

**LA CULINARIA QUE VIENE DE ULTRAMAR: MEMORIA Y REPRESENTACIÓN DE
LA ALIMENTACIÓN EN CHIPILO, PUEBLA**

**THE CULINARY THAT CAME FROM OVERSEAS: MEMORY AND
REPRESENTATION OF FOOD IN CHIPILO, PUEBLA**

Iván G. Deance Bravo y Troncoso / Verónica Vázquez Valdés

Notas sobre el autor y la autora:

1. Doctor en Historia y Etnohistoria. Profesor investigador, Universidad Intercultural del Estado de Puebla.

 <https://orcid.org/0000-0003-1473-5537>

2. Doctora en Antropología Social. Profesora investigadora, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

 <https://orcid.org/0000-0001-5466-4679>

Esta investigación fue financiada con recursos de los autores. Los autores no tienen ningún conflicto de interés al haber hecho esta investigación.

Remita cualquier duda sobre este artículo al siguiente correo electrónico:
ivan@deance.org.mx

Recibido: 01/10/2021 Corregido: 11/03/2022 Aceptado: 01/04/2022



Copyright (c) 2022 Iván G. Deance Bravo y Troncoso, Verónica Vázquez Valdés. Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](#).

**LA CULINARIA QUE VINO DE ULTRAMAR: MEMORIA Y
REPRESENTACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN CHIPILO, PUEBLA**

**THE CULINARY THAT CAME FROM OVERSEAS: MEMORY AND
REPRESENTATION OF FOOD IN CHIPILO, PUEBLA**

Resumen

El presente trabajo aborda las representaciones sociales de la gastronomía tradicional del pueblo de Chipilo, en el estado mexicano de Puebla mediante el trabajo etnográfico. Dicha población es un asentamiento de inmigrantes italianos llegados al país en el siglo XIX y que tiene la particularidad de presentar dinámicas de continuidad cultural como la lengua, las fiestas, los juegos y otros rubros propios de la vida cotidiana. El trabajo es producto de un acercamiento etnográfico al pueblo mencionado y un trabajo cercano a la recuperación de la tradición culinaria con familias chipileñas.

Palabras clave: Chipilo, gastronomía tradicional, inmigrantes italianos, representaciones sociales, etnografía.

Abstract

The present work deals with the social representations of the traditional gastronomy of the town of Chipilo, in the Mexican state of Puebla through ethnographic work. This population is a settlement of Italian immigrants who arrived in the country in the 19th century and has the particularity of presenting dynamics of cultural continuity such as language, parties, games and other items of daily life. The work is the product of an ethnographic approach to the aforementioned town and a work close to the recovery of the culinary tradition with Chipilen families.

Keywords: Chipilo, traditional gastronomy, Italian immigrants, social representations, ethnography.

Introducción

Durante décadas, cuando en nuestras familias se nombraba a Chipilo, nuestro referente exclusivo era la marca de crema mantequilla y quesos. Por algún motivo, la marca era parte de nuestra vida y comenzó a lexicalizarse en las compras de nuestro hogar, omitiendo el sustantivo por el nombre de la empresa, y como ejemplo se solía decir en el

supermercado o en la tienda: “¡Tráete la Chipilo!” con relación a la crema o mantequilla que se iba adquirir. Referentes exaltados por la compañía como “hechos con amor y tradición” o “dale el sabor tradicional” son algunos de los elementos que influyeron en la representación social de la palabra Chipilo.

Con el paso del tiempo, conocimos la población que le daba nombre a la marca de nuestras mesas y la sorpresa de conocer su contexto social y su origen histórico nos invadió al grado de despertar un gran interés de investigación social. Sin embargo, nuevamente los constructos sociales de los estereotipos y las representaciones sociales más difundidas sacaron ventaja y comenzamos a consumir la idea de una población exclusivamente dedicada a los productos lácteos y en menor medida de otros productos derivados de la tradición gastronómica italiana y, por ende, a suponer que la gastronomía cotidiana tradicional se basaba en los productos que podían ser adquiridos en las tiendas locales.

Conforme avanzó la investigación, diversos platillos, costumbres y tradiciones fueron compartidas con nosotros, un gran abanico de posibilidades, productos y preparaciones rebasaron las posibilidades presentes en las ventas al consumo local y turístico, debido a la complejidad de la preparación de algunos de ellos, a lo artesanal de sus ingredientes o a la pertenencia propia de gusto y paladares moldeados por una cultura centenaria que hoy, es mucho más que “una pequeña parte de Italia en México”.

Cuentan las abuelas, que venían de muy lejos, y que cuando llegaron, no tenían nada más que lo que traían puesto encima y sus memorias de la lejana tierra de Segusino (Italia). La segunda mitad del siglo XIX con su revolución industrial británica no había llegado a las tierras latinas, ni las europeas ni las americanas y ellos, los portadores de las memorias del Véneto, tenía la opción de asimilarse y dejar morir el pasado en el nuevo mundo o resistir los embates integracionistas que aborrecen la diversidad y mantenerse en pie, aislados pero juntos. Con los pueblos nahuas que les rodeaban no tenían rasgos culturales en común, pero tampoco con los mestizos de la joven nación mexicana. Sus semblantes descoloridos a los ojos de los locales y sus ojos de cielo o de mar, sumado a su idioma ajeno y extranjero, causaban fascinación y sorpresa entre propios y extraños.

Hoy, más de un siglo después, siguen causando la misma fascinación y revuelo que hace tantas décadas, aun cuando los nahuas y los mestizos nos hemos acostumbrado a su presencia, seguimos señalando su otredad y particularidades al toparnos con algún descendiente de aquellos inmigrantes italianos del siglo XIX, que hoy, son italianos y son mexicanos; son un orgullo para nuestra región por la conservación de su lengua, su gastronomía, sus celebraciones, sus tradiciones y su incansable ejemplo de trabajo arduo e imparable. La Unión Europea les reconoce como sus ciudadanos, pero también son mexicanos. Su lengua, es una lengua romance hablada y proveniente del territorio italiano, pero la variante del véneto de Chipilo está reconocida por los estudios lingüísticos como una variante única debido a su grado de conservación, ya que se habla de una manera más conservada en el tiempo que las variantes italianas que se han modificado mucho más; por eso hoy, el véneto chipileño es una lengua mexicana que no se habla de esa forma en ninguna otra parte del mundo y que comparte muchas otras costumbres propias de la cultura de origen europeo, como las bochas, el rigoletto o la befana, y su comida resalta como elemento digno de retomar en nuestros estudios. Ellos son el pueblo de Chipilo en Puebla, México.

Marco teórico y metodológico - Etnografía en Chipilo

A partir de la comprensión de las representaciones sociales que nos permiten la integración con la disciplina de la antropología, orientadas hacia la comprensión de realidades complejas que se transforman constantemente, Rateau y Monaco (2013) nos afirman que una de las principales características de una representación social es la utilidad social.

El primer referente de Chipilo en nuestro trabajo definitivamente partió de los elementos mediáticos. Al respecto Calonge propone:

Dos grandes dimensiones de análisis, a saber: la dimensión Pragmática y la dimensión Cognitiva. En la primera, se reúnen los trazos relativos a la acción de los individuos en vinculación con el medio de comunicación y, en la segunda, los trazos del orden sociocognitivo de la representación. La dimensión pragmática está constituida por las siguientes categorías: a) el rol de medios de comunicación; b) las condiciones de producción; c) el espacio donde se ancla la representación mediática; y d) el discurso mediático. La

dimensión cognitiva está constituida por las siguientes categorías: a) los rasgos cognitivos generales; b) los rasgos cognitivos específicos; y c) las formas de conocimiento social y mediática. (2006, p. 78)

Para nuestro estudio retomamos exclusivamente la dimensión pragmática, la cual se basa en el papel que tienen las representaciones mediáticas, el cual consiste:

(...) simplemente en mediar una manera de comprender y de sentir una realidad común instaurada en los diferentes grupos sociales existentes. En segundo lugar, comprende las condiciones de producción de las representaciones mediáticas, las cuales son muy complejas porque ahí se expresan las relaciones de los poderes económicos y políticos y entra en juego la necesidad de tomar en cuenta la idiosincrasia de la recepción. En tercer lugar, esta dimensión incluye el espacio urbano de consumo masivo donde las representaciones mediáticas participan (de manera exclusiva) juntamente con los procesos de identificación colectiva. Por último, tenemos el discurso mediático, el cual es diverso y se refiere a una amplia gama de objetos sociales que circulan en el entorno social. (Calonge, 2006, pp. 78-79)

Sin embargo, una vez identificado que la representación mediática no era necesariamente representativa de la realidad del pueblo y el tema de estudio, se optó por cambiar el enfoque de análisis, por ende, la metodología de la investigación.

Es así como el presente trabajo se basó en el enfoque teórico metodológico etnográfico, sus técnicas derivadas, y desde luego es este enfoque el que le da la orientación al texto.

En este tenor, es necesario recordar que la etnografía tiene tres acepciones: la etnografía como enfoque, la etnografía como método y la etnografía como texto. Con relación al enfoque, la etnografía busca comprender y entender a los fenómenos a través de sus participantes, sujetos miembros de las comunidades, los cuales son actores que participan y perciben lo que ocurre (Guber, 2001, p. 16).

Y en concordancia con Guber, esta disciplina observa tres niveles de comprensión: el reporte, que se refiere al qué, a lo que sucedió; la explicación que comprende el por qué y alude a las causas, y la descripción que se ocupa de lo que ocurrió, el cómo es para los nativos o participantes. Es decir que, para cualquier individuo que realiza *Xihmai* 196

investigación social, no es fácil entender un fenómeno si no lo hace desde los términos en que la caracterizan sus protagonistas (Guber, 2001, p. 16).

Para el trabajo de campo en la localidad “los investigadores de campo formulan preguntas como para permitir que la gente hable sobre lo que tienen en mente y lo que la preocupa sin forzarla a responder a los intereses, preocupaciones o preconcepciones de los observadores” (Taylor y Bogdan, 1998, p. 69).

Desde la etnografía, la perspectiva adoptada fue fenomenológica, con la cual buscamos entender los fenómenos sociales a través de sus actores y por medio de métodos cualitativos, tales como la observación participante y la entrevista a profundidad, los cuales generan datos descriptivos (Taylor y Bogdan, 1998, p. 16).

Esta descripción es entendida como interpretación y en esta descripción/interpretación, adoptar un enfoque etnográfico consiste en elaborar una representación coherente de lo que piensan y dicen los nativos, de modo que esa descripción no es la visión de los nativos, sino la interpretación de lo que el investigador vio y escuchó (Guber, 2001, p. 18).

Una voz crítica ante la perspectiva etnográfica, la encontramos en Guerrero (2002, p. 15) quien afirma que la etnografía tradicional se limita a describir culturas detenidas en un presente ahistórico, viéndola como una construcción irreal donde se descuida la historia y la política. Sin embargo, la etnografía crítica ve a la cultura en su historicidad pues esta cambia constantemente, más hoy que se encuentra inmersa en un proceso de globalización.

Cuando comenzamos a recuperar diversos relatos sobre la población y en específico sobre la gastronomía tradicional dimos cuenta que estos, no son simples representaciones del mundo, sino que, adicionalmente, forman parte del mundo que describen y, por lo tanto, comparten el contexto en el que tienen lugar (Atkinson et al., 1988).

Y, continuando con lo que dicen Atkinson y Hammersley:

Los relatos nativos también son importantes por lo que nos dicen sobre la gente que los produce. Podemos emplear los relatos que nos proporcionan los informantes como evidencias de las perspectivas de los grupos o de las categorías particulares de los actores. (198, p. 142).

Rodríguez et al. (1996), retoman a los predecesores de la etnografía en donde Spradley (1979) menciona que lo fundamental para los etnógrafos es el registro del conocimiento cultural; para Gumperz (1981) lo es la investigación detallada de patrones de interacción social; y por su parte Lutz (1981), opina que lo principal es el análisis holístico de las sociedades.

Sobre los textos de Atkinson y Hammersley (1994) y de Atkinson et al. (1988) encontramos caracterizada a la etnografía por la exploración sobre un fenómeno social concreto; la explicación formulada por el etnógrafo es válida solo para el contexto de dicha cultura, aunque pueden establecerse relaciones con un contexto global más amplio. Se trabaja con datos no estructurados y, por último, los casos que se investigan se hacen en profundidad. Morse (2003) distingue a la etnografía en: etnografías procesales, holísticas, particularistas, interseccionales y etnohistóricas, y menciona que aun en esta propuesta de clasificación pueden existir intersecciones entre las mismas. Por su parte Boyle (1994 en Sandoval, 2002, p. 61) refiere los tipos de etnografía como: clásicas u holísticas, particulares o focalizadas, transversales y etnohistóricas. También pueden identificarse por ciertas características comunes, tales como: su holismo, su contextualización y su reflexividad.

En este contexto, el presente trabajo se inserta como una etnografía particularista o interseccional, sin pretender en lo más mínimo aspirar a un trabajo holístico debido a que el foco de estudio se dirigió exclusivamente a la comprensión de la gastronomía tradicional de Chipilo y su contexto histórico social.

Podemos partir de lo general a lo particular y comprender a México como un país con gran diversidad cultural, y gracias a esta diversidad tenemos variedades de alimentos en cada estado del país. Estos alimentos han estado presentes desde la época prehispánica, sin embargo, con el paso del tiempo también hemos tenido influencia de otros países como España, Francia y Estados Unidos y aun de países de regiones tan alejadas geográfica y culturalmente como Asia y África.

Pero es hasta el año 2016, cuando se declara el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, celebrándolo el 16 de noviembre de cada año. Por lo que en el Diario Oficial de la Federación queda registrado que:

El Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), durante su Quinta Reunión Ordinaria, convino el 16 de noviembre de 2010 en la Decisión 5.COM 6.30 que la cocina tradicional mexicana cumple con los criterios de inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; habida cuenta de que es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación, y su inscripción podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Decreto por el que se declara Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año, 2016.)

Si desde tiempos prehispánicos la comida mexicana ha sido importante en nuestro país, a partir de este decreto se le ha dado una mayor difusión a esta temática.

Como mexicanos no dejamos de asombrarnos de los diferentes alimentos existentes, así como cada uno de los ingredientes que los conforman. Debido a la gran diversidad lingüística de México existe una gran variedad de términos para referirnos a los alimentos y sus ingredientes.

En nuestro caso, vivimos seis años en el territorio indígena del Totonacapan entre los Estados de Puebla y Veracruz. Ahí fuimos testigos de una parte de la diversidad gastronómica en contextos indígenas.

Sin embargo, al tiempo que dejamos de vivir en dicha región, decidimos habitar en un pueblo vecino a la localidad de Chipilo, una localidad de inmigrantes italomexicanos en el Estado de Puebla. Ahí pudimos ser testigos de otra perspectiva de la diversidad alimentaria en México y conocer otra tradición culinaria alejada de los referentes más nacionalistas y tradicionalistas mexicanos. En este texto queremos compartir una parte de la memoria de la comida italomexicana de Chipilo, en el estado mexicano de Puebla.

Arribar a Chipilo es toda una experiencia sensorial, las fértiles tierras que le rodean, siempre en labranza, aderezan el ambiente con un ligero tufo a vaca. A muchos les desagrada y a otros les parece colateral, sin darle mayor importancia, este aroma es el preámbulo a los sabores de los alimentos que se elaboran día a día, derivados de un pueblo trabajador que nos ofrece productos lácteos, embutidos, pastas y otras delicias más.



Foto 1. Fotógrafo: Sr. Zago. Año: Aprox. 1980. Título: *El establo*. Lugar: Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México. Fuente: Fondo Privado Minerva Zago.

Al convivir con varias familias chipileñas, nos dimos cuenta de que las actividades laborales y escolares comienzan desde las 5:00 a.m. con la preparación del desayuno y el lonche para la escuela y el trabajo. Son los lácteos y embutidos los que predominan en esas comidas. Leche con café y chocolate es la principal bebida para adultos y niños.

Recordamos la primera vez que entramos a una casa chipileña, después de generar confianza y *rapport* durante un año. Nos pasaron directamente

a la cocina debido a las actividades domésticas desarrolladas en ese momento. Durante el transcurso de nuestra plática, lo importante era que no se regará la leche que se encontraba sobre la estufa para seguir con la elaboración del queso. Mientras se hervía la leche, nuestra conocida nos ofreció queso del refrigerador. Lo curioso es que en nuestra cultura el queso lo solemos comer en cuadritos o rebanado sin ningún aderezo, pero esta conocida nos lo ofreció como botana para picar aderezado con chile y limón en polvo además de chiles jalapeños en vinagre. Con el paso del tiempo pudimos degustar espagueti con ajo y crema, carne molida con salsa verde de tomate de hoja y otros elementos y mezclas a las que no estábamos acostumbrados.

Antes de ahondar en los elementos culinarios chipileños, hagamos una brevísima revisión de sus orígenes.



Foto 2. Autor: Sr. Zago. Año: Aprox. 1980. Título: *Infantas de Chipilo*. Lugar: Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México. Fuente: Fondo Privado Minerva Zago.

Chipilo fue fundado el 2 de octubre de 1882 por inmigrantes italianos provenientes de la región del norte del Véneto, Italia.

La mayoría de ellos vinieron de Segusino y de los pueblos aledaños en las provincias de Treviso y Belluno, como Quero, Valdobbiadene, Feltre y Maser.

Franco Savarino argumenta que:

Entre 1881 y 1882, el general Manuel González trajo de Italia a cerca de 3 mil inmigrantes en cuatro viajes, con los que fundó siete colonias: Huatusco (Veracruz), Mazatepec, Tetelas y Chipiloc (Puebla), Barreto (Morelos), Aldana (Distrito Federal) y Ciudad del Maíz (San Luis Potosí). [...] El grupo asignado a Puebla estaba compuesto por cerca de 225 familias, que formaban un total de aproximadamente 500 personas. Los recién llegados encontraron que las tierras prometidas eran semiáridas, arenosas y pedregosas, en las áreas elevadas; y pantanosas, en las bajas. Se encontraban relativamente aisladas y estaban enclavadas en una zona densamente poblada por indígenas, quienes veían con desconfianza a los extranjeros recién llegados. En estas condiciones sería difícil pagar las deudas contraídas con el gobierno. Algunos colonos se decepcionaron y resolvieron marcharse. La mayoría, sin embargo, no perdió sus esperanzas y se dio a la tarea de fundar una próspera colonia agrícola, cuyo nombre fue en ese entonces Fernández Leal, cambiado más tarde por el de Francisco Javier Mina. (Savarino, 2006, p. 278). Sin embargo, Zago (1998) menciona que los habitantes de ese lugar no aceptaron dicho nombre y prefirieron llamarlo Chipilo. (Savarino, 2006, p. 146)

Así mismo, Zago enfatiza que “al dejar de ser colonia y comenzar sus experiencias como nuevo pueblo de Francisco Javier Mina se valoró su gran economía, y además trajo consigo una nueva forma de administración política” (Zago, 1998, p. 151).

Pero el cambio que experimentó Chipilo al iniciar su vida como pueblo, fue el cambio de mentalidad. Liberada ya la mayoría de sus habitantes de sus más fuertes compromisos con el gobierno, se sintieron dueños de un patrimonio propio, que habría que incrementar, sin necesidad de pedir permisos para salir de su comunidad y viajar por todo el país. Fue así como algunos salieron a comprar tierras por distintos rubros, cada vez más lejos hasta afirmar su presencia prácticamente hasta en todos los estados de la República. (Zago, 1998, p. 152)

Según, Zago (1998) en el año de 1935 el presidente Lázaro Cárdenas ofreció a los chipileños mil hectáreas de tierra en Chihuahua, cerca de Atlixco, pero los chipileños rechazaron ese ofrecimiento. El Chipilo de aquellos años, campesino a carta cabal y de una sola palabra, tenía el inocente orgullo de considerar como propio sólo aquello por lo que había Xihmai 202

pagado un precio. De ahí que la respuesta oficial que se envió entonces a las autoridades haya sido en el sentido de que, sí aceptaban las mil hectáreas ofrecidas, pero sólo a condición de que se les permitiera pagar por ellas. Y las tierras ahí se quedaron, asignadas oficialmente a Chipilo por más de 30 años, pero sin ser aprovechadas por los chipileños.

A pesar de algunas crisis económicas que pasaron los chipileños en 1890 sobre todo porque sus tierras no producían lo suficiente, optaron por salir a trabajar y comprar forrajes. Para 1920 volvió a presentarse la misma situación y la solución fue que muchas familias chipileñas salieron a comprar tierras en las haciendas que habían conocido en las cercanías. La misma situación se adoptó en las siguientes ocasiones en que se presentó la crisis (1940 y 1960). A partir de los años de 1970, la crisis de la ganadería se volvió permanente en todo el país. La respuesta de Chipilo ante esta situación ha sido múltiple: seguir emigrando para comprar tierras en otros lados; cerrar los establos pequeños y no rentables; potenciar los establos grandes con mecanización, compra o renta de tierras cercanas para tener el forraje fresco a corta distancia y en cantidades suficientes; industrializar cada establo su propia leche; mejorar continuamente la raza del ganado. Pero la solución más frecuente que están tomando los chipileños es la de diversificar sus ocupaciones, dedicándose cada vez en mayor número a otras actividades y profesiones.

Debido a toda esta situación, poco a poco Chipilo se ha ido transformando de pueblo ganadero a emporio industrial. Pero también han llegado nuevas industrias que se han sumado a las que desde hace muchos años escogieron este pueblo por su seguridad, por el gran movimiento económico que genera, y por la confiabilidad de su gente y por sus extraordinarias cualidades de organización de trabajo y ahorro, que han permitido desde siempre sostener un nivel de vida semejante a los pueblos de primer mundo, según Zago (1998, p. 177-178).



Foto 3. Fotógrafo: Sr. Zago. Año: Aprox. 1980. Título: *Minerva Zago en el establo*. Lugar: Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México. Fuente: Fondo Privado Minerva Zago.

Resultados: La culinaria de Chipilo

Al compartir sobre la memoria de la comida en Chipilo con sus pobladores, surgieron entremezcladas, las recetas actuales con la nostalgia de las experiencias sensoriales del pasado.



Foto 4. Fotógrafo: Sr. Zago. Año: Aprox. 1980. Título: *Un cumpleaños en la Familia Zago*. Lugar: Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla. Fuente: Fondo Privado de Minerva Zago.

Un pollo llamado “pit taliani” (pollo italiano) que se hace con jitomate, plátano macho, aceitunas y pasas condimentado con clavo y canela lo cual le da un olor muy particular.

Es dulzón. Hoy llegué a casa de mi mamá y nadie como mi mamá para prepararlo, pues siempre es la mamá quien tiene la receta original. Ya había comido pero dije “un pedacito si me lo merezco porque a mí no me sale igual”, entonces el “pit taliani” es muy común aquí en Chipilo, cuando tienes un invitado y quieres quedar bien lo haces, porque es típico, no es picoso, hay quienes le quitan el plátano, como a Tony mi esposo que no le gusta con el plátano. (Galeazzi, 2018)¹

¹ Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

Otro platillo muy recordado porque se hacía en las bodas es la “carne intecha”. Es carne en la olla guisada con papas y tomate rojo, condimentada con clavo y canela. “Tiene un sabor muy particular y no lleva chile y pude tener un toque de dulzor al gusto. Esa carne era asociada con las fiestas del pueblo, aunque actualmente ha sido desplazado por un platillo regional llamado mixiote”², el cual es carne cocida al vapor en pequeños sacos de papel encerado, con chile, laurel y hojas del árbol del aguacate, principalmente.

Al hacer memoria de la infancia, varios chipileños y chipileñas nombraron el “sulli” el cual se daba a los pequeños los sábados después del baño, el cual es una harina de sémola de maíz cocida con mantequilla y leche. Se hacía una bebida muy espesa con mantequilla y leche de vaca entera que le daba un sabor muy especial (Dossetti, 2016³; Dossetti y Minutti, 2016⁴; Galeazzi, 2018⁵). También se acostumbraba en tiempo de frío “para calentarse un poquito” como con otros “atoles”⁶.

Respecto al “sulli” Celia Constantini nos dice:

Otro platillo también común entre ellos es el sulli, se pone al fuego un cazo de cobre, con agua y una pizca de sal, cuando está hirviendo se agrega poco a poco la harina de maíz sin dejar de mover; antes de retirarse del fuego se le puede agregar mantequilla, o bien después de servido, cada persona le pone a su gusto, se toma con leche caliente o fría, puede condimentarse con pasitas, queda espeso casi como gelatina, agregando un poco de azúcar, sabe delicioso. (Constantini, 1982, p. 18)

² Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

³ Entrevista realizada a Martha Dossetti Minutti, 20 de enero de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

⁴ Entrevista realizada a Gabriel Dossetti y Martha Minutti, 12 de mayo de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

⁵ Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

⁶ Bebidas tradicionales regionales en México a base de maíz y agua. El nombre proviene de la lengua náhuatl y se puede entender como “acuoso” o “aguado”.

También se recuerda mucho la "pinzza" (Dossetti, 2016⁷; Dossetti y Minutti, 2016⁸; Galeazzi, 2018⁹), el pan de maíz hecho con manteca y leche, mucha canela, azúcar glaseada y una que otra pasa o nuez. De manera actual se puede comprar en algunas tiendas del pueblo, moldeado al horno en latas de sardina. Anteriormente cada ama de casa preparaba su pan, con harina de trigo, harina de maíz, huevo, azúcar, leche y un poco de carbonato para que esponjara, todo esto lo mezclaban dándole una consistencia regular a la pasta, y lo cocían en una cacerola.

Quienes no tenían horno lo cocían de la siguiente manera:

El carbón ya hecho brasas lo ponían sobre una lata que cubría la cacerola y la depositaban sobre el rescoldo que había quedado de las brasas, de esta manera el pan salía cocido listo para comer. Se llamaba de dos formas este pan, pan moro o "pinzza". La primera panadería de Chipilo, fue hecha por la familia de apellido Colombo, contaba con un horno suficientemente grande como para abastecer de pan toda la colonia. (Constantini, 1982, p. 41)

Para el caso de los embutidos y cárnicos, será necesario escribir un trabajo entero sobre ellos, pero vamos a mencionar que entre las muchas recetas resaltan el lomo ahumado, el salado (que es como un salami), el salchichón cocido, la longaniza, la "luganega" que es como un chorizo sin el chile, blanco muy condimentado y la "panceta" que es como un tocino grueso sin tanta sal. Existe una receta que aún no hemos podido probar llamada "sorpresa" la cual es una carne cruda, macerada y salada, la ponen bajo la tierra y nos han referido que igualmente las han probado algunos que han podido viajar a Italia.

En relación con las verduras encontramos dos que nos llamaron la atención. La primera es la col ahogada, una especie de ensalada semiseca con luganega o chorizo blanco y la segunda es el "radicchi" o "radicchio" que es una ensalada que se prepara con una planta llamada diente de león y que se asemeja a la arúgula italiana. Esta ensalada se puede elaborar sólo con mantequilla derretida o quemada o se le pueden agregar rodajas

⁷ Entrevista realizada a Martha Dossetti Minutti, 20 de enero de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

⁸ Entrevista realizada a Gabriel Dossetti y Martha Minutti, 12 de mayo de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

⁹ Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

de cebolla, pimienta y tocino. Algunas familias también le ponen “tlalitos”, que son la parte grasosa que queda de freír el chicharrón del cerdo.

Un elemento tradicional que no puede faltar es la “polenta”, la cual es un pan bofo que en nuestra región se parece a un tamal grande y salado, hecho de harina de maíz, no se le pone ningún relleno y se corta con hilo en rebanadas como pan de caja y hace las veces de pan de mesa. Se puede comer suave pero también se acostumbra a tostar para la noche.

Existe también un “minestrone” que es una sopa de frijoles con verduras y longaniza o luganega.

Según, Celia Constantini la alimentación básica de los italomexicanos de Chipilo se basaba en:

Carne, huevos, leche, verdura, y principalmente la polenta, que es el complemento de la comida. La polenta se prepara en un cazo de cobre con una cantidad de agua con sal, cuando empieza a hervir, se agrega harina de maíz cernida, para evitar que lleve ollejo que resultaría molesto al comer. Con un trozo de madera delgado de 60 cm. delgado y 2 ó 3 pulgadas de circunferencia, llamado mescolino o mescolo, se bate hasta formar una pasta espesa y consistente a manera que al verterla sobre una tabla llamada “tállero” (tabla redonda con un mango o agarradera, y que descansa sobre dos bases de madera pequeñas tiene una circunferencia de 30 o 40 cm.), queda en forma de pelota y acto seguido se rebana con un hilo, pues el cuchillo la arrugaría y perdería su forma. Cada rebana [rebanada] se llama Fetta, ya fría se dora sobre un bracerito o una parrilla, por los dos lados, quedando así un rico alimento que se come como si fuera pan o tortilla. (Constantini, 1982, p. 18)

Para los quesos hay uno particular que se conoce como queso “oreado” que es el producto de dejar airear el queso varios días “a temperatura” lo cual propicia que se salga todo el suero, se vuelva aromático y un poco salado.

También acostumbraban a tomar el café hirviéndolo en una Stañoleta, que era una especie de jarra de cobre. [...] Cuando llega una visita le ofrecen café, pues es para ellos un símbolo de bienvenida y desprendimiento. (Constantini, 1982, p. 18-19)

Existe también una bebida alcohólica que se basa en aguardiente con frutas maceradas, aunque con las bebidas actuales de producción industrial como el ron, es referida como una bebida propia de los viejos. También se menciona el “tecuí” que es el ponche tradicional hecho de pura ciruela pasa o mezclado con tejocote.¹⁰

Lo mismo sucede con el consumo del tabaco, ahora se acostumbran los productos industriales en cajetilla, pero Constantini refiere lo siguiente para finales del siglo pasado:

El tabaco, uno de sus grandes vicios, lo fumaban en hoja, pero algunos molían las hojas hasta convertirlas en polvo, y lo aspiraban por la nariz, esta costumbre se arraigó más cuando algunos hombres trabajaban en las minas, y como no se permitía el fuego, ahí dentro, el tabaco molido fue la opción. (Constantini, 1982, p. 18-19)

Un rubro fundamental en la alimentación de Chipilo, es el de los lácteos, productos por los cuales el pueblo cobró una importancia relevante en toda la región y particularmente en la ciudad de Puebla.

En cuanto las vacas que les fueron otorgadas por el gobierno empezaron a producir, las mujeres fabricaron su queso casero y del suero sacaban el requesón, las familias que en realidad no contaban con mejores recursos tomaban el suero sobrante como alimento para ellos y sus hijos. [...] «durante los años 30 todas las familias italianas establecidas en Chipilo tenían establos y en conjunto producían 30,000 litros que comerciaban en Cholula y Puebla». (Constantini, 1982 pp. 18-19)

Aunque con el paso del tiempo la producción lechera ha disminuido, aún es una parte importante del pueblo y muchas familias tienen los establos en la parte posterior de la casa, sobre todo en la parte del pueblo nombrada como “los ranchos”.

Aquellos que contaban con sus mejores recursos, ya sea porque trajeron dinero de Italia o porque tuvieron más suerte obsequiaban el suero a los demás. Hacia finales de los años veinte, Chipilo enviaba diariamente 3,500 litros de leche al mercado de Puebla y también producía quesos y mantequilla

¹⁰ Llama la atención que la voz “tecuí” parece tener un origen más cercano a la lengua náhuatl que a la lengua véneto de Chipilo, elemento que refleja aún más el sincretismo entre las culturas de la región.

(más tarde se volvería famosa la marca de productos lácteos Chipilo).
(Savarino, 2006, p. 279)

Siendo la fuente de sus ingresos la gente reunía en su casa la poca leche haciendo cargo a su familia de fabricar los distintos productos que provienen de la leche, como son: mantequilla, queso, requesón y crema.

A continuación, mencionamos los procesos recuperados por Constantini, a finales del siglo pasado y que poco han cambiado en la actualidad.

Para la elaboración de la mantequilla:

Se lograba a base de descremar la leche y se quedaba toda la noche en un lugar fresco, al día siguiente la crema estaba por encima y con una escoba de popote, especial estaba lista para hacer la mantequilla. Se batía en un recipiente de madera, hecho por ellos mismos, al cual llamaban “burcho”, con un palo de madero chico, meneaban hasta sacar libre de suero la mantequilla, el suero lo freían para preparar un guiso especial con legumbres. (Constantini, 1982, pp. 42-43)

Para el queso:

La leche se cuaja calentándola a cierta temperatura, agregan el cuajo “conayo” que ellos mismos preparaban de una sustancia obtenida de los becerros recién nacidos, los italianos llamaban a este queso “formallo”. (Constantini, 1982, pp. 42-43)

En el caso del Requesón:

El suero se preparaba poniendo un poco de vinagre hirviéndolo y moviéndolo constantemente unos 15 ó 20 minutos. Después se escurría o colaba en una manta de cielo, y estaba listo para vender o comer. (Constantini, 1982, pp. 42-43)

Como ya se mencionó, estos productos junto con el requesón y el yogurt se han vendido principalmente a la ciudad de Puebla mediante camionetas repartidoras por familias en la que cada una tiene su propia ruta y sus clientes. Sucede que una misma familia puede tener varias rutas de reparto y varias camionetas para dicho cometido.

También ahora se puede ver el caso de muchos comerciantes de la ciudad de Puebla que vienen a Chipilo a surtirse de productos para revenderlos en los pequeños comercios de diversas zonas de la ciudad.

Otra opción muy presente es la del comercio al menudeo en donde familias de toda la región van a surtir su despensa semanal con quesos, embutidos y pastas entre otros productos. Estas compras son muy valoradas por su sabor y calidad, y obviamente al ser productos artesanales suelen ser más costosos de los que son los productos industriales que se venden en los supermercados o las tiendas de abarrotes.

Como un elemento de subjetividad, es necesario mencionar que la calidad en los alimentos artesanales elaborados y vendidos en Chipilo no tienen comparación con nada en la región.

A los productos mencionados se les han sumado innovaciones de algunas familias como los embutidos de conejo o pavo y otros derivados de la leche, como nuevas recetas de quesos maduros y añejados, así como las combinaciones de ingredientes entre los cuales se incluye una gran diversidad de chiles como el jalapeño, pasilla o chipotle y productos de tipo gourmet como vino tinto o aceitunas.

Un producto no alimentario que es interesante mencionar es el “fiorde fiorabante” el cual es un macerado de cannabis en alcohol que sirve para remedios y curaciones corporales. A veces se mezcla con aceite de ricino. Existen muchas anécdotas de caídas de niños y adultos en donde las abuelas o las madres acudían con el remedio para aplicar y curar.

Como un elemento de continuidad cultural ligado a la alimentación, está la cacería, actividad de mucha tradición en Chipilo. Las personas manifiestan que esta costumbre la tienen desde que vivían en Italia y, aunque en la actualidad hay que ir más lejos y hay menos especies que cazar, no se dejan de traer palomas, pichones, pájaros y conejos que se acostumbra a freír en mantequilla. Cuando nosotros preguntamos sobre si había otras recetas para las presas de cacería, algunos comentaron que las acompañan con condimentos, pero frecuentemente se nos respondía

que deben ir “siempre fritas con mantequilla” (Dossetti, 2016¹¹; Dossetti y Minutti, 2016¹²; Galeazzi, 2018¹³).

Como complemento a la parte culinaria, es relevante mencionar que además de la cacería, existen otras tradiciones lúdicas que son propias de las culturas del Véneto y que pudimos presenciar y participar en diversas ocasiones. Una que se acostumbra también en el cono sur americano, son las bochas, juego de pelotas que se chocan entre sí rodándolas por el suelo a lo largo de un carril longitudinal sin marcas. Las pelotas pueden estar hechas de madera o metal.

Otro juego muy tradicional es el “rigoletto” el cual es una actividad de integración familiar que se realiza para la Pascua. Si bien son los más pequeños de la casa los que más se emocionan, no dejan de participar los adultos en la actividad. Todo comienza con la decoración de huevos hervidos. Se pintan de colores con diferentes figuras y motivos al gusto de la persona. La sola actividad de la decoración es un evento en sí mismo pues los diseños y empeño de cada persona hablan de la cultura del trabajo tan dedicado propio de los chipileños y elementos de la cultura visual propia del lugar.

Al día siguiente se coloca una teja de barro a modo de rampa recargada en un montón de tierra o algo que le dé una inclinación óptima para rodar los huevos. Una vez con la “cancha de juego” preparada dejan caer por turnos y uno a la vez, los huevos decorados, los cuales, debido a la forma ovalada, trazan una parábola a partir de la teja rodando por el suelo. La persona en el siguiente turno hará lo mismo buscando pegarle con su huevo a alguno de los que los participantes anteriores han dejado en el terreno de juego. Una vez que se ha golpeado un huevo cambia de propiedad a aquel que lo golpeó. Las partidas pueden ser tan largas como se deseen y los participantes pueden ir a otras casas a jugar. Dicha actividad nos pareció una de las actividades más integradoras y divertidas

¹¹ Entrevista realizada a Martha Dossetti Minutti, 20 de enero de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

¹² Entrevista realizada a Gabriel Dossetti y Martha Minutti, 12 de mayo de 2016, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

¹³ Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México.

de la cultura chipileña ya que participan desde los más pequeños; niños que apenas caminan, hasta los más viejos. Cualquiera persona se puede incluir desde el proceso de la decoración, en donde los mayores suelen ayudar a los más pequeños, hasta la ingesta de los huevos ganados. Al término del juego o al día siguiente, pudimos disfrutar en familia al comer los huevos mencionados. Pueden comerse solo con sal o a veces se preparan en algún plato más colectivo, dependiendo de la costumbre y gusto de la familia. Sobra decir que es un gran momento de convivencia y de compartir familiar, en donde las hazañas del triunfo y la obtención de los huevos del *rigoletto* son los protagonistas en la mesa¹⁴.

Conclusiones

Sin ánimo de generar un texto idealista sobre la alimentación entre los descendientes de inmigrantes italianos en México, buscamos compartir en el texto aquellos elementos que presentan una continuidad y existencia actual, dejando de lado todas aquellas referencias que ya no se practican más y que serán abordados en otro documento de investigación.

En este punto es necesario señalar que, si bien recopilamos diversidad de datos al respecto de los más representativo de la culinaria chipileña tradicional, también existen gran cantidad de elementos que son propios de la región y que la cultura chipileña ha adoptado como propios, ya sea de manera reciente o desde generaciones atrás.

Un buen ejemplo es el uso de la tortilla mexicana que no deja de estar presente en la alimentación chipileña de manera cotidiana y en torno a la cual uno no reflexiona por su existencia debido a ser algo bastante común en la alimentación diaria en toda la región.

Para el caso de la culinaria chipileña, nos parece muy significativo que en la comida se consuma maíz, no solo en las tortillas, sino en otros guisos como ya se ha descrito. Este sincretismo culinario es un aspecto que amerita un mayor análisis que podremos abordar en otro trabajo.

¹⁴ Nuestro más grande agradecimiento a Martha Dossetti Minutti por permitimos compartir con toda nuestra familia, tantas veces estas y otras experiencias con su extensa familia en “los ranchos” de Chipilo, gracias a sus hijos, padres, hermanas, sobrinos y primos.

Existen también muchas innovaciones que son propias de la cultura nacional o la influencia comercial internacional, así como de las modas generacionales y productos de la década vigente para cada generación. Por ejemplo, en una entrevista sobre comida tradicional, una persona nos mencionaba una bebida que llaman “cola de zorrillo” y que consta de la cáscara entera de un limón, cortada en una tira y mezclada con ron, refresco de cola y hielo. Elementos como este abundan en las descripciones de las comidas y bebidas contemporáneas, pero por su origen moderno, los dejamos de lado en el presente trabajo para poder resaltar aquellas tradiciones que persisten en la cultura hasta nuestros días y que pueden ser identificadas y rastreadas generaciones atrás.

Otro caso paradigmático es la adopción de elementos de la cultura nacional rastreables casi a los orígenes de la inmigración italiana en el siglo XIX, como es el caso del consumo del tequila en Chipilo.

Mucho se ha comido el tequila, los chipileños toman mucho tequila. Pero no de ahorita, de toda la vida y se ha adoptado a la par de las vestimentas mexicanas como propias. Este es el caso del traje charro.... mi bisabuelo y el de mi esposo se vestían de charros, mira las fotos y las fechas. Me dijo mi mamá que se mandaban hacer los pantalones con la plata y tenía dos o tres trajes para usarlos de siempre. (Galeazzi, 2018¹⁵)

Es así como, conscientes del riesgo que conlleva la exaltación de los elementos más tradicionales y exóticos por parte de los investigadores, en el presente trabajo pretendemos hacer un reconocimiento a las familias que han mantenido vivos aquellos elementos del patrimonio cultural inmaterial provenientes de hace más de cien años. Como ya mencionamos antes, la gastronomía mexicana obtuvo la declaratoria de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, y la gastronomía chipileña, pese a tener un origen en otro continente, hoy es parte de ese hermoso caleidoscopio que es la gastronomía mexicana.

Sólo nos resta decir que es sumamente natural que las nuevas generaciones tengan la percepción de que las cosas “se van perdiendo” conforme avanza el tiempo y nunca “son como antes”, sin embargo, al visitar chipilo y escuchar a los jóvenes hablar en el idioma del véneto

¹⁵ Entrevista realizada a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti, 22 de noviembre de 2018, Chipilo de Francisco Javier Mina, Puebla, México. Información corroborada en otras entrevistas.

pero con particularidades que sólo se encuentran en México, así como a las familias que siguen cultivando el uso de la lengua originaria a la par de las costumbres y tradiciones heredadas de generación en generación y mantenidas en la memoria de los más pequeños que pueden identificar a los bisabuelos o tatarabuelos, es la mejor prueba de ese amor por la cultura y el compromiso de preservación de la memoria que han mantenido aquellos descendientes de los que llegaron en el siglo XIX, con la ilusión de una vida mejor para sí mismos y para sus descendientes.

Hoy les podemos decir a los primeros: gracias, nosotros somos testigos de que sus descendientes portan orgullosos la herencia familiar y la cultura que con tanto amor sembraron en las tierras de Chipilo.

Agradecimientos

Gracias a las familias de Chipilo con las que hemos entablado una amistad a lo largo de los últimos años. Un agradecimiento especial a la Dra. Cecilia Galeazzi Minutti y a su esposo el Ing. Marco Antonio Zago Merlo por sus grandes aportes a nuestra comprensión de la cultura y la gastronomía Chipileña. Gracias profundas a la Familia Dossetti Minutti, a nuestra gran amiga Martha Dossetti Minutti, sus padres Gabriel Dossetti, Martha Minutti y sus hermanas Gabi, Maira y Yessenia y sus familias respectivas, por dejarnos compartir con nuestra familia tantos y tantos momentos en el seno de la suya. Gracias especiales a Nohemi Minerva Zago R. por sus aportes fotográficos y sus historias sobre la cotidianidad de Chipilo y a su hijo Damian Romero Zago por acercarnos a su hogar y a su familia. A todas y todos ellos, nuestra más grande gratitud por su apoyo en este y otros trabajos de investigación, pero sobre todo por su amistad y cariño. Nuestra casa es su casa y nuestro corazón les llevará consigo hasta el final de nuestros días.

REFERENCIAS

Atkinson, P. & Hammersley, M. (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. Paidós.

- Atkinson, P. & Hammersley, M. (1998). Ethnography and participant observation [Etnografía y observación participante]. En N. K. Denzin & Y. *Lincoln Strategie of Qualitative Inquiry*, (pp. 110-136), Sage Publications.
- Atkinson, P.; Delamont, S & Hammersley, M. (1988). Qualitative Research Traditions: A British Response to Jacob. *Review of Educational Research*, 58(2). 231-250.
<https://doi.org/10.2307/1170335>
- Calone, S. (2006). La representación mediática: teoría y método. *Psicologia da Educação*, (23), pp. 75-102.
http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-69752006000200005&lng=pt&tlng=es
- Constantini, C. (1982). *Centenario de Chipilo. Historia biográfica*. México.
- Guber, R. (2001). *La Etnografía. Método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma.
- Guerrero, P. (2002). *Guía etnográfica para la sistematización de datos sobre la diversidad y la diferencia de las culturas*. Ediciones Abya-Yala.
- Morse, J. (Ed.). (2003). *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa*. Editorial Universidad de Antioquia.
- Rateau, P. & Lo Monaco, G. (2013). La Teoría de las Representaciones Sociales: Orientaciones conceptuales, campos de aplicaciones y método. *CES Psicología*, 6(1), pp. 22-42.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=423539419003>
- Rodríguez, G.; Gil, J. & García, E. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Ediciones Aljibe.
- Sandoval, C. (2002). *Investigación cualitativa*. ARFO Editores.

Savarino, F. (2006). Un pueblo entre dos patrias: mito, historia e identidad en Chipilo, Puebla (1912-1943). *Cuicuilco*, 13(34), pp. 277-291. <https://es.scribd.com/document/173914999/Historia-de-Chipilo>

Secretaría de Gobernación [SEGOB]. (2016, octubre 14). *Decreto por el que se declara Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año*. DOF: 14/10/2016. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016#gsc.tab=0

Taylor, S. J. & Bogdan, R. (1998). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. (J. Piatigorsky, Trad.) Paidós.

Zago B., A. (1998). *Los Cuah'tatarame de Chípiloc*. Comune di Segusino Editore.

Copyright (c) 2022 Iván G. Deance Bravo y Troncoso, Verónica Vázquez Valdés.



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Usted es libre de:

- 1) Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.
- 2) Adaptar — remezclar, transformar y construir a partir del material para cualquier propósito, incluso comercialmente, siempre que cumpla la condición de:
Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.

[ResumenDeLicencia](#)

[TextoCompletoDeLicencia](#)

Iván G. Deance Bravo y Troncoso / Verónica Vázquez Valdés
La culinaria que vino de ultramar: Memoria y representación
de la alimentación en Chipilo, Puebla
Revista *Xihmai* XVII (33), 191-218, enero–junio 2022