

# LA VERSIÓN NO INSTITUCIONALIZADA DE LA CREACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA DON VASCO DE MICHOACÁN, MÉXICO

## THE NON-INSTITUTIONALIZED VERSION OF THE CREATION OF THE TOURIST ROUTE DON VASCO IN MICHOACÁN, MEXICO

Fecha de recepción: 8 de octubre de 2025 / fecha de aceptación: 15 de diciembre de 2025

Brisol García<sup>1</sup>

Cómo citar este artículo:

García B. (2025). La versión no institucionalizada de la creación de la Ruta Turística Don Vasco de Michoacán, México. *Pensamiento y Acción Interdisciplinaria*, 11(2), 51–79. <https://doi.org/10.29035/pai.11.2.51>

### Resumen

En la presente investigación se analizó el caso de la versión histórica no oficial o institucionalizada de cómo fue que nació la Ruta Turística Don Vasco, del estado de Michoacán, México, con el objetivo de mostrar que no sólo es vital efectuar estudios donde se aborde, desde un discurso histórico dominante, el origen, los precursores y los beneficios de una iniciativa de esta naturaleza, sino que es necesario que se realicen investigaciones donde los sujetos y problemas de estudio sean los actores que no son tan visibles en el campo del poder y del turismo del Estado de Michoacán. De ahí que fuera vital recurrir a la historia de las mentalidades con la finalidad de darle un corpus teórico a este trabajo. En particular esta investigación se sustentó en los preceptos contemporáneos de la historia de las mentalidades: en las reconsideraciones o balances historiográficos y metodológicos. Como resultado de este estudio, se concluye que este balance histórico se debería efectuar con la ciudadanía que habita el espacio donde se suscribe la RDV. Asimismo, por medio de esta investigación se mostraron los intereses y las tensiones que se derivan cuando se diseña un circuito turístico comercial como la Ruta Don Vasco, donde se inscribe a las comunidades aduciendo que estas aún en la era de la globalización, preservan sus prístinas prácticas culturales y tradiciones.

*Palabras clave:* Cocina, Cocineras, Idealización, P'urhépecha, Tradicional



<sup>1</sup> Doctora en Arte y Cultura.

El Colegio de la Frontera Norte.

Correo electrónico: [solbrillo3@gmail.com](mailto:solbrillo3@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4242-199X>

### Abstract

This research analyzes the case of the unofficial or non-institutionalized historical version of how the Don Vasco Tourist Route came to be in the state of Michoacán, Mexico. The goal is to show that it is not only vital to conduct studies that address the origins, precursors, and benefits of an initiative of this nature from a dominant historical discourse. It is also necessary to conduct research where the subjects and problems of study are the less visible actors in the fields of power and tourism in the state of Michoacán. Therefore, it was vital to turn to the history of mentalities to provide a theoretical framework for this work. Specifically, this research was based on contemporary precepts of the history of mentalities: on historiographical and methodological reconsiderations or assessments. As a result of this study, it is concluded that this historical assessment should be conducted with the citizens who inhabit the space where the Don Vasco Tourist Route is established. This research also revealed the interests and tensions that arise when designing a commercial tourism circuit like the Don Vasco Route, where communities are included on the grounds that, even in the era of globalization, they preserve their pristine cultural practices and traditions.

*Keywords:* Cooks, Cuisine, Idealization, P'urhépecha, Traditional

## Introducción

En el presente documento se describen, en un primer momento, los estudios que se han realizado sobre la Ruta Don Vasco (RDV), así como la localización de Santa Fe de la Laguna (SFL). En un segundo momento, se aborda el aparato crítico del corpus y la metodología empleada, además de relatar quién diseñó la RDV desde la historia oficial institucionalizada. Por último, se expone el caso de análisis: una versión no oficial e institucionalizada sobre su origen y diseño.

En consonancia con el eje central de la investigación, se aduce que, con base en el Centro de Interpretación de la Ruta, el supuesto objetivo implícito de la RDV es dar a conocer al mundo, por medio de los viajeros o turistas que exploran Michoacán “las riquezas culturales de los indígenas purépechas: a sus ‘patentes’ [...] los trabajos que estos elaboran como: los artesanales, su gastronomía, patrimonios y tradiciones” (Centro de Interpretación Don Vasco<sup>2</sup>). Es importante señalar, que de acuerdo con la Secretaría de Turismo de Michoacán (SECTUR), la ruta se estructuró, en apariencia, con el propósito de que el viajero turista comprenda que los pueblos que la integran fueron planeados como comunidades, dado que se sustentan en el trabajo que realizó el evangelizador Don Vasco de Quiroga y en la obra de la Utopía de Tomás Moro (SECTUR, 2022).

Debido a que el análisis se centra en la RDV y en una de las comunidades p'urhépecha que la integran, Santa Fe de la Laguna (SFL, en lo sucesivo), vale

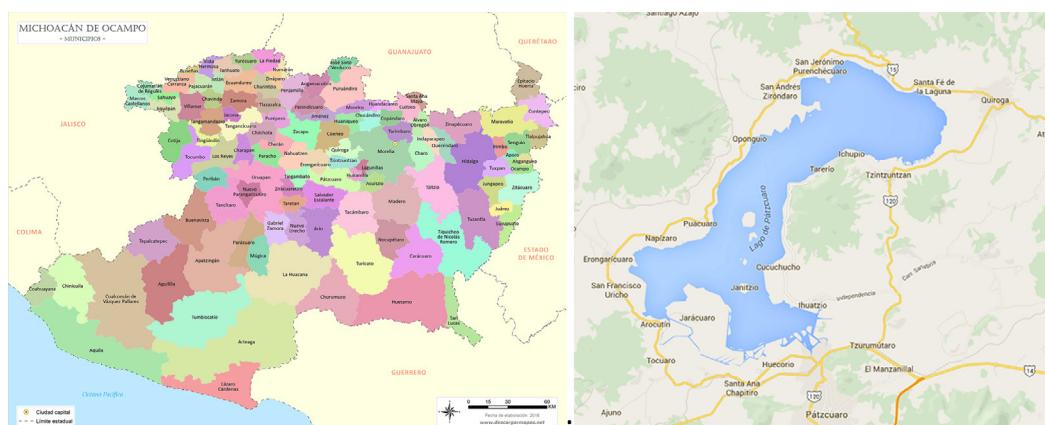
<sup>2</sup> El Centro de Interpretación de la RDV ha recibido a nivel internacional financiamiento, sin embargo, ha tenido serios problemas económicos para operar. Nótese también el uso de la palabra patente lo que da pauta a especular sobre el corte de política instrumentalista del patrimonio de Michoacán.

recordar que este pueblo fue uno de los últimos en rendirse durante la conquista española y lo hizo después de que los mexicas fueron masacrados.

En cuanto al territorio que habitan, se ubica entre los 1600 y 2600 msnm y pertenece a la región norcentral de Michoacán. Se le denomina P'orhépecheo o Purhépecherhu, que significa “lugar donde viven los p'urhé”. El área se ha subdividido tradicionalmente en cinco regiones: Japóndarhu (Lugar del Lago), Eráxamani (Cañada de los Once Pueblos), Juátarisu (Meseta), la Ciénega de Zacapu y antiguamente se agregaba otra región: Jurhío (Lugar de la Tierra Caliente). La población p'urhépecha se concentra en 22 municipios, sin embargo, los hablantes de la lengua p'urhé se distribuyen en 95 de los 113 municipios del estado (véase la figura 1).

**Figura 1**

*Distribución de la población p'urhépecha en 95 de los 113 municipios del estado de Michoacán*



Nota. Adaptado de INEGI, 2025.

En lo que respecta a SFL, es una localidad que pertenece al municipio de Quiroga, ubicado a 27 kilómetros de Pátzcuaro. Tiene una población de 4046 personas, de las cuales 1931 son mujeres y 2115 son hombres. Su importancia no sólo radica en su origen étnico, sino también en el hospital fundado por el evangelizador Vasco de Quiroga. Por estos rasgos históricos, en el mandato del gobernador Lázaro Cárdenas Batel (2002-2008) y en conjunto con la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), se inició un proyecto de desarrollo mediante la creación de una ruta que promoviera la inserción turística de las diferentes prácticas culturales de la SFL.

## Marco teórico referencial

Para darle continuidad a este artículo, es necesario recurrir a la historia de las mentalidades para conformar el corpus teórico. Tal y como lo refiere Frédérique, se basa en el análisis de lo no dicho por la historia y en la historiografía renovadora instaurada por la revista de los Anales; aunque se debe tener en cuenta que el origen contemporáneo de la historia de las mentalidades tiene su epicentro en las reconsideraciones o balances historiográficos y metodológicos que periódicamente se realizan en Francia y en Italia (Langue, 2006); de ahí que sea necesario citar los trabajos de investigación institucional u oficial que se han realizado sobre la RDV (véase la tabla 1).

**Tabla 1**

*Estudios sobre la RDV.*

Año	Título	Tipo	Autoría / Institución
2007	LA RUTA DE DON VASCO.	Libro	SECTUR 2022
2017	EL TURISMO CULTURAL SUSTENTABLE EN LA RUTA DON VASCO. EN MICHOACÁN, MÉXICO.	Artículo	Hiriart Pardo 2018
54	EL ESPACIO TURÍSTICO Y TURISMO CULTURAL A TRAVÉS DE LA RUTA DON VASCO EN MICHOACÁN, MÉXICO.	Artículo	Zúñiga 2019
2021	CAPACIDADES DINÁMICAS Y RUTA TURÍSTICA INTELIGENTE: REVISIÓN DE LA RUTA DON VASCO EN MICHOACÁN, MÉXICO.	Artículo	Arévalo et al. 2023
2021	RUTA DE DON VASCO, 500 AÑOS DE UTOPÍA.	Libro	SECTUR 2022
2023	PERCEPCIÓN DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS-PATRIMONIALES DE UN TERRITORIO. HABITANTES, TURISTAS Y FUNCIONARIOS DEL CIRCUITO “EL ALMA DE DON VASCO”.	Artículo	García Quevedo y Mercado 2023

*Nota.* Elaboración propia.

Respecto a la metodología utilizada para esta investigación, se eligió la entrevista estructurada con la finalidad de evidenciar los intereses y las tensiones que se derivan de la construcción de un circuito comercial como la Ruta Don Vasco del estado de Michoacán.

## Quién diseñó la Ruta Don Vasco y la otra historia del diseño de la Ruta Don Vasco

Según el discurso oficial, fue en el periodo del gobernador Leonel Godoy Rangel (2008-2012) que el titular de la SECTUR, el doctor Genovevo Figueroa Zamudio, creó la RDV. Para fundamentar el corpus, fue necesario entrevistarla.

Figueroa Zamudio explicó que la idea de realizar la Ruta Don Vasco nació a raíz de las conversaciones en reuniones federales acerca de posicionar a Michoacán por medio del turismo cultural, aprovechando que tiene comunidades indígenas con prácticas culturales similares, además de riqueza en orografía, ya que posee costa y sierra. Sin embargo, la política de promover la cultura como un producto turístico en Michoacán no es reciente. De hecho, sus antecedentes se remontan al periodo en que Lázaro Cárdenas del Río fue gobernador del estado. Tal y como señala Martínez (2014):

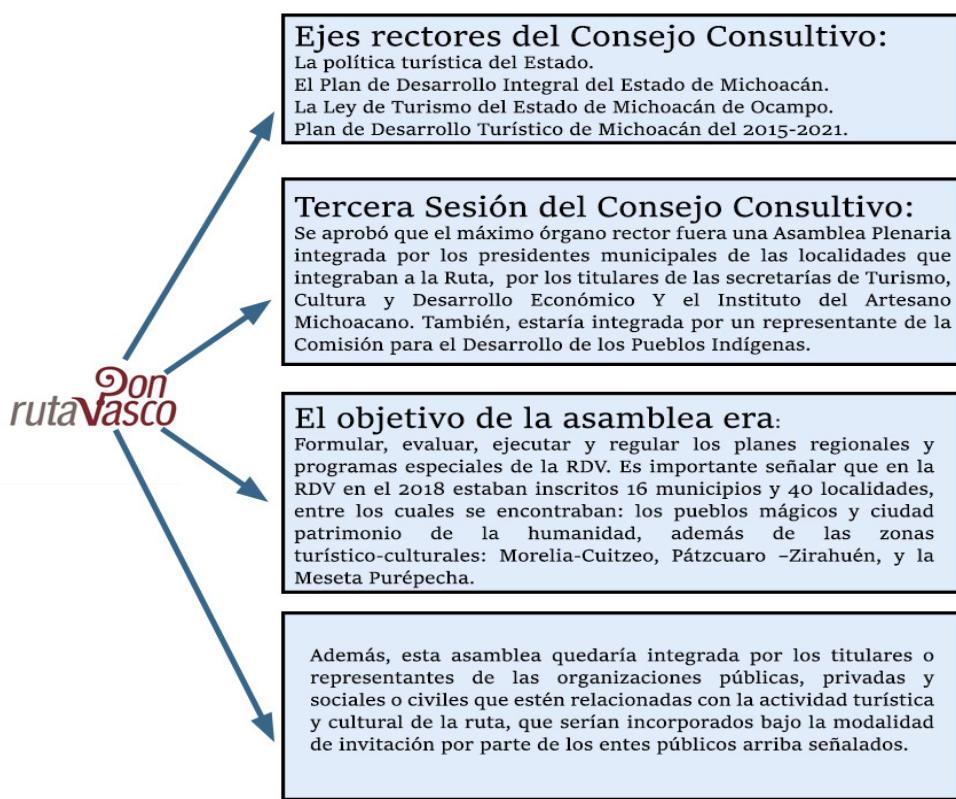
La política del turismo en Michoacán se instauró alrededor del año 1932, con Lázaro Cárdenas del Río como gobernador de Michoacán, cuando se crearon departamentos de turismo y se construyó “un tramo de la carretera Morelia Pátzcuaro”. Luego, ya como presidente de la República, Lázaro efectuó “la unión de la carretera México Guadalajara”.

Tras precisar este contexto, es importante señalar que el 28 de febrero de 2018, la SECTUR —en el marco de la tercera sesión de la Ruta Don Vasco— instaló el Consejo Consultivo con el objetivo de establecer mecanismos que garantizaran la ejecución cabal de sus planes, programas y proyectos. En dicha sesión se aprobó el Reglamento del Consejo (véase la figura 2). Cabe destacar que Figueroa participó en esta reunión como miembro del Consejo, dado que en ese momento se desempeñaba como asesor de la SECTUR (Redacción/Quadratín, 2018).



**Figura 2**

Instalación del Consejo Consultivo Turístico y Cultural de la Ruta Don Vasco



Nota. Elaboración propia a partir de Redacción/Quadratín (2018).

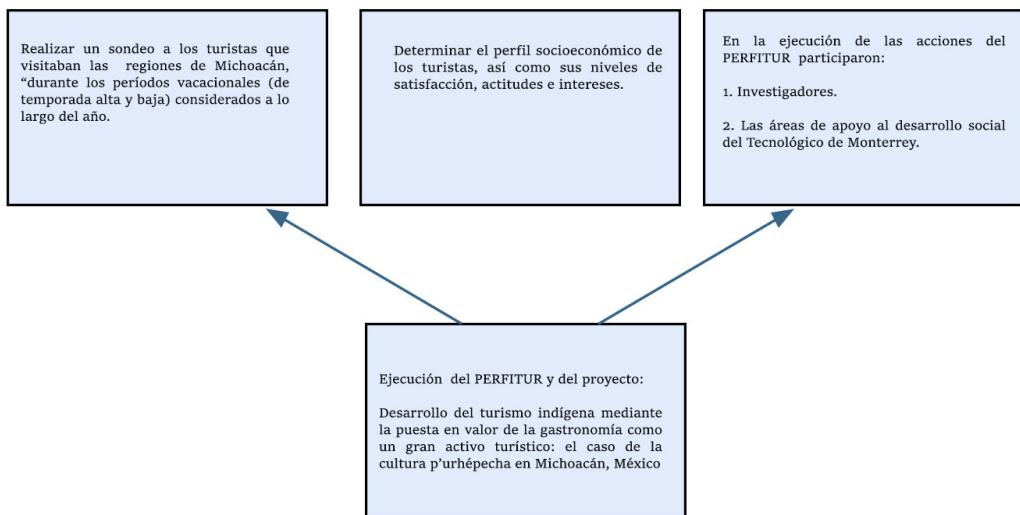
56

Después de visibilizar a Genovevo Figueroa Zamudio como miembro consultivo de la Ruta Don Vasco, se alude al antropólogo José Contreras, quien comenta la necesidad de analizar quiénes son los vencedores y quiénes son los perdedores cuando se habla de patrimonialización. Este cuestionamiento permitiría que la persona lectora comprenda por qué puede afirmarse que la SECTUR no sea el gran ganador de la denominación como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), sino que el beneficio sea para ciertos actores que, a lo largo del tiempo, han acumulado tanto capital social como recursos humanos, los cuales se han posicionado como figuras clave en el campo del poder de la cocina tradicional y del turismo.

En este sentido, la imagen 3 resume el contenido del artículo *La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán*. Durante cuatro años, la SECTUR y el Tecnológico de Monterrey colaboraron en el proyecto Perfil del Turista (PERFITUR). Uno de sus resultados es el desarrollo de la Ruta Don Vasco, la cual fue integrada por “once circuitos que comprenden diversas regiones del estado” (Serrato et al., 2011, p. 685).

### Figura 3

#### Objetivos del proyecto PERFITUR para el desarrollo de la Ruta Don Vasco



Nota. Elaboración propia a partir de Serrato García et al. (2011).

Cabe enfatizar que se obtuvieron seis resultados de este proyecto; sin embargo, en este trabajo se eligieron tres, mismos que se presentan a continuación:



### Figura 4

#### Resultados seleccionados del proyecto PERFITUR



Nota. Elaboración propia a partir de Serrato García et al. (2011).

Con la información generada a partir del PERFITUR, la SECTUR realizó la puesta en valor de la cocina p'urhépecha por medio “[...] del desarrollo del “Encuentro de cocina tradicional p'urhépecha” (Serrato et al., 2011, p. 684). Del mismo modo, Marco Antoniox, Víctor Manuel, Román y José Ángel señalan que la SECTUR, en conjunto con la Secretaría de Turismo Federal y el Consejo de Promoción Turística de México (CPTM), implementaron “iniciativas para promover la cultura p'urhépecha como un gran activo turístico” (Serrato et al., 2011, p. 685).

Como se observa en el gráfico, y recordando la versión de Genovevo Figueroa sobre el origen de la RDV, dicha versión coincide con el relato de los autores mencionados, quienes señalan que, a través de los once circuitos que integran la Ruta Don Vasco, se buscaba promover “distintos destinos que corresponden a la cultura p'urhépecha” (Serrato et al., 2011, p. 685).

Estos territorios recibieron “una alta y positiva influencia por Vasco de Quiroga, precursor de la filosofía de Tomás Moro y uno de los principales actores en el desarrollo de diversas labores en las que se especializó cada una de las comunidades de la región” (Serrato et al., 2011, p. 685). En el diseño de la RDV fue importante, según lo expresado por Marco Antoniox, Víctor Manuel, Román y José Ángel, aplicar la matriz de análisis de competitividad empresarial FODA o DOFA.

## La versión no institucionalizada

En apartados anteriores se abordó quiénes fueron los responsables del diseño de la Ruta Don Vasco (RDV) desde la versión oficial. Sin embargo, esta narrativa omite a Miguel Ángel Sánchez Sánchez, Director de Atención a Grupos Sociales, y a Erick Legaria —este último, responsable del Departamento de Diseño de Programas Sociales de la SEDESOL entre 2002 y 2008—. Por ello, a continuación, se presenta una historia menos conocida sobre el origen de la RDV.

Según Legaria, durante el proceso de investigación<sup>3</sup> y diseño de la Ruta Don Vasco<sup>4</sup>, se implementó inicialmente como parte de un programa comunitario en Santa Fe de la Laguna (SFL) que contó con “la participación ciudadana de familias completas de artesanas y artesanos y con criterios de trabajos sobre casas habitación que pudieran ofrecer espacios adecuados para el descanso, para la visita y el descanso en una comunidad viva p'urhépecha” (Legaria, 2015). Además, el diseño de la RDV se sustentó en la teoría de la utopía de Tomás Moro, ya que Vasco de Quiroga se fundamentó en ella para su intervención como “oidor y alineador [...] Acá en Michoacán [...] por lo que solamente se siguió [...] la historia” (E. Legaria, 2015).

3 Este texto se estructura a partir de los personajes involucrados en el proceso de creación de la Ruta Don Vasco sin el afán de promover las posturas vertidas.

4 En lo que respecta a otras rutas turísticas exitosas en otros Estados Erick Legaria refirió que se tiene que considerar a: “Veracruz, porque este es un puerto y porque en este espacio se vivió procesos de aculturación.”

Es importante señalar que la Ruta Don Vasco se inspira en la obra de Vasco de Quiroga, por lo que resulta fundamental, como lo plantea Ramón Sánchez Reyna —historiador y gestor cultural—, repensar la idealización de santidad que se le ha adjudicado a este personaje, aunque es cierto que debe reconocérsele como uno de “los hombres más visionarios, de pensamiento alto, en su época; era un hombre de estudios, no [se sabe] dónde realizó sus estudios de licenciado en derecho canónico” (Sánchez, 2014). Es bajo esta visión romántica que se estructuró la Ruta Don Vasco, cuya configuración retoma elementos del modelo del primer Pueblo Hospital.

Según Erick Legaria (2015), Vasco de Quiroga llegó a bosquejar un plan integral para establecer este tipo de pueblos, lo que habría influido directamente en el diseño original de la RDV. De igual manera, agregó que las comunidades seleccionadas comparten tres características: “Vasco Quiroga había estado ahí y, además, coincidió que, todas estas comunidades hablan p’urhépecha y mantienen su cultura [...] la gente vive en troje, bueno cocina en troje y guarda el grano en troje” (E. Legaria, 2015).

Sánchez (2014) señala que la Ruta Don Vasco fue diseñada con imprecisiones históricas y ciertas contradicciones, comenzando, por ejemplo, con su propio nombre. Desde su perspectiva, podría considerarse un cambio de nombre por otro más pertinente, como el de Gran Ruta Cultural de Michoacán. Por otro lado, observa que la ruta actual inicia en Cuitzeo debido a que Genovevo Figueroa es originario de este lugar; sin embargo, el pueblo “culturalmente no tiene que ver nada con Vasco de Quiroga”.

El historiador indica que Cuitzeo fue fundado por la orden agustiniana, pues “los agustinos tenían un pleito entonces con Vasco de Quiroga hacia 1550, igual que los franciscanos y los encomenderos dueños de la tierra en la región, lo que en la historia reconocemos como: el Pleito Grande de Michoacán” (Sánchez, 2014). Vasco de Quiroga gana este pleito y consigue que la capital de Mechuacan sea Pátzcuaro y que la Ciudad de Mechuacan, llamada hoy Morelia, fuera reducida al rango de pueblo de Guayangareo (Sánchez, 2014).

Asociado a lo anterior, Erick Legaria (2015) narró que el proyecto de Santa Fe trajo al primer grupo de turistas a hospedarse: “no tenía el nombre de RDV se llamaba Ateciro”, debido a que “el chirimoyo es una enredadera que va uniendo y que se vuelve fuerte”, aunque para los que no pertenecen a la etnia p’urhépecha “lo vean como un chirimoyo”. En cuanto a la denominación de Ateciro, refirió que es una conceptualización que tiene por significado el ser un tejido social; en efecto, cuando se le cambia el nombre de proyecto turístico cultural de tejido, para el fortalecimiento para el tejido social y se le da el nombre de Ruta Don Vasco “se jode todo porque ese proyecto se sigue llamando Ateciro; de hecho, hoy es una sociedad con una figura jurídico de sociedad civil y es una promotora de servicio turísticos culturales de Michoacán” (E. Legaria, 2015).



Para complementar, Sánchez (2014) explicó que la Ruta Don Vasco no consideró a Tiripetío, pero sí a Santa Fe de la Laguna, sitio donde las Secretarías de Turismo estatal y federal efectuaron acciones para crear los hostales a imitación “de los paradores turísticos de España, por lo que se invirtió en casas habitación, que aunque sean casas grandes de tamaño siempre son modestas”, en ponerles “piso de tierra, letrina, cocinas y prepararlas para que ahí llegase el turismo, para poder pasar una noche o dos en el seno de una casa familiar, un hostal”. Asimismo, la RDV contempló a la ciudad de Pátzcuaro, “[...] porque fue capital del imperio. Además de “Tzintzuntzan, Pamatácuaro” (E. Legaria, 2015).

Más allá de las imprecisiones históricas con que se diseñó e implementó la RDV y para que la persona lectora entienda por qué la SEDESO fue el organismo encargado de crear la Ruta, se comparte el testimonio de la Maestra Cocinera María Inés Dimas Carlos —una de las jefas de familia de Santa Fe de la Laguna— en el Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional, celebrado en Morelia, Michoacán, del 21 al 23 de agosto de 2015 (véanse las figuras 4, 5 y 6).

Dimas (2015) relató que el inicio de este proyecto se fraguó “atrás de un fogón, atrás de una convivencia con amigas con comadres [...]”. Fue así como al lado de las parangusas<sup>5</sup>, las mujeres de Santa Fe de la Laguna comenzaron a imaginar un proyecto, aunque no tenían idea de cómo hacerlo, ya que “en la comunidad no se sabe llenar una solicitud nada más teníamos esta inquietud [sic]”. Al parecer, bajo la versión de la cocinera, esta iniciativa nació entre 2000 y 2005.

Erick Legaria (2015) describió que la Ruta Don Vasco, en su planteamiento inicial, tenía como objetivo:

Lograr que una comunidad a través de su forma de vida fuera atractiva para ofrecerle al turismo cultural, una oportunidad de conocer la vida de acuerdo con los usos y costumbres desde la lengua y desde la tierra de lo que es ser p'urhépecha.

<sup>5</sup> La parangua (en p'urhépecha, parankua, fogón o fogata) es una estructura utilizada para cocinar los alimentos. El término puede interpretarse como fogón, cocina o base de piedras en las que se coloca una olla en una cocina de leña.

Añadió que para el desarrollo del proyecto hubo participación de recursos federales, estatales y de la iniciativa privada —como “la Secretaría de Turismo Federal, la Secretaría de Desarrollo Social Federal, la CDI, el Gobierno de Michoacán mediante la Secretaría de Desarrollo Social y la Fundación Carlos Slim”—, los cuales fueron gestionados por medio de su figura como Jefe de Departamento de Desarrollo Comunitario. Finalmente, mencionó que gozaba de cierto prestigio por haber publicado “siete investigaciones o libros sobre historia oral”, además de que se le tenía confianza porque “no se robaba el dinero, y el recurso se repartía en los actores y no en los funcionarios”, tras haber ejercido un presupuesto de siete millones de pesos.

Esta situación se devela en lo narrado por María Inés acerca de las peripecias a las que se enfrentó para solicitar el primer apoyo a la SEDESO, pues, aunque tuvo la oportunidad de salir de su comunidad durante 34 años, no sabía cómo llenar una solicitud: “[...] yo trabajé con papá Seguro Social y él, paternalista, todo, todo me hacía todo me daba, ni la solicitud no más firmada y la solicitud ahí lo llenaban” (Dimas, 2015).

Relató que tuvo la necesidad de solicitar 30 mil pesos a la maestra Chela Andrade y, sin saber cómo hacerlo, preguntó a Guadalupe Hernández Dimas —conocida como Nana Lu—, quien le indicó que bastaba con escribir y firmar la petición “en un papel común y corriente. Sí, así llévaselo” (Dimas, 2015).



## Figura 5

Relato de María Inés Dimas Carlos sobre el inicio del proyecto de cocinas tradicionales  
(Parte 1)

### Intervención de María Inés Dimas Carlos

#### Palabras en purépecha

Buenos días, señores y señoritas, con mucho gusto he venido a platicarles en la forma que estamos trabajando nosotros en la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna. Este, más que nada, mi finalidad es que ustedes sean transmisoras de la gente de las comunidades indígenas, que también se animen a trabajar en la manera como nosotros estamos trabajando.

Buenos, mi nombre es María Inés Dimas Carlos, soy de la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna. Santa Fe de la Laguna fue fundada por Tata Vasco. Tata Vasco llegó en el 1532 en la comunidad, él lo formó. Tenemos un pueblo hospital, es nuestra máxima atracción turística, porque a pesar de tantos años que tiene, estamos todavía con los usos y costumbres, con las ordenanzas que él nos dejó escritas.

La comunidad está conformada por cuatro barrios y cada barrio se divide en dos. Es por eso que nosotros, como acaba de decir la maestra Lucero, pues atrás de un fogón, atrás de una convivencia con amigas, con comadres, con eso empezamos a querer armar un proyecto. Deseábamos, no sabíamos del proyecto, de los proyectos, porque en la comunidad, pues no se sabe llenar una solicitud. Eso namás teníamos esa inquietud.

Parece que este proyecto nació en los 1000, el 2000, 2004-2005, que nosotros, las mujeres grandes de Santa Fe de la Laguna, se dieron cuenta que nuestra casa cural estaba muy deteriorada. Ya tenía más cerca de 400 años, y era lógico que, siendo de adobe y de madera, pues estaba. Se caminaba y se movía el piso.

Entonces, decidimos pedir un apoyo al gobierno para que nos ayudara a restaurar nuestra casa. Es por ahí donde yo me metí. Yo de profesión antes soy enfermera. Trabajé mis 30 años, y en aquel entonces, en ese tiempo, yo ya estaba jubilada, con muchas ganas de trabajar en mi comunidad con un recuerdo muy, muy especial en mi mente.

Cuando yo salí de mi comunidad, yo tenía, yo era una jovencita con deseos de tener un dinero más de lo que en mi casa me podían dar. Entonces me propuse, yo digo que como comúnmente se dice, nade contra el viento y marea, porque no sabía

hablar el castellano, no salía de mi comunidad, más aparte, pues éramos dos hijas y muy consentidas de mi mamá, que en ningún momento iba a aprobar que yo saliera de mi comunidad.

Pero yo me propuse: yo tengo que salir adelante, yo tengo que estudiar y el día de mañana mi vida va a cambiar porque voy a vivir un poco más tranquila. Es por eso que llegué a la comunidad y las señoritas me dijeron: "Oye hija" (era una tía), "oye hija, tú puedes hablar un poquito más el castellano, ¿por qué no vamos a visitar al gobernador? ¿Por qué no aprovechas que viene el gobernador, le hablamos y le pedimos?" Así lo hicimos.

El gobernador nos visitó, nosotros le servimos de guaruras, porque le rodeamos todas las mujeres, como diez mujeres a él, y lo llevamos a lo que él iba. Regresando le dije: "Venga a visitar nuestro curato para que vea cómo está." A él le conmovió mucho y dijo: "Los voy a apoyar, las voy a apoyar."

En ese, el gobernador era Tata Lázaro Cárdenas Batel. En ese entonces, estaba de la Secretaría de Desarrollo Social la maestra Graciela Andrade. Entonces, inmediatamente le dice: "A ver Chela, ven acá. Las señoritas te quieren hablar, quieren, anota lo que te van a pedir." La maestra, muy accesible, inmediatamente nos soltó todo el dinero —que ella decía que tenía poquito— pero nos soltó. Y dijo: "Pero quiero que en este momento se forme el patronato, y que sea de mujeres. No quiero hombres, quiero mujeres, porque hasta hoy en día los hombres han trabajado y no se ha reflejado, pero yo tengo fe en las mujeres y las mujeres van a trabajar."

Así lo hicimos. Pasó el transcurso de un año, terminamos de restaurar el curato con un apoyo gubernamental, desde luego. No nada más lo que la maestra, pues, nos dio poquito, pero después nos apoyaron. De allí nace nuestro proyecto.

Porque a pesar de que yo había salido ya tantos años, como 34 años salí de mi comunidad, y que yo no sabía llenar una solicitud —yo trabajé con papá Seguro Social y el paternalista, todo, todo me hacía, todo me daba, ni la solicitud, nomás firmaba y la solicitud de ahí lo llenaban—. Entonces yo me vi en eso: ¿cómo voy a hacer para

Nota: Ponencia de Dimas (2015).



## Figura 6

### Relato de María Inés Dimas Carlos sobre el inicio del proyecto de cocinas tradicionales (Parte 2)

solicitar? Un, los primeros 30 mil pesos que me iba a dar la maestra Chela.

Me dice la señorita Guadalupe Hernández: "Pues hazlo escrito y firmalo, y así, papel común y corriente y así llevárselo." Así lo hicimos. Y la maestra nos dio.

De allí terminamos el curato y le dijimos a Tata Lázaro: "Tata Lázaro, ahora nosotros tenemos inquietud. Siendo nuestra comunidad fundada por Vasco de Quiroga, tantos años que tiene, vienen historiadores, antropólogos, vienen turistas, y nosotros estamos aquí como el aparador nada más la gente entra, nos ve y se sale. ¿Y qué queda en nuestra comunidad? No queda nada, no queda nada. Entonces quisieramos que nuestras casitas que tenemos nos restauraran las casas y ahí poder ofrecerle alimento al turista, ofrecerle hospedaje."

Ella nos escuchó y se quedó callada. Dijo: "Vamos a ver." Al rato nos dijo, un buen tiempito pasó: "¿Saben qué, muchachas? Ya les hice el proyecto, ya está. Y ya lo mandamos, la solicitud a nivel federal, y está aprobado. Va a descender el dinero a nivel federal."

El doctor Genovevo lo tuve que convencer. Ella le dijo al doctor Genovevo: "Meto las manos a la lumbrera por las mujeres de Santa Fe, y no me van a hacer quedar mal."

Eso es lo que a nosotros nos impulsa, en especial —yo creo que a todas mis compañeras, somos 12 mujeres— pero a mí me impulsa, porque lo que yo prometí lo tengo que cumplir. Si el gobierno a mí me prometió, me arregló mi casa, tengo un hostal, el hostal Echeri, con siete recámaras, cocina, mi casa bien restaurada, yo tengo que corresponderle de igual manera, trabajando. Y así lo estamos haciendo cada una de las mujeres.

Hoy en día, todas mis compañeras son cocineras. ¿Por qué? Porque para estos proyectos nos tuvieron que dar cursos de capacitación, de manejo de alimento, nos dieron incubación empresarial, no este administración, higiene, de hotelería, pues recamarera, de todo un poquito nos dieron. Nomás nos falta que aprendamos a manejar computadoras. Eso es lo que nos falta.

Se escuchan palabras de Lucero.

Prosigue María Inés:

Ay, miren si... Mi hijo, bendito Dios, Diosito me dio cinco hijos. De esos cinco hijos tengo una licenciada en informática, una licenciada en enfermería, contador público, arquitecto, y el más chico es comunicólogo. Entonces, él ya hizo su maestría de diversidad cultural y él me está apoyando a través de internet a difundir mi hostal.

Bueno, todos los hostales contamos con cuatro hostales, que son: Urushu, Purépecha, Zipecua, y donde está su servidora: Echeri. Tenemos talleres de artesanía que le podríamos llamar nosotros de un momento, del principio, le llamamos talleres de convivencia. Estos talleres de convivencia se hicieron con la finalidad, pensando en nuestro... En nuestros compradores, que llegan a comprar una artesanía y lo primero que sí le dice uno: "Vale 50 pesos", y le dice: "¿Por qué no me lo das en 30 o en 20?"

Entonces, la finalidad es eso: para que la gente vaya a ver cómo se elabora una artesanía, y así le pueda dar valor. Cuando yo le pida 100 pesos, me los pague, porque ya sabe: cómo, cuántos pasos tienen que seguir desde ir al campo a traer el barro, secarlo, molerlo, amasarlo, hacer la artesanía, cómo terminarla bien, limpiarla, darle el primer cocido, darle el vidriado... Y entonces hay una serie de trabajo.

Mi comunidad, que trabaja mucho, hace una gruesa de ollitas. A la mejor en un día hace una gruesa, pero un día ya pasó, mientras molió, hizo el barro; al siguiente día ya hizo la gruesa; al tercer día las limpió, les puso sus asitas; cuarto y quinto día, las greteó. ¿Y en cuánto sale esa gruesa? Lo más que se cobra: 200 pesos. Entonces, ¿qué hizo esa familia? ¿Comer en 200 pesos toda la semana?

Eso es lo que a nosotras, las mujeres que nos reunimos, nos inquieta. Y estos proyectos, como dice la maestra Lucero, pues podemos decirle que están en... Es un éxito. A la mejor todavía mi gente no ve el reflejo, pero nosotros tenemos mucha inquietud y no nos desesperamos. El día de mañana vamos a tener acceso de turistas y vamos a dar muchos trabajos.

Son 11 proyectos, 11 casas. Entonces, en esas 11 casas se va a dar este trabajo. En cada casa, ahorita no estamos pudiendo porque todo el mundo ya sabe cómo estamos. No tenemos, no

Nota. Ponencia de Dimas (2015).



## **Figura 7**

### *Relato de María Inés Dimas Carlos sobre el inicio del proyecto de cocinas tradicionales (Parte 3)*

**tenemos mucho turista. Entonces, con mucho trabajo, la dueña lo está haciendo y ayudado por sus hijos. Pero para el día de mañana, tenemos la esperanza de que tiene que ser así, como nosotros lo planeamos, como nosotros tuvimos la visión.**

La interrumpe Lucero. Se escucha diciéndole:

—Cuéntales cómo ha sido desde sus inicios de cocineras, en qué ha cambiado...

Continúa María Inés:

Bueno, en los encuentros de cocineras, pues desde, desde el inicio... gracias a la maestra, la doctora Gloria —este, yo creo que recomendada por, por alguien— nos fue a visitar cuando estaba armando el expediente para el reconocimiento que se nos dio. Con mucho gusto nosotros le cocinamos: nacatamales, curundas, pescados asados, lo más tradicional que nosotros comemos en la comunidad.

Aquí no les trajimos pescado asado porque es imposible, ¿cómo lo van a comer? Necesitan visitarnos para ofrecerles así, tal cual nosotros comemos.

De allí, pues se nos ha invitado en diferentes... Primero nosotros empezamos a trabajar las 11 mujeres en un sólo, en un sólo puesto, y con mucho gusto veníamos, aunque nos tocara de a poquito. Pero sacamos premios, con las once

**mujeres sacamos el premio de las curundas, las aguacatas, el pescado en chile rojo —que nosotros le llamamos pescado ceremonial— y su servidora se sacó el tercer lugar nivel nacional con el pozole batido, pero ya nivel nacional.**

Y así fue como empezamos. Desde luego que a mí me ha cambiado mucho la vida. Yo, como les platicaba desde un principio: 30 años trabajando como enfermera, me jubilé y mi vida cambió. Volteé mi página de la vida. Yo creo que cuando una persona ya está destinada para servir, de igual manera, con mucha caridad, con mucho gusto, que le servía al prójimo en un hospital, de la misma manera lo estoy haciendo en la cocina.

Porque desde que inicio a preparar mi nixtamal o hacer mis preparativos, me encomiendo a Dios. Y, como todos nosotros los indígenas, acostumbramos a bendecir cuando empezamos a cocinar y cuando empezamos a servir. Y pues yo digo que es la misma, la misma manera, la misma manera de que este Dios me ha escogido para servirle al prójimo.

Tengan la seguridad, cuando ustedes me visiten, con el mismo cariño, con la misma... Con el mismo agrado, les sirvo.

Se escuchan aplausos por parte del público, y la chef Lucero expresa:

—Todavía no se termina, no se termina...

*Nota. Ponencia de Dimas (2015).*

Retomando las razones por las que Erick consiguió los recursos para implementar la RDV, una de ellas fue la remodelación de las casas, que correría a cargo de “jóvenes estudiantes de arquitectura [...] de una escuela pública de bajos recursos con la intención de titularse con un proyecto de arquitectura vernácula y en estrecha comunicación con comuneros y comuneras con una comunidad p’urhépecha de muy alta marginación, como Santa Fe de la Laguna” (E. Legaria, 2015).

De igual manera, se planeaba trabajar de esta forma en las cuatro regiones p’urhépechas. Sin embargo, al iniciar el proyecto arquitectónico —con un presupuesto de once millones de pesos—, “empezaron a salirle papás por todos lados: el Secretario de Turismo, el Secretario de Desarrollo Urbano y Ecología, el Rector de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, el Tecnológico de Morelia, el Tecnológico de Monterrey [...] SCOP” (E. Legaria, 2015).

En el caso de la SCOP (Secretaría de Comunicaciones y Obras Públicas), desde el punto de vista de Erick Legaria (2015), a pesar de que la dependencia se dedica a construir obra pública, sólo está preparada para “hacer carreteras, calles, drenajes, ese tipo de cosas, no para hacer arquitectura vernácula”, por lo que al obtener los “11-7 millones de pesos juntos en una cuenta bancaria para un grupo de 12 familias, donde las jefas de familia eran —y son mujeres—, todo mundo dijo yo quiero mi pedazo”. Puntualizó que tal circunstancia “los cegó [a los funcionarios], los obligó a ejercer todo tipo de artimañas, para quedarse con los recursos del proyecto de la RDV”.

Afirmó, además, que para los servidores públicos de alto nivel, como el entonces Secretario de Turismo que continuó al frente con el gobierno de Leonel Godoy Rangel, esto se convirtió en un motivo de presunción: “[...] por tener uno de los mejores elementos, o el mejor proyecto turístico cultural de México” (E. Legaria, 2015).

Cabe recordar que, en 2011, durante la ceremonia de entrega de premios del XVI Certamen del Concurso al Mejor Producto de Turismo Activo —organizado en Madrid por la Feria Internacional de Turismo (FITUR) y la revista AireLibre—, el estado de Michoacán fue galardonado por el diseño de la Ruta Don Vasco. El reconocimiento fue recibido por el entonces titular de la SECTUR, Genovevo Figueroa Zamudio, y el gobernador de la entidad. Este premio, otorgado por FITUR y AireLibre, reconoce el trabajo coordinado entre distintas instancias gubernamentales, tanto a nivel federal como estatal, para consolidar al turismo como uno de los ejes del desarrollo económico regional y nacional (Globaldit, 2011).



Al respecto, Erick Legaria (2015) comentó que, una vez que las instancias gubernamentales percibieron el potencial del proyecto de la Ruta Don Vasco, comenzaron a apropiarse de él, afectando directamente al equipo de estudiantes de arquitectura que participaba en su desarrollo, a pesar de que ellos ganaron durante tres años consecutivos “un premio latinoamericano de arquitectura vernácula en Venezuela; tres años representaron a México y a Michoacán con su proyecto se los quitaron, se los robaron lo hicieron pedazos eso es lo que pasa en todos los niveles ese es un ejemplo [...]”.

Fuera de los premios mencionados, según el entrevistado, la Ruta Don Vasco no tenía presencia real más allá de Santa Fe de la Laguna. No se ofrecía “ningún servicio desarrollado, no había ningún control de calidad, dado que no existía ninguna cartera de nada, que no sea Santa Fe de la Laguna” (E. Legaria, 2015). Esto se debía a que, en dicha comunidad, se capacitó a las mujeres participantes para que “aprendieran a manejar altos estándares internacionales de higiene e inocuidad en la cocina tradicional” (E. Legaria, 2015).

A la par, se inició un proceso para certificar “sus cocinas y sus espacios de refrigeración: su mesa fría, su mesa caliente, [evitar] la cercanía de establos de animales, todo eso se cambió sin agredir los usos y costumbres” (E. Legaria, 2015). En síntesis, Dimas (2015) explicó que el proyecto original Chirimoyo Ateciro en Santa Fe de la Laguna consistió en la creación de cuatro cocinas tradicionales, cinco talleres de convivencia y cuatro hostales. Cabe señalar que, en 2019, la SECTUR promocionaba en la página web de la RDV cuatro hostales.

Por otra parte, Erick Legaria (2015) agregó que otra de las integrantes que se capacitaron en Santa Fe de la Laguna fue la candidata al Premio Nobel Guadalupe Hernández Dimas, Nana Lu:

Ella no estaba en ese proyecto [...] ella ha podido participar en el proyecto porque ella con sus recursos ha levantado dos talleres de convivencia, un hostal y dos cocinas tradicionales. Esto se debe a que ella tiene una relación internacional impresionante.

Es así que Nana Lu “ayudó muchísimo porque, la mitad de las mujeres eran parte de la asociación Uarhi [mujer] que ella presidía” (E. Legaria, 2015) y contribuyó a generar confianza hacia Erick, ya que, por pertenecer al género masculino, está mal visto en las comunidades p'urhépechas que “un hombre joven se acerque a las mujeres, y más si estas son casadas o mayores de edad” (E. Legaria, 2015).

## Vender una quesadilla mítica con más de 2500 años de historia

66

En subtemas previos se contextualizó la historia, tanto la oficial como la no institucionalizada, sobre la Ruta Don Vasco, espacio en el que se nombró al proyecto Chirimoyo Ateciro. Surge entonces la pregunta: ¿cuál era el objetivo de esta iniciativa en Santa Fe de la Laguna?

Erick Legaria (2015) explicó que, debido a que la cocina estaba en boga y “la gente que hace turismo cultural tiene más de 40 años”, se perfilaba un tipo de turista que no busca emborracharse, sino “comer bien. No se quiere desvelar, quiere espacios de descanso, de meditación, y espacios donde consumir platillos típicos ceremoniales y de temporada con un estándar de calidad internacional en su preparación”.

Lo anterior se desprendió del diagnóstico que realizó, en el que concluyó que una de las principales razones por las cuales este tipo de turista evita comer en México es la percepción de que no se cumplen estándares de higiene: “porque cree que todo lo hacemos cochino y son gente cuyas bisabuelas usaban cofias para cocinar, aquí cocinamos con las barbas de fuera [...]” (E. Legaria, 2015).

Por este motivo, era necesario generar un proceso de confianza con este tipo de turista, ya que no se trataba solamente de vender una quesadilla, sino de “vender una pieza de maíz moldeada con más de 2500 años de historia” (Legaria, 2015). En este sentido, el visitante consumiría una quesadilla cargada con 700 años de historia de Santa Fe de la Laguna, elaborada con “tres tipos de maíz en su tortilla” y que “contiene el trabajo de generaciones y posee una raíz; por tanto, no se llama tortilla: tiene un nombre, porque en esta época del año y la forma como se va a acompañar, ya no es una tortilla, ya es otra cosa” (Legaria, 2015).

Esto permite visibilizar un fenómeno que se presenta cuando se intenta dotar de valor agregado a una manifestación cultural —en este caso, una quesadilla, un pequeño tentempié tradicional de la cocina mexicana— con el fin de adaptarla a un mercado comercial más amplio (véase la figura 8).

### Figura 8

*Representación del fenómeno de la quesadilla con valor agregado*



*Nota.* Elaboración propia.

Lo interesante de la implementación del proyecto Chirimoyo Ateciro es que permite vislumbrar cómo persiste una noción restringida de patrimonio cultural, imaginada únicamente en términos de “consolidación, conservación, presentación, preservación, mantenimiento de la originalidad, la inamovilidad [...]” (Villaseñor, 2015). En este marco limitado, se concibe erróneamente que el patrimonio cultural inmaterial está compuesto únicamente por “las artesanías, las artes del espectáculo y la lengua”, y no por “la vida misma” (Villaseñor, 2015).

En suma, se observa que el patrimonio cultural inmaterial está integrado por las tradiciones, las costumbres y las formas de vida de un grupo social. Por tanto, constituye “una manera de estar en el mundo que nos distingue, que nos da identidad; no es la canción, es todo el contexto de estar en el mundo, en este caso, lo que permite producir esa canción [...] que permite producir el mole o el churipo” (Villaseñor, 2015).

Sin embargo, esta visión de rescatar una manifestación del patrimonio cultural inmaterial al darle un valor agregado deviene de la línea política comercial que delimitan organismos como la UNESCO (siglas en inglés para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura). Para ilustrar este punto, se retoma lo expuesto por Nuria Sanz (2017), representante de la UNESCO en el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana (FMGM), espacio en el que recomendó a los restaurantes mexicanos ubicados en Estados Unidos y Canadá que en sus cartas o menús incluyeran una cronología de la receta que describiera la antigüedad que tiene.

La representante consideraba que

68

La antigüedad no es sinónimo de vejez, pues la antigüedad es una forma de respeto que se debe tener a toda esa enorme tradición y acumulación de conocimiento y experiencia sobre lo que significa el origen de la producción de alimentos de cereales [...] el origen de la producción de tantas especies del territorio actual soberano mexicano, que sin duda forman parte de la receta doméstica en los cinco continentes y de las recetas con 7000 años (Sanz, 2017).

Entre estos ingredientes, mencionó la vainilla, el cacao, el café y el árbol de Ramón. Para concluir, Sanz propuso que al comensal se le explicaran cuatro elementos esenciales (véase la figura 9).

### Figura 9

*Cuatro elementos esenciales recomendados por Nuria Sanz (UNESCO) para explicar la gastronomía a los comensales*



*Nota.* Elaboración propia a partir del discurso de Sanz (2017).

A raíz de esta línea política impulsada por la UNESCO y otros organismos intergubernamentales —aplicada también en México— se comprende por qué el proyecto Chirimoyo Ateciro se amparó en las teorías del desarrollo, así como la razón por la cual se planteó desglosar la cocina p'urhépecha desde sus actos ceremoniales. Erick Legaria (2015) refirió que el chef responsable de capacitar a las cocineras en Santa Fe de la Laguna procuró “que hubiera nuevas recetas y que se trajeran chefs de todo el mundo a trabajar con las mujeres”.

Además de la certificación de las cocinas conforme a normas y estándares de calidad e inocuidad alimentaria, esta línea política permite entender por qué uno de los indicadores de éxito en este tipo de iniciativas radica en el hecho de que “una quesadilla cuesta 17 pesos en lugar de nueve, porque está cargada de todo esto” (E. Legaria, 2015). Desde la perspectiva que aquí se expone, tal incremento de valor se justifica con el siguiente discurso: “cuando una economía familiar se fortalece a partir de los usos y costumbres, esto es un indicador [...] no saliste de tu casa, además estás trabajando con tus hermanos, con tus hijos, con tus papás, con tu mamá [...]” (E. Legaria, 2015), todo ello con la finalidad de extraer una manifestación de la vida cotidiana —como lo es una simple quesadilla cargada de historia ancestral— e inscribirla en un circuito económico-comercial.

Con base en estos argumentos, el entrevistado señaló que, al momento de diseñar la Ruta Don Vasco, era necesario pensar en lo que realmente desea una mujer p'urhépecha. Esto implicaba desmontar el imaginario de la artesana que “está felizmente con sus artesanías” (E. Legaria, 2015), una visión que no resulta del todo cierta, ya que —como puntualizó— a muchas mujeres “les gustaría [efectuar] otra cosa, pero es lo que realiza en su pueblo y todo mundo hace artesanías, ella las vende” (E. Legaria, 2015).

En complemento, Legaria (2015) afirmó que a algunas mujeres p'urhépechas les gustaría cocinar, mientras que a otras les interesaría “pintar, cantar, bailar, tocar un instrumento, cuidar abejas, recuperar su huerta familiar”. Por ello, se planteó un proyecto arquitectónico de desarrollo que contemplara como ejes “la certificación, la institucionalización de procesos y la facturación de servicios”, ya que esto conllevaba adentrarse en el mundo real, donde “facturas, das seguro social, vas ante un notario para asociarte y tener una figura jurídica”.

Desde la perspectiva de Erick, este proceso permite “hablar de tú a tú” con agencias de viaje, agencias internacionales y ONG, un avance que ya se ha dado en Santa Fe de la Laguna. Sin embargo, aún no se ha logrado que “[...] los pobladores dejen de salir a vender artesanías en las fechas fuertes [...] en la noche de las ánimas, la noche de muertos, el 15 de septiembre y diciembre” (E. Legaria, 2015).

Por ello, refirió que los ingresos por concepto de visitas a la Ruta Don Vasco o a lo que ésta debería ser se concentran principalmente en la celebración de la noche de muertos. Asimismo, señaló que Michoacán cuenta con un amplio potencial turístico gracias a diversos recursos. Por ejemplo, hay “platillos y tour a muchas cosas, cuando no es religioso, es de naturaleza, es de gastronomía, es artesanal, es de historia oral, es de danza y música [...] o los festivales y danza p'urhépecha, esto se debe a que el calendario o a que el año está plagado de cuestiones culturales que ya están producidas por las comunidades” (E. Legaria, 2015).

No obstante, aseguró que uno de los logros más destacados del proyecto en Santa Fe de la Laguna ha sido la recuperación de los supuestos platillos prehispánicos, presentados en una muestra gastronómica por las 25 cocineras capacitadas de este lugar. En dicha muestra se rescataron menús tradicionales, como los que se ofrecían a Vasco de Quiroga: “eso no lo tiene nadie más que nosotros, imaginemos lo que hay ahí. Eso lo sabe León Legaria<sup>6</sup>, él diseñó eso” (E. Legaria, 2015).

<sup>6</sup> El Chef León Legaria es hermano de Erick.

## La proeza: Certificar a la cocina de Santa Fe de la Laguna

En lo que respecta a la certificación de las cocinas, el responsable de esta tarea fue el chef León Legaria, quien tuvo a su cargo la capacitación de 25 mujeres de Santa Fe de la Laguna con el objetivo de obtener la “certificación de inocuidad en la preparación de platillos típicos p’urhépecha” (E. Legaria, 2015). No obstante, surge una interrogante central: ¿cómo certificar una cocina que utiliza productos provenientes de un lago contaminado?

Ante esta cuestión, Erick Legaria (2015) explicó que “durante el proceso de certificación de los platillos no se solicita un estudio de laboratorio para comprobar la calidad de nutrientes o sus componentes bacteriológicos; la primera evidencia es que la gente no esté enferma”. Añadió que no existe otra evidencia concreta, ya que la inocuidad “se mide a partir del origen de los ingredientes, de las carnes y de los guisantes, también [por] el origen del agua, pero si el agua viene del pozo y es hervida, cumple con los estándares”.

Por tanto, es importante destacar que la capacitación liderada por el chef Legaria consistió fundamentalmente en la enseñanza de buenas prácticas de higiene, pues “nunca se pensó en certificar [formalmente], ya que esto es imposible en parte debido a la arquitectura de las cocinas tradicionales. Las cocinas tradicionales son abiertas y, en lo que se refiere a la certificación del agua, esta no se solicita” (E. Legaria, 2015).

En relación con lo preliminar, Erick tiene presente que los impactos ambientales en la zona lacustre de Pátzcuaro son terribles. Expresó que el lago “no debería estar abierto a la navegación, no deberíamos seguir tirando nada a ese lago, no se debería volver a cortar un sólo árbol” (E. Legaria, 2015), por lo que la emergencia para este territorio es total. Al respecto, León Legaria (2015) expuso que nunca se examinó la calidad del agua; sin embargo, considera que no solo el líquido vital está contaminado, sino también el pez, el pescado.

Además, Erick Legaria (2015) declaró que como este terreno es de un valor turístico ancestral en el estado, pueden pasarse cosas por alto, como que “los problemas renales de Santa Fe de la Laguna son producto de la contaminación de sus pozos y del lago”. Aunado a los problemas ambientales, es imposible que las mujeres p’urhépechas obtengan la certificación porque hacen uso del metate [...] de piedra porosa, así como de madera que también es porosa y siguen utilizando barro”, puesto que hay diversos tipos de barro que contienen plomo y se utilizan las ollas de cobre, elementos prohibidos por ciertos distintivos de calidad. (L. Legaria, 2015).

El entrevistado comentó que no es posible morir por consumir una vez o cinco pescados contaminados, ya que “el nivel de cianuro desaparece pronto, el de plomo también” (E. Legaria, 2015). Un ejemplo fue con el chef León, quien degustó un pato adobado en la comunidad: “No lo podía creer. El pato adobado



jamás lo había probado, me dio mucha curiosidad. Me hablaban mucho del pato, una noche fuimos, lo comimos” (L. Legaria, 2015).

A pesar de que algunos ingredientes fueron de su agrado, no vivió una buena experiencia por un sabor particular en el platillo: “Me gustó mucho la salsa. El pato silvestre que sabe a terrazo, por ahí me comí una tripita del pato, un pedacito. Me supo a agua del lago” (L. Legaria, 2015).

Los problemas de salud, según Erick, ocurren cuando se consumen demasiados alimentos contaminados:

Si vienes de Cuitzeo a comer a Pátzcuaro no te va a ir muy bien, [Cuitzeo] tiene 10 agentes activos cancerígenos. Activos quiere decir que están en el pasto, en los peces, en las vacas. ¿Tú has oído la canción de mi agüita amarilla? [...]” (E. Legaria, 2015).

En síntesis, esta situación explica por qué la cocina michoacana no puede certificarse formalmente: “no se puede y los vemos en los festivales. Por ejemplo, ¿dónde están las mujeres en terrenos con tierra?” (L. Legaria, 2015).

## ¿Por qué promocionar un modelo que es devastador en las comunidades?

Ante las condiciones ambientales del lago de Pátzcuaro, señaladas por los hermanos Legaria, conviene cuestionar por qué se impulsa un modelo que puede resultar devastador para las comunidades. Se plantea la hipótesis de que dicha promoción tiene como base la idea de poner en valor las prácticas culturales locales —en este caso, la cocina p’urhépecha—; sin embargo, en lugar de fortalecerlas, se produce un fenómeno de descontextualización (véase la figura 10).



## Figura 10

*Síntesis de los fenómenos de descontextualización derivados de la promoción de prácticas culturales*



Nota. Elaboración propia a partir de Hernández (2011).

Desde la economía utilitarista se intenta explotar al máximo la noción de que se tiene a un mercado cautivo "seducido por algo que es auténtico por algo que se encuentra en la base por algo que le lleva [...]" (Sanz, 2017). Para comprender esta lógica, conviene retomar la reflexión de Erick Legaria (2015) sobre los motivos que impulsan la promoción de este tipo de modelos: "el problema con los artesanos es que, dado que su producto es una artesanía, no pueden mantener un stock; por ello, el mercado importante no les compra, porque no tienen un control de calidad".

Desde esta lógica, las comunidades no pueden ofrecer una "producción en serie y no pueden vender cosas como piezas únicas, no pueden competir con los chinos, con los japoneses, con los africanos" (E. Legaria, 2015). No obstante, enfatiza que el valor artístico y simbólico de una pieza solo puede apreciarse si "llevas a la gente ahí, cuando lo hace el artesano" (E. Legaria, 2015).

Por ello, el proyecto de la Ruta proponía como estrategia “invitar [al turista] a ver, a escoger la leña, qué tipo de madera te da calor para hornear ese barro, para dejarlo con ese vidriado, para poderlo pintar, para poderlo bruñir o para que no se te quiebre” (E. Legaria, 2015). De acuerdo con Erick, esta vivencia transforma la relación del visitante con la artesanía, pues “la gente normalmente viene y compra una artesanía, [pero] si le enseñamos a hacer artesanía no la va a regatear, va a regresar y va a traer más gente, en lugar de decir ‘mira, la compré en un pueblito allá, en un lugar’” (E. Legaria, 2015).

Ahora bien, es fundamental subrayar su afirmación de que la Ruta Don Vasco no existe más allá del discurso y el papel. “Yo he tenido que considerar a la RDV así, aunque yo me refiera siempre a Santa Fe de la Laguna, porque así se han dado las cosas” (E. Legaria, 2015). Esto se debe a que, desde la perspectiva comercial, la Ruta no está consolidada. Aunque “existe un diseño de señalética, se ha escrito muchísimo sobre esta, existen libros al respecto [...] existe una ruta que tú puedes seguir y tomar fotos y todo, pero no se cuenta con servicios diseñados por ninguna agencia de viajes del programa de la RDV, no existe el producto” (E. Legaria, 2015).

En alusión a lo precedente, Roberto Monroy —secretario de Turismo de Morelia (2008-2012) y secretario de Turismo de Michoacán en los periodos 2012-2015 y 2021-2027— señaló que la Ruta Don Vasco es una gran propuesta respaldada por un importante trabajo de investigación, pero que “se quedó arriba” —es decir, no se ha logrado aterrizar—. Para lograrlo, considera fundamental que los tours operadores “conozcan lo que es” y que “las comunidades tengan sus fondas, sus restaurantes y cocinas que ofrezcan comida, y que haya hostales, al menos, para brindar servicio” (Monroy, 2017). De igual forma, explicó que es necesario contar con infraestructura mínima: “gasolineras que estén abiertas, al igual que los templos y las capillas, y no que llegues y esté cerrado o no te permitan la entrada. Una ruta no es tan fácil” (Monroy, 2017).

Dado que “es un proceso de convencimiento a la propia gente de las comunidades, para que vean que va a haber un beneficio [...] sin un prejuicio a sus inmuebles, no [...] sería terrible” (Monroy, 2017). Sin embargo, lo anterior se debe sopesar críticamente, pues habría que verificar si en la actualidad existen agencias que ya integran en sus catálogos un recorrido bien estructurado de la Ruta Don Vasco (véase la figura 11).

## Figura 11

### Ejemplo de la comercialización de ceremonias: Bodas al estilo P'urhépecha



Nota. Elaboración propia a partir de Lara (2019).

Para finalizar, Erick Legaria (2015) afirmó que cuando se mencionaba a la Ruta Vasco de Quiroga se aludía a Santa Fe de la Laguna, o no existe otra cosa, es decir: "yo soy el principal promotor, yo vendo todavía ese servicio". Además, durante 2015 logró llevar "a más de veinte personas de China, Japón, Corea, más treinta europeos de México, muchísima más gente [...]" . Según su testimonio, el perfil de estos visitantes corresponde a "grupos de investigadores, documentalistas, promotores culturales". Por ello, sigue ofreciendo este tipo de experiencias turísticas, dado que es "socio de la organización Ateciro".

Como se observa en el pasaje anterior, la inserción de prácticas culturales como la cocina p'urhépecha en un circuito turístico genera tensiones y produce nuevos imaginarios donde se idealiza la idea de que, incluso en la era de la globalización, subsiste la práctica de una cocina tradicional, ancestral, natural y sana.

## Conclusiones

Al presentar la versión no institucionalizada del diseño de la Ruta Don Vasco (RDV), se hace evidente la necesidad de realizar un balance entre las líneas, los temas preponderantes y las perspectivas con las que se abordan estos análisis. Si bien existen investigaciones en torno a la RDV, es urgente fomentar estudios que se enfoquen en los actores o agentes culturales poco visibles en el campo del poder culinario y del turismo en Michoacán.

Este mismo ejercicio crítico debe extenderse a la ciudadanía que habita en los territorios de dicha ruta. Lo esencial de reconocer a las comunidades como agentes históricos es el rol que deberían tener en el diseño y la construcción de los sentidos turísticos en su territorio, lo que pudiera traducirse en fortalecer el vínculo entre patrimonio, identidad, sostenibilidad y justicia cultural. Sin lugar a duda, es ineludible contar con estudios donde predomine un enfoque alternativo que desarrolle y visibilice lo complejo que puede ser tratar de comprender las tensiones, disputas y consensos en torno a la Ruta Don Vasco.

Bajo esta línea, esta investigación permitió visibilizar los intereses y tensiones que se derivan de diseñar un circuito turístico-comercial como la Ruta Don Vasco, el cual se justifica bajo el argumento de que las comunidades —incluso en la era de la globalización— preservan sus prácticas culturales y tradiciones ancestrales. Se advirtió, además, que concebir a la cocina michoacana desde una perspectiva esencialista y purista puede invisibilizar los conflictos, intereses ocultos y contradicciones presentes durante la patrimonialización.

Asimismo, se mostró cómo los discursos oficiales e institucionales tienden a construir una imagen idealizada y estática de las recetas y de las propias cocineras tradicionales, presentándolas como herederas de una práctica que tiene origen en una cultura ancestral. Para concluir, es importante poner atención en los efectos sociales y ambientales que provoca la inserción de las prácticas culturales en el mercado turístico. Dicha inserción parte del supuesto de que el viajero o turista desea conocer y vivir como hacen los grupos étnicos; sin embargo, detrás de este ideal se encuentra una lógica mercantil que busca convertir los saberes o lo más intangible de los seres humanos en productos comercializables.

Las principales tensiones económicas, simbólicas y políticas que se observaron en el caso de análisis oscilan en diferentes direcciones: por un lado, se encuentra la lucha de poder, y la disputa por ejecutar un recurso gubernamental para crear la Ruta Don Vasco, y después de implementarse, esta se abre un campo de posibilidades para los agentes culturales y turísticos con un gran poder para incursionar o afianzar su posición, tanto económica como simbólica, lo que puede acrecentar aún más las brechas de inequidad económica, social y cultural en la ciudadanía de las comunidades que integra al circuito de la Ruta Don Vasco. Un patrón de esta brecha de inequidad económica se denotó en lo que menciona María Inés Dimas, que en la comunidad no les quedaban beneficios con la visita



de los turistas y que solo se sentían como en un aparador. Esto en sí se puede constituir como un ejemplo directo de la dialéctica de “ocultamiento y vigilancia” que Scott (2000) describe en la historia de las mentalidades, donde el subordinado debe simular sumisión cuando percibe que se ejerce poder sobre él. En este sentido, se debe reflexionar hasta qué punto en los actos públicos los agentes con menos poder se subordinan o, por el contrario, tienen un campo de acción para una rebeldía velada: hasta qué punto, ¿Erick, María Dimas y otros agentes pueden resistir la dominación que ejercen los actores más poderosos?

Por esta razón, se señala que es importante continuar esta investigación con el objetivo de ahondar en la participación comunitaria, en los efectos culturales del turismo o en cómo los indistintos agentes del campo de poder culinario erigen y se disputan las narrativas patrimoniales en contextos de globalización. En suma, el caso de análisis de Erick Legaria y su invisibilización es un ejemplo en la historia y narrativa de los discursos oficiales pronunciados por los agentes que ostentan no sólo el poder económico sino también el simbólico, lo que conduce a que se cuestione: ¿cuántos actores y agentes comunitarios en esta primera etapa del diseño de la Ruta Don Vasco fueron anonimizados? Aunado a esto, es necesario analizar a detalle cómo es que a partir de la denominación y la puesta en marcha de la ruta las comunidades tienen un margen de acción para resistir al aparato de dominación. Además, se debe reflexionar si Ateciro actualmente es un proyecto contracultural de resistencia.



## Referencias bibliográficas

- Arévalo, G., Rodríguez, L., y Ortiz-Paniagua, C. F. (2023). Capacidades dinámicas y ruta turística inteligente: revisión de la ruta Don Vasco en Michoacán, México. *El Periplo Sustentable*, (45), 316-341. <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i45.18935>
- Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas. (2015). *Pueblos Indígenas de México en el Siglo XXI* (Vol. 3).
- Dimas, M. I. (2015, 23 de agosto). Los hostales, talleres y cocinas tradicionales en Michoacán, un caso de éxito [Ponencia en panel]. *Primer Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales 2015*, Morelia, Michoacán, México. <https://www.youtube.com/watch?v=KNnqqEh96AY>
- García, K. M., y Mercado, E. (2023). Percepción de los recursos turísticos-patrimoniales de un territorio. Habitantes, turistas y funcionarios del circuito “El alma de Don Vasco”, Pátzcuaro, México. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 21(2), 337–362. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2023.21.022>
- Globaldit. (2011, 22 de enero). *La Ruta Don Vasco, mejor producto de turismo activo Feria Internacional de Turismo 2011*. <https://globaldit.com/es/blog/noticias/item/la-ruta-don-vasco-mejor-producto-de-turismo-activo-fitur-2011>
- Hernández, J. (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. *PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(2), 225-236. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.021>
- Langue, F. (2006). La historia de las mentalidades y el redescubrimiento de las Américas. *Nuevo Mundo - Mundos Nuevos. Revista Actualidades*, (7), 7-21. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.1171>
- Lara, M. (2019, 18 de junio). *Caro y Fix: Una ceremonia purépecha que te robará el corazón ¡por completo!* <https://www.melissa-lara.com/2019/06/18/ceremonia-purepecha-boda-uriel-mateos/>
- Legaria, L. (2015). *Recetario* [Manuscrito no publicado]. Morelia, Michoacán, México.
- Martínez, J. A. (2014). *La conquista del paladar: Región, identidad y sabor en la Tierra Caliente* [Ponencia]. Coloquio “Cocina michoacana, patrimonio cultural en movimiento”, Morelia, Michoacán, México. [https://www.youtube.com/watch?v=RG\\_zoxnGSTQ](https://www.youtube.com/watch?v=RG_zoxnGSTQ)



Hiriart, C. A. (2018). El turismo cultural sustentable en la Ruta Don Vasco en Michoacán (México). *Revista Gremium*, 5(9), 99-116. <https://doi.org/10.56039/rgn09a08>

Pasión Biker. (2025). *Ruta Pátzcuaro*. <https://www.pasionbiker.com/ruta-a-patzcuaro/>

Redacción/Quadratín. (2018, 28 de febrero). Instalan consejo consultivo turístico y cultural de la Ruta Don Vasco. *Quadratín Michoacán*. <https://www.quadratin.com.mx/cultura/instalan-consejo-consultivo-turistico-cultural-la-ruta-don-vasco/>

Sánchez, R. (2014). *Del plato a la boca: La comida en las comunidades de Tenhuatepec, Mpio. de Chinicula, Michoacán* [Ponencia]. Coloquio “Cocina Michoacana, patrimonio cultural en movimiento”, Morelia, Michoacán, México. <https://www.youtube.com/watch?v=dkwLEHNZf9k>

Sanz, N. (2017). *Inauguración V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana* [Discurso]. México.

Serrato, M. A., Rayas, V. M., Murillo, R. T., y Díaz, J. A. (2011). La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(4), 681-689. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.064>

Secretaría de Turismo de Michoacán. (2022). *Vive Michoacán*. <https://vivemichoacan.com/>

Scott, J. C. (2000). *Los Dominados y el Arte de la Resistencia* (J. Aguilar Mora, Trad.). Ediciones Era. (Obra original publicada en 1990).

Villaseñor, C. (2015). *Patrimonio cultural y economía creativa* [Video de ponencia, III Congreso Internacional sobre experiencias en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, Cuernavaca, Morelos]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=yX1c9xmLdug>

Zúñiga-Bravo, F. G. (2019). Espacio turístico y turismo cultural a través de la ruta Don Vasco en Michoacán, México. *Revista Geográfica de América Central*, (63), 60-85. <https://doi.org/10.15359/rgac.63-2.3>

## Dirección de correspondencia:

Brisol García

Contacto: [solbrillo3@gmail.com](mailto:solbrillo3@gmail.com)



Esta obra se encuentra bajo una Licencia de Creative Commons  
Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

