservar los recursos naturales que se utilizan como alimento. La dieta de los niños principalmente, fuera de casa, se enriquece con productos que no son de corte tradicional. Sin embargo, en sus casas la convivencia con las abuelas y las madres les ayuda a recordar lo que en sus tiempos se consumía. Muchos niños actualmente reconocen el venado, el conejo, la paloma y codorniz como un alimento tradicional. También la manzanita y la flor de quite. El atole de bellota y el pinole. Sin embargo, la elaboración de la tortilla de harina se ha modificado en cuanto a su receta pro la harina convencional y eso es algo que los niños identifican como algo muy tradicional. La miel cada vez escasea más y más según algunas percepciones de los nativos de la comunidad, por ello es incierto si el día de mañana sea un ingrediente fácil de conseguir para ellos y por ende se pierda el interés por su consumo.</p>

			poblado y el azúcar para endulzar sus comidas o bien por mencionar la soda que contiene grandes concentraciones de azúcar. La miel es escasa por cuestiones de la reducción de los recursos naturales.	
Técnicas de cocina	Crudo Cocido Fuego Leña Frito Asado Cuchul	Anteriormente la cocina predomina el uso de la leña, para preparar sus cocidos. Las carnes se secaban al sol con sal y después se algunas se machacaban en las piedras y se hacían en caldos o simplemente se reservaban para viajes largos. Para los frutos su conservación era en secado al sol. Uno de los cocidos de animal era bajo la tierra que simplemente se agrega la sal. Para el molido de algunas semillas se utilizaba el cuchul, que era molido en la piedra tradicional, una especie de metate ancestral para moler sobre todo bellota y trigo.	Actualmente las técnicas de cocina que se utilizaban se siguen empleando por las personas mayores, El secado de carne es una técnica empleada. De igual manera se emplea el asado de las carnes a la leña, esto, en ocasiones especiales. Los cocidos se emplean con más inclusión de ingredientes, ya sean estos diferentes tipos de carnes y verduras. Por ejemplo, los cocidos de frijol se hacen en estufa convencional, sin embargo, los mayores prefieren el sabor de la leña. La preparación de algunas carnes de caza como lo es el conejo y la codorniz se emplea en frito. La molienda sustituye en muchas casas al cuchul (molido en piedra).	Las técnicas cambian al compás de la introducción de nuevas tendencias de cocción, en este caso la fritura de los alimentos se ha vuelto una práctica muy común dentro de los hogares, los usos de los ingredientes cocidos son replicados en los guisos acompañando de algún producto animal. Probablemente el uso de productos que no necesiten mucha preparación como los enlatados o los productos precocidos, salsas ya hechas, son algunos de los productos que por practicidad de los tiempos modernos van a estar presentes en las cocinas. La necesidad de tiempo para trabajar tiende a dejar a un lado las comidas más elaboradas, que por lo general es lo tradicional.

Fuente: Elaboración propia. Información recuperada de trabajo de campo en los meses de julio y agosto del 2016.

Se ha considerado que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden hacerse remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas que difieren según las regiones. En el caso de la cocina Kumiay se encontró por medio del trabajo de campo y la participación de las personas de la comunidad, que a pesar de ser una comunidad que supuestamente ancestralmente era carnívora, se consumían y se siguen consumiendo muchas semillas, tallos y cactáceas, que hacían de esta dieta, de las más nutritivas. En este sentido, las cocinas más carnívoras están relacionadas con densidades de población bajas y una falta de necesidad de tierras para cultivo o de adecuación de estas para la agricultura, contemplando el hecho de que esta cultura era nómada. En cambio, las

cocinas más herbívoras se asocian con poblaciones densas cuyo hábitat y cuya producción de tecnología alimentaria se los permite.

Se busca además que, a través de la cocina tradicional, las recetas, las experiencias de las cocineras tradicionales, se tenga una revalorización de los recursos naturales y de la cosmogonía de los pueblos indígenas, ya que incluso en los registros más antiguos que se conocen, se hace referencia a estos pueblos como comunidades en donde no existen expresiones de alta cultura, como en el caso de los pueblos mesoamericanos. Sin embargo, el proceso de extinción territorial y étnico que se ha venido suscitando históricamente, hoy en día es cuestionado por algunos autores que coinciden en el rescate de estas culturas, que originan de una manera u otra la sabiduría requerida para llevar adelante el equilibrio con el medio ambiente (tema crucial a nivel internacional). Por su parte Bonfil (1991), reitera esta posición afirmando que las culturas indias dejan de parecer prescindibles, marginales o, en definitiva, condenadas por la historia y pasan a ocupar un sitio crucial en tanto portadores de un proyecto civilizatorio alternativo. Lo que nos lleva a reflexionar que este fenómeno se presenta de igual manera en Baja California, en donde los pueblos originarios no son reconocidos debidamente por las políticas de desarrollo del gobierno, es decir, se adjudica más al poder capital que a la comunidad nacional y a las propias raíces.

A pesar de las constantes transformaciones en los paisajes y los estilos de vida como resultado de las presiones tanto locales como globales a través del tiempo, la comida se mantiene como un sitio de resistencia cultural, ya que es ahí donde se reproducen tradiciones y costumbres, representados en sabores, ingredientes, técnicas, momentos y recetas. Así pues, la cocina se convierte en un espacio donde los conocimientos culturales

se transmiten de mujer en mujer a las nuevas generaciones. Con respecto a lo que Marvin Harris (1989) expresa, se sostiene que los hábitos alimentarios son meros accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios. En la actualidad a pesar de mencionar la importancia nutricional de los productos tradicionales de la cocina Kumiay, se desprecian porque su producción demanda tiempo y esfuerzo. La cocina dentro de la comunidad es un mero producto de la naturaleza misma, y ciertamente esta debe alimentar las mentes colectivas antes de pasar al estómago vacío, es decir, la cocina es conocimiento por razones de sobrevivencia simplemente biológicas.

4.4 La preservación de la cocina tradicional Kumiay, a partir de los moradores

A partir del análisis del discurso, se parte de la discusión que se plantea en torno a la cocina tradicional de los Kumiay, determinada por distintos factores que rodean toda esta dinámica alimentaria, por mencionar los sabores y saberes, el ecosistema y los recursos con los que cuenta, y muy importante los mismos moradores de la comunidad que son los que van a reproducir esos conocimientos a las siguientes generaciones y a la sociedad en general. Estos saberes se han ido constituyendo a lo largo de las generaciones y este siempre se ha visto de carácter colectivo y nómada, influido, por cuestiones simbólicas, naturales, culturales, temporales y económicas dentro de la dinámica del grupo.

Por lo tanto si se parte de los factores que influyen como una barrera de preservación de la cocina tradicional, se pueden encontrar situaciones como la discriminación raciales de las etnias, la falta de respeto por ellas ya la desvalorización de los usos y costumbres, al respecto menciona Jobita, autoridad Kumiay: “Los utensilios se hacían de barro y los cuchillos de piedra, los mexicanos se burlaron de las tradiciones de los indios (...) y por

esto se dejaron de utilizar las ollas de barro (...) no hablamos mucho sobre las tradiciones porque considero que no se aprecia la cultura indígena por los mexicanos y la gente de fuera.” (Jobita, comunicación personal, 13 de Mayo del 2016). La alimentación en su relación con las actividades sociales – culturales denotan las prácticas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo llevara a cabo desde la perspectiva de muchos nativos. Es así como una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre describen cómo las personas, se ha adaptado a las nuestras cocinas.

Otro factor que cabe mencionar es la sustitución de ingredientes y preparaciones de la cocina tradicional por productos e ingredientes más convencionales, cómodos y de nuevo ingreso a la comunidad; tal es el caso del maíz, que ha manifestado tradicionalmente solo para poner el grano entero como ingrediente en los platillos, sin embargo, por las situaciones de inserción de mexicanos en la comunidad se ha adoptado el comer maíz en tortilla y al respecto Rito menciona, “la tortilla de maíz no la comíamos hasta hace unos 26 años que empezamos a comer más ese tipo de tortilla. Es que antes, no había ni harina, ni tiendas donde comprar. Entonces acá se sembraba el trigo y aquí mismo se trillaba y se limpiaba a sacar toda la basura, se traía para la casa y ya después se molía. Se hacía la tortilla integral o el pozol” (Rito, comunicación personal, 3 de octubre del 2016). Es cuanto a lo mencionado, se encontró que la mayoría de las personas entrevistadas preferían la tortilla de harina más que la de maíz, además, dentro de la comunidad de San José de la Zorra no hay un lugar donde se hagan tortillas de maíz, sin embargo, si se encuentran dentro de la elaboración de platillos y acompañamiento.

En realidad existe una polémica en el consumo de las tortillas de harina, ya que las

problemáticas de salud de obesidad y diabetes, se encuentra insertado en la comunidad. En este caso, para los mismo moradores es una necesidad el consumir la tortilla de harina, ya que es un gusto tradicional adquirido. Si bien es cierto, la tortilla de harina no es la misma que hace unos 80 años cuando se cultivaba el trigo y se molía de forma casera, en la actualidad la harina que se produce hoy en día y se compran es refinada, es decir, que pasa por un proceso industrial y básicamente hace daño a la salud por el almidón, por ejemplo, que es hiper calórico y no se procesa fácilmente por algunas personas. Es por ello, que en parte, el consumo de la tortilla de harina dentro de la comunidad se ha visto sustituido por otros elementos como la de maíz. Consecuentemente, pasa lo mismo cuando hablamos de refresco (coca cola), grasas vegetales, leche, azúcar y otros productos que pasan a insertarse en la cotidianidad y las dietas, y sustituir los ingredientes de la cocina tradicional que fueron y están por ser.

Actualmente las preferencias en cuanto al alimento y preparaciones han cambiado conforme a la modernización y cosmovisión de sus cocinas. Por ejemplo, las preferencias alimentarias de los antiguos nativos iba enfocado a lo más natural, puro, biológico y cultural, y actualmente esta concepción de la alimentación permea dentro de algunos moradores, sin embargo, algunos si tienen presente que alimentación tradicional implica esta parte saludable y simbólica. Aunado a esto, Shipek (1982) menciona que antes de la llegada de los españoles, los grupos originarios de la región de Baja California, eran grupos nómadas que vivían de las temporalidades, tenían grandes conocimientos curativos a través del alimento y que se desplazaban a lo largo de la península entre la costa y las montañas. Al respecto Rito dice, "Se cazaba un venado y pues se sacaban los dentro y los asaban, hasta la cornadura la aprovechamos y de paso

también nos encontrábamos a veces conejos y se traían a casa. Antes la gente se alimentaba muy bien, todo era natural y no necesitaba conservadores. Por ejemplo, el venado pues es puro pasto lo que come. Ahorita todo el pollo, el jamón, inyectado, pues por eso salen tantas enfermedades. Antes duraban hasta 120-130 años. Ahora la gente ya no da más” (Entrevista Rito y Rosaura, comunicación personal, 12 octubre 2016). Desde la perspectiva anterior, se apoya la importancia del entorno y que algunos de los moradores llevar a cabo la preservación de estas prácticas tradicionales.

Ante la tendencia de escribir sobre la estandarización de las comidas tradicionales y sobre lo maléfico que pueden ser los productos industrializados, es necesario contemplar que en nuestros comportamientos existe una tendencia repetitiva de consumo, inclusive se contempla que la magnitud de las sociedades transnacionales de la alimentación llega a las comunidades más pequeñas en forma de productos, cumpliendo las necesidades básicas y lo tradicional. Aunque la comunidad Kumiay, esta situación no es tan fuerte como en la ciudad, se puede presentar como una limitante de la resistencia cultural de las cocinas. Es por ello que a partir del análisis del discurso y la observación participante, se creó un cuadro de análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) de la cocina tradicional kumiay.

Cuadro 8. Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la cocina tradicional kumiay

<p>Fortalezas</p> <p>Biótico y abiótico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Existe un gran reconocimiento y conocimiento por parte de los moradores de la flora y la fauna que encuentran en su territorio. (están presentes los productos) - Están los elementos de la naturaleza. - Existe en los mayores un respeto a los distintos elementos de la naturaleza, que les enseñaron sus antiguos. - La zona en la que se encuentran este grupo Kumiay les permite tener una flora distintiva del lugar que es parte de su sabiduría medicinal y ancestral. <p>Sociales y culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amplio conocimiento ecosistémico, de la flora y fauna (su comportamiento y ubicación). - Aún se pueden encontrar distintos elementos e ingredientes que conforman la cocina tradicional Kumiay. - Aún se pueden encontrar personas mayores dentro de la comunidad que transmiten el conocimiento de la cocina tradicional, así como la lengua nativa Kumlay. - Cuentan aún con un lugar de riqueza histórica donde se hacía el proceso del cushul (machucado de la bellota). <p>Económico y tecnológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividades turísticas alrededor. - Entrada de ingresos. - Se cuenta con una cocina en proyecto ecoturístico. - Conservan las técnicas tradicionales de elaboración. 	<p>Oportunidades</p> <p>Biótico y abiótico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservación del uso, las prácticas antiguas, para que estas se reproduzcan en las nuevas generaciones, generando una valorización y un cuidado ambiental del área. - Que exista un beneficio estético y ambiental en pro para la comunidad como la implementación de un jardín botánico. Conservación de especies. Criaderos de este considerando la fauna. - Aprovechamiento de recursos naturales responsablemente. Sobre todo, en cuestión de recursos hídricos. <p>Social y culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interés por parte de la comunidad de hacer y promover sus productos locales. - Existencia de una valorización por parte de la población en general de las personas mayores las cuales tienen conocimientos sobre la cocina tradicional. - Integración de las instituciones (UNIVERSIDAD-CUNA-CEJ) para la valorización de la riqueza cultural de la comunidad. - Fortificar una identidad más consolidada y una resistencia cultural. - Valorización de la cocina tradicional kumiay y sus aportaciones nutricionales, así como su legado histórico. - Valorización de la dieta y el aporte cultural de la cocina tradicional. <p>Económico y tecnológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización del patrimonio cultural y el reconocimiento de los ingredientes, técnicas y usos para su divulgación y promoción. - Utilización del comedor del complejo ecoturístico para ofrecer comida tradicional y hacer recreaciones de las preparaciones. - Existe una cercanía a la ruta del vino y las nuevas generaciones se encuentran interesándose por productos que puedan innovar y ofrecer dentro de la comunidad.
<p>Debilidades</p> <p>Biótico y abiótico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El árbol de la bellota no está siendo constante anualmente en su producción anualmente. Lo cual permite que los escasos. - El uso de suelo se ha ido modificando de lo natural, a lo agrícola y de lo agrícola a lo poblacional. Lo que ha ido modificando la dieta, según el recurso que se encuentre. - Lo poblacional lo cual puede inducir en el paisaje natural y la interrupción de corredores biológicos. - Escases o prohibición de consumo de la fauna que tradicionalmente se consumía. - Cada vez más la falta de agua es un problema que enfrenta a la población por lo cual le es imposible tener reproducción de vegetación. <p>Sociales y culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los saberes de la cocina tradicional se pierden al momento que los mayores ya no pueden estar más. Y la mayoría de los pocos que quedan no tienden a ser muy escuchados por la misma gente de la comunidad. - Falta de interés por parte de los actores relacionados con el tema. Solo unos cuantos lo saben. 	<p>Amenazas</p> <p>Biótico y abiótico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se pierda el interés por recolección de alimento - Se pierda interés y el respeto por el mantenimiento de los espacios naturales dentro de la comunidad. - Que las condiciones del clima afecten más a la vegetación existente que es fundamental para la dieta de los Kumiay y que esta se sustituya por otros ingredientes artificiales. - Extinción de algunas especies de flora y fauna. Cambio climático. Falta de recursos hídricos. <p>Sociales y culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de continuidad y olvido de la cultura alimentaria tradicional. - Se adecuen nuevos ingredientes y se resignifique la cocina a nuevas preparaciones. Perdiendo el sentido histórico de los saberes ancestrales. - Pérdida de técnicas de conservación, recetas tradicionales e ingredientes. - Desarrigo cultural y tradicional por parte de los más jóvenes. - Uso de la historia y de la memoria común en otros destinos. <p>Económico y tecnológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cambio de estilo de vida de la población y migración a los pueblos del alrededor, por ende, cambio en su alimentación.

Fuente: Elaboración propia. Información recolectada de entrevistas y observación participante de julio y octubre del 2016.

La reconducción de nuevas recetas y productos de la cocina Kumiay, desde la óptica globalizadora, que se explotó a partir de la introducción del neoliberalismo fomentando una desregulación de los mercados locales y de la práctica de la cocina, por parte de las mamás e hijas que ahora cumplen otros roles. Es por ello que se realizó un análisis

FODA de la cocina tradicional nativa, retomando información propuesta desde la visualización de campo de la comunidad Kumiay de San José de la Zorra, a partir del conocimiento empírico-documental.

El siguiente aspecto dentro de la discusión sobre la preservación de la cocina tradicional radica en las figuras femeninas, como madres, suegras, vecinas, entre otras, son las principales protagonistas en el proceso enseñanza-aprendizaje de una de las tareas que tradicionalmente son parte esencial para la reproducción de la cultura y la identidad de este pueblo, platica doña Tabita: “pero cuando mi abuela lo cocinaba, se comía como si cocinamos la birria o se guisaba porque es una carne muy dura, porque el venado tiene mucho músculo; también la hacía machaca o nada más seca (...) Esto dentro de las memorias de la cocina y hacia las técnicas de la cocina comenta (...)Las carnes se secaban, se les hacía un procedimiento de salmuera, por ejemplo, el menudo se le tomaba entero y se salaba para conservarlo y ya cuando se cocía en las ollas se ponía esponjito de nuevo con un sabor muy agradable. El mismo método se usaba para la carne de venado” (Tabita Sandoval, comunicación personal, 12 de agosto del 2015). Es así, como se convierte la cocina en un espacio de resistencia cultural a pesar de las presiones globales, donde los saberes alimentarios son transmitidos de mujer a mujer, madre a hija, abuela a nieta, etc., es a la vez lugar de tradiciones, de relaciones sociales y cosmovisiones.

Es decir el compartir comidas con las personas para entender sus prácticas es esencial para presidir al diálogo y a una más cercana comprensión de las costumbres. Como se ha mencionado anteriormente el grupo Kumiay de haber llevado una vida nómada llegó a tomar el sedentarismo como opción para el establecimiento fijo de sus comunidades y la

producción de alimentos. Buscando en ese ciclo mejores condiciones de vida, aprovechando a su paso ingredientes como la bellota, pitaya, biznaga, nopal, chollas, jojoba, piñón entre otros (Barco, 1988). Parte fundamental del ecosistema que los rodea actualmente.

En esta parte, se narra la experiencia de poner en práctica conocimientos de campo, llevando esta narración de la experiencia y conocimientos de los moradores. En la actualidad la comunidad de San José de la Zorra no es muy variante en cuanto a la cocina tradicional en comparación con las otras comunidades hermanas. Los ecosistemas no varían mucho de San José de la Zorra a San Antonio Necua, sin embargo, si hablamos de la comunidad de La Huerta, se puede observar una vegetación un poco diferente, ya que se acerca más a la parte serrana de Ensenada. Por consiguiente, estas comunidades se encuentran con algo en común que involucra a toda la ciudad de Ensenada y parte del municipio una gran problemática que afecta a todos, la falta de agua.

A pesar de que el agua es de todos y para todos, no todas las poblaciones presentes pueden hacer uso fácil del recurso. Dice Jobita de la comunidad de La Huerta: “Antes había más plantas para alimentarse como el berro, hoy en día está más seco, casi no hay lluvia”. Es cierto que las condiciones climáticas han cambiado drásticamente en los últimos años, y lo que antes era predecible se ha vuelto impredecible. Muchos de los moradores de la comunidad de San José de la Zorra y San Antonio Necua, que se dedican a la agricultura o a sembrar en casa, pueden ver estas condiciones cambiantes y la falta del recurso hídrico en sus cosechas.

La problemática de agua, en este contexto, está muy sonada por las comunidades Kumiay que se encuentran en Valle de Guadalupe. Por lo general el recurso hídrico se destina

principalmente para los viñedos (que se encuentran aledaños a estas comunidades) y las viviendas, hoteles boutique y restaurantes del valle. Frente a eso, las comunidades Kumiay cuentan con su territorio destinado, sin embargo, la sustracción del agua o donde se sabe que hay los recursos hídricos siempre es peleado, por el gobierno y grandes inversionistas. Después de todo, el Valle de Guadalupe carece de las condiciones hídricas adecuadas para seguir dando una producción de la vitis adecuada, que es el motor de la afluencia turística, en este caso, las alternativas varían y con sus respectivas propuestas, pero los grupos nativos que se encuentran en la misma problemática, ellos van a seguir como siempre.

Antes era más frecuente encontrar los arroyos y fuentes de agua dentro o cerca a la comunidad Kumiay de San José de la Zorra, lo que ayudaba a que se encontrara más abundancia de planta comestibles. Por ejemplo, nos dice Don Rito al respecto, “el berro se encuentra donde hay agua, que pos ahorita ya no hay tanto arroyo o vertientes de aguas. Y pues eso es parte de lo tradicional y uno lo disfruta, se lo come así nomás directo o lo guisas, como la mostaza” (Rito Silva, comunicación personal, 5 de agosto del 2015). Aunado a esto, muchas de las plantas comestibles que han utilizado estos grupos nativos, han aprendido a florecer en suelos pobres en nutrientes y con poca agua.

Por el problema de sequía que se observa en la California, específicamente en la Baja California los nativos han recurrido a las plantas y cactáceas que requieren poca agua, estas pueden presentarse como la nueva alternativa ante la escasez y las necesidades alimentarias de las culturas. Asegurar la subsistencia a través del alimento, siempre ha sido parte de la visión de los pueblos, es por ello que el ingenio de muchas culturas han llevado a crear tecnologías o encontrar nuevos elementos que se puedan incorporar a la

dieta; por ese lado los kumiay trabajan con la fauna natural y la flora, y a pesar de las adversidades de la escasez de agua y temporadas de sequía, han encontrado la manera de sobrellevar la situación, conectándose de manera tradicional con su entorno, garantizando el tener y conservar su alimento, cobijo y casa de todo el ecosistema que los rodea.

Las plantas nativas de nuestra región son muy importantes, la mayoría de ellas son únicas y sin ellas muchas especies de fauna endémicas de la región no podrían existir. Para la cocina tradicional Kumiay, estas especies tienen un valor único, ya que forman un 100% de total de sus ingredientes y cocina. Por lo tanto, es necesario reconocer tanto los recursos naturales e hídricos como lo hemos mencionado, y empezar a tomar acción para su conservación. La chef Ismene Venegas, ha tenido un gran acercamiento a las plantas nativas y al valle de Guadalupe, nos comenta al respecto: “Yo con las plantas nativas me sorprende. Ya nos está afectando la cuestión de que no tenemos agua, la vida nos está empujando a que tomemos consciencia a la de ya” (Ismene Venegas, comunicación personal, 23 de mayo del 2016).

Es importante revalorar los conocimientos nativos y entender los mecanismos de supervivencia para aguantar las temporadas secas, han estado ahí mucho antes de que nosotros llegáramos, mucho antes de que dejáramos de tener agua. Se debería empezar a tomar acción en adquirir el conocimiento empírico como científico para aprender a hacer jardín con ellas, a incorporarlas, entender que las temporadas no son las mismas. Análogamente, Ismene rectifica sobre los conocimientos ancestrales de los nativos Kumiay:

“Yo pienso que esto que le estamos aprendiendo a estas plantas, deberíamos de aprenderla a las etnias que han tenido más tiempo con nosotros. Que de algún modo han

sobrevivido comiendo lo que tienen a su mano por temporadas. Esta parte de la nueva gastronomía del momento de trabajar productos de temporada. Sin andar con sus etiquetas y tendencias, esta gente con la poca agua que tienen la han logrado armar por milenios. Nada más confiando en sus conocimientos sobre la flora y la fauna que los rodea. Obviamente ahora están bastante incorporados a la vida moderna, no es que vivan en otro planeta, pero sus ancestros los hicieron aprovechar los recursos que tienen. Son todo un ejemplo a seguir” (Ismene Venegas, comunicación personal, 23 de mayo del 2016).

Diversos autores coinciden en el rescate y preservación de estas culturas, dar un primer acercamiento a la cosmovisión y cultura de los pueblos originarios, sobre el uso e importancia de los recursos naturales para el uso alimentario; dentro de un espacio histórico y actual, como en el contexto de un fenómeno globalizante que ha desfasado en cierta parte la valorización de aquellos elementos encontrados en la naturaleza con los cuales subsistían originalmente. Estos elementos, recursos y alimentos de la naturaleza, son de gran importancia para la subsistencia y se encuentran contenidos en la sabiduría de las culturas nativas para llevar el equilibrio con el medio ambiente (tema crucial de la actualidad en muchas partes del mundo). Por su parte Bonfil (1991:72) reitera esta posición afirmando que “las culturas indias dejan de parecer prescindibles, marginales o, en definitiva, condenadas por la historia y pasan a ocupar un sitio crucial en tanto portadores de un proyecto civilizatorio alternativo”.

4.5 Plantas nativas comestibles y medicinales con valor e importancia dentro de la cocina tradicional Kumiay.

Es importante destacar que la cultura Kumiay posee un conocimiento de las plantas

comestibles y medicinales muy relevante que les ayudo a sobrevivir en el medio árido y cuando se escaseaban ciertos alimentos. Para ello, se realizó una recopilación dentro del trabajo de exploración y visita a las comunidades, de las plantas comestibles y medicinales que forman parte de la cocina tradicional y parte elemental de su cultura. En este sentido, se acudió los informantes de edad avanzada y fuentes bibliográficas de estudios que se han realizado en el tema, para abordar y dimensionar las características de las plantas.

Este conocimiento es producto de cientos de años de pláticas entre abuelos, padres, hijos y nietos y por lo general la gente mayor que posee el conocimiento no se dedica a curar como lo hacían sus antiguos. Los niños aprenden los nombres de las plantas, su localización, algunos datos curiosos, pero no su uso, menos aún, su forma de uso.

Actualmente en la comunidad se pueden encontrar variantes de la flora que tradicionalmente esta cultura está acostumbrada a utilizar. Se dice que, las cocinas más carnívoras están relacionadas con densidades de población bajas y una falta de necesidad de tierras para cultivo. En cambio, las cocinas más herbívoras se asocia con poblaciones densas cuyo hábitat no puede sostener la cría de animales para carne (Harris, 1989). Ante esto, se ha demostrado científicamente que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden llevar a observar las debilidades y oportunidades ecológicas que encontramos según las zonas.

En Baja california, las etnias han acumulado tanto conocimiento botánico, simplemente por el hecho de trasladarse, como nómadas, a diferentes ecosistemas para poder aprovechar y sobrevivir de sus riquezas naturales. Es de considerar, ante esto, que México es uno de los países que se reconoce por la conexión directa entre diversidad

cultural y diversidad biológica, siendo los pueblos originarios los más sensibilizados y con mayor conocimiento de este hecho. Para algunos nativos de Baja California, sigue siendo primordial el uso de las plantas medicinales y comestibles. Aunque ya no sea recurrente como antes, la tradición del uso y conocimiento trata de revitalizarse. En las comunidades Kumiai de Ensenada, aún se puede percibir el aroma de aquellas plantas tradicionales, nativas de la región, siendo las personas mayores quienes recuerdan las usanzas, ya sea para su aprovechamiento comestible o medicinal, recordando el “famoso remedio de la mujer mayor”. Una de las informantes con gran conocimiento empírico del ecosistema de su comunidad es doña Rogelia, ella hace mención, “La hierba del sapo es una hierba que saca del cerebro, del corazón, del hígado, del riñón, el exceso de la grasa y te desintoxica. Las plantas son las que tienen lo que necesitamos. Es por ello que se debe transmitir esos usos” (Rogelia, comunicación personal, 18 de julio del 2016).

Actualmente las condiciones del clima y el suelo son necesarias para la reproducción de distintas especies que se encuentran dentro de la cocina tradicional Kumiai. Ya que, en los últimos años, las condiciones climáticas han estado variando de forma sorprendente, las temporales suelen retrasarse o adelantarse a lo que los moderadores están acostumbrados, según la tradición. Aunado a esto, el corte y recolección de plantas comestible se ha visto afectado por los incendios o permisos que los indígenas no han podido pagar, así, como a la disminución de estas mismas prácticas (Piñón-Flores, 2000).

Dentro de la comunidad algunos productos son de temporal, es decir no están todo el año, por ello es más importante que los más grandes transmitan el conocimiento de cuáles son y cómo se pueden obtener. La alimentación común años atrás era flor de quiote, jalp’ap,

islaya y salvia. Así como otras especies que aprovechando a su paso las probaban para sobrevivir, tal es el caso de la bellota, pitaya, biznaga, nopal, chollas, jojoba, piñón entre otros (Barco, 1988). También se puede encontrar la manzanita para las aguas frescas. Es cierto que era más frecuentes el utilizar hierbas medicinales más que para el consumo con los alimentos, tal es el caso del epazote, el olivo, la hierba del manso, la valeriana, el romero, el gordolobo y la salvia para aromatizar y síntomas de la gripe. Para sazonar los alimentos en ese entonces se utilizaba la piel seca de la víbora que se molía y quedaba como una especie de sal.

Figura 26. Salvia blanca, una de las plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

En el caso de la salvia, según la cosmogonía de los Kumiay, ejerce un poder de limpieza y purificación de sus espacios sagrados, aunado a una cosmogonía de unión con los elementos naturales y la tierra, reflejados en el espíritu del hombre. La salvia blanca es usada por los nativos como incienso, se usaba y ahumaban con el humo blanco que desprendía para purificar tanto sus cuerpos físicos y emocionales, como lugares y objetos. La abundancia de esta planta dentro del llano y las faldas de los cerros es muy notoria. La

mayor parte de las propiedades medicinales de la Salvia Blanca están en sus hojas, antiguamente también la usaban como parte de una infusión, utilizando mayormente las hojas que es donde se concentran los aceites esenciales de la planta.

Figura 27. Romerillo. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.



Fuente. Fotografía de Laura Elena Jiménez (comunidad San José de la zorra, 2016). Trabajo de campo.

Por otra parte, se describe el romerillo una planta típica del ecosistema, es una especie nativa de gran importancia para la medicina en la comunidad Kumiay, se manifiesta mayormente dentro del aromático matorral costero. Su aroma aparece mayormente en días húmedos. Se caracteriza por sus ramificaciones tupidas de pequeñas hojas verdes. Como muchas de las otras plantas nativas ya mencionadas, el romerillo es una planta resistente a suelos de poca agua.

Figura 28. Malva. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Por otro lado, la malva es una planta especial de diferentes usos externos como internos, aunque se puede encontrar en todas partes del planeta, ya que es una planta muy adaptable a diferentes climas. Muchas personas la llaman la invasora, ya que se expande con bastante rapidez, esta especie por lo general, la podemos encontrar de forma silvestres en baldíos, al andar en caminos naturales. En la actualidad no muchas personas de la comunidad pueden reconocerla y saber cuáles son sus propiedades medicinales. La malva ancestralmente ya se utilizaba para aliviar algunos malestares, los más relevantes son como antiinflamatorias, digestivo, cicatrizante y diurética. Un dato importante sobre esta planta, es que, actualmente se está utilizando para acompañar los platillos y comidas experimentales de algunos institutos culinarios de la región de Baja California.

Figura 29. Hierba Santa. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

La hierba Santa tiene un aspecto peculiar, sus hojas son grandes, largas y pegajosas. Al tocar esta hierba puede apreciar olores intensos, lo cuales te recuerdan a un dulzor peculiar combinado con diferentes especies. La hierba santa también es llamada hoja santa, recibió su significativo nombre por sus propiedades medicinales para tratar diferentes malestares físicos. Principalmente se utiliza por los nativos como un remedio para afecciones respiratorias como tos, resfriados y por ahí dicen que hasta el asma, también se usa para aliviar los cólicos menstruales o cualquier dolor muscular presente en el cuerpo, de igual manera, esta hoja está siendo explorada por diferentes chefs de la región para poner a prueba su sabor. Al pleno conocimiento que ha escuchado del uso que le daban los nativos, uno que otro, se ha ido interesando en las maravillosas propiedades organolépticas y medicinales de esta planta.

El grupo kumiay sin duda alguna, reconocían el valor y la importancia de su entorno, por ello la descripción de varios de los matorrales, arbustos y plántulas, es de gran relevancia

ya que todo el ecosistema forma parte de su estilo de vida y su cocina. Por ejemplo, la valeriana, es una planta medicinal que se puede encontrar fácilmente en los alrededores de la comunidad de san José de la zorra, su obtención es meramente medicinal. . Su principal uso está relacionado con quienes padecen insomnio/trastornos de sueño, también se emplea en la preparación de aceites de esencia que se obtiene de su raíz y que da un poderoso concentrado para sedar, relajar y tranquilizar el cuerpo. Nos cuenta don Rito silva que cuando uno quiere dormir bien, solo es necesario tomar la raíz de esta planta, dejarla secar un rato y después molerla, de esta manera, se calienta agua y se pone la raíz molida en una infusión. Esta planta es, sin duda, el tranquilizante natural más conocido.

Figura 30. Lentisco. Plantas comestibles y medicinales más representativas de los nativos.

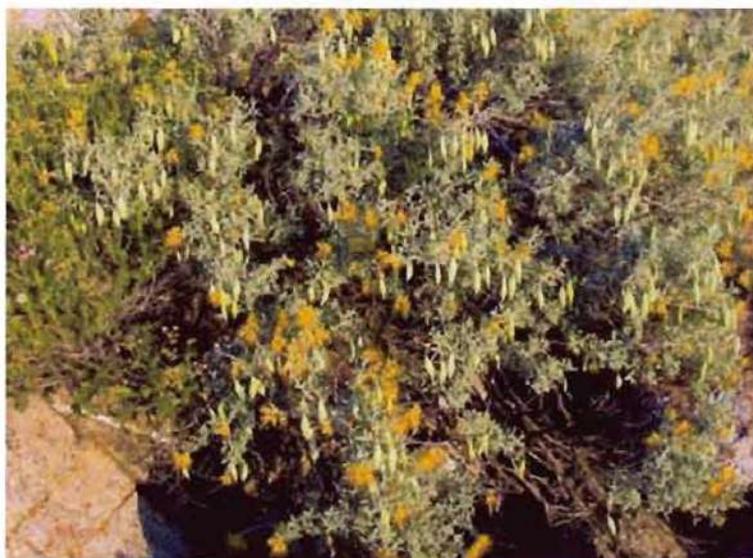


Fuente. Fotografía de Laura Elena Jiménez (comunidad San José de la zorra, 2016). Trabajo de campo.

El lentisco es un pequeño arbusto, que crece hasta los 2 metros de altura, esta mata la puedes encontrar en casi todas partes de las comunidades Kumiay y ecosistemas

aledaños. Esta planta además de tener usos medicinales y antisépticos, puede dar un fruto carnoso y pequeño, el cual los nativos disfrutaban demasiado, sin embargo, dicen algunas personas mayores que este tiene propiedades que pueden inducir al aborto. María (Nativa de la comunidad de San José de la Zorra) acostumbraba a llevar a sus hijos a recolectar la flor de quiote, de igual manera sacaban de la tierra *el jalp ap*, que es una especie de papita pequeña que crecía en la tierra daba una hojita diferente que a la vista se identificaba. Cualquier planta comestible se cocinaba con huevito o simplemente cocidas en agua. En aquellos tiempos como ahora, se aprovechaba todo lo que se tenía a la mano.

Figura 31. Flor de la mostaza, ingrediente tradicional de la comida Kumiay.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

La flor de la mostaza es uno de los platillos típicos que comparten todas las comunidades Kumiay, gracias a que este gran arbusto es adaptable a diferentes ecosistemas, por lo general se puede encontrar a la orilla de los caminos o brechas, esta planta es un elemento que forma parte de las recetas tradicionales de los Kumiay (anexo I). María Ester nos comenta que “De la mostaza se comía la hoja grande que es parecida a la de la espinaca

silvestre y esta se cocina previamente y se combinaba con la carne en guiso o como con el trigo que se preparaba con manteca de cerdo o res” (María Ester, comunicación personal, 16 de mayo del 2016).

De lo que antes se comía que aún se sigue consumiendo es la mostaza. Para prepararlo se calienta el agua y se avienta la mostaza y ahí hierve y le tiran el agua y después le vuelven a echar más para quitarle lo amargo. Hay personas que les gusta lo amargo y pues solo con el primer lavado. Rosaura, esposa de Rito Silva, comenta que “Esta es como la flor de quiote, que también es amargo, muchos le cambian el agua y ya listo. Después se deja enfriar, se escurre y después se pica y listo al sartén o así nomás. La mostaza y la flor de quite son alimentos de sabores muy fuertes. Comes mucho y luego de llena. Tiene mucha energía esa comida” (Rosaura Carrillo, comunicación personal, 3 de octubre del 2016).

Una de las plantas más curiosas que se pudieron encontrar en esta investigación fue el jalp’ap. Son unas papitas que cuando llueve salen en los cerros, a los niños les gusta mucho. Los tiraba en el comal y se cocían y saben bien buenos. Para todo buscamos uno. Para conseguir el jalp’ap escarbas son parecen como cebollitas bien buenas, solo las pelas y que buen sabor tienen como dulzón. También hay como cebollines en el cerro y ese es diferente se usa para cocinar. Dice doña Virginia (nativa de la comunidad de San José de la Zorra), que el Jalp’ap, cocido es muy bueno. Dice Virginia que cuando sus antiguos comían Jalp’ap se hacían muy flojos. Eso es lo que le contaba su mamá, dice:

“ Yo creo que siempre se la pasaban en el cerro buscando el Jalp’ap, y pues no hacían

nada en la casa”.

Figura 32. Búsqueda de Jalp'ap después de un día lluvioso. Un alimento tradicional que consumían los antiguos.



Fuente. Fotografía de Diana Elizabeth Galindo González (comunidad San José de la zorra, 2016). Trabajo de campo.

Angélica la pequeña nieta de doña Beatriz que tiene 7 años de edad, nos acompañó a la aventura de descubrir esa pequeña delicia. En primera instancia encontramos tierra seca y un suelo lleno de pequeñas ramitas las cuales no daban rastro del jalp'ap. Unos metros más arriba de haber subido la colina, nos dimos a la tarea de buscar la pequeña florecita blanca que se encuentra en el suelo, muy probablemente a la sombra de un gran arbusto. En cuanto más subimos pudimos ver varias de estas pequeñas florecitas. En ese instante decidimos ponernos a escarbar. Angélica, miraba muy atenta a la forma en la que se escarbaba el Jalp'ap, ya que debíamos de tener cuidado al escarbar alrededor de la flor, sino, podíamos cortarla y también parte de su tallo, y de esa manera perderíamos la raíz,

que es el Jalp'ap (el cual se encuentra demasiado enterrado).

Seguimos escarbando por 5 minutos con mucho cuidado y por fin encontramos una peculiar bolita de tono café, con una capa parecida a la del jengibre, seguramente debía de ser familiar a este tipo de raíces. Al juntar unos cuantos recurrimos a probarlos. El sabor es demasiado peculiar, muchos dicen que el sabor es parecido al de la jícama, sin embargo, mi percepción ante esta peculiar raíz me dio notas dulces, pero a la vez astringentes, notas también a frutos secos. Por un momento tuve un recuerdo de probar un membrillo mezclado con jícama y papa, tenía un aroma casi neutro, la sensación en boca fue muy fresca. La abuela de Angélica fue la que le enseñó a buscar y a comer esta deliciosa raíz. Para algunos niños que las conocen y que se dan a la tarea de buscarla aun en estos tiempos es un verdadero manjar.

Otra de las maravillas de las plantas comestibles que se pueden encontrar en la comunidad y sus alrededores es el agave, maguey o “árbol de las maravillas” destaca desde la época prehispánica, como una planta valiosa y versátil, ya que todas las partes que constituyen la planta, se pueden aprovechar aun cuando las variedades que pertenecen al género Agave presentan gran diversidad en tamaño, formas y colores, se les puede caracterizar de manera general porque son plantas con hojas alargadas y carnosas que crecen de manera intercalada formando un espiral.

Figura 33. Yuca costera y su flor de quiote, alimento prehispánico.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

La flor de quiote se encuentra dos clases; está la moradita que esa hay que cocerla y tirarle el agua. Cuando hierve el agua se echa la flor y después la tiras ya que el agua queda morada, es como para quitarle el colorcito. La mayoría tiene espinas distribuidas a lo largo de las hojas y en la punta. Tienen un tallo leñoso que suele ser corto, al que también se le conoce como cabeza o piña. Además, un poco antes de morir, muchos agaves generan un quiote o tallo largo que llega a medir hasta 10 metros en el que crecen sus flores. Las hojas de algunas especies de agaves además de ser aprovechadas como alimento y forraje, son particularmente útiles por sus fibras; estas fibras ya secas son muy resistentes y se usan para confeccionar prendas de vestir antiguas; herramientas de trabajo y utensilios para el arreglo personal.

Proveniente de estos agaves viene un ingrediente de la cocina tradicional Kumiay, la flor de quiote, esta cuentan que se daba en la temporada de primavera en los meses de febrero y abril, es la parte de los altos donde hay mucho matorral, se cocinaba en el monte en hogueras siendo una costumbre de los bisabuelos, según informantes de la comunidad de

San José de la Zorra, y para prepararla es todo un ritual; se debe ir a conseguir primeramente la flor, es un viaje hacia el monte, y después de cortarla se debe cocer o guisar.

Figura 34. Paisaje de los senderos de la comunidad de San José de la zorra.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Es característico que dentro del territorio se pueda apreciar este tipo de matorral costero (como el que se muestra en la figura No. 22) con la presencia de nopales. Los nopales forman parte de la dieta tradicional de los nativos, especialmente aprovechaban la tuna colorada de campo. Anteriormente no se consumía mucha variedad de verduras como en la actualidad, pero lo que sí se podía encontrar y era parte de los acompañamientos de sus proteínas son: acelgas, la mostaza de campo y el berro, estos crecían en los agujeros de la parte alta de la comunidad.

Cabe mencionar, dentro de los proyectos que se han realizado en la Universidad Autónoma de Baja California, se encuentra uno en particular en la maestría de Manejo de

Ecosistemas y Zonas Áridas que complementa este trabajo, este mismo proyecto hace referencia a las plantas nativas comestibles, el cual complementa la información empírica obtenida en campo.

Cuadro 9. Plantas nativas comestibles y de uso medicinal de la región.

Especies comestibles probadas	
Nombre común	Nombre científico
Hierba santa	<i>Eriodictyon lanatum</i>
Salvia munzii	<i>Salvia munzii</i>
Bellota	<i>Quercus sp.</i>
Malva	<i>Malva sp.</i>
Yucca lechuguilla	<i>Hasperoyucca whipplei</i>
Dudleya	<i>Dudleya lanceolata</i>
Artemisia	<i>Artemisia tridentata</i>

Nota. Recuperado de trabajo Maestría en Ecosistemas de Zonas Áridas, facultad de Ciencias, UABC (2016).

Estas plantas, además de ser representativas de la cocina tradicional de los Kumiai y aportar beneficios curativos, pueden ser aspirantes a promover la economía local mediante el uso de recursos endógenos y la participación de la misma comunidad. Tenemos el caso de la Jojoba, que es una planta más apreciada por la comunidad nativa de La Huerta, tal es este caso, ya que su presencia es mayor por aquellos rumbos. Los antiguos la utilizaban para mantener saludable el cabello y piel; actualmente se han hecho productos de ella, como shampoos, jabones y aceites de pelo. Sin embargo, en la actualidad por la comunidad no es aprovechada, aunando la situación de que también se

haga debidamente con regulación.

Figura 35. Arbusto de jojoba, utilizado como aceite por los nativos.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

La jojoba es una semilla parecida a la del café que es rica en vitamina e y ayuda a tener una piel sana. Se recolectaba en los meses de julio y agosto. En la actualidad varía mucho porque no ha llovido, el clima ha cambiado bastante, hay veces que madura antes o madura después, tienes que estar pendiente. -“Por ejemplo en La Huerta (otra comunidad Kumiay) tienen mucha jojoba y también tiene mucho piñón que nosotros no tenemos”-. Son semillas diferentes, aquí se da más la bellota. De hecho se practicaba el trueque de semillas entre las personas cuando se empezaron a establecer en los lugares como sedentarios. Cuando se empezaron a establecer las comunidades tuvieron que adaptarse al trigo, el maíz, es decir, a lo que se podía sembrar y cosechar que habían traído los europeos y los misioneros; así como los árboles frutales, limones, duraznos, manzanos, etc. “Se pudieron encontrar mucho árboles frutales debajo del asentamiento que antes

había en la sierrita blanca que es de los más antiguos”.

Otras de las plantas medicinales que se utilizaban, la yerba de vaca, es una planta amarga pero también se utiliza para curar fiebres y gripas muy fuertes, al igual que la salvia curaban los principales malestares de enfermedades respiratorias. Las hierbas más comunes en su consumo diario como alimento eran, la manzanita, para las aguas frescas y también la islaya. Así mismo, era más frecuente utilizar plantas nativas de uso medicinal que de consumo con los alimentos, tal es el caso del epazote, el olivo, la hierba del manso, la valeriana, el romero, el gordolobo y la salvia para aromatizar y síntomas de la gripe. Sin embargo, también se pueden encontrar como parte de la dieta de los nativos los quelites, las verdolagas, el berro, entre otras plántulas que se encuentran en el ecosistema. Para sazonar los alimentos en ese entonces se utilizaba la piel seca de la víbora que se molía y quedaba como una especie de sal. Leticia Arce, de la comunidad de Necua, recuerda, “la islaya, esta fruta se conseguía cuando se salía a caminar llegando casi a la sierrita. La islaya es una fruta agrídulce que le gusta mucho a los niños y a los grandes también, cuando apenas empiezan a darse están entre amarillas y verdes, las encuentras en los arbustos, una vez madura toma un color rojizo”(Leticia Arce, comunicación personal, 16 de mayo del 2016).

Las semillas y frutos, son parte básica de la alimentación de los Kumiay, parte de estos pequeños ingredientes son transformados a pastas las cuales son ricas en oleicos benéficos para la salud, también eran importantes, ya que al tener una vida nómada y vivir un en un ecosistema árido, era importante probar alimentos de fácil conservación

para tenerlos reservados previniendo las largas temporadas áridas o viajes. Antiguamente, estas semillas y frutos solo se comían directamente o molidas pero sin ningún tipo de cocción. Esto ayudaba a que el cuerpo aprovechara todos los nutrientes. De tal manera, que se dice que la gente era más longeva a causa del consumo constante y tradicional. Entre los alimentos de la categoría de las frutas que tienen en la dieta los Kumiay se puede encontrar el piñón con cáscara y la bellota. Estos alimentos, pertenecen al grupo de los frutos secos. Debido a su alta cantidad de calorías, estos frutos secos son recomendables para largas travesías o viajes de caza.

Figura 36. Piñón, semilla de la piña fruto de los pinos de la región. Ingrediente Tradicional.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

El piñón es un alimento mayormente consumido por aquellos grupos de nativos que se acercaban más a establecerse en las partes serranas. Este fruto se puede encontrar en los pinos que habitan la sierra de Juárez por la Huerta, la Sierrita Blanca en Necua y San Pedro Mártir más al sur. Es un árbol que mide de cinco a quince metros, con copa redondeada, frondosa y tronco corto. Las piñas, son las portadoras de este fruto y son de cinco centímetros aproximadamente, entre sus escamas se producen las semillas de color

café negruzco (como se aprecia en la imagen) y superficie dura, que una vez retirada su cáscara ofrece la semilla que tiene una película color dorado la cual le da cierto amargor al consumirla. Dicen los antiguos que es un alimento que sacia el hambre y que aporta muchos beneficios a nuestra salud. Este alimento también tiene una alta cantidad de vitamina E, vitamina B, potasio, etc.

Los Kumiay son un pueblo que se destaca por ser grandes recolectores. Esto recuerda a las mañanas en la comunidad de San José de la Zorra, por la temporada de octubre-noviembre, cuando la bellota empieza a manifestarse cayendo al piso desde el imponente árbol del encino. Existe una especie que es una ferviente recolectora de esta semilla, nos referimos al pájaro carpintero, es curioso ver otro tipo de recolectores que trabajan arduamente para guardar sus semillas en pequeños orificios a los largo de los troncos que existen en la comunidad (incluyendo los postes de luz).

Figura 37. Bellota, en sus tres facetas, antes del "cuchul".



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

Las bellotas aún hoy día, constituyen una riqueza para muchos pueblos. En el caso de los

pueblos nativos Kumiay de la Baja California, es un elemento emblemático de su alimentación, porque, habiendo escasez de cereales se secan las bellotas y se las tenía a la mano, se amasa la harina en forma de pan. Actualmente las bellotas son utilizadas como alimento para diferente tipo de ganado de cría y también para uso en diferentes cocinas, así como la bellota figura entre los postres de distintas ciudades de Europa. Los antiguos Kumiay de igual manera tenían sus diferentes preparaciones, siendo el atole de bellota el más común. En este caso se parte de la evidencia de que la bellota era un recurso característico del ecosistema peninsular y que por lo tanto se aprovecharía como un recurso alimenticio al que se accedería mediante la recolección. La bellota al ser muy amarga en boca, se asume que contienen sustancias tánicas y ácidos, la cual la hace que sea un alimento de alta duración. Es un fruto rico en carbohidratos, proteínas y aceites, algunas personas mayores cuentan que solo necesitaban consumir la pasta del atole de bellota una vez al día para quedar satisfechos. Entender el papel de la recolección y consumo de bellotas, nos remonta a aquellas épocas durante la prehistoria, donde el ecosistema comienza a ser tan significativo y como “la prueba y error” de muchos pueblos, viene aportar al conocimiento alimentario.

Figura 38. Árbol del encino, dador de bellota, simbolo de la cultura Kumiy.



Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

El encino es una de los árboles más abundantes dentro de la región, la fructificación de la encina empieza con un color verde y se va oscureciendo y ganando tanino a medida que transcurre el verano. El árbol comienza a dar su fruto cuando tienen entre ocho y diez años, madurando las bellotas en el otoño durante los meses de octubre y diciembre, retratándose en ocasiones hasta el mes de Enero. Según el sabor de las bellotas dulces o amargas, se distinguen dos tipos de encinas: quercus, de hoja alargada y bellota amarga, con distribución localizada en la fachada mediterránea y la quercus subespecie rotundifolia de hoja más redonda y bellota más dulce. El aprovechamiento de las bellotas requiere mucho menos trabajo, fertilizantes y agua para obtener una buena cosecha (Sieso, Gómez y Illescas, 2002).

En cuanto a la transmisión de saberes sobre las plantas medicinales, cuenta doña Beatriz de la comunidad de San José de la Zorra, que ellos aprendían de las plantas nativas por el solo hecho de usarlas ante cualquier malestar, es decir, “a prueba y error”, a su vez comenta, que en 1918 llegó un hombre a la comunidad con influenza el cual se curó con

la hierba de vaca y por esto se conoció la propiedad medicinal de esta yerba.

Se ha hecho mención por diferentes autores que los nativos peninsulares tenían como elemento principal en su dieta el consumo de agaves. El 57 % de sus alimentos eran vegetales. De este porcentaje, el 28% era agave de cualquiera de las 16 especies, 8 subespecies y una variedad que se reconocen en la Península de Baja California (Tapia-Landeros, 2002). Sin embargo, a medida que va pasando el tiempo surgen con más frecuencia inconvenientes relacionados con la proliferación de las especies endémicas, y de lo observado dentro de la investigación en cuanto a las plantas nativas, es la falta de valoración y de unos instrumentos que regulen el caso de la colecta de especies endémicas de cada comunidad en este caso kumiay en el estado de Baja California. Es indispensable ver de forma holística la conexión que existe con los recursos naturales y los alimentos, y sobre todo emprender acciones que garanticen la revaloración de un gran número de las especies silvestres, claves para ayudar a satisfacer las necesidades alimentarias de nuestro entorno. De ahí que, aprender del paisaje natural que nos rodea es la clave. Los ecosistemas presentes en Ensenada, especialmente en alrededor de estas comunidades, se pueden encontrar zonas con alto potencial tanto botánico como en crecimiento de alternativas para una mejor calidad de vida, representando como una alternativa económica para los pobladores locales y pequeños productores.

CONCLUSIONES

Con este estudio se dio pie a entender y documentar las costumbres y tradiciones que giran en torno al alimento del grupo nativo Kumiay de Ensenada. A su vez este estudio permitió proponer un cuadro manual para el estudio de las cocinas tradicionales nativas.

Mismo que se implementó en el estudio anterior como plan estratégico de la recolección de información. Al entrar en este contexto sobre alimentación y lo que puede surgir de los espacios que llamamos cocinas, nos encontramos con tradiciones e ingredientes que representan y significan parte de la memoria del ayer y de lo que podría ser del mañana de las culturas. Los sabores, las técnicas y la tradición que se implica en el alimento han pasado a diferentes generaciones de la misma comunidad Kumiay. En este sentido, la Cocina Kumiay puede llegar a ser parte de un emblema de la relación que tienen con la naturaleza, su conocimiento ancestral de la naturaleza es básicamente esencial para dar esa pauta identitaria a sus alimentos.

Cuadro 10. Propuesta y estrategias, para el estudio de las cocinas tradicionales nativas.

¿Qué?	¿Cómo?	¿Dónde?	¿Cuándo?	¿Quién?	¿Cuánto?
objetivo particular	Actividades	Todo/partes exterior			
Describir y documentar la cocina tradicional, a estudio y sus principales actores.	Ubicar espacios y actores dentro la comunidad	Comunidad destino	C (0, 6 meses) Y M (6 meses-1 año), L (2-4 años)	Grado de involucramiento de los actores	*Tiempo y paciencia para ajustarse a la disponibilidad de las personas a entrevistar y hacer contacto. *Váticos para viajar a la comunidad (Gasolina, comida, vehículo, hospedaje).
	Formalizar encuentros con las cocineras tradicionales y empezar a trabajar a partir de la dinámica metodológica. Reproducir recetas a partir de las reuniones.		corto plazo	Beatriz Carrillo, descendiente Kumiyay que cuenta con un grado alto de saber tradicional.	
	Acercamiento a los recursos naturales disponibles e integración de trabajo recolectado (percepciones Jóvenes y adultos).	Comunidad de San José de la Zorra	corto plazo	Gregorio Montes, Comisariado de la comunidad de San José de la Zorra.	*Material para talleres participativos (rotulafolios, colores, plumones, plumas, cuaderno, lápiz, etc).
	Enfatizar producción dentro la comunidad y oportunidades a partir de la utilización adecuada de sus recursos culturales y naturales.		corto plazo	Fam. De Rito Silva, descendientes directos de Kumiyays de San José Zorra, cuarta generación.	*Servicio de Cafe y galletas para los talleres y reuniones con los actores principales. *Costo en ingredientes para el trabajo de recetas (trigo, maíz, carne, frijol, harina, aceite, huevos, miel, etc.)
Proponer una estrategia para la preservación de la cocina tradicional Kumiyal en Ensenada, Baja California.	Construcción de un recetario incluyendo, lengua, ingredientes destacados y personajes clave dentro de la cocina.	Comunidad de San José de la Zorra y la huerta	Mediano Plazo	Conchita es tercera generación de la comunidad. Su lengua materna es el Kumiyay y se presenta	*manejar la temporalidad (costo de tiempo) ingredientes que no se encuentren de temporalidad que sean parte de la cocina tradicional.
	Programar talleres donde se muestre la cocina tradicional, las oportunidades e importancia de salvaguardar sus recursos. Destacando la participación de las cocineras encargadas de darle vida.	Comedor complejo ecoturístico de San José de la Zorra.	Mediano Plazo		*Impresión de documento % de ejemplares
	Presentar un documento para acervo y conocimiento a personas involucradas en el tema patrimonial y gastronómico. En festivales presentar el tema por medio de una charla interactiva con imágenes e historias.	Instituciones como UABC/Gastronomía, Instituto CUNA, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana Región Baja California.	Mediano Plazo		
	Busqueda de oportunidades para la gestión valor patrimonial de las tradiciones de pueblos originarios. (específicamente cultura alimentaria, cocinas).		Largo plazo		
Argumentación de tipo Histórico. Hechos pasados que avalan el trabajo.					
Argumentación de tipo sociológico. Conceptos y situaciones que justifican la intervención (mentalidades, hábitos, consumo).					
Argumentación de Político-programático. La finalidad como consecuencia de una política o programa cultural definido.					

Fuente: Elaboración propia. Trabajo producto de curso de Manejo de Recursos Bióticos de la maestría MEZA/UABC, en los meses de Octubre-Noviembre del 2016.

Ahora bien, dando respuesta a la pregunta de cómo preservar la cocina tradicional Kumiyay en este contexto de modernización y permeabilidad de la globalización

alimentaria, se llega a la conclusión que por medio de acciones que reconozcan y revaloricen las cocinas tradicionales y los ingredientes del medio natural que han pasado por generaciones, así como la documentación de los saberes de los y las cocineras mayores, tomando como referencia el rescate de las recetas que llevan consigo técnicas y usos ancestrales; dentro de las acciones que se pueden realizar a raíz del análisis y la documentación de la información son por ejemplo: talleres para los niños y jóvenes, la identificación de las plantas medicinales y de uso en la cocina, promover una degustación y venta en la UABC, así como promover la gestión de actividades relacionadas con el patrimonio de los pueblos originarios y la alimentación.

Se realizó un recetario que implica parte de la memoria de las cocineras tradicionales, que sin duda alguna trae remembranzas, acercando a las personas a valorar sus ingredientes que son obtenidos a partir de los recursos naturales que los rodean. La memoria de los saberes plasmados a través de las recetas nos permitió ubicar en diferentes contextos la cocina tradicional Kumiay, es decir, tanto espaciales (dinámicas dentro la cocina y fuera de ella) como ecológicas (obtención de los ingredientes y respeto hacia el medio natural).

La propuesta del glosario o diccionario de su lengua (anexo II), surge de la necesidad de rescatar un legado cultural que se encuentra en peligro de extinguirse. Actualmente se han llevado a cabo por parte del Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas (INALI), procesos de revitalización lingüística Kumiay y de documentación, con motivo de promover un lenguaje que por muchas generaciones se ha ido permeando por las colonizaciones, represiones sociales, discriminación o simple falta de interés de los más jóvenes. Al igual que las lenguas nativas y su importancia para la conservación de la

cultura, la cocina se convierte en un lenguaje el cual está íntimamente relacionada con la lingüística, la propia mención de ingredientes, recursos naturales, los espacios y las herramientas en lengua Kumiay, cumple una función crucial para el impulso de la misma cultura. Es por ello necesario contribuir con una recopilación de términos y palabras que queden en el acervo para que el lenguaje, ya sea el de la cocina o la vida cotidiana se mantenga, y a su vez, se quede como acervo para futuras generaciones.

Considerar de esta manera el ámbito alimentario de forma académica para futuras investigaciones podría ser clave a priori para la identificación de nuevos paradigmas, tanto de las problemáticas ligadas a la parte biológica, de producción económica y cultural de los individuos. Dentro de un panorama histórico que es necesario recuperar y sobretodo resaltar la riqueza del mar, que fue primordial en la alimentación de los Bajacalifornianos ; a raíz de esto surge la necesidad de conocer y salvaguardar la cocina tradicional, dando importancia a que la cocina tradicional es la cocina que hacían los indígenas, que sin embargo, es una cocina que ha quedado rezagada en las comunidades indígenas ya que estas no tienen el peso de importancia (Nora Bringas, comunicación personal, 3 de diciembre del 2015).

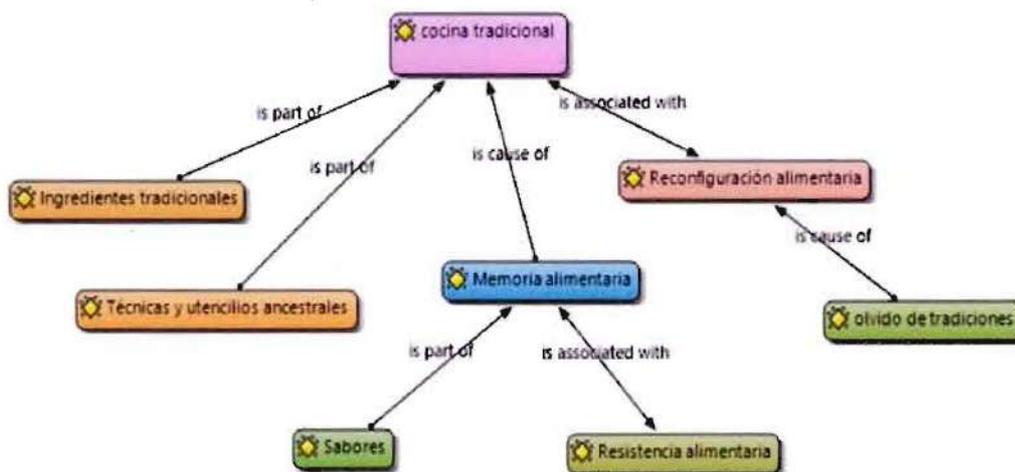
Es necesario, hoy en día, acercarnos más a la raíz de la situación alimentaria, tomando en cuenta desde nuestros hogares la seriedad de la producción y el consumo de alimentos. Es necesario organizar congresos, foros de discusión que hablen sobre la articulación, conocimiento, conservación, protección, difusión, uso social, y valorización en este tema, ya que por lo pronto en región Norte de México, así como en muchas otras regiones se contempla a la cultura alimentaria en un segundo plano. México es uno de los países con mayor riqueza cultural y mayor biodiversidad del planeta, tal y como lo muestran los

diferentes registros de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

En cuanto a los sistemas alimentarios de los pueblos nativos pueden ayudarnos al resto de la humanidad a ampliar nuestra base alimentaria, actualmente reducida y basada únicamente en un pequeño grupo de cultivos básicos. De esa manera, hasta se percibe desde diferentes ángulos la cocina tradicional, dando como respuesta el debate de su importancia en su reproducción y conservación para los espacios y para la cultura local.

Ahora bien, en el trabajo con las entrevistas realizadas a las cocineras tradicionales se establecieron relaciones semánticas de significados. Dentro de las relaciones categóricas, se pudo analizar y ordenar los datos de los códigos, formando así las citas correspondientes para armar el documento.

Figura 39. Relaciones semánticas de códigos de la Cocina Tradicional.



Fuente. Elaboración propia (2016.) Diagrama basado en la información de campo, creado en el programa Atlas ti.

Dado los antecedentes expuestos, estos conceptos surgen en correlación con en el plano subjetivo, es decir, a través del discurso en relación a la cocina tradicional Kumiay y los paradigmas de la cultura alimentaria que abundan en torno a ella, adopta las narrativas de las cocineras que se encuentran en las comunidades nativas Kumiay y la subjetividad que representa la cocina para partir de una preservación y conmemoración de la cultura culinaria, que en parte puede fundarse teóricamente en el concepto de cocina tradicional. Se identifica una cocina tradicional en torno a la situación de la resistencia alimentaria que vive en específico la comunidad Kumiay y se diferencia frente a la cocina moderna, contemplando técnicas, ingredientes, utensilios, sabores, memoria alimentaria y reconfiguración alimentaria.

A partir del programa de atlas ti que ayudo al análisis de las entrevistas realizadas se detectaron los conceptos que se muestran en la figura 26. Dentro del análisis se destacó la importancia y la relación de las categorías que se fueron clave para la construcción del documento, por ello para el estudio de las cocinas tradicionales es relevante tomar en cuenta los siguientes términos que nos llevaran a comprender mejor las dinámicas sociales presentadas en estos espacios, para ello se destacaron los siguientes puntos:

1. Los ingredientes tradicionales: Se destacaron en este punto los ingredientes mencionados por los informantes que fueron relevantes para esta investigación. Es importante considerar que los ingredientes tradicionales tienen una relación intrínseca con los recursos naturales, las condiciones del medio donde viven, la cosmovisión de las cocineras y los más jóvenes.
2. Las técnicas y utensilios ancestrales: Se destacaron en este punto las formas de preparar ciertos alimentos y las herramientas utilizadas por los antiguos (las

generaciones pasadas de las personas entrevistadas), las cuales fueron documentadas en el capítulo IV. En este apartado se encontró que el fogón cumple un papel importante en la vida cotidiana de los Kumiay actuales, así como lo fue para sus antiguos, el encino utilizado como madera para calentar y alimentar los hogares es parte fundamental para los procesos culinarios de los moradores.

3. La memoria alimentaria: Se determinó el término de memoria alimentaria que hace referencia de lo que recuerdan los mayores acerca de la alimentación que llevaban cuando eran más jóvenes, así como recuerdos de que comían sus ancestros en términos generales, incluyendo actividades para conseguir el alimentos y preparaciones. En cuanto a sabores y resistencia alimentaria, que se desglosa de este término, es importante mencionar que los saberes de las usanzas alimentarias tradicionales son parte fundamental resistencia alimentaria que se da en contra de los productos e ingredientes que se insertan como parte la oleada globalizadora a permear o transformar las dietas y las tradiciones alimentarias en este tipo de comunidades.
4. La reconfiguración alimentaria: Por otra parte se contempla que en la cocina tradicional se puede dar una reconfiguración alimentaria, es decir, por medio de los nuevos patrones de consumo que vienen con la globalización, los ingredientes se van industrializando y consiguiendo con un menor esfuerzo, los mismos espacios que antes se usaban para sembrar se van modificando el uso o reduciendo el espacio. En este caso los más jóvenes se van adaptando a nuevos productos alimenticios, la cual genera olvido de la alimentación tradicional. En

cuanto a la relación semántica de olvido de tradiciones, tiene una relación importante en cuanto a lo documentado por parte de las mayores, resaltando la consternación porque los más jóvenes ya no quieren aprender la lengua y las tradiciones, y recalcaron que es necesario recuperar y seguir adoptando medidas para que la cocina tradicional no se pierda ya que es fundamental de la cultura Kumiay.

Dentro del debate, la cocina tradicional se puede entender como un múltiple abanico de estrategias de valorización y resistencia cultural, así, como también destacar el valor sobre el aprovechamiento de los recursos autóctonos de la región. Puntualizando en el potencial endógeno presente en un determinado espacio, es ahí, donde converge la disparidad de la habilidad para que una cultura avance. La globalización por su parte recurre a estrategias donde la movilización de los recursos se realiza fuera de cierto espacio. Se determina que estas estrategias globalizadoras pasan a ser funciones de transformación y comercialización del medio alimentario, junto con las relaciones que se establecen con las instituciones y de las sociedades de las mismas comunidades.

Para otras investigaciones se sugiere a partir de este análisis, que a través de la comida se tenga una revalorización de los recursos y de la cosmogonía de los pueblos indígenas, ya que incluso en los registros más antiguos que se conocen, se hace referencia a estos pueblos como comunidades en donde no existen expresiones de alta cultura, como en el caso de los pueblos nativos del norte. Los grupos nativos cada vez más se muestran más a favor de que se genera una articulación y reflexión en este tema, desde las bases sociales, para generar alternativas y diferentes modelos de desarrollo regional que, además, puedan

servir como plataforma para el diseño de políticas públicas que respondan mejor a las características específicas.

Se busca además, que las personas que buscan saber más y transmitir los conocimientos sobre su cultura originaria y sobre sus propios recursos, sea moldeado para la comprensión de la misma sociedad y aplicable para desarrollar sus propios modelos alternativos de producción de alimentos endémicos como principio de apropiarse de sus valores patrimoniales tangibles e intangibles. Dentro de esto puede destacar la sustentabilidad y su consideración en la cultura y su importancia en la conservación de los recursos naturales para futuras generaciones. Es así como el conocimiento de la ecología de las especies por parte de las cocineras tradicionales y de las personas mayores, ya sea para su uso medicinal o de consumo, es clave a priori para la valoración y reconocimiento de especies y cultura. Es importante dentro del marco legal, el reconocimiento legal del conocimiento (representado en patentes) acerca de las propiedades medicinales de la flora y fauna nativa, así, como las artesanías y de las memorias colectivas.

Se observó durante este estudio que de alguna manera es difícil acercarse a estos grupos ya que son muy reservados, en sus tradiciones y cotidianidad, es decir, es muy exclusiva de su mismo grupo, por la cuestión de que son foco de investigadores e instituciones. En el tiempo en el que se empezó a habitar la zona de la sierra y los valles, hacia Ensenada, mucha gente se burlaba de estos grupos o simplemente no tenían ningún conocimiento sobre ellos como una cultura consolidada.

Así, su incorporación como un medio de sociabilidad ha establecido la forma en la que se encuentran organizados actualmente y la estructura de su reconocimiento. Sin embargo,

la forma de vida de la comunidad Kumiay trasciende mediante la agrupación tradicional de todo aquello que la integra y conforma según su contexto cultural. Si bien es cierto que se encuentran en un mundo globalizado ajeno a las tradiciones, han sabido incorporarse conforme al estilo de vida contemporáneos.

El grupo Kumiay al igual que otros grupos de la región, se cohibía, no todos. Comprender las expresiones culturales en sus diversidades de categorías, características y formas en las que se manifiesta. La cocina es un parte elemental de su cultura, se convierte en ese elemento que deriva en conocimiento; un conocimiento que profundiza en los contextos de las adaptaciones y desarrollo alimentario. Por su parte, el grupo Kumiay ha demostrado destreza y sabiduría, su determinación por establecer asentamientos humanos y posteriormente comunidades, con condiciones favorables y apropiadas para la subsistencia. Sin embargo, dejaron de hablar su lengua, de practicar, de celebrar, de comer lo que comían. Ellos solamente comían lo que era de temporada, es decir, “fruta a su tiempo”. “Ellos no sabían que era el azúcar”, porque ellos solo usaban la miel; ellos no comían sopas de harina, solamente lo que sembraban, como la cebada, el trigo, tenían gallinas, el venado y el conejo como carnes principales; el atole de bellota el cual obtenían tras hacer sus recorridos por las zonas en busca de la preciada semilla. Ellos sabían que cualquiera pudiera observar y tal vez llegar a una conclusión, pero no era un hecho porque no era nada escrito, había pocas personas a las que se les podía preguntar.

Finalmente, en lo que respecta a la cocina tradicional Kumiay y Ensenada, el conocimiento sobre la cocina que se está difundiendo en la zona está formado por un abanico de innovación y cultura en movimiento que se está desarrollando apenas. No se ve presente que haya un espacio para hablar de tradición. En primera instancia, porque

esta cocina es muy temprana que recae en esta popularidad y boom por el que enseñada se está conociendo gastronómicamente que no tiene más de 15 o 16 años que está gestándose, y que está sucediendo.

Estas nuevas tendencias del respeto y culto al ingrediente, de trabajar los ingredientes súper frescos, es lo que caracteriza este boom gastronómico del momento en Ensenada. Simplemente una historia dentro de las cocinas que han surgido a partir de los nativos de la zona y porque no de los colonizadores, que la distingue y que tampoco puede quedar a un lado, a lo mejor no es lo que tiene el reflector encima y lo que sale en las revistas, pero está presente y mediante a las necesidades va cobrando vida. La tradición existe y siempre ha estado ahí, sin embargo, el reconocimiento y valoración de los saberes no siempre es debidamente apreciado.

Así mismo, se puede concluir hasta el momento que es necesario una coordinación institucional incluyendo las cúpulas profesionales y científicas, que se enfoque en las regiones gastronómicas que debieran ser reconocidos por su diversidad y articulando en una visión conjunta los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes dentro de un sistema de participación social de un territorio. Complementando así, proyectos de investigación y formación práctica de las comunidades que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad, conservar una relación con la parte alimentaria, que ha sido determinante en la evolución del hombre.

De esta manera se podrá dar un paso para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial del acervo tradicional, a la vez que se permita consensar y comprometer iniciativas que puedan adecuarse de forma positiva en los aspectos culturales de la cocina (transmisión de conocimientos, preparación y producción) sin afectar la situación social y

poder regular la vinculación de la actividad turística con el sector que se asientan en la sociedad. Los esfuerzos realizados para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de sustentabilidad en una cultura preservando sus saberes destacando sus recursos naturales, sociales y económicos por medio de las tradiciones y su alimento.

REFERENCIAS

- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11.
- Álvarez-Gayou, J. L. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. Colección Paidós Educador. México: Paidós Mexicana.
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, (43), 31-44.
- Barceló Q., O. R. (2009). *Antropología y turismo. Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos*. Primera edición, México. Pp. 209-243.
- Barco, M. (1988). *Historia Natural y crónica de la antigua California*, edición y estudio preliminar, notas y apéndice de León Portilla, UNAM, México.
- Bauman, Z. (2008). *Vida de consumo*. Fondo de Cultura Económica, México, D.F.
- Bauman, Z. (2013). *La cultura en el consumo de la modernidad líquida*. Fondo de Cultura Económica.
- Bendimez P., J. (1987). *Antecedentes históricos de los indígenas de Baja California*. Universidad Autónoma de Baja California, Instituto de Investigaciones Sociales. *Estudios Fronterizos*, núm. 14. Pp. 11-46
- Bernier T, E. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida. "reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo". *Cultura a plato*. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320.
- Bonfil B., G. (1989). *La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos*. Caracas: Arinsana, (10).

- Bonfil B., G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. Editorial Alianza, México
- Bringas R., Nora L. y González A., Igor I. (2003). *El turismo alternativo: una opción para el desarrollo local en dos comunidades indígenas de Baja California*.
- Brunori, G. y Rossi, A. (2000). Synergy and coherence through collective action: some insights from wine routes in Tuscany. *Sociología Rurales*, vol. 4 (40), pp. 409-423.
- Buckley, W. (1967). *Sociology and Modern Systems Theory*. Prentice Hall, New Jersey.
- Canclini, N. G., Signorelli, A., y Rosaldo, R. (1993). *De lo local a lo global. Perspectivas desde la antropología*. México, DF.
- CDI (1998). *Diagnóstico general de características y principales problemas de las comunidades nativas de Baja California*. Instituto Nacional Indigenista, México.
- Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo (2008). *La Gastronomía como Atractivo Turístico y Factor de Desarrollo*. Provincia de Buenos Aires: Escuela de Economía y Negocios de la Universidad Nacional de San Martín.
- Christie, M. E. (2002). *Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional Mexicana: Género, adaptación y resistencia*. *Journal of Latin American Geography*, pp. 21-54.
- Contreras, H., J. y Gracia, A., M. (2004). *Alimentación y cultura: perspectivas Antropológicas*. 1ª edición, Barcelona, España .pp.33
- Coronel, F. (2000). *La naturaleza del poscolonialismo: del eurocentrismo al globocentrismo colonial. La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales perspectivas latinoamericanas*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLASCO), Buenos Aires, Argentina. PP. 88-111
- Dachary, A.C. y Amaiz B., S.M. (2012). *Territorios globalizados del turismo rural*. Universidad de Guadalajara. México, DF.
- De Alva, C. I. G. (2012), *Historia de la gastronomía*. Primera edición, Edo. México.
- Dieste, C. P. (2006). *Cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico, ponencia para el VII congreso internacional de sociología rural*, Quito, Ecuador, del 20 al 24 de noviembre de 2006.
- Dos Santos, C. N. (2007). *Somos lo que comemos*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16, pp.234-242.
- Eisenhardt, K. M. (1989). *Building theories from case study research*. *Academy of management review*, 14(4), 532-550.
- Escobar, A. (2000). *El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización y pos desarrollo? La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales perspectivas latinoamericanas*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLASCO), Buenos Aires, Argentina. PP. 113-143

- Espinosa D., G. (2015). Metiendo la cuchara. Mujeres rurales y crisis alimentaria. Estrategias organizativas y de reproducción para el desarrollo local. Universidad Autónoma de Nayarit: Juan Pablos Editor. PP. 161-192.
- Estévez, J. V., & del Solar, J. V. (2002). Cuatro tesis sobre la identidad cultural latinoamericana. Una reflexión sociológica. *Revista de Ciencias Sociales (CI)*, (012), 77-92.
- Fernández, A. (1985). Tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. Panorama Editorial. Recuperado de <https://books.google.com.mx/books?hl=en&lr=&id=t2LoY-w7f4UC&oi=fnd&pg=PA11&dq=+cocina+mexicana&ots=nr7YjDA5l2&sig=TnWYEUZbl1mAwfTVqWOknKpfWxg#v=onepage&q=cocina%20mexicana&f=false>
- file:///C:/Users/carol_000/Downloads/Dialnet-La Historia Oral Con Método De Investigación Historica-3264024%20(3).pdf
- Friedman, J. (1994). Identidad cultural y proceso global. Editorial Amorroto, México, D.F.
- García, A. C. (2008). Técnicas de cocción saludables aplicables a la alimentación mediterránea. *Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental*, (21), pp. 171-180. Recuperado de <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3327141.pdf>.
- García, D. M. (2003). Cultura alimentaria. *Salus*, 4(3). Recuperado el 29 de noviembre del 2016 de <http://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2003/spn033g.pdf>
- García, P. G. (1993). Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias. *Antropológica: Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría*, (13), pp. 93-111.
- Garduño, E. (2010). Los grupos yumanos de Baja California: ¿indios de paz o indios de guerra? Una aproximación desde la teoría de la resistencia pasiva. *Estudios fronterizos*, 11(22), 185-205.
- Geertz, C. (1973). La interpretación de las culturas. Editorial Gedisa. New York.
- Giménez, G. (1994). Modernización e identidades sociales. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales. Pp. 172.
- Giménez, G. (1999). "Territorio, cultura e identidades. La región sociocultural", en *Estudios sobre las culturas contemporáneas. Época II*, vol. 5, N°9, Colima-Universal.
- Giménez, G. (2000). "Materiales para una teoría de las identidades sociales" en José

Manuel Valenzuela, Coord., Decadencia y auge de las identidades. Tijuana, El Colegio de la Frontera Norte.

- Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. México. Recuperado el 12 de mayo del 2015, de <http://www.galanet.be/dossier/fichiers/La%20cultura%20como%20identidad%20y%20la%20identidad%20como%20cultura.pdf>
- Glaser, B. G., y Strauss, A. L. (2009). The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research. Transaction Publishers. Recuperado el 27 de febrero del 2016, de https://books.google.com.mx/books?hl=en&lr=&id=rtiNK68Xt08C&oi=fnd&pg=PP1&dq=grounded+theory+qualitative+research&ots=UVyYRi_EXI&sig=RC6OfBsui-vggPF1WzK8p4T_LWoM#v=onepage&q=grounded%20theory%20qualitative%20research&f=false
- Gobbi, J. (2003). Turismo y autenticidad: hacia una propuesta relacional para el estudio de la interacción entre nativos y turistas en las comunidades locales. Congreso Virtual de Turismo.
- Gómez M., A. (2016). Producción vitivinícola convierte Ensenada en Ciudad Creativa de la Unesco. Agencia informativa CONACYT. Recuperado de <http://www.conacytprensa.mx/index.php/ciencia/ambiente/4919-produccion-vitivinicola-convierte-a-ensenada-en-ciudad-creativa-de-la-unesco>
- González E., A. (2009). La dicotomía emic/etic. Historia de una confusión. P. Schaffhauser. Relaciones (Zamora), 31(121), 257-269. Recuperado en 18 de marzo de 2016, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292010000100009&lng=es&tlng=es.
- Grijalva, A. y Tapia L., A. (2012). El imaginario colectivo Kumiai y sus recursos naturales.
- Guidonet, A. (2008). La antropología de la alimentación y La cultura del vino. Editorial UOC
- Guijarro, E. M. (2006). La identidad cultural como patrimonio inmaterial: relaciones dialécticas con el desarrollo. Teoría, 15(1), 89-99.
- Harris, M. (1989). Bueno para comer: enigmas de la alimentación y cultura. Alianza editorial, S.A., Madrid.
- Harris, M., Bordoy, V., Revuelta, F., & Velasco, H. M. (1998). Antropología cultural.

Alianza editorial.

- Harris, M., y del Toro, R. V. (1985). El desarrollo de la teoría antropológica: historia de las teorías de la cultura. Siglo XXI. Recuperado el 12 de mayo del 2015, de http://deas.inah.gob.mx/wp-content/uploads/2014-10-20_15-06-49.pdf
- Hoffmann, O. (2007). Identidad-espacio: relaciones ambiguas. Margarita Estrada y Pascal Labazée. Globalización y localidad: espacios, actores, moviidades e identidades, CIESAS-IRD, México, pp.431-450. <halshs-00463387>
http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/gastronomia/ruta_gastronomica/index.jsp
http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf
http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5299465&fecha=20/05/2013
<http://www.sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14197/turismoGastro.pdf>
- Huerta, R., J. (2012). Representaciones de la gastronomía de Baja California. Colegio de la Frontera Norte, Tijuana, B. C., México.
- Ianni, O. (1996). Teorías de la globalización. Siglo XXI editores, S.A. de C.V. México, D.F.
- INEA (2008). Somos mexicanos. Compendio de grupos étnicos y comunidades en México. Instituto nacional para la educación de los adultos, INEA. México, D.F.
- Iturmendi, D. M. (2008). La historia oral como método de investigación histórica. Gerónimo de Uztariz, (23), 227-233. Recuperado de
- Kawulich, B. (2006). La observación participante como método de recolección de datos. In *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research* (Vol. 6, No. 2, pp. 2-05).
- King, G., Verba, S., y Keohane, R. O. (2000). El diseño de la investigación social: la inferencia científica en los estudios cualitativos. Alianza Editorial.
- Lagunas, D. (2002). Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares. Turismo y patrimonio Alimentario. Pág. 209-226.
- Leyva-A., J. C. y Espejel-C., M. I., (2013). El Valle de Guadalupe. Conjugando tiempos. Mexicali: Universidad Autónoma de Baja California.
- Maestre, A. J. (2001). Reseña de "Antropología y Turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?" de Agustín Santana. Reis. Revista Española de Investigaciones Sociológicas, (95), pp. 223-225. Recuperado de

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=99717904012>

Maestría en Ecosistemas de Zonas Áridas (2016). PLANTAS COMESTIBLES DE LA ZONA MEDITERRÁNEA DE BAJA CALIFORNIA. Facultad de ciencias, UABC. Ensenada, Baja California. Recuperado de acervo estudiantil de la misma facultad.

Malinowski, B. (1973). "Introducción: objeto, método y finalidad de esta investigación", en los argonautas del pacífico occidental. Barcelona: península, pp. 19-24

Mata, M. C. (2010). A veces gris, a veces blanco, a veces champurrado: cocinas migrantes e identidades culturales en maneadero, Ensenada, Baja California. Universidad Autónoma del Estado de México. Revista virtual especializada en gastronomía. Pp. 5-28. Recuperado de http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_01.pdf

Meléndez T., J. M., y Cañez De la F., G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(SPE.), 181-204. Recuperado 15 de septiembre del 2015, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es.

Meraz, L., Maldonado, S. E. y Valderrama, J. A. (2012). *La Ruta del Vino del Valle de Guadalupe: Una estrategia competitiva diferenciada para el desarrollo local*. Ponencia en el Encuentro 2012 "Territorios en Movimiento". Quito, Ecuador.

Millán, G. y Agudo, E. M. (2010). Turismo gastronómico y las Denominaciones de origen del sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 8 (1), pp. 91-112.

Miranda, R. G. (2008). Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 6(2es), pp. 335-346.

Narváez, M. (2016). La cocina como laboratorio de la modernidad. Mérida, Yucatán. (Agencia Informativa Conacyt).- 11 de octubre del 2016 (fecha de consulta: 7 noviembre 2016).disponible en internet: <http://www.conacytprensa.mx/index.php/ciencia/humanidades/10550-la-cocina-como-laboratorio-de-la-modernidad>

Observatorio Turístico de Baja California (2013). Turismo Gastronómico en Baja California. Tijuana, B.C. Recuperado de <http://observaturbc.org/>

Observatorio Turístico de Baja California (2013). Turismo Gastronómico en Baja California. Tijuana, B. Recuperado de <http://observaturbc.org/>

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. Estudios y perspectivas en

turismo, 20(3), 738-752.

- Ortiz, F. (1978). Contrapunteo cubano del tabaco y del azúcar. Introducción de Bronislaw Malinowski, España, Madrid, (pp. 3). Recuperado de
- Padilla, C. (2006). Cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico, ponencia para el VII congreso internacional de sociología rural, Quito, Ecuador, del 20 al 24 de noviembre de 2006.
- Pérez G., S. E., Díez U., S., y Vega, A. (s.f.). El proceso y las prácticas alimentarias en mujeres de dos comunidades rurales de México. Recuperado de <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Perez-17.pdf>
- Piñón, I. (2000). Recetario indígena de Baja California. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Edit. Cocina indígena y popular. México. 135 pp.
- Plan Nacional de Desarrollo (2013). México próspero. Secretaría de Gobernación. Diario Oficial de la Federación. Recuperado de
- Plan Nacional de Desarrollo (2014). Política de Fomento de la Gastronomía Nacional Mexicana. Recuperado de
- Quintana P., A. (2006). Metodología de investigación científica cualitativa. Lima: UNMSM. Pp.58. Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Alberto_Quintana2/publication/278784432_Metodologia_de_Investigacion_Cientifica_Cualitativa/links/5585961508aeb0cdaddf646d.pdf
- Quiñonez, R., De Jesús, J., Bringas, N. y Barrios, P. C. (2012). “La ruta del vino en baja california”, en patrimonio cultural y turismo. Cuadernos #18. Turismo Cultural, México, CONACULTA, pp. 131-149.
- Radovich, J.C. (2013). Los mapuches y he estado Neuquino: Algunas características de la política indígena. Universidad de Buenos Aires, Argentina. PP. 13-19. Recuperado de <http://www.scielo.org.ar/pdf/runa/v34n1/v34n1a02.pdf>
- Redfield, R., Linton, R., y Herskovits, M. J. (1936). Memorandum for the study of acculturation. American anthropologist, 38(1), 149-152. Recuperado de <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1525/aa.1936.38.1.02a00330/abstract;jsessionid=7461CD15862DCC6459828BCC13E33871.f01t01>
- Rodríguez G., G., Gil F., J., & García J., E. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. *Málaga: Aljibe*.
- Rodríguez, L. (1998). El vino y la alimentación. *Ciencia y Tecnología Alimentaria*, 2 (2), pp. 100-107.
- Rodríguez, M., E. (2011). Los Mapas Participativos-Comunitarios en la Planificación del

Desarrollo Local. Maracay: Universidad Pedagógica Libertador.

- Ruiz Guadalajara, J C; (2003). Representaciones colectivas, mentalidades e historia cultural: a propósito de Chartier y el mundo como representación. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, XXIV() Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13709302>
- Sandoval, C. (1996). *Investigación cualitativa*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano para el Fomentos de la Educación Superior (ICFES).
- Schama, S. (1995). *Landscape and memory*. New york, vintage books.
- Secretaría de Cultura (2013). Centro Cultural Tijuana. Pueblos y culturas Indígenas Recuperado el día 20 de diciembre del 2015 <http://www.cecut.gob.mx/sispopulares.php>
- Secretaría de Turismo (s. f.). Turismo Gastronómico. Recuperado de
- Secretaría de turismo de Baja California (2015). Ruta Gastronómica, tradición culinaria. Recuperado de
- Shipek, F. (1982). Kumeyaay socio-political structure, in *Journal of California and Great Basin Anthropology*, vol.4 (2):296-303.
- Sieso, J. P., Gómez, E. G., y de Illescas, A. (2002). Bellotas, el alimento de la Edad de Oro. *Arqueoweb*, 4. Recuperado 7 de noviembre del 2016 de https://www.researchgate.net/profile/Juan_Pereira5/publication/28090862_Bellotas_el_alimento_de_la_Edad_de_Oro/links/54f3658b0cf24eb8794c2c40.pdf
- Strauss, L., C. (1968). *El origen de las maneras de mesa*. Mitologías III. México, D. F.: Siglo XXI.
- Tapia L., A., y Grijalva, A. (2012). El imaginario colectivo kumiai y sus recursos naturales. *Estudios fronterizos*, 13(25), 131-156. Recuperado en 2 de marzo de 2016, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-69612012000100005&lng=es&tlng=es.
- Tapia-L., A. (2002). Baja California: descripción del medio natural. Material didáctico para el curso de derecho ecológico. Facultad de derecho. UABC.
- Taylor, S.J. y Bogdan R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. España: Editorial Paidós.
- Villoro, L. (1996). Sobre la identidad de los pueblos. Ruiz, Ramón Eduardo y Ruiz, Olivia Teresa (Coordinadores), *Reflexiones sobre la identidad de los pueblos*. México, El Colegio de la Frontera Norte.
- Villoro, L. (1996). Sobre la identidad de los pueblos. Ruiz, Ramón Eduardo y Ruiz, Olivia Teresa (Coordinadores), *Reflexiones sobre la identidad de los pueblos*.

México, El Colegio de la Frontera Norte.

- Vizcarra, I. (2002). Entre el taco mazahua y el mundo--la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades. Uaemex. Recuperado el 26 de noviembre del 2016 de:
https://books.google.com.mx/books?hl=en&lr=&id=XqaNa0CViGEC&oi=fnd&pg=PA5&dq=resistencia+alimentaria+de+los+pueblos&ots=dKLSuGDQUW&sig=U5_yomS-vzMif7oOc14Ky5q8WMQ#v=onepage&q=resistencia%20alimentaria%20de%20los%20pueblos&f=false
- Williams, R. (1958). *Keywords a vocabulary of culture and society: 1780-1950*. New York, 1958.
- Winkelman, M. J. (2015). *Ensenada la cuna de la democracia Mexicana: Una historia política de Baja California*. Edition: CSS1, Publisher Michael James Winkelman, Las Vegas, Nevada 89107.
- World Bank (Editor) (1996). *The World Bank Participation Sourcebook*. (Environmental Management Series). Washington: World Bank.

VOCABULARIO GENERAL Alimentos

ESPAÑOL	KUMIAY
indio tambien	ti pai wamp
otro indio igual	ti pai cuachina
le voy a traer	Niagh ayugh
galleta y café	Gallet e Jakñil
tráeme galletas para tomar café	Gallet mayiu jaknil msigh
tomar café	Jakñil em sigh(tomar)* em para que alguien mas tome
agua sucia (café)	Jakñil
tortilla	Mi yelgh
flor de kyote	Akuljalul
vamos a comer choro	Kijulj sao
Agua Salada	Ja' silgh
bellota	Sñaw
flor de mostaza	Pichach
atole de bellota	Sñawshuwiw
Pinol	Janoa
tengo vaca	Cuack ñajak
voy a cazar conejo	Tsau neijh)(es con enie
voy a cazar liebre	Cuñauñeijs-
comida	Chi sao
cebada	Ñuwi yiet (semilla)
Cerveza/ tequila	Ja currap
metate	Egphí
piedra	Ju muquei
sucio	Ñil
ropa sucia	Jil ñil warr
Mi ropa	Ñiaapajil
Rincon de encino/ primer nombre	Sñiaw oschkuilj
hacer	Rrar
voy a hacer comida	Chi sao rrar
comunidad	shumul
Hechiceros	cusiyai
capitanes	Kulpay
voy a hacer carne de comida	Chi sao cuackrrar
Quiero ir al banio	shiuil agh
Frijol	Marrik
música	schkil
canto de caza	jammaemuch
canto de guerra	juatenay
vuelta y vuelta	Kuri-kuri
Bule	jalmá

ANIMALES

ESPAÑOL	KUMIAY
pájaro	Cha
agulla volando	ischpapomand
gusano	Shilpak
vibora	Awi
chuparroza	Jenpashoka
mariposa	Mskalapa
abulón	rkelj
puerco	Miniwil
cachera	Canlla
tacolote	uhuh
ratón	Mkey
Perro	Jat
Gato	Nmi
Vaca	Kwak
gallina	Kjma
borrego	Mu
conejo	Jlflaw
Caballo	Mlyshpap(cuatro patas) nowaith (para montar)
ardilla	Jmalj
Liebre	Knaw
Zorra	Perjaw
Coyote	Jatpa
Mapache	Nmes
Venado	Kuakjenti
Zorrillo	Ljllwiw
Topo	Tikshi
Zopilote	shell
gavilan	Ku'un
paloma	Kirwi
Choros	Kijulj
Codorniz	Kjma caniz

PLANTAS MEDICINALES Y COMESTIBLES	
ESPAÑOL	KUMIAY
huatamole	Jmushl
canutillo	Jipip
salvia	Ljtay
lentisco	Joalj
valeriana	Jmilj
sauco	Kpelj
romero	Shimpilj
hierba del manso	Krruy
hierba golondrina	Mat jnak
hierba de venado.	Awipsit (pedo de vibora)
hierba santa	Mat jipilj (pegostura)

ACCIONES	
ESPAÑOL	KUMIAY
hablar	Karkwara
moler	Towaj
tocar	Tokoj
platicar	Owey
reir	Osey
salir	Shja
pasar	Jap
subir	Kulj
bajar	Shan
cantar	Shiaw
meter	Tjap
sacar	Ashpat
abrazar	Tonkap
besar	Chotok
brincar	Jtup
jugar	Manotap
¿quieres agua?	JA MAP
yo tengo hambre	Ñaithyawarar-

PRONOMBRES	
ESPAÑOL	KUMIAY
yo	Ñaith
tu	Maith
el	Pu
ellos	Seiith
ustedes	Maiweth
nosotros	Ñaweth

Anexo III: Entrevistas

Trabajo de campo. Entrevistas y visitas a las comunidades Kumiay.

Nota: Todas las entrevistas y otras actividades fueron hechas con hojas de consentimiento informado y firmadas. Si tiene interés en las entrevistas completas, comunicárselo al autor.

Visitas y entrevistas a comunidad San José de la Zorra.

	Nombre: <i>Beatriz Carrillo</i>
	Ocupación: artesana
	Edad: 63 años
	Observaciones en cuanto a la entrevistas: Originaria de la comunidad San José de la zorra. <i>Beatriz, entre sus otras labores, da clases en la primaria de la localidad los martes y jueves de lengua Kumiay.</i> Ella puntualiza: “Ha habido muchas personas de mi edad que han estado enfermos y diabéticos por la alimentación, y yo, me siento muy sana”.

Fecha de la entrevista: jueves 21 de julio del 2016.



Nombre: Concepción Silva

Ocupación: ama de casa

Edad: 74 años

Observaciones:

Proveniente de una familia que radicaba en La Huerta. A la edad de 9 años doña Conchita se mudó a San José de la Zorra con toda su familia. Cuando la mamá de su mamá murió en La Huerta, ella quedó encargada con doña Teodora que aún era muy joven y que después se convirtió en autoridad tradicional en aquella comunidad. Después de que la mamá de doña Conchita se muda a la comunidad de San José de la Zorra conoce a su futuro esposo, un integrante de la comunidad de Necua. Su esposo era de sangre española y su madre era una india pura.

La madre de doña Conchita le transmitió muchas de las tradiciones que acostumbraban sus antepasados incluyendo la lengua y la comida.

Fecha de la entrevista: martes 17 de mayo del 2016.

Nombre: Rito Silva

Ocupación: Rito es productor agrícola en pequeña escala.

Edad: 51 años de edad



Observaciones:

Don Rito, Nativo de San José de la Zorra, tiene gran conocimiento de la cocina tradicional y además empezó a cultivar las vides y empezó a ingresar a la cultura del vino. Hace unos cuatro años que empezó con su viñedo, Su rancho consta de una hectárea aproximadamente e incluye cosechas de limón, naranja, granada, uva y otros frutos, el terreno se se encontraba en proceso de mejoras para el riego y la siembra.

Fecha de la entrevista: 7 de septiembre del 2016 y 3 de octubre del 2016.



Nombre: Rosaura Carrillo

Ocupación: ama de casa

Edad: 39 años de edad

Observaciones:

Originaria de San José de la Zorra, sus descendencias de tres generaciones radicaban ya en estas tierras.

Rosaura, tienen un gran conocimiento de la cocina tradicional, sus familias aun practican la caza de animales silvestres y la recolección de miel, además, al día de hoy se encuentran integrando esfuerzos para producir vino.

Fecha de la entrevista: 3 de octubre del 2016.

-----No Foto-----

Nombre: Gregorio Montes

Ocupación: comisariado de la comunidad de San José de la Zorra.

	Edad:
	Observaciones: <i>Presidente de la asociación de la etnia Kumiay en Ensenada, refiriéndose en la entrevista a proyecto eco turístico de San José de la zorra y un poco de la cocina tradicional de la etnia en el lugar.</i>
	Fecha de la entrevista: 4 de agosto del 2015

	Nombre: María Ester Carrillo Silva
	Ocupación: ama de casa
	Edad: 41 años
	Observaciones: María trabaja como cocinera del proyecto turístico de la comunidad y también se dedica al hogar. Es madre de 10 hijos, con más mujeres que hombres, y a la familia se le unen las nueras y los nietos. La comunidad donde vive le parece alejada de la ciudad, pero es de su agrado. Sus padres son Originarios de San José de la Zorra mientras que la generación anterior, es decir, sus abuelos son originarios de Santa Catarina, originarios de la etnia, sin embargo ----- es mestiza debido a la entrada de españoles en la zona. El tatarabuelo de ----- era español y dejó mucha descendencia en la etnia.
	Fecha de la entrevista: lunes 16 de mayo del 2016.



Nombre: José María Silva Villa

Ocupación: ama de casa y es abuela de 12 nietos.

Edad: 60 años de edad

Observaciones:

Originaria de la comunidad Kumiay de San José de la Zorra.

María dice, “Me gusta mucho ver mi patio, me da mucha tranquilidad”. “Antes los materiales de construcción de las casas eran muy diferentes, como vivíamos, lo que comíamos, y de igual manera la manera en la que juegan los chicos es muy diferente a como nosotros jugábamos”. “No era muy diferente lo que comía cada familia, y si a alguien le faltaba pues se le convidaba un poco”.

Fecha de la entrevista: jueves 12 de mayo del 2016



Nombre: *Rafaela Silva Carrillo*

Ocupación: *Es maestra de la escuela primaria Ricardo flores Magón. Imparte de 4to a 6to grado.*

Edad: *21 años de edad*

Observaciones:

Ella es originaria de la comunidad de San José de la Zorra y es hija de Rito Silva descendiente Kumiay.

Rafaela pasa tiempo completo en la comunidad ayudando en casa y trabajando en la escuela primaria de la comunidad.

Su experiencia con los niños es muy grande son unos niños muy inteligentes y aparte muy traviosos. Le gusta

	<p>ser parte de la escuela porque aprende sobre la lengua con los niños. Le gustaría seguir ejerciendo la labor de maestra en esta primaria.</p>
	<p>Fecha de la entrevista: 15 de octubre del 2016.</p>

Visitas y entrevistas a comunidad San Antonio Necua.

	<p>Nombre: Leticia Arce</p>
	<p>Ocupación: Trabaja en el museo como guía, los fines de semana y entre semana es ama de casa</p>
	<p>Edad: edad 38 años</p>
	<p>Observaciones: Originaria de Guadalajara, Jalisco. Tiene 20 años viviendo en la comunidad junto con su familia. Llego por su matrimonio que es originario de Necua. La comunidad donde ella vive le parece muy bonita en todos los aspectos, naturaleza, la gente y el lugar. Las cualidades que más aprecia de la comunidad es la relación que se puede tener con la naturaleza, le gusta que hay muchísimos árboles, animales y vegetación. Y de las personas que son muy unidas en situaciones difíciles. Considera que su comunidad está unida a las otras comunidades Kumiay.</p>
	<p>Fecha de la entrevista: domingo 22 de mayo del 2016.</p>

-----No Foto-----	Nombre: <i>Tabita Domínguez Sandoval</i>
	Ocupación: ama de casa
	Edad: -----
	Observaciones: <i>Descendiente Kumiay, que ha estado ligada más a la elaboración de alimentos gracias a los saberes que le fueron transmitidos por sus pasadas generaciones.</i>
	Fecha de la entrevista: <i>El 12 de agosto del 2015</i>

-----No Foto-----	Nombre: <i>Doña Guadalupe</i>
	Ocupación: ama de casa
	Edad: -----
	Observaciones: <i>Se visitó de nuevo San Antonio Necua, donde se dirigió una entrevista a una persona ya muy mayor, ella era esposa de un Kumiay distinguido en la comunidad. Doña Guadalupe platica un poco de lo que se come en las festividades hoy en día.</i>
	Fecha de la entrevista: <i>El 12 de agosto del 2015</i>

-----No Foto-----	Nombre: <i>Idelth</i>
	Ocupación: Estudiante Universidad
	Edad: -----

	<p>Observaciones:</p> <p><i>Se visitó el museo que se encuentra en el complejo eco turístico de San Antonio Necua, ahí se entrevistó a la guía Idelth (en ese entonces), una muchacha que es nacida dentro de la comunidad y que ha estado en contacto con la noción cultural de la etnia Kumiay.</i></p> <p>Fecha de la entrevista: El 9 de agosto del 2015</p>
--	--

Visitas y entrevistas a comunidad de La Huerta.

	<p>Nombre: Jobita</p>
	<p>Ocupación: Artesana y maestra lengua Kumiay</p>
	<p>Edad: 76</p>
	<p>Observaciones:</p> <p>Jobita proveniente de una familia numerosa de 8 hijos de los cuales solo 5 sobrevivieron hasta edad adulta. Doña Jobita aprendió a cocinar tortillas solo observando a su mama. Desde muy pequeña su alimentación era atole de bellota, pozole de trigo a mano se molía el trigo y el maíz y se utilizaban todos los productos del huerto, debido a que no tenían relación con los "mexicano", que era como ellos catalogan a la gente que no es parte de la comunidad.</p>
<p>Fecha de la entrevista: viernes 13 de mayo del 2016.</p>	

	<p>Nombre: Rogelia</p>
--	-------------------------------



Ocupación: ama de casa

Edad:-----

Observaciones:

Originaria de la comunidad de La Huerta, descendiente Kumiay, nos platica de las comidas antiguas recuerda que su mama nunca le dio una taza de café, pero su abuela sí. La abuela les hacía frijoles con trigo o frijoles con maíz, pinole de trigo, pinole de maíz, apenas lo recuerdo, pero si lo aprendió a elaborar.

Aprendió a darle diferentes usos a la miel, como trabajar con la cera de la misma para hacer agua miel, o velas. Anteriormente con eso nos alumbrábamos.

Fecha de la entrevista: 18 de julio del 2016.



Nombre: Clara Sánchez Olivas

Ocupación: ama de casa

Edad:-----

Observaciones:

Originaria de la comunidad de la sierra de Juárez, Ensenada. Vivió su niñez en la huerta. Recuerda de niña de la Huerta (la cual visitaban frecuentemente), que había unos catres en los que secaban higos al sol; ella observaba cantidades enormes de frutos, en especial higos.

Clara Pertenece en los 80s al grupo de exploración de Ensenada, del historiador de Baja California

	Carlos Lazcano
Fecha de la entrevista: miércoles 22 de junio del 2016.	

Guion de entrevistas semi-estructuradas.

Guía de preguntas para sujetos involucrados en el medio gastronómico

Datos Generales:	Lugar y fecha: _____
Nombre: _____	Edad: _____ Sexo: _____
Domicilio: _____	
Escolaridad: _____	
Nombre del entrevistador(es): _____	

¿Cómo ha sido la evolución histórica de la cocina en Ensenada, desde los últimos 20 años?

¿Cuáles son los principales ingredientes representativos de la cocina de Ensenada?

¿Dónde se encuentra la mayor concentración de oferta gastronómica en Ensenada?

¿Existe una cocina tradicional en Ensenada? (opinión crítica). ¿Cuál es?

¿Cuál crees que ha sido la principal influencia presente en la cocina de Ensenada? Explicar.

¿Conoces la cocina tradicional indígena de Ensenada? Si la respuesta es afirmativa, ¿qué

tan presente está en las cocinas actualmente?

¿Crees que la cocina es un factor importante para salvaguardar una cultura? ¿En qué sentido? ¿Cómo se podría pensar en esta idea con respecto a los grupos nativos de esta región?

Algunas preguntas adicionales que se podría agregar:

¿Cuál considera que sea el panorama general de la gastronomía de B. C.?

¿Qué lo ha llevado a usted a crear nuevas propuestas gastronómicas?

¿Cuáles han sido sus influencias o fuentes de “inspiración”?

Si pudiéramos definir un mapa gastronómico de B. C., ¿cómo le parece que estaría conformado?

Guía preguntas para personas de Instituciones (Académicas y gubernamentales)

Datos Generales:	Lugar y fecha: _____
Nombre: _____	Edad: _____ Sexo: _____
Domicilio: _____	
Escolaridad: _____	
Nombre del entrevistador(es): _____	

Con respecto a la institución:

¿Cuál es el papel principal de la institución?

¿Qué prácticas realiza la institución para promover el desarrollo de la comunidad y en donde está focalizando esas prácticas?

¿Cuáles son los puntos que involucran a la institución con la función ante la iniciativa turística?, y ¿Qué aportes nos brinda la institución como sociedad?

¿Qué relación tiene la institución con la Cultura de Ensenada, Baja California (dentro del contexto histórico)?

Con respecto a Ensenada y su cocina:

¿Conoces la cocina tradicional de Ensenada?

¿Qué identifica a la cocina de Ensenada?

¿Qué tanto conoces acerca de los orígenes y la historia de la cocina de Ensenada?

¿Crees que contamos los ensenadenses con una identidad cultural? ¿Con qué se relaciona esta identidad?

Con respecto a los grupos nativos de la región:

¿Sabes Cuáles son los pueblos originarios presentes en Ensenada y donde se encuentran?, Si tu respuesta es sí, ¿Cuáles y dónde?

Si la respuesta sigue siendo afirmativa, ¿qué opina de las raíces culturales que estos pueblos originarios representan para Ensenada?

¿Crees importante que las tradiciones culturales reflejadas en los pueblos indígenas de Ensenada sean salvaguardadas?

En términos generales, ¿Cómo ha sido el impacto social de los pueblos originarios encontrados en las zonas donde se encuentra el desarrollo de un turismo gastronómico, que se ha manifestado en gran medida en las zonas de valle de Guadalupe y San Antonio de las minas?

¿Cuál es la función que desempeña la institución en cuanto a los pueblos indígenas y su difusión cultural?

¿Se les ha apoyado con créditos a estas comunidades?, y ¿cómo y en qué periodos?

Guía preguntas para actores de la comunidad kumiay.

Datos Generales:	Lugar y fecha: _____
Nombre: _____	Edad: _____ Sexo: _____
Domicilio: _____	
Escolaridad: _____	
Nombre del entrevistador(es): _____	

Preguntas:

¿De dónde es usted originario?

¿A qué se dedica?

¿Cuántos son en su familia?

¿Cómo es la vivienda en la que vive?

¿Qué le parece la comunidad donde vive?

¿Qué recuerda de la comunidad cuando era chico?, Y ¿cómo ha cambiado desde aquel entonces?, Y ¿cuáles han sido las influencias en el cambio?

Preguntas con respecto a la cultura:

¿Cuáles son las festividades más importantes en la comunidad?

¿Cuáles son las preparaciones de la cocina tradicional que aún se siguen consumiendo?

¿Qué opina usted de la comunicación entre la comunidad indígena y el entorno?

¿Se identifica usted con la naturaleza y su entorno?

¿Cómo es la relación entre las personas de la comunidad?

¿Piensa usted que la comunidad está organizada para realizar las actividades comunes del lugar?

Con respecto a la cocina tradicional y alimentación:

¿Cuáles son los alimentos que representan a la comunidad?

¿Conoce los recursos naturales con los que cuenta su comunidad?, ¿Cuáles?

¿Qué tanto consume de sus mismos productos tradicionales a la semana?

Cuando salen fuera de la comunidad, ¿cuáles son los productos alimenticios que consumen más?

¿En dónde le gustaría comer cuando se encuentra dentro del valle y fuera de?

¿Cuáles son las preparaciones de la cocina tradicional que aún se siguen consumiendo?

¿Qué valor y qué significado tiene la cocina en su vida?

¿Dónde frecuentan comer? Un comparativo de niño-Adulto.

¿Cuánto tiempo se dedica a la elaboración de un platillo tradicional y como es el proceso?

¿Quién es la persona que mejor cocina dentro de la comunidad?

¿Usted siente que su comunidad es parte de la comunidad de enseñada?

¿Qué diferencias cree que existe entre su comunidad y el la gente de la ciudad?

Preguntas opcionales con respecto a las comunidades hermanas Kumiai:

¿Cuenta con familiares dentro de las comunidades Kumiai encontradas en Valle de Guadalupe y el Porvenir?

¿Usted cree que es diferente el comportamiento y la dinámica que viven los habitantes de las comunidades hermanas de Valle de Guadalupe y el Porvenir?

¿Le gustaría vivir o haber crecido en esa zona de Valle de Guadalupe y el Porvenir, donde, se encuentran las comunidades Kumiai?, ¿Por qué?

¿Cuáles son los recursos naturales con los que cuenta su comunidad?

¿Qué produce la comunidad como sustento económico?

¿Las actividades de agricultura y ganadería son parte fundamental del sustento de la

comunidad?

¿Se les han dado créditos para la siembra de sus productos?

¿La alimentación que tienen ustedes con respecto a estas comunidades es diferente?,

¿Cuáles son las diferencias?

¿Qué platillos son representativos de su comunidad?

¿Qué festividades celebran y me podría explicar cómo son las festividades?

¿Qué define a los Kumiai?

¿Qué le gusta de su cultura Indígena Kumiai?, ¿le gustaría que se diera a conocer de sus raíces?

Preguntas sobre imaginarios del territorio:

¿Le gusta el lugar donde vive?

¿Dónde preferiría vivir?, ¿Por qué?

¿Qué cosas cree usted que no debería de haber en su comunidad y que cosas si le gustaría que hubiera en su comunidad?, a manera de propuesta para vivir mejor.

¿Si en este momento el gobierno le dijera a usted “le gustaría sembrar en su tierra” que respondería?

¿Qué cultivos sembraría en la tierra?, ¿Por qué esos y no otros?

¿Qué platillos extrañan que antes consumían y ahorita no?

¿Crees que tus recursos naturales son parte de tu cultura?

Guía preguntas para actores comunidad Kumiy/Cocineras.

Datos Generales:	Lugar y fecha:
Nombre:	Edad: Sexo:
Domicilio:	
Escolaridad:	
Nombre del entrevistador(es):	

Preguntas:

¿De dónde es usted originario?

¿A qué se dedica?

¿Cuántos son en su familia?

¿Cómo es la vivienda en la que vive?

¿Qué le parece la comunidad donde vive?

¿Qué recuerda de la comunidad cuando era chico?, Y ¿cómo ha cambiado desde aquel entonces?, Y ¿cuáles han sido las influencias en el cambio?

¿Qué comían cuando eran chicos?

¿Cuál era la canasta básica hace cuando era joven?

¿Dónde compraban sus alimentos?

¿Cuándo comían lo hacían en familia y que comían cuando se reunían?

¿Cuánto comían en cantidad de alimento y cuanto es lo que comen ahorita?

¿Qué productos sembraban dentro de la comunidad?, y ¿Qué tipo de carnes consumían?

¿Cuándo usted era Joven, comercializaban productos hechos dentro de la comunidad?

¿Existían caminos de conexión de la ciudad con la comunidad hace cuando era joven?

¿Cómo eran las viviendas según los relatos que recuerde de sus ancestros?, ¿Cómo son ahora?

¿Recuerda los recursos naturales que había en su comunidad o en las partes aledañas?, y ¿Qué diferencia ve ahorita al respecto?

¿Qué festividades celebraban dentro de la comunidad cuando era joven?, ¿Qué festividades se siguen celebrando hasta estos tiempos?

¿Cuándo había festividades que ofrecían de alimentos?, ¿Qué comida se sigue ofreciendo actualmente?

¿Qué materiales y técnicas para preparar alimentos recuerda que eran utilizados por sus abuelos, padre o familiares?

¿Cuál es su alimento favorito?, y ¿Qué platillo representa mejor a su cultura?

¿Cuándo una persona se enfermaba, que era lo que le daban para comer (ejemplos descriptivos del informante)?, ¿Qué ingredientes utilizaban para elaborar los platillo del enfermo?

¿Cuáles son las historias que le contaban sus padres, abuelos, ancestros, sobre la cultura Kumiai?

Preguntas opcionales con respecto a las comunidades hermanas Kumiai (Varia de acuerdo con la comunidad a visitar en este caso La Huerta):

¿Cuenta con familiares dentro de las comunidades Kumiai encontradas en Valle de Guadalupe y el Porvenir?

¿Usted cree que es diferente el comportamiento y la dinámica que viven los habitantes de las comunidades hermanas de Valle de Guadalupe y el Porvenir?

¿Le gustaría vivir o haber crecido en esa zona de Valle de Guadalupe y el Porvenir, donde, se encuentran las comunidades Kumiai?, ¿Por qué?

¿Cuáles son los recursos naturales con los que cuenta su comunidad?

¿Qué produce la comunidad como sustento económico?

¿Las actividades de agricultura y ganadería son parte fundamental del sustento de la comunidad?

¿Se les han dado créditos para la siembra de sus productos?

¿La alimentación que tienen ustedes con respecto a estas comunidades es diferente?,

¿Cuáles son las diferencias?

¿Qué platillos son representativos de su comunidad?

¿Qué festividades celebran y me podría explicar cómo son las festividades?

¿Qué define a los Kumiai?

¿Qué le gusta de su cultura Indígena Kumiai?, ¿le gustaría que se diera a conocer de sus raíces?

Preguntas sobre imaginarios del territorio:

¿Le gusta el lugar donde vive?

¿Dónde preferiría vivir?, ¿Por qué?

¿Qué cosas cree usted que no debería de haber en su comunidad y que cosas si le gustaría que hubiera en su comunidad?, a manera de propuesta para vivir mejor.

¿Si en este momento el gobierno le dijera a usted “le gustaría sembrar en su tierra” que respondería?

¿Qué cultivos sembraría en la tierra?, ¿Por qué esos y no otros?

¿Qué platillos extrañan que antes consumían y ahorita no?

¿Crees que tus recursos naturales son parte de tu cultura?

Anexo IV: Actividad de mapa participativo

Actividad: Mapa participativo, en San José de la Zorra del 24 al 25 de agosto del 2015.

Días de actividad: miércoles y jueves.

Objetivo: Dirigido a un grupo de mujeres N=6, con la finalidad de obtener información para análisis de la importancia y la presencia de la cocina en sus vidas (Tradicional o no).

Así como la elaboración de una actividad para de la escuela primaria de la comunidad, donde participaran 8 niños. Con el objetivo de obtener su percepción acerca de la presencia de la cocina tradicional en su cotidianidad y que preferencias alimentarias tienen actualmente.

Dinámica:

- 1.) Ubicar el espacio de la cocina en su hogar, es decir, dibujar todo el perímetro de su hogar y como es la distribución de la cocina dentro de su casa. Como es su vivienda (como está distribuida y entre que casas o calles se encuentra). Plasmear cuantos miembros de la familia habitan la casa.
- ¿Cómo es tu cocina dentro de tu casa? (distribución, que hay de utensilios, muebles).

- ¿Cuándo comen, con quien lo hacen?
 - ¿Cuál es la diferencia en tener la estufa de leña de adentro y la que se encuentre afuera? ¿Es mejor cocinar con leña o con gas? ¿Por qué?
 - ¿Cómo se compara la cocina tradicional y la comida actual?
 - ¿Cómo era la cocina de su mamá?
 - ¿Cómo era la cocina de su abuela?
- Comparar la cocina de una exponente con otra en cuestión de que tiene y como está la distribución. Calificar la adecuación de su cocina, ¿Si le gustaría que fuera un poco diferente en qué sentido y por qué?...
- Preguntas grupales... ¿que opinión tienes sobre los cambios que han sucedido en el valle? ¿cuáles han sido los cambios? y ¿les ha afectado o favorecido?
- 2.) Así como donde se ubican los lugares para ellos más relevantes dentro de la comunidad. Inventario de lo existente (identificación de edificios, espacios recreativos y lugares de encuentro etc.). Dinámica grupal.
- ¿Dónde abastecen sus principales alimentos dentro de la comunidad? ¿Antes de donde sacaban sus principales alimentos? Ubicar las zonas donde se practicaba o se sigue practicando siembra, caza o de recolección de alimentos (Rutas de abastecimiento).
 - ¿Dónde preparan su alimento para las festividades? ¿Cómo lo hacían antes?
 - ¿Es muy diferente su localidad actual a la originaria? ¿Hay diferencia en sus viviendas? ¿Cómo están distribuidas?
 - Localizar el lugar más importante para cada quien dentro de la comunidad.

Actividad para los niños. Importancia de la cocina. Escuela Primaria.

Se elaboran tarjetas que pueden pegar en el rotafolio... como personas, arboles, animales, casas y distintos alimentos para tener información.

Dibujar lo que más te gusta comer (pregunta inicial) y ¿cómo lo conoces? (¿con quién lo comes? y ¿dónde lo ubicas dentro de la comunidad?).

- Hacer un rotafolio que mencionen los productos que conocen de los siguientes grupos alimenticios y ¿cuántas veces lo consumen a la semana?
- ¿Qué tanto sabes de los alimentos tradicionales?
- Especialmente comidas tradicionales qué significado tiene para ellos, ¿cuándo fue

la ultima vez que lo probaron y quien sabe prepararlo en la casa?...

Nombre	Granos y semillas	Verduras	Frutas	Carnes	Lácteos	comida chatarra
Grupo 1	Trigo Maíz Arroz Bellota Cebada Frijol	Calabaza Zanahorias Cebolla Tomate Papas Chícharo	Manzanas Plátano Fresa Mango Uvas	Res (vaca) Pollo Cerdo Pescado- mariscos Liebre Venado Serpiente Conejo	Queso Leche Yogurt	Sodas Papitas Galletas Chocolates Cereales

Preguntas:

- ¿Cuáles son los tipos de... que conoces tú?
- ¿Cuáles son los alimentos que más consumen en tu casa?
- ¿En una semana cuantas veces comes... (cereales, frutas, verduras...) ? ¿y cómo los preparan en tu casa?
- ¿Quién cocina en tu casa?
- ¿Ayudas a cocinar en casa? ¿Qué has preparado? ¿A quién le ayudas a cocinar? ¿Qué has hecho para ayudar?
- ¿Cuál es tu platillo favorito (sea tradicional o no)? ¿Con que frecuencia lo comes? ¿Sabes cómo se prepara? ¿Quién lo prepara?
- ¿Cuáles son los platillos tradicionales que conoces? ¿Te gusta su sabor?, ¿Cuál es

tu favorito?, ¿Conoces las preparaciones de los platillos tradicionales antes mencionados?, ¿te gustaría aprender a cocinar esos platillos?

- ¿Ustedes creen que sea diferente como se preparaba la comida antes a como se prepara ahora? ¿En qué sentido?
- ¿Sabes cómo se pronuncia en Kumiai algunos de los alimentos anteriormente mencionados?

“La cocina tradicional Kumiai en Ensenada, Baja California: su preservación en un contexto de globalización”.

Taller Mapa participativo.

Listado de participantes

Nombre:	María de los Ángeles Carrillo S.	Edad:	38
Estado civil:	soltera	Escolaridad:	Secundaria
Sexo:	Mujer	Religión:	
Hablante:	kumiay	Lugar de origen:	San José de la Zorra

Nombre:	Beatriz Carrillo	Edad:	63
Estado civil:	Viuda	Escolaridad:	Primaria
Sexo:	Femenino	Religión:	Católica
Hablante:	Kumiay	Lugar de origen:	San José de la zorra

Nombre:	Rosaura Carrillo	Edad:	
Estado civil:	Unión Libre	Escolaridad:	5to de primaria
Sexo:	Mujer	Religión:	
Hablante:		Lugar de origen:	San José de la Zorra

Nombre:	Elvia Rubio Silva	Edad:	38
Estado civil:	Casado	Escolaridad:	Primaria
Sexo:	Mujer	Religión:	
Hablante:	Kumiay	Lugar de origen:	San José de la Zorra

Nombre:	María del Rosario Silva	Edad:	23
Estado civil:	Casada	Escolaridad:	Preparatoria
Sexo:	Mujer	Religión:	Cristiana
Hablante:	No	Lugar de origen:	San José de la Zorra

“La cocina tradicional Kumiay en Ensenada, Baja California: su preservación en un contexto de globalización”.

Talle de mapa participativo.

Datos de identificación del taller de mapeo participativo

Municipio:	Ensenada	Lugar de elaboración:	Escuela Primaria San José de la Zorra.
Localidad:	San José de la Zorra	Fecha:	24 de agosto del 2016.
		No. Participantes:	21

Responsable de aplicación:	Carolina Gutiérrez Sánchez
Equipo de apoyo:	Ana Laura Verdugo Sánchez.

Observaciones:

Descripción del grupo (origen): un grupo muy participativo que tiene conocimiento sobre su alimentación y sobre lo que tienen dentro de la comunidad. Es un grupo variado en cuanto a edades y género. Se mostraron muy inquietos a ser escuchados y dar respuestas a las preguntas. Ya manejaban información sobre el tema de lo tradicional incluyendo la alimentación. El grupo presenta particularidades como: la edad, lo que conocen y lo que no conocen. Los que han salido fuera de la comunidad a vivir, los que han salido por un tiempo y los que viven tiempo completo en la comunidad, mostraron diferentes respuestas según lo que conocen. La manera en que ven los elementos de la comunidad y su percepción por la cocina y la comida es muy diferente. Los niños que pasan más tiempo en la comunidad, demostraron que saben y que tienen interés de los recursos que encuentran dentro de la comunidad, así como las costumbre y tradiciones que se representan a través de la comida, parte del lenguaje para la comunión de la familia.

Se juntaron en equipos los cuales estaban conformado de la siguiente manera:

Equipo 1: Marlon, Javier, María, Mariana, Joselyn.

Equipo 2: Guillermo, Alonso, Osvaldo, Jessenia, Jazmín.

Equipo 3: Blanca, Itzel, Angélica, Aimea, Sebastián, Karina.

Equipo 4: Paulo y Jorge.

Equipo 5: Ramiro.

Equipo 6: Luis y Alexander.

Fotos Actividad día #1.- miércoles 24 de agosto del 2016.

Se tuvo un total de 21 niños de primaria de diferentes grados (desde el primer grado, hasta el sexto grado) que participaron en la actividad.



Dentro de la primera actividad se realizó un cuadro donde se indujo a una participación grupal, es decir todos aportaron y opinaron sobre los alimentos que más se encontraban en su comunidad y en la vida diaria de ellos.



Dentro de la segunda actividad los niños reconocieron cuales eran los platillos tradicionales de mayor interés para ellos mismos, así como en algunos dibujos, ubicaron en donde lo comen, como lo consiguen, como se prepara, como se sirve o quien lo cocina en su casa. Se organizaron en mesas de 5 personas aproximadamente para poder apoyarse y comentar al respecto.

Actividad día #2.- jueves 25 de agosto del 2016.

Se tuvo en la actividad una participación de 5 señoras las cuales fueron ubicadas en el

comedor escolar. Las señoras (todas de estado civil casadas y pertenecientes a la comunidad), entraban en un rango de los 30-70 años.

Esto fue lo que nos comentaron:

Carolina - ¿Cuándo comes, con quien lo haces?

Señora 1 - ¿Cuándo y cómo? Con mi marido y con mi hijo porque ya no viven conmigo los otros tres.

Carolina - Ok, muy bien, y ¿Cuál es la diferencia, porque bueno lo he visto en varias casas, entre tener una estufa de leña en relación con una de gas, ¿usted cree que dé más sabor una de leña o que la de gas sea más practica?

Señora 1 - Es más practica la de gas, pero sabe mejor la comida en una estufa de leña, los frijoles, precisamente ayer coci frijoles en la estufa de gas y se me hicieron tan malos y yo siempre cocino en estufa de leña.

Carolina - ¿Y la estufa de leña donde la tienen?

Señora - Afuera, pero la tengo por qué no tengo espacio adentro para ponerla y yo le digo a mi viejo, pues que me haga espacio para ponerla, pero ahorita a cómo están los calores pues no la usamos casi, pero para cocer frijoles si por que la tengo afuera.

Carolina - A, ok.

Señora - Pero ayer no, ayer por flojera los cocimos adentro y no me gustaron (risas).

Carolina - Y como usted cree que se comprara la cocina tradicional con la cocina moderna.

Señora - Pues antes era más saludable la comida y nutritiva pero muy saludable, era muy buena dieta antes la gente no tenía obesidad como la que tenemos ahora.

Carolina - ¿Y cómo era la cocina de su mama?

Señora - ¿De mi mama? Pues casi como ahorita, pero ella cocinaba mucho en la estufa de leña. Y nos hacia las comidas tan ricas, sencillita, pero le quedaba muy rica.

Carolina - ¿Y la de su abuela?

Señora - Ella también, pero ella pura estufa de leña, cocinaba todo muy natural, porque ella usaba la manteca natural de la res o de lo que fuera, pero natural, no era así como comprar la manteca o el aceite y las tortillas de harina las hacía de trigo natural ella misma lo molía y las hacía, yo estaba chiquita, pero me acuerdo tanto, tan rico como mi abuela.

Carolina - Muy bien, bueno, ahora si vamos con el siguiente dibujo, a ver, este, ¿Cuándo

come, con quien lo hace?

Señora 2 – Con los nietos

Carolina - ¿Cuál cree usted que sea la diferencia entre una estufa de leña y una de gas?

Señora 2 – Pues yo casi siempre uso la estufa de leña, cuando es algo rápido como un café o algo uso la de gas, pero la de leña la uso siempre, para todo.

Carolina - ¿Y aquí donde está la estufita de leña?

Señora 2 – Esta es.

Carolina - ¿Y usted cree que es más buena la comida tradicional a la que comen ahora?

Señora 2 - Si, por mucho.

Carolina - ¿Y cómo era la cocina de su mamá?

Señora 2 – Así pura leña también, pero tenía mucho sabor no se sería por el hambre no sé pero me sabía muy rico.

Señora 3 – La mamá de ella es mi abuelita

Señora 2 – Si somos familia.

Carolina – Ay a ver, ¿y se acuerda de como cocinaba su abuelita?

Señora – Tortilla con nopal, trigo con frijol, trigo molido, la manteca la usaban todo natura. No se compraba la manteca ni el aceite todo era más natural.

Carolina - ¿Les gustaría que fuera un poco diferente su cocina o que siguieran con la misma línea que conocen ahora?

Señora – Que se cambie, no, porque si se necesita como que un balance en todo porque ahora es casi todo de la tienda y antes era todo natural, la gente no se enfermaba casi, vivía más años, no tenían diabetes, no tenían obesidad. A lo mejor se necesita volver a los tiempos de antes.

Carolina – Entonces si consideran importante conservar estos sabores tradicionales que aporta la gente mayor de la comunidad. Lo que es la cocina tradicional era más rica y saludable. Antes no necesitábamos más. La carne de venado era muy común comerla.

A ver por acá, que nos expliquen su cocina...

Señora 4- en la casa nos reunimos a comer toda la familia, desde mis hijos hasta mis nietos. En casa tenemos estufa de leña, la que le da mucho sabor a la comida.

Señora 2- Yo me acuerdo mucho de mi abuela. Ella hacía un pan en la estufita de leña, ella preparaba su masita, para comer con frijolitos, era un pan salado para acompañar la

comida; ella cocinaba bien sabroso. Yo pienso que uno busca los sabores de antes, porque la cocina era muy rica.

Señora 3- Cualquier sopa era rica y a veces a uno le recuerda los olores de antes y los sabores.

Y siempre busca uno el sabor, pero vienen el recuerdo de cuando cocinaba la abuela, o mi mamá, y pues ahora uno ya no cocina igual; yo los probé cuando estaba chiquita.

Joven- en mi casa solo tenemos una estufa de leña y una mesa de jardín. yo decidí a tener una estufa de leña porque me la regalaron y sabe más rica la comida, además de que me gusta cocinar ahí. En mi casa somos tres y comemos juntos en casa o con mis papas. Yo pienso que es importante la cocina tradicional porque ahora nos gusta de todo, ya conocemos muchas comidas que a veces nos hacen daño a la salud. Aquí es costumbre de que si vas a una casa te convidan de lo que tengan en la casa y pues compartimos siempre. Y pues como dice doña Beatriz existen comidas que actualmente no conocemos los jóvenes como el "alfileril", que es algo que ahorita ya no lo encuentras en la naturaleza y pues no te toca probarlo.

Carolina- ¿Te gustaría enseñarles a tus niños lo que es la cocina tradicional?

Joven-sí, me interesaría inculcarla en mis niños porque es algo muy importante y pues de hecho me ayuda y ya sabe hacer tortillas.