

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias
Sociales y Humanidades, Asunción, Paraguay.**

ISSN en línea: 2789-3855, 2025, Volumen VI

Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo

Culinary knowledge and collective memory in the traditional
gastronomy of Tasquillo, Hidalgo

Victoria Gutierrez Olvera

vgutierrez@utvm.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9753-0352>

Universidad Tecnológica del Valle del
Mezquital
Hidalgo – México

Quetzabel Moreno Mayorga

qmoreno@utvm.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0000-0595-3677>

Universidad Tecnológica del Valle del
Mezquital
Hidalgo – México

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4839>

Artículo recibido: 17 de julio de 2025

Aceptado para publicación: 18 de noviembre
de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.


Redilat
Red de Investigadores
Latinoamericanos

NÚMERO

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4839>

Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo

Culinary knowledge and collective memory in the traditional gastronomy of Tasquillo, Hidalgo

Victoria Gutierrez Olvera

vgutierrez@utvm.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9753-0352>

Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital
Hidalgo – México

Quetzabel Moreno Mayorga

qmoreno@utvm.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0000-0595-3677>

Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital
Hidalgo – México

Artículo recibido: 17 de julio de 2025. Aceptado para publicación: 18 de noviembre de 2025.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

Esta investigación analiza la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo, como patrimonio cultural inmaterial en riesgo. Mediante la aplicación de entrevistas semiestructuradas, cualitativa, basada en metodología etnográfica observación participante y registros audiovisuales con 10 cocineras y cocineros tradicionales, se identificaron cuatro ejes centrales: la transmisión intergeneracional de saberes, predominantemente femenina y basada en aprendizaje situado; el vínculo simbólico con ingredientes estacionales (escamoles, gualumbos, maíz criollo) que estructuran ciclos agrícolas y festividades; la percepción local sobre su gradual desaparición debido a cambios generacionales, migración y sustitución por alimentos industrializados; y estrategias comunitarias para su preservación. Los resultados revelan que la cocina tradicional opera como sistema de identidad colectiva, donde técnicas culinarias, narrativas familiares y relaciones con el territorio se entrelazan. Sin embargo, su preservación enfrenta desafíos críticos, requiriendo estrategias activas como: integración en programas educativos, creación de espacios comunitarios de difusión y políticas que reconozcan a portadores como "patrimonio vivo". El estudio concluye que su salvaguarda requiere abordajes integrales que, más allá de documentar recetas, articulen innovación con tradición, fortaleciendo tanto los saberes culinarios como los contextos socioecológicos que los sustentan, combinando innovación con respeto a la memoria gustativa local.


Palabras clave: etnografía culinaria, gastronomía tradicional, identidad cultural, patrimonio alimentario, transmisión intergeneracional

Abstract

This research analyzes the traditional gastronomy of Tasquillo, Hidalgo, as intangible cultural heritage at risk. Through the application of semi-structured, qualitative interviews based on ethnographic

methodology, participant observation, and audiovisual recordings with 10 traditional cooks, four central axes were identified: the intergenerational transmission of knowledge, predominantly female and based on situated learning; the symbolic link with seasonal ingredients (escamoles, gualumbos, creole corn) that structure agricultural cycles and festivities; the local perception of its gradual disappearance due to generational changes, migration, and substitution by industrialized foods; and community strategies for its preservation. The results reveal that traditional cuisine operates as a system of collective identity, where culinary techniques, family narratives, and relationships with the territory are intertwined. However, its preservation faces critical challenges, requiring active strategies such as integration into educational programs, the creation of community spaces for dissemination, and policies that recognize bearers as "living heritage." The study concludes that safeguarding them requires comprehensive approaches that, beyond documenting recipes, articulate innovation with tradition, strengthening both culinary knowledge and the socio-ecological contexts that sustain them, combining innovation with respect for local gustatory memory.

Keywords: culinary ethnography, traditional gastronomy, cultural identity, food heritage, intergenerational transmission

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons. 

Cómo citar: Gutierrez Olvera, V., & Moreno Mayorga, Q. (2025). Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 6 (5), 3554 – 3573. <https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4839>

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional representa una de las manifestaciones culturales más relevantes de las comunidades. Mediante los alimentos, las técnicas de cocina, los utensilios y los rituales vinculados a la elaboración de los platos, se comunica no solo conocimiento práctico, sino también memoria colectiva, identidad, valores de la comunidad y conexiones con la región (De Suremain, 2017; Fusté-Forné, 2018). En numerosas zonas de México, la gastronomía representa la historia local, la biodiversidad, las relaciones de género y las metamorfosis sociales (Guzmán, 2018; Pilay, 2025). No obstante, hoy en día, estos conocimientos antiguos se encuentran con procesos de desgaste y olvido, particularmente en entornos rurales donde la migración, la modernización de la alimentación y la ruptura de generaciones ponen en peligro la cadena de transmisión cultural (Chang-García, 2025; Zada González & Bravo Placeres, 2023).

La comida, no solo cumple una necesidad biológica, sino que representa una expresión cultural viva, producto de siglos de transmisión de saberes, costumbres, técnicas y simbolismos vinculados al ambiente y a la historia de una comunidad (Moreira, 2002). Este tipo de conocimientos, dado que no se encuentran organizados en libros o entidades educativas, se imparten de manera oral y a través de la práctica diaria en las viviendas, particularmente en zonas rurales. De acuerdo a la UNESCO (2010), el modelo cultural completo de la gastronomía tradicional de México abarca actividades agrícolas, rituales, saberes prácticos antiguos, técnicas de cocina y tradiciones y formas de conducta comunitarias ancestrales. Sus saberes y métodos son una manifestación de la identidad de la comunidad y contribuyen a robustecer las relaciones sociales y a fortalecer la sensación de identidad a escala nacional, regional y local. En este contexto, en 2010 se registró la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del PCI de la Humanidad (UNESCO, 2010).

El municipio de Tasquillo, Hidalgo, ubicado en el Valle del Mezquital, es una región rica en historia, cultura e identidad indígena otomí-tepehua, donde persisten platillos tradicionales como el mole *t'sumi*, el conejo en salsa de chile *t'sumi*, las flores *gualumbos* cocinadas en diversas formas, flores de palma, barbacoa, entre otros. Estos alimentos, además de cumplir funciones alimentarias, están profundamente ligados a las festividades patronales, a los ciclos agrícolas y a los saberes transmitidos en el ámbito familiar, tanto por mujeres como por hombres (Guzmán, 2018). Sin embargo, muchos de estos platillos están en riesgo de desaparecer, no solo por el abandono de técnicas o la pérdida de ingredientes, sino también por los cambios en las dinámicas familiares y en las preferencias de consumo de las nuevas generaciones (Pinheiro, 2018). Es por ello que para esta investigación, la etnografía permitirá el acercamiento en primer plano, con propósitos dirigidos a los actores sociales (Flick, 2015).

De acuerdo a Cristina Padilla (2006), la recuperación de las gastronomías regionales tradicionales demanda más que una mera degustación o un entendimiento intuitivo de los platos: supone un proceso sistemático de identificación, documentación y estudio de todos sus elementos culturales. Es imprescindible transitar desde la percepción sensorial y la memoria verbal, hacia la exploración consciente de datos —tanto tangibles como simbólicos— que facilite determinar los inicios, métodos, ingredientes, contextos sociales y significados de cada preparación (De Castro & Portolés, 2017). Como indica la narrativa etnográfica de la gastronomía, el saber culinario no reside únicamente en la receta, sino también en las historias, en los gestos heredados, y en los lugares domésticos y comunitarios donde se aplica este conocimiento.

En este sentido, la voz de las personas portadoras de estos saberes —cocineras y cocineros tradicionales— resulta fundamental para documentar no sólo qué se cocina, sino cómo, cuándo, por qué y con qué significado social y emocional. Sus testimonios permiten recuperar elementos históricos, variaciones locales, formas de transmisión y sentidos culturales de la gastronomía como

patrimonio vivo. Por ello, este estudio se basó en entrevistas a mujeres y hombres de la comunidad de Tasquillo, Hidalgo, conocedores de la cocina regional, con el fin de construir una mirada integral sobre la identidad culinaria local y sus transformaciones contemporáneas buscando analizar el papel de la gastronomía tradicional como eje articulador de la identidad cultural de Tasquillo, identificar las formas de transmisión intergeneracional de estos saberes, así como las percepciones locales sobre el riesgo de pérdida y las estrategias comunitarias de preservación (Padilla, 2006).

En esta situación, se debe comprender la cocina tradicional como una manifestación del legado cultural inmaterial, tal como lo caracteriza la UNESCO (2010), como un conjunto de conocimientos, costumbres, representaciones y técnicas que se pasan de una generación a otra y que proporcionan a las comunidades un sentido de identidad y continuidad. La conservación de este legado no sólo conlleva la documentación de recetas, sino también la protección de los entornos sociales, las relaciones intergeneracionales y los valores simbólicos vinculados a la actividad culinaria (Vallejos Cazar, 2017). En regiones como Tasquillo, donde los saberes gastronómicos están profundamente ligados al territorio y a la historia local, su conservación representa una vía para fortalecer la identidad comunitaria, resistir a la homogeneización cultural y revalorizar los conocimientos tradicionales como parte esencial del desarrollo con pertinencia cultural (Utrera Velasquez & Real Garlobo, 2022).

METODOLOGÍA

El presente estudio se desarrolló mediante un enfoque cualitativo basado en entrevistas semiestructuradas aplicadas a 10 participantes (7 mujeres y 3 hombres) de entre 25 y 75 años, residentes en diversas localidades del municipio de Tasquillo, Hidalgo. La selección de los informantes consideró tanto a reconocidos cocineros tradicionales de la región como a aprendices en formación familiar, lo que permitió obtener una perspectiva generacional sobre la práctica culinaria local. Los saberes culinarios que comparten se basan en experiencias transmitidas intergeneracionalmente, prácticas cotidianas y conocimientos locales vinculados con ingredientes de temporada, técnicas tradicionales de cocción y uso de productos regionales.

Los datos recabados evidenciaron que los conocimientos culinarios en esta región se sustentan en tres pilares fundamentales: la transmisión intergeneracional de saberes, las prácticas cotidianas de preparación y el uso estratégico de ingredientes estacionales y tradicionales. Particularmente relevante resultó el análisis de cómo estos elementos se articulan en un sistema culinario coherente que trasciende lo meramente gastronómico para constituirse en expresión identitaria.

Las entrevistas, de carácter semiestructurado, fueron analizadas mediante un enfoque cualitativo. Este proceso permitió identificar patrones y categorías clave a partir de las experiencias compartidas por los participantes. Los resultados se organizaron en ejes centrales que reflejan tanto las prácticas cotidianas como las inquietudes de la comunidad: la forma en que se transmiten los saberes, el vínculo con los ingredientes locales, la percepción de que algunas tradiciones se están perdiendo y, sobre todo, las estrategias que proponen para preservar su cocina como parte fundamental de su identidad cultural.

La presente investigación se enmarca en un enfoque cualitativo, sustentado en los principios etnográficos y en el reconocimiento de los saberes locales como fuente legítima de conocimiento. El estudio propone visibilizar la voz de las personas portadoras de dichos saberes particularmente las mujeres mediante metodologías participativas y narrativas, que permitan comprender el significado profundo de la cocina tradicional como expresión cultural (Gueber, 2019).

El tipo de investigación es etnográfica, documental y de campo, ya que combina el análisis de fuentes bibliográficas y normativas con el trabajo directo en la comunidad. El diseño metodológico es de tipo

no experimental, transversal y descriptivo, dado que no se manipulan variables y se realiza un análisis en un momento determinado para identificar, describir e interpretar los elementos que configuran la cocina tradicional como expresión de patrimonio cultural e identidad en el municipio de Tasquillo, Hidalgo, así como analizar las transformaciones que ha experimentado en las últimas décadas (Flick, 2015).

El muestreo fue no probabilístico por conveniencia, y se aplicó a 7 cocineras y 3 cocineros tradicionales considerados como los más representativos del municipio, seleccionados por su experiencia, reconocimiento comunitario y permanencia activa en las prácticas culinarias locales. Los instrumentos de recolección de información utilizados fueron los siguientes:

Entrevistas semiestructuradas, diseñadas para recuperar información relacionada con los platillos tradicionales, ingredientes, técnicas de preparación, historias familiares, significados simbólicos y procesos de transmisión del conocimiento. Estas entrevistas se aplicaron a cocineras y cocineros tradicionales de la comunidad (Sampieri, 2014).

Encuestas estructuradas, (véase anexo) aplicadas a cocineras tradicionales seleccionadas por su trayectoria y reconocimiento comunitario, con el fin de identificar patrones, percepciones y cambios en las prácticas culinarias.

Observación participante, realizada mediante visitas a contextos cotidianos y festivos, como ferias gastronómicas, cocinas tradicionales y mercados locales, lo cual permitió registrar las prácticas culinarias en tiempo real y comprender su dimensión social, simbólica y relacional.

Registros fotográficos y audios, que documentaron los procesos, ingredientes, utensilios, platillos y emociones asociadas, y que funcionaron como insumo visual para el análisis cultural.

Este enfoque integral permitió triangular la información obtenida desde distintas fuentes y técnicas, fortaleciendo la validez de los hallazgos y profundizando en el análisis de la cocina tradicional como patrimonio vivo en riesgo de transformación o pérdida.

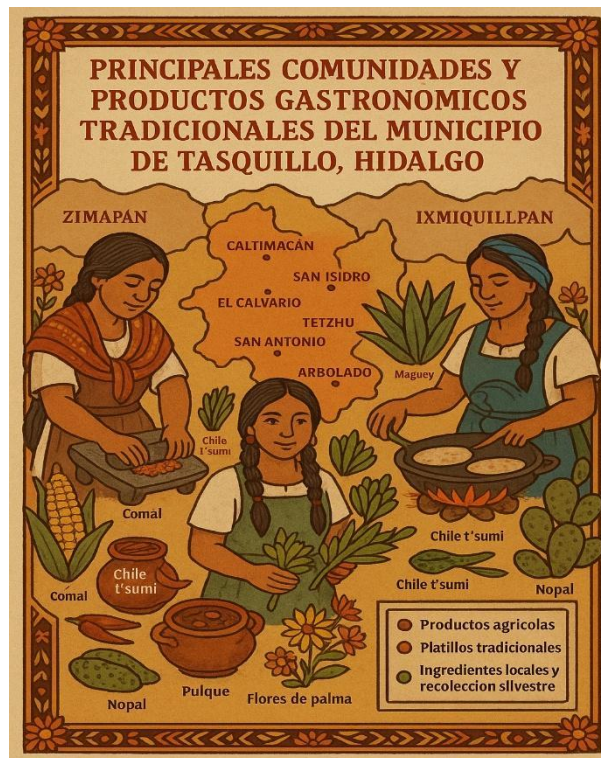
DESARROLLO

Tasquillo es un municipio ubicado en el estado de Hidalgo, dentro de la región del Valle del Mezquital, al poniente del estado. Limita al norte con Zimapán, al sur con Ixmiquilpan y Alfajayucan, y al oeste con el estado de Querétaro. Su nombre proviene del náhuatl tlachco, que significa "lugar del juego de pelota", lo que sugiere su origen prehispánico en este municipio con una población de aproximadamente 17,000 habitantes reconocida como parte del pueblo indígena otomí (hñähñu), misma lengua hñähñu que aún se habla en varias comunidades, aunque con menor frecuencia entre las generaciones jóvenes, debido a procesos de migración, escolarización y modernización cultural (INEGI, 2020).

Tasquillo conserva una fuerte identidad comunitaria, donde el tejido social se sostiene en torno a prácticas agrícolas, rituales religiosos y tradiciones culinarias, vinculada a la biodiversidad del semidesierto, así como a los ciclos agrícolas. Platillos como el conejo en chile t'sumi, el mole de guajolote, la barbacoa de hoyo, las flores de palma y los gualumbos son ejemplos representativos del conocimiento culinario transmitido de generación en generación. Estos saberes, en su mayoría, son resguardados por las mujeres, quienes han sido las principales portadoras y transmisoras de la cultura alimentaria (CDI, 2015).

Figura 1

Mapa gastronómico de Tasquillo



Fuente: elaboración propia.

Además, se conservan técnicas ancestrales como el uso del metate, el comal de barro, los hornos de tierra y la nixtamalización del maíz. Las recetas tradicionales suelen relacionarse con rituales religiosos, festividades agrícolas y contextos familiares, y poseen una dimensión simbólica que trasciende su valor nutricional (Gúzman, 2018).

Patrimonio cultural, memorias e identidad alimentaria en Tasquillo

La cocina tradicional constituye un elemento fundamental de patrimonio cultural inmaterial, representa un conjunto de sabores, prácticas y símbolos transmitidos intergeneracionalmente, a través de los alimentos, las recetas y las técnicas culinarias.

En el municipio de Tasquillo Hgo. La cocina constituye una manifestación viva del patrimonio cultural de sus comunidades, las recetas, los ingredientes endémicos, los modos de preparación de la comida son herencias culturales familiares que expresan su historia el vínculo comunitario y la relación con entorno natural particularmente con recursos del valle del Mezquital.

De acuerdo con la UNESCO (2003) “el patrimonio inmaterial incluye las prácticas, representaciones, expresiones, conocimiento y habilidades que las comunidades reconozcan como parte de su patrimonio cultural” En Tasquillo estos saberes se expresan en platillos como el moles t'sumi, el licor de granada, la flores de maguey, palma y calabaza, los insectos comestibles entre otros.

Perspectiva de género en la transmisión de saberes culinarios

La perspectiva de género es fundamental en la transmisión de saberes culinarios, ya que las mujeres juegan un papel crucial como guardianas de la tradición y educadoras en la cocina. Su rol no solo asegura la continuidad de las prácticas gastronómicas, sino que también refuerza la identidad cultural de la comunidad. En este sentido, es esencial reconocer y valorar la contribución de las mujeres en la preservación de la gastronomía tradicional, ya que su conocimiento y habilidades son fundamentales para la identidad cultural de Tasquillo (Christie M. E., 2002).

Este reconocimiento es vital para fomentar políticas que apoyen la educación y la valorización de la gastronomía tradicional, asegurando su transmisión a futuras generaciones.

Es imperativo promover iniciativas que reconozcan y fortalezcan el papel de las mujeres en la gastronomía tradicional, asegurando así la preservación de estos saberes y la identidad cultural de Tasquillo. La continuidad de estos saberes culinarios es esencial no solo para la identidad de Tasquillo, sino también para la resiliencia cultural frente a los desafíos contemporáneos (Meléndez & Cañez De la Fuente, 2009).

Transformación cultural y riesgo de pérdida

La transformación cultural en Tasquillo, impulsada por factores como la migración y la modernización, plantea un riesgo significativo para la preservación de estos saberes culinarios. La pérdida de estos conocimientos no solo afecta la identidad local, sino que también puede debilitar la cohesión social, un aspecto crítico para el desarrollo sostenible de la comunidad. Por lo tanto, es crucial implementar estrategias que promuevan la valorización de la gastronomía tradicional y fortalezcan el tejido social en Tasquillo, asegurando su continuidad y relevancia en un contexto cambiante (Filgueira, 2007).

La investigación destaca la necesidad de abordar estos cambios mediante programas de educación y sensibilización que fomenten la apreciación de la gastronomía tradicional como un patrimonio cultural vital para la comunidad. Además, es fundamental involucrar a las comunidades en la creación de políticas que promuevan la sostenibilidad de su patrimonio gastronómico, asegurando así la transmisión de estos saberes a futuras generaciones.

La gastronomía tradicional de Tasquillo es, por tanto, un elemento clave para la preservación de la identidad cultural y la cohesión social de la comunidad, enfrentando desafíos contemporáneos (Pinheiro, 2018). La gastronomía, como patrimonio cultural inmaterial, no solo promueve la identidad local, sino que también actúa como un medio para fortalecer la cohesión social en comunidades como Tasquillo. La relevancia de la gastronomía tradicional en la cohesión social de Tasquillo subraya la necesidad de reconocer y preservar estos saberes como parte integral de la identidad cultural local (Lomas, 2003).

RESULTADOS

El propósito de esta sección es dar voz a quienes mantienen viva esta tradición, presentando no sólo sus métodos y conocimientos, sino también sus reflexiones sobre cómo asegurar que este patrimonio inmaterial siga siendo relevante para las futuras generaciones.

Aprendizaje intergeneracional y experiencias en la cocina

El aprendizaje de las tradiciones culinarias en Tasquillo, Hidalgo, se construye primordialmente en el entorno familiar, mediante lazos afectivos, prácticas cotidianas y dinámicas no formalizadas. Lejos de los entornos académicos o institucionales, la gastronomía tradicional se transmite entre las

generaciones como un elemento integral de la vida diaria, a través de la observación, la participación activa, el juego y la convivencia. Este tipo de aprendizaje se enmarca en lo que algunos autores han denominado “aprendizaje situado” (Sagástegui, 2004), en el cual el conocimiento lo constituye la incorporación de la experiencia práctica en un contexto sociocultural específico como una forma de adquirir la comprensión profunda de contenidos y actividades, logrando con ello aprendizajes auténticos. De manera similar, el proceso de convertirse en participante pleno de una práctica sociocultural compromete los propósitos de aprender de una persona y configura el significado del aprendizaje.

En las entrevistas realizadas, este patrón aparece de manera reiterada. Por ejemplo, L. Martínez, cocinera de 25 años de la comunidad de Calvario Alto, relató que su madre fue quien le enseñó a cocinar desde que tenía aproximadamente 10 años, en un proceso lúdico y afectivo: relata que comenzó a involucrarse en la cocina desde los 10 años, motivada no solo por la necesidad de ayudar, sino también por el deseo de compartir tiempo con su madre en un ambiente de juego y afecto. Ella lo expresa así:

“Mi mamá me enseñó a cocinar, ella solía jugar conmigo, entonces yo quería jugar con ella en la cocina. Ella me decía, ven, vamos a jugar y me enseñaba poco a poco...” (L. Martínez, comunicación personal, 20 de mayo de 2025).

Este fragmento revela que la cocina funcionaba no sólo como un espacio de trabajo sino también como un escenario para la socialización intergeneracional. A través de esta experiencia compartida, Lisbeth asimiló la experiencia culinaria de una manera casi instintiva, pero este conocimiento fue profundamente importante. En este entorno, la cocina asume múltiples funciones: sirve como lugar para la producción de alimentos, así como un lugar para la transmisión cultural, el fomento de la relación madre-hijo y la inculcación de valores como el cuidado, la paciencia y la responsabilidad.

En este sentido y de acuerdo a la autora Christie (2006) en su artículo Espacio de la cocina: Territorio ‘generizado’ en México Central, las cocinas son vitales para el mantenimiento de las formas tradicionales de organización y la transmisión generacional del conocimiento cultural y corporal, y utilizan un enfoque de ecología política feminista para explorar los espacios privados y semipúblicos en la cocina cotidiana del hogar y la cocina de fiesta o ahumado en el centro de las celebraciones comunitarias.

Este modo de aprendizaje, basado en la observación y complementado con la participación práctica, prevaleció entre numerosos entrevistados. Varios participantes relataron cómo, desde muy pequeños, se les encomendaron responsabilidades específicas: pelar maíz, lavar el nixtamal o pelar verduras. Estas tareas aparentemente simples sirvieron de puerta de entrada a una comprensión más compleja de las prácticas culinarias tradicionales. El proceso de transmisión del conocimiento era gradual y se adaptaba al ritmo individual de cada niña o adulto joven, y combinaba la instrucción indirecta, la repetición y, lo que es más importante, la presencia colectiva.

Es pertinente hacer hincapié en que este proceso de transmisión está predominantemente feminizado: son principalmente las madres, las abuelas o las tías las que educan a las nuevas generaciones. Esto refuerza la percepción de la cocina como un dominio del conocimiento femenino, en el que no solo se perpetúan las tradiciones culinarias, sino que también se mantienen los roles de género históricamente arraigados. Como señala Pérez (2015), la cocina ha sido tradicionalmente concebida como un espacio femenino, donde el acto de alimentar a la familia se entrelaza con nociones de deber, afecto y responsabilidad moral. Sin embargo, en ciertos casos, las figuras masculinas (padres o abuelos) emergen como participantes periféricos o en funciones complementarias.

El aprendizaje intergeneracional en el contexto de Tasquillo está marcado por momentos importantes: fiestas patronales, celebraciones familiares o ferias gastronómicas, durante las cuales la cocina se convierte en una actividad colectiva de alto valor simbólico. En estas festividades, las niñas y adolescentes no solo actúan como observadoras, sino que también participan activamente en la preparación de platillos representativos, integrando así una comunidad de práctica que se extiende más allá del ámbito familiar. Tal como lo cuenta la profesora M. Cortés de 60 años y originaria de San Antonio, Tasquillo:

“Recuerdo que mi abuelita siempre, en Semana Santa, íbamos a recolectar escamoles al cerro y los preparaba con nopales...” (M. Cortés, comunicación personal, 20 de mayo 2025).

Sin embargo, este proceso no está exento de conflictos. Varios encuestados explicaron que las nuevas generaciones muestran un menor interés por adquirir este conocimiento, lo que representa una amenaza para la perpetuación de esas tradiciones culinarias. Sin embargo, el núcleo del aprendizaje intergeneracional sigue siendo fundamental para comprender las formas en que la cocina tradicional se conserva y se adapta a los entornos rurales y semiurbanos, como el de Tasquillo.

En síntesis, los testimonios recopilados evidencian que el aprendizaje de la cocina tradicional no es un acto aislado, es más bien una práctica de compromiso relacional, profundamente arraigado en la vida cotidiana y afectiva de las comunidades. Es a través de esta interacción diaria entre generaciones donde se construye el patrimonio culinario, y donde la comida se convierte en un medio de identidad, pertenencia y resistencia cultural.

Valor simbólico y estacionalidad de los ingredientes locales

La cocina tradicional de Tasquillo se sostiene en una relación profunda con la tierra, respetando su ciclo natural y manteniendo viva la memoria comunitaria, lo cual señala un vínculo similar de respeto y reverencia por los procesos naturales y siembra un sentido de pertenencia y continuidad cultural [Toledo, 2003]. Ambos ejemplos evidencian cómo las prácticas culturales y culinarias encarnan una cosmovisión en la que la tierra y la naturaleza están intrínsecamente ligadas a la identidad y la memoria compartida. En palabras de G. González, cocinera tradicional de la cabecera municipal, “en Tasquillo se cocina con lo que da la tierra, la mayoría de los ingredientes están aquí mismo”. Esta afirmación sintetiza el entendimiento local de la riqueza agroecológica de la región y su aprovechamiento sustentable a lo largo del año (G. González, comunicación personal, 20 de mayo de 2025).

Entre los ingredientes que destacan en las preparaciones tradicionales se encuentran la nuez (*Juglans* spp.), la flor de maguey o “gualumbo” (*Agave* spp.), los escamoles (*Liometopum apiculatum*), los chinicuiles (*Rhus* spp.), así como hierbas de olor, nopales (*Opuntia* spp.), ardilla (*Sciurus* spp.), quelites (diversas especies comestibles de *Amaranthus*, *Portulaca*, entre otras), maíz criollo (*Zea mays*), chile t’sumi (*Capsicum annuum*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*). La disponibilidad de estos productos depende estrictamente de su temporalidad; hay algunos que no se consiguen durante todo el año. “Por ejemplo, los escamoles se dan en marzo y abril, y los gualumbos en Semana Santa. Si no es su tiempo, no hay”, explica Francisco Aguilera Salvador, habitante de la localidad de Caltimacán. Este conocimiento sobre los ciclos naturales no sólo regula la cocina, sino que estructura los hábitos de consumo y las festividades del calendario local.

Es importante destacar que los nombres científicos de las especies se incluyen con fines informativos y académicos, y que ninguna de las especies mencionadas está catalogada en la NOM-059-SEMARNAT-2010 como especie en riesgo. Esta norma establece las categorías de riesgo para las especies nativas de México de flora y fauna silvestres, y su ausencia en esta lista indica que, hasta la

fecha, no han sido consideradas en peligro de extinción o bajo alguna categoría de riesgo establecida por la SEMARNAT (SEMARNAT, 2010).

Esta lógica de la cocina regida por la estacionalidad no es exclusiva de Tasquillo, sino una constante en múltiples comunidades rurales de México. Como lo analiza el estudio Descubriendo Calakmul a través de la comida, la biodiversidad local cultivada y recolectada es la base de la dieta campesina, y su aprovechamiento está ligado al conocimiento tradicional transmitido de generación en generación (Maldonado, 2022). Así, la alimentación no sólo depende de lo que ofrece el campo, sino también del saber ancestral que permite identificar, conservar y transformar estos ingredientes.

En Tasquillo, este saber se materializa también en los espacios de cultivo familiar. Y. Martínez, joven cocinera y promotora cultural de la comunidad de el Calvario El Alto, cuenta que en su casa se cultiva la nuez, ingrediente esencial para varias preparaciones en este municipio: “no hay necesidad de comprarla, ya que se tienen en familia varios árboles que producen” (Y. Martínez, comunicación personal, 20 de mayo de 2025). Esta relación entre producción doméstica, memoria familiar y cocina refuerza el valor de los ingredientes locales como patrimonio vivo.

No obstante, esta continuidad de saberes convive con transformaciones derivadas de la disponibilidad actual de productos. Un testimonio recogido durante la investigación de F. Aguilera, expone que “algunos insumos se deben conseguir fuera porque en Tasquillo no hay, no todo es comprado, algunos ingredientes los intercambio por conejo que yo produzco, algo así tipo trueque” (F. Aguilera, comunicación personal, 20 de mayo de 2025). Esta afirmación, proveniente de un productor local, muestra cómo el trueque —por ejemplo, el intercambio de conejo por otros insumos— sigue siendo una estrategia vigente para obtener productos que ya no se cultivan o producen fácilmente en la región. Es así como los testimonios recopilados indican que la adquisición de habilidades culinarias tradicionales no es un esfuerzo aislado, sino más bien una práctica relacional profundamente arraigada en la existencia cotidiana y afectiva de las comunidades. Es a través de las interacciones diarias entre generaciones que se construye la memoria culinaria y donde la comida emerge como un medio de identidad, pertenencia y resiliencia cultural, pero también revelan la necesidad de adaptarse a nuevas condiciones, combinando prácticas heredadas con intercambios, compras y redes de apoyo entre productores y cocineros locales.

El caso documentado en San Pedro El Saucito, Sonora, refuerza esta idea al mostrar cómo la pérdida de prácticas agrícolas tradicionales ha afectado la disponibilidad de ingredientes locales, poniendo en riesgo los saberes culinarios (Mendoza, 2009). En contraste, comunidades como Tasquillo mantienen estrategias de cuidado y reproducción de la biodiversidad, apostando por la autonomía alimentaria y el respeto por los tiempos naturales.

Finalmente, como lo evidencia el estudio colombiano sobre las técnicas de cocción ancestrales en Magdalena Centro, Cundinamarca, el uso de ingredientes locales está estrechamente ligado a prácticas culinarias que los acompañan, como la cocción en tierra, el uso de comales de barro, el ahumado o la incorporación de hierbas regionales (Rodríguez, 2021). En Tasquillo, estos modos de preparación siguen vigentes, especialmente en contextos festivos, donde el conocimiento culinario se comparte y se celebra como parte de la identidad comunitaria. En conjunto, estos testimonios y estudios demuestran que los ingredientes locales y su estacionalidad son pilares estructurales de la cocina tradicional. No sólo determinan los platillos, sino que configuran un sistema de conocimiento agroalimentario que es a la vez cultural, simbólico y profundamente ecológico.

Percepción de pérdida de la tradición

En Tasquillo, Hidalgo, la cocina tradicional no es solo algo que se prepara día a día; es parte de la identidad de la gente, un legado que guarda historias familiares y refuerza el sentido de comunidad. Pero hay una inquietud que se repite entre los locales: poco a poco, estas costumbres se van perdiendo. Ya sea por el ritmo de vida actual, la falta de interés en las nuevas generaciones o porque no se valora lo suficiente, muchos sienten que algo esencial se está desvaneciendo. Esto no pasa solo aquí. Como muestran Vasconcelos Ramirez, Tapia Guerrero y Lopez Cruz (2020) en su trabajo con las mujeres que hacen tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca, mantener viva la comida tradicional hoy es un reto. Los roles de género cambian, la gente migra y el trabajo en casa ya no es lo que era. Todo esto afecta directamente cómo las comunidades preservan, comparten y reinventan sus tradiciones gastronómicas.

Esta investigación busca entender cómo ve la gente de Tasquillo este fenómeno: no como una desaparición abrupta, sino como un cambio lento, a veces casi imperceptible, que va transformando —o incluso reemplazando— sus formas de cocinar, comer y vivir en comunidad. Los testimonios recogidos revelan ese tirón entre querer conservar lo heredado y adaptarse a los tiempos nuevos. Pero también muestran algo esperanzador: los esfuerzos de la gente por rescatar, compartir y enseñar a los más jóvenes lo que saben, para que no se pierda del todo.

En Tasquillo, Hidalgo, cuando la gente habla de su cocina tradicional, hay algo que se repite: la sensación de que poco a poco se va perdiendo. Quienes cocinan, enseñan o simplemente reflexionan sobre estos saberes lo notan. Francisco Aguilera Salvador, por ejemplo, no cree que la tradición desaparezca del todo, sino que se mezcla con lo nuevo. "No se está perdiendo, se ha ido fusionando", dice. Pero para otros, esa misma mezcla es señal de que algo se está debilitando. F. Aguilera lo tiene claro: la cocina "le da identidad a mi pueblo", y para que no se olvide, propone difundirla más—en festivales, concursos, ferias. Esta idea se relaciona con lo que plantea Hernández Ramírez (2025), quien explica que las tradiciones alimentarias se transforman en patrimonio cuando las comunidades las activan y resignifican en el presente, a través de prácticas sociales que refuerzan su valor cultural.

Sin embargo, hay quienes ven el cambio con más preocupación. L. Trejo es una de ellas. Para ella, la cocina tradicional "sí se está perdiendo", y la culpa la tienen los tiempos de hoy: "los jóvenes ya no quieren esperar—prefieren lo rápido, lo que viene empaquetado", comenta. Cocinar como antes lleva tiempo, paciencia y cariño, cosas que escasean cuando el reloj apremia. Además, muchos ingredientes locales ya no se usan ni se valoran como antes. Por eso Trejo, insiste en recuperarlos: ferias, talleres, celebraciones, cualquier espacio sirve para que la gente vuelva a sentir que esos sabores son parte de quien son (L. Trejo, comunicación personal, 20 de mayo de 2025).

La profesora M. Cortés, también lo ve claro: "la cocina de nuestros abuelos sí se está perdiendo". Le duele especialmente ver cómo los jóvenes ya no saben preparar esos platillos que antes eran parte de la vida diaria, ni siquiera conocen las palabras en lenguas originarias que llevan siglos nombrando los ingredientes y las recetas. Pero la profesora no se queda ahí. Desde su trinchera, como maestra, trabaja para que sus alumnos no solo aprendan esas recetas, sino que las hagan suyas, que las vivan como algo más que instrucciones en un cuaderno. "Si no les enseñamos a querer lo nuestro, ¿quién lo va a hacer?", suele decir. En su salón de clases, la cocina se vuelve un puente entre generaciones, una forma de decir: "Esto también es tuyo". Y tiene razón (M. Cortés, comunicación personal, 20 de mayo de 2025). Como han señalado expertos como De Castro y Portolés (2017), cuando la gente —y sobre todo los niños— aprende a valorar su herencia culinaria, no solo guarda recetas, sino que fortalece su sentido de pertenencia. Al fin y al cabo, el patrimonio no son solo cosas viejas en un museo: cobra vida cuando la gente lo rescata, lo adapta y lo hace parte de su presente.

J. Martínez va más allá: para él, perder estas tradiciones no es solo cuestión de identidad, sino de salud: "antes comíamos lo que daba la tierra; ahora, lo que vende la tienda", reflexiona. Y eso, advierte, trae

problemas: obesidad, diabetes, enfermedades que antes no eran tan comunes (J. Martínez, comunicación personal, 20 de mayo de 2025). Los estudios le dan la razón. Investigaciones como las de Torres y Rojas (2018) muestran cómo el abandono del maíz nativo y los quelites por comida empaquetada ha disparado la obesidad en México. Este fenómeno no es aislado: un estudio reciente en comunidades indígenas rurales de la región andina ecuatoriana revela que aquellas que preservan sus hábitos alimentarios tradicionales —basados en productos locales y mínimamente procesados— presentan menores prevalencias de enfermedades crónicas (hipertensión, diabetes) en comparación con las que adoptan dietas industrializadas (Gordillo et al., 2022).

En Tasquillo, la percepción de pérdida de las tradiciones culinarias constituye un fenómeno complejo que trasciende el mero cambio generacional para configurarse como un proceso de transformación cultural acelerada. Este fenómeno encuentra sustento teórico en los recientes estudios de Chang-García et al. (2025), quienes analizan la desconexión progresiva entre los sistemas culinarios tradicionales y las prácticas alimentarias contemporáneas en comunidades indígenas. Los autores identifican lo que denominan 'ruptura en la cadena de transmisión culinaria', un proceso donde el saber gastronómico ancestral deja de fluir orgánicamente entre generaciones, generando lo que conceptualizan como 'vacíos de memoria gustativa institucionalizada'.

Los testimonios recogidos en campo revelan un escenario paradójico: mientras persisten prácticas culinarias significativas, su transmisión intergeneracional enfrenta obstáculos complejos. La cocina tradicional no se mantiene por inercia; exige estrategias activas de visibilización y reapropiación crítica. Como bien apuntan los participantes, se trata de un patrimonio que debe:

- Reinventarse sin perder su esencia: adaptándose a nuevos contextos sin caer en el desarraigo
- Generar espacios de encuentro: donde jóvenes y adultos reconstruyan colectivamente su memoria gustativa
- Reivindicar su valor educativo: trascendiendo la esfera doméstica para convertirse en herramienta pedagógica

Los hallazgos de esta investigación evidencian que la preservación sustentable del patrimonio culinario trasciende los enfoques conservacionistas tradicionales. Este proceso de activación social del patrimonio alimentario emerge así como una estrategia eficaz para contrarrestar los procesos de homogeneización cultural, permitiendo la adaptación creativa de las tradiciones culinarias sin perder su esencia identitaria.

Propuestas para la preservación gastronómica

La cocina tradicional representa mucho más que técnicas culinarias: encarna la memoria histórica de los pueblos y teje los hilos invisibles que unen a las comunidades. Cada receta guarda saberes transmitidos por generaciones, mientras que los ingredientes locales reflejan una relación íntima con el territorio. Sin embargo, este patrimonio intangible enfrenta hoy desafíos sin precedentes. Investigaciones recientes, como el estudio realizado en la comuna Sacachún (2024), muestra datos importantes sobre que la preservación de estas tradiciones es esencial para mantener el sentido de pertenencia y fortalecer los lazos comunitarios que definen a un pueblo. Por ello, resulta necesario implementar estrategias que promuevan la transmisión intergeneracional, la valorización de los ingredientes y técnicas originarias, así como la difusión cultural para asegurar que la cocina tradicional no solo sobreviva, sino que continúe siendo un elemento vivo de identidad y cohesión social. Este eje presenta propuestas basadas en testimonios locales que buscan rescatar y fortalecer este valioso patrimonio gastronómico, porque preservar la cocina tradicional no significa detener el tiempo, sino asegurar que estos saberes sigan nutriendo -en todos los sentidos- a las generaciones futuras (Pilay, 2025).

Más allá de sus sabores y técnicas, la cocina tradicional guarda el alma de los pueblos. Es un lenguaje vivo que habla de identidad, une generaciones y protege la salud comunitaria. Pero este patrimonio se encuentra en riesgo. Según los testimonios recogidos en nuestras investigaciones de campo y los hallazgos de estudios recientes, urge actuar para salvaguardar este legado culinario antes de que desaparezca.

Difusión y promoción constante del patrimonio gastronómico

Una de las primeras medidas necesarias es fomentar la visibilidad de la cocina tradicional a través de festivales, ferias, redes sociales, plataformas digitales y alianzas con el sector turístico. La falta de promoción impide que las nuevas generaciones reconozcan el valor cultural de la gastronomía local. F. Aguilera expresa esta preocupación al afirmar:

"Pienso que justo aquí falta difusión, como en el turismo, para que los jóvenes tengan más acceso y motivación" (F. Aguilera, comunicación personal, 20 de mayo de 2025).

En esta misma línea, el estudio sobre Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador, subraya que, la difusión y visibilización del patrimonio cultural inmaterial es fundamental para mantener viva la identidad colectiva y asegurar su transmisión (Zada González y Bravo PLaceros, 2023):

"El patrimonio alimentario muestra la fusión de sabores de cada pueblo que está vinculado estrechamente a su forma de vivir y creencias...no sólo es responsabilidad de las comunidades la preservación y difusión de los saberes alimentarios, también constituye un deber del estado fomentar y potenciar su conocimiento".

Promover las prácticas de cocina tradicional en espacios turísticos no solo fortalece la economía, sino que también genera orgullo cultural y participación ciudadana.

Educación y transmisión intergeneracional del saber culinario

La cocina tradicional se aprende mediante la observación, la práctica y la convivencia familiar. Su transmisión está profundamente ligada a los vínculos afectivos y a los rituales cotidianos. J. Martínez lo expresa con claridad:

"En familia todos miran, todos ayudan y de una u otra manera, al comerlo, dicen, ah pues lo vamos a hacer como lo hizo él" (J. Martínez, comunicación personal, 20 de mayo de 2025)".

Esta forma de aprendizaje empírico, basada en la experiencia compartida, es clave en la preservación del patrimonio culinario. Moreira (2012) resalta que:

"En el interior de la familia, se tienen procesos de aprendizaje y son inducidos a través de quien enseña: se aprende a cocinar con las madres, imitando y repitiendo sus tareas más simples y coordinadas por ellas".

Para fortalecer la transmisión intergeneracional de la gastronomía tradicional, se recomienda integrar su estudio en los planes educativos desde un enfoque intercultural e interdisciplinario. Asimismo, es clave promover talleres comunitarios donde las personas mayores compartan recetas y técnicas en espacios educativos o culturales, junto con la creación de comedores pedagógicos que faciliten el aprendizaje práctico. Otras acciones esenciales incluyen documentar recetas en repositorios digitales colaborativos y desarrollar proyectos educativos que rescaten el patrimonio culinario local. Finalmente, se sugiere reconocer a los portadores de este conocimiento como "patrimonio vivo", incentivando su

participación en iniciativas educativas mediante programas públicos o apoyos institucionales que valoren su rol en la preservación de la identidad cultural.

Creación de espacios de encuentro, aprendizaje y degustación

La creación de espacios comunitarios accesibles dedicados al rescate y promoción de las tradiciones gastronómicas locales representa una estrategia fundamental para el fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial. Estos entornos, concebidos como plataformas de interacción social más allá de su dimensión mercantil, facilitan procesos significativos de transmisión intergeneracional de saberes culinarios, desarrollo de competencias sensoriales y reforzamiento de los vínculos comunitarios.

El artículo "La animación sociocultural como medio estratégico para el fomento del patrimonio gastronómico" (González Rodríguez, Zepeda Arce & Medina Esparza, 2024) sustenta que la creación de espacios accesibles de encuentro, aprendizaje y degustación —como propone J. Martínez (2025) al abogar por entornos inclusivos para el consumo y conocimiento de platillos típicos— trasciende su función comercial para operar como ejes de apropiación cultural, educación sensorial y cohesión social. Estos espacios, en línea con la visión de Aguilera Salvador (2025) sobre su potencial turístico en festivales y fiestas patronales, se reconfiguran como centros de formación (mediante talleres intergeneracionales), memoria (a través de la recuperación de técnicas y narrativas culinarias) y experimentación (en laboratorios comunitarios que vinculan tradición e innovación). La animación sociocultural emerge, así como metodología clave para dinamizar dichos entornos, transformándolos en plataformas donde la degustación se articula con procesos pedagógicos, la difusión turística refuerza identidades locales, y la participación colectiva —desde ferias hasta concursos— garantiza la preservación activa del patrimonio gastronómico como fenómeno vivo y compartido.

Creación de espacios de encuentro, aprendizaje y degustación

La preservación del patrimonio gastronómico en el contexto contemporáneo requiere superar enfoques estáticos mediante estrategias dinámicas que incorporen a las nuevas generaciones como agentes activos de su continuidad y renovación. Como señala el estudio sobre Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña (Ecuador, 2017), "la participación juvenil en la revalorización gastronómica genera procesos de innovación culturalmente situados que fortalecen la identidad comunitaria" ((Vallejos Cazar, Torres Merlo, Enríquez Chugá, 2017)).

Esta perspectiva se alinea con los testimonios clave de L. Trejo (2025) sobre la capacidad innovadora de los jóvenes y con la postura de M. Cortés (2025) respecto al redescubrimiento identitario a través de la cocina tradicional. El presente apartado examina cómo estos planteamientos encuentran sustento empírico en modelos documentados de turismo creativo, donde la juventud: actúa como puente entre saberes ancestrales y lenguajes contemporáneos; desarrolla adaptaciones respetuosas mediante metodologías participativas y genera nuevas formas de valoración social del patrimonio alimentario. A través del análisis comparado entre testimonios locales y estudios de caso, se propone un marco conceptual para la innovación patrimonial que articula creatividad juvenil, sostenibilidad cultural y desarrollo comunitario.

Fortalecer la valoración de la cocina tradicional como patrimonio vivo

La cocina tradicional representa mucho más que un simple repertorio de recetas o técnicas culinarias; constituye un patrimonio vivo que se sostiene gracias a la pasión de quienes la practican, la enseñanza constante entre generaciones y el profundo arraigo a la identidad cultural. Como bien señalan los portadores de este conocimiento, el verdadero secreto radica en ese amor por los sabores ancestrales que impulsa a repetir una y otra vez cada preparación hasta lograr la perfección, en el papel

fundamental de las madres y abuelas como guardianas y transmisoras de estos saberes, y en el reconocimiento del valor nutricional y cultural de los alimentos tradicionales. Investigaciones recientes confirman esta visión al demostrar cómo la transmisión culinaria en el ámbito familiar, particularmente a través de las mujeres, así como los sistemas alimentarios basados en productos locales, no solo preservan técnicas gastronómicas sino que fortalecen los lazos comunitarios y garantizan la continuidad de una herencia cultural invaluable. Esta perspectiva integradora nos permite comprender que la auténtica preservación de la cocina tradicional va más allá de registrar ingredientes y métodos, requiriendo un enfoque que valore igualmente los aspectos emocionales, educativos y culturales que la mantienen viva en el corazón de las comunidades.

Los testimonios de los portadores del conocimiento culinario tradicional dialogan profundamente con los planteamientos académicos contemporáneos. Como bien expresa G. González (comunicación personal, 2025): "Más que nada, que le tengan mucho amor a la cocina... y si no nos queda, volverlo a hacer hasta que nos quede". Esta visión encuentra eco en el trabajo de De Suremain (2017), quien señala que la verdadera patrimonialización gastronómica debe preservar ese compromiso emocional que mencionan los cocineros tradicionales, más allá de su potencial turístico o económico.

La importancia de la transmisión intergeneracional, destacada por Basilio Martínez (comunicación personal, 2025) cuando afirma que "La primera es la mamá... si no lo enseñamos a nuestros hijos, ¿cómo vamos a saber?", se ve reforzada por los estudios de Fusté-Forné (2018). Este autor demuestra cómo los saberes culinarios se entrelazan con los paisajes culturales, creando redes de conocimiento que dependen precisamente de esa cadena de enseñanza familiar y comunitaria que describen los propios actores.

J. Martínez (comunicación personal, 2025) aporta otra dimensión crucial al señalar que "La gente mayor logró esa longevidad gracias a la alimentación del campo". Esta observación empírica se relaciona con lo que ambos académicos plantean sobre la conexión entre cocina tradicional y sustentabilidad. De Suremain (2017) analiza cómo las rutas gastronómicas auténticas preservan esta relación con los sistemas alimentarios locales, mientras Fusté-Forné (2018) destaca cómo los ingredientes nativos forman parte integral del paisaje cultural.

Los testimonios locales no solo confirman los hallazgos académicos, sino que les dan vida y profundidad. Mientras los estudios analizan los procesos de patrimonialización (Suremain, 2017) y la construcción de paisajes culinarios (Fusté-Forné, 2018), las voces de los portadores del conocimiento revelan la dimensión humana de estos conceptos, mostrando cómo se experimentan y preservan en la vida cotidiana. Esta sinergia entre saber popular y conocimiento académico resulta fundamental para cualquier esfuerzo serio de salvaguardia del patrimonio culinario.

DISCUSIÓN

La cocina tradicional de Tasquillo, Hidalgo, se considera un legado cultural vivo. Como es la transmisión oral de una colección de hábitos de manos viejas a nuevas y cría a más generaciones como tierra, no hay ningún empate. Este estudio sugiere que la cocina no sólo funciona como un sistema de alineación de alimentos y pruebas identitarias pero también actúa como mecanismo de reproducción socializa cultural y memoria colectiva (UNESCO, 2003; De Suremain, 2017).

Una de las principales contribuciones del estudio es que estudia el aprendizaje situado en espacios domésticos y comunitarios, en especial el papel que desempeñan en ello las mujeres como principales agentes de transmisión de conocimiento. El espacio de la cocina es, como afirman Christie (2006) y Pérez Samper (2015), un lugar generalizado en el que se combinan saberes técnicos, afectivos y simbólicos. Basado en testimonios como el de Lisbeth Trejo, se describe que el conocimiento se

adquiere a través de la convivencia afectiva y la práctica constante, en lugar de a través de un marco relacional formalizado o escolar.

García y Murillo (2003) y Sagástegui (2004) argumentan que este tipo de aprendizaje implica la integración en la vida real de las personas que lo ejercen, haciendo que sea más profundo y significativo. También que los productos estacionales como el chamorro de gualumbo, los escamoles y el chile t'sumi son símbolos del contexto biocultural del Valle del Mezquital. Utilizarlos es inserción en los ritmos agrícolas y fiestas locales, como documentaron tanto Maldonado (2022) como Rodríguez (2021) hablando acerca de la centralidad del conocimiento tradicional agroecológico en la cocina campesina. Tales saberes no sólo apuntalan prácticas culinarias, sino que sustentan también sistemas posibilitadores del territorio, fortaleciendo así la soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible.

Los encuestados muestran que sienten cada vez más falta de estas antiguas costumbres, debido al desinterés de la juventud, la emigración y una alimentación cada vez más homogénea. Sin embargo, Vasconcelos Ramírez, Guerrero Tapia y López Cruz (2020) tratan este tema con relación al caso oaxaqueño, y Chang-García et al. (2025) en la suya "Rompiendo la cadena de transmisión culinaria". De lo contrario, las nuevas generaciones seguirán trayendo consigo vacíos en su mera memoria de gustos, y este legado culinario quedaría sin continuidad si no encontrara ayuda desde la educación y la comunidad para su resolución.

De igual manera, el cambio de alimentación representado en productos industrializados ha traído consigo efectos nocivos para la salud pública, como lo indican Torres y Rojas (2018) y Vargas (2004). La sustitución de alimentos tradicionales por ultraprocesados no solo borra la cultura; también incrementa la influencia de enfermedades crónicas. En Tasquillo, así lo atestiguan testimonios como el de José Martínez, quien con extrema urgencia realiza un llamado a la valoración de los alimentos nativos desde un enfoque completo: nutritivo, cultural y simbólico.

La cocina tradicional, como comenta De Castro y Portolés (2017), sólo se vuelve patrimonio cuando es reactivada socialmente. En el caso de Tasquillo, las propuestas de alcance comunitario para difundir estas herencias mediante ferias, talleres y plataformas digitales sirven para confirmar que la salvaguarda debe ser dinámica, participativa y contextualizada culturalmente (Moreira, 2012; Zada González & Bravo Placeres, 2023).

Finalmente, esta investigación coincide con Fusté-Forné (2018) en que los paisajes culturales son tan importantes como las técnicas gastronómicas: el conocimiento culinario no puede dissociarse del entorno físico, las prácticas agrícolas y las relaciones comunitarias que lo hacen posible. Por lo tanto, su preservación exige enfoques integrales que reconozcan a los portadores como "patrimonio vivo" (UNESCO, 2010), e incorporen la cocina tradicional en políticas públicas de educación, turismo y desarrollo local (Utrera Velásquez & Real Garlobo, 2022).

CONCLUSIÓN

La gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo, representa un sistema de conocimientos profundamente arraigado en la memoria colectiva, la identidad cultural y el vínculo con el territorio. A través de esta investigación, se ha evidenciado que la cocina local no solo satisface una necesidad biológica, sino que funciona como un eje articulador de relaciones sociales, prácticas comunitarias y saberes transmitidos intergeneracionalmente. Sin embargo, este patrimonio enfrenta desafíos críticos derivados de la migración, la transformación de los hábitos alimentarios y la ruptura en la transmisión oral del conocimiento, lo que exige estrategias integrales para su preservación.

La presente investigación logró evidenciar que la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo, es un sistema de conocimientos profundamente arraigado en la memoria colectiva, la identidad cultural y el vínculo con el territorio, cumpliendo con el objetivo de reconocer y documentar las prácticas culinarias locales y su significado social. Se confirmó que el aprendizaje gastronómico se construye principalmente en el ámbito familiar, a través de la observación, la participación y la convivencia cotidiana, donde las mujeres desempeñan un papel central como guardianas del saber. La investigación identificó desafíos críticos para la preservación de la gastronomía local, como la migración, la transformación de los hábitos alimentarios y la desvalorización del conocimiento entre las nuevas generaciones, lo que puede fragmentar la transmisión intergeneracional de saberes culinarios y la relación simbólica con ingredientes estacionales como el gualumbo o los escamoles. Se destacan iniciativas locales como talleres pedagógicos y ferias gastronómicas, que fortalecen el orgullo identitario y promueven la continuidad de las tradiciones culinarias. Estos hallazgos coinciden con estudios que consideran la gastronomía como un patrimonio vivo, cuya documentación debe acompañarse de la protección de los contextos sociales que la sustentan. La cocina tradicional de Tasquillo no es un vestigio estático, sino una práctica dinámica que contribuye a la salud, la identidad y la sostenibilidad cultural. Su preservación requiere políticas públicas y un compromiso comunitario que reconozca su importancia como patrimonio cultural y proyecto colectivo hacia el futuro.

El aprendizaje culinario en Tasquillo se construye en el ámbito familiar, mediante procesos de observación, participación y convivencia cotidiana, donde las mujeres desempeñan un papel central como guardianas del saber. No obstante, la creciente desvalorización de estos conocimientos entre las nuevas generaciones —atraídas por la conveniencia de alimentos industrializados— amenaza con fragmentar esta cadena de transmisión. Como señalan los testimonios recabados, la pérdida no solo implica técnicas culinarias, sino también la relación simbólica con ingredientes estacionales —como el gualumbo o los escamoles—, cuya disponibilidad está ligada a ciclos agrícolas y festividades comunitarias.

Frente a este escenario, los actores locales proponen acciones concretas: desde la integración de talleres pedagógicos que vinculen a jóvenes y adultos hasta la promoción de ferias gastronómicas que refuercen el orgullo identitario. Estas iniciativas coinciden con hallazgos académicos que destacan la importancia de abordar la gastronomía como patrimonio vivo, donde la documentación de recetas debe complementarse con la protección de los contextos sociales que les dan sentido. La cocina tradicional, en este marco, no es un vestigio estático, sino una práctica dinámica que requiere adaptarse a los cambios sin perder su esencia cultural.

En definitiva, salvaguardar la gastronomía de Tasquillo implica reconocer su valor como expresión de resistencia cultural frente a la homogeneización alimentaria. Su preservación demanda no solo políticas públicas, sino un compromiso comunitario que reivindique su papel en la construcción de salud, identidad y sostenibilidad. Como bien expresan sus portadores, el verdadero secreto no está solo en los ingredientes o las técnicas, sino en el amor y la memoria que se cocinan junto con cada platillo. Este legado, heredado de generación en generación, merece ser defendido no como una reliquia del pasado, sino como un proyecto colectivo hacia el futuro.

REFERENCIAS

Aguilera Salvador, F. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo". (V. G. Olvera, Entrevistador)

Asunción Pilay, A. (2025). Conservación de saberes ancestrales y su permanencia en la identidad cultural en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena 2024. Universidad Estatal Península de Santa Elena, La Libertad, Ecuador.

Basilio García, M. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (V. Gutiérrez Olvera, Entrevistador)

CDI. (2015). Atlas de los Pueblos Indígenas de México: Pueblo Otomí (Hñähñu). Obtenido de Comisión Nacional de los Pueblos Indígenas: <https://www.gob.mx/cdi>

Chang- García, A. G., Balda Valdiviezo, L. A., Parreño-García, J. O., & Rojas-Le-Fort, M. (2025). Tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. Gastronomía y Cocina.

Christie, M. E. (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American*, 54.

Christie, M. L. (2006). Espacio de cocina: Territorio de género en el centro de México. Género, lugar y cultura. *Journal*, 653 - 661.

Cortes Rojo, M. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (V. Gutiérrez Olvera, Entrevistador)

De Castro, P., Portolés, Á. (2017). Movimiento pendular: proyectos de educación patrimonial entre la esfera formal y la informal. *Didáctica de la Expresión Musical, Plástica y Corporal*.

Filgueira, F. (2007). Cohesión, riesgo y arquitectura de protección social en América Latina. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), División de Desarrollo Social. <https://repositorio.cepal.org/entities/publication/9531a4a9-9025-45e2-bc15-4a14a1f87b1b>

Flick, U. (2015). *El diseño de investigación cualitativa*. Madrid: Morata.

Fusté-Forné, F. (2018). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Revista Latinoamericana de economía*, 45 - 58.

García, C. M., & Murillo, M. (2003). El Aprendizaje Situado: una Oportunidad para la Práctica Pedagógica Innovadora, Crítica y Reflexiva. *Pucese*, 316-329.

Gerogina, G. C. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (Q. Moreno Mayorga, Entrevistador)

González Basilio, I. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (V. Gutiérrez Olvera, Entrevistador)

González Rodríguez, G. I., Zepeda Arce, A., & Medina Esparza, L. T. (Diciembre de 2024). La animación sociocultural como medio estratégico para el fomento del patrimonio gastronómico. Zapopan, Jalisco México: Página seis.

Gordillo Cortaza, J. (2002). Obesidad y salud pública en México: transformación del patrón hegemónico de oferta y demanda de alimentos. . *Problemas de desarrollo*, 145-169.

Gueber, R. (2019). *La etnografía: Método, campo y reflexividad*. Siglo XXI Editores.

Gúzman, A. (2018). *La cocina tradicional del Valle del Mezquita: Patrimonio y saberes en riesgo*. Hidalgo: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

INEGI. (2020). Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Obtenido de Censo de Población y Vivienda: <https://www.inegi.org.mx/>

Jiménez Sanchez, M. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (Q. Moreno Mayorga, Entrevistador)

Lomas, C. (2003). *¿Todos los hombres son iguales?: identidades masculinas y cambios sociales*. Dialnet.

Maldonado, B., & Mujeres de Calakmul. (2022). *Descubriendo Calakmul a través de la comida*. Ecofronteras.

Martínez Ramírez, J. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (V. Gutiérrez Olvera, Entrevistador)

Martínez Rubio, Y. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (Q. Moreno Mayorga, Entrevistador)

Meléndez, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Scielo.

Mendoza, A. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. *Estudios Sociales*, <https://www.scielo.org.mx>.

Moreira, R. (2012). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos*. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios" (págs. 1-17). Baeza, España: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Pérez Samper, M. d. (2015). *La cocina y la mesa: deber y placer de las mujeres*. Scielo.

Pinheiro, R. H. (2018). *Una gastronomía como alternativa para la reducción de la desigualdad social*. Journal.

Rodríguez, J. (2021). *Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena Centro, Cundinamarca, Colombia*. Sosquía.

Rojas, A., & Torres, F. (2018). *Obesidad y salud pública en México: transformación del patrón hegemónico de oferta-demanda de alimentos*. *Revista Latinoamericana de economía*, <https://www.probdes.iiiec.unam.mx/index.php/pde/article/view/63185>.

Sagástegui, D. (2004). *Una apuesta por la cultura: el aprendizaje situado*. *Sinéctica, Revista electrónica*, 30 - 39.

Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. España: McGraw Hill.

SEMARNAT. (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010: Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo. Diario Oficial de la Federación. Recuperado de https://www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/435/1/nom_059_semarnat_2010.pdf

Suremain, C. E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Revista Latinoamericana de economía*, 114 - 129.

Toledo, V. M. (2003). Ecología, espiritualidad y conocimiento: De la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente / Universidad Iberoamericana. <https://www.uv.mx/orizaba/cosustenta/files/2015/05/Ecologia-Espiritualidad-y-Conocimiento.pdf>

Trejo Martínez, L. (20 de Mayo de 2025). Saberes culinarios y memorias colectivas en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. (V. Gutiérrez Olvera, Entrevistador)

UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

UNESCO. (2010). Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Utrera Velásquez, A. I., & Real Garlobo, E. (2022). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>.

Vallejos Cazar, A. F., Torres Merlo, O. X., Enríquez Chugá, J. F. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, <https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/holopraxis/article/view/3129/3635>.

Vargas, A. (2004). Impacto de los nuevos hábitos alimentarios en la salud rural. *Mexicana de Salud Pública*.

Vasconcelos-Ramírez, A., Guerrero-Tapia, L. A., López- Cruz, J. Y. (2020). Transferencia de saberes tradicionales alimentarios. El caso de las productoras de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (México). *Centro de Investigación En Alimentos y Desarrollo*, <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/866>.

Vasconcelos-Ramírez, A., Tapia Guerrero, L. A., López Cruz, J. Y. (2020). Transferencia de saberes tradicionales alimentarios. El caso de la productora de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (México). *ResearchGate*.

Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Dialnet*, 68-81.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 