



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
INSTITUTO DE ARTES
MAESTRÍA EN PATRIMONIO CULTURAL DE MÉXICO

PROYECTO TERMINAL

**EL *PIXTLE* COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN
XICOTEPEC, PUEBLA: *UNA APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA Y
CIENTÍFICA A LA COCINA RITUAL***

Para obtener el grado de
Maestro en Patrimonio Cultural de México

PRESENTA

Salvador Omar Espino Manzano

Director

Dr. Julio César Rosales Paredes

Mineral del Monte, Hgo., México, marzo 2026

Acta de revisión



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Artes
Institute of Arts

Oficio Núm. IA/247/2026

Mtra. Ojuky del Rocío Islas Maldonado
Directora de Administración Escolar de la UAEH
Presente

Con fundamento en el Artículo 37 de la Ley Orgánica y Artículo 51 Fracciones III, VI y IX del Estatuto General de la Universidad, nos permitimos comunicarle que una vez leído y analizado el Proyecto Terminal titulado: **El pitile como patrimonio cultural inmaterial en Xicotepec, Puebla: una aproximación etnográfica y científica a la cocina ritual**, que para obtener el grado de Maestro en Patrimonio Cultural de México presenta **Salvador Omar Espino Manzano**, matriculado en el Programa de Maestría en Patrimonio Cultural de México, con número de cuenta **117914**; consideramos que reúne las características e incluye los elementos necesarios de un trabajo de Proyecto Terminal, por lo que, en nuestra calidad de sinodales designados como jurado para el Examen de grado, nos permitimos manifestar nuestra aprobación a dicho trabajo.

Por lo anterior, hacemos de su conocimiento que le otorgamos al alumno mencionado, nuestra autorización para imprimir y empastar el trabajo de Proyecto Terminal, así como continuar con los trámites correspondientes para sustentar el Examen para obtener el grado.

Agradeciendo sus atenciones, reciba un saludo fraternal.

Atentamente
"Amor, Orden y Progreso"

Mineral del Monte, Hgo., a 10 de marzo de 2026


Lic. Juan Manuel Camacho Bertrán
Director del Instituto de Artes




Dr. Julio César Rosales Paredes
Director de Proyecto Terminal


Dra. María Montserrat Camacho Angeles
Lectora de Proyecto Terminal


Dra. Nidia Nava Carreón
Lector de Proyecto Terminal


Mtra. María José González de los Montero Sierra
Lectora de Proyecto Terminal


Mtra. Luz Edith González de los Montero Vargas
Lectora de Proyecto Terminal

Calle Ex Hacienda de San Cayetano s/n, Col. Centro
42135. Mineral del Monte, Hidalgo
Teléfono: 7717172000 Ext. 42501
ida@uah.edu.mx

"Amor, Orden y Progreso"



2025



Índice

Introducción	15
Capítulo I. Base de investigación	18
1.1 Problemática	18
1.2 Delimitación	19
1.3 Justificación.....	20
1.4 Objetivos	21
1.4.1 Objetivo general.....	21
1.4.2 Objetivos específicos	22
1.5 Tipos de investigación.....	23
1.6 Supuesto de investigación	25
1.7 Tabla comparativa: Objetivos- Metodología-Resultados esperados	25
Capítulo II. Antecedentes y Estado del arte	27
2.1 Antecedentes.....	27
2.2 Estado del arte	34
2.3 Marco conceptual	59
2.4 Marco normativo	66
<i>Consideraciones éticas de la investigación</i>	69
Capítulo III. Metodología de la investigación.....	72
3.1 Descripción de la metodología	72
3.2 Entrevista etnográfica	72
3.3 Investigación-Acción Participativa (IAP)	73
3.4 Documentación fotográfica sistemática.....	76
3.5 Metodología para el análisis bromatológico y valor nutrimental	78
3.6 Evaluación sensorial del <i>pixtle</i>	79
3.7 Análisis gastronómico y aplicación culinaria del <i>pixtle</i>	83
3.8 Taxonomía de las plantas que intervienen en el proceso	84
3.9 Propuesta de difusión del <i>pixtle</i> y publicación de resultados	85

3.10 Análisis interpretativo de datos cualitativos.....	87
Capítulo IV. Resultados.....	89
4.1 Testimonio etnográfico de la cocinera tradicional Mtra. Celia Barrios Olvera y su relación con el <i>pixtle</i>	89
4.2 Memoria colectiva regional sobre el <i>pixtle</i> : testimonios locales de uso, elaboración y significado	94
4.3 Resultados de la Investigación-Acción Participativa en torno al <i>pixtle</i>	98
4.4 Análisis bromatológico y valor nutrimental del <i>pixtle</i>	111
4.5 Resultados del análisis sensorial del <i>pixtle</i>	114
4.6 Análisis gastronómico y aplicación culinaria del <i>pixtle</i>	118
4.6.1 Recetas de cocina tradicional	119
<i>Enchiladas de pixtle</i>	119
<i>Pixtamal (tamal ritual de pixtle)</i>	121
4.6.2 Recetas de cocina contemporánea	124
<i>Tostada de cochinita pixtleña</i>	124
<i>Pork belly en salsa de pixtle y hongo azul</i>	127
4.7 Identificación botánica de las plantas usadas en la elaboración del <i>pixtle</i>	130
4.8 Eventos de difusión del <i>pixtle</i> y publicaciones	138
4.8.1 Gestión y participación en eventos gastronómicos y científicos.....	138
4.8.2 Publicaciones derivadas del trabajo de investigación sobre el <i>pixtle</i>	144
4.9 Análisis cualitativo de los datos	147
4.10 Discusión de los resultados.....	150
Conclusiones	154
Recomendaciones	156
Impacto de la propuesta	158
Bibliografía	159
ANEXOS	166

Glosario de términos

Ahumado tradicional: Proceso de conservación y transformación del alimento mediante la exposición prolongada al humo del fogón.

Alimento prehispánico: Preparación culinaria cuya base de ingredientes, técnicas y herramientas antecede al periodo colonial.

Alimento ritual: Preparación alimentaria cuyo valor principal no radica en su función nutricional, sino en su carga simbólica y su uso en contextos ceremoniales específicos. Los alimentos rituales se elaboran y consumen bajo normas culturales precisas de tiempo, espacio y participación social, funcionando como mediadores simbólicos entre la comunidad, la naturaleza y lo sagrado.

Análisis bromatológico: Estudio técnico de la composición de un alimento, que incluye parámetros como humedad, proteínas, lípidos, carbohidratos, fibra y valor energético.

Análisis gastronómico aplicado: Estrategia metodológica orientada a explorar las posibilidades culinarias de un ingrediente tradicional, tanto en la cocina de origen como en propuestas contemporáneas.

Análisis sensorial: Proceso sistemático para describir y cuantificar las percepciones de sabor, aroma, textura y retrogusto de un alimento.

Bioculturalidad: Enfoque teórico que reconoce la interdependencia entre la diversidad biológica y la diversidad cultural. En el ámbito alimentario, alude a los sistemas de conocimiento tradicional que articulan el uso de recursos naturales, prácticas culturales y cosmovisiones locales.

Cocina de humo: Espacio doméstico tradicional donde se preparan alimentos mediante fuego directo, fogón y leña. En la investigación, la cocina de humo aparece como escenario central de transmisión de saberes, ritualidad y memoria familiar.

Cocina ritual: Conjunto de prácticas culinarias asociadas a contextos ceremoniales, festividades y ciclos agrícolas, regidas por normas simbólicas y culturales.

Collares o rosarios de *pixtle*: Forma tradicional de ensartar las semillas durante el proceso de secado y ahumado. Más allá de su función práctica, los collares representan un momento ritual del proceso, asociado al orden, la paciencia y la vigilancia del alimento.

Cosmovisión mesoamericana: Sistema de creencias y representaciones del mundo propio de las culturas mesoamericanas, basado en la observación de los ciclos naturales, la relación con la tierra, los astros y las entidades sagradas. En esta cosmovisión, los alimentos —especialmente las semillas— ocupan un lugar central como símbolos de fertilidad, vida y regeneración.

Decocción alcalina: Cocción prolongada de la semilla en agua con ceniza, con pH elevado. Esta técnica ancestral permite eliminar resinas amargas, modificar la textura del germen y mejorar la conservación del *pixtle*, siendo comparable en su lógica a la nixtamalización.

Entrevista etnográfica: Técnica cualitativa de carácter dialógico y relacional, orientada a comprender las prácticas y significados desde la perspectiva de los actores sociales.

Etnografía: Enfoque metodológico basado en la inmersión prolongada del investigador en el contexto social y cultural de estudio. La etnografía permite comprender el *pixtle* desde la experiencia cotidiana y ritual de quienes lo elaboran y consumen.

Fogón: Estructura tradicional para cocinar con leña. En el proceso del *pixtle*, el fogón es un elemento técnico y simbólico que articula fuego, tiempo, cuidado y transmisión del conocimiento culinario.

Identidad alimentaria: Conjunto de prácticas, sabores y significados que permiten a una comunidad reconocerse a través de su alimentación.

Investigación-Acción Participativa (IAP): Enfoque metodológico que concibe la investigación como un proceso colaborativo entre investigadores y actores sociales, orientado tanto a la producción de conocimiento como a la transformación social.

Justicia epistémica: Principio ético que busca el reconocimiento equitativo de los saberes tradicionales frente al conocimiento académico. En la metodología del estudio, la justicia epistémica se materializa en la coautoría, el consentimiento informado y el diálogo horizontal de saberes.

Memoria colectiva: Conjunto de recuerdos compartidos socialmente que dan sentido al pasado. Los testimonios recogidos evidencian que el *pixtle* permanece vivo en la memoria colectiva, aun cuando su práctica se haya reducido.

Memoria sensorial: Evocación de recuerdos a través de los sentidos. En los resultados, el sabor, aroma y textura del *pixtle* activan memorias asociadas a la infancia, la cocina de la madre, el fogón y las festividades comunitarias.

Metate: Herramienta de piedra utilizada para moler semillas y chiles. Su uso en la molienda del *pixtle* refuerza el carácter ancestral y corporal del proceso culinario.

Patrimonio cultural inmaterial: Conjunto de prácticas, saberes, expresiones, rituales y conocimientos transmitidos de generación en generación, que las comunidades reconocen como parte de su identidad cultural.

Patrimonio gastronómico: Expresión del patrimonio cultural inmaterial vinculada a la alimentación, que integra ingredientes, técnicas culinarias, saberes tradicionales y significados simbólicos asociados al territorio y a la historia de una comunidad. El patrimonio gastronómico se entiende como un sistema dinámico, no como un conjunto fijo de recetas.

Perfil sensorial: Conjunto de atributos sensoriales que caracterizan a un alimento, definidos mediante descriptores específicos y escalas de intensidad.

Pixtle: Alimento de origen prehispánico elaborado a partir de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*). Su proceso de elaboración incluye cocción alcalina, infusión con plantas locales, secado, ahumado y molienda en metate. En Xicotepec de Juárez, el *pixtle* se asocia a la cocina ritual y a contextos festivos específicos.

Resignificación culinaria: Proceso mediante el cual un alimento tradicional se integra a nuevos contextos sin perder su vínculo cultural.

Resignificación cultural: Proceso mediante el cual una práctica, saber o alimento tradicional adquiere nuevos significados en contextos contemporáneos, sin perder su vínculo con la memoria y la identidad colectiva.

Ritualidad alimentaria: Dimensión simbólica que acompaña la preparación y consumo de ciertos alimentos. En el *pixtle*, la ritualidad se manifiesta en el respeto a los tiempos, el uso de plantas, el fuego y la intención de agradecimiento a la tierra.

Saberes tradicionales: Conocimientos transmitidos de forma oral y práctica, basados en la experiencia y la observación. En el estudio, los saberes tradicionales sostienen la elaboración ritual del *pixtle* y orientan el diseño metodológico.

Taxonomía vegetal: Disciplina científica dedicada a la clasificación e identificación de las plantas.

Transmisión intergeneracional: Proceso mediante el cual los saberes, prácticas y valores culturales se heredan de una generación a otra, principalmente a través de la oralidad, la observación y la participación en actividades comunitarias.

Xicotepec de Juárez, Puebla: Municipio localizado en la Sierra Norte de Puebla, caracterizado por su biodiversidad, su riqueza cultural y la persistencia de prácticas alimentarias rituales.

Zapote mamey o mamey: nombre común tradicional utilizado en México y Mesoamérica para designar el fruto del árbol *Pouteria sapota*. Es un fruto grande, de cáscara café rugosa, pulpa anaranjada o rojiza, sabor dulce y una semilla central grande, que es precisamente la base para la elaboración del *pixtle*.

Relación de cuadros, gráficas e ilustraciones

Índice de tablas

Tabla 1. Proyección de objetivos-Metodología-Resultados	25
Tabla 2. Descriptores de perfil sensorial de <i>pixtle</i>	81
Tabla 3. Plantas usadas en la infusión del <i>pixtle</i>	105
Tabla 4. Identificación y descripción de Zapote mamey (<i>Pouteria sapota</i>).....	131
Tabla 5. Identificación y descripción de Aguacate (<i>Persea americana</i>).....	131
Tabla 6. Identificación y descripción de Pagua (<i>Persea schiedeana</i>).....	132
Tabla 7. Identificación y descripción de <i>Mango criollo</i> (<i>Mangifera indica</i>)	132
Tabla 8. Identificación y descripción de Durazno (<i>Prunus persica</i>)	133
Tabla 9. Identificación y descripción de <i>Guayaba rosa</i> (<i>Psidium guajava</i>)	133
Tabla 10. Identificación y descripción de Chota (<i>Jatropha curcas</i>).....	134
Tabla 11. Identificación y descripción de Hierba dulce (<i>Lippia dulcis</i>)	134
Tabla 12. Identificación y descripción de Orozuz (<i>Lantana camara</i>)	135
Tabla 13. Identificación y descripción de Zacate (<i>Cyperus strigosus</i>)	135
Tabla 14. Identificación y descripción de Estuyo (<i>Bidens alba</i>)	136
Tabla 15. Identificación y descripción de <i>Papatla</i> (<i>Canna indica</i>).....	136
Tabla 16. Cronología de participación del <i>pixtle</i> en eventos científicos y gastronómicos	139

Índice de figuras

Fig. 1 Presidencia Municipal Villa Juárez 1905.	30
Fig. 2. Xochipila. Octubre 1937.	31
Fig. 3 Monolito de la Xochipila en 2025.....	42
Fig. 4 Mtra. Celia Barrios Olvera, cocinera tradicional de Xicotepec de Juárez.. ..	89
Fig. 5 Don Artemio Barrios Sánchez.	90
Fig. 6 Evelia Olvera Arroyo.....	91
Fig. 7 Elaboración de enchiladas de <i>pixtle</i> , 2025.	93
Fig. 8 Ciclo agrícola de la Sierra Norte de Puebla.....	94
Fig. 9-A Nazario Olvera Arroyo; Fig. 9-B Trinidad López Ojeda	96
Fig. 10 Proceso de elaboración del <i>pixtle</i>	100
Fig. 11 Legado del <i>pixtle</i>	108
Fig. 12 Muestra gastronómica de <i>pixtle</i> en restaurante La Molienda	110
Fig. 13 Gráfico de perfil sensorial del <i>pixtle</i>	114
Fig. 14 Elaboración de enchiladas de <i>pixtle</i>	120
Fig. 15 Elaboración de puxtamal o tamal de <i>pixtle</i>	122
Fig. 16 Elaboración de tostada de cochinita <i>pixtleña</i>	125
Fig. 17 Elaboración de Pork belly en salsa de <i>pixtle</i> y hongo azul.....	128
Fig. 18 Mapa de redes del análisis cualitativo de <i>pixtle</i>	147

Resumen

La presente investigación tiene como objeto de estudio el *pixtle*, alimento ritual elaborado a partir de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), cuya práctica se conserva de manera localizada en el municipio de Xicotepec de Juárez, en la Sierra Norte de Puebla. El *pixtle* constituye una expresión significativa del patrimonio cultural inmaterial, al concentrar saberes tradicionales, técnicas culinarias de origen prehispánico, ritualidad alimentaria y una profunda relación simbólica con la tierra y el territorio. No obstante, pese a su relevancia cultural, este alimento ha permanecido históricamente invisibilizado, con escasa documentación académica y una débil presencia en los discursos institucionales y turísticos, lo que ha colocado su práctica en una situación de vulnerabilidad.

La problemática que da origen a este estudio se vincula con los procesos selectivos de patrimonización, que han tendido a privilegiar platillos emblemáticos o de alta visibilidad, relegando ingredientes base, semillas y prácticas rituales que se desarrollan en el ámbito doméstico y comunitario. Esta lógica ha contribuido a la marginación del *pixtle* dentro del patrimonio gastronómico regional, a pesar de su valor histórico, simbólico y cultural. En este sentido, la pertinencia del trabajo radica en la necesidad urgente de documentar, analizar y revalorizar estas prácticas antes de su desaparición, así como en la construcción de investigaciones patrimoniales que restituyan el conocimiento a las comunidades que lo sostienen.

El objetivo general fue analizar, documentar e interpretar el *pixtle* como alimento ritual elaborado a partir de la semilla de mamey en Xicotepec de Juárez, mediante un enfoque antropológico, etnográfico y de Investigación-Acción Participativa, con el fin de contribuir a su revalorización como patrimonio cultural inmaterial y fortalecer su reconocimiento comunitario y académico.

La metodología adoptada fue de carácter cualitativo e integró investigación documental, etnografía, trabajo de campo, observación participante, entrevistas en profundidad, uso de diario de campo, registro fotográfico y audiovisual, así como la Investigación-Acción Participativa como eje ético y colaborativo del estudio. De manera complementaria, se realizaron análisis sensoriales y análisis nutrimentales, así como un análisis gastronómico aplicado, con el propósito de comprender

integralmente al *pixtle* desde sus dimensiones culturales, simbólicas y alimentarias, sin reducirlo a un objeto técnico.

Los resultados demuestran que el *pixtle* es un sistema cultural complejo y no únicamente una preparación culinaria. Su proceso de elaboración —cocción alcalina con ceniza, uso de plantas locales, secado, ahumado y molienda en metate— conserva técnicas plenamente prehispánicas y responde a una lógica ritual basada en la experiencia, la observación y la memoria colectiva. El análisis sensorial reveló un perfil profundo, dominado por notas tostadas, ahumadas y terrosas, mientras que el análisis nutrimental confirmó su alta densidad energética. Estos hallazgos permitieron también desarrollar aportaciones gastronómicas, así como generar publicaciones académicas y de divulgación, y la inscripción del *pixtle* en el Arca del Gusto, ampliando su visibilidad. La participación de la Mtra. Celia Barrios Olvera fue central para el desarrollo del estudio, no solo como portadora del conocimiento, sino como colaboradora activa y sujeto epistémico, consolidando un proceso de justicia epistémica y trabajo cooperativo.

En conclusión, la investigación confirma que el *pixtle* es un patrimonio gastronómico vivo, cuya continuidad depende del reconocimiento de las personas que lo preservan, del compromiso ético de los investigadores y de la articulación con las instituciones. El estudio demuestra que la cocina ritual constituye un eje fundamental del patrimonio cultural y que su investigación puede incidir de manera concreta en procesos de patrimonización, reconocimiento oficial y salvaguarda futura.

Palabras clave: *Pixtle*, Patrimonio cultural inmaterial, Cocina ritual, Saberes tradicionales, Sierra Norte de Puebla

Abstract

This research focuses on *pixtle*, a ritual food made from the seed of the mamey sapote (*Pouteria sapota*), whose preparation is preserved in a localized manner in the municipality of Xicotepec de Juárez, in the Sierra Norte region of Puebla. *Pixtle* constitutes a significant expression of intangible cultural heritage, as it embodies traditional knowledge, culinary techniques of pre-Hispanic origin, food rituals, and a profound symbolic relationship with the land and territory. However, despite its cultural relevance, this food has historically remained invisible, with little academic documentation and a weak presence in institutional and tourism discourses, which has placed its practice in a vulnerable position.

The problem that gives rise to this study is linked to selective heritage designation processes, which have tended to privilege emblematic or highly visible dishes, relegating basic ingredients, seeds, and ritual practices that develop in the domestic and community spheres. This logic has contributed to the marginalization of *pixtle* within the regional gastronomic heritage, despite its historical, symbolic, and cultural value. In this sense, the relevance of this work lies in the urgent need to document, analyze, and revalue these practices before they disappear, as well as in the development of heritage research that returns knowledge to the communities that sustain it.

The overall objective was to analyze, document, and interpret *pixtle* as a ritual food made from mamey seeds in Xicotepec de Juárez, using an anthropological, ethnographic, and participatory action research approach, in order to contribute to its revaluation as intangible cultural heritage and strengthen its community and academic recognition.

The methodology adopted was qualitative and integrated documentary research, ethnography, fieldwork, participant observation, in-depth interviews, field notes, photographic and audiovisual documentation, as well as participatory action research as the ethical and collaborative axis of the study. In addition, sensory and nutritional analyses were conducted, along with an applied gastronomic analysis, to

gain a comprehensive understanding of *pixtle* from its cultural, symbolic, and culinary dimensions, without reducing it to a mere technical object.

The results demonstrate that *pixtle* is a complex cultural system and not simply a culinary preparation. Its preparation process—alkaline cooking with ash, use of local plants, drying, smoking, and grinding on a metate—preserves fully pre-Hispanic techniques and responds to a ritual logic based on experience, observation, and collective memory. The sensory analysis revealed a profound profile, dominated by toasted, smoky, and earthy notes, while the nutritional analysis confirmed its high energy density. These findings also allowed for the development of gastronomic contributions, as well as the generation of academic and popular publications, and the inscription of *pixtle* in the Ark of Taste, thus expanding its visibility. The participation of Ms. Celia Barrios Olvera was central to the development of this study, not only as a bearer of knowledge but also as an active collaborator and epistemic subject, consolidating a process of epistemic justice and cooperative work.

In conclusion, the research confirms that *pixtle* is a living gastronomic heritage, whose continuity depends on the recognition of the people who preserve it, the ethical commitment of researchers, and collaboration with institutions. The study demonstrates that ritual cuisine constitutes a fundamental axis of cultural heritage and that its investigation can have a concrete impact on heritage designation processes, official recognition, and future safeguarding.

Keywords: *Pixtle*, Intangible cultural heritage, Ritual cuisine, Traditional knowledge, Sierra Norte de Puebla

Introducción

La alimentación constituye una de las expresiones culturales más profundas y complejas de las sociedades humanas, en tanto articula dimensiones biológicas, simbólicas, sociales y territoriales. En el caso de México, los sistemas alimentarios tradicionales se han configurado históricamente como espacios de transmisión de conocimientos, valores y prácticas que reflejan la relación entre las comunidades y su entorno natural. Dentro de estos sistemas, la cocina ritual ocupa un lugar central, al integrar alimentos, calendarios festivos, cosmovisiones y prácticas comunitarias que trascienden la función meramente nutritiva de la comida.

En la Sierra Norte de Puebla, y particularmente en el municipio de Xicotepec de Juárez, persisten prácticas alimentarias de origen prehispánico que continúan formando parte del patrimonio cultural inmaterial local. Entre ellas se encuentra el *pixtle*, alimento ritual elaborado a partir de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), cuyo proceso de preparación concentra saberes botánicos, técnicas culinarias ancestrales y significados simbólicos vinculados a la tierra, la fertilidad y la memoria colectiva. No obstante, a pesar de su relevancia cultural, el *pixtle* ha permanecido distante de la investigación académica y en los discursos institucionales sobre patrimonio gastronómico, lo que ha contribuido a su invisibilización y a la fragilidad de su transmisión intergeneracional.

El presente proyecto tiene como objetivo analizar, documentar e interpretar el *pixtle* como alimento ritual y patrimonio cultural inmaterial, a partir de un enfoque antropológico, etnográfico y basado en metodología de Investigación-Acción Participativa. El estudio se desarrolla desde una perspectiva situada, que reconoce el papel central de las cocineras tradicionales y de las personas portadoras del conocimiento como sujetos epistémicos, y que asume la investigación como un proceso colaborativo comprometido con el principio de justicia epistémica al darles valor y coautoría en los escritos, además de no perder la misión de la salvaguarda del patrimonio vivo.

La estructura de la tesis se organiza en cuatro capítulos principales, además de los apartados preliminares y finales, con el fin de ofrecer una lectura clara y progresiva del objeto de estudio.

El Capítulo I. Llamado Base de investigación, presenta el planteamiento del problema, la delimitación espacial y temporal del estudio, la justificación, los objetivos general y específicos, así como el enfoque metodológico adoptado. En este apartado se expone la pertinencia de estudiar el *pixtle* como alimento ritual en riesgo patrimonial, se define el contexto de Xicotepec de Juárez y se describen los tipos de investigación empleados.

El Capítulo II. Antecedentes y estado del arte, aborda el marco teórico, contextual y normativo de la investigación. En este capítulo se analizan los principales aportes académicos relacionados con la cocina ritual, los alimentos simbólicos, el patrimonio gastronómico y los sistemas alimentarios tradicionales en México y Mesoamérica. Asimismo, se revisa la literatura específica que menciona el *pixtle* de manera directa o indirecta, identificando vacíos de conocimiento y justificando la originalidad y relevancia del presente estudio dentro del campo del patrimonio cultural inmaterial.

En el Capítulo III en la Metodología de investigación, se describen de manera detallada las estrategias y técnicas utilizadas durante la investigación. Se explican los procedimientos de trabajo de campo, las entrevistas etnográficas, el registro fotográfico y audiovisual, así como la aplicación de la Investigación-Acción Participativa, análisis cualitativo, bromatológico, registro botánico, entre otros. Este capítulo da cuenta del proceso de inmersión en la práctica ritual del *pixtle* y del diálogo de saberes establecido con la cocinera tradicional y otros actores comunitarios.

En el Capítulo IV. Resultados y análisis presenta los hallazgos derivados del trabajo de campo y de la investigación documental e incluso experimental. En este apartado se exponen los resultados del análisis cualitativo, el perfil sensorial y el análisis bromatológico del *pixtle*, así como su interpretación desde las categorías de patrimonio cultural, cocina ritual, alimento prehispánico y relación con la tierra. Asimismo, se incluye la discusión de los resultados en diálogo con el marco teórico,

destacando la relevancia del *pixtle* como patrimonio vivo y las implicaciones de su revalorización. En este apartado se muestran las publicaciones que han tenido relevancia durante la investigación.

Finalmente, el trabajo concluye con un apartado de conclusiones, en el que se sintetizan los principales aportes del estudio, se reflexiona sobre las implicaciones académicas, sociales y culturales de la investigación, se reconocen sus limitaciones y se proponen líneas futuras de investigación orientadas a la salvaguarda, difusión y continuidad del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de la Sierra Norte de Puebla.

En conjunto, este trabajo busca contribuir al reconocimiento del *pixtle* no solo como un ingrediente tradicional, sino como un sistema de saberes, prácticas y significados que articulan memoria, territorio y ritualidad, reafirmando la importancia de la investigación etnográfica y participativa en los estudios sobre patrimonio gastronómico en México.

Capítulo I. Base de investigación

1.1 Problemática

A lo largo del tiempo, el patrimonio culinario de México ha experimentado transformaciones profundas como resultado de los cambios sociales, económicos y culturales que atraviesan a las comunidades. Prácticas alimentarias que en determinados momentos históricos formaron parte cotidiana de la vida comunitaria han sido progresivamente desplazadas, resignificadas o relegadas al olvido, particularmente aquellas asociadas a contextos rituales, simbólicos y de transmisión oral.

En la región de la Sierra Norte de Puebla, específicamente en el municipio de Xicotepec de Juárez, persisten expresiones culturales de origen huasteco y otomí que se manifiestan en la cosmovisión, las prácticas rituales y la alimentación tradicional. No obstante, estos saberes alimentarios enfrentan actualmente un proceso de debilitamiento debido a factores como la globalización, la homogeneización del consumo, la migración, la escasa transmisión intergeneracional y la limitada documentación sistemática del patrimonio gastronómico local.

Dentro de este contexto, el *pixtle*, alimento tradicional elaborado a partir de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), fruto autóctono de la región, constituye un elemento fundamental del patrimonio alimentario inmaterial de la Sierra Norte de Puebla. Su preparación, consumo y significado simbólico están estrechamente vinculados a festividades, rituales y prácticas comunitarias específicas; sin embargo, en la actualidad su conocimiento y uso se encuentran restringidos a sectores cada vez más reducidos de la población, principalmente personas adultas mayores, lo que coloca a esta práctica alimentaria en una situación de riesgo patrimonial.

A pesar de la relevancia cultural del *pixtle* y de su vínculo con el mamey como recurso biocultural local, en Xicotepec de Juárez no existe un acervo escrito, sistematizado ni accesible que documente de manera integral las técnicas de elaboración del *pixtle*, sus contextos rituales, significados simbólicos y mecanismos

de transmisión del conocimiento. Las estrategias institucionales de valorización cultural, como la designación del municipio como Pueblo Mágico en 2012, han privilegiado principalmente aspectos turísticos y visuales, dejando en segundo plano la salvaguarda profunda del patrimonio gastronómico ritual.

Ante esta situación, surge la necesidad de desarrollar una investigación que contribuya a la revalorización, documentación y análisis del *pixtle* como alimento ritual, reconociéndolo como una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial asociado al uso tradicional del mamey. La ausencia de estudios académicos centrados específicamente en este alimento y su función ritual plantea un vacío de conocimiento que limita su reconocimiento, transmisión intergeneracional y preservación, tanto a nivel comunitario como académico.

1.2 Delimitación

El trabajo se centra en los actores sociales portadores del conocimiento tradicional, particularmente cocineras tradicionales y personas adultas mayores vinculadas a la preparación ritual del *pixtle* en el municipio de Xicotepec de Juárez. Si bien se reconoce que esta práctica posee un impacto cultural más amplio en la Sierra Norte de Puebla, el estudio delimita su trabajo de campo a aquellos espacios donde el uso ritual del *pixtle* continúa vigente, priorizando la cabecera municipal —conocida coloquialmente como “Villa Juárez”— así como algunas juntas auxiliares y rancherías donde este saber alimentario aún se preserva de manera activa.

La investigación se desarrolló en un periodo comprendido entre 2022 y 2025, lapso que permitió llevar a cabo un proceso sostenido de recopilación documental, trabajo de campo, observación participante y registro etnográfico, favoreciendo una comprensión profunda, situada y contextualizada de la práctica ritual asociada al *pixtle*. No se abordan de manera exhaustiva transformaciones históricas anteriores a este periodo, salvo cuando resultan necesarias como antecedentes para la interpretación del fenómeno estudiado.

Desde el punto de vista geográfico, el estudio se sitúa en el municipio de Xicotepec de Juárez, localizado al noroeste del estado de Puebla, dentro de una región caracterizada por su compleja orografía, alta biodiversidad y riqueza cultural.

Xicotepec se encuentra aproximadamente a 800 msnm y presenta un clima cálido húmedo y húmedo de montaña, condiciones que han influido históricamente en el desarrollo de prácticas alimentarias locales. Asimismo, este territorio forma parte de la Huasteca, región de antigua tradición cultural cuyo legado continúa manifestándose en rituales, cosmovisiones y sistemas alimentarios tradicionales. El municipio está conformado por una cabecera municipal, diez juntas auxiliares — entre las que destacan Villa Ávila Camacho (La Ceiba), San Isidro y San Pedro Ixtla— y diversas rancherías; no obstante, para efectos de profundidad analítica, la investigación no pretende generalizar sus resultados al conjunto de la región huasteca ni al estado de Puebla, sino ofrecer una lectura situada del *pixtle* como expresión viva del patrimonio cultural inmaterial local.

1.3 Justificación

La presente investigación se justifica a partir de los principios formativos del programa de Maestría en Patrimonio Cultural de México, el cual promueve el análisis crítico de la situación actual de los bienes culturales y la generación de estrategias orientadas a su preservación, conservación, salvaguarda y difusión. En este marco, el estudio del *pixtle* como alimento ritual elaborado a partir del zapote mamey (*Pouteria sapota*), fruto autóctono de la región, responde a la necesidad de reconocer, documentar y revalorizar expresiones del patrimonio cultural inmaterial que, a pesar de su profunda significación simbólica y comunitaria, enfrentan procesos de debilitamiento y riesgo de desaparición.

La investigación se centra en el municipio de Xicotepec de Juárez, territorio perteneciente a la Sierra Norte de Puebla, donde la cocina ritual continúa siendo una práctica vigente, transmitida principalmente por cocineras tradicionales y personas adultas mayores. No obstante, este patrimonio gastronómico se ha conservado casi exclusivamente mediante la transmisión oral y práctica intergeneracional, sin contar con un acervo documental sistematizado que permita su registro, análisis y salvaguarda desde una perspectiva académica y patrimonial. La ausencia de información escrita fundamentada y de metodologías de investigación estructuradas ha limitado su visibilización y reconocimiento tanto en el ámbito comunitario como en el institucional.

Desde un enfoque multidisciplinario, la investigación articula herramientas de la antropología alimentaria, la etnografía, los estudios del patrimonio cultural y la gastronomía tradicional, integrando además un análisis bromatológico que fortalece la comprensión del *pixtle* no sólo como expresión simbólica y ritual, sino también como alimento con valor cultural y nutricional. Esta aproximación responde a la necesidad, planteada desde el propio programa académico, de desarrollar estudios diversificados que permitan comprender el patrimonio cultural de México en su complejidad biocultural, social y territorial.

La pertinencia social del estudio radica en su contribución a la revalorización de un patrimonio vivo, cuyo mantenimiento depende directamente de las comunidades portadoras del conocimiento. Al generar un registro documentado del *pixtle* y de los saberes asociados a su preparación ritual, la investigación ofrece a la comunidad local herramientas para fortalecer la transmisión intergeneracional, así como posibles vías para su reconocimiento y salvaguarda desde una perspectiva culturalmente situada y respetuosa de los contextos locales.

Asimismo, esta investigación resulta relevante para el programa de posgrado al evidenciar la importancia de identificar elementos susceptibles de ser revalorizados desde el patrimonio cultural, y de proponer rutas académicas y comunitarias que favorezcan su preservación. En este sentido, el estudio no sólo aporta conocimiento original sobre un alimento ritual poco documentado, sino que también contribuye a la formación de profesionales capaces de incidir de manera crítica y responsable en los procesos de gestión, salvaguarda y difusión del patrimonio cultural inmaterial en México.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Analizar, documentar e interpretar el *pixtle* como alimento ritual elaborado a partir del zapote mamey (*Pouteria sapota*), en el municipio de Xicotepec de Juárez, mediante un enfoque antropológico, etnográfico y de investigación acción participativa, con el fin de contribuir a su revalorización como patrimonio cultural

inmaterial, fortalecer su reconocimiento comunitario y generar conocimiento académico que apoye su preservación y transmisión intergeneracional.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Realizar una investigación documental, antropológica y etnográfica que permita identificar los antecedentes históricos, culturales y patrimoniales del *pixtle*, así como comprender su papel dentro de la cocina ritual y su situación actual como patrimonio gastronómico inmaterial en Xicotepec de Juárez.
2. Identificar y trabajar con las cocineras tradicionales y personas portadoras del conocimiento, estableciendo vínculos de colaboración que posibiliten el desarrollo del trabajo de campo, el registro de saberes y el análisis de los procesos de transmisión intergeneracional asociados a la elaboración ritual del *pixtle*.
3. Aplicar metodologías de investigación de campo e Investigación Acción Participativa, integrándose directamente en los procesos de preparación del *pixtle*, con el fin de comprender la práctica desde dentro, fortalecer el diálogo de saberes y generar conocimiento situado junto con la comunidad.
4. Interpretar el *pixtle* como alimento ritual y patrimonio cultural inmaterial, desde la perspectiva del investigador, mediante un análisis cualitativo de la información obtenida a través del trabajo documental, etnográfico y participativo, considerando sus dimensiones sociales, simbólicas, culturales y alimentarias, así como su valor nutrimental como elemento complementario de revalorización.
5. Sistematizar y difundir los resultados de la investigación mediante la participación en eventos comunitarios, muestras gastronómicas y foros académicos, con el propósito de fortalecer el reconocimiento social, comunitario y académico del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial.
6. Proponer la elaboración de un libro de carácter patrimonial y divulgativo que documente y valore el *pixtle*, dirigido a la comunidad local y a personas

interesadas en la gastronomía tradicional y el patrimonio cultural, como producto derivado del proceso de investigación.

1.5 Tipos de investigación

La presente investigación adopta un enfoque metodológico integral, sustentado en la combinación de diversos tipos de investigación que permiten abordar el estudio de patrimonio gastronómico del *pixtle* desde una perspectiva amplia, situada y profundamente contextualizada. Esta articulación metodológica responde a la complejidad del fenómeno estudiado, en tanto el *pixtle* no puede ser comprendido únicamente como un objeto culinario, sino como una práctica alimentaria ritual, simbólica y patrimonial inscrita en un sistema cultural específico.

En primer término, el estudio se inscribe dentro de la investigación documental, la cual constituye la base teórica y conceptual del trabajo. A través de la revisión de fuentes bibliográficas, hemerográficas y documentales —tanto académicas como institucionales— se identifican antecedentes relacionados con la cocina ritual, los alimentos simbólicos, el patrimonio gastronómico y los sistemas alimentarios tradicionales en contextos mesoamericanos y regionales. Este tipo de investigación resulta indispensable para contextualizar el *pixtle* dentro de un marco histórico, antropológico y patrimonial más amplio, así como para evidenciar los vacíos de conocimiento existentes en torno a este alimento ritual específico.

De manera complementaria, la investigación se apoya de forma central en la investigación de campo, dado que el conocimiento sobre el *pixtle* se conserva principalmente a través de la transmisión oral y la práctica comunitaria. El trabajo de campo permite el acercamiento directo con las cocineras tradicionales y personas portadoras del saber, así como la observación participante en los contextos donde el *pixtle* continúa elaborándose y consumiéndose. Este tipo de investigación resulta fundamental para registrar técnicas, significados, usos rituales y dinámicas de transmisión intergeneracional que no se encuentran documentadas en fuentes escritas.

El estudio se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, ya que busca comprender los significados, valores simbólicos, prácticas culturales y percepciones comunitarias

asociadas al *pixtle*. A través de entrevistas abiertas, registros etnográficos, diarios de campo e investigación acción participativa (IAP), se privilegia la interpretación profunda de la experiencia social y cultural de los actores involucrados, más que la medición cuantitativa de variables. Este enfoque permite construir un conocimiento situado, sensible a los contextos locales y a las voces de la comunidad.

Asimismo, la investigación posee un carácter descriptivo, en tanto se orienta a detallar de manera sistemática las características del *pixtle* como alimento ritual: su proceso de elaboración, los ingredientes involucrados, los momentos de consumo, los contextos festivos o ceremoniales y los actores sociales que participan en su preparación. La descripción minuciosa de estas prácticas resulta necesaria para su documentación y para sentar las bases de su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial.

De forma paralela, el estudio se asume como una investigación exploratoria, debido a la escasa producción académica centrada específicamente en el *pixtle*. Este carácter exploratorio permite aproximarse a un objeto de estudio poco documentado, identificar categorías de análisis emergentes y generar nuevas líneas de reflexión que podrán ser profundizadas en investigaciones posteriores. La exploración resulta clave para visibilizar un alimento tradicional que ha permanecido en los márgenes del discurso gastronómico y patrimonial.

Finalmente, la investigación incorpora un componente experimental, particularmente en la fase de propuestas gastronómicas y reinterpretación de platillos a partir del *pixtle*. Este tipo de investigación no se plantea desde una lógica de innovación desligada del contexto, sino como un ejercicio controlado y reflexivo que busca explorar las posibilidades culinarias del *pixtle* respetando sus fundamentos culturales, simbólicos y tradicionales. La experimentación permite analizar el comportamiento del ingrediente, su potencial gastronómico y su viabilidad como estrategia complementaria de revalorización, sin sustituir ni desvirtuar su función ritual original.

En conjunto, la articulación de estos tipos de investigación permite abordar el *pixtle* desde una perspectiva holística, integrando el análisis documental, el trabajo de

campo, la interpretación cualitativa, la descripción etnográfica, la exploración académica y la experimentación gastronómica. Esta convergencia metodológica fortalece el rigor del estudio y responde de manera coherente a los objetivos de revalorización, documentación y preservación del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez.

1.6 Supuesto de investigación

Se parte del supuesto de que el *pixtle*, elaborado a partir del zapote mamey (*Pouteria sapota*), constituye un elemento significativo del patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez, cuyo valor ritual y simbólico ha sido históricamente transmitido por las cocineras tradicionales y se encuentra actualmente en un proceso de revalorización comunitaria.

1.7 Tabla comparativa: Objetivos-Metodología-Resultados esperados

Tabla 1. Proyección de objetivos-Metodología-Resultados

Objetivo	Metodología aplicada	Resultados esperados
Objetivo general Analizar, documentar e interpretar el <i>pixtle</i> como alimento ritual y patrimonio cultural inmaterial.	Enfoque cualitativo con métodos antropológicos, etnográficos e Investigación-Acción Participativa (IAP); análisis documental, trabajo de campo, análisis cualitativo, documentación fotográfica, evaluación sensorial y análisis bromatológico complementario.	Interpretación integral del <i>pixtle</i> como alimento ritual y patrimonio cultural inmaterial; generación de conocimiento académico sólido que contribuya a su preservación, revalorización y transmisión intergeneracional.
OE 1. Identificar antecedentes históricos, culturales y patrimoniales del <i>pixtle</i>.	Investigación documental sistemática; revisión de literatura histórica, antropológica y gastronómica; construcción del estado del arte como eje transversal.	Contextualización histórica y cultural del <i>pixtle</i> ; delimitación clara del objeto de estudio; identificación de su papel en la cocina ritual y su situación patrimonial actual.
OE 2. Trabajar con cocineras tradicionales y	Trabajo de campo etnográfico; entrevistas en profundidad; observación participante; registro	Documentación de saberes tradicionales; análisis de procesos de transmisión intergeneracional; fortalecimiento

portadores del conocimiento.	testimonial y consentimiento informado.	del vínculo comunitario y construcción de una red de actores clave.
OE 3. Aplicar Investigación-Acción Participativa (IAP).	IAP estructurada en etapas: diagnóstico, acción participativa e inmersión, reflexión y proyección; participación directa en la elaboración del <i>pixtle</i> .	Comprensión situada del proceso de elaboración; diálogo horizontal de saberes; generación de conocimiento colaborativo y socialmente pertinente.
OE 4. Interpretar el <i>pixtle</i> desde sus dimensiones simbólicas, culturales y alimentarias.	Análisis cualitativo interpretativo; triangulación de entrevistas, observación, fotografía y documentos; análisis bromatológico y sensorial como componentes complementarios.	Interpretación del <i>pixtle</i> como alimento ritual; identificación de significados simbólicos y culturales; respaldo técnico para su revalorización alimentaria sin enfoque reduccionista.
OE 5. Sistematizar y difundir los resultados.	Participación en eventos comunitarios y académicos; muestras gastronómicas; congresos; elaboración de artículos científicos y de divulgación.	Reconocimiento social, comunitario y académico del <i>pixtle</i> ; apropiación social del conocimiento; visibilización del patrimonio gastronómico local.
OE 6. Proponer un libro patrimonial y divulgativo.	Sistematización de resultados; diseño editorial con enfoque patrimonial; uso de texto, fotografía y narrativa accesible.	Libro patrimonial como producto derivado; herramienta de preservación, divulgación y transmisión del conocimiento culinario tradicional.

Capítulo II. Antecedentes y Estado del arte

2.1 Antecedentes

La cocina ritual en México constituye una de las expresiones más profundas y complejas del patrimonio cultural inmaterial, al articular prácticas alimentarias con sistemas simbólicos, religiosos y comunitarios de larga trayectoria. Diversos estudios antropológicos han documentado que, desde la época prehispánica, la preparación de alimentos se encontraba estrechamente vinculada a los calendarios agrícolas, las ceremonias propiciatorias, los ciclos de vida y las celebraciones comunitarias. En estos contextos, el acto de cocinar trascendía el ámbito doméstico para convertirse en una práctica cargada de significados rituales, mediante la cual se establecía una relación simbólica entre la comunidad, la naturaleza y lo sagrado.

Autores como Dzib-Hau *et al.* (2019) y Chávez (2010) coinciden en señalar que la cocina ritual se caracteriza por desarrollarse bajo normas específicas de tiempo, espacio y participación social, donde cada etapa del proceso —desde la selección de los ingredientes hasta el consumo colectivo— responde a una lógica simbólica compartida. En la cultura mexicana, estas prácticas han persistido a través de procesos de sincretismo cultural, integrando elementos de origen prehispánico con componentes de la doctrina católica, como ocurre en las celebraciones dedicadas a santos patronos, las fiestas agrícolas y los rituales comunitarios. De esta manera, la cocina ritual se configura como un espacio privilegiado para la transmisión de conocimientos, valores y memorias colectivas, en el que el alimento actúa como mediador simbólico entre el mundo humano, el entorno natural y las fuerzas espirituales que estructuran la cosmovisión de las comunidades.

En este marco, los alimentos rituales y simbólicos poseen un valor que trasciende lo nutricional y lo sensorial, al constituirse como portadores de significados asociados a la fertilidad, la abundancia, la vida, la muerte y la renovación. En las culturas mesoamericanas, ingredientes como el maíz, el cacao, las semillas, los chiles y diversas hierbas ocuparon un lugar central en las ofrendas y preparaciones ceremoniales, debido tanto a su carga simbólica como a su vínculo con los ciclos de la naturaleza. Mintz (2003) sostiene que la alimentación puede entenderse como

un lenguaje cultural mediante el cual se expresan relaciones sociales, jerarquías, creencias y visiones del mundo, mientras que Fischler (1995) subraya que estos alimentos generan una dimensión emocional y simbólica que conecta a los individuos con su pasado, su territorio y su grupo social.

Dentro de esta categoría de alimentos rituales y simbólicos se inscribe el *pixtle*, cuya elaboración a partir de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), su complejo proceso de transformación y su consumo en contextos festivos específicos lo posicionan como un alimento cargado de significados culturales. La semilla, entendida en múltiples culturas como símbolo de origen, potencialidad y continuidad de la vida, refuerza el carácter ritual del *pixtle* y su función como elemento de cohesión comunitaria.

El patrimonio gastronómico puede entenderse como el conjunto de prácticas, saberes, técnicas, ingredientes y significados culturales asociados a la alimentación de una comunidad, transmitidos y recreados a lo largo del tiempo. Este concepto se inscribe dentro del patrimonio cultural inmaterial y reconoce a la gastronomía como una expresión viva de la identidad, la historia y el territorio. Ramos & Galvis (2017) sostienen que la gastronomía tradicional constituye una garantía para la preservación de la diversidad cultural, al articular conocimientos ancestrales, prácticas sustentables y formas de relación con el entorno natural. De manera complementaria, Jasso-Martínez & García-García (2024) señalan que el patrimonio gastronómico genera emociones, memorias y sentidos de pertenencia, siendo un elemento clave para la construcción de identidades locales y regionales.

En el caso de México, la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010 evidenció la relevancia de los sistemas alimentarios tradicionales como expresiones culturales complejas. No obstante, diversos autores han señalado que dicha declaratoria no abarca la totalidad de las cocinas rituales y locales del país, muchas de las cuales permanecen escasamente documentadas y enfrentan riesgos de desaparición. En este escenario, el *pixtle* representa un componente específico del patrimonio gastronómico de la Sierra Norte de Puebla, cuya revalorización permite visibilizar

prácticas alimentarias que, aunque territorialmente localizadas, forman parte del mosaico cultural más amplio de la gastronomía mexicana.

El *pixtle* constituye un alimento de origen prehispánico cuya preparación y consumo se inscriben dentro de los sistemas alimentarios tradicionales de diversas regiones de México. El término *pixtle* proviene del náhuatl *pixtli* o *pitz(t)li* y hace referencia, de manera general, a la semilla o “hueso” de distintos frutos; sin embargo, en el ámbito culinario y ritual su uso se asocia principalmente a la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), ingrediente tradicional de regiones como la Sierra Norte de Puebla, Oaxaca, Tabasco y Guerrero (Larousse Cocina). Este vocablo ha permanecido vigente en distintas regiones del país, donde continúa designando a la semilla seca y molida utilizada como base para bebidas, salsas y preparaciones rituales.

Diversos estudios sobre la alimentación prehispánica coinciden en señalar que el uso de semillas ocupó un lugar central dentro de la dieta mesoamericana, no solo por su valor nutricional, sino también por su fuerte carga simbólica. Las semillas eran concebidas como emblemas de fertilidad, vida y abundancia, por lo que su incorporación en la alimentación trascendía lo cotidiano para insertarse en prácticas rituales y ceremoniales. Las culturas indígenas desarrollaron técnicas especializadas para secar, tostar, ahumar y moler semillas de frutos como el mamey, el cacao, la calabaza, el amaranto y el maíz, lo que permitió la elaboración de harinas, bebidas, condimentos y alimentos con funciones tanto alimentarias como rituales y medicinales (Casas *et al.*, 1997).

En la actualidad, el *pixtle* continúa presente en diversas regiones del país donde persisten tradiciones culinarias de raíz indígena. En Oaxaca se utiliza en la elaboración del téjate, donde aporta estabilidad y la característica espuma de la bebida; en Tabasco forma parte del pozol y del atole agrio; en Guerrero se emplea en el denominado atole de fiesta; y en la Sierra Norte de Puebla se integra en preparaciones como salsas para enchiladas y los llamados pixtamales, una variante ritual del tamal. Estas expresiones regionales evidencian la diversidad de usos y significados asociados al *pixtle* dentro del patrimonio gastronómico nacional.

En el municipio de Xicotepec de Juárez, Puebla, el *pixtle* ha formado parte de la cocina tradicional y ritual desde tiempos antiguos (Fig. 1). Investigaciones como la de González de los Montero-Sierra *et al.* (2019) señalan que, si bien estas prácticas continúan presentes, enfrentan actualmente riesgos asociados a los cambios sociales, económicos y laborales que han reducido la transmisión intergeneracional de los saberes culinarios. En este contexto, la elaboración del *pixtle* ha pasado de ser una práctica doméstica extendida a un conocimiento resguardado por un número cada vez más reducido de personas.



Fig. 1 Presidencia Municipal Villa Juárez 1905. Foto: Manuel M. Márquez.

Puede apreciarse la plaza principal del municipio, la torre de la iglesia de San Juan Bautista y el kiosco central. Esta imagen muestra el estilo de vida a inicios del siglo XX.

Desde el punto de vista histórico y territorial, Xicotepec de Juárez se localiza en la Sierra Norte de Puebla, región caracterizada por una alta biodiversidad, climas cálidos húmedos y semicálidos, así como por la presencia de bosques mesófilos de montaña, encinares y selva alta. Estas condiciones ecológicas han favorecido históricamente el crecimiento del zapote mamey (*Pouteria sapota*), cuyo fruto constituye la base material para la elaboración del *pixtle*. El aprovechamiento de la semilla, considerada un subproducto del fruto, responde a una lógica de uso integral

de los recursos naturales, posicionando al *pixtle* como un alimento sustentable dentro del sistema alimentario tradicional de la región.

La elaboración del *pixtle* implica un proceso complejo que articula conocimientos botánicos, técnicas culinarias y prácticas rituales. El procedimiento inicia con la recolección del mamey durante su temporada, seguida de la extracción del germen de la semilla. Posteriormente, este se somete a procesos de cocción en soluciones alcalinas elaboradas con agua y ceniza de fogón, técnica semejante a la nixtamalización cuyo objetivo es eliminar compuestos amargos naturales. A ello se suma una segunda cocción en infusiones de plantas locales, el secado al sol, la elaboración de los collares rituales, el ahumado prolongado y, finalmente, el tostado y molido en metate para su uso culinario. Cada una de estas etapas refleja un legado culinario y transmisión de saberes entre generaciones.

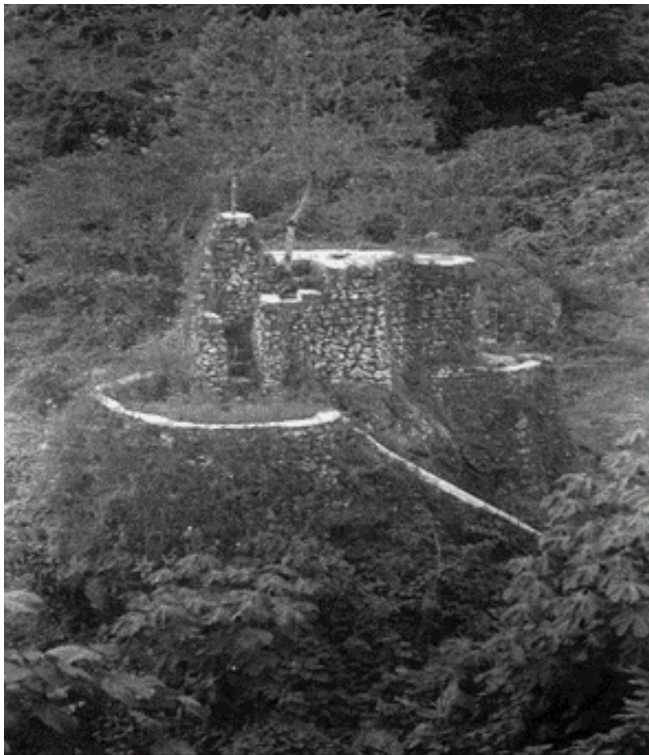


Fig. 2. Xochipila. Octubre 1937 Foto: Bodil Christensen.

La imagen muestra el monolito de la Xochipila, se observa la abundante vegetación y el camino marcado para subir a la cruz. Este símbolo marca el sincretismo heredado de la conquista.

Los registros históricos y testimonios orales documentan la presencia del *pixtle* en la vida cotidiana y ritual de Xicotepec desde al menos la primera mitad del siglo XX. Sin embargo, estos hallazgos no están publicados al ser sólo de conocimiento de algunas memorias de los pobladores del municipio. Existen referencias de su comercialización en el parque central del municipio durante la década de 1930, donde los collares de *pixtle* eran exhibidos como parte del mercado local. Asimismo,

memorias orales dan cuenta de su preparación en contextos familiares y festivos, particularmente en celebraciones asociadas a la festividad de San Juan Bautista (festividad de Juan Techachalco), cada 23 y 24 de junio, fecha clave dentro del calendario ritual local (Fig. 2).

La producción del *pixtle* ha estado históricamente vinculada a una división social del trabajo en la que las mujeres desempeñan un papel central en la recolección, transformación y preparación del alimento, mientras que los hombres participan en labores específicas como el corte del fruto del mamey, actividad que requiere destreza técnica y el uso de herramientas tradicionales como garrochas de bambú. Este entramado de roles evidencia la dimensión social y comunitaria de la práctica ritual y culinaria.

En años recientes, la continuidad del *pixtle* ha dependido en gran medida de la labor de portadoras y portadores del conocimiento, entre quienes destaca la Maestra Celia Barrios Olvera, cocinera tradicional originaria de Xicotepec de Juárez. Su trabajo, heredado de generaciones anteriores, ha permitido la preservación de las técnicas tradicionales de elaboración y su difusión en contextos culturales, académicos y gastronómicos. Esta labor ha sido acompañada por procesos de documentación e investigación orientados a registrar el valor cultural, simbólico y nutricional del *pixtle* como parte del patrimonio cultural inmaterial de la región.

A pesar de estos esfuerzos, el *pixtle* enfrenta actualmente una situación de vulnerabilidad. Su producción es limitada, su comercialización escasa y el número de personas que dominan el proceso de elaboración es reducido, lo que incrementa el riesgo de pérdida de este saber alimentario. En este contexto, la documentación sistemática, el análisis antropológico y la revalorización cultural del *pixtle* se presentan como acciones fundamentales para su salvaguarda, particularmente frente a los procesos de homogeneización alimentaria y transformación de los sistemas culturales locales.

Existe poca documentación del uso del *pixtle* en el contexto de cocina tradicional, más allá de su uso en cocina ritual, sin embargo, existen algunos escritos donde se menciona de manera directa o indirecta. Por ejemplo, diversos estudios sobre

bebidas tradicionales mexicanas han documentado procesos similares de subvaloración, resignificación y revalorización cultural de productos de origen prehispánico. Un ejemplo es el trabajo de Navarrete-Torres & García Muñoz-Aparicio (2021), quienes analizan el pulque como bebida ritual y patrimonial, destacando que la gastronomía y las artes culinarias forman parte del patrimonio cultural inmaterial al integrar prácticas rituales, saberes antiguos y formas de organización comunitaria. En dicho estudio se menciona de manera indirecta el uso del *pixtle* como ingrediente tradicional en la preparación del pozol, lo que evidencia su presencia dentro del sistema alimentario ritual mesoamericano, aunque sin un análisis específico de su dimensión simbólica o cultural.

De manera complementaria, Juárez & Romero (2022) documentan la presencia del *pixtle* en manuscritos culinarios del siglo XIX en Oaxaca, registrando la preparación del *chone*, un atole de maíz elaborado con *pixtle* o hueso de mamey, achiote, cacao y azúcar, identificado como una bebida de clara procedencia indígena cuya elaboración persiste entre personas adultas mayores de comunidades oaxaqueñas. Este antecedente documental evidencia que el uso del *pixtle* no se limita a una región específica, sino que forma parte de una tradición culinaria mesoamericana más amplia. Aunque no garantiza que el uso del ingrediente sea igual o similar al de la Sierra Norte de Puebla.

Otro trabajo, visto desde un enfoque técnico y bromatológico, Cervantes (2022) analiza el aprovechamiento de la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*), reconociendo su uso milenario y su alto contenido de lípidos. No obstante, dicho estudio se orienta a la diversificación productiva y no aborda los contextos rituales, simbólicos o comunitarios de su uso tradicional, lo que refuerza la pertinencia del presente estudio al evidenciar un vacío en la literatura científica.

Por otra parte, en fuentes de divulgación gastronómica como Larousse Cocina y Gourmet de México señalan tanto los usos tradicionales del *pixtle* en la Sierra Norte de Puebla como su incorporación reciente en propuestas de cocina contemporánea, incluyendo helados y postres, lo que evidencia procesos actuales de resignificación cultural y gastronómica del ingrediente. Estas dinámicas refuerzan la necesidad de

abordar el *pixtle* desde una perspectiva patrimonial, que permita comprender su valor cultural más allá de las tendencias culinarias contemporáneas.

En conjunto, estos antecedentes permiten situar al *pixtle* no solo como un ingrediente o preparación culinaria, sino como una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez y de la Sierra Norte de Puebla, cuyo estudio resulta fundamental para comprender las relaciones entre alimentación, ritualidad, territorio e identidad cultural.

2.2 Estado del arte

En las últimas décadas, el estudio de la alimentación ha experimentado un giro significativo dentro de las ciencias sociales y humanísticas, consolidándose como un campo interdisciplinario que articula la antropología, la historia, los estudios culturales, el turismo y los estudios del patrimonio. En este contexto, la alimentación además de entenderse únicamente como una práctica biológica o económica puede ser analizada como un hecho social y ritual, cargado de significados simbólicos, identitarios y territoriales.

A partir de la consolidación del concepto de patrimonio cultural inmaterial, impulsado por organismos internacionales y adoptado progresivamente por políticas culturales, diversos estudios han puesto énfasis en las prácticas alimentarias como expresiones vivas de la cultura. La gastronomía tradicional ha sido abordada como un sistema de conocimientos transmitidos de generación en generación, estrechamente vinculado con el territorio, la biodiversidad local y la memoria colectiva. En este sentido, el patrimonio gastronómico no debe entenderse como un conjunto estático de recetas, sino como un proceso dinámico, atravesado por tensiones entre preservación, resignificación, mercantilización y representación. Algunos autores hoy en día insisten en el término resistencia.

Diversas investigaciones coinciden en señalar que ciertos alimentos y preparaciones tradicionales adquieren nuevos valores simbólicos en contextos contemporáneos, particularmente en relación con el turismo cultural, la identidad local y las economías regionales. Sin embargo, una revisión crítica de la literatura muestra que gran parte de estos estudios tienden a privilegiar platillos considerados

emblemáticos o productos ampliamente reconocidos, dejando en un segundo plano ingredientes base, semillas, subproductos, métodos y técnicas tradicionales de elaboración, costumbres, tradiciones y rituales culinarios. Este vacío resulta especialmente relevante para investigaciones que, centran su atención en ingredientes específicos —como el *pixtle*— y en los saberes culinarios, rituales y simbólicos que los rodean.

Desde la antropología de la alimentación, la cocina tradicional ha sido analizada como un espacio de producción y reproducción cultural, donde se integran conocimientos empíricos sobre la selección de ingredientes, técnicas de conservación, transformación y preparación de alimentos, así como normas sociales, valores simbólicos y prácticas rituales. En particular, la literatura especializada ha subrayado el papel de las semillas dentro de las culturas alimentarias mesoamericanas, no sólo por su valor nutricional, sino por su carga simbólica asociada a la fertilidad, la vida y la abundancia. A pesar de ello, los estudios específicos en México sobre semillas utilizadas en contextos culinarios y rituales siguen siendo escasos en comparación con aquellos dedicados a productos como el maíz, el cacao o el chile.

En términos teóricos, los estudios revisados se apoyan principalmente en enfoques de la antropología simbólica, la sociología de la alimentación y los estudios del patrimonio. Desde estas perspectivas, se ha planteado que la comida funciona como un lenguaje cultural mediante el cual se expresan identidades, jerarquías sociales, creencias y formas de relación con el entorno. En este sentido, la alimentación se entiende como una práctica cargada de significados, capaz de articular memoria, territorio e identidad colectiva.

Para estos fines la etnografía alimentaria se ha consolidado como una de las metodologías más empleadas para el estudio de la cocina tradicional, al permitir el registro detallado de prácticas, discursos, gestos y contextos de preparación y consumo. A esta se suman enfoques como la investigación documental histórica, el análisis patrimonial y, en algunos casos, la Investigación-Acción Participativa, especialmente en proyectos vinculados a comunidades indígenas o rurales, a la vez

de vincularlas con otras ciencias (no-sociales). No obstante, una revisión crítica de la literatura muestra que, aunque estas metodologías han sido ampliamente utilizadas, no siempre se integran de manera articulada. En muchos casos, los estudios privilegian lo etnográfico sin un diálogo profundo con fuentes históricas, o bien se concentran en lo documental sin considerar las prácticas vivas actuales.

A partir de este panorama, se identifican varios vacíos relevantes en el estado del arte para esta investigación. En primer lugar, existe una limitada atención académica a ingredientes específicos como el *pixtle*, particularmente en su dimensión simbólica, ritual y gastronómica. En segundo lugar, se observa una fragmentación entre los estudios históricos de la cocina y las investigaciones contemporáneas sobre patrimonio alimentario. Finalmente, son escasos los trabajos que articulan saberes tradicionales con enfoques actuales de sostenibilidad, revalorización de subproductos y soberanía alimentaria. En este contexto, se realizó una estricta revisión bibliográfica donde se buscó un análisis detallado de los textos publicados que evidenciaran en primer lugar lo relevante al *pixtle* y la región de la Sierra Norte de Puebla, y posterior la forma de estudiar a las cocinas rituales y el patrimonio gastronómico.

De acuerdo con Martínez-Bautista (2008) el proyecto del restaurante Los Guajes, ubicado en el municipio de Huauchinango, Puebla, se inscribe dentro de una lógica de aprovechamiento del territorio que articula gastronomía, cultura y turismo. Huauchinango, considerado uno de los municipios con mayor crecimiento económico en la Sierra Norte de Puebla, presenta una posición geográfica estratégica y una infraestructura de comunicaciones que favorece la afluencia de visitantes, lo cual lo convierte en un espacio propicio para el desarrollo de propuestas gastronómicas con orientación turística.

Desde la perspectiva del estudio de la alimentación tradicional y el patrimonio gastronómico, este proyecto resulta relevante al plantear una oferta culinaria basada en comida mexicana de la región, elaborada a partir de materias primas locales, lo que evidencia una vinculación directa entre cocina, territorio y producción regional. Este enfoque coincide con los planteamientos contemporáneos que

conciben la gastronomía tradicional como una expresión de saberes culinarios locales y como un medio para la revalorización de ingredientes y prácticas alimentarias propias de una región específica, lo que conlleva además a su sostenibilidad.

Asimismo, el diseño conceptual del restaurante —que contempla un ambiente 100% mexicano con énfasis en la identidad cultural de Huauchinango— incorpora elementos como música regional, artesanías, tradiciones y costumbres, reforzando la idea de la cocina como un hecho cultural integral. En este sentido, el espacio restaurantero trasciende su función alimentaria para convertirse en un escenario de representación simbólica de la cultura local, donde la experiencia gastronómica se articula con la memoria, la identidad y la pertenencia territorial. Esta mediación entre tradición y turismo resulta especialmente significativa para el campo de estudio del patrimonio gastronómico, ya que pone en evidencia los procesos de reinterpretación y puesta en valor de la cocina tradicional en contextos turísticos, sin que ello implique necesariamente la pérdida de su carácter identitario. Un aspecto que destacar es el uso de indumentaria típica regional por parte del personal de servicio que refuerza la dimensión simbólica del proyecto, al integrar elementos visuales y performativos que contribuyen a la construcción de una experiencia cultural coherente. No obstante, el análisis del proyecto también permite identificar un vacío frecuente en este tipo de propuestas: si bien se reconoce el valor de la cocina regional y de los ingredientes locales, no siempre se profundiza en el origen histórico, ritual o simbólico de dichos alimentos.

Otro trabajo importante es el realizado por Toscana (2016), quien realiza un análisis crítico de la visión patrimonial y gastronómica de Xicotepec como Pueblo Mágico, lo que permite comprender cómo se construye una narrativa patrimonial selectiva, en la cual la gastronomía, las artesanías y las festividades tradicionales son expuestas como elementos representativos de la identidad local. En el ámbito gastronómico, se enumeran una serie de platillos y preparaciones consideradas emblemáticas, entre las que destacan las quesadillas de manteca y las galletas esponjadas (pan tradicional), el chileatole, las acamayás al mojo de ajo y en chilpachole, el pipián

con pollo, los molotes, las tostadas, las gorditas, las enchiladas, entre otros antojitos mexicanos, la salsa de hormigas chicatanas y el licor de acachul (elaborado con una baya endémica de la región). Este inventario gastronómico muestra una cocina regional diversa, vinculada tanto a ingredientes del entorno como a técnicas de cocina tradicional mexicana.

Sin embargo, desde un punto de vista crítico, esta selección gastronómica revela una jerarquización patrimonial, en la que ciertos platillos son visibilizados por su potencial turístico y comercial, mientras que otros ingredientes y prácticas culinarias permanecen ausentes del discurso oficial. En este sentido, resulta particularmente relevante que no se mencione el *pixtle*, a pesar de tratarse de una semilla con uso en cocina ritual en regiones de la Sierra Norte de Puebla y con una fuerte carga simbólica en contextos alimentarios específicos. Esta omisión evidencia uno de los vacíos recurrentes en los estudios y políticas de patrimonización gastronómica: la tendencia a privilegiar preparaciones baratas o fácilmente consumibles y atractivas para el turista, en detrimento de ingredientes originarios y saberes culinarios más complejos o menos visibles. Caso similar se expone para las artesanías, donde se destacan objetos elaborados con piedras de río, semillas de café, bordados, macetas, cestas de mimbre, muebles de madera y pinturas en papel amate. Si bien estas expresiones remiten a una riqueza material y simbólica significativa, su inclusión responde nuevamente a criterios de exhibición y consumo, más que a una comprensión integral de los procesos culturales que les dan origen. La gastronomía y la artesanía aparecen, así como productos culturales folclorizados o mercancías, desconectados de los sistemas de conocimiento, trabajo y transmisión intergeneracional que los sostienen. Este estudio profundiza además en el tema de las tradiciones y festividades de la región. Menciona celebraciones religiosas y rituales como el Día de la Candelaria, el lavamiento de manos para curanderos, la celebración de las cuatro estrellas protectoras, la misa de los cafetaleros, las fiestas de San José, San Juan Bautista, Xochipila y Juan Techachalco, el Día de Todos los Santos y la Feria de la Primavera. Estas prácticas dan cuenta de una intensa vida ritual y simbólica; no obstante, el análisis de la autora subraya que la incorporación de Xicotepec de Juárez como Pueblo Mágico no ha derivado en beneficios tangibles

para la población local ni en un fortalecimiento real del patrimonio cultural, cabe aclarar que esta observación es desde la perspectiva cualitativa, al no realizar un estudio que mostrará datos cuantificables. De manera particularmente relevante para el Estado del arte, la autora introduce una crítica directa a la mercantilización del patrimonio cultural, señalando que los procesos turísticos pueden distorsionar la imagen real de los pueblos y generar dinámicas de exclusión social. Al comparar el caso de Xicotepec con otras localidades como Todos Santos, Real de Catorce o San Miguel de Allende, se evidencia cómo la apropiación de los espacios céntricos por parte de actores externos y la proliferación de negocios inmobiliarios han favorecido procesos de gentrificación, alterando la vida social y cultural de las comunidades locales.

En este contexto, Toscana (2016) cuestiona de manera explícita el nombramiento de Xicotepec como Pueblo Mágico, al señalar que las expectativas de desarrollo asociadas a esta denominación no se han cumplido. La falta de infraestructura adecuada, el aislamiento geográfico, la inseguridad en los caminos y la ausencia de políticas públicas articuladas han limitado el impacto del turismo, revelando una contradicción entre el discurso patrimonial y la realidad socioeconómica del municipio.

Desde el Estado del arte de la presente investigación, este análisis resulta fundamental porque permite identificar cómo los discursos institucionales sobre gastronomía y patrimonio tienden a simplificar y homogenizar la cultura alimentaria, invisibilizando ingredientes, técnicas y saberes que no encajan fácilmente en los objetivos del turismo. Por otra parte, es relevante mencionar que la falta de mención del *pixtle* en este proyecto no es un hecho aislado, sino un síntoma de un proceso más amplio de selección patrimonial, en el que las semillas y subproductos tradicionales quedan relegados a pesar de su relevancia histórica, ritual y gastronómica o lamentablemente la población actual tiene desconocimiento del mismo. En consecuencia, esta investigación muestra pertinencia al buscar una aportación crítica al campo académico, al proponer una lectura alternativa que amplía la comprensión del patrimonio gastronómico de la Sierra Norte de Puebla.

Otro documento que es pertinente para formar parte del estado de arte de este trabajo es *La gastronomía tradicional de Xicotepec de Juárez, Puebla: patrimonio etnológico* se inscribe dentro de una línea de investigación que reconoce a la cocina tradicional como parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial, entendido no sólo como un conjunto de prácticas alimentarias, sino como un sistema de saberes, valores y significados sociales transmitidos de forma intergeneracional. Desde esta perspectiva, el patrimonio culinario adquiere relevancia como expresión identitaria y como testimonio vivo de la relación histórica entre las comunidades y su entorno.

En el estado del arte que plantea este proyecto, se observa una clara vinculación con los marcos normativos y conceptuales impulsados por organismos internacionales, particularmente la UNESCO y la Declaración de México de 2004, donde se reconoce a la cultura como un eje transversal del desarrollo sostenible. Sin embargo, al igual que en buena parte de la literatura especializada, estos enfoques tienden a privilegiar una visión general de la gastronomía mexicana, en la que sólo ciertos referentes —como la cocina tradicional de Michoacán— han sido ampliamente documentados y visibilizados. Esta situación ha generado un desequilibrio en la representación del patrimonio culinario regional, dejando fuera prácticas e ingredientes específicos de otras zonas del país.

En relación con el municipio de Xicotepec de Juárez, Puebla, el propio texto reconoce la escasez de documentación escrita sobre su patrimonio culinario y etnográfico, lo que refuerza la pertinencia de investigaciones orientadas al registro testimonial y al trabajo de campo. Dentro de este limitado corpus documental, el *pixtle* aparece mencionado de manera puntual como parte de la gastronomía tradicional de la región, específicamente en la obra de Gómez-Salas (2020), junto con otros elementos como las galletas esponjadas, el mole de guajolote y el pulque curado. No obstante, esta mención resulta descriptiva y marginal, sin un análisis profundo de su origen, funciones simbólicas, técnicas de procesamiento ni de su vínculo con la ritualidad alimentaria local.

Como se ha visto anteriormente, este tratamiento del *pixtle* refleja una tendencia recurrente en el estado del arte: los ingredientes tradicionales, especialmente las semillas y subproductos, suelen ser mencionados como parte de listados gastronómicos, pero raramente son abordados como objetos de estudio en sí mismos. La literatura revisada privilegia el análisis de platillos completos o de sistemas culinarios amplios, lo que invisibiliza la complejidad cultural de ingredientes que, como el *pixtle*, concentran saberes técnicos, simbolismos asociados a la fertilidad y la abundancia, y prácticas de transformación heredadas de épocas prehispánicas.

Asimismo, el enfoque del patrimonio etnológico propuesto en el texto —retomando las definiciones de la UNESCO y de González-Varas (2015)— permite comprender al *pixtle* como un elemento vivo del patrimonio inmaterial, en tanto su uso y significado se construyen y resignifican en cada etapa histórica de la comunidad. Sin embargo, el estado del arte revisado muestra que aún no se han desarrollado metodologías específicas para documentar y analizar de manera integral este tipo de ingredientes, combinando fuentes históricas, etnográficas y gastronómicas.

En este sentido, el proyecto evidencia un vacío académico significativo: aunque se reconoce la importancia de la cocina tradicional de Xicotepec como patrimonio cultural, no se profundiza en la valoración diferenciada de sus componentes. El *pixtle*, pese a ser identificado como parte de la gastronomía local, permanece en un segundo plano frente a preparaciones más visibles o emblemáticas. Esta situación reproduce un patrón observado en otros estudios patrimoniales, donde la selección de elementos a documentar responde más a criterios de representatividad turística o discursiva que a la complejidad real de los saberes culinarios. A pesar de ser sólo un acercamiento y mención del *pixtle* en segundo plano, se fundamenta que es necesario profundizar en su conocimiento.

Respecto a la literatura donde se hace mención de las costumbres y tradiciones de Xicotepec de Juárez, el estudio de González (2019) permite comprender que el sistema alimentario presente en el ritual de la Xochipila no responde a una lógica utilitaria, sino a una estructura simbólica profundamente anclada en la cosmovisión

mesoamericana, donde los alimentos y bebidas funcionan como mediadores entre la comunidad y las entidades sagradas. En este contexto, la ofrenda alimentaria se



Fig. 3 Monolito de la Xochipila en 2025. Foto: Celia Barrios.

La imagen muestra el estado actual de la Xochipila, el monolito se mantiene en buen estado. El entorno ahora muestra casas, escalinatas y barandales. Murales autorizados por el municipio que lo hacen un atractivo turístico de la región, además de mantener su uso ritual los días 23 y 24 de junio.

configura como un lenguaje ritual que articula reciprocidad, fertilidad y continuidad de la vida.

Esta lectura se ve fortalecida por los planteamientos de Johanna Broda (2004), quien sostiene que una parte fundamental de los rituales mesoamericanos surge de la observación sistemática de la naturaleza, particularmente de los ciclos de lluvias y sequías, los accidentes del paisaje —como montañas y ríos— y el movimiento de los astros. Desde esta perspectiva, los rituales agrícolas y de culto a los cerros se integran en un gran ciclo ritual anual, en el que cada celebración ocupa un momento específico del calendario y responde a necesidades concretas de reproducción material y simbólica de la comunidad.

En este caso, el monolito sagrado de la Xochipila (Fig. 3) representa un eje territorial y cosmológico donde confluyen

estos principios. El sistema alimentario ritual descrito por el autor se inserta

precisamente en este ciclo, al incluir alimentos y bebidas asociados a la agricultura, la lluvia y la fertilidad. Las tortillas, tamales, moles, pascales, chocolate y atoles no sólo son productos alimenticios, sino símbolos condensados del vínculo entre la comunidad, la tierra y las deidades del agua y la montaña.

Es en este punto donde el *pixtle* adquiere una relevancia analítica particular, aun cuando no aparezca explícitamente documentado en el estudio etnográfico. Si se considera que, como señala Broda (2004), los rituales agrícolas mesoamericanos se estructuran en torno a la observación de los ciclos naturales y a la necesidad de asegurar la fertilidad de los campos, las semillas se convierten en elementos centrales del sistema simbólico. El *pixtle*, en tanto semilla transformada mediante técnicas tradicionales de secado, tostado y molienda, encarna de manera ejemplar esta lógica: es resultado de un conocimiento profundo de los ritmos naturales y de la capacidad humana para intervenirlos sin romper su equilibrio.

Desde el sistema alimentario ritual, el *pixtle* puede interpretarse como un alimento-límite, ubicado entre lo cotidiano y lo ceremonial. Su uso tradicional en bebidas, atoles o preparaciones especiales lo vincula directamente con los contextos rituales descritos por González (2019), aunque su ausencia en el registro etnográfico pone de manifiesto un fenómeno recurrente en el estado del arte: ciertos ingredientes ancestrales, particularmente semillas, permanecen invisibilizados frente a otros alimentos más trascendentes o recurrentes en la práctica ritual contemporánea.

Así, al articular los planteamientos del sistema alimentario ritual de la Xochipila, es posible sostener que el *pixtle* forma parte de un sustrato simbólico más amplio, asociado a la fertilidad, la abundancia y la regeneración de la vida, aun cuando su presencia no siempre sea explícita en las ofrendas actuales. Esta condición refuerza la pertinencia de la presente investigación, que busca ampliar el estado del arte al desplazar la mirada desde los rituales como totalidad hacia los ingredientes específicos que los sostienen y que, como el *pixtle*, condensan saberes ecológicos, culinarios y simbólicos de larga duración.

Dentro de la literatura, se encuentran algunos estudios referentes a la patrimonización de la gastronomía dentro del territorio mexicano. El estudio de

Castillo *et al.*, 2018 plantea que el patrimonio gastronómico debe ser comprendido como un activo territorial estratégico, capaz de articular identidad cultural, turismo y desarrollo local de manera integrada. A partir del análisis de los Pueblos Mágicos de Tepoztlán y Tlayacapan, los autores sostienen que la gastronomía no puede reducirse a un servicio complementario de la actividad turística, sino que debe asumirse como un eje con estructura propia visto desde la experiencia turística y como un componente central en los procesos de valorización del territorio. En esta perspectiva, la cocina local no solo atrae visitantes, sino que comunica historia, pertenencia y formas particulares de relación con el entorno.

Uno de los aportes centrales del texto radica en la crítica a los enfoques institucionales del turismo, particularmente al programa de Pueblos Mágicos, que tienden a capitalizar y promover los platillos sin contextualizar los ingredientes, los saberes, las técnicas culinarias ni los sistemas productivos locales que los hacen posibles. Desde esta mirada, el rescate del patrimonio gastronómico no se limita a la promoción de recetas o preparaciones “típicas”, sino que implica reconocer y valorar la cadena completa de valor cultural, integrada por las materias primas locales, los conocimientos tradicionales, la estacionalidad de los productos, las prácticas agrícolas y los vínculos comunitarios que sostienen la cocina regional.

Los autores destacan que, pese a la riqueza gastronómica existente en los territorios analizados, esta no se encuentra integrada de manera efectiva en las estrategias de desarrollo turístico. Esta desconexión genera una subvaloración de los productos locales y una débil apropiación del patrimonio gastronómico por parte de los propios habitantes, quienes en muchos casos no se reconocen como portadores de un patrimonio cultural valioso, su única finalidad como en muchos casos es la obtención de capital. En este sentido, el artículo subraya la importancia de la observación directa, el trabajo de campo y el enfoque etnográfico como herramientas fundamentales para identificar prácticas, ingredientes y saberes que permanecen invisibles en los discursos oficiales de promoción turística.

Desde la perspectiva de los autores, el rescate del patrimonio gastronómico debe entenderse como un proceso social y cultural, y no como un producto turístico

acabado. Este proceso implica, en primer lugar, reconocer el papel central de los productores locales, de las y los cocineros tradicionales como portadores y transmisores del patrimonio; en segundo término, articular redes locales que vinculen producción, cocina, mercados y actores turísticos; y, finalmente, evitar la estandarización de la oferta gastronómica, ya que esta tiende a despojar a los alimentos de su identidad territorial y de sus significados culturales. Esta postura resulta particularmente relevante porque desplaza la atención del llamado platillo emblema (cada pueblo mágico está dirigido a tener uno) hacia los ingredientes locales y los sistemas alimentarios de origen, abriendo un campo analítico para el estudio de alimentos subvalorados, invisibilizados o relegados al ámbito de la cocina doméstica.

El enfoque propuesto por Castillo *et al.* resulta especialmente pertinente para el caso del *pixtle* en Xicotepec de Juárez, ya que este ingrediente comparte muchas de las problemáticas identificadas en los Pueblos Mágicos analizados. Al igual que otros productos tradicionales, el *pixtle* no suele figurar como atractivo gastronómico central, a pesar de su profundo arraigo cultural, ritual y culinario. El artículo permite argumentar que esta invisibilización no implica una carencia de valor cultural, sino una ausencia de estrategias de documentación, investigación y valorización que lo integren de manera consciente al discurso patrimonial.

Asimismo, el texto pone en evidencia la frecuente desconexión entre gastronomía y territorio en las narrativas turísticas. En el caso de Xicotepec, independientemente de tener la distinción de Pueblo Mágico, estudiar el *pixtle* desde su vínculo con el entorno natural, la estacionalidad del mamey y los saberes locales asociados a su procesamiento permitiría reintegrar este ingrediente al relato identitario del lugar, fortaleciendo su sentido de pertenencia territorial. En este proceso, la metodología defendida por los autores —basada en la observación etnográfica, las entrevistas y el trabajo de campo— es relevante para esta investigación para documentar el uso del *pixtle* en contextos cotidianos, rituales y festivos, donde estos alimentos continúan vivos, aunque no aparezcan en los circuitos turísticos formales.

Finalmente, siguiendo el planteamiento del artículo, el *pixtle* puede ser comprendido como un elemento importante de la cartera de bienes y servicios con identidad cultural de la región, susceptible de integrarse a estrategias de turismo gastronómico sostenible, siempre que ello se realice sin explotarlo, folklorizarlo o perder el respeto a su legado. De este modo, el estudio del *pixtle* no solo contribuye al rescate de un ingrediente subvalorado, sino que se inscribe en una reflexión más amplia sobre la necesidad de construir modelos de valorización del patrimonio gastronómico que reconozcan la complejidad cultural de los sistemas alimentarios locales.

Otro estudio de caso se ve reflejado en el trabajo de Romero *et al.* 2010, donde exponen sobre la formación histórica del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca. Este trabajo ofrece un marco particularmente fértil para relacionar y fundamentar el estudio del *pixtle* como patrimonio gastronómico en contextos locales como Xicotepec de Juárez. La principal aportación del texto radica en demostrar que el patrimonio gastronómico no surge de la espectacularidad del platillo ni de su visibilidad turística inmediata, sino de la persistencia histórica de ingredientes, prácticas y saberes ligados al territorio y a la vida cotidiana de las comunidades. Se debe tomar en cuenta que este proyecto estaba en gestión, en temporalidad más no en visión, a la par de la declaratoria de la UNESCO.

Desde esta lógica, el *pixtle* puede entenderse como un ingrediente que comparte el mismo proceso histórico descrito para la cocina toluqueña: su valor patrimonial no reside en su actual presencia en circuitos gastronómicos formales, sino en su uso reiterado a lo largo del tiempo, en su vínculo con la biodiversidad local y en su integración a prácticas culinarias, rituales y domésticas transmitidas de generación en generación. Tal como ocurre con los hongos, quelites, bebidas fermentadas o semillas documentadas en el Valle de Toluca, el *pixtle* pertenece a un conjunto de alimentos que han sido históricamente funcionales, simbólicos y culturalmente significativos, aunque hoy se encuentren subvalorados o en riesgo de desaparecer.

El artículo permite argumentar que la construcción del patrimonio gastronómico comienza con el reconocimiento de los ingredientes y no únicamente con los platillos

terminados. En el Valle de Toluca, los autores muestran cómo el maíz, el maguey, las semillas, los frutos y los productos de recolección silvestre estructuraron sistemas alimentarios complejos, estrechamente ligados a calendarios rituales, festividades y mercados. Bajo esta misma lectura, el *pixtle* puede ser analizado como un elemento estructurante de un sistema alimentario local en la Sierra Norte de Puebla, asociado al ciclo del mamey, a técnicas de secado y molienda, y a preparaciones específicas que concentran memoria biocultural.

Asimismo, el texto refuerza la idea de que el patrimonio gastronómico existe antes de ser nombrado o institucionalizado. En el caso del *pixtle*, su ausencia en políticas públicas, recetarios contemporáneos o discursos turísticos no implica falta de valor, sino una falta de documentación histórica y etnográfica, situación análoga a la que los autores identifican para múltiples alimentos tradicionales del Valle de Toluca antes de su registro académico. De este modo, el estudio del *pixtle* se justifica plenamente como un ejercicio de rescate, no de invención patrimonial.

Otro punto de contacto fundamental es la dimensión social del patrimonio gastronómico. El artículo señala que la gastronomía tradicional aporta identidad, cohesión comunitaria y alternativas de desarrollo local, además de favorecer dietas culturalmente pertinentes. En este sentido, el *pixtle* puede ser interpretado como un recurso alimentario y simbólico con potencial para fortalecer la identidad gastronómica de Xicotepec de Juárez, revalorizar conocimientos locales y abrir líneas de reflexión sobre soberanía alimentaria y uso sustentable de recursos regionales.

Finalmente, la relación con el *pixtle* se consolida al retomar la noción de patrimonio cultural inmaterial propuesta por la UNESCO, que reconoce las tradiciones culinarias, los usos sociales y los rituales alimentarios como expresiones vivas del patrimonio. Bajo esta definición, el *pixtle* merece ser comprendido no solo como un ingrediente, sino como un portador de saberes, técnicas y significados, cuya preservación depende de su documentación, reconocimiento académico y continuidad en la práctica social.

Por otra parte, en la revisión de la literatura se encuentran trabajos que narran como la cocina ritual forma parte del patrimonio gastronómico de ciertas regiones, no sólo desde el aspecto alimentario, sino desde el significado intrínseco de la misma cultura. El trabajo de Figueroa (2014) constituye una aportación central para comprender la cocina ritual maya como un sistema simbólico complejo, donde los alimentos no son simples recursos nutritivos, sino mediadores ontológicos entre los humanos, las divinidades y las fuerzas que regulan el cosmos. En la comunidad Tsotsil de Cancuc, Chiapas, la preparación, ofrenda y consumo de alimentos forman parte inseparable del acto ritual, particularmente en las plegarias dirigidas a la Tierra, los cerros y las entidades protectoras.

Desde esta perspectiva, los alimentos rituales se conciben como sustancias dotadas de agencia, capaces de restaurar el equilibrio entre la persona y el cosmos. El autor muestra que la comida ofrecida —tamales, bebidas, carnes, semillas, bebidas fermentadas— posee un valor simbólico que trasciende su materialidad, ya que “dar de comer” a la Tierra o a las divinidades implica reconocerlas como seres vivos con necesidades, emociones y capacidad de respuesta.

La cosmovisión maya que describe el texto se fundamenta en una ontología relacional, donde la persona no existe de manera aislada, sino en constante interacción con otros seres humanos, los ancestros, las deidades y los elementos naturales. En este entramado, los alimentos funcionan como lenguajes rituales, cuya correcta preparación, cantidad y temporalidad garantizan la eficacia simbólica del ritual.

Aunque el *pixtle* pertenece a otras regiones culturales de Mesoamérica, principalmente del centro y norte de México, su función simbólica como semilla (que se nutre de la tierra) permite establecer una relación directa con los principios descritos por el autor. En ambos casos, las semillas representan la potencialidad de la vida, el ciclo agrícola y la continuidad del orden cósmico.

Así como en la cultura maya las semillas, los tamales y las bebidas rituales son ofrendas que alimentan a la Tierra y a los dioses, el *pixtle* —derivado de la semilla del mamey— puede interpretarse como un alimento ritualizado, cuya transformación

mediante secado, ahumado y molienda en piedra concentra simbolismos de origen, fertilidad y regeneración. La semilla, al ser procesada, deja de ser únicamente un elemento natural para convertirse en un objeto cultural cargado de significado.

Desde esta perspectiva puede entenderse que, el *pixtle* se inserta en la misma lógica mesoamericana que describe el texto: alimentos que no solo se comen, sino que se ofrecen, se comparten y se cargan de sentido ritual, formando parte de un sistema alimentario profundamente vinculado a la cosmovisión, al calendario ritual y a la memoria colectiva.

Otro trabajo con una visión similar, Lozada (2014) constituye una referencia clave para comprender la alimentación ritual totonaca como un sistema vivo de circulación anímica, en el que los alimentos —particularmente el maíz— actúan como vehículos de energía vital, identidad y continuidad cosmológica. La autora demuestra que la cocina ritual no puede separarse de la cosmovisión indígena, ya que cocinar, ofrendar y consumir forman parte de un mismo proceso de reproducción simbólica del mundo.

Desde la introducción, el texto establece que el maíz no es únicamente un alimento básico, sino un ser dotado de espíritu, cuya fuerza vital circula entre humanos, ancestros, divinidades y territorio. Esta concepción se inscribe en una ontología relacional mesoamericana, donde los alimentos participan activamente en el equilibrio entre los distintos planos de existencia. La cocina ritual, por tanto, no responde a criterios de eficiencia alimentaria, sino a principios de reciprocidad, cuidado y respeto hacia las entidades no humanas.

Uno de los aportes centrales del texto es la noción de circulación anímica, visible en rituales como el Día de Muertos, el levantamiento del alma y las ofrendas domésticas. En estos contextos, los alimentos —tamales, tortillas, atoles, bebidas y preparaciones específicas— funcionan como puentes entre los vivos y los muertos, así como entre el mundo humano y el espiritual.

La autora documenta que los tamales, en particular, operan como alimentos rituales privilegiados, ya que concentran múltiples significados: contienen maíz

transformado, se elaboran colectivamente y se destinan tanto al consumo humano como a la ofrenda. Este principio de transformación del grano en masa, y de la masa en alimento ritual, es fundamental para entender la lógica simbólica de las semillas procesadas en Mesoamérica.

A diferencia del caso maya analizado previamente, este artículo permite una vinculación más directa con el *pixtle*, ya que ambos se insertan en la cultura ritual de la Sierra Norte de Puebla. Aunque el texto se centra en el maíz, la lógica simbólica que describe es plenamente aplicable al *pixtle* como semilla molida utilizada en contextos rituales y festivos.

El *pixtle*, al provenir de la semilla del mamey y requerir procesos específicos para su uso, comparte con el maíz ritualizado (observando a la nixtamalización como parte de este proceso) la condición de alimento transformado, cuyo valor no radica solo en su aporte nutricional, sino en su capacidad de concentrar fuerza vital y memoria ancestral. Desde esta perspectiva, el *pixtle* puede interpretarse como un alimento que participa en la misma circulación anímica descrita por Lozada: conecta territorio, estacionalidad, trabajo humano y cosmovisión.

Además de los enfoques anteriores, observando la situación del *pixtle* y lo repostado desde la Sierra Norte de Puebla y también la visión desde la ritualidad de los alimentos; la patrimonización de la comida puede entenderse desde un aspecto teórico-conceptual. Algunos trabajos como el de Mancera-Valencia (2020) en su artículo *Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones teóricas*, ofrece un marco conceptual fundamental para comprender el patrimonio gastronómico como una expresión compleja, viva e integral de la cultura, en la que convergen dimensiones materiales e inmateriales. El autor enfatiza que los saberes y conocimientos tradicionales no pueden entenderse de manera aislada ni reducidos a recetas o platillos, sino como sistemas culturales que se sostienen simultáneamente en el *corpus*, *el animus* y *la psique* de las comunidades que los practican. En este sentido, la cocina tradicional se configura como un espacio donde se articulan conocimientos técnicos, valores simbólicos, emociones colectivas y relaciones profundas con el entorno biológico y social. El autor subraya que el

patrimonio gastronómico es, ante todo, inmaterial, en tanto se funda en saberes transmitidos oralmente, en prácticas aprendidas por observación y repetición, y en una memoria colectiva que guía la selección, transformación y consumo de los alimentos. Sin embargo, esta dimensión inmaterial se expresa siempre a través de un soporte material y biológico-cultural, es decir, ingredientes, herramientas, utensilios, métodos, técnicas, ciclos agrícolas específicos. La praxis culinaria es el lugar donde ambas dimensiones se encuentran y se hacen visibles.

Para explicar esta complejidad, el autor retoma la teoría del patrimonio cultural de Bonfil-Batalla (1988), adaptada al ámbito gastronómico, la cual se estructura en cinco componentes interrelacionados: materiales, de organización, de conocimiento, simbólicos y emotivos. Esta propuesta resulta especialmente pertinente para analizar ingredientes tradicionales como el *pixtle*, ya que permite abordarlo no solo como un producto alimenticio, sino como un hecho cultural total.

Desde el componente material, el *pixtle* se manifiesta en la semilla del mamey, en la suma de procesos (limpieza, alcalinización, infusión, secado, ahumado, tostado y molienda), así como en los utensilios y técnicas necesarias para su elaboración. Estos elementos no son neutros: remiten a un conocimiento acumulado sobre el manejo de recursos locales y a una relación histórica con el entorno natural. En el plano de la organización, el uso del *pixtle* implica tiempos específicos del año, formas de obtención del fruto, distribución de tareas dentro de la comunidad y, en algunos casos, su preparación para contextos rituales o festivos, lo que revela una estructura social que sostiene su continuidad.

El componente de conocimiento se expresa en el saber hacer: cuándo recolectar el mamey, cómo tratar la semilla para evitar su deterioro, de qué manera integrarla a ciertas preparaciones y en qué contextos es apropiado su consumo. Estos conocimientos no suelen estar escritos, sino que se transmiten mediante la práctica cotidiana, reforzando su carácter inmaterial. A nivel simbólico, el *pixtle* puede vincularse con la semilla como principio de vida, fertilidad y continuidad, una carga simbólica ampliamente documentada en Mesoamérica, donde las semillas representan el origen, regeneración y conexión con la Tierra. Finalmente, el

componente emotivo se relaciona con la memoria, el gusto aprendido, la evocación del hogar y de la cocina ancestral, así como con los afectos asociados a celebraciones, rituales o momentos significativos de la vida comunitaria.

Desde este contexto, es plenamente posible —y metodológicamente válido— realizar un análisis patrimonial del *pixtle* siguiendo la misma estructura teórica propuesta por Mancera-Valencia y Bonfil-Batalla. El *pixtle* cumple con los criterios para ser considerado patrimonio gastronómico, ya que articula elementos materiales e inmateriales, se sostiene en saberes tradicionales, participa de una organización social específica y posee significados simbólicos y afectivos para quienes lo utilizan. Su estudio no solo contribuye al rescate de un ingrediente subvalorado, sino que permite visibilizar un sistema cultural más amplio, en el que la alimentación funciona como vehículo de identidad, memoria y continuidad histórica.

En otro trabajo de Medina & Solanilla (2013) nombrado *Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales*, los autores mencionan que es posible identificar con claridad qué se requiere para que una cocina sea considerada patrimonio, así como las implicaciones, tensiones y obstáculos políticos e institucionales que conlleva este proceso, elementos que resultan especialmente útiles para pensar el caso del *pixtle* en su región de origen.

Se analiza que una cocina se convierte en patrimonio no por el solo hecho de ser antigua o tradicional, sino porque existe un acuerdo social e institucional que la reconoce como digna de ser conservada, transmitida y protegida. La patrimonización implica un proceso de selección, donde ciertos elementos de la cultura alimentaria son visibilizados, mientras otros quedan excluidos. En este sentido, una cocina patrimonial debe estar viva, practicarse cotidianamente, poseer una fuerte vinculación con la identidad colectiva y mantener una relación reconocible con el territorio, la memoria y la historia local.

Para que este reconocimiento ocurra, los autores señalan varios requisitos fundamentales. En primer lugar, debe existir una base social activa: comunidades, cocineras, productores y consumidores que se identifiquen con esa cocina y la

consideren parte de su herencia cultural. En segundo lugar, se requiere documentación sistemática —histórica, etnográfica y técnica— que permita demostrar su continuidad, singularidad y valor cultural, este proceso en la actualidad ha tomado fuerza, ya que la falta de registros sobre saberes de cocina tradicional no se ha considerado necesarios. En tercer lugar, es necesaria la activación institucional (de parte del orden público vigente), ya que, como señalan los autores retomando a Prats (1997), sin poder político y administrativo no hay patrimonio oficialmente reconocido. Finalmente, debe existir una estrategia de salvaguarda, orientada no solo a la promoción, sino a la protección de saberes, prácticas, ecosistemas y formas de vida asociadas a la cocina. Esta metodología es muy similar a lo previsto en el programa de Maestría en Patrimonio Cultural.

Empero, las implicaciones de este proceso son profundas. Reconocer una cocina como patrimonio supone asumir responsabilidades en materia de educación, legislación, políticas culturales, turismo y desarrollo territorial. La patrimonización puede fortalecer identidades locales, cohesionar comunidades y generar oportunidades económicas; sin embargo, también conlleva riesgos, como la descontextualización, la folklorización o la mercantilización excesiva de prácticas alimentarias que originalmente pertenecían al ámbito doméstico y comunitario. Por ello, los autores insisten en que el patrimonio culinario debe gestionarse como un patrimonio vivo, cambiante y en constante negociación. Sin perder a los actores originales y no cometer el error de ceder este mando a personas que no tomen un compromiso con la comunidad.

Los autores narran que existen importantes obstáculos políticos e institucionales. Entre ellos destacan la dificultad de las instituciones para gestionar expresiones culturales dinámicas, la tensión entre procesos de patrimonización “desde arriba” (top-down) y los impulsados desde la sociedad civil (bottom-up), así como la tendencia a privilegiar productos, platos o cocinas “emblemáticas” o sumamente comerciales, dejando fuera ingredientes, técnicas o saberes menos visibles; sumando el problema de la clonación de productos y la venta de sucedáneos que son ofrecidos como un producto legítimo. Además, las candidaturas ante

organismos locales (cabildo y juntas municipales), regionales como las cámaras de diputados y senadores, Secretaria de Turismo y órganos internacionales como la UNESCO donde se enfrentan marcos normativos restrictivos que suelen exigir delimitaciones espaciales, temporales y sociales difíciles de aplicar a prácticas alimentarias complejas y diversas.

Desde esta perspectiva, el *pixtle* podría, en su momento, aspirar a un reconocimiento social y patrimonial si se cumplen condiciones similares a las descritas en el artículo. En primer lugar, es necesario que el *pixtle* sea reconocido localmente como un elemento identitario, no solo como un ingrediente residual, sino como parte de un sistema alimentario con historia, técnicas propias y significados culturales. En segundo lugar, se requiere un proceso de documentación etnográfica e histórica que registre su uso, sus contextos rituales o festivos, los saberes asociados a su elaboración y su relación con el territorio. En tercer lugar, sería fundamental la articulación entre comunidad, academia e instituciones, de modo que el reconocimiento no sea una imposición externa, sino el resultado de un consenso social progresivo.

El artículo sugiere, además, que los medios digitales pueden desempeñar un papel clave en este proceso, al permitir nuevas formas de visibilización, narración y apropiación social del patrimonio culinario. En el caso del *pixtle*, su incorporación a discursos locales sobre identidad, patrimonio gastronómico y cocina tradicional podría contribuir a su revalorización sin necesidad inmediata de una declaratoria formal, ya que, como muestran los autores, el patrimonio comienza a existir socialmente mucho antes de ser institucionalizado.

Finalmente se analizó dentro del estado del arte un artículo desde la visión exterior de la patrimonización. El artículo *De la construcción del patrimonio gastronómico*, de Benavides de Rivero (2004), ofrece una reflexión profunda sobre cómo el patrimonio gastronómico no es una herencia fija, sino una construcción histórica y social que se va configurando a lo largo del tiempo mediante cambios políticos, transformaciones sociales, disputas simbólicas y procesos de hegemonía cultural. La autora parte de la premisa de que no existe un patrimonio gastronómico dado

por naturaleza, sino que este se construye a partir de procesos de identificación, memoria colectiva y reconocimiento, siempre situados en contextos históricos específicos.

En el caso del Perú, la autora demuestra que la formación del patrimonio gastronómico ha estado marcada por momentos de ruptura y continuidad, particularmente desde la conquista europea. Las imposiciones coloniales no solo transformaron los sistemas políticos y económicos, sino también los sistemas alimentarios, desplazando, sustituyendo o resignificando ingredientes, técnicas y prácticas rituales prehispánicas. El patrimonio gastronómico se fue configurando en un escenario de tensión entre lo impuesto y lo resistente, donde muchas prácticas culinarias sobrevivieron en los ámbitos domésticos, rurales y rituales, fuera del control directo de las élites y del Estado. Subraya que el patrimonio gastronómico se construye a través de la memoria colectiva, entendida como el conjunto de hábitos, gestos, sabores, técnicas y significados que los grupos sociales reconocen como propios. Las cocinas regionales cumplen un papel central en este proceso, ya que funcionan como espacios de pertenencia e identidad territorial. A lo largo del tiempo, estas cocinas han sido capaces de adaptarse a nuevas circunstancias políticas y económicas sin perder su núcleo simbólico, integrando aportes externos y resignificando prácticas ancestrales.

Un eje clave del artículo es la idea de que el patrimonio gastronómico es también una construcción social hegemónica. Benavides de Rivero retoma a Prats (1997) para señalar que toda patrimonización requiere de un agente con capacidad de legitimación, generalmente el Estado o las élites culturales. En el Perú, este proceso ha estado atravesado por visiones centralistas, clasistas y urbanas que durante mucho tiempo desvalorizaron las cocinas indígenas y rurales, considerándolas atrasadas o carentes de refinamiento. Solo recientemente, y en gran medida por el auge del turismo y los discursos identitarios, estas cocinas han comenzado a ser revalorizadas, aunque no sin riesgos de folklorización o mercantilización.

El texto también advierte sobre la invención de la tradición, es decir, la selección y resignificación de ciertos elementos culinarios para construir narrativas nacionales

o turísticas, a menudo descontextualizadas de sus significados originales. Este fenómeno pone de relieve que el patrimonio gastronómico no solo se hereda, sino que se negocia, se disputa y se reinterpreta según los intereses políticos, económicos y culturales de cada época. Por ello, la autora insiste en la necesidad de una mirada crítica que reconozca la dimensión histórica, simbólica y social de la alimentación.

Aunque el estudio está centrado en el Perú, su marco analítico resulta plenamente aplicable al contexto mexicano y, de manera particular, a la Sierra Norte de Puebla. Al igual que en el mundo andino, en esta región las cocinas tradicionales y rituales se han construido en diálogo con procesos históricos complejos: la herencia mesoamericana, la colonización, las políticas estatales, la modernización agrícola y la globalización alimentaria. Ingredientes como el *pixtle*, vinculados a saberes locales, a la estacionalidad y a prácticas rituales, pueden entenderse como parte de ese patrimonio gastronómico que ha persistido en los márgenes de los discursos oficiales.

Desde la perspectiva de la autora, el *pixtle* ha formado parte de un patrimonio gastronómico no plenamente reconocido, pero socialmente existente, sostenido por la memoria, la práctica cotidiana y la cocina ritual. Su eventual reconocimiento en la Sierra Norte de Puebla dependería, como en el caso peruano, de procesos de documentación histórica y etnográfica, de la valorización social de los saberes locales y de un diálogo crítico con las instituciones culturales y turísticas. El artículo permite así comprender que el patrimonio gastronómico no se decreta, sino que se construye a lo largo del tiempo, en medio de cambios políticos y sociales, y que ingredientes como el *pixtle* representan nodos fundamentales de esa construcción patrimonial desde abajo, anclada en la identidad y la cosmovisión comunitaria.

La revisión del estado del arte evidencia que, en las últimas décadas, los estudios sobre alimentación, cocina tradicional y patrimonio cultural inmaterial han adquirido una creciente relevancia dentro de las ciencias sociales, particularmente desde la antropología, los estudios culturales y el campo del patrimonio. La literatura analizada coincide en reconocer que las prácticas alimentarias constituyen sistemas

culturales complejos, en los que se articulan saberes técnicos, valores simbólicos, relaciones sociales, cosmovisiones y vínculos profundos con el territorio. Asimismo, diversos autores subrayan que la gastronomía tradicional no debe entenderse como un repertorio fijo de recetas, sino como un proceso dinámico de transmisión, adaptación y resignificación cultural.

En síntesis, el estado del arte aporta una visión y perspectiva que muestran pertinencia a la investigación. Desde este marco general, los estudios revisados aportan elementos clave para comprender la cocina ritual como una expresión privilegiada del patrimonio cultural inmaterial. Investigaciones etnográficas desarrolladas en contextos mesoamericanos —particularmente en comunidades indígenas— muestran que los alimentos rituales cumplen funciones que trascienden lo nutricional, al operar como mediadores simbólicos entre la comunidad, la naturaleza y las entidades sagradas. Las semillas, en especial, ocupan un lugar central dentro de estos sistemas simbólicos al representar principios de fertilidad, abundancia, origen y continuidad de la vida. No obstante, a pesar de su relevancia cultural, la literatura especializada ha tendido a concentrarse en ingredientes ampliamente reconocidos, como el maíz, el cacao o el chile, relegando el análisis de otras semillas y subproductos tradicionales a menciones marginales o descriptivas.

En el ámbito específico del patrimonio gastronómico, los trabajos analizados coinciden en señalar que los procesos de patrimonización suelen privilegiar platillos emblemáticos o expresiones culinarias con alto potencial turístico y comercial. Esta tendencia se refleja tanto en estudios académicos como en políticas culturales e institucionales, donde la selección patrimonial responde con frecuencia a criterios de visibilidad, representatividad y consumo, más que a la complejidad real de los sistemas alimentarios locales. Como resultado, ingredientes base, técnicas de transformación y saberes culinarios asociados a contextos rituales o domésticos permanecen invisibilizados, a pesar de su profunda carga histórica y simbólica.

En el caso de la Sierra Norte de Puebla y del municipio de Xicotepec de Juárez, el estado del arte muestra una marcada escasez de investigaciones centradas en el

patrimonio gastronómico desde una perspectiva etnográfica profunda. Si bien existen estudios que abordan la cocina regional, las festividades y los procesos de patrimonización vinculados al turismo —particularmente en el marco del programa Pueblos Mágicos—, estos trabajos tienden a ofrecer inventarios generales de platillos y prácticas culturales, sin profundizar en el análisis de ingredientes específicos ni en los sistemas simbólicos que los sustentan. El *pixtle*, cuando aparece mencionado, lo hace de manera secundaria, sin un análisis detallado de su origen, técnicas de elaboración, significados rituales o procesos de transmisión intergeneracional.

La revisión crítica de la literatura permite identificar, por tanto, varios vacíos relevantes. En primer lugar, existe una ausencia de estudios monográficos dedicados al *pixtle* como objeto de investigación central, particularmente desde una perspectiva patrimonial y antropológica. En segundo lugar, se observa una fragmentación entre los estudios históricos de la alimentación y las investigaciones contemporáneas sobre patrimonio gastronómico, lo que dificulta una comprensión integral de la continuidad cultural de ciertos alimentos rituales. En tercer lugar, son escasos los trabajos que articulan de manera sistemática la cocina ritual, los saberes alimentarios, la bioculturalidad y los enfoques de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial en contextos locales específicos.

A partir de este panorama, la presente investigación se posiciona como una aportación original y necesaria al campo del patrimonio cultural de México. Su principal contribución radica en desplazar la mirada desde el platillo terminado o el discurso turístico hacia un ingrediente específico —el *pixtle*— entendido como nodo cultural que concentra saberes técnicos, significados simbólicos, memoria colectiva y relaciones territoriales. Al situar al *pixtle* como objeto central de análisis, el estudio amplía el campo de reflexión sobre el patrimonio gastronómico, visibilizando prácticas alimentarias que han permanecido en los márgenes de la investigación académica y de las políticas culturales.

2.3 Marco conceptual

El marco conceptual de la presente investigación se construye a partir de un conjunto de categorías analíticas que permiten comprender al *pixtle* no únicamente como un alimento tradicional, sino como una expresión compleja del patrimonio cultural inmaterial, inscrita en sistemas simbólicos, rituales y territoriales específicos. Estos conceptos funcionan como herramientas interpretativas para el análisis antropológico y patrimonial del fenómeno, evitando aproximaciones reduccionistas de tipo exclusivamente gastronómico, turístico o productivo, y reconociendo la dimensión cultural, social y simbólica de la cocina ritual.

Patrimonio cultural y patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural puede entenderse como el conjunto de bienes materiales e inmateriales con los que una comunidad se identifica y a través de los cuales construye sentido de pertenencia, memoria histórica e identidad colectiva. Cada grupo social conforma a lo largo del tiempo un legado que se nutre de procesos históricos, intercambios culturales y dinámicas sociales como el mestizaje y la transmisión intergeneracional de saberes. Desde una perspectiva analítica, el patrimonio cultural se ha dividido tradicionalmente en material e inmaterial, categorías que mantienen una relación dialéctica. Lo material expresa y hace visibles dimensiones simbólicas de la cultura, mientras que lo inmaterial se manifiesta y se recrea mediante prácticas, saberes, objetos y espacios culturales. Esta relación permite comprender al patrimonio como un sistema vivo de significados y no como un conjunto estático de bienes.

El concepto de patrimonio cultural inmaterial se consolidó a partir de los debates impulsados por la UNESCO a finales del siglo XX. En la *Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular* (UNESCO, 1989), la cultura tradicional se define como el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad fundada en la tradición, cuyas normas y valores se transmiten principalmente por vía oral y se expresan en ritos, costumbres, saberes y prácticas colectivas. Este enfoque fue retomado y ampliado por González-Varas (2000), quien conceptualiza el patrimonio etnológico como el conjunto de testimonios materiales, sociales y

espirituales transmitidos de generación en generación y característicos de la forma de vida de una comunidad.

Desde esta perspectiva, el patrimonio cultural inmaterial se concibe como un elemento dinámico y cambiante, cuya relevancia radica en su vigencia social y en el significado que las comunidades le otorgan en el presente. Su estudio requiere metodologías cualitativas que permitan documentarlo, interpretarlo y revalorizarlo sin desvincularlo de los sujetos que lo practican (UNESCO, 2003).

Gastronomía y patrimonio gastronómico

La gastronomía, entendida desde una perspectiva amplia, remite al estudio de la relación del ser humano con su alimentación y con el entorno físico, social y cultural en el que esta se produce. De acuerdo con Cruz (2002), la gastronomía es una noción de origen griego que alude a una ciencia interdisciplinaria en la que convergen aspectos ambientales, económicos, sociales, religiosos y culturales, reconociendo a la alimentación como un fenómeno complejo que trasciende la mera satisfacción de una necesidad fisiológica.

Esta dimensión cultural de la gastronomía permite situarla dentro del campo del patrimonio cultural, dando lugar al concepto de patrimonio gastronómico o patrimonio culinario. Ramos & Galvis (2017) señalan que la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial al transmitirse de generación en generación y recrearse constantemente en función del entorno, la historia y la interacción con la naturaleza, constituyendo una garantía para la preservación de la diversidad cultural.

De acuerdo con Diaz (2012), el patrimonio gastronómico puede definirse como el valor cultural otorgado a los platillos y productos típicos de una región, capaces de generar emociones, memorias y sentido de pertenencia mediante su consumo o evocación. Este patrimonio se caracteriza por su arraigo histórico y territorial, pero también por su carácter dinámico, al adaptarse y transformarse junto con la sociedad que lo produce. En este sentido, el patrimonio gastronómico no debe

entenderse como un conjunto de recetas inmutables, sino como un sistema cultural vivo que articula identidad, memoria, territorio y prácticas sociales.

Cocina ritual

Dentro del patrimonio gastronómico, la cocina ritual constituye una categoría analítica central para esta investigación. Pérez (2011) define la cocina ritual como aquella preparación alimentaria que se realiza de manera exclusiva en función de una fecha, persona o acontecimiento específico, y cuya finalidad es generar un efecto benéfico para la comunidad. Estas preparaciones se asocian a contextos ceremoniales, ciclos agrícolas, deidades o santos, y siguen protocolos estrictos en cuanto a espacio, tiempo y participación social. Desde esta perspectiva, la cocina ritual es un proceso colectivo que refuerza la cohesión social y en el cual el acto de comer se interpreta como una forma de comunión y de vínculo con los ciclos de la naturaleza.

Otra visión es la de Chávez (2010) quién añade que la cocina ritual posee una naturaleza sacra legitimada por la tradición y regulada por normas simbólicas y sociales. Para este autor, la repetición del acto ritual permite la transmisión empírica del conocimiento culinario, el aprovechamiento equilibrado del entorno y la reproducción de valores culturales, configurando a la cocina ritual como un espacio privilegiado de memoria colectiva y organización comunitaria.

Saberes alimentarios

Los saberes alimentarios pueden entenderse como el conjunto de conocimientos, prácticas, técnicas y criterios culturales que orientan la selección, preparación, consumo y significado de los alimentos dentro de una comunidad. Ramírez (2005) señala que la alimentación constituye un lenguaje cultural a través del cual se expresan relaciones sociales, identidades y estructuras simbólicas.

Estos saberes se transmiten principalmente de forma oral y práctica, mediante la observación, la participación y la experiencia cotidiana, lo que los convierte en conocimientos situados y profundamente vinculados al territorio (Contreras & Arnaiz, 2005). En el ámbito de la cocina tradicional, los saberes alimentarios

integran conocimientos sobre ingredientes locales, temporalidades, técnicas de conservación y preparación, así como normas sociales y rituales, lo que refuerza su carácter colectivo y su valor patrimonial.

Bioculturalidad

El enfoque de bioculturalidad reconoce la interdependencia entre la diversidad biológica y la diversidad cultural, particularmente en contextos donde los conocimientos tradicionales están estrechamente vinculados al uso y manejo de los recursos naturales. Toledo & Barrera-Bassols (2008) señalan que los sistemas alimentarios tradicionales constituyen expresiones bioculturales, al integrar conocimientos ecológicos, prácticas productivas y valores simbólicos.

Desde esta perspectiva, ingredientes locales y endémicos, como el zapote mamey (*Pouteria sapota*), adquieren un valor que trasciende lo alimentario, al formar parte de sistemas culturales complejos que articulan territorio, memoria y cosmovisión. El análisis del *pixtle* desde un enfoque biocultural permite comprenderlo como un recurso alimentario y simbólico, cuya preservación está vinculada tanto a la biodiversidad como a la continuidad cultural.

Tradicición, transmisión intergeneracional y revalorización cultural

La tradición puede entenderse como el conjunto de prácticas y saberes que se mantienen y recrean a lo largo del tiempo dentro de una comunidad. Para Hobsbawm & Ranger (1983), las tradiciones no son estáticas, sino procesos dinámicos que se adaptan a nuevas circunstancias sociales sin perder su núcleo simbólico.

La transmisión intergeneracional constituye el mecanismo fundamental para la continuidad del patrimonio cultural inmaterial. En el ámbito de la cocina tradicional y ritual, esta transmisión se realiza principalmente a través de la práctica compartida, la oralidad y la participación en contextos rituales y familiares (Fischler, 1995). La disminución de estos procesos representa uno de los principales riesgos para la permanencia de los saberes alimentarios.

En este contexto, la revalorización cultural se concibe como un proceso mediante el cual una práctica o saber es resignificado socialmente, recuperando o fortaleciendo su valor simbólico, identitario y patrimonial. García-Canclini (1999) señala que estos procesos no implican una idealización del pasado, sino una reinterpretación crítica del patrimonio en función de las dinámicas sociales contemporáneas. En el caso del patrimonio gastronómico, la revalorización cultural implica reconocer la cocina ritual como un recurso cultural vivo, promoviendo su documentación, transmisión y visibilización sin despojarla de su contexto comunitario.

El pixtle como categoría cultural y alimentaria

El *pixtle*, término de origen náhuatl (*pixtli*), se refiere a la semilla de diversos frutos y, de manera particular, a la semilla del zapote mamey (*Pouteria sapota*). Casas *et al.* (1997) documentan que el uso de semillas ha ocupado un lugar central en la alimentación mesoamericana, tanto por su valor nutricional como por su simbolismo asociado a la fertilidad, la vida y la abundancia.

Históricamente, las culturas prehispánicas desarrollaron técnicas para secar, tostar, ahumar y moler semillas con el fin de elaborar bebidas, salsas, atoles y otros alimentos rituales. Estas prácticas permitieron la obtención de harinas y polvos utilizados tanto en la alimentación cotidiana como en contextos ceremoniales y medicinales (Towell, 2010).

El uso del *pixtle* se mantiene vigente en diversas regiones del país, como Oaxaca, Tabasco, Guerrero y la Sierra Norte de Puebla. En el municipio de Xicotepec de Juárez, el *pixtle* se hierva, se ahúma y se muele para su incorporación en preparaciones rituales como salsas y *pixtamales*, elaborados en contextos festivos específicos. Investigaciones como la de González de los Montero-Sierra *et al.* (2019) señalan que la permanencia de estos saberes culinarios enfrenta retos asociados a los cambios sociales y a la disminución de su transmisión intergeneracional.

Desde el enfoque conceptual de esta investigación, el *pixtle* se analiza como una expresión del patrimonio cultural inmaterial, al articular saberes alimentarios,

prácticas rituales, conocimiento del entorno natural y memoria colectiva. Su estudio permite comprender la cocina ritual como un lenguaje cultural mediante el cual las comunidades expresan su relación con el territorio, la historia y lo sagrado.

Posicionamiento epistemológico de la investigación

La presente investigación se inscribe en un enfoque epistemológico interpretativo–constructivista, desde el cual el patrimonio cultural inmaterial no se concibe como una entidad objetiva, fija o esencial, sino como una construcción social, histórica y simbólica, producida y reproducida por los sujetos que la practican, la transmiten y la resignifican en contextos específicos. Desde esta perspectiva, el *pixtle* no es entendido únicamente como un alimento tradicional ni como un vestigio del pasado, sino como una práctica cultural viva cuyo significado se construye en la interacción entre memoria, ritualidad, territorio y experiencia comunitaria.

Este posicionamiento reconoce que el conocimiento sobre el patrimonio cultural no es neutral ni universal, sino situado, contextual y mediado por relaciones sociales, culturales y simbólicas. En consecuencia, la investigación se distancia de enfoques positivistas que buscan establecer verdades generalizables o leyes universales sobre la cultura alimentaria, y adopta una mirada comprensiva que privilegia la interpretación de significados, narrativas, prácticas y saberes locales. El objetivo no es medir ni cuantificar la relevancia del *pixtle*, sino comprender su sentido cultural desde la perspectiva de los actores sociales que lo producen, lo consumen y lo dotan de valor simbólico.

Desde el campo de los estudios del patrimonio, la investigación se adscribe a una perspectiva crítica del patrimonio cultural, la cual cuestiona los procesos hegemónicos de patrimonización impulsados exclusivamente desde instancias institucionales o turísticas. En este sentido, el patrimonio se entiende como un proceso dinámico de negociación social, en el que intervienen múltiples actores con distintos niveles de poder, y no como un objeto previamente dado que sólo requiere ser inventariado o promovido. El *pixtle* se analiza, así, desde una lógica de patrimonio construido desde abajo (bottom-up), sustentado en la práctica cotidiana,

la memoria colectiva y la transmisión intergeneracional, más que en su reconocimiento formal por parte de organismos oficiales (Yáñez-Rojas,2024).

Asimismo, el estudio se fundamenta en una epistemología relacional, propia de la antropología simbólica y de los enfoques bioculturales, que reconoce la interdependencia entre cultura, naturaleza y alimentación. Desde esta mirada, los saberes alimentarios asociados al *pixtle* no pueden comprenderse de manera aislada, sino en relación con los ciclos naturales del mamey, las condiciones ecológicas del territorio, las temporalidades rituales y las cosmovisiones locales. El alimento se concibe como un mediador simbólico que articula lo humano, lo natural y lo sagrado, lo cual resulta central para la interpretación del *pixtle* como alimento ritual.

En términos metodológicos, este posicionamiento epistemológico implica asumir una relación dialógica y reflexiva entre el investigador y la comunidad, reconociendo que el conocimiento generado es producto de un proceso de co-construcción. La investigación no se sitúa desde una mirada extractivista del saber, sino desde un enfoque de respeto, escucha activa y reconocimiento de las personas portadoras del conocimiento como sujetos epistémicos (Monfort, 2008). Las cocineras tradicionales y personas adultas mayores no son consideradas únicamente fuentes de información, sino actores centrales en la producción de conocimiento, cuyas voces, experiencias y prácticas orientan la interpretación del fenómeno estudiado.

De manera complementaria, el enfoque epistemológico adoptado dialoga con los principios de la Investigación-Acción Participativa, en tanto busca generar un conocimiento comprometido socialmente, que no se limite a la descripción académica, sino que contribuya a la revalorización cultural y a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Este compromiso no implica idealizar ni congelar las prácticas tradicionales, sino comprenderlas en su dinamismo, reconociendo los procesos de cambio, adaptación y resignificación que atraviesan la cocina ritual y los saberes alimentarios contemporáneos (Valdés *et al.*, 2023).

Finalmente, el posicionamiento epistemológico de esta investigación asume que el patrimonio gastronómico, y en particular el *pixtle*, debe ser analizado desde una

ética del cuidado y la corresponsabilidad cultural. Ello implica reconocer los límites de la intervención académica, evitar la folklorización o mercantilización acrítica de los saberes tradicionales y priorizar la salvaguarda del significado cultural sobre su explotación simbólica o económica. Desde esta perspectiva, el conocimiento generado se concibe como una herramienta para fortalecer la memoria colectiva, la transmisión intergeneracional y el reconocimiento del *pixtle* como una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez.

2.4 Marco normativo

El estudio del patrimonio gastronómico, particularmente de la cocina ritual y de los alimentos asociados a contextos ceremoniales, se inscribe dentro del marco jurídico del patrimonio cultural inmaterial, entendido como el conjunto de prácticas, saberes, expresiones y conocimientos que las comunidades reconocen como parte constitutiva de su identidad cultural.

A nivel internacional, el principal instrumento normativo en esta materia es la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, adoptada en 2003 por la UNESCO. Dicho documento define el patrimonio cultural inmaterial como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. La Convención subraya el carácter dinámico y vivo de este patrimonio, así como la responsabilidad de los Estados y de las comunidades en su identificación, documentación, investigación, preservación y transmisión. Desde esta perspectiva, la cocina ritual y los alimentos asociados a festividades y rituales comunitarios se encuentran plenamente comprendidos dentro de los ámbitos de salvaguarda establecidos por este instrumento internacional.

En el contexto jurídico nacional, la *Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2022, constituye un referente fundamental para el análisis del patrimonio cultural desde un enfoque de derechos colectivos.

Esta ley define al patrimonio cultural como el conjunto de bienes materiales e inmateriales que comprenden lenguas, conocimientos, prácticas, expresiones y territorios que otorgan sentido de identidad y pertenencia a los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, reconociendo su carácter colectivo, inalienable e imprescriptible (DOF, 2022). Asimismo, promueve principios como la bioculturalidad, la diversidad cultural y la participación activa de las comunidades en los procesos de salvaguarda, elementos que resultan centrales para el estudio del *pixtle* como alimento ritual elaborado a partir del mamey (*Pouteria sapota*).

A nivel estatal, la *Ley de Cultura del Estado de Puebla* reconoce al patrimonio cultural intangible como parte esencial de la identidad social de la entidad e incluye explícitamente a la gastronomía, los usos rituales, los conocimientos tradicionales y las prácticas vinculadas con la naturaleza y el entorno dentro de su clasificación. Esta legislación legitima la documentación, investigación y preservación de expresiones culinarias tradicionales, al tiempo que establece la responsabilidad compartida entre autoridades y sociedad para su protección y difusión (Congreso del Estado de Puebla, 2019). En este marco, el *pixtle* puede ser comprendido como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial susceptible de ser reconocida y salvaguardada desde el ámbito local y regional.

En relación con la gastronomía, existen políticas públicas y propuestas normativas orientadas a su fomento y promoción. Destaca la *Política Nacional de Fomento a la Gastronomía (2014–2018)*, la cual reconoce la importancia de la gastronomía mexicana como expresión cultural, económica y social, y plantea acciones para la protección de los portadores del patrimonio, la transmisión de conocimientos y la investigación. De manera complementaria, la *propuesta de Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana* incorpora una definición amplia de gastronomía que articula elementos culturales, históricos y sociales; no obstante, su énfasis principal se orienta hacia el desarrollo económico y turístico, lo que genera una tensión entre la promoción comercial y la salvaguarda cultural de los saberes tradicionales (DOF, propuesta legislativa). Esta tensión resulta relevante para el análisis crítico del

patrimonio gastronómico, al evidenciar la necesidad de equilibrar la difusión con la protección de los derechos culturales de las comunidades portadoras.

Por otra parte, la *Ley Federal del Derecho de Autor* establece disposiciones aplicables a la documentación y difusión de expresiones culturales, particularmente en lo relativo al uso de imágenes, testimonios, recetas y publicaciones derivadas de procesos de investigación. Si bien esta legislación no protege de manera directa el patrimonio cultural colectivo, sí regula aspectos éticos y legales relacionados con el consentimiento, la autoría y la publicación de obras escritas, fotográficas y audiovisuales, lo cual resulta fundamental en la generación de acervos documentales y productos editoriales vinculados al patrimonio gastronómico.

Adicionalmente, el enfoque biocultural del presente estudio se vincula con instrumentos internacionales relacionados con el acceso a los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales asociados, como el *Protocolo de Nagoya* sobre Acceso a los Recursos Genéticos y Participación Justa y Equitativa en los Beneficios que se Deriven de su Utilización. Este instrumento promueve el consentimiento previo informado y la participación de las comunidades en los beneficios derivados del uso de sus conocimientos, lo cual resulta pertinente al considerar que el *pixtle* se elabora a partir de un recurso autóctono y de saberes tradicionales transmitidos comunitariamente (Silvestri, 2017).

Cabe señalar que, tras la revisión de la normativa internacional, nacional y estatal, no se identifican disposiciones legales que mencionen de manera explícita al *pixtle* como objeto específico de protección. Esta ausencia normativa evidencia un vacío jurídico que refuerza la pertinencia de la presente investigación, en tanto aporta documentación, análisis y argumentos para su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial a nivel local y regional.

En conjunto, el marco normativo expuesto sustenta la relevancia legal, ética y cultural de esta investigación, al situar el estudio del *pixtle* dentro de un entramado jurídico que reconoce la importancia del patrimonio cultural inmaterial, la protección de los saberes tradicionales y el papel central de las comunidades en los procesos de preservación, transmisión y revalorización patrimonial.

Consideraciones éticas de la investigación

La investigación sobre patrimonio cultural inmaterial plantea desafíos éticos específicos, derivados del carácter colectivo, dinámico y socialmente situado de los saberes, prácticas y expresiones culturales que se analizan. A diferencia de otros objetos de estudio, el patrimonio cultural inmaterial no puede entenderse como un recurso libre de apropiación, sino como un conjunto de conocimientos y prácticas que pertenecen a comunidades concretas y cuya transmisión se encuentra estrechamente vinculada a la identidad, la memoria y la vida cotidiana de los grupos que lo practican. En este contexto, la presente investigación asume un compromiso ético orientado al respeto, la corresponsabilidad y la protección de los derechos culturales de las comunidades portadoras del conocimiento.

Uno de los principios éticos fundamentales que guía este estudio es el reconocimiento del carácter colectivo del patrimonio cultural inmaterial. Los saberes alimentarios asociados al *pixtle* no se consideran propiedad individual del investigador ni de una sola persona, sino parte de un conocimiento compartido, construido y transmitido históricamente por la comunidad de Xicotepec de Juárez. En consecuencia, la investigación se distancia de prácticas extractivistas del conocimiento y reconoce a las cocineras tradicionales y personas portadoras del saber cómo sujetos colectivos de derechos culturales, en concordancia con la legislación nacional vigente y con los principios establecidos por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

En este marco, la investigación se rige por el principio de consentimiento libre, previo e informado, entendido no como un acto administrativo aislado, sino como un proceso continuo de diálogo y acuerdo. Las personas que tengan la intención de participar serán informadas de manera clara sobre los objetivos del estudio, los alcances de la investigación, las formas de registro y uso de la información, así como sobre los posibles productos derivados del trabajo académico. Este consentimiento se concibe como revocable y flexible, respetando la voluntad de las personas y comunidades involucradas en todo momento, particularmente en relación con la difusión de testimonios, imágenes, recetas y conocimientos tradicionales, y además siguiendo el precepto de justicia epistémica.

Otro eje ético central es el respeto a la autoría cultural y a la atribución del conocimiento. En la documentación del *pixtle* y de los saberes asociados a su elaboración ritual, se reconoce explícitamente la participación y el papel de las personas portadoras del conocimiento, evitando la apropiación indebida o el anonimato forzado de sus aportaciones. Cuando así lo solicitan, los nombres de las cocineras tradicionales y actores comunitarios son mencionados como parte del reconocimiento a su trayectoria y a su papel como depositarios de la memoria culinaria local; en caso contrario, se respeta su decisión de permanecer en el anonimato.

La investigación también asume una postura ética frente a la difusión y uso de la información recopilada, particularmente en lo relativo a prácticas rituales y conocimientos sensibles. No toda la información obtenida durante el trabajo de campo es susceptible de ser publicada o divulgada de manera indiscriminada. En este sentido, se prioriza la protección de los contextos rituales, evitando la exposición de saberes que la comunidad considera privados, sagrados o de uso restringido. Esta decisión responde a la comprensión de que la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial implica, en algunos casos, la reserva y el cuidado de ciertos conocimientos, más que su visibilización pública.

Asimismo, la investigación se rige por el principio de no folklorización ni mercantilización acrítica del patrimonio. El estudio del *pixtle* no persigue su explotación comercial ni su descontextualización como “producto típico”, sino su comprensión y revalorización cultural desde una perspectiva respetuosa de los significados locales. Cualquier propuesta de difusión, resignificación gastronómica o integración en contextos académicos o culturales se plantea desde un enfoque crítico, evitando la simplificación, estandarización o uso instrumental de los saberes tradicionales con fines ajenos a la comunidad.

Desde una perspectiva de ética del cuidado, la investigación reconoce las asimetrías de poder que pueden existir entre el investigador y las comunidades participantes, así como entre los discursos académicos e institucionales y los saberes locales. En este sentido, se asume una actitud reflexiva y autocrítica,

orientada a minimizar estas desigualdades mediante prácticas de escucha activa, devolución de resultados y reconocimiento del valor epistémico de los conocimientos tradicionales. La generación de productos académicos y divulgativos derivados del estudio busca contribuir a la memoria colectiva y a la transmisión intergeneracional, más que a la validación exclusiva del investigador.

Finalmente, la investigación se alinea con los principios de salvaguarda responsable del patrimonio cultural inmaterial, entendida como un proceso que debe priorizar la continuidad social y cultural de las prácticas, por encima de su institucionalización apresurada o su uso como recurso turístico. El estudio del *pixtle* se concibe, así, como una acción académica comprometida con la preservación de los significados culturales, la dignidad de las personas portadoras del conocimiento y el fortalecimiento de los vínculos entre alimentación, ritualidad y territorio. Desde esta perspectiva, la ética de la investigación no se limita al cumplimiento de normas formales, sino que se constituye como un eje transversal que orienta todas las etapas del proceso investigativo.

Capítulo III. Metodología de la investigación

3.1 Descripción de la metodología

La presente investigación se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, con sustento en metodologías documentales, antropológicas y etnográficas, orientadas al estudio del *pixtle* como alimento ritual y como patrimonio gastronómico inmaterial en el municipio de Xicotepec de Juárez, Puebla. El diseño metodológico se concibe de manera flexible y progresiva, permitiendo la integración de distintas técnicas de investigación a lo largo del proceso, en concordancia con los objetivos planteados.

En una primera fase, el estudio se apoya en una investigación documental sistemática, la cual permite la elaboración de los antecedentes y del estado del arte. Esta revisión se mantiene como un eje transversal y permanente durante toda la investigación, ya que orienta la delimitación del objeto de estudio y establece criterios analíticos claros para centrar la atención exclusivamente en el *pixtle*, evitando la dispersión hacia otros ingredientes o platillos que, aunque relevantes dentro de la gastronomía regional, no constituyen el núcleo central del análisis. A partir de este trabajo se identifican los antecedentes históricos, culturales y patrimoniales del *pixtle*, así como su vinculación con la cocina ritual y su situación actual dentro del patrimonio gastronómico local.

3.2 Entrevista etnográfica

De manera paralela, se desarrolla un trabajo de campo de carácter etnográfico, centrado en la identificación de cocineras tradicionales y personas portadoras del conocimiento asociado a la elaboración del *pixtle*. Este acercamiento parte del reconocimiento de que la etnografía no se limita a la recolección de información, sino que constituye una experiencia relacional, situada y dialógica, en la cual el conocimiento se construye a partir del vínculo sostenido con los actores sociales y de la comprensión de las prácticas desde la perspectiva de quienes las realizan. En este sentido, la entrevista etnográfica se concibe como una herramienta central para acceder no solo a discursos, sino a los entramados de sentido que articulan prácticas, memorias, emociones y saberes, los cuales difícilmente pueden ser captados mediante técnicas estandarizadas.

En este contexto se establece un vínculo directo con la cocinera tradicional Celia Barrios Olvera, reconocida como una de las pocas portadoras vivas del conocimiento asociado a la elaboración ritual del *pixtle*. Con su consentimiento informado, se realiza una entrevista en profundidad de carácter etnográfico, entendida no como un instrumento rígido de preguntas y respuestas, sino como un proceso conversacional que se construye en el tiempo y que se nutre de la confianza, la escucha atenta y la reflexividad del investigador. Tal como señala Restrepo (2022), la entrevista etnográfica permite articular las prácticas con los significados que las personas atribuyen a lo que hacen, reconociendo que ambos niveles —acción y reflexión— son igualmente relevantes para comprender la densidad de la vida social y cultural.

La importancia de esta fase metodológica radica en que posibilita documentar saberes culinarios, experiencias de vida y procesos de transmisión intergeneracional vinculados al *pixtle*, los cuales no se encuentran formalizados en registros escritos y cuya permanencia depende, en gran medida, de la memoria oral y la práctica cotidiana. Asimismo, la participación de la cocinera facilita el acercamiento a otras personas involucradas en la elaboración y consumo del *pixtle*, ampliando la red de interlocutores y permitiendo la incorporación de entrevistas y registros testimoniales múltiples, lo que fortalece la perspectiva polifónica del estudio. Este tipo de trabajo de campo exige tiempo, constancia y una relación ética basada en el respeto y la corresponsabilidad, ya que la etnografía se construye a partir de la confianza y del reconocimiento del otro como colaborador y no únicamente como fuente de información (Restrepo, 2022).

3.3 Investigación-Acción Participativa (IAP)

La investigación incorpora la Investigación-Acción Participativa (IAP) como estrategia metodológica central, al considerarse un enfoque pertinente para el estudio de prácticas culturales vivas y procesos patrimoniales en contextos comunitarios. Desde esta perspectiva, el investigador se integra de manera directa y activa en los procesos de elaboración del *pixtle*, participando de forma progresiva desde las etapas iniciales del proceso hasta su uso final como alimento. Esta integración responde a una lógica *bottom-up*, en la cual el conocimiento local

constituye el eje articulador del proceso investigativo y orienta las decisiones metodológicas, reconociendo a la comunidad como protagonista en la generación del conocimiento.

De acuerdo con Rosado-González *et al.* (2022), la Investigación-Acción Participativa se caracteriza por recuperar el conocimiento de las comunidades locales para comprender su realidad, identificar necesidades y potencialidades, y generar soluciones contextualizadas que fortalezcan la gestión y valoración del patrimonio cultural y natural. En este sentido, la aplicación de la IAP en la presente investigación permite abordar el *pixtle* no únicamente como un objeto de estudio, sino como un patrimonio vivo, inscrita en relaciones sociales, saberes heredados y procesos de transmisión intergeneracional que solo pueden comprenderse plenamente a partir de la experiencia compartida y del involucramiento directo en la práctica.

La inmersión del investigador en el proceso de elaboración del *pixtle* se realiza de forma colaborativa, situada y reflexiva, bajo la guía y enseñanza de la cocinera tradicional Celia Barrios Olvera. Este acompañamiento directo posibilita el establecimiento de un diálogo horizontal de saberes entre el conocimiento académico y el conocimiento tradicional, favoreciendo la construcción de confianza, el reconocimiento del papel protagónico de la comunidad y el fortalecimiento del sentido de corresponsabilidad en la preservación del patrimonio culinario. Tal como señalan los autores, una de las principales fortalezas de la IAP radica en su capacidad para empoderar a los actores locales, al reconocerlos como sujetos activos en la generación de conocimiento y no únicamente como informantes.

Asimismo, la IAP permite que los procesos de investigación, análisis y acción se desarrollen de manera articulada y continua, evitando la fragmentación entre el trabajo de campo y la producción académica. Esta metodología resulta especialmente pertinente para el estudio del *pixtle*, ya que facilita comprender la complejidad de la práctica culinaria en sus dimensiones rituales, sociales y simbólicas, al tiempo que contribuye a su revalorización y visibilización como patrimonio cultural inmaterial. En concordancia con lo planteado por Rosado-

González *et al.* (2022), la IAP se consolida como una herramienta metodológica eficaz en proyectos vinculados al patrimonio, en tanto promueve la apropiación social del conocimiento y la generación de procesos sostenibles a largo plazo, más allá del ámbito estrictamente académico.

La implementación de la Investigación-Acción Participativa en este estudio se estructura en tres etapas interrelacionadas, adaptadas al contexto comunitario y al objeto de estudio. En una primera etapa de diagnóstico y caracterización, se identifican los actores clave y se establece el acercamiento inicial con las personas portadoras del conocimiento. Esta fase permite comprender el contexto social, cultural y alimentario en el que se inscribe el *pixtle*, así como reconocer las condiciones actuales de su práctica, transmisión y consumo. El trabajo documental y las entrevistas etnográficas acompañan este momento, proporcionando una base interpretativa inicial.

La segunda etapa corresponde a la acción participativa e inmersión en la práctica, en la cual el investigador se integra directamente al proceso de elaboración del *pixtle*, participando paso a paso en cada una de sus fases, desde la obtención de los insumos hasta su uso final como alimento. Esta inmersión, desarrollada de manera colaborativa y situada, permite comprender la práctica desde dentro, fortalecer el diálogo horizontal de saberes y generar conocimiento situado, tal como lo plantea la IAP en contextos de patrimonio cultural.

La tercera etapa se centra en la reflexión, análisis y proyección, donde la información generada durante la acción participativa se somete a un análisis cualitativo de carácter interpretativo. Esta fase permite reflexionar de manera colectiva sobre los significados del *pixtle*, su valor ritual y patrimonial, así como sobre las posibilidades de revalorización y continuidad de la práctica. Asimismo, se vincula con la difusión de resultados y la construcción de productos derivados — como actividades de divulgación y propuestas editoriales— reforzando el carácter transformador de la Investigación-Acción Participativa.

3.4 Documentación fotográfica sistemática

Todo el proceso investigativo se apoya en una documentación fotográfica sistemática, la cual constituye una herramienta metodológica fundamental para el registro, análisis e interpretación de las distintas etapas de elaboración del *pixtle*. La fotografía no se concibe únicamente como un recurso ilustrativo, sino como un documento etnográfico con múltiples niveles de lectura, capaz de capturar prácticas, gestos, espacios, objetos y relaciones que difícilmente pueden ser descritos de manera exhaustiva a través del lenguaje escrito.

Siguiendo lo planteado por González-Granados (2014), la imagen fotográfica en etnografía trasciende la idea de un instante congelado y se configura como un dispositivo analítico que permite acceder a significados explícitos e implícitos de la vida social, siempre que sea contextualizada y analizada en diálogo con los actores que participan en la investigación. En este sentido, la documentación fotográfica del proceso de elaboración del *pixtle* permite registrar no solo las acciones técnicas involucradas, sino también los elementos simbólicos, rituales y relacionales que acompañan la práctica culinaria y que forman parte de su valor patrimonial.

De manera complementaria, el análisis de las imágenes se apoya en el método iconográfico–iconológico propuesto por E. Panofsky (2020), el cual se adapta al contexto de la investigación gastronómica y etnográfica. Este método permite abordar las fotografías en tres niveles analíticos interrelacionados. En un primer nivel, o descripción pre-iconográfica, se identifican los elementos visibles de la imagen —personas, objetos, ingredientes, utensilios, espacios y acciones— de manera descriptiva y objetiva, atendiendo a lo que se observa directamente en el registro fotográfico del proceso de elaboración del *pixtle* o las personas que se involucran. En un segundo nivel, correspondiente al análisis iconográfico, se interpretan dichos elementos en relación con su significado cultural inmediato, reconociendo prácticas culinarias específicas, técnicas tradicionales, gestos corporales aprendidos y formas de organización del trabajo que remiten a un conocimiento compartido dentro de la comunidad. Finalmente, en el nivel iconológico, la imagen se analiza como expresión de estructuras culturales profundas, valores simbólicos, concepciones sobre la alimentación, la naturaleza y

la ritualidad, permitiendo comprender el *pixtle* no solo como preparación culinaria, sino como manifestación de una cosmovisión y de un sistema alimentario tradicional.

Durante el desarrollo del texto, las imágenes se incorporan y se describen de manera analítica al margen del cuerpo principal, mediante pies de imagen y notas explicativas que contextualizan cada registro visual. Esta estrategia metodológica permite ampliar la comprensión del lector sobre la relevancia de las imágenes, explicando su contenido, el momento del proceso en el que fueron tomadas y su significado dentro de la práctica documentada, sin interrumpir la fluidez del discurso escrito. De este modo, las fotografías funcionan como un complemento interpretativo que dialoga con el texto, aportando profundidad contextual y reforzando la lectura etnográfica, al tiempo que facilitan la aplicación progresiva de los niveles de análisis propuestos por Panofsky.

Asimismo, el uso de la fotografía se integra de forma coherente con el enfoque etnográfico y participativo del estudio, ya que favorece una relación más cercana y horizontal con las personas portadoras del conocimiento. Tal como señala González-Granados (2014), la cámara actúa como un mediador que facilita la comunicación, fortalece la confianza y estimula la reflexión compartida sobre las prácticas documentadas, permitiendo que los participantes se reconozcan y dialoguen a partir de las imágenes producidas. En este proceso, el análisis iconográfico se enriquece mediante la interacción con los actores sociales, quienes aportan interpretaciones, memorias y significados que profundizan la lectura iconológica de los registros visuales. En consecuencia, las fotografías no se producen “sobre” la comunidad, sino con la comunidad, en consonancia con los principios de la etnografía colaborativa y la Investigación-Acción Participativa.

La documentación fotográfica sistemática se utiliza, además, como insumo para el análisis cualitativo, al posibilitar la identificación de patrones, secuencias, símbolos y variaciones en la práctica. Las imágenes funcionan como apoyo para la memoria del investigador, como evidencia del proceso y como material de contraste durante la interpretación de los datos, evitando lecturas descontextualizadas de la práctica

culinaria. En concordancia con el autor, la antropología visual busca evitar el uso de la imagen como mera ilustración subordinada al texto, otorgándole un papel activo en la construcción del conocimiento etnográfico; en este sentido, el método de Panofsky aporta un marco sistemático para estructurar dicha interpretación visual.

De esta manera, el registro fotográfico, acompañado de descripciones analíticas al margen del texto y sustentado en el análisis iconográfico–iconológico, contribuye de forma sustantiva a la comprensión del *pixtle* como práctica viva y patrimonio cultural inmaterial, fortaleciendo los procesos de documentación, preservación y revalorización del conocimiento culinario ancestral.

3.5 Metodología para el análisis bromatológico y valor nutrimental

Si bien la presente investigación se inscribe principalmente en un enfoque cualitativo de carácter etnográfico y patrimonial, se reconoce que este tipo de estudios puede fortalecerse mediante la incorporación de análisis técnicos complementarios, particularmente cuando el objeto de estudio es un alimento tradicional. En este sentido, el análisis del valor nutrimental del *pixtle* se integra como un componente auxiliar, cuyo propósito no es desplazar el eje antropológico de la investigación, sino ampliar y respaldar su proceso de revalorización desde una perspectiva alimentaria y científica.

El análisis nutrimental se aborda mediante un estudio bromatológico, orientado a determinar la composición básica del *pixtle*, considerando parámetros como humedad, contenido de proteínas, lípidos, carbohidratos, fibra y cenizas, así como el aporte energético estimado. Para garantizar la confiabilidad y reproducibilidad de los resultados, dicho análisis se realiza en un laboratorio especializado en análisis de alimentos, bajo protocolos normalizados y procedimientos reconocidos internacionalmente, tales como los establecidos por la Association of Official Analytical Chemists (AOAC) o normas técnicas equivalentes vigentes.

Las muestras analizadas corresponden a *pixtle* elaborado a partir del proceso tradicional documentado durante el trabajo de campo, respetando las técnicas, insumos y condiciones de preparación transmitidas por las personas portadoras del conocimiento. Este criterio metodológico permite asegurar que los resultados

bromatológicos reflejen el alimento en su forma culturalmente significativa y no una versión estandarizada ajena a su contexto de producción y consumo.

Los resultados del análisis bromatológico se interpretan de manera complementaria al análisis cualitativo, evitando una lectura reduccionista *del pixtle* basada exclusivamente en indicadores fisicoquímicos. El valor nutrimental se considera como un elemento adicional de argumentación que contribuye a visibilizar el potencial alimentario del *pixtle* y a reforzar su pertinencia dentro de discusiones contemporáneas sobre patrimonio gastronómico, alimentos tradicionales y soberanía alimentaria, sin desarticular sus dimensiones simbólicas, rituales y sociales.

De esta forma, la incorporación del análisis bromatológico fortalece el carácter interdisciplinario de la investigación, articulando la antropología alimentaria y la gastronomía tradicional con herramientas propias de la ciencia de los alimentos. Este enfoque permite sustentar la revalorización del *pixtle* desde un marco integral, en el que el conocimiento científico se concibe como un complemento al saber tradicional, y no como un sustituto del mismo.

3.6 Evaluación sensorial del *pixtle*

Como parte del enfoque interdisciplinario de la investigación, se incorpora la evaluación sensorial con el objetivo de describir el perfil sensorial del *pixtle* como ingrediente, así como de recopilar opiniones relacionadas con su gusto, aceptabilidad y posibilidades de consumo. Este componente metodológico se concibe como un complemento analítico al estudio etnográfico y participativo, orientado a generar información sistemática que permita vincular el conocimiento sensorial con la revalorización gastronómica del *pixtle* y con el diseño de platillos tanto de la cocina tradicional como de propuestas contemporáneas.

De acuerdo con la *Guía para la Evaluación Sensorial de Alimentos* de Liria (2010), la evaluación sensorial constituye una disciplina científica que permite evocar, medir, analizar e interpretar las respuestas humanas frente a las características de los alimentos, a partir de la estimulación de los sentidos y de la percepción subjetiva de los evaluadores. Desde esta perspectiva, la aplicación de pruebas sensoriales

resulta especialmente pertinente para el estudio del *pixtle*, ya que su aceptación, permanencia y resignificación como ingrediente dependen en gran medida de atributos como el sabor, el aroma, la textura y la percepción global.

El estudio sensorial del *pixtle* se estructura principalmente a partir de pruebas descriptivas, complementadas con ejercicios de carácter afectivo, adecuadas para el análisis de alimentos tradicionales. Estas pruebas permiten identificar y caracterizar los atributos sensoriales que definen el perfil del *pixtle*, así como reconocer aquellos factores que influyen de manera directa en la preferencia y el potencial de uso culinario del ingrediente. Este tipo de evaluaciones resulta clave cuando se busca comprender la relación entre las propiedades sensoriales de un alimento y su posible incorporación o adaptación en distintos contextos de consumo.

En términos operativos, el análisis del perfil sensorial se basa en la detección y descripción de atributos cualitativos y cuantitativos mediante la participación de un panel de personas entrenadas, siguiendo los principios del análisis descriptivo sensorial. De acuerdo con Potts (2010), este tipo de análisis requiere que los panelistas asignen valores numéricos proporcionales a la intensidad percibida de cada atributo evaluado, lo que permite obtener descripciones sensoriales reproducibles y comparables.

Para el desarrollo de este estudio, se recluta y entrena un panel de 12 jueces, seleccionados por su familiaridad con la cocina tradicional mexicana, particularmente con preparaciones como moles, adobos y pipianes, en las que el *pixtle* puede desempeñar un papel funcional y sensorial relevante. Previo al análisis descriptivo, se realiza la construcción de un glosario de términos sensoriales, con el propósito de establecer un lenguaje común entre los evaluadores. Dicho glosario incluye descriptores asociados principalmente a atributos de aroma, sabor y sensaciones en boca del *pixtle* preparado de la manera más simple.

Posteriormente, se llevan a cabo sesiones de entrenamiento, en las cuales los jueces se familiarizan con los descriptores y con escalas representativas de intensidad. El registro de la información se realiza mediante un formato estructurado, utilizando una escala paramétrica de 0 a 9–10, donde 0 corresponde

a la ausencia del atributo y 9–10 a una intensidad muy alta. Los descriptores evaluados para el perfil sensorial del *pixtle* se muestran en la Tabla 2.

Tabla 2. Descriptores de perfil sensorial de *pixtle*

Descriptor	Descripción del atributo sensorial
Nota dulce	Percepción gustativa básica asociada a azúcares naturales residuales de la semilla, generalmente de baja a media intensidad, que se manifiesta de forma sutil al inicio de la degustación.
Nota amarga	Sensación gustativa característica de semillas y compuestos fenólicos, perceptible principalmente en el tostado y en el retrogusto, con intensidad variable según el grado de procesamiento.
Nota salada	Sensación básica poco dominante, generalmente ausente o de baja intensidad, que puede aparecer de forma indirecta por la concentración natural de minerales.
Nota almendrada	Aroma y sabor que remite a frutos secos como almendra o nuez, asociado al tostado de la semilla y a la presencia de compuestos volátiles liposolubles.
Astringencia	Sensación táctil de sequedad y contracción en la cavidad bucal, provocada por compuestos fenólicos; se percibe principalmente en lengua y encías.
Sabor a cacao	Nota aromática y gustativa que recuerda al cacao, vinculada a procesos de tostado y a similitudes químicas entre ambas semillas.
Sabor tostado	Sensación compleja generada por reacciones de Maillard durante el tostado, que aporta profundidad, calidez y carácter al perfil sensorial.
Nota ahumada	Aroma secundario derivado del contacto indirecto con humo o calor intenso durante el tostado tradicional, percibido principalmente en nariz.
Nota de resina	Aroma intenso que remite a madera, savia o corteza, asociado a compuestos volátiles propios de semillas secas y procesos térmicos prolongados.
Nota picante	Sensación de pungencia ligera, no atribuible a capsaicina, sino a compuestos aromáticos que generan calor o cosquilleo en boca.
Nota herbal	Aroma vegetal seco que recuerda a hierbas, hojas o tallos, perceptible principalmente en el análisis olfativo.

Nota húmeda	Sensación aromática que remite a tierra mojada o semilla recién molida, común en el <i>pixtle</i> .
Sabor terroso	Nota gustativa profunda asociada al origen vegetal y al contacto con el suelo, característica de ingredientes ancestrales y semillas.
Nota oleosa	Sensación táctil relacionada con el contenido lipídico de la semilla, percibida como untuosidad o recubrimiento en boca.
Nota amaderada	Aroma seco que recuerda a madera, leña o corteza, generalmente asociado a tostados prolongados y a técnicas tradicionales.
Retrogusto	Persistencia de sensaciones gustativas y aromáticas después de la deglución, dominada por notas tostadas, amargas y terrosas.
Escala de intensidad: 0 = ausente 1–2 = intensidad baja 3–5 = intensidad media 6–8 = intensidad alta 9–10 = intensidad muy alta	
<i>Modificado de Potts (2010)</i>	

Las sesiones de evaluación sensorial se desarrollan bajo principios de buenas prácticas, cuidando la preparación estandarizada de las muestras, la temperatura de servicio, el orden de presentación y las condiciones del entorno, con el fin de reducir sesgos y asegurar la confiabilidad de los resultados. La información obtenida se analiza de manera descriptiva, privilegiando la identificación de tendencias, patrones sensoriales y relaciones entre atributos, más que la generalización estadística.

Desde el punto de vista metodológico, los resultados del análisis sensorial se interpretan de forma articulada con la información etnográfica y participativa, evitando una lectura aislada de los datos. El perfil sensorial del *pixtle* se entiende como una construcción culturalmente situada, vinculada a prácticas culinarias, memorias colectivas y contextos específicos de consumo. De esta manera, la evaluación sensorial contribuye no solo a la descripción técnica del ingrediente, sino también a fortalecer su revalorización gastronómica, al aportar insumos concretos para el diseño de platillos y la reflexión sobre su potencial culinario contemporáneo.

3.7 Análisis gastronómico y aplicación culinaria del *pixtle*

La investigación incorpora un análisis gastronómico aplicado orientado a explorar las posibilidades de uso del *pixtle* tanto en la cocina tradicional como en propuestas de cocina mexicana contemporánea, entendiendo que los ingredientes, las técnicas y los utensilios han constituido, desde los inicios de la civilización mesoamericana, el eje estructurante de la cocina mexicana. Esta tradición culinaria se ha conformado históricamente mediante procesos de continuidad, adaptación y sincretismo cultural, en los que los saberes indígenas dialogan con aportaciones posteriores sin perder su base identitaria.

Desde esta perspectiva, la cocina mexicana no se concibe como un sistema cerrado, sino como un campo dinámico de construcción cultural, en el que los ingredientes tradicionales mantienen vigencia precisamente por su capacidad de resignificación. Como señala Galland (2013), la cocina mexicana es el resultado de una acumulación histórica de prácticas, objetos, técnicas y significados, donde cada ingrediente adquiere sentido en relación con el contexto, el espacio y el acto mismo de cocinar. Bajo esta lógica, el *pixtle*, si bien cuenta con preparaciones de origen claramente identificadas, representa una oportunidad de revalorización a través de su incorporación reflexiva en nuevas propuestas culinarias, sin desvincularlo de su raíz cultural.

Una vez concluido el proceso de elaboración del *pixtle*, se realizan réplicas de platillos de la cocina tradicional, siguiendo las indicaciones y propuestas de la cocinera tradicional participante, con el fin de documentar y preservar las formas originales de uso del ingrediente. Este ejercicio permite reconocer las técnicas, combinaciones y contextos rituales en los que el *pixtle* ha sido históricamente empleado, así como registrar el conocimiento culinario transmitido de manera intergeneracional.

De manera complementaria, se exploran propuestas de aplicación del *pixtle* en la cocina mexicana contemporánea, tomando como base los resultados del análisis sensorial previamente realizado. El perfil sensorial del *pixtle* —en términos de aroma, sabor, textura y retrogusto— funciona como una herramienta metodológica

para identificar afinidades con otras preparaciones, particularmente con moles, adobos y pipianes, que históricamente han sido espacios de experimentación, complejidad técnica y simbolismo culinario. En este sentido, diversos estudios sobre el mole destacan que estos guisos han sido, desde la época prehispánica y colonial, escenarios privilegiados para la integración de nuevos ingredientes sin romper con la estructura conceptual del platillo (López-Morales,2005).

El uso del *pixtle* en propuestas contemporáneas no se plantea como una sustitución ni como una descontextualización del ingrediente, sino como un ejercicio de resignificación culinaria, sustentado en el conocimiento sensorial, histórico y cultural documentado durante la investigación. Este enfoque permite vincular la práctica gastronómica con la revalorización patrimonial, reconociendo que la permanencia de los alimentos tradicionales depende, en buena medida, de su capacidad para dialogar con los contextos actuales de consumo.

Desde el punto de vista metodológico, el análisis gastronómico se interpreta de forma articulada con los resultados etnográficos y participativos, evitando lecturas aisladas o meramente técnicas. El *pixtle* se entiende, así como un ingrediente vivo, cuyo valor no radica únicamente en su composición o funcionalidad culinaria, sino en el entramado de significados, prácticas y memorias que lo sostienen. La exploración de su uso en platillos tradicionales y contemporáneos contribuye, por tanto, a fortalecer su reconocimiento como patrimonio gastronómico, ampliando las posibilidades de continuidad y apropiación social a través de la cocina.

3.8 Taxonomía de las plantas que intervienen en el proceso

De manera complementaria, la investigación incorpora un componente de análisis taxonómico vegetal, orientado a la identificación y descripción de las especies que intervienen en el proceso de elaboración del *pixtle*, con énfasis particular en el mamey. Para ello, se adoptan las bases conceptuales y metodológicas propuestas por Nociones básicas de taxonomía vegetal, las cuales permiten una aproximación sistemática a la clasificación botánica, considerando criterios morfológicos, anatómicos y funcionales de las plantas.

Este abordaje taxonómico se desarrolla con el apoyo directo de un especialista en biología, cuya participación resulta fundamental para la correcta identificación de las especies involucradas, así como para la validación científica de los nombres comunes y su correspondencia con la nomenclatura botánica. La intervención del especialista permite describir de manera precisa las características morfológicas de las plantas utilizadas en el proceso —incluyendo estructuras vegetativas y reproductivas— y situarlas dentro de su respectivo contexto taxonómico, evitando ambigüedades o errores de clasificación.

La utilización del marco propuesto por Marzocca (1985) responde a la necesidad de articular el conocimiento científico con el saber tradicional, ya que muchas de las plantas empleadas en la elaboración del *pixtle* son reconocidas localmente a partir de nombres vernáculos, usos culinarios o atributos simbólicos. En este sentido, el análisis taxonómico no se limita a un ejercicio descriptivo, sino que se integra al enfoque etnográfico y participativo de la investigación, permitiendo establecer un puente entre la clasificación botánica formal y los sistemas locales de conocimiento vegetal.

Asimismo, este componente metodológico contribuye a fortalecer el rigor del estudio, al proporcionar una base científica sólida para el análisis del *pixtle* como alimento ritual y patrimonial, y facilita su vinculación con disciplinas como la etnobotánica, la antropología alimentaria y la gastronomía tradicional. De esta manera, la identificación taxonómica de las plantas involucradas no solo respalda la comprensión del proceso desde una perspectiva biológica, sino que también aporta elementos clave para la documentación, preservación y revalorización del patrimonio biocultural asociado al *pixtle*.

3.9 Propuesta de difusión del *pixtle* y publicación de resultados

Como parte del enfoque metodológico, la investigación contempla la sistematización y difusión de resultados como un componente fundamental y transversal del proceso investigativo. Esta fase no se concibe como una etapa posterior o accesorio, sino como un eje articulador orientado a garantizar que el conocimiento generado trascienda el ámbito académico y se inserte de manera activa en los contextos

comunitarios, culturales e institucionales vinculados al *pixtle*. En este sentido, se participa de forma continua en eventos comunitarios, muestras gastronómicas, ferias, festivales, congresos académicos y eventos de degustación, así como en la elaboración de artículos científicos y de divulgación, con el objetivo de fortalecer el reconocimiento social, comunitario y académico del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez.

Esta estrategia metodológica se sustenta en la premisa de que la preservación de las tradiciones culinarias requiere no solo de procesos de documentación, sino también de acciones de comunicación, visibilización y apropiación social del conocimiento. Al respecto, González (2023) señala que el diseño editorial y los productos de divulgación constituyen herramientas clave para la preservación de la cocina tradicional mexicana, en tanto permiten estructurar, comunicar y transmitir los saberes culinarios de manera accesible, atractiva y culturalmente significativa, favoreciendo su permanencia y resignificación en contextos contemporáneos. La participación en estos espacios de difusión propicia, además, la vinculación con actores institucionales, incluido el ayuntamiento del municipio, lo que permite ampliar el alcance del proyecto y generar redes de colaboración orientadas a la valorización del patrimonio gastronómico local. Este componente se reconoce como uno de los más prolongados y demandantes del estudio, debido a la limitada valoración social de las prácticas tradicionales frente a dinámicas de consumo contemporáneas; no obstante, se considera esencial para generar resultados tangibles y socialmente significativos, que eviten que el conocimiento asociado al *pixtle* permanezca únicamente en la memoria individual de las personas portadoras del saber.

Finalmente, como producto derivado del proceso de investigación, se plantea la elaboración de un libro de carácter patrimonial y divulgativo, orientado a documentar y valorizar el *pixtle*, dirigido tanto a la comunidad local como a personas interesadas en la gastronomía tradicional y el patrimonio cultural. Este proyecto editorial se concibe como una herramienta de preservación y transmisión del conocimiento culinario, en concordancia con lo propuesto por González (2023), quien destaca que

los libros y otros productos editoriales permiten consolidar los saberes tradicionales como legado cultural, al articular texto, imagen y diseño en un soporte durable que favorece su circulación intergeneracional.

3.10 Análisis interpretativo de datos cualitativos

La información generada a través de las entrevistas etnográficas se orienta a un análisis cualitativo de carácter interpretativo, cuyo propósito es comprender el vínculo social, cultural y simbólico que las personas establecen con el *pixtle*, así como los significados que le atribuyen en contextos rituales, alimentarios y comunitarios. Este análisis se concibe como un proceso cíclico, flexible y no lineal, en el cual la recolección de información, su interpretación y la reformulación de categorías analíticas se retroalimentan de manera constante, permitiendo una comprensión progresiva y situada del fenómeno estudiado.

De acuerdo con a Rodríguez *et al.* (2005), el análisis cualitativo se entiende como un conjunto de operaciones orientadas a organizar, reducir, interpretar y transformar la información, con el fin de establecer relaciones y construir significados a partir de los discursos y las prácticas de los actores sociales. En este sentido, la información obtenida mediante entrevistas, registros etnográficos y testimonios se somete a procesos de reducción de datos, mediante la segmentación del material en unidades de significado; posteriormente, se realiza la categorización y codificación, combinando estrategias inductivas y mixtas que permiten que las categorías emerjan del propio material empírico, sin perder el anclaje teórico del estudio.

La fase analítica incluye, además, la disposición y transformación de los datos, a través de matrices, esquemas y relaciones conceptuales que facilitan la identificación de patrones, recurrencias y contrastes entre los distintos testimonios. Finalmente, se procede a la formulación y verificación de conclusiones, integrando la interpretación del investigador con estrategias de triangulación, contraste de fuentes y validación con los propios actores, lo que fortalece la credibilidad y consistencia de los hallazgos.

De esta manera, el análisis cualitativo no se concibe como una etapa aislada posterior al trabajo de campo, sino como un proceso transversal que acompaña toda

la investigación, permitiendo interpretar al *pixtle* como una práctica viva, inscrita en sistemas de sentido más amplios. Así, la entrevista etnográfica se consolida como una pieza clave del diseño metodológico, en tanto genera datos densos y contextualizados que, mediante un análisis riguroso y sistemático, hacen posible comprender al *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial y como expresión de conocimiento culinario ancestral.

Capítulo IV. Resultados

4.1 Testimonio etnográfico de la cocinera tradicional Mtra. Celia Barrios Olvera y su relación con el *pixtle*



Fig. 4 Mtra. Celia Barrios Olvera, cocinera tradicional de Xicotepéc de Juárez. Autoría propia.

*Se observa a la “Mtra. Celia” como se conoce en el municipio por su trayectoria como profesora de nivel básico. En la imagen se muestra su atuendo tradicional compuesto por blusa bordada, faja y falda. Adornada con rebozo y collares coloridos. En las manos tiene un collar de *pixtle* posterior al tiempo de ahumado.*

La entrevista etnográfica no estructurada realizada en abril de 2023 con la Mtra. Celia Barrios Olvera (Fig. 4), cocinera tradicional de Xicotepéc de Juárez, Puebla, permitió documentar un testimonio profundo y continuo sobre la memoria, la transmisión intergeneracional y la vigencia del *pixtle* como práctica culinaria ancestral. A partir de este primer encuentro se estableció un vínculo sólido entre la portadora del conocimiento y el investigador, el cual posteriormente posibilitó la participación directa en los procesos de elaboración del *pixtle*, fortaleciendo el carácter colaborativo de la investigación.

La Mtra. Celia Barrios Olvera se reconoce a sí misma como heredera de un conocimiento culinario profundamente arraigado en la memoria familiar y comunitaria. Su relato se articula desde la infancia, evocando la cocina de humo de su madre, Evelia Olvera Arroyo, y los sonidos, aromas y gestos cotidianos asociados

a la preparación de alimentos tradicionales. El *pixtle* emerge en su memoria como un alimento cargado de significados afectivos y culturales, inseparable del olor a leña, humo, ceniza y tierra mojada, así como de los ciclos agrícolas y festivos que marcan el calendario local.

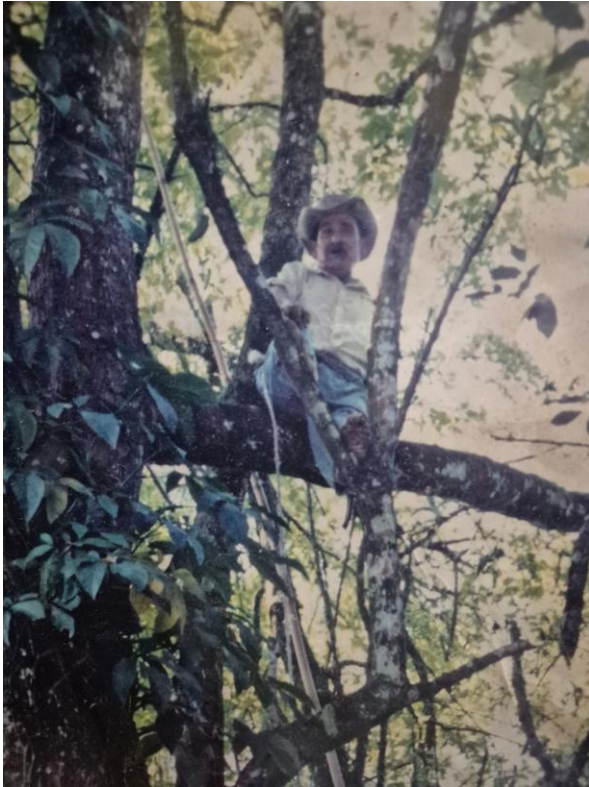


Fig. 5 Don Artemio Barrios Sánchez. Foto Celia Barrios.

En la imagen se observa a “Don Temo”, como era conocido el padre de la Mtra. Celia, en un árbol de mamey. El proveía del fruto que posteriormente vendía y recolectaban las semillas para la elaboración del pixtle.

De acuerdo con su testimonio, el *pixtle* se elaboraba tradicionalmente durante los meses de abril, mayo y junio, coincidiendo con la temporada del mamey, donde su padre don Artemio Barrios Sánchez (Fig. 5) los recolectaba en su terreno. Este fruto era ampliamente comercializado en el mercado de Xicotepec de Juárez y localidades circunvecinas. La preparación del *pixtle*, aprendida por su madre de generaciones anteriores — particularmente de Silviana Arroyo Santos, Refugio Arroyo Santos y Perfina Carreón Hernández—, formaba parte de las prácticas alimentarias vinculadas a festividades como San Juan y la Xochipila, donde se ofrecía como alimento a los danzantes y

participantes, cumpliendo una función ritual y comunitaria.

El relato detalla con precisión los procedimientos tradicionales: el quebrado de los huesos del mamey, su cocción prolongada con ceniza, el posterior lavado y retiro del pellejo, así como una segunda cocción ritual en infusiones de diversas hierbas locales —hojas de aguacate, pagua, durazno, guayaba rosada, chota, mamey,

mango, zacate, hierba dulce, orozuz, entre otras—, proceso que evidencia una relación estrecha entre alimentación, medicina tradicional y simbolismo.



Fig. 6 Evelia Olvera Arroyo. Foto: México Desconocido (1991) Artículo de Diana Kennedy.

La imagen muestra Doña Bella como era conocida la madre de la Mtra. Celia, en su fogón elaborando tortillas para las enchiladas de pixtle. Se observan distintos elementos como el comal, la olla de café y la cazuela con el pixtle preparado. Se observa también que la señora Evelia era una mujer alegre y disfrutaba de cocinar, vigoriza y llena de vida, ávida de técnica culinaria legado de sus antepasados.

Posteriormente, los “huesos” (termino usado en adelante, sin embargo, sólo se usa la parte interna de la semilla) se olean al sol, se elaboran collares como parte de la ritualidad y se ahúman en el tlecuil, antes de ser tostados en comal de barro y molidos para su consumo, generalmente acompañados de tortilla caliente, frijoles de olla, café o pulque.

El testimonio da cuenta de la transmisión del conocimiento dentro del núcleo familiar, en el que la Mtra. Celia y sus hermanas participaron activamente desde jóvenes, aprendiendo no solo las técnicas, sino también el sentido ritual y afectivo del proceso.

Asimismo, se reconoce la existencia de una tradición paralela en la familia paterna, donde otras mujeres elaboraban el *pixtle* como herencia de sus abuelos, aunque dicha práctica dejó de realizarse con el paso del tiempo, permaneciendo únicamente en la memoria colectiva.

Un momento clave en la historia del *pixtle* narrada por la entrevistada es la visita, en 1991, de la investigadora Diana Kennedy, quien documentó exhaustivamente el proceso de elaboración junto con Evelia Olvera Arroyo (fig. 6). Este trabajo derivó en la publicación de un artículo en la revista México Desconocido, lo que generó un renovado interés por este platillo prehispánico y posicionó al *pixtle* como un alimento de alto valor cultural y simbólico dentro y fuera de la región. A partir de entonces, el *pixtle* comenzó a ser solicitado y comercializado, llegando incluso a suplir al mole en determinadas festividades locales al ser llamado el mole de los pobres.

Tras el fallecimiento de su madre en 2008, la Mtra. Celia narra un periodo de pausa y duelo, durante el cual la elaboración del *pixtle* se redujo a pequeñas cantidades para consumo familiar, principalmente en fechas significativas como Todos Santos, con el propósito de no perder la tradición. No obstante, el interés de la comunidad, las invitaciones académicas y culturales, así como el acompañamiento de su familia, la motivaron a retomar la práctica de manera gradual.

El testimonio también refleja la relación entre vida personal y práctica culinaria. A lo largo de su trayectoria como docente, y posteriormente como cocinera tradicional reconocida, el *pixtle* se mantuvo como un eje identitario. Tras el fallecimiento de su esposo, la entrevistada resignifica su labor culinaria como un proyecto de continuidad y memoria, impulsada por el deseo de preservar el legado familiar y compartirlo con nuevas generaciones.

A partir de 2018, su participación en eventos de patrimonio cultural, muestras gastronómicas y espacios institucionales contribuyó a la revalorización pública del *pixtle*. Destaca su colaboración con iniciativas locales de documentación y rescate de la cocina prehispánica, así como la colocación de una placa alusiva al “mole de *pixtle*” en el Museo Casa Carranza, como estrategia de divulgación del origen y significado de este alimento.

Finalmente, el testimonio culmina con la experiencia desarrollada en 2023 en una Universidad del municipio, donde la Mtra. Celia participó en la inauguración de la cocina de humo, presentando el *pixtle* junto con otros platillos tradicionales. Este encuentro marcó el inicio de un trabajo colaborativo entre cocinera y académico,

orientado a la investigación, documentación y análisis gastronómico del *pixtle*, con el objetivo de asegurar su registro, difusión y permanencia como parte del patrimonio culinario de Xicotepec de Juárez.



Fig. 7 Elaboración de enchiladas de pixtle, 2025. Foto: Daniel Oviedo Barrios.

La imagen muestra a la Mtra. Celia elaborando tortillas en su fogón para enchiladas de pixtle en una degustación gastronómica. Se observa que se mantienen elementos de cocina ritual como el pixtle colgado para el proceso de ahumado, el fuego, el barro. La Mtra. muestra orgullosa su legado y su atuendo de la región.

A partir de entonces, la Mtra. Celia Barrios ha mostrado mucho interés sobre el reconocimiento del *pixtle* como elemento de cocina ritual en la región y el municipio, mediante la gestión de degustaciones en su cocina humo, involucrando a varios restaurantes y dependencias en la región, asistencia en foros y eventos y también apoyando con testimonios que han impulsado la escritura de varios trabajos de investigación. Como ella lo menciona: *“el pixtle es un regalo de mi mamá, y se ha elaborado en la familia desde hace mucho tiempo. Me honra saber*

que con seguir elaborándolo y dándolo a conocer mantengo viva su memoria. Doña Bella, como la conocía el municipio siempre mostro amor por lo que elaboraba. Me

De acuerdo con la memoria oral, el *pixtle* fue un producto altamente valorado y cotizado, cuyo acceso estaba condicionado por el tiempo, el conocimiento especializado y el esfuerzo que implicaba su elaboración. Diversas personas recuerdan que los rosarios —o collares— de *pixtle* se comercializaban en el mercado local, en espacios públicos del centro de Xicotepec o directamente con la Sra. Evelia, siendo adquiridos principalmente por familias con mayor capacidad económica. Esta condición lo posicionaba como un manjar reservado para ocasiones especiales, particularmente durante las festividades de San Juan y la Xochipila, celebradas los días 23 y 24 de junio, donde se ofrecía como alimento a danzantes e invitados.

Las memorias evocan escenas recurrentes de la vida cotidiana del pasado: el regreso del trabajo en el campo acompañado de café caliente y enchiladas de *pixtle*; el tostado de las semillas en el comal de barro y su molienda con chile mora; la preparación de pascales ligeros o su consumo directo en tacos sencillos, “como taco de sal”. Estos relatos sensoriales —marcados por el aroma del humo, el sonido del comal y la textura del *pixtle* recién molido— revelan la centralidad del espacio doméstico y de la cocina de humo como escenarios privilegiados para la transmisión del conocimiento culinario.

Los testimonios coinciden en señalar que la elaboración del *pixtle* era principalmente una labor femenina, aprendida por observación y práctica desde edades tempranas. Madres, tías y abuelas aparecen como figuras clave en la conservación del saber, enseñando no solo el procedimiento técnico, sino también el respeto por los tiempos de cocción, el uso de hierbas locales y la dimensión ritual que acompañaba cada etapa del proceso. En este sentido, el *pixtle* es recordado como un alimento que articulaba cocina, medicina tradicional y simbolismo, integrando ingredientes del entorno inmediato con conocimientos transmitidos de generación en generación.

Dentro de esta memoria colectiva destacan testimonios provenientes tanto del núcleo familiar Barrios–Olvera como de personas de la región sin parentesco directo, lo que permite observar la amplitud social de la práctica. Entre los vínculos familiares se encuentran Álvaro Arroyo Carrión, primo hermano de Evelia Olvera

Arroyo, quien asocia el *pixtle* con la cocina de su madre, Perfina Carreón Hernández; así como Nazario Olvera Arroyo (Fig. 9-A), hermano de Evelia Olvera, quien recuerda el platillo como parte fundamental de la alimentación festiva y familiar. De igual manera, Teresa Santos y Silvia Valentina Galindo Márquez coinciden en señalar que el *pixtle* formaba parte de los intercambios familiares, compartido en forma de enchiladas, tacos o dobladitas acompañadas de café o pulque.



Fig. 9-A Nazario Olvera Arroyo



Fig. 9-B Trinidad López Ojeda

Fotos: Celia Barrios

La primera imagen muestra al Sr. Nazario, testimonio viviente que el pixtle genera una memoria sensorial intrínseca. En la visita comentó que el comerlo después de años (donde su madre lo elaboraba) le trajo gratos recuerdos. Se puede observar una de las formas más simples y tradicionales de consumir el pixtle. Solamente una tortilla y pixtle en polvo, su rostro expresa añoranza y nostalgia por tener en sus manos un recuerdo de su pasado.

En la segunda imagen se muestra la cocina de humo de la Sra. Trinidad López, cocinera tradicional de la comunidad de San Lorenzo. Es prueba viviente que el pixtle aún se elabora en comunidades aledañas a Xicotepec de Juárez. La imagen muestra el corte de las semillas secas previo a la elaboración de los collares y ahumado, la leña apilada, una mesa de trabajo colorida y algunas herramientas como cazuelas y un molcajete. El rostro de doña Trini refleja experiencia y legado de un producto que es parte de su patrimonio gastronómico.

Junto a estas voces familiares, se registran testimonios comunitarios que confirman la presencia del *pixtle* más allá de un solo linaje. Trinidad López Ojeda (Fig. 9-B), originaria de la comunidad de San Lorenzo, representa uno de los pocos casos de continuidad productiva, al señalar que ha elaborado y vendido *pixtle* durante más de cuatro décadas, tras aprender el proceso de su madre y su suegra. Asimismo, Celsa Marcial Romero y Petra Morales Cruz refieren haber aprendido la elaboración por vía materna y reconocen la complejidad técnica del platillo, aun cuando su preparación se haya vuelto esporádica.

Otros testimonios refuerzan la dimensión histórica y social del *pixtle* desde la experiencia del consumo. Froilán Armando Ramírez Díaz recuerda su primer contacto con el *pixtle* al llegar a Xicotepec hace más de cuatro décadas, cuando los rosarios colgados en el mercado despertaban curiosidad entre quienes no eran originarios de la región. María Elena García Calderón vincula su consumo con figuras locales como Alfonso de Vega Esquitín, destacando su apego a la cocina tradicional, mientras que Hubert Nava aporta referencias orales que sitúan la comercialización del *pixtle* desde las primeras décadas del siglo XX, tanto en el parque central como en el antiguo mercado de la ciudad.

Finalmente, testimonios como los de Patricia Barrios Gutiérrez y Gloria Hernández Maldonado confirman que el *pixtle* formó parte de prácticas domésticas compartidas, consumido en enchiladas, dobladitas o tacos acompañados de hierbas frescas y otros alimentos de temporada. En conjunto, estos nombres, lugares y vínculos familiares y comunitarios permiten comprender que la memoria del *pixtle* se inscribe en una red social amplia que articula parentesco, comunidad, mercado y festividad.

Así, los testimonios configuran una narrativa que confirma al *pixtle* como una práctica culinaria viva en la memoria colectiva, aun cuando su elaboración se haya vuelto esporádica y cada vez menos personas saben de su uso, consumo e incluso existencia. Lejos de tratarse de un recuerdo aislado, el *pixtle* emerge como un elemento identitario compartido, cuyo valor reside tanto en su complejidad técnica como en su capacidad de convocar afectos, relaciones familiares y sentidos de

pertenencia. Estos resultados etnográficos evidencian que su recuperación, documentación y resignificación no responden únicamente a un interés gastronómico, sino a la necesidad de preservar un conocimiento ancestral profundamente arraigado en la historia social y cultural de Xicotepec de Juárez.

4.3 Resultados de la Investigación-Acción Participativa en torno al *pixtle*

La aplicación de la Investigación-Acción Participativa (IAP) en el presente estudio permitió generar resultados que trascienden la mera documentación del *pixtle* como práctica culinaria, al propiciar un proceso de interacción continua, colaborativa y reflexiva entre la portadora del conocimiento, la comunidad y el investigador. Los hallazgos evidencian que el *pixtle* no se configura únicamente como un objeto de estudio, sino como un eje articulador de saberes, memorias y acciones orientadas a su preservación, resignificación y transmisión intergeneracional.

Uno de los primeros resultados derivados de la IAP fue el fortalecimiento del vínculo entre la cocinera tradicional, la Mtra. Celia Barrios Olvera, y el investigador. Este vínculo se originó durante un evento de cocina tradicional celebrado en el marco de la inauguración de una cocina de humo en una institución de educación superior del municipio de Xicotepec de Juárez. Dicho encuentro inicial permitió conocer el *pixtle* por primera vez, indagar sobre su origen y establecer una relación basada en la confianza, el respeto y la afinidad, la cual resultó determinante para el desarrollo posterior de la investigación.

En ese mismo contexto se realizó una primera entrevista informal, en la que la Mtra. Celia compartió su trayectoria como cocinera tradicional y panadera, así como el repertorio culinario que ha construido a lo largo de su vida, incluyendo platillos como el mole serrano, chiles en nogada, el acachul y diversas preparaciones de pan tradicional. Posteriormente, ante la proximidad de la temporada de acopio del mamey, se retomó de manera específica el tema del *pixtle*, marcando así el inicio formal del proceso investigativo.

El primer paso metodológico consistió en una investigación documental orientada a identificar antecedentes históricos, etnográficos y gastronómicos del *pixtle*. A partir de esta revisión se reconoció su relevancia como alimento ancestral y su estrecho

vínculo con prácticas rituales, lo que justificó su abordaje como objeto de estudio prioritario. De forma paralela, se estableció un diálogo continuo con la Mtra. Celia, del cual derivó la realización de una entrevista etnográfica no estructurada — presentada previamente en este capítulo— que permitió documentar el valor del *pixtle* como elemento del patrimonio gastronómico regional. Este ejercicio consolidó un compromiso mutuo para desarrollar una investigación profunda bajo los principios de la IAP, con el acuerdo explícito de que, una vez documentado el proceso, se impulsaría su difusión y socialización.

A partir de este vínculo, se transitó de una fase inicial de entrevista y registro testimonial hacia una participación activa del investigador en las distintas etapas del proceso culinario. Este involucramiento posibilitó el acceso directo y legítimo a la elaboración del *pixtle*, permitiendo documentar de manera situada los tiempos, técnicas, utensilios y significados asociados a la práctica. El conocimiento no se transfirió de manera unidireccional, sino que se construyó colectivamente mediante el diálogo y la experiencia compartida, favoreciendo un aprendizaje mutuo.

La IAP generó como resultado la recuperación práctica del proceso completo y ritual de elaboración del *pixtle*, el cual había quedado relegado a momentos esporádicos o demostrativos. El primer acercamiento práctico fue la degustación del producto, concebida no solo como experiencia sensorial, sino como un acto de diálogo y comprensión de la cosmovisión asociada a la semilla del mamey y su relación con la tierra. Posteriormente, se organizó una campaña de recolección de semillas con el apoyo de la comunidad estudiantil, logrando reunir aproximadamente mil semillas durante el mes de marzo de 2024. Este acopio constituyó el punto de partida del proceso, realizado bajo la guía y supervisión directa de la Mtra. Celia en su fogón tradicional.

El proceso de elaboración del *pixtle* (Fig. 10), documentado de manera visual y etnográfica, retoma una metodología previamente registrada por la investigadora Diana Kennedy en 1991, quien investigó esta práctica junto a Evelia Olvera Arroyo, madre de la Mtra. Celia y transmisora del conocimiento ancestral.

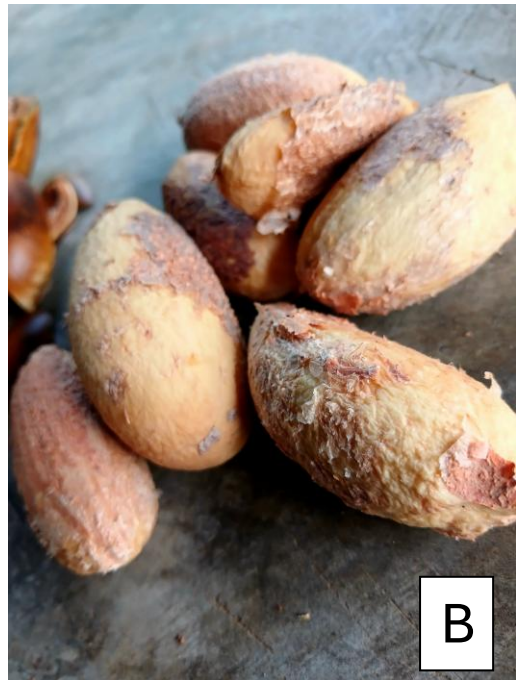
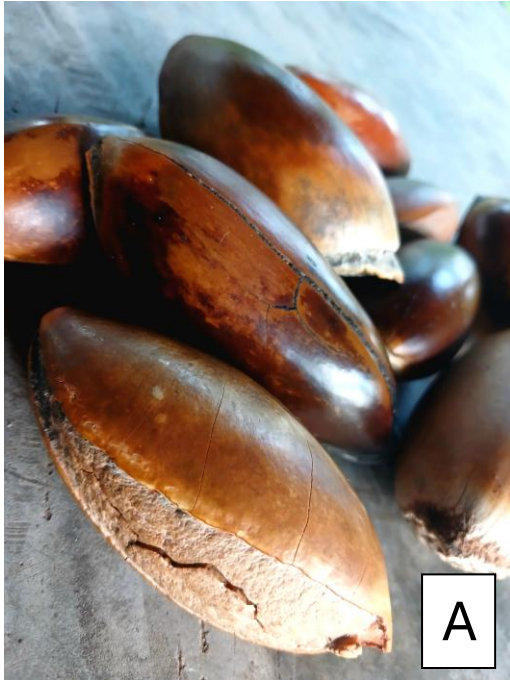


Fig. 10 Proceso de elaboración del pixtle

Fotos: Salvador Espino

A.- Semilla integra

B.- Parte interna de la semilla de mamey

C.- Plantas usadas en la infusión

D.- Infusión de las semillas

E.- Corte de semilla seca



Fig. 10 Proceso de elaboración del pixtle

F.- Elaboración de collares de pixtle

G.- Amarre de collares de pixtle

H.- Secado de los collares de pixtle

I.- Exudación de grasa por secado al sol de pixtle



Fig. 10 Proceso de elaboración del pixtle

J.- Ahumado de pixtle sobre fogón

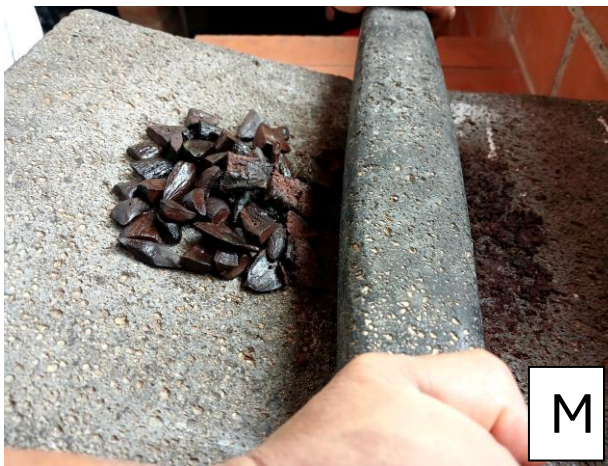


Fig. 10 Proceso de elaboración del pixtle

K.- Verificación de ahumado

L.- Asado de pixtle en comal de barro

M.- Molienda de pixtle en metate

*O.- Muestra de ingredientes: pixtle, chile mora, ajo**

P.- Muestra de pixtle final y artesanías a base de la cáscara

**El ajo a pesar de no ser un ingrediente de origen mesoamericano se incluyó más adelante para dar sabor y aroma.*

La preparación inicia en los meses de marzo y abril, coincidiendo con la temporada del mamey, y comienza con el acopio y selección de las semillas. Tras una revisión para descartar aquellas dañadas, se procede a abrirlas cuidadosamente para extraer el germen íntegro. Posteriormente, las semillas se someten a una cocción prolongada en agua alcalinizada con ceniza de fogón, alcanzando un pH aproximado de 11 y manteniendo una temperatura constante cercana a los 95 °C durante un periodo de 48 horas. Esta etapa constituye uno de los momentos más delicados y significativos del proceso, ya que requiere vigilancia continua, control del fuego y conocimiento empírico sobre la intensidad del hervor. El uso de ceniza no responde únicamente a una función técnica, sino que remite a una práctica ancestral de transformación de alimentos mediante medios alcalinos, ampliamente documentada en distintos sistemas alimentarios mesoamericanos.

Este procedimiento, comparable en su lógica al proceso de nixtamalización, cumple una función fundamental: permite la ruptura parcial de estructuras superficiales de la semilla y favorece la liberación de una resina residual responsable del sabor amargo característico del *pixtle*. Asimismo, la cocción alcalina contribuye a modificar la textura del germen, facilitando etapas posteriores del proceso y mejorando las condiciones de conservación del producto final. Durante este tiempo, la observación empírica —el cambio de color del agua, la intensidad del aroma desprendido y la consistencia de la semilla— funciona como indicador del avance adecuado de la cocción.

Una vez concluida esta etapa, las semillas se lavan cuidadosamente en repetidas ocasiones hasta eliminar completamente los residuos de ceniza y la resina desprendida. Este lavado no solo cumple una función higiénica, sino que también es determinante para equilibrar el perfil sensorial del *pixtle*, evitando una presencia excesiva de amargor en el producto final. Posteriormente, las semillas se limpian de manera manual, retirando cualquier resto de cubierta o impureza, en un proceso que demanda tiempo, paciencia y destreza.

De forma paralela, se recolectan hierbas y hojas autóctonas que aportan aroma y sabor, integrando al proceso un conjunto de saberes ancestrales vinculados tanto a

la cocina como a la medicina tradicional. La selección de estas plantas responde a conocimientos transmitidos de generación en generación y a la disponibilidad estacional del entorno. La Tabla 3 muestra los nombres común y científico de las plantas usadas en la infusión del *pixtle*.

Tabla 3. Plantas usadas en la infusión del *pixtle*

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico
Zapote mamey	Mamey	<i>Pouteria zapota</i>
Aguacate oloroso	Aguacate	<i>Persea americana</i>
Pagua	Pagua	<i>Persea schiedeana</i>
Mango criollo	Mango criollo	<i>Mangifera indica</i>
Guayaba rosa	Guayaba rosa	<i>Psidium guajava</i>
Durazno	Durazno	<i>Prunus persica</i>
Piñón de tempate	Chota	<i>Jatropha curcas</i>
Hierba dulce	Hierba dulce	<i>Lippia dulcis</i>
Lantana	Orozuz	<i>Lantana camara</i>
Junco color popote	Zacate	<i>Cyperus strigosus</i>
Romerillo	Estuyo	<i>Bidens alba</i>
Papatla del monte	Papatla	<i>Canna indica</i>

Estas plantas se integran en una infusión que se somete a una decocción adicional de aproximadamente 12 horas a temperatura constante, permitiendo que sus compuestos aromáticos y simbólicos se incorporen a la semilla.

Concluida la infusión, las semillas se escurren y se colocan a secar al sol durante dos días, cuidando de resguardarlas durante la noche para evitar humedad excesiva. Posteriormente, se cortan en trozos de tamaño homogéneo y se ensartan en hilos formando collares o rosarios, acción que no solo facilita su manejo, sino que constituye una parte central del ritual de elaboración. Estos collares se secan nuevamente al sol durante aproximadamente diez días, hasta que las semillas comienzan a exudar su grasa vegetal, señal empírica que indica el momento adecuado para la siguiente etapa.

Una vez alcanzado este punto, los collares se cuelgan sobre el fogón tradicional para su ahumado durante cerca de un mes. El ahumado requiere un control preciso del fuego, evitando tanto la sobreexposición —que generaría sabores excesivamente amargos— como un ahumado insuficiente, que comprometería la conservación del producto. Este proceso aporta complejidad aromática y contribuye a la estabilidad del *pixtle* como ingrediente.

La etapa final consiste en asar las semillas en un comal de barro a temperatura media, cuidando que no se quemen y permitiendo que liberen de manera gradual su grasa natural. Posteriormente, se muelen en metate junto con chile mora, acción que potencia el sabor y refuerza el carácter tradicional de la preparación. El polvo resultante, de apariencia similar a un pipián, se resguarda en recipientes herméticos hasta su uso. Todo el proceso fue dirigido y cuidadosamente supervisado por la Mtra. Celia Barrios Olvera en su taller y cocina de humo, garantizando la fidelidad técnica, simbólica y ritual de la elaboración del *pixtle*.

La experiencia práctica permitió comprender el significado profundo del *pixtle* desde una dimensión ritual que se manifiesta a lo largo de cada etapa de su elaboración. El proceso inicia con la espera del fruto, un tiempo que no se acelera ni se impone, sino que se respeta de acuerdo con los ciclos naturales del mamey y del territorio.

Esta espera constituye ya un acto de reconocimiento de la temporalidad agrícola y del vínculo entre la tierra, la planta y quienes participan en su transformación.

La apertura de la semilla representa uno de los momentos más simbólicos del proceso, al tratarse de un gesto que exige cuidado extremo para no dañar el germen que contiene la vida. La dureza exterior del hueso contrasta con la fragilidad de su interior, recordando que la transformación del alimento no es un acto de dominación, sino de diálogo y respeto con la materia prima. A partir de este momento, la elaboración del *pixtle* se convierte en una sucesión de viglias: velar los tiempos de cocción alcalina, observar el comportamiento del agua y del fuego, y atender los cambios de color, aroma y textura que indican el avance adecuado del proceso.

El cuidado del secado y la elaboración de los collares introducen una dimensión corporal y manual que refuerza el carácter ritual de la práctica. Ensartar las semillas una a una no responde únicamente a una lógica funcional, sino que implica destreza, paciencia y repetición, acciones que inscriben el conocimiento en el cuerpo y en la memoria. El posterior secado al sol y el momento preciso en que la semilla comienza a exudar su grasa vegetal son señales empíricas que guían la toma de decisiones, transmitidas por la experiencia acumulada más que por medidas instrumentales.

El ahumado prolongado en el fogón constituye una etapa de resguardo y transformación lenta. El control del fuego, la elección de la leña y la vigilancia constante evitan tanto el exceso como la carencia, manteniendo un equilibrio que define la calidad final del *pixtle*. En esta fase, el humo no solo actúa como agente técnico y un ingrediente más, sino como elemento simbólico que envuelve, conserva y marca al alimento con los aromas del espacio doméstico y comunitario.

El asado final en el comal de barro y la molienda en metate representan el cierre del ciclo de transformación. El calor moderado libera la grasa natural de la semilla, mientras que la fricción de la piedra permite que el producto exprese plenamente su carácter sensorial. La incorporación del chile mora, lejos de dominar el sabor, acompaña y potencia el perfil del *pixtle*, integrándolo a una tradición culinaria más amplia. El resguardo del polvo obtenido, después de más de un mes de trabajo

continuo, simboliza la culminación de un proceso que ha requerido atención constante, conocimiento profundo y respeto por los tiempos.



Fig. 11 Legado del pixtle. Foto: Celia Barrios

La imagen muestra la verificación final del proceso del ahumado. Se observa como la Mtra. Celia le enseña a su hijo Daniel Oviedo Barrios las características que debe tener el pixtle. Esto demuestra que la trasmisión de saberes es un proceso intergeneracional y es parte del proceso de patrimonización del pixtle.

posterior. Esta condición lo distingue de otras preparaciones que, si bien se consideran tradicionales, han sido transformadas por procesos de mestizaje culinario, dotando al *pixtle* de una carga identitaria y ritual más profunda (Fig. 11).

Asimismo, el aprovechamiento íntegro de los alimentos por parte de los pueblos originarios, evidenciado en el uso de una semilla comúnmente descartada, revela una elevada destreza técnica, un profundo respeto por la tierra y una cosmovisión

En este contexto, el *pixtle* trasciende cualquier valoración meramente económica. Su relevancia radica, en primer lugar, en el hecho de constituir un alimento plenamente prehispánico, tanto en sus ingredientes como en las técnicas y herramientas empleadas para su elaboración. El uso exclusivo de la semilla de mamey, la ceniza, las hierbas locales, el fogón, el comal de barro y el metate confiere al *pixtle* un valor simbólico particularmente auténtico, al no incorporar insumos, tecnologías ni procedimientos introducidos en periodos

basada en el equilibrio entre naturaleza y alimentación. Este principio de aprovechamiento total expresa una lógica de sostenibilidad ancestral, orientada a obtener el máximo beneficio nutricional, simbólico y funcional de los recursos disponibles, sin generar desperdicio ni ruptura con el entorno.

De este modo, la elaboración del *pixtle* condensa memoria, práctica y saberes heredados; articula cuerpo, territorio y alimento; y se afirma como un legado cultural en permanente construcción. Así, el *pixtle* se reconoce no solo como un ingrediente, sino como una expresión viva de la tradición culinaria y del patrimonio cultural inmaterial, cuya vigencia depende de la continuidad de estas prácticas y de su transmisión consciente a las generaciones futuras.

Una vez concluido el proceso correspondiente a la temporada 2024, se realizaron degustaciones con autoridades institucionales, docentes, chefs y estudiantes involucrados. A partir de este primer evento se desarrollaron nuevas actividades de difusión desde mayo del mismo año, siempre con el acompañamiento y participación activa de la Mtra. Celia, quien asumió un papel de colega y coinvestigadora dentro del proyecto. Este proceso evidenció que la Investigación-Acción Participativa, lejos de constituir un enfoque meramente subjetivo, permite vivir la etnografía desde dentro y fortalecer el compromiso con la divulgación, promoción y salvaguarda del *pixtle*.

Como resultado del trabajo desarrollado, la Mtra. Celia Barrios Olvera ha iniciado un proceso sostenido de socialización del conocimiento en torno al *pixtle*, realizando degustaciones en su propio espacio, hoy concebido como un taller culinario, así como explorando propuestas contemporáneas a partir de este ingrediente ancestral, siempre desde el respeto a su origen y significado cultural. De manera paralela, la investigación ha continuado con las colectas de semilla correspondientes a las temporadas 2024 y 2025, lo que ha permitido consolidar un proceso continuo de documentación, transmisión y resignificación del conocimiento culinario ancestral de Xicotepec de Juárez.

Un hito relevante de este proceso de difusión y reconocimiento público se materializó el 2 de junio de 2025 (Fig. 12), cuando las instalaciones de un restaurante local se convirtieron en el escenario de un encuentro gastronómico dedicado a la promoción y preservación de la cocina tradicional de la Sierra Norte de Puebla. En dicho evento, el *pixtle* se posicionó como protagonista central, al ser presentado como un platillo ancestral cargado de historia, simbolismo y valor cultural. En el marco del evento, el Ayuntamiento de Xicotepec de Juárez otorgó un reconocimiento a la Mtra. Celia Barrios Olvera y al investigador, por la preservación y difusión del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial.



Fig. 12 Muestra gastronómica de pixtle en restaurante La Molienda. Foto: Salvador Espino

La imagen muestra a la Mtra. Celia y al investigador al final del evento. Ambos recibieron un reconocimiento de parte del municipio donde se menciona la preservación y difusión del Saber y Saber hacer del pixtle, promoviéndolo como Patrimonio Cultural de México.

4.4 Análisis bromatológico y valor nutrimental del *pixtle*

Como parte de los resultados derivados del análisis bromatológico del *pixtle*, se evaluó en primera instancia el rendimiento del proceso de elaboración tradicional. A partir del acopio inicial de aproximadamente 1000 semillas de mamey se obtuvo un rendimiento final de 3kg de producto terminado, lo que evidencia una alta concentración del ingrediente resultante y confirma el carácter intensivo del proceso de transformación. Este rendimiento refleja el aprovechamiento selectivo de la semilla y pone de manifiesto el valor técnico y cultural del *pixtle* dentro del sistema alimentario tradicional, al tratarse de un producto de baja proporción respecto a la materia prima inicial, pero de alta densidad nutrimental.

El análisis nutrimental permitió identificar que el *pixtle* presenta un perfil característico de alimento de alta densidad energética. Por cada 100g de producto se registró un aporte energético total de 398.5 kcal, valor que se explica principalmente por su elevado contenido de hidratos de carbono disponibles, que ascienden a 81.60g por cada 100g, aportando aproximadamente 326.4 kcal. Este perfil posiciona al *pixtle* como un ingrediente capaz de contribuir de manera significativa a la ingesta energética, particularmente en contextos de alimentación tradicional donde se requerían alimentos concentrados, estables y de larga duración.

En relación con el contenido lipídico, el *pixtle* presentó 6.35g de grasa total por cada 100g, de las cuales únicamente 0.12g corresponden a grasas saturadas, sin presencia detectable de grasas trans. El aporte energético proveniente de la grasa fue de 57.15 kcal. Este perfil resulta relevante al indicar un predominio de grasas mayoritariamente no saturadas, lo que sugiere un componente funcional favorable dentro de la dieta. Asimismo, el contenido graso contribuye a explicar la estabilidad del producto y su capacidad de conservación tras los procesos tradicionales de secado, ahumado y tostado.

El contenido de proteína fue de 3.84 g por cada 100g, equivalente a un aporte energético aproximado de 15.4 kcal. Si bien el *pixtle* no se caracteriza como un alimento predominantemente proteico, este valor adquiere relevancia al

considerarse como ingrediente complementario dentro de diversas preparaciones tradicionales. A ello se suma un contenido de fibra cruda de 4.68g por cada 100g, lo que sugiere beneficios asociados a la salud digestiva y al metabolismo, reforzando su valor nutrimental.

En cuanto a los minerales, el análisis identificó un contenido de sodio de 259mg por cada 100g, valor considerado moderado y coherente con preparaciones tradicionales que no dependen del uso excesivo de sal añadida. El contenido de cenizas, de 2.34g, indica la presencia de minerales esenciales derivados tanto de la semilla como del propio proceso de elaboración. El contenido de humedad fue de 5.9%, lo que favorece la estabilidad microbiológica y la prolongación de la vida útil del producto, resultado congruente con las técnicas tradicionales empleadas.

Desde una perspectiva funcional, la composición bromatológica del *pixtle* sugiere la presencia de micronutrientes y compuestos bioactivos asociados a la semilla del mamey. En este sentido, diversos estudios han señalado que el mamey (*Pouteria sapota*) es un fruto de uso integral, en el que no solo la pulpa, sino también la semilla concentra una proporción significativa de fibra, grasas, proteínas, minerales y vitaminas, lo que representa ventajas nutricionales relevantes para la alimentación humana (Paulín *et al.*, 2015). Desde el punto de vista morfológico y bioquímico, la semilla se caracteriza por presentar cotiledones desarrollados y de naturaleza oleaginosa, lo que explica su contenido lipídico y su aporte energético, características que se conservan y concentran en el *pixtle*.

Asimismo, se ha documentado que, mientras los principales carotenoides se concentran en la pulpa y la cáscara del fruto, en la semilla se identifican compuestos bencenoides y sustancias con actividad antioxidante, como polifenoles y flavonoides, los cuales desempeñan un papel relevante en la protección celular y en la reducción del estrés oxidativo (Paulín *et al.*, 2015). Estos elementos contribuyen a explicar el uso tradicional del *pixtle* como alimento energético y fortificante, así como el aprovechamiento del aceite de la semilla en ámbitos no solo alimentarios, sino también cosméticos y farmacéuticos.

El análisis comparativo con otras preparaciones tradicionales permite dimensionar el valor del *pixtle* dentro de la cocina mexicana. Al contrastarlo con la pasta de mole tradicional, se observa que ambos productos comparten un alto aporte energético, aunque con fuentes diferenciadas. Mientras el *pixtle* concentra su energía principalmente en los carbohidratos disponibles y presenta un bajo contenido de grasa, la pasta de mole aporta mayor energía total (485 kcal/100g) debido a su elevado contenido lipídico (35.55g), lo que la posiciona como una preparación más rica en grasas, asociada históricamente a contextos festivos y rituales. No obstante, ambos comparten valores similares de proteína, fibra y sodio, lo que evidencia funciones alimentarias complementarias dentro del sistema culinario tradicional.

Esta comparación se amplía al considerar el mole negro de Oaxaca, descrito por Hernández *et al.* (2014) como una preparación de alta complejidad fisicoquímica, resultado de la combinación de múltiples ingredientes —chiles secos, semillas, especias, azúcares y grasas— que generan una matriz alimentaria densa, con elevado contenido energético y mayor humedad, clasificada como mole líquido conforme a la norma NMX-F-422-1982. Frente a ello, el *pixtle* presenta una composición significativamente más simple y concentrada, basada casi exclusivamente en la semilla del mamey y transformada mediante procesos prolongados de cocción alcalina, decocción, secado, ahumado y molienda.

Desde el punto de vista tecnológico y simbólico, mientras el mole negro integra técnicas prehispánicas combinadas con ingredientes y procedimientos incorporados en periodos posteriores, el *pixtle* conserva un carácter plenamente prehispánico tanto en ingredientes como en técnicas y herramientas, lo que le confiere un valor simbólico particular. En términos nutrimentales, el mole negro obtiene su aporte energético principalmente de la grasa total y de carbohidratos complejos, mientras que el *pixtle* concentra su valor en la semilla como núcleo nutrimental, reflejando una lógica de aprovechamiento integral del alimento.

En conjunto, los resultados del análisis bromatológico permiten afirmar que el *pixtle* es un ingrediente ancestral de alta densidad energética, con un perfil nutrimental equilibrado en términos de carbohidratos disponibles, grasas mayoritariamente no

saturadas, fibra y minerales. Su comparación con distintas variedades de mole permite reconocerlo como un antecedente técnico y simbólico de estas preparaciones, así como una expresión singular del conocimiento alimentario mesoamericano, cuyo valor radica tanto en su composición nutricional como en su continuidad cultural, patrimonial y gastronómica.

4.5 Resultados del análisis sensorial del pixtle

El análisis sensorial del *pixtle* permitió caracterizar de manera detallada su perfil de sabor, aroma y sensaciones en boca, a partir de descriptores previamente definidos y evaluados mediante una escala de intensidad de 0 a 10, donde 0 corresponde a ausencia, 1–2 a intensidad baja, 3–5 a intensidad media, 6–8 a intensidad alta y 9–10 a intensidad muy alta. Los resultados se muestran en la Fig. 13. y evidencian que el *pixtle* posee un perfil sensorial complejo, profundo y altamente expresivo, dominado por notas asociadas a procesos térmicos prolongados y a su origen vegetal, lo que refuerza su carácter como ingrediente ancestral de fuerte identidad gastronómica.

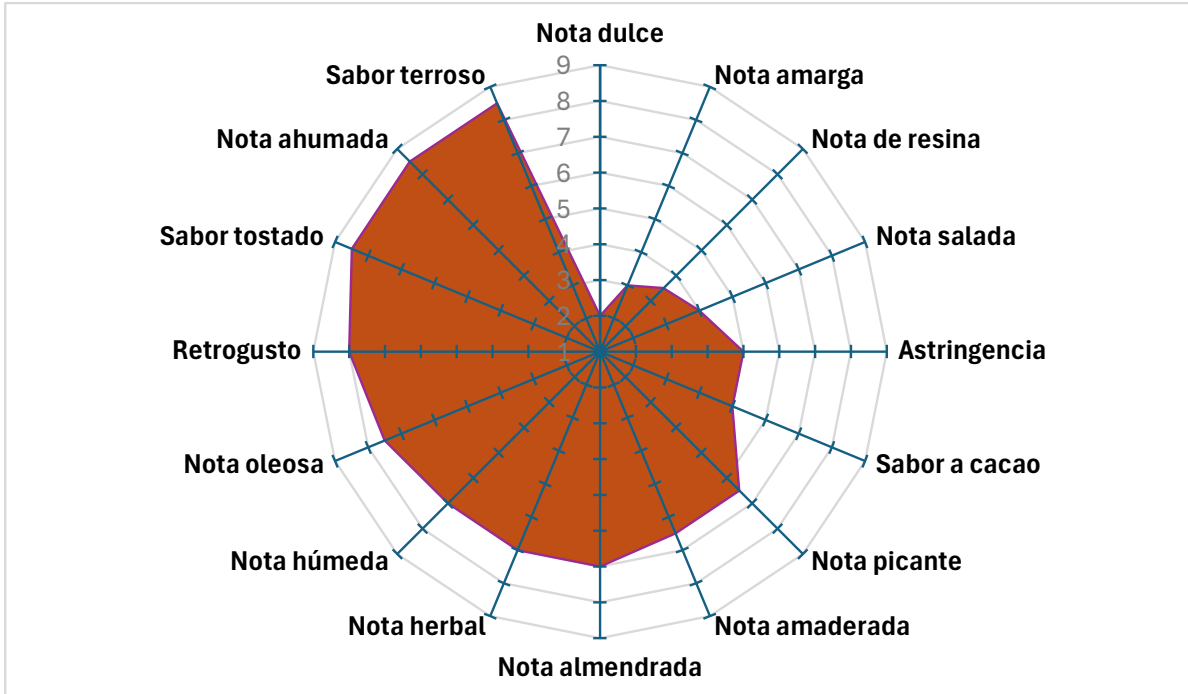


Fig. 13 Gráfico de perfil sensorial del pixtle

De acuerdo con los valores registrados, las notas de mayor intensidad corresponden al sabor tostado, la nota ahumada, el sabor terroso y el retrogusto, con intensidades que oscilan entre 8.5 y 8. El sabor tostado alcanzó uno de los valores más altos (8.5), manifestándose como una sensación compleja y envolvente, generada por las reacciones de Maillard que ocurren durante el tostado de la semilla en el comal de barro. Esta nota aporta profundidad, calidez y un carácter marcado al perfil sensorial del *pixtle*. De manera estrechamente relacionada, la nota ahumada, también con una intensidad de 8.5, se percibe principalmente en el análisis olfativo y remite al uso del fogón tradicional y al contacto indirecto con el humo durante el proceso de elaboración.

El sabor terroso, igualmente con una intensidad de 8.5, se presenta como una nota profunda y persistente, asociada al origen vegetal de la semilla y a su vínculo simbólico con la tierra. Esta característica es recurrente en ingredientes ancestrales y se reconoce como uno de los rasgos identitarios del *pixtle*. El retrogusto, con un valor de 8, confirma la permanencia prolongada de las sensaciones gustativas y aromáticas después de la deglución, dominadas por notas tostadas, ahumadas y terrosas, lo que refuerza la complejidad y la duración de la experiencia sensorial.

En un segundo nivel de intensidad se ubican descriptores con valores altos, que oscilan entre 7.5 y 6.5. La nota oleosa, con una intensidad de 7.5, se percibe como una sensación táctil de untuosidad y recubrimiento en la cavidad bucal, directamente relacionada con el contenido lipídico de la semilla de mamey. Esta característica coincide con los resultados del análisis bromatológico y contribuye a la sensación de cuerpo y redondez en boca. La nota almendrada y la nota herbal, ambas con una intensidad de 7, aportan complejidad aromática al perfil, evocando frutos secos, semillas tostadas, hojas y tallos secos, perceptibles tanto en nariz como en boca.

La nota húmeda, también con una intensidad de 7, remite a sensaciones aromáticas asociadas a tierra mojada, semilla recién molida y ambientes húmedos, características propias de la Sierra Norte de Puebla. Por su parte, la nota picante, con un valor de 6.5, se manifiesta como una sensación ligera de calor o cosquilleo en boca, no atribuible a la presencia de capsaicina, sino a compuestos aromáticos

que generan pungencia moderada. De igual forma, la nota amaderada, con una intensidad de 6.5, evoca aromas secos que recuerdan a madera, leña o corteza, asociados a tostados prolongados y a técnicas tradicionales de cocción.

Los descriptores de intensidad media corresponden a la astringencia, el sabor a cacao y la nota salada, con valores registrados entre 5 y 4. La astringencia, con una intensidad de 5, se percibe como una sensación táctil de sequedad y ligera contracción en lengua y encías, atribuible a la presencia de compuestos fenólicos. El sabor a cacao, también con una intensidad de 5, establece un paralelismo sensorial con otras semillas mesoamericanas sometidas a tostado, reforzando la relación histórica y técnica entre ambos ingredientes. La nota salada, con un valor de 4, se mantiene como un descriptor secundario, coherente con la ausencia de sal añadida y con la concentración natural de minerales presentes en la semilla.

Finalmente, los descriptores de menor intensidad corresponden a la nota de resina (3.5), la nota amarga (3) y la nota dulce (2). La nota de resina aporta matices aromáticos que remiten a savia, madera o corteza, perceptibles de forma sutil en el fondo del perfil. La nota amarga, característica de semillas y compuestos fenólicos, se manifiesta principalmente en el tostado y en el retrogusto, sin llegar a dominar la experiencia sensorial. La nota dulce, de intensidad baja, se percibe de manera sutil al inicio de la degustación, asociada a azúcares naturales residuales de la semilla, sin adquirir protagonismo dentro del conjunto de sabores.

Desde el análisis cualitativo, los resultados muestran que el *pixtle* es un ingrediente complejo y difícil de describir de forma unívoca, ya que sus notas se superponen y evolucionan a lo largo de la degustación. Al probarlo, se percibe una combinación de sabores tostados, ahumados y terrosos, acompañados de una sensación oleosa y de un retrogusto prolongado. Esta experiencia sensorial resulta poco común y ha sido descrita como *sui generis*, al evocar mentalmente paisajes de vegetación abundante, suelos húmedos y climas cálidos, característicos de la Sierra Norte de Puebla.

La degustación del *pixtle* no solo activa los sentidos del gusto y el olfato, sino que también convoca dimensiones emocionales y simbólicas vinculadas a la memoria colectiva. El perfil sensorial remite a su elaboración manual, al uso del fogón y a los

contextos festivos en los que tradicionalmente se consumía, particularmente durante la festividad de San Juan Bautista, celebrada el 24 de junio. Antes de la consolidación del mole como platillo predominante, el *pixtle* ocupó un lugar central en la alimentación ritual de las familias de la región, lo que se refleja en un sabor que transmite nostalgia, alegría y sentido de unión familiar.

De acuerdo con dos Santos *et al.* (2024) el perfil sensorial del *pixtle* muestra similitudes claras con el descrito para semillas de cacao amazónico fermentadas y tostadas, particularmente en la presencia de notas tostadas, ahumadas, terrosas, amargas y de retrogusto prolongado, atributos que constituyen el eje sensorial de ambos productos. Los autores muestran que el cacao se caracteriza por una alta complejidad aromática derivada de procesos térmicos y de transformación prolongados, generando sensaciones profundas y persistentes que también se identifican en el *pixtle*.

Asimismo, las notas almendradas, oleosas y amaderadas presentes en el *pixtle* encuentran un paralelo directo con los descriptores de frutos secos y untuosidad reportados en el cacao, asociados al contenido lipídico de la semilla y a la liberación de compuestos aromáticos durante el tostado. Ambos productos comparten una astringencia moderada y un amargor controlado, sensaciones vinculadas a la presencia de compuestos fenólicos, que aportan estructura sin resultar dominantes. Una diferencia relevante radica en la nota dulce, que en el *pixtle* se percibe de baja intensidad, mientras que en el cacao suele manifestarse con mayor claridad debido a procesos de fermentación específicos. En contraste, el *pixtle* expresa con mayor énfasis notas herbales, húmedas y terrosas, que remiten de manera directa a su entorno de origen y a las condiciones ambientales de la Sierra Norte de Puebla. En conjunto, esta comparación permite ubicar al *pixtle* dentro de la misma familia sensorial de semillas ancestrales complejas como el cacao, destacando que, aunque ambos comparten atributos estructurales similares, el *pixtle* conserva una identidad sensorial propia, más austera, terrosa y profundamente ligada a su carácter ritual y prehispánico.

4.6 Análisis gastronómico y aplicación culinaria del *pixtle*

El análisis gastronómico del *pixtle* se desarrolla a partir de su aplicación directa en preparaciones culinarias, entendidas no únicamente como recetas, sino como expresiones materiales de un sistema alimentario, cultural y simbólico. En este apartado se documentan y analizan dos recetas tradicionales y dos propuestas de cocina mexicana contemporánea, con el objetivo de evidenciar la versatilidad del *pixtle*, su comportamiento sensorial y su potencial de resignificación culinaria sin desvincularlo de su contexto ritual y territorial.

Las recetas tradicionales permiten reconocer los usos originales del *pixtle*, asociados a prácticas domésticas y rituales transmitidas de manera oral. En ellas, el ingrediente mantiene una función identitaria clara, vinculada al territorio, a los ciclos agrícolas y a la memoria colectiva. Estas preparaciones fueron registradas a partir del conocimiento de la Mtra. Celia Barrios, respetando los procesos, técnicas, tiempos y criterios tradicionales, sin estandarización de cantidades, ya que el uso del *pixtle* responde a una lógica empírica y simbólica más que a parámetros técnicos precisos.

Por su parte, las propuestas contemporáneas parten del mismo ingrediente base, pero exploran nuevas formas de aplicación culinaria a través del análisis de su perfil sensorial, textura, comportamiento térmico y capacidad de integración con otros ingredientes. Estas preparaciones no buscan sustituir ni reinterpretar de manera arbitraria la cocina tradicional, sino dialogar con ella, ampliando las posibilidades de uso del *pixtle* en contextos actuales, gastronómicos y creativos, manteniendo un enfoque respetuoso hacia su origen cultural.

El análisis gastronómico considera aspectos como:

- función del *pixtle* dentro del platillo,
- técnicas de transformación empleadas,
- interacción con otros ingredientes,
- perfil sensorial resultante,

- y coherencia cultural de la preparación.

De este modo, el *pixtle* se analiza tanto como ingrediente ancestral como recurso culinario vigente, capaz de transitar entre la cocina ritual y la cocina contemporánea. Este ejercicio evidencia que su revalorización no radica únicamente en su preservación como alimento tradicional, sino en su capacidad de adaptación, siempre que se reconozca y respete el conocimiento que le da origen.

4.6.1 Recetas de cocina tradicional

Enchiladas de pixtle

El *pixtle*, al ser un ingrediente derivado de una semilla, se integra culinariamente de manera semejante a un *pipián*. En su forma tradicional, su preparación es sencilla y directa, lo que permite que el ingrediente exprese con claridad su identidad sensorial. Al mezclarse con chile mora, agua y sal, se obtiene una salsa básica de *pixtle*, espesa y profunda, que constituye la base de múltiples preparaciones rituales y cotidianas. Esta salsa no busca complejidad técnica, sino resaltar el sabor propio de la semilla y su vínculo con la tierra.

En este contexto se inscriben las enchiladas de *pixtle* (Fig. 14), una de las preparaciones tradicionales más representativas documentadas en esta investigación, elaboradas por la Mtra. Celia Barrios. La receta inicia con el tostado del *pixtle* junto con los chiles mora directamente sobre el comal, práctica que intensifica los aromas y activa los aceites naturales de la semilla. Una vez dorados, ambos ingredientes se muelen en metate o molcajete, manteniendo una textura rústica que forma parte esencial de la identidad del platillo. A esta molienda se le incorpora agua hirviendo poco a poco, hasta obtener una salsa espesa, homogénea y de carácter untuoso, que se sazona únicamente con sal.

De manera paralela, se elaboran tortillas recién hechas en el comal y el fogón, las cuales se sumergen aún calientes en la salsa de *pixtle*. Posteriormente, las tortillas bañadas se envuelven, dando origen a los llamados itacates, que tradicionalmente pueden cubrirse o acompañarse con hoja de papatla, reforzando el vínculo del platillo con el entorno natural y las prácticas campesinas. Las enchiladas se sirven acompañadas de frijoles de olla y cecina, conformando un alimento completo y

energético, pensado para sostener las labores del campo. Como bebida, se acostumbra a acompañarlas con café de olla o pulque, elementos que completan la experiencia alimentaria tradicional.



Fig. 14 Elaboración de enchiladas de pixtle

A.- Elaboración de tortillas en fogón

B.- Inmersión de tortillas en salsa de pixtle

C.- Muestra de enchiladas de pixtle servidas de manera tradicional; frijoles de la olla, cecina asada y enchiladas de pixtle. Acompañadas de café o pulque.

En la imagen se muestra como es servido este platillo a los visitantes que tienen la intención de degustar el pixtle en el taller gastronómico de la Mtra. Celia Barrios.

Desde la percepción sensorial y simbólica transmitida por la Mtra. Celia, la enchilada de *pixtle* ofrece un sabor único, en el que destacan notas terrosas y herbales, evocando el origen ancestral del ingrediente. Este platillo se asocia a momentos de convivencia y fortaleza, consumido antes o después de la jornada agrícola, y se concibe como un símbolo de unión y bendición, ya que no solo satisface el hambre, sino que nutre el cuerpo y reafirma la identidad cultural de quien lo prepara y lo consume. En este sentido, la receta básica del *pixtle* trasciende lo culinario para consolidarse como una expresión viva de memoria, pertenencia y continuidad cultural.

Pixtamal (tamal ritual de pixtle)

El pixtamal representa una de las expresiones más complejas y simbólicas del uso del *pixtle* dentro de la cocina tradicional de Xicotepec de Juárez. Su elaboración parte del *pixtle* ya preparado —la misma salsa básica utilizada en las enchiladas— lo que reafirma la continuidad de los saberes culinarios y la reutilización consciente de los ingredientes, práctica común en las cocinas tradicionales. En algunas ocasiones, esta preparación puede enriquecerse con caldo de pollo en lugar de agua, lo que evidencia procesos de mestizaje gastronómico que, sin romper con la tradición, buscan mejorar la textura, untuosidad y profundidad del sabor del tamal.

La receta inicia con el sazonado de los frijoles negros cocidos junto con hojas de causasa, hierba que aporta notas herbales, frescas y ligeramente amargas, equilibrando la intensidad del *pixtle*. De manera paralela, se reafirma la salsa de *pixtle*, ajustando la sal y la consistencia hasta obtener una salsa espesa y aromática. La masa de maíz nixtamalizado se trabaja cuidadosamente con manteca, sal y una pizca de carbonato, batiéndose durante varios minutos hasta lograr una textura aireada y suave, lo que da como resultado un tamal más esponjoso y delicado, muestra clara de la integración de técnicas que dialogan entre lo indígena y lo mestizo.

Las hojas de papatla, previamente lavadas y escurridas, se convierten en el soporte ritual del alimento. Sobre ellas se extiende la masa y se incorpora el relleno: huevo cocido, frijoles sazonados y el *pixtle*, que baña el conjunto y lo impregna de su

carácter terroso, herbal y profundo. Cada tamal se envuelve con cuidado y se coloca en una olla de barro, que se lleva al fogón, espacio central de la cocina tradicional. La cocción, que se extiende aproximadamente por una hora, no solo transforma los ingredientes, sino que reafirma el vínculo entre el alimento, el fuego y la comunidad.



Fig. 15 Elaboración de pixtamal o tamal de pixtle

A.- Ingredientes de pixtamal

B.- Armado de pixtamal

C.- Muestra de platillo terminado

La imagen muestra a las hermanas Barrios (Male y Celia) mostrando el pixtamal cocido. Se elabora tradicionalmente con un huevo cocido en el interior ya que anteriormente era un platillo para personas de escasos recursos. El pixtle otorga mucho sabor y aro a este alimento, que visto desde el aspecto nutricional es muy completo.

El tamal de *pixtle* adquiere aquí una dimensión ritual profunda. Como ocurre en gran parte del territorio mexicano, el tamal se posiciona como alimento ceremonial por excelencia, presente en celebraciones agrícolas, rituales de agradecimiento, fiestas comunitarias y ofrendas. En este caso, el testimonio de Magdalena Barrios Olvera menciona:

“El pixtamal me recuerda a mi mamá, que hacía cuando se terminaba la cosecha, de maíz, frijol y mamey. Lo comíamos con ganas y con gusto porque se hacía el combate, (fiesta al final de la cosecha). Se hacía un tamal grande y redondo donde se colocaban 7 huevos duros y se cubrían de pixtle que lleva causasa, teniendo un sabor único. Se acomodaba un altar y se ofrendaba a la tierra, como símbolo de agradecimiento. No hay palabras para describir su sabor: es único. Se reunían todos los peones en el campo para festejar la buena cosecha sentada haciendo rueda.”

Finalmente, el pixtamal evidencia que la cocina tradicional mexicana no es estática, sino un sistema vivo donde técnica, ritualidad, memoria y sabor se entrelazan. Conservar, documentar y reproducir estas recetas no solo implica preservar un platillo, sino salvaguardar los saberes, los significados y las relaciones simbólicas que lo sostienen. En un contexto de transformación acelerada de los sistemas alimentarios, estas prácticas representan una forma de resistencia cultural y una oportunidad para reconocer a la cocina tradicional como patrimonio vivo, profundamente ligado al territorio, a la tierra y a quienes la trabajan.

Con las recetas tradicionales presentadas —las enchiladas de *pixtle* y el pixtamal— se evidencia que el *pixtle* no solo funciona como un ingrediente culinario, sino como un eje articulador de memoria, ritualidad y cohesión comunitaria. En ambos casos, su preparación remite a prácticas heredadas, al uso del fogón como espacio central de la cocina doméstica y ritual, y a una lógica culinaria donde la técnica, el tiempo y la intención tienen un valor simbólico equivalente al del alimento mismo. Estas elaboraciones confirman que el *pixtle* se inscribe en un sistema alimentario tradicional donde la cocina es también un acto de agradecimiento, de celebración del ciclo agrícola y de reafirmación identitaria.

A partir de esta base, resulta pertinente explorar el potencial del *pixtle* en la cocina contemporánea, no como una ruptura con la tradición, sino como un proceso de reinterpretación y resignificación culinaria. El análisis de recetas contemporáneas permite observar cómo este ingrediente ancestral puede dialogar con nuevas técnicas, presentaciones y contextos gastronómicos, manteniendo su carga simbólica y su perfil sensorial característico. De este modo, la cocina contemporánea se convierte en un espacio de continuidad cultural, donde el *pixtle* transita del fogón tradicional a nuevas propuestas culinarias, ampliando sus posibilidades de uso sin perder su vínculo con el territorio, la memoria y los saberes que le dieron origen.

4.6.2 Recetas de cocina contemporánea

Tostada de cochinita pixtleña

La cochinita *pixtleña* (Fig. 16) surge como una propuesta de cocina mexicana contemporánea diseñada de manera colaborativa entre el investigador, la Mtra. Celia Barrios Olvera y el chef Abiram Sevilla Flores, con el objetivo de explorar nuevas aplicaciones culinarias del *pixtle* sin desvincularlo de su origen ritual y tradicional. Este platillo parte del reconocimiento del *pixtle* como ingrediente eje y lo sitúa en un formato contemporáneo que permite su degustación controlada y el análisis sensorial de sus principales notas.

El platillo, denominado “Tostada de cochinita *pixtleña*”, se estructura a partir de cinco elementos claramente definidos. La base es una tostada de tortilla de maíz frita, que aporta textura crujiente y un soporte neutro para el conjunto. Sobre ella se dispone una salsa blanca de base tipo bechamel, elaborada a partir de harina de maíz nixtamalizado, mantequilla, leche evaporada y quesos, estableciendo un diálogo técnico entre la cocina mexicana y la cocina francesa. Esta salsa cumple una función clave: aportar cremosidad y suavizar la intensidad del *pixtle*, particularmente sus notas terrosas, tostadas y la sensación astringente.

La proteína principal es carne de cerdo cocida previamente en agua con ajo, cebolla y sal, posteriormente deshebrada y salteada con la salsa base de *pixtle*. Este procedimiento permite que la carne absorba de manera homogénea los compuestos

aromáticos del *pixtle*, generando una integración profunda del sabor sin perder jugosidad. El agua de cocción se utiliza estratégicamente para ajustar la textura y el equilibrio del guiso, reforzando la armonía general del platillo.



Fig. 16 Elaboración de tostada de cochinita pixtleña

A.- Ingredientes de tostada de cochinita pixtleña

B.- Montado de tostada

C.- Muestra de platillo terminado

La imagen muestra al joven chef Abiram Sevilla quién participo en la elaboración de la propuesta de platillo de cocina contemporánea con el pixtle como ingrediente principal. El nombre de cochinita pixtleña viene de la proteína (carne de cerdo) y de la técnica usada para su elaboración similar al recado negro yucateco. Al final el platillo combina bien los sabores y texturas, que logran hacer que el pixtle destaque.

Como contrapunto fresco y ligero, se incorporan verduras cocidas —zanahoria, chayote y calabaza— cortadas en láminas muy finas y blanqueadas brevemente. Estos vegetales aportan humectación, frescura visual y sensorial, además de equilibrar la densidad de la salsa y la carne. El platillo se finaliza con unas gotas de aceite de chile de árbol, preparado por maceración en aceite caliente fuera del fuego, lo que añade una nota picante controlada que realza el conjunto sin opacar al *pixtle*. Finalmente, la sal de tortilla tatemada o el *pixtle* espolvoreado intensifican la nota ahumada, cerrando el perfil sensorial y reafirmando al *pixtle* como protagonista.

Desde el punto de vista del análisis gastronómico, cada componente del platillo cumple una función precisa en la potenciación de las notas del *pixtle in situ*. La cremosidad de la salsa atenúa la intensidad del sabor terroso y tostado; la carne de cerdo aporta profundidad y redondez; las verduras equilibran y refrescan; y la sal de tortilla tatemada amplifica la percepción ahumada. El resultado es un platillo armónico, donde la técnica contemporánea no sustituye a la tradición, sino que la resignifica.

Este proceso creativo y culinario se encuentra profundamente vinculado a la transmisión de saberes, como lo expresa el propio chef Sevilla dentro del desarrollo del platillo:

“La pixtleña fue creada gracias a las enseñanzas transmitidas por mis maestros, la maestra Celia Barrios Olvera, que abrió las puertas de su casa y tuvo la paciencia y la dedicación de enseñar paso por paso el proceso del pixtle, un legado que le dejó su mamá, al igual que el investigador, que me invitó a participar en este bello proceso. Por su dedicación y compromiso que mostró durante la realización del pixtle, gracias a todas sus enseñanzas se pudo elaborar este pequeño platillo que muestra técnicas un poco más elaboradas, pero sin perder lo tradicional.”

Pork belly en salsa de pixtle y hongo azul

La segunda propuesta de cocina contemporánea profundiza la relación del *pixtle* con el territorio a través de la incorporación del hongo azul, un elemento silvestre del monte que, si bien no actúa como protagonista central, cumple una función esencial como puente sensorial entre la tierra, el bosque y la semilla. Esta receta fue diseñada por el investigador con el acompañamiento de la maestra nanacatera Cristina Martínez, cocinera tradicional que domina el conocimiento, recolección y tratamiento de los hongos silvestres, lo que permitió integrar este ingrediente desde una perspectiva respetuosa y consciente de su valor cultural y gastronómico (Fig. 17).

El proceso inicia con la deshidratación del hongo azul a baja temperatura (65 °C), técnica que intensifica sus notas terrosas y umami, y que permite concentrar su perfil aromático sin perder identidad. A partir de este hongo deshidratado se elabora un dashi intenso, utilizando agua, alga kombu, cebolla y sal, retomando técnicas de la cocina oriental que privilegian la extracción limpia y profunda del sabor. Este fondo se convierte en el medio líquido para hidratar el *pixtle* en polvo, que posteriormente se muele junto con el hongo y la cebolla, y se tamiza para obtener una salsa fina y homogénea.

La salsa se liga cuidadosamente con mantequilla, incorporando una técnica clásica de la cocina francesa que aporta brillo, untuosidad y equilibrio, suavizando la intensidad del *pixtle* sin anular su carácter. El resultado es una salsa compleja, donde las notas terrosas, tostadas y ligeramente amargas del *pixtle* dialogan con el umami profundo del hongo azul, generando una sensación envolvente y persistente en boca. La proteína se trabaja con igual precisión técnica. El pork belly se cuece lentamente en una mezcla de manteca y agua en proporción 3:1, manteniendo una temperatura controlada de 95 °C durante 20 minutos. Este método, cercano a una cocción en grasa, pero distinto al confit tradicional, permite conservar la jugosidad de la carne y lograr una textura suave y melosa. Posteriormente, la grasa se eleva hasta los 200 °C y se vierte únicamente sobre la superficie de la carne antes de servir, provocando una fritura intensa localizada que genera una corteza dorada, crujiente y aromática, contrastando con la suavidad interior.



Fig. 17 Elaboración de Pork belly en salsa de pixtle y hongo azul

A.- Recolección de hongo azul

B.- Dorado de la corteza del pork belly

C.- Muestra de platillo terminado

La imagen muestra la propuesta de cocina contemporánea. A primera vista se observa como un plato sencillo, sin embargo, la salsa elaborada con el hongo azul está llena de sabor (intenso por el umami del hongo y del alga). La jugosidad de la carne por la técnica de cocción en grasa y la textura de la corteza por la fritura invertida muestran un dorado intenso. Este platillo demuestra la fusión de ingredientes y culturas en la aplicación gastronómica del pixtle.

El platillo se presenta con la carne porcionada y con la salsa de *pixtle* y hongo azul de base, finalizando con brotes de betabel, que aportan frescura visual, notas vegetales y un contrapunto ligero frente a la intensidad del conjunto. Esta preparación evidencia cómo el *pixtle* puede conectarse con la tierra en distintos

niveles, desde la semilla hasta el bosque, integrando saberes tradicionales y técnicas contemporáneas con respeto y creatividad.

El uso del *pixtle* en la cocina mexicana contemporánea representa un ejercicio consciente de diálogo entre la memoria culinaria y la creatividad actual. Su incorporación en propuestas contemporáneas no busca desplazar ni reinterpretar de manera forzada la tradición, sino extender sus posibilidades expresivas, reconociendo al *pixtle* como un ingrediente con profundidad histórica, sensorial y simbólica.

Al tratarse de un derivado de semilla, el *pixtle* posee una lógica culinaria ancestral cercana a la de los pipianes, donde la semilla no solo aporta sabor y textura, sino también densidad cultural y vínculo con la tierra. En la cocina contemporánea, este carácter permite que el *pixtle* dialogue con técnicas modernas —como emulsiones, ligaduras con grasa, fondos concentrados o cocciones controladas— sin perder su identidad. Por el contrario, estas técnicas permiten hacer legibles sus notas terrosas, tostadas, herbales y ligeramente amargas, revelando matices que en la cocina cotidiana permanecen implícitos.

Las propuestas desarrolladas muestran que el *pixtle* es un ingrediente altamente adaptable, capaz de integrarse a matrices culinarias diversas: desde tostadas y salsas cremosas hasta fondos intensos, carnes tratadas con precisión térmica y combinaciones con elementos del monte, como los hongos silvestres. Esta versatilidad confirma que el *pixtle* no es un ingrediente limitado al ámbito ritual o doméstico, sino un insumo con potencial gastronómico contemporáneo, capaz de sostener platillos complejos sin perder su anclaje territorial.

Asimismo, su uso contemporáneo refuerza una postura ética y cultural: cocinar con *pixtle* implica reconocer los saberes de las cocineras tradicionales, respetar los procesos rituales que lo rodean y asumir una responsabilidad en su documentación y preservación. En este sentido, la cocina mexicana contemporánea se convierte en un espacio de mediación, donde el conocimiento heredado no se folkloriza, sino que se respeta y se mantiene vivo a través de la práctica culinaria.

Se observa que el *pixtle* en la cocina contemporánea evidencia que la innovación no reside únicamente en la técnica, sino en la capacidad de escuchar al territorio, a sus ingredientes y a quienes los han custodiado históricamente. Su presencia en estos platillos confirma que la cocina mexicana actual puede ser sofisticada, sensible y profundamente identitaria, haciendo del *pixtle* no solo un ingrediente, sino un símbolo de continuidad, ritualidad, memoria y cocina de origen.

4.7 Identificación botánica de las plantas usadas en la elaboración del *pixtle*

El conocimiento, identificación y uso consciente de las plantas empleadas en la cocina ritual constituye un elemento fundamental para la preservación del patrimonio biocultural de los pueblos. En contextos como la elaboración del *pixtle*, este saber no se limita a una función culinaria, sino que integra dimensiones simbólicas, ecológicas, medicinales y sociales, resultado de una relación histórica y estrecha entre las comunidades y su entorno natural. Reconocer las especies vegetales involucradas permite comprender que cada ingrediente es portador de un conocimiento acumulado a lo largo de generaciones, transmitido mediante la práctica cotidiana, la observación de la naturaleza y la experiencia colectiva.


En este sentido, la correcta identificación botánica de las especies utilizadas resulta esencial para evitar confusiones entre plantas morfológicamente similares, algunas de las cuales pueden presentar compuestos tóxicos o efectos adversos si se emplean de forma inadecuada. Para el presente estudio, la identificación de las especies vegetales empleadas en la elaboración del *pixtle* fue realizada por el biólogo Carlos Gonzalo Guevara Amaro, licenciado en Biología por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, lo que aporta un sustento técnico y científico al registro botánico aquí documentado. Su participación permitió asegurar un proceso de reconocimiento riguroso y contextualizado, respetuoso tanto de la taxonomía formal como del conocimiento local asociado a cada especie.

Las siguientes tablas se muestra la identificación, descripción e imagen de las plantas usadas en la elaboración del *pixtle*. Esta información resulta muy valiosa para consolidar y construir la recopilación de saberes. Subir el nivel de lo tradicional a lo científico permite dar validez al patrimonio biocultural. Cabe mencionar que para la infusión del *pixtle* solo se usan las hojas.

Tabla 4. Identificación y descripción de **Zapote mamey (*Pouteria sapota*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Zapote mamey	Mamey	<i>Pouteria sapota</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Ericales</i>	<i>Sapotaceae</i>

Árbol frutal tropical perenne, nativo de Mesoamérica, de gran porte y larga vida productiva. Su fruto presenta pulpa rojiza dulce y una semilla grande, rica en grasas vegetales y compuestos bioactivos. La semilla constituye el elemento central del *pixtle*, ya que, tras su procesamiento, aporta sabor, cuerpo y valor nutricional al platillo, además de tener usos medicinales tradicionales asociados a afecciones musculares y articulares.




Mamey

Tabla 5. Identificación y descripción de **Aguacate (*Persea americana*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Aguacate	Aguacate oloroso	<i>Persea americana</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Lurales</i>	<i>Lauraceae</i>

Árbol perenne de clima tropical y subtropical, ampliamente cultivado en la Sierra Norte de Puebla. En el *pixtle* se emplean principalmente sus hojas, de aroma característico, que aportan notas herbales y resinosas al platillo. Además de su función culinaria, las hojas tienen un uso extendido en la medicina tradicional como analgésico, digestivo y antiinflamatorio.



Aguacate oloroso

Tabla 6. Identificación y descripción de **Pagua** (*Persea schiedeana*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Pagua	Pagua	<i>Persea schiedeana</i>	Magnoliopsida	Laurales	Lauraceae

Árbol frutal emparentado con el aguacate, de consumo principalmente local. Presenta frutos de pulpa fibrosa y hojas aromáticas similares a las del aguacate, utilizadas en el *pixtle* por su aporte sensorial. Su presencia refleja el aprovechamiento de especies regionales menos difundidas pero culturalmente significativas.





Tabla 7. Identificación y descripción de **Mango criollo** (*Mangifera indica*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Mango criollo	Mango criollo	<i>Mangifera indica</i>	Magnoliopsida	Sapindales	Anacardiaceae

Árbol frutal introducido desde Asia, ampliamente adaptado al clima tropical de Puebla. En la elaboración del *pixtle* se utilizan sus hojas, reconocidas por su aroma, resistencia y propiedades medicinales. Tradicionalmente se les atribuyen efectos astringentes, antiinflamatorios y antioxidantes, además de contribuir a la conservación de sabores durante la cocción.




Mango criollo

Tabla 8. Identificación y descripción de **Durazno** (*Prunus persica*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Durazno	Durazno	<i>Prunus persica</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Rosales</i>	<i>Rosaceae</i>

Árbol caducifolio de origen asiático, cultivado en zonas templadas de la Sierra Norte. Sus hojas, utilizadas en el *pixtle*, poseen antecedentes en la medicina tradicional por sus propiedades digestivas, antiinflamatorias y antioxidantes. Su inclusión evidencia la integración de especies introducidas al sistema alimentario local.




Durazno

Tabla 9. Identificación y descripción de **Guayaba rosa** (*Psidium guajava*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Guayaba rosa	Guayaba rosa	<i>Psidium guajava</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Myrtales</i>	<i>Myrtaceae</i>

Árbol frutal perennifolio de amplia distribución en México. Las hojas son aromáticas y ricas en aceites esenciales, con usos medicinales como antiséptico y antidiarreico. En el *pixtle* se emplean por su aporte sensorial y por su valor cultural dentro de la cocina y la herbolaria tradicional.

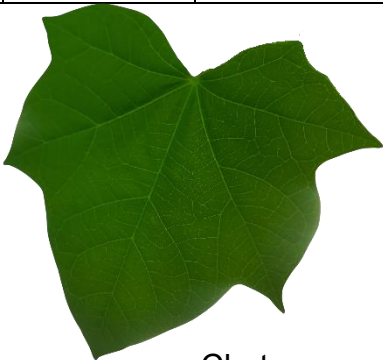


Guayaba rosa

Tabla 10. Identificación y descripción de **Chota (*Jatropha curcas*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Piñón de tempate	Chota	<i>Jatropha curcas</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Malpighiales</i>	<i>Euphorbiaceae</i>

Arbusto resistente, nativo de Mesoamérica, comúnmente utilizado como cerca viva. Sus hojas forman parte del *pixtle* y también se emplean en la medicina tradicional por sus propiedades antiinflamatorias y cicatrizantes. Su uso requiere conocimiento local debido a la presencia de compuestos potencialmente tóxicos en otras partes de la planta.




Chota

Tabla 11. Identificación y descripción de **Hierba dulce (*Lippia dulcis*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Hierba dulce	Hierba dulce	<i>Lippia dulcis</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Lamiales</i>	<i>Verbenaceae</i>

Planta arbustiva de climas tropicales, reconocida por el sabor naturalmente dulce de sus hojas. En el *pixtle* se utiliza como edulcorante natural y aromatizante, además de tener usos medicinales tradicionales para afecciones respiratorias y digestivas.




Hierba dulce

Tabla 12. Identificación y descripción de **Orozuz (*Lantana camara*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Orozuz	Orozuz	<i>Lantana camara</i>	Magnoliopsida	Lamiales	Verbenaceae

Arbusto perenne de amplia distribución, empleado tanto como ornamental como en la cocina tradicional. Sus hojas aromáticas se usan en el *pixtle* con precaución, aportando notas intensas, y también son valoradas en la medicina tradicional para tratar dolores articulares y afecciones cutáneas.




Orozuz

Tabla 13. Identificación y descripción de **Zacate (*Cyperus strigosus*)**

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Junco color popote	Zacate	<i>Cyperus strigosus</i>	Liliopsida	Cyperales	Cyperaceae

Planta herbácea perenne, rizomatosa y de fácil crecimiento, considerada comúnmente como maleza. En el *pixtle* se aprovechan sus tallos y hojas, lo que refleja el uso integral de recursos disponibles en el entorno inmediato y el conocimiento ecológico local.




Zacate

Tabla 14. Identificación y descripción de **Estuyo** (*Bidens alba*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Romerillo	Estuyo	<i>Bidens alba</i>	<i>Magnoliopsida</i>	<i>Asterales</i>	<i>Asteraceae</i>

Planta herbácea de crecimiento espontáneo en zonas urbanas y rurales. Sus hojas, empleadas en el *pixtle*, también tienen usos medicinales como antiinflamatorio y digestivo. Su inclusión evidencia la resignificación culinaria de plantas comúnmente subvaloradas.




Estuyo

Tabla 15. Identificación y descripción de **Papatla** (*Canna indica*)

Nombre común	Nombre común en Puebla	Nombre científico	Clase	Orden	Familia
Papatla del monte	Papatla	<i>Canna indica</i>	<i>Liliopsida</i>	<i>Zingiberales</i>	<i>Zingiberaceae</i>

Planta herbácea de gran tamaño, nativa de América, ampliamente utilizada en la cocina tradicional mexicana, especialmente para envolver alimentos. En el *pixtle*, sus hojas aportan aroma y facilitan la cocción, además de estar asociadas a prácticas culinarias rituales y comunitarias.



Papatla

Para cerrar este apartado, es fundamental destacar que la Mtra. Celia posee un conocimiento profundo y sensible del entorno vegetal de su comunidad, lo que le permite reconocer, seleccionar y utilizar las plantas y hierbas empleadas en la elaboración del *pixtle*. Este saber no se limita a la identificación botánica empírica, sino que se sustenta en la experiencia, la observación y la transmisión oral heredada. No obstante, como ella misma señala, muchos de los conocimientos específicos sobre las funciones precisas de cada planta se han ido perdiendo con el tiempo, ya sea por la ruptura generacional, la transformación de los sistemas alimentarios o la disminución de las prácticas rituales asociadas a la cocina tradicional.

La recolección de plantas y hierbas se realizó directamente en la localidad, siguiendo los criterios tradicionales de reconocimiento del entorno, los tiempos de corte y el respeto por la tierra. En este proceso, el interés compartido entre la Mtra. Celia y el investigador por profundizar en el conocimiento de estas especies resulta especialmente relevante, ya que evidencia una voluntad de documentación, aprendizaje y revalorización de saberes que hoy se encuentran en riesgo de desaparecer.

Es importante señalar que no existe una cantidad precisa ni un gramaje exacto para el uso de estas plantas en la elaboración del *pixtle*. Esta ausencia de medición responde a una lógica distinta a la de la cocina estandarizada, ya que forma parte del ritual de purificación del *pixtle* y de la conexión simbólica con la tierra. Las plantas no se incorporan únicamente como ingredientes, sino como portadoras de un poder sanador y de propiedades específicas que, de acuerdo con el legado transmitido por la Mtra. Celia, se impregnan en el *pixtle* a través del contacto, el fuego y la intención ritual.

Asimismo, la identificación de las plantas utilizadas en la cocina ritual permite reconocer los múltiples beneficios vinculados a la medicina tradicional. Diversas especies empleadas en el *pixtle* poseen propiedades antiinflamatorias, digestivas, analgésicas, antisépticas y antioxidantes, lo que evidencia que la alimentación tradicional no solo satisface necesidades nutricionales, sino que también cumple

una función preventiva y terapéutica. De este modo, la cocina ritual se consolida como un espacio donde la alimentación y la medicina convergen, reforzando la noción del alimento como agente de equilibrio corporal y bienestar integral.

El estudio taxonómico y etnobotánico de estas plantas aporta, además, elementos clave para la conservación de la biodiversidad. Al reconocer la importancia cultural y funcional de especies nativas, silvestres o subvaloradas —frecuentemente consideradas malezas— se promueve su protección y aprovechamiento sustentable. Este enfoque contribuye a visibilizar sistemas alimentarios tradicionales basados en la diversidad biológica local, el uso integral de los recursos y el respeto por los ciclos naturales.

Esto muestra que, conocer e identificar las plantas utilizadas en la cocina ritual permite valorar la cocina tradicional como un sistema de conocimiento complejo, donde confluyen prácticas agrícolas, saberes medicinales, cosmovisiones y expresiones culturales, y donde el *pixtle* se manifiesta no solo como un alimento, sino como un vehículo de memoria, identidad y relación profunda con el territorio.

4.8 Eventos de difusión del pixtle y publicaciones

4.8.1 Gestión y participación en eventos gastronómicos y científicos

Los eventos y actividades desarrollados en torno al *pixtle* son resultado directo de un proceso de Investigación-Acción Participativa (IAP), sustentado en el vínculo ético, académico y humano establecido entre la Mtra. Celia Barrios Olvera, portadora del conocimiento tradicional, y el investigador. Este proyecto se ha construido desde el compromiso mutuo con la salvaguarda del *pixtle* como alimento ritual y patrimonio cultural vivo, privilegiando el trabajo colaborativo, la participación activa en todas las etapas del proceso y la toma de decisiones compartida. En coherencia con el principio de justicia epistémica, la investigación reconoce y respeta la autoridad del conocimiento tradicional, visibiliza a sus portadores como sujetos centrales y coautores del saber generado, y promueve relaciones horizontales que evitan la apropiación o subordinación del conocimiento local. De esta manera, cada evento no solo representa una acción de difusión, sino una extensión del propio proceso investigativo, orientado a fortalecer la continuidad,

resignificación y transmisión intergeneracional del *pixtle*. La Tabla X. muestra la cronología de los eventos donde el *pixtle* se muestra como un elemento de patrimonio gastronómico.

Tabla 16. Cronología de participación del *pixtle* en eventos científicos y gastronómicos

Fecha	Lugar	Evento
1 de abril de 2023	Necaxa, Puebla	Presentación de <i>pixtle</i> en Festival Necaxa de mis amores
28 de abril de 2023	Xicotepec, Puebla	Muestra de <i>pixtle</i> en evento de cocineras tradicionales y ritual de purificación de cocina de humo
20 de junio de 2023	Puebla, Puebla	Presentación del <i>pixtle</i> en programa de televisión VIVE MEJOR
30 de septiembre de 2023	Atempan, Puebla	Presentación de <i>pixtle</i> en primer festival de gastronomía prehispánica
15 de octubre de 2023	Puebla, Puebla	Presentación del <i>pixtle</i> en encuentro estatal de pueblos mágicos
19 de octubre de 2023	Xicotepec, Puebla	Muestra del producto en festival Nonatzín de cocina tradicional
29 de noviembre de 2023	CDMX	Presentación del <i>pixtle</i> en día de los cocineros y cocineras tradicionales
Marzo a mayo 2024	Xicotepec, Puebla	Elaboración de <i>pixtle</i> a cargo de la Mtra. Celia Barrios y recopilación de datos del investigador
29 de mayo de 2024	Xicotepec, Puebla	Evento de presentación de <i>pixtle</i> a chefs y autoridades de la Universidad Tecnológica de Xicotepec de Juárez
5 de junio de 2024	Tulancingo, Hidalgo	Análisis nutrimental de <i>pixtle</i> en Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
9 de junio de 2024	Xicotepec, Puebla	Primer evento degustación de <i>pixtle</i> en Calor de Hogar
27 de julio de 2024	Xicotepec, Puebla	Segundo evento de degustación de <i>pixtle</i> en restaurante Raíces
22 de septiembre de 2024	Huachinango, Puebla	Presentación de <i>pixtle</i> en ExpoCafé Huachinango 2024
28 de septiembre de 2024	Ahuacatlán, Pue.	Participación en el congreso IVCDT 2024 Bioprospección y Economía Circular en Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro
11 de octubre de 2024	Singuilucán, Hidalgo	Presentación del <i>pixtle</i> en evento de colocación de primer piedra del museo de la gastronomía mexicana, Fundación México Explosión de Sabores

25 de noviembre de 2024	CDMX	Presentación de <i>pixtle</i> en Cencalli, los Pinos CDMX
3 de diciembre de 2024	CDMX	Presentación del <i>pixtle</i> en Cámara de Diputados, San Lázaro. Festejando el Día de cocineros tradicionales el 29 de noviembre.
4 de diciembre de 2024	Toltayuca, Hidalgo	Participación en el congreso con ponencia sobre el <i>pixtle</i> , Universidad Politécnica Metropolitana de Hidalgo
13 de diciembre de 2024	Tulancingo, Hidalgo	Presentación del <i>pixtle</i> en ExpoAgroalimentaria 2024
21 de diciembre de 2024	Tulancingo, Hidalgo	Cena-Maridaje de <i>Pixtle</i> con Vigate en evento privado
27 de diciembre de 2024	Xicotepec, Puebla	Grabación de video promocional de Senderos Xicotepec en Calor de Hogar, presentando el <i>pixtle</i> como opción de degustación
10 enero de 2025	Xicotepec, Puebla	Taller de cocina contemporánea y tradicional a base de <i>pixtle</i> en Calor de Hogar
12 de enero de 2025	CDMX	Venta de pxtamales en evento en la colonia Roma CDMX
3 de febrero de 2025	León, Guanajuato	Presentación de <i>pixtle</i> en programa de TV4
14 de marzo de 2025	Puebla, Puebla	Presentación de <i>pixtle</i> en evento en San Roque en evento de cocina tradicional
Marzo a mayo 2025	Xicotepec, Puebla	Elaboración de <i>pixtle</i> a cargo de la Mtra. Celia Barrios y recopilación de datos del investigador
2 de junio 2025	Xicotepec, Puebla	Evento de degustación de <i>pixtle</i> en restaurante La Molienda, durante este evento el Ayuntamiento dio un reconocimiento a la Mtra. Celia y al investigador por la promoción del <i>pixtle</i> como Patrimonio inmaterial de la región, destacando la cocina ritual.

El proyecto de investigación rescate y difusión del *pixtle* inició su proceso de socialización pública en el año 2023, marcando un punto de inflexión en la visibilización de este alimento ritual más allá del ámbito doméstico y comunitario. El 1 de abril de 2023, en el marco del *Festival “Necaxa de mis amores”*, se realizó la primera presentación del *pixtle* fuera del municipio de Xicotepec, lo que significó un ejercicio inicial de divulgación territorial y un primer acercamiento con públicos externos interesados en la gastronomía tradicional.

Pocas semanas después, el 28 de abril de 2023, se llevó a cabo en Xicotepec de Juárez una muestra de *pixtle* durante un evento de cocineras tradicionales,

acompañada por un ritual de purificación de la cocina de humo. Este encuentro es especialmente relevante, ya que marcó el primer acercamiento formal entre la cocinera tradicional, la Mtra. Celia Barrios Olvera, y el investigador, estableciendo las bases del trabajo colaborativo que definiría el proyecto en los años posteriores.

La difusión del *pixtle* continuó ampliándose en medios masivos cuando, el 20 de junio de 2023, la Mtra. Celia Barrios participó en el programa de televisión VIVE MEJOR, transmitido por la televisión del estado de Puebla. Esta aparición permitió posicionar al *pixtle* como un alimento con valor cultural y gastronómico ante una audiencia más amplia, fortaleciendo su reconocimiento regional.

Durante el segundo semestre de 2023, el *pixtle* comenzó a consolidarse como un referente dentro de eventos culturales y gastronómicos. El 30 de septiembre, se presentó en el Primer Festival de Gastronomía Prehispánica en Atempan, Puebla, seguido de su participación, el 15 de octubre, en el Encuentro Estatal de Pueblos Mágicos en la ciudad de Puebla. Posteriormente, el 19 de octubre, el producto fue mostrado en el Festival Nonatzín de Cocina Tradicional, realizado en Xicotepec, reafirmando su arraigo local.

El cierre del año 2023 estuvo marcado por la proyección nacional del proyecto. El 29 de noviembre, el *pixtle* fue presentado en la Ciudad de México durante la celebración del Día de las Cocineras y Cocineros Tradicionales, integrándose a un espacio de reconocimiento simbólico y político del patrimonio culinario mexicano.

Entre marzo y mayo de 2024, se desarrolló una etapa clave del proyecto centrada en la elaboración sistemática del *pixtle* a cargo de la Mtra. Celia Barrios, acompañada por la recopilación de datos etnográficos, técnicos y sensoriales por parte del investigador. Este periodo permitió documentar el proceso de producción de manera rigurosa, fortaleciendo el sustento académico de la investigación.

El 29 de mayo de 2024, se realizó un evento de presentación del *pixtle* dirigido a chefs y autoridades de la Universidad Tecnológica de Xicotepec de Juárez, lo que abrió un diálogo entre la cocina tradicional y el ámbito académico–institucional. Posteriormente, el 5 de junio de 2024, el proyecto dio un paso decisivo hacia la

validación científica con el análisis nutrimental del *pixtle* en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, en Tulancingo.

El 9 de junio de 2024 se llevó a cabo el primer evento formal de degustación del *pixtle* en *Calor de Hogar*, proyecto gastronómico desarrollado en el fogón de la Mtra. Celia Barrios. En esta ocasión se ofreció un menú de cuatro tiempos, donde el *pixtle* fungió como platillo central, integrando cocina tradicional y narrativa ritual. Este evento consolidó a *Calor de Hogar* como un espacio de transmisión de saberes, talleres y experiencias culinarias.

El éxito de esta experiencia derivó en un segundo evento de degustación, realizado el 27 de julio de 2024 en el restaurante *Raíces*, también en Xicotepec. La asistencia de autoridades municipales y actores del ámbito cultural evidenció el auge del *pixtle* dentro del municipio, así como su aceptación como elemento identitario.

Durante el segundo semestre de 2024, el proyecto mantuvo una intensa agenda de difusión. El 22 de septiembre, el *pixtle* se presentó en la ExpoCafé Huauchinango 2024, seguido de su participación, el 28 de septiembre, en el Congreso IVCDT 2024: Bioprospección y Economía Circular, en la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, donde se exhibió un cartel científico que vinculó el *pixtle* con enfoques de sustentabilidad.

El 11 de octubre de 2024, el *pixtle* formó parte del evento de colocación de la primera piedra del Museo de la Gastronomía Mexicana, organizado por la Fundación *México Explosión de Sabores* en Singuilucán, Hidalgo. Posteriormente, el 25 de noviembre, fue presentado en Cencalli, Los Pinos (CDMX), y el 3 de diciembre en la Cámara de Diputados, San Lázaro, en el marco de la conmemoración del Día de las Cocineras y Cocineros Tradicionales.

El 4 de diciembre de 2024, el proyecto fue presentado mediante una ponencia académica en la Universidad Politécnica Metropolitana de Hidalgo, en Toltayuca, y el 13 de diciembre participó en la ExpoAgroalimentaria 2024 en Tulancingo. El año cerró con una cena-maridaje de *pixtle* con Vigate (bebida elaborada a partir de la destilación de vaina de mezquite), realizada el 21 de diciembre, así como con la

grabación de un video promocional de Senderos Xicotepec, el 27 de diciembre, donde el *pixtle* se presentó como experiencia gastronómica local.

En 2025, el proyecto continuó con acciones formativas y comerciales. El 10 de enero, se impartió un taller de cocina tradicional y contemporánea a base de *pixtle* en *Calor de Hogar*; el 12 de enero, se realizó la venta de pixtamales en un evento gastronómico en la colonia Roma, CDMX; y el 3 de febrero, el *pixtle* fue presentado en el programa de TV4 en León, Guanajuato. El 14 de marzo, se integró en un evento de cocina tradicional en San Roque, Puebla.

Entre marzo y mayo de 2025, se repitió el proceso de elaboración del *pixtle* y recopilación de datos, reforzando la continuidad del estudio. Finalmente, el 2 de junio de 2025, se llevó a cabo un evento de degustación en el restaurante La Molienda, en Xicotepec, donde el Ayuntamiento otorgó un reconocimiento oficial a la Mtra. Celia Barrios Olvera y al investigador, destacando su labor en la promoción del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de la región, con énfasis en su carácter de cocina ritual.

En conjunto, los eventos derivados de este proyecto evidencian la importancia de generar espacios de encuentro, difusión y experiencia como estrategias fundamentales para la salvaguarda del patrimonio gastronómico y cultural inmaterial. A través de estas acciones, el *pixtle* ha transitado del ámbito doméstico y ritual hacia escenarios comunitarios, académicos e institucionales, sin perder su sentido simbólico ni su arraigo territorial, fortaleciendo su reconocimiento social y su valoración colectiva. Este tipo de iniciativas permiten no solo visibilizar los saberes tradicionales, sino también activar procesos de transmisión, reflexión y apropiación cultural que contribuyen a su continuidad en contextos contemporáneos. El proyecto del *pixtle* permanece en desarrollo, con un compromiso sostenido por parte de sus actores, orientado a profundizar la investigación, ampliar los espacios de participación y seguir construyendo estrategias que garanticen la preservación, resignificación y proyección futura de este patrimonio vivo.

4.8.2 Publicaciones derivadas del trabajo de investigación sobre el *pixtle*

A la fecha, el trabajo de investigación en torno al *pixtle* ha derivado en cuatro publicaciones en medios oficiales, las cuales reflejan distintas escalas de difusión del conocimiento: dos artículos de divulgación académica, un artículo científico en extenso derivado de un congreso internacional y el registro del *pixtle* en el Arca del Gusto del movimiento Slow Food. En conjunto, estas contribuciones evidencian un proceso sostenido de documentación, análisis y visibilización de este alimento ritual de origen prehispánico, así como de los saberes tradicionales asociados a su elaboración.

El registro del *pixtle* en el Ark of Taste resulta particularmente significativo, ya que este catálogo internacional tiene como objetivo identificar y salvaguardar productos alimentarios tradicionales elaborados a pequeña escala, vinculados a las culturas, historias y territorios del mundo, y que se encuentran en riesgo de desaparecer en el corto o mediano plazo. La inclusión del *pixtle* en este repertorio reconoce su valor como patrimonio biocultural y llama la atención sobre la urgencia de su preservación.

Es importante destacar que, durante el proceso de escritura y publicación de los trabajos derivados de la investigación, se consideró de manera explícita la participación de la Mtra. Celia Barrios Olvera como coautora, en congruencia con el principio de justicia epistémica. Este posicionamiento se alinea con los planteamientos de Carenzo & Trentini (2020), quienes reflexionan críticamente sobre la necesidad de establecer un diálogo genuino entre el conocimiento científico y el conocimiento tradicional. Dicho diálogo —señalan— no puede limitarse a una inclusión simbólica de los saberes locales, sino que debe traducirse en condiciones reales de reconocimiento, validación y autoría compartida.

Reconocer la autoridad epistémica de las personas portadoras de saberes tradicionales implica valorar sus conocimientos como saberes situados, válidos y productivos, y no como simples insumos empíricos subordinados al saber experto. Este reconocimiento resulta fundamental para sostener y mantener vivo el conocimiento tradicional, ya que fortalece su transmisión intergeneracional y evita

su desarticulación o apropiación externa sin retribución simbólica o material. Asimismo, cuando el diálogo de saberes se construye desde relaciones horizontales, se favorecen procesos colaborativos más equitativos, en los que los distintos actores participan como coautores del conocimiento generado, enriqueciendo tanto la producción académica como los marcos interpretativos desde los cuales se analiza el patrimonio gastronómico.

En este sentido, la participación activa de los actores implicados en la escritura de los artículos constituye un eje central de este proyecto. A manera de síntesis, las publicaciones realizadas hasta el momento son las siguientes:

1. ***Celia Barrios y el pixtle, herencia, fuego y sabor***

Artículo de divulgación publicado en *Vatel Magazine*, que aborda el rescate cultural y gastronómico del *pixtle* a partir del trabajo de la cocinera tradicional Celia Barrios Olvera en la Sierra Norte de Puebla. El texto presenta al *pixtle* como un ingrediente cargado de historia, ritualidad y memoria alimentaria, cuya preservación se vincula con la resistencia cultural y la continuidad de los saberes heredados. La colaboración entre la cocinera tradicional y el investigador gastronómico permite articular el conocimiento empírico con la investigación académica, analizando sus propiedades nutricionales y sensoriales y posicionándolo como un elemento con potencial dentro del patrimonio culinario y el turismo cultural. Referencia: Espino Manzano, S., & Barrios Olvera, C. (2025, 16 de junio). *Celia Barrios y el pixtle, herencia, fuego y sabor*. *Vatel Magazine*. <https://vatelmagazine.com/celia-barrios-y-el-pixtle-herencia-fuego-y-sabor/>

2. ***El rescate del pixtle en la Sierra Norte de Puebla***

Artículo de divulgación en *Vatel Magazine* que reflexiona sobre la importancia de preservar el *pixtle* como expresión de identidad cultural frente a los procesos de homogeneización alimentaria. El texto destaca la investigación gastronómica como una herramienta para documentar científicamente los saberes culinarios tradicionales y generar técnicas replicables que permitan su integración en propuestas contemporáneas. Asimismo, se subraya el

reconocimiento institucional del trabajo como un elemento clave para la salvaguarda del patrimonio cultural regional. Referencia: Plascencia E., (2025, 16 de junio). *El rescate del pixtle en la Sierra Norte de Puebla*. Vatel Magazine. <https://vatelmagazine.com/el-rescate-del-pixtle-en-la-sierra-norte-de-puebla/>

3. ***Estudio de la cocina ritual en Xicotepec de Juárez, Puebla: El pixtle, alimento prehispánico derivado de la semilla de mamey***

Artículo científico en extenso derivado de un congreso internacional, en el que se analiza el *pixtle* como un alimento ritual de origen prehispánico. El estudio documenta de manera sistemática su proceso de elaboración tradicional, integrando prácticas rituales, saberes botánicos locales y técnicas ancestrales, y lo complementa con análisis nutricional y sensorial. Los resultados posicionan al *pixtle* como un alimento energético, con un perfil sensorial complejo estrechamente vinculado al territorio y a la memoria colectiva de la Sierra Norte de Puebla, resaltando su carácter de patrimonio cultural inmaterial y la necesidad de su revalorización. Referencia: Espino Manzano, S. O., & Barrios Olvera, C. (2024). *Estudio de la cocina ritual en Xicotepec de Juárez, Puebla: El pixtle, alimento prehispánico derivado de la semilla de mamey*. En *Tomo 05 – Humanidades, Ciencias Sociales y las Bellas Artes* (pp. 5.34–5.??). Academia Journals Hidalgo.

<https://static1.squarespace.com/static/55564587e4b0d1d3fb1eda6b/t/6785fc7b9f38e46f2e91957a/1736834175408/Tomo+05+-+HCSBA+-+Academia+Journals+Hidalgo+2024.pdf>

4. Registro del *pixtle* en el Arca del Gusto (Ark of Taste)

La inclusión del *pixtle* en el *Ark of Taste* de la Fondazione Slow Food reconoce a este alimento como un producto tradicional en riesgo de desaparición. El registro destaca su origen prehispánico, su vínculo con las prácticas culinarias y rituales de la Sierra Norte de Puebla y su perfil sensorial caracterizado por notas tostadas, ahumadas y terrosas. Este reconocimiento

internacional posiciona al *pixtle* como un patrimonio gastronómico vivo y refuerza la importancia de su preservación desde una perspectiva biocultural.

Referencia:

Slow Food Foundation for Biodiversity. (s. f.). *Pixtle*. Nominated by: Salvador Espino-Manzano & Celia Barrios-Olvera. En *Ark of Taste*. Fondazione Slow Food per la Biodiversità. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/pixtle/>

4.9 Análisis cualitativo de los datos

El análisis cualitativo de los datos obtenidos permite comprender al *pixtle* como una práctica alimentaria compleja que articula dimensiones históricas, simbólicas, territoriales y sociales. A partir de los testimonios etnográficos, la observación participante, la documentación del proceso de elaboración y las experiencias de aplicación gastronómica, el *pixtle* se analiza desde cuatro ejes interpretativos principales: patrimonio cultural inmaterial, cocina ritual, alimento prehispánico y relación con la tierra, los cuales se interrelacionan de manera dinámica y no jerárquica (Fig. 18).

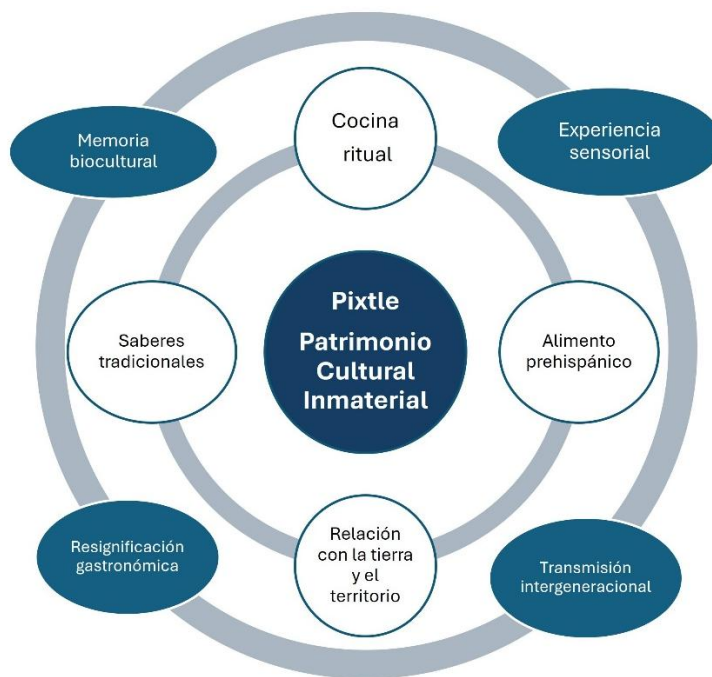


Fig. 18 Mapa de redes del análisis cualitativo de *pixtle*

En primer lugar, el *pixtle* se configura como patrimonio cultural inmaterial, en tanto constituye un saber culinario transmitido históricamente por vía familiar y comunitaria, principalmente a través de linajes femeninos. Los testimonios evidencian que su valor no radica únicamente en el producto final, sino en el conjunto de conocimientos, técnicas, tiempos, gestos y significados que acompañan su elaboración. La memoria colectiva reconoce al *pixtle* como un alimento especial, asociado a festividades, rituales y momentos significativos de la vida comunitaria, lo que refuerza su carácter identitario. Al mismo tiempo, los relatos dan cuenta del riesgo de pérdida de este conocimiento debido a la ruptura generacional y a la transformación de los sistemas alimentarios, lo que posiciona su documentación y práctica como acciones fundamentales de salvaguarda.

De manera estrechamente vinculada, el *pixtle* se expresa como cocina ritual, donde cada etapa del proceso responde a una lógica simbólica y normativa. La cocina de humo, el fogón, el comal de barro y el metate no son únicamente herramientas funcionales, sino espacios y objetos cargados de significado. El uso del fuego, el humo y la ceniza, así como la elaboración de collares de *pixtle* y los tiempos prolongados de cocción, secado y ahumado, configuran una secuencia ritual que transforma la materia prima y, al mismo tiempo, refuerza la relación entre alimento, comunidad y cosmovisión. En este sentido, cocinar *pixtle* implica cumplir con protocolos heredados que no admiten estandarización técnica, ya que dependen de la observación, la experiencia y la intención ritual.

El análisis también permite afirmar que el *pixtle* es un alimento prehispánico en sentido estricto. La utilización exclusiva de la semilla de mamey, la cocción alcalina con ceniza, el empleo de hierbas locales, el ahumado prolongado y la molienda manual con herramientas tradicionales remiten a técnicas documentadas en diversos sistemas alimentarios mesoamericanos. A diferencia de otras preparaciones tradicionales que han incorporado ingredientes o tecnologías posteriores a la Conquista, el *pixtle* conserva una lógica culinaria ancestral basada en el aprovechamiento integral de los recursos disponibles. Esta condición refuerza su valor patrimonial y explica su profunda carga simbólica, al tratarse de un alimento

que condensa prácticas, conocimientos y cosmovisiones anteriores al mestizaje culinario.

Un eje transversal del análisis es la relación del *pixtle* con la tierra y el territorio. La elaboración del *pixtle* está determinada por los ciclos naturales del mamey, la temporalidad agrícola y la disponibilidad estacional de plantas locales utilizadas en la infusión. La recolección de semillas y hierbas, el respeto por los tiempos de secado y ahumado, y la ausencia de mediciones exactas evidencian una lógica de relación con la naturaleza basada en la observación, el cuidado y el equilibrio. En este contexto, la tierra no se concibe únicamente como fuente de insumos, sino como entidad viva con la que se establece un diálogo constante. El uso de semillas comúnmente descartadas revela, además, una ética de aprovechamiento total y sostenibilidad ancestral, donde el alimento cumple funciones nutricionales, simbólicas y medicinales.

Estas categorías se articulan a través de los saberes tradicionales y la transmisión intergeneracional, donde el cuerpo y la práctica ocupan un lugar central. El aprendizaje del *pixtle* ocurre mediante la repetición, la observación y la participación desde edades tempranas, integrando conocimientos culinarios, etnobotánicos y rituales. La experiencia sensorial —aromas, sabores, texturas— actúa como un lenguaje cultural que activa la memoria y la afectividad, conectando el presente con el pasado y reforzando el sentido de pertenencia territorial. El sabor del *pixtle*, descrito como terroso, ahumado y profundo, se asocia simbólicamente con la tierra, el monte y el fogón, consolidando su identidad sensorial como expresión del territorio.

Durante la reflexión del análisis cualitativo de los datos, se reconoce que la Investigación-Acción Participativa y el principio de justicia epistémica atraviesan todo el proceso interpretativo. El vínculo establecido entre la Mtra. Celia y el investigador permitió generar un espacio de colaboración horizontal, donde el saber tradicional no fue subordinado al conocimiento académico, sino reconocido como patrimonio. Esta relación posibilitó no solo la documentación del *pixtle*, sino su reactivación, difusión y resignificación a través de eventos, degustaciones y

propuestas culinarias contemporáneas. La resignificación gastronómica, lejos de implicar una ruptura con la tradición, se presenta como una estrategia de continuidad cultural que amplía los contextos de uso del *pixtle* sin despojarlo de su significado ritual y territorial.

El análisis cualitativo evidencia que el *pixtle* no puede comprenderse de manera fragmentada, sino como un sistema cultural complejo, donde patrimonio, ritualidad, territorio, memoria y alimento se articulan de forma inseparable. El *pixtle* se manifiesta simultáneamente como alimento prehispánico, práctica ritual, expresión de la relación con la tierra y vehículo de identidad colectiva. Su estudio confirma que la salvaguarda del patrimonio gastronómico requiere procesos participativos, sensibles y profundamente anclados en el territorio y en las personas que han custodiado este conocimiento a lo largo del tiempo.

4.10 Discusión de los resultados

Los resultados de la investigación permiten afirmar que el *pixtle* constituye una manifestación compleja del patrimonio cultural inmaterial, cuya comprensión exige un estudio integral que articule alimentación, ritualidad, territorio, memoria y relaciones sociales. Esta visión coincide con los planteamientos teóricos de la antropología de la alimentación, que conciben a los alimentos tradicionales no como objetos aislados, sino como hechos sociales totales, en los que convergen dimensiones simbólicas, económicas, ecológicas y culturales (Fischler, 1995; Mintz, 2003).

Desde esta perspectiva, los datos etnográficos obtenidos confirman que el *pixtle* se manifiesta como un alimento ritual, cuyo valor no reside exclusivamente en su función nutricional, sino en el conjunto de significados que se activan durante su elaboración y consumo. Tal como señala Broda (2004), los rituales alimentarios mesoamericanos se estructuran a partir de la observación de los ciclos naturales, del vínculo con la tierra y de la mediación simbólica entre lo humano y lo sagrado. En el caso del *pixtle*, esta lógica se expresa claramente en la temporalidad de su elaboración, ligada a la disponibilidad estacional del mamey, al uso ritual del fuego

y del humo, y a la incorporación de plantas locales con funciones purificadoras y medicinales.

La cocina ritual documentada en Xicotepec de Juárez confirma lo señalado por diversos autores respecto a que estos sistemas culinarios no admiten estandarización ni reducción técnica. La ausencia de gramajes precisos, la toma de decisiones basada en la experiencia sensorial y la lectura del entorno evidencian un conocimiento situado, profundamente corporal y contextual. Este hallazgo dialoga con los estudios sobre saberes tradicionales que subrayan que la validez de estos conocimientos no depende de su formalización científica, sino de su eficacia cultural y simbólica dentro de la comunidad (Toledo & Barrera-Bassols, 2008).

En términos patrimoniales, los resultados permiten ubicar al *pixtle* dentro de un proceso de invisibilización histórica, similar al que han experimentado otros ingredientes base de la cocina tradicional mexicana. Como señalan Toscana (2016) y Castillo *et al.* (2018), las políticas de patrimonización gastronómica tienden a privilegiar platillos “emblemáticos” o fácilmente comercializables, mientras relegan prácticas rituales, ingredientes secundarios o alimentos asociados a contextos domésticos y comunitarios. La escasa presencia del *pixtle* en los discursos oficiales sobre la gastronomía regional confirma esta tendencia y refuerza la necesidad de investigaciones que amplíen el canon patrimonial desde abajo, incorporando la voz de los portadores del conocimiento.

La transmisión intergeneracional del conocimiento, documentada a través de los relatos de la Mtra. Celia Barrios Olvera, se inscribe en una lógica predominantemente femenina (abuelas, tías, madre, hija), donde la cocina funciona como espacio de comunidad, afecto y transmisión de saberes. Este hallazgo coincide con la literatura que reconoce a las mujeres como principales custodias del patrimonio culinario, pero también revela una fractura generacional provocada por cambios en los estilos de vida, la migración y la transformación de los sistemas alimentarios contemporáneos. Tal como advierten González de los Montero-Sierra *et al.* (2019), estas rupturas ponen en riesgo la continuidad de saberes que dependen de la práctica constante y del acompañamiento cotidiano.

Desde el enfoque de la Investigación-Acción Participativa, los resultados muestran que el rescate del *pixtle* no puede entenderse como un ejercicio meramente académico. La investigación se convirtió en un proceso relacional que permitió reactivar prácticas, generar espacios de transmisión y resignificar el alimento en contextos contemporáneos. Esta dinámica responde a los planteamientos de Carenzo & Trentini (2020), quienes sostienen que la investigación con comunidades debe construirse desde relaciones horizontales, reconociendo la autoridad epistémica de los sujetos portadores del conocimiento y evitando su reducción a fuentes de información. La coautoría y el reconocimiento explícito del saber tradicional en las publicaciones derivadas del proyecto constituyen un ejemplo concreto de aplicación del principio de justicia epistémica.

El análisis técnico y bromatológico, lejos de contradecir esta lectura cultural, la complementa y refuerza. El perfil nutrimental del *pixtle* —caracterizado por una alta densidad energética y la presencia de compuestos funcionales— resulta congruente con su uso ritual y festivo, lo que confirma que las prácticas alimentarias tradicionales responden a una racionalidad ecológica y nutricional, además de simbólica. Este hallazgo coincide con estudios previos sobre semillas y frutos nativos, como los de Paulín *et al.* (2015), aunque el presente trabajo aporta una lectura más amplia al integrar el componente ritual y patrimonial, generalmente ausente en los enfoques tecnocientíficos.

Asimismo, el perfil sensorial del *pixtle* —dominado por notas tostadas, ahumadas y terrosas— adquiere una dimensión interpretativa clave al ser analizado desde la antropología sensorial. Siguiendo a Fischler (1995), el sabor actúa como un marcador de identidad y pertenencia, capaz de activar memorias individuales y colectivas. En este sentido, el *pixtle* no solo se consume, sino que se recuerda, se reconoce y se resignifica a través de la experiencia sensorial, lo que explica su persistencia simbólica aun cuando su consumo cotidiano ha disminuido.

Finalmente, la resignificación gastronómica del *pixtle* en propuestas contemporáneas no debe interpretarse como una ruptura con la tradición, sino como una estrategia de continuidad cultural. Tal como plantean Ramos & Galvis (2017),

la innovación culinaria puede convertirse en una herramienta de salvaguarda siempre que se construya desde el respeto al contexto cultural, al territorio y a los saberes que le dan origen. En el caso del *pixtle*, su incorporación en menús degustación, talleres y eventos gastronómicos ha permitido ampliar sus espacios de circulación sin despojarlo de su carga ritual y simbólica.

Conclusiones

A partir de los resultados de esta investigación, es posible establecer las siguientes conclusiones, las cuales integran los hallazgos etnográficos, gastronómicos, sensoriales y participativos en torno al *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de Xicotepec de Juárez, Puebla.

En primer lugar, se concluye que el *pixtle* constituye un alimento de cocina ritual de origen meramente prehispánico, no solo por el origen de su ingrediente principal — la semilla del zapote mamey—, sino por la permanencia de técnicas, herramientas y lógicas culinarias ancestrales que se mantienen vigentes en su elaboración. El uso de ceniza, infusiones de plantas locales, el fogón, el comal de barro y el metate, así como el respeto estricto a los tiempos naturales del proceso, evidencian una continuidad histórica que vincula directamente al *pixtle* con la cosmovisión mesoamericana, el aprovechamiento integral de los recursos y la relación simbólica con la tierra.

Un hallazgo central de esta investigación es el papel fundamental de la Mtra. Celia Barrios Olvera como portadora, vigía y transmisora del conocimiento culinario asociado al *pixtle*. Su testimonio, su práctica cotidiana y su disposición a compartir el saber heredado de su madre y de generaciones anteriores confirman que el patrimonio gastronómico no existe sin las personas que lo sostienen. La Mtra. Celia no solo aporta información, sino que se consolida como sujeto epistémico, coinvestigadora y eje articulador del trabajo colaborativo, demostrando que la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial requiere reconocer la autoridad del conocimiento tradicional y dignificarlo dentro de los procesos académicos.

En este sentido, la Investigación-Acción Participativa aplicada en el estudio permitió trascender un enfoque extractivo de la investigación y consolidar un modelo de trabajo cooperativo, basado en la confianza, el respeto y el diálogo de saberes. La participación activa de la Mtra. Celia en la elaboración, documentación, degustación y difusión del *pixtle* ha fortalecido un proceso de empoderamiento intelectual, al involucrar a la portadora del conocimiento en la toma de decisiones, en la producción de discursos académicos y en la proyección pública del patrimonio. Este enfoque confirma que la justicia epistémica no es solo un principio teórico, sino una

práctica concreta que transforma la manera de investigar el patrimonio gastronómico.

Asimismo, los resultados evidencian que el patrimonio gastronómico, y particularmente la cocina ritual, constituye un eje clave para la identidad cultural, la memoria colectiva y la cohesión comunitaria. El *pixtle* no es únicamente un alimento, sino un símbolo cultural que articula ciclos agrícolas, festividades, trabajo comunitario, afectos y recuerdos familiares. Su consumo en contextos rituales y festivos, así como su perfil sensorial profundamente terroso, ahumado y tostado, refuerzan su función como alimento de identidad y pertenencia territorial.

Otro aporte relevante del estudio es la patrimonización activa del *pixtle*, entendida no como un proceso meramente declarativo, sino como una construcción social sostenida. A partir del trabajo de investigación, difusión y socialización del conocimiento, el *pixtle* fue reconocido oficialmente por el Ayuntamiento de Xicotepec de Juárez como patrimonio cultural inmaterial de la región, destacando su valor dentro de la cocina ritual local. Este reconocimiento institucional representa un paso significativo en la salvaguarda del platillo y valida el papel de la investigación académica como herramienta para incidir en políticas culturales locales.

Finalmente, se concluye que el proyecto no se agota en el reconocimiento municipal, sino que abre una ruta de continuidad, al plantearse la búsqueda del registro del *pixtle* ante el Congreso del Estado de Puebla, como una estrategia para ampliar su protección, visibilización y reconocimiento a nivel estatal. Este proceso reafirma que los estudios sobre patrimonio gastronómico no solo documentan el pasado, sino que contribuyen activamente a construir el futuro de los saberes tradicionales.

En conjunto, esta investigación confirma que el *pixtle* es un patrimonio vivo, cuya permanencia depende de la articulación entre comunidad, portadores del conocimiento, investigadores e instituciones. La cocina ritual, el trabajo colaborativo y la justicia epistémica se consolidan, así como pilares indispensables para el estudio, la preservación y la resignificación del patrimonio gastronómico de México.

Recomendaciones

A partir de los hallazgos y reflexiones desarrollados en la presente investigación, se proponen una serie de recomendaciones orientadas a fortalecer la salvaguarda, difusión y continuidad del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial de la región de Xicotepec de Juárez, Puebla.

En primer lugar, se recomienda la publicación de un libro de divulgación del *pixtle* derivado de este proyecto, dirigido principalmente a la población local y regional. A diferencia del enfoque académico de la tesis, este material deberá emplear un lenguaje accesible, narrativo y cercano, que permita comunicar el valor cultural del *pixtle* de manera comprensible y atractiva para públicos no especializados. El libro deberá priorizar la construcción de relatos que articulen memoria, territorio y cocina ritual, incorporando testimonios, crónicas y descripciones sensibles del proceso de elaboración.

Este material de divulgación deberá apoyarse de manera significativa en el uso de recursos visuales, tales como fotografías del territorio, del fogón, de las herramientas tradicionales, de la elaboración del *pixtle* y de los eventos comunitarios relacionados con su práctica. El uso de imágenes no solo contribuirá a despertar el interés del lector, sino que permitirá reconocer visualmente el patrimonio, fortaleciendo el sentido de pertenencia e identidad entre las y los pobladores de Xicotepec. De este modo, el libro puede convertirse en una referencia patrimonial local, accesible y significativa para la comunidad que ha sostenido este conocimiento a lo largo del tiempo.

Asimismo, se recomienda continuar con procesos de documentación comunitaria, que incluyan la participación activa de cocineras y cocineros tradicionales, jóvenes y actores locales interesados en la preservación de la cocina ritual. Estos procesos pueden materializarse a través de talleres, registros audiovisuales, archivos comunitarios o espacios de transmisión intergeneracional, que permitan reforzar la continuidad del conocimiento y evitar su pérdida.

Desde el ámbito académico, se sugiere profundizar en estudios comparativos sobre alimentos rituales, semillas y preparaciones prehispánicas en otras regiones de

México, con el fin de ampliar el análisis del *pixtle* dentro de un contexto mesoamericano más amplio. De igual manera, se recomienda integrar enfoques interdisciplinarios que articulen antropología, gastronomía, historia, etnobotánica y estudios del patrimonio, fortaleciendo la comprensión integral de estos sistemas culturales.

Se recomienda que futuras investigaciones mantengan un posicionamiento ético claro, basado en la Investigación-Acción Participativa y en el principio de justicia epistémica, garantizando el reconocimiento, la coautoría y la participación activa de las personas portadoras del conocimiento tradicional en todas las etapas del proceso investigativo.

Impacto de la propuesta

El impacto de la presente investigación se manifiesta en distintos niveles: académico, cultural, social y patrimonial. En el ámbito académico, el estudio contribuye a visibilizar la importancia de áreas de conocimiento como la antropología de la alimentación, la etnografía y los estudios del patrimonio cultural, las cuales permiten identificar, documentar y analizar objetos de estudio que históricamente han permanecido al margen de la investigación formal. El *pixtle* se presenta como un ejemplo claro de cómo estos enfoques posibilitan el reconocimiento de prácticas alimentarias que merecen y deben ser estudiadas por su profundidad cultural y simbólica.

Desde una perspectiva cultural y patrimonial, el proyecto aporta elementos concretos para la revalorización del *pixtle* como patrimonio cultural inmaterial, fortaleciendo su reconocimiento dentro y fuera de la comunidad. La documentación del proceso de elaboración, su análisis ritual y su difusión en distintos espacios han contribuido a posicionar al *pixtle* como un referente identitario de la región, favoreciendo su continuidad como práctica viva y no como un vestigio del pasado.

En el plano social, el impacto más relevante del proyecto radica en el establecimiento de vínculos horizontales con los actores locales, particularmente con la cocinera tradicional portadora del conocimiento. Este vínculo permitió construir un proceso de investigación basado en el respeto, la colaboración y el reconocimiento mutuo, sentando un precedente para la realización de estudios que hagan justicia en el análisis y representación del conocimiento tradicional. De esta manera, la investigación no solo genera conocimiento académico, sino que contribuye a dignificar los saberes locales y a reconocer la autoridad de quienes los han preservado históricamente.

El proyecto evidencia que la investigación patrimonial, cuando se desarrolla desde enfoques participativos y éticamente comprometidos, puede generar impactos positivos y duraderos, al articular comunidad, academia y patrimonio. La propuesta reafirma que estudiar, documentar y difundir alimentos rituales como el *pixtle* no solo enriquece el conocimiento científico, sino que fortalece los procesos de identidad, memoria y pertenencia, indispensables para la preservación del patrimonio cultural inmaterial en México.

Bibliografía

- AOAC INTERNATIONAL. (2023). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL* (22.^a ed.). Oxford University Press.
- Benavides de Rivero, G. (2004). *De la construcción del patrimonio gastronómico*. En Estudios (pp. 25–60). Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Bonfil-Batalla, Guillermo. (1988). “La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos”, en: Anuario Antropo lógico /86. Universidad de Brasilia. Tempo Brasileiro: 23-53 p.
- Broda Johanna (2004). “¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual” en Johanna Broda y Catharine Good (coordinadoras), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: Los ritos agrícolas*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Carenzo, S., & Trentini, F. (2020). Diálogo de saberes e (in) justicia epistémica en la construcción colaborativa de conocimientos y tecnologías: interpelando dicotomías desde las prácticas. *Ucronías*, (2).
- Carta de Cracovia. 2007. *Principios para la Conservación y Restauración del Patrimonio Construido. Conferencia Internacional sobre Conservación*. (Documentos Fundamentales para el patrimonio Cultural. Textos internacionales para su recuperación, repartición, conservación, protección y difusión, Instituto Nacional de Cultura del Perú, 2007) 225.
- Casas, A., Caballero, J., Mapes, C., & Zárate, S. (1997). *Manejo de la vegetación, domesticación de plantas y origen de la agricultura en Mesoamérica*. Boletín de la Sociedad Botánica de México, (61), 31–47. <https://doi.org/10.17129/botsci.1537>
- Castillo Linares, E., Santoyo Cortés, V., Muñoz Rodríguez, M., & Rodríguez Padrón, B. (2018). *Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México*. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 5(15), 22–38.
- Cervantes Sánchez, M. E. (2022). *Aprovechamiento de la almendra de la semilla del fruto del zapote mamey como sustituto de chocolate*. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 6(6), 8306–8315. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i6.3998
- Chávez U. (2010). Entre alimentos, comidas y rituales. Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la “Historia General

de las Cosas de la Nueva España”, de fray Bernardino de Sahagún. CINTEOTL. Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades Septiembre-Diciembre de 2010. No. 12.

Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Vol. 392). Barcelona: Ariel.

Cruz J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Ed. Eunsa.

Declaración de México sobre la Diversidad Cultural y Desarrollo. 2007. *Segunda Reunión Interamericana de Ministros y Máximas Autoridades Gubernamentales de Cultura, México 2004*. (Documentos Fundamentales para el patrimonio Cultural. Textos internacionales para su recuperación, repartición, conservación, protección y difusión, Instituto Nacional de Cultura del Perú, 287-290.

Díaz E. (2012). *Historia y patrimonio gastronómico nacional*. Edit Tercer Milenio.

dos Santos, R. M., Silva, N. M. d. J., Moura, F. G., Lourenço, L. d. F. H., Souza, J. N. S. d., & Sousa de Lima, C. L. (2024). Analysis of the Sensory Profile and Physical and Physicochemical Characteristics of Amazonian Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Beans Produced in Different Regions. *Foods*, 13(14), 2171. <https://doi.org/10.3390/foods13142171>

Dzib-Hau, R. M., Gracia, M. A., García-Bustamante, R., Estrada-Lugo, E. I. J., & Corredor-Horbath, J. E. (2019). *Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México*. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53), e19692. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.692>

Espino Manzano, S. (2025, 16 de junio). *El rescate del pixtle en la Sierra Norte de Puebla*. Vatel Magazine. Recuperado de <https://vatelmagazine.com/el-rescate-del-pixtle-en-la-sierra-norte-de-puebla/>

Espino Manzano, S. O., & Barrios Olvera, C. (2024). *Estudio de la cocina ritual en Xicotepec de Juárez, Puebla: El pixtle, alimento prehispánico derivado de la semilla de mamey*. En *Tomo 05 – Humanidades, Ciencias Sociales y las Bellas Artes* (pp. 5.34–5.??). Academia Journals Hidalgo. <https://static1.squarespace.com/static/55564587e4b0d1d3fb1eda6b/t/6785fc7b9f38e46f2e91957a/1736834175408/Tomo+05+-+HCSBA+-+Academia+Journals+Hidalgo+2024.pdf>

- Espino Manzano, S., & Barrios Olvera, C. (2025, 16 de junio). *Celia Barrios y el pixtle, herencia, fuego y sabor*. Vatel Magazine. Recuperado de <https://vatelmagazine.com/celia-barrios-y-el-pixtle-herencia-fuego-y-sabor/>
- Figueroa Pujol, H. (2014). *De la plegaria y de la cocina ritual (Chiapas, México)*. Anthropology of Food, (9). <https://doi.org/10.4000/aof.7584>
- Fischler, C. (1995). El (h) omnívoro. *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 421, 66.
- Galland Jiménez, J. (2013). *La cocina mexicana en el tiempo: Un estudio desde la perspectiva del diseño* (Tesis de maestría en Diseño Industrial). Universidad Nacional Autónoma de México.
- García-Canclini, N. (1999). *Los usos sociales del patrimonio cultural*. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía.
- Gómez-Salas Esperanza. 2020. *Un lugar llamado Jico*. 119-180.
- González de los Montero-Sierra M., Cruz-Cabrera C., Vergara-Herrera, F., Carmona-González J. (2019). Preservación de tradiciones en el ámbito culinario para fortalecer la sustentabilidad turística en Xicotepec mediante la capacitación académica. *Revista de Didáctica Práctica*. 3: 8-13.
- González Zavala, T. C. (2019). *Simbolismo del sistema alimentario en el contexto ritual de la Xochipila, montaña sagrada de Xicotepec de Juárez, Puebla*. En XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima. Recuperado de <https://www.aacademica.org/000-030/2353>
- González-Granados, P. (2014). *Apuntes sobre la fotografía como metodología participativa en la etnografía con niños y adolescentes*. *Arxiu d'Etnografia de Catalunya*, (14), 33–51.
- González-Varas I. 2015. *Capítulo 1: Las dimensiones críticas del patrimonio cultural. La formación, expansión y eclosión del concepto*. (Patrimonio Cultural: Conceptos, Debates y Problemas, España. 19-41.
- González-Varas Ignacio. (2015) Capítulo 10: El patrimonio inmaterial o patrimonio etnológico. La memoria colectiva y su conservación. *Patrimonio Cultural: Conceptos, Debates y Problemas*, España, Cátedra.
- Hernández, C. S., Hernández, M. Á. S., Montiel, L. G., & Pinacho, A. J. V. (2017). Capítulo 15. Propiedades fisicoquímicas del mole negro de Oaxaca. *Índice*, 188.

- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Jasso-Martínez, I., & García-García, B. (2024). Patrimonio culinario: disputas y problemáticas actuales. *Sosquua*, 6(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1038>
- Juárez López, J. L., & Romero Ramírez, G. (2022). *Oaxaca y sus primeras fuentes escritas de cocina*. Cuadernos de Nutrición, 45(3), 95–100.
- Kenedy D. (1991). Recetas rescatadas 2: Enchiladas de Pixtli. México Desconocido Diciembre 1991. No178. Año XV.
- Larousse Cocina. (s. f.). *Pixtli*. Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Recuperado de <https://laroussecocina.mx/palabra/pixtli/>
- Ley de Cultura del Estado de Puebla
- Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana
- Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas
- Ley Federal del Derecho de Autor
- López-Morales, G. (Coord.). (2005). *El mole en la ruta de los dioses*. En Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos, núm. 12. Memorias del 6.º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural (Puebla, 2004). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Lozada, L.-M. (2014). *El espíritu del maíz. Circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México)*. Nuevo Mundo Mundos Nuevos. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.66812>
- Mancera-Valencia, F. J. (2020). *Patrimonio cultural gastronómico: Consideraciones teóricas*. Revista Diversidad, 10(18), 26–39
- Martínez-Bautista, A. (2008). *Elaboración de un anteproyecto de negocios para un restaurante: El caso de una empresa en la Sierra Norte de Puebla* (Monografía de licenciatura). Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería
- Marzocca, Á. (1985). *Nociones básicas de taxonomía vegetal* (No. 62). IICA.
- Medina, F. X., & Solanilla, L. (2013). *Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales*. PH Investigación, (1), 55–74.

- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. CIESAS.
- Monfort, N. G. (2008). Una investigación cualitativa y etnográfica sobre el valor educativo y el uso didáctico del patrimonio cultural. *Enseñanza de las ciencias sociales: revista de investigación*, 23-36.
- Navarrete-Torres, M. del C., & García Muñoz-Aparicio, C. (2021). *El pulque: la bebida de los dioses con valor y tradición milenaria*. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(1), 19–36.
- Panofsky, E. (2020). *Perspective as symbolic form*. Princeton University Press.
- Paulín, K. V., Sánchez, B. A., & Munguía, A. R. (2015). Historia del mamey Pouteria sapota. *Revista Iberoamericana de Ciencias*, 2(3), 1-9.
- Pérez I. (2011). Descripción del lenguaje culinario maya en la comunidad de Nuevo Durango, Quintana Roo. Tesis para obtener el grado de especialista en gestión e innovación en la industria gastronómica.
- Pérez, J. A. G. (2023). Diseño de tres productos editoriales: revista, periódico y libro como herramienta para la preservación de la cocina tradicional mexicana basada en plantas.
- Política Nacional Gastronómica 2014-2018
- Potts R. (2010). Sensory Evaluation of Chocolate Products: Small to mid-size companies can maintain the quality of their signature products by defining their attributes and tasting daily. The Blommer Chocolate Co. The Manufacturing Confectioner.
- Potts, R. (2010). Sensory Evaluation of Chocolate Products-Small to mid-size companies can maintain the quality of their signature products by defining their attributes and tasting daily. *MC. The Manufacturing confectioner*, 90(5), 55.
- PrAtS, LI. (1997) Antropología y patrimonio. Barcelona: Ariel, 1997
- Ramírez Vidal, Luis Alfonso. (2005). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana y Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. *Alteridades*, 15(29), 143-146
- Ramos K. & Galvis P. (2017). Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander. Trabajo de Grado. Universidad Externado de Colombia. Facultad de Administración Turística y Hotelera Bogotá

- Ramos Muñoz, K. A., & Galvis Laverde, P. V. (2017). Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander.
- Restrepo, E. (2022). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas* (4.ª ed. ampliada). Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Reyna Liria Domínguez. (2010). *Guía para la evaluación sensorial de alimentos*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Rodríguez Sabiote, C., Lorenzo Quiles, O., & Herrera Torres, L. (2005). *Teoría y práctica del análisis de datos cualitativos: Proceso general y criterios de calidad*. Revista Internacional de Ciencias Sociales y Humanidades, 15(2), 133–154.
- Romero Contreras, A. T., Viesca González, F. C., & Hernández Téllez, M. (2010). *Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México*. Ciencia Ergo Sum, 17(3), 239–252
- Rosado-González, E. M., Ferraro Castillo, F. X., Palacio-Prieto, J. L., & Sá, A. A. (2022). *La investigación-acción participativa como estrategia clave en la consolidación y gestión de los Geoparques Mundiales de la UNESCO: Los casos del Mixteca Alta Geoparque Mundial de la UNESCO (México) y del Minero Litoral del Biobío Geoparque Aspirante (Chile)*. Museologia e Patrimônio, 15(1), 150–163. <https://doi.org/10.52192/1984-3917.2022v15n1p6-150-163>
- Silvestri, L. C. (2017). Protocolo de Nagoya: desafíos originados a partir de un texto complejo, ambiguo y controversial. *Anuario mexicano de derecho internacional*, 17, 697-716.
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (s. f.). *Pixtle*. En *Ark of Taste*. Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Recuperado de <https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/pixtle/>
- Sotelo, A., Soleri, D., Wachter, C., Sánchez-Chinchillas, A., & Argote, R. M. (2012). Chemical and nutritional composition of tejate, a traditional maize and cacao beverage from the Central Valleys of Oaxaca, Mexico. *Plant foods for human nutrition*, 67, 148-155.
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Vol. 3). Icaria editorial.
- Toscana Aparicio, A. (2016). *Xicotepec, Puebla: ¿Pueblo mágico?* En *Pueblos mágicos* (Vol. III, pp. 399–427). México: Universidad Autónoma Metropolitana.

Towell, J. L. (2010). Invenciones e innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana. *Investigación y Ciencia*, 18(46), 4-9.

UNESCO, París, (1989). Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular. (Documentos Fundamentales para el patrimonio Cultural. Textos internacionales para su recuperación, repartición, conservación, protección y difusión, Instituto Nacional de Cultura del Perú, 2007) 287-290.

UNESCO, París, 1989. (Documentos Fundamentales para el patrimonio Cultural. Textos internacionales para su recuperación, repartición, conservación, protección y difusión, Instituto Nacional de Cultura del Perú, 2007) 287-290.

UNESCO. (2003) Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

UNESCO. 2010. Patrimonio Cultural Inmaterial. *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. Quinta Sesión del Comité Intergubernamental– Nairobi, Kenia. Noviembre de 2010.

Valdés, A., Fullana Puig, P., Blanco Dominguez, L., Gallego Baeza, E., Jordá Guijarro, J. D., & Torres-Valdés, R. M. (2023). Investigación-acción-participativa aplicada a la definición del perfil profesional de la figura del gastrónomo o gastronoma.

Yáñez-Rojas, R. (2024). Bienestar subjetivo en la ruralidad latinoamericana. Construcción de una narrativa bottom-up. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, (46), 329-351.

recetas rescatadas

2

ENCHILADAS

de Pixtli

TEXTO: DIANA KENNEDY

FOTOGRAFÍAS: ALAIN GIBERSTEIN

En esta ocasión, Diana Kennedy nos lleva hasta la exuberante zona de la Sierra Norte de Puebla, para saborear las extraordinarias enchiladas que con el hueso de mamey se preparan en la zona

Quienes visiten por primera vez el mercado de Xicotepéc de Juárez, en la Sierra Norte de Puebla, se sorprenderán al oír que las mujeres que están sentadas en la banqueta vendiendo pequeñas cantidades de frijoles, calabazas y hierbas ofrecen también collares. Si se observa con más atención, se podrá ver que estos collares están formados por pequeñas piezas en forma de cuña, de color chocolate oscuro, algunas brillantes y otras opacas con ocasionales manchitas blancas. Se trata de pedazos de pixtli (nom-

bre náhuatl que se da al hueso del mamey) que han sido hervidos, ahumados y posteriormente tostados y molidos para la elaboración de un platillo singularmente regional: las enchiladas de pixtli.

Estas enchiladas son una auténtica curiosidad culinaria, si es que tal cosa existe, aunque dudo mucho que los lugareños vean semejante calificativo con buenos ojos. Supe de ellas por conducto de la señora Hortensia Fagoaga, una excelente cocinera originaria de este pueblo, quien a través de los años ha compartido amablemente conmigo sus conocimientos y recetas de la cocina regional. Fue su hermana la que me puso en contacto con la experta en pixtli de la región, la señora Evelina Olvera, para que pudiera aprender personalmente este

extraordinario uso del hueso de mamey.

La señora Olvera es una mujer impactante, alta y robusta, con una sonrisa tan bella como su rostro. Trabaja mucho haciendo pan, conservas y preparando pixtlis para ayudar al gasto de la casa.

Insiste en usar su cocina rústica y tradicional (la cual está pegada a una casa grande y moderna) y cocinar en un rudimentario pero práctico brasero de leña construido de adobe.

Esta región de la Sierra de Puebla es semitropical. Sin embargo, su clima benigno y constantemente húmedo debido a la bruma, está sufriendo un cambio brusco debido a la tremenda devastación ecológica que está provocando la tala inmoderada de los árboles nativos que se lleva a cabo para plantar un tipo



Deshaciendo los collares y poniendo los pixtlis en el comal

de café que, desafortunadamente, no requiere de la bóveda protectora del follaje que ofrecen los árboles.

El mamey, que gusta de este clima semitropical, está en su mejor momento entre febrero y mayo. Debe ser cosechado perfectamente maduro para lograr que el hueso esté en su punto.

Cuando llegué a su casa, la señora Olvera había acumulado ya docenas de huesos en sus diferentes etapas de preparación para que yo pudiera observar cada paso del proceso.

Todo comienza cuando, después de enjuagarlos, los huesos son colocados en una gran olla de barro llena hasta el tope con agua, a la que se le agrega un puño de ceniza y se coloca sobre un fuego de leña bastante vivo. Una vez que el agua llega al hervor, pero sin borbotear, se mantiene lo más cerca posible de esa temperatura durante los dos días y

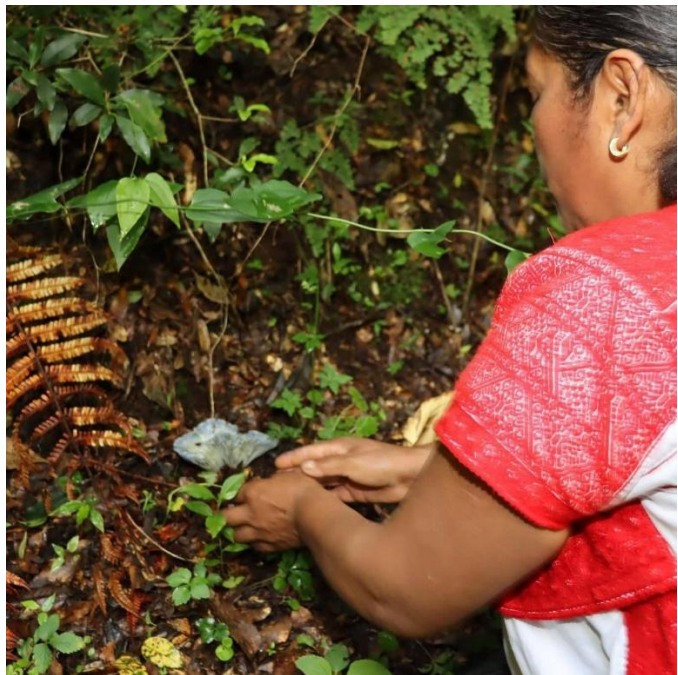
las dos noches siguientes. Después de años de experiencia, la señora Olvera sabe cuánta leña agregar al fuego para que dure desde la medianoche hasta las seis de la mañana, hora en que ella se levanta: "Están listos cuando ya no tienen babita" me dijo.

Al llegar a esta etapa, los huesos se enjuagan con agua limpia y se les quita la capa exterior que es delgada y algo babosa. Este proceso es lento, ya que en algunos huesos esta capa se quita fácilmente, pero en otros se tiene que limpiar con la uña del pulgar, por lo que al terminar los dedos quedan muy manchados.

Una vez limpios, los huesos se enjuagan nuevamente y se vuelven a poner en la olla con agua limpia, sólo que en esta

oportunidad en lugar de ceniza se les agrega una gran cantidad de hojas y hierbas (véase descripción anexa) y se vuelven a cocer otros dos días y dos noches.

Después de esta segunda cocción, los huesos deberán estar lo suficientemente suaves como para ser cortados en forma de cuñas de aproximadamente 4 cm de largo por 1 cm de ancho. Una vez cortados, estos pedazos se perforan por el centro y se enhebran con un pedazo de hilo o cuerda delgada, formando así el collar, y se ponen sobre el fuego a que se sequen y ahumen, durante dos días también. El aceite natural que el hueso exuda con el calor es el que produce durante el enfriamiento y secado, las manchas blancas irregulares en la superficie de las piezas.















El Comité Organizador del
IV Congreso de Desarrollo Territorial 2024: "Bioprospección y Economía Circular"
 otorga el presente

Reconocimiento

A: Espino-Manzano, S., González de los Montero-Sierra, M.J., Barrios-Olvera Celia

Por la presentación del trabajo en modalidad cartel "Evaluación nutrimental de "Pixtle":
 platillo De cocina ritual de Xicotepec De Juárez, Puebla"


Mtra. Gloria Stephany Aguirre Moreno
Rectora


Dra. María Liliana Flores López
Presidenta del Comité Organizador


Dr. Julio César López Romero
Presidente del Comité Científico

Atzacatlán, Puebla, México / 25-27 Septiembre, 2024





CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE ACADEMIA JOURNALS HIDALGO 2024

Inteligencia Artificial y Aspectos Sociales

CERTIFICADO

otorgado a

Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Mtra. Celia Barrios Olvera

por su artículo titulado

**Estudio de la Cocina Ritual en Xicotepec de Juárez, Puebla: El Pixtle, Alimento
 Prehispánico Derivado de la Semilla de Mamey**

(Artículo No. HDG076)

La ponencia correspondiente fue presentada en el Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Hidalgo desarrollado los días 4, 5, y 6 de diciembre de 2024, co-organizado por la Universidad Politécnica Metropolitana de Hidalgo y el Centro de Investigación Productos y Servicios Estratégicos para Investigación y Posgrado PYSEIP. El artículo está incluido en las siguientes publicaciones: (1) en el portal de Internet AcademiaJournals.com, con ISSN 1946-5351 online, Vol. 16, No. 10, 2024 e indexación en la base de datos Fuente Académica Plus de EBSCOHOST, Massachusetts, Estados Unidos y (2) en libros ebook digitales compilados por área temática, con números ISBN online*. Se tiene acceso libre a todas las publicaciones del congreso en el portal de internet de Academia Journals.

Los organizadores del congreso reconocen la participación de los autores en el congreso, agradeciendo sus contribuciones.

ATEMPAN DIF

447
Aniversario de la Fundación
San Francisco Atempán

ANIVERSARIO CDXLVII
Fundación de San Francisco Atempán
1576-2023

El H. Ayuntamiento de Atempán, Puebla en su administración 2021-2024 y el Sistema DIF Municipal otorgan el presente:

RECONOCIMIENTO

A: **CELIA BARRIOS OLVERA COCINERA**
TRADICIONAL XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA

Por su destacada participación en el **Primer Festival de Gastronomía Prehispánica "Masewal Takualmej"**, en el marco del CDXLVII Aniversario de la Fundación de San Francisco Atempán, como Cabecera de Pueblo.

Atempán, Puebla a 30 de septiembre de 2023.

*Somos Historia.
Somos Atempanenses*

Ing. Carlos Herrera González
Presidente Municipal Constitucional

C.P. Ana Luisa Paz Hernández
Presidenta del Sistema DIF Municipal

Prof. Oscar Aguilar Olivares
Cronista Municipal

PUEBLA Un gobierno presente

Secretaría de Educación

UTP DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

UTP

La Universidad Tecnológica de Xicotepec de Juárez
Otorga el presente:

Reconocimiento

A: **Mtra. Celia Barrios Olvera**

Por su destacada participación como **tallerista** en el **Festival Gastronómico Nonantzin**, dirigido a los estudiantes del T.S.U. y Licenciatura en Gastronomía, realizado los días 19 y 20 de octubre del presente año de manera presencial en las instalaciones de esta Universidad Tecnológica de Xicotepec de Juárez.

M. en I. A. Altigracia Carrillo Parra
Encargada de Despacho de la Rectoría

S.E.P.
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE XICOTEPEC DE JUÁREZ
RECTORA

FOLIO: UTXJ-R-CAG-1715/2023

Xicotepec de Juárez, Pue. a 20 de octubre del 2023

Blog, Personajes

Celia Barrios y el pixtle, herencia, fuego y sabor



Blog, Hostelería, Restaurantes

El Rescate del Pixtle en la Sierra Norte de Puebla





Pixtle

Ark of taste

[Back to the archive >](#)

Pixtle is a food of pre-Hispanic origin, made from the germ of the mamey seed (*Pouteria sapota*), which serves as the main ingredient in this ritual dish. Its preparation is part of the ancestral knowledge held by the communities of the Sierra Norte de Puebla, where it has been preserved over generations as a symbol of identity and culinary memory.

Physically, pixtle appears as small, irregular fragments, the result of carefully cutting the germ. These pieces are strung together with thread to form necklaces, which are then smoked. This artisanal preservation method not only extends its shelf life but also defines its appearance, texture, and aroma. Its dark brown color, hard and slightly oily surface, and smoky scent speak to the time and care invested in its transformation.

On the palate, pixtle reveals remarkable sensory complexity. Earthy, toasted, and smoky flavors dominate, intertwined with subtle notes of almond, damp wood, and mountain herbs. A discreet spiciness emerges, adding an unexpected but harmonious nuance. Its aroma is equally powerful, evoking wood smoke, moist soil, and the lush greenery of the surrounding cloud forests.

Territory

State Mexico

Region Puebla

Other info

Categories Fruit, nuts and fruit preserves

Spices, wild herbs and condiments

Vegetables and vegetable preserves

Artículos del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Hidalgo 2024 © Academia Journals 2024

Hidalgo, México 04, 05, y 06 de diciembre, 2024

Estudio de la Cocina Ritual de Xicotepec de Juárez, Puebla: Pixtle, Alimento Prehispánico Derivado de la Semilla de Mamey

Dr. Salvador Omar Espino Manzano¹, Mtra. Celia Barrios Olvera²

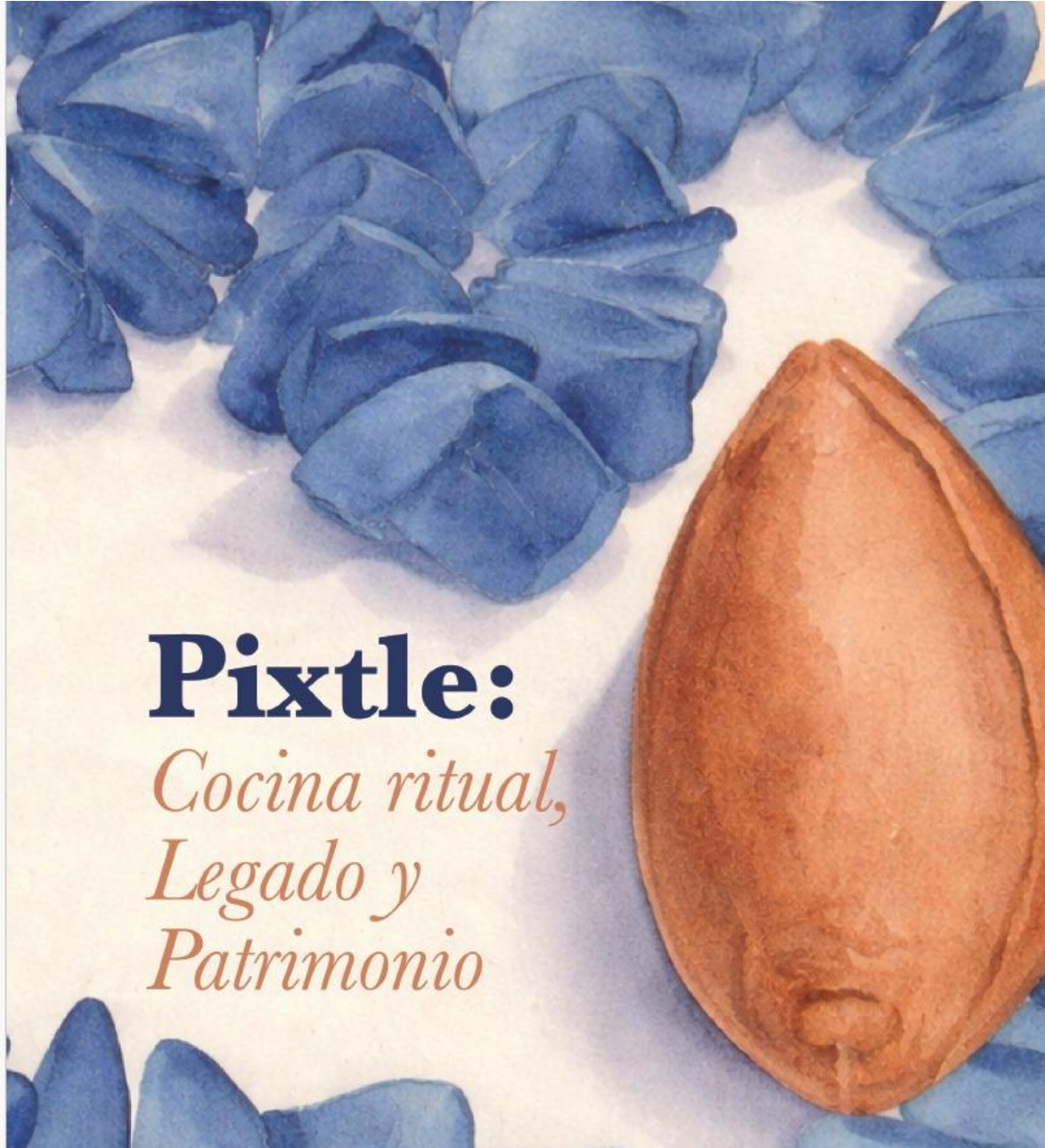
Resumen— El “*pixtle*” es un alimento de origen prehispánico elaborado a partir del germen de la semilla de mamey (*Pouteria sapota*) como ingrediente principal, siendo un platillo de cocina ritual. Hoy en día, este proceso milenario es poco conocido por los cocineros de la región. En este caso la Mtra. Celia Barrios Olvera, quien es cocinera tradicional del municipio conoce este legado de cocina ritual. El procesamiento de la semilla dura aproximadamente un mes. Consiste en un protocolo estricto desde el acopio, la decocción en solución alcalina, el secado, la elaboración de collares y el ahumado en fogón. Posterior para consumirse se tuestan en el comal de barro a temperatura media y se muelen en metate tratando este ingrediente similar a un pipián. Se prepara, generalmente para salsa de enchiladas o en puxtamales, un tipo de tamal muy tradicional en la zona. Se realizó el análisis nutrimental y un perfil sensorial donde se caracterizó parcialmente el alimento.

Palabras clave—Pixtle, Cocina ritual, Semilla de mamey

Introducción

La palabra pixtle proviene del náhuatl, en su forma original, se escribe “pixtli” y se refiere a la semilla de algunas frutas o plantas, en especial a la semilla del mamey. El término se ha conservado en algunas regiones de México y se sigue utilizando para designar la semilla seca y molida de diferentes frutas, principalmente la del mamey, que se emplea en diversas preparaciones culinarias tradicionales. El pixtle es un platillo de origen prehispánico que se prepara a base de las semillas del mamey (Fig. 1). Además de ser un recurso alimenticio, el uso de semillas tenía un componente ritual en algunas culturas mesoamericanas. En ciertas ceremonias, los alimentos elaborados con semillas se usaban como ofrendas para los dioses, ya que las semillas eran consideradas símbolos de fertilidad, vida y abundancia. Las semillas, conocidas también como pixtles, se secan y luego se muelen para elaborar distintos alimentos, bebidas o condimentos. Su origen se remonta a la época precolombina, cuando las civilizaciones como los mayas, mexicas y otras culturas indígenas utilizaban diversos recursos naturales en su cocina. El concepto de utilizar semillas en la gastronomía prehispánica era común en Mesoamérica. Las culturas indígenas desarrollaron técnicas para secar, tostar, ahumar y moler las semillas de diferentes frutos, como el mamey, el cacao, la calabaza, el amaranto o el maíz. Esto permitía obtener harinas o polvos que servían de base para bebidas, salsas, alimentos o incluso productos de medicina tradicional (Sotelo *et al.*, 2012).





Pixtle:
*Cocina ritual,
Legado y
Patrimonio*