



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

La transmisión de conocimientos en una empresa familiar dedicada a la alimentación: el caso de la cenaduría Las Brisas, Querétaro.

Opción de titulación
Tesis

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de Maestra en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Presenta:
Cintya Briseño Perrusquía

Dirigida por:
Dra. Marja Teresita González Juárez

Dra. Marja Teresita González Juárez
Presidente


Firma

Dr. Juan José Gutiérrez Álvarez
Secretario


Firma

Dr. José Luis Plata Vázquez
Vocal


Firma

Dr. Gaspar Real Cabello
Suplente


Firma

Dr. Eduardo Solorio Santiago
Suplente


Firma


Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas
Directora de la Facultad


Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña
Directora de Investigación y Posgrado

Centro Universitario
Querétaro, Qro.
Septiembre de 2018

La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.

RESUMEN

La presente tesis muestra los resultados obtenidos a partir de un estudio de corte antropológico, sobre una organización social dedicada a la elaboración y venta de alimentos tradicionales en la ciudad de Querétaro. En esta propuesta, se aborda la manera en la que se transmiten los conocimientos en una empresa familiar. Explora la importancia de conocer cómo surge en este contexto, la división del trabajo; cómo se opera la relación entre jerarquías tanto dentro de la estructura empresarial como en la familiar, como se conducen los roles de género, como el lazo afectivo afecta el trabajo en equipo; pero sobre todo, la manera en la que todo lo anterior forma parte del proceso de transmisión de la tradición entre generaciones.

(Palabras clave: *Alimentación, empresa familiar, transmisión de conocimiento, género.*)

SUMMARY

The present thesis shows the results obtained from an anthropological study about a social organization dedicated to the elaboration and sale of traditional foods in the city of Querétaro. In this proposal, the way in which knowledge is transmitted in a family business is addressed. Explore the importance of knowing how the division of labor emerges in this context; how the relationship between hierarchies is operated both within the business structure and in the family structure, how gender roles are conducted, how the affective bond affects teamwork; but above all, the way in which all of the previous sections are part of the process of transmission of the tradition between generations.

(Key words: *Feeding, family business, knowledge transfer, gender.*)

A Emilia por siempre mostrarme su luz.

AGRADECIMIENTOS

A mi familia porque sin su apoyo incondicional este paso no se podría haber logrado. Cada uno de los miembros es importante, comenzando por mis padres Eduardo Briseño y Silvia Perrusquía, quienes me mostraron que con armonía, dedicación y amor, se logran grandes cosas. Gracias.

A Rodrigo Sánchez que está a mi lado y, que siempre juntos encontramos la manera de salir adelante, este paso es un triunfo más.

A Emilia Sánchez, mi muñeca hermosa; que todos los días con su sonrisa, tengo lo necesario para abrir camino y que sin ese aguante que tuvo durante nuestros días de escuela no hubiera sido posible completar en tiempo y forma este grado.

A mis hermanas, cuñados y sobrinos porque aunque lejos siempre me dan ese apoyo necesario, ese pequeño empujón que llegaba en los momentos justos.

A mis tías y tíos que siempre estuvieron presentes, preocupados por cómo íbamos y brindando su apoyo en todos los sentidos.

A mi suegra y mi familia política por las porras.

A mis maestros durante la maestría, quienes con la forma en que imparten clase me motivaron para que mi trabajo se realizara de manera adecuada, quienes tuvieron la ardua tarea de hacerle entender a una gastronoma la importancia de la investigación para su campo de acción. Gracias a todos, porque sin ustedes dando esos “jalones de oreja” no hubiera sido posible concretar. En especial a mi directora de tesis Dra. Marja González quien me ayudo a desmarañar las ideas que tenía en la cabeza y volverlas conceptos para realizar una investigación eficaz y a mi gusto.

A la Universidad Autónoma de Querétaro, por todas las facilidades para la cuestión económica que surge de estudiar, por creer en sus profesores y apoyarlos para que cada día se preparen y aporten más a sus alumnos y a la sociedad.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por la beca otorgada para realizar estos estudios. Al ser esta maestría un programa de calidad, apuestan por las humanidades para lograr un cambio en la manera de ver las cosas. De igual manera agradezco la confianza depositada en mi persona para llevar a cabo esta maestría y el apoyo para con las personas que se quieren superar y lograr un cambio.

A todas las personas que de una u otra manera son parte de mi vida, gracias porque sin notarlo me ayudan a ser mi mejor versión, este grado académico me impulsa a motivar a otras generaciones y a querer ser parte de un crecimiento en la sociedad.

No puede faltar mi sincero y enorme agradecimiento a la familia Olvera Rodríguez, quienes con su cálida bienvenida a las puertas de su establecimiento, pero sobre todo de su hogar, me dieron a manos llenas el material necesario para realizar el estudio de caso más sabroso y enriquecedor que hubiera deseado tener.

Por último agradecer a Dios, que siempre nos pone en el lugar adecuado, sus planes definitivamente están trazados y agradezco ser un “humanito” más parte de esta sociedad.

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	9
ANTECEDENTES.....	11
1.1 Objetivo general	14
1.2 Objetivos particulares	14
1.3 Preguntas de investigación	15
MARCO TEORICO REFERENCIAL.....	16
Empresa familiar	16
Alimentación.....	19
Transmisión de conocimientos.....	24
Transmisión de conocimientos en espacios de alimentación....	28
CAPÍTULO ETNOGRÁFICO	30
1. Contexto	30
1.1Layout.....	32
2. Historia.....	35
3. La familia Olvera Rodríguez	37
3.1Genealogía	42
4. La organización.....	45
5. Transmisión de conocimientos (o de como aprendieron en el negocio)	50

6. Sobre la comida	57
6.1 De lo que comen	57
6.2 De la comida que venden	61
ANÁLISIS Y CONCLUSIONES	66
IMÁGENES.....	78
BIBLIOGRAFÍA	82

INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo presenta los resultados obtenidos a partir de un estudio de corte antropológico sobre una organización social dedicada a la elaboración y venta de alimentos tradicionales en la ciudad de Querétaro. En él se aborda la manera en que se transmiten los conocimientos en una empresa familiar. Explora también la importancia de conocer cómo surge, en este contexto, la división del trabajo, cómo se opera la relación entre jerarquías tanto dentro de la estructura empresarial como en la familiar, la manera en que el lazo afectivo afecta el trabajo en equipo; pero sobre todo, la manera en la que todo lo anterior forma parte del proceso de transmisión de la tradición entre generaciones.

Por tratarse de conceptos vinculados a la cultura alimentaria, la empresa familiar y la transmisión de conocimientos, la mirada antropológica resulta ser por demás pertinente para indagar entre los lazos afectivos y productivos, para entender la forma de organización jerárquica bajo la cual se elaboran y venden alimentos en un grupo, y lo que implica involucrar a la familia, en un contexto de negocios, donde las relaciones familiares y los sentimientos, inevitablemente se mezclan, al tratar o trabajar *con “instituciones consideradas marginales dentro de una sociedad industrial”* (Rodríguez, 2011:4).

La complejidad de este tema inicia si se toma en cuenta que las actividades dedicadas a la alimentación son consideradas un oficio. Desde la agricultura hasta la preparación de alimentos, las empresas que se relacionan con éstas actividades tendrán a su vez que lidiar con problemáticas más profundas que una simple relación oferta – demanda; al estar vinculados con temas de higiene, salud, preferencia en el consumo, tradición y cultura alimentaria, así como la atención para la venta de los productos y el servicio que involucra el alimentar a otras personas.

Por otro lado abordar el estudio de una empresa familiar en donde su propia cultura y la de su entorno se constituyen como incentivos, a la par que restricciones, para hacer realidad un proyecto empresarial y en donde ciertas ideas y practicas relacionadas con la herencia y su fiscalidad, la división del trabajo, las formas de dirigir y la jerarquía, constituyen retos para los miembros involucrados, al mismo tiempo que se implican sentimientos que van de la pasión a la razón y que pueden quedar fuera de los contextos de la familia y la empresa y viceversa (Rodríguez, 2011:7).

Otra inquietud al realizar esta investigación es la de conocer cómo se da, en el caso de una empresa familiar dedicada al área alimentaria, la transmisión de conocimientos, no solo dentro de la cocina sino en toda la empresa y en todos los niveles jerárquicos: la administración, la preparación de alimentos y el servicio; ya que esto permitirá que dicha empresa familiar perdure y más miembros de la familia se vean favorecidos por ella, evitando que sea parte de la estadística sobre el deceso de las empresas durante la administración de la tercera generación y sirva de ejemplo para reconocer la importancia de la transmisión de conocimientos intergeneracional, sinónimo de transmisión de cultura.

ANTECEDENTES

En la industria alimentaria, el seguir una receta es crucial para el buen desempeño de la compañía, al contar con procedimientos estandarizados, aseguran que lo que se prepare cuente con el sabor que la identifica, ¿qué pasa en una empresa familiar, en donde no solo se deben de seguir instrucciones de preparación, financieras, empresariales y de servicio; sino a su vez lidiar con sentimientos y problemáticas ligadas a la persona que da dichas instrucciones? ¿Cómo asegurar que la empresa puede soportar los cambios no solo de una generación de comensales sino a su vez de empresarios familiares? Nivel emocional, afectividades y lealtades que no hay en una empresa de capital, donde las relaciones son meramente laborales.

Es así como se plantea el tema, “La Transmisión de Conocimientos en una Empresa Familiar Dedicada a la Alimentación” el cual se pretende abordar a partir del acercamiento a una cenaduría ubicada en un barrio tradicional de la ciudad de Querétaro, con una historia surgida hace más de 50 años, a partir de 1952 y que ahora alberga a la segunda y tercera generaciones, que procuran mantener la misma atención y sabor de cuando estaban al frente los fundadores.

La perspectiva teórico-metodológica para este trabajo se inscribe dentro de la mirada de los estudios de la Antropología de la Alimentación, que sugieren:

“la necesidad metodológica de aproximarse al estudio del comportamiento alimentario a través de la etnografía como una vía eficaz para abordar de forma comparativa y holista la compleja naturaleza de dicho comportamiento y de sus aspectos más relevantes y significativos, dado que prioriza todos aquellos instrumentos analíticos que favorecen la observación, la descripción y el análisis de la vida cotidiana

de los miembros de una sociedad dada: observación participante, apuntes biográficos, descripción, entrevistas, grupos de discusión, diario de campo, apuntes dietéticos, calendario anual o registro audiovisual, etcétera.”

(Gracia Arnaiz, 2010:366)

La perspectiva de la Antropología de la Alimentación, enfocada al estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos humanos desde una perspectiva comparativa y holística, resulta la más pertinente en tanto *“pone su atención sobre todo en los factores ecológicos, socioculturales, económicos o filosóficos que influyen en la elección de los alimentos, teniendo en cuenta, sin embargo, que existen otros de carácter biológico y psicológico que interaccionan entre sí”* (Ibid).

El método etnográfico, por su carácter descriptivo, desempeña un papel fundamental pues la perspectiva de abordaje al problema antropológico, permite un acercamiento amplio y multidimensional al desarrollo de las condiciones en las cuales se realizan los diferentes sistemas de alimentación y el papel que desempeñan los sujetos individuales y colectivos, además de ubicarnos en un nivel de historicidad específico, que en conexión con el contexto histórico general, nos permite una visión que tiende a dar cuenta de una totalidad cultural, permitiendo entender la perspectiva de Girard (1999) quien define al proceso de producción culinario desarrollado en diferentes planos, o en sus propias palabras en “memorias múltiples”

El planteamiento analítico se realiza a partir de tres categorías; empresa familiar, alimentación y transmisión de conocimientos, cuya relación nos ayudará a comprender la historia y problemáticas que como familia-empresa, la cenaduría las Brisas, resuelve día a día para forjar su futuro.

Para lograr los objetivos generales y particulares, esta investigación se propone abordar desde la perspectiva cualitativa así como aplicar el método etnográfico entendido como: “*trabajo de campo, elemento distintivo de la disciplina antropológica*” (Cerri, 2010: 3), para indagar desde la experiencia de las personas involucradas, sobre la historia de la organización social, las problemáticas que advierten como empresa familiar, sobre las formas en que transmiten el conocimiento, todo ocurriendo dentro de un ámbito de la alimentación, que involucra la preparación y la atención al comensal; para también procurar la permanencia de una empresa considerada tradicional, apoyando en la transición del paso de las generaciones.

- a) Se centró en la **observación participante** como técnica del método etnográfico para reconocer los procesos productivos y así determinar las formas en que se da la transmisión de conocimiento.
- b) Se realizó una **revisión bibliográfica** para conocer la historia de la empresa familiar en su representación como en la cotidianidad de la región.
- c) Se realizó **observación directa** para analizar estructuras y características de la empresa, así como para detectar e identificar problemáticas dentro de la empresa, de igual forma para reconocer las formas en las que se transmiten los conocimientos particulares en el rubro de la alimentación y detectar las problemáticas particulares de la nueva generación para con ellas.

- d) Se ejecutaron **entrevistas dirigidas** a los miembros de la empresa familiar para conocer la historia de la empresa así como de la familia involucrada, de igual manera, gracias a ésta se conocerá la visión y las ideologías generacionales de la empresa.

- e) Se formalizó **entrevista a profundidad** para identificar problemáticas dentro de la empresa, al igual que examinar las formas en que se transmite el conocimiento o el saber empresarial y en el ámbito de la alimentación.

- f) Se realizó una **genealogía** para identificar las diferentes generaciones y los patrones relacionados con la estructura de la empresa.

1.1 Objetivo general

Analizar la forma en que opera una empresa familiar dedicada al rubro de la alimentación y estudiar y documentar como se realiza la transmisión de conocimientos en tres generaciones.

1.2 Objetivos particulares

1. Conocer la historia de una empresa familiar dedicada a la alimentación.
2. Analizar las estructuras y características particulares dentro de una empresa familiar dedicada al rubro de alimentación.
3. Identificar problemáticas dentro de la empresa familiar.

4. Examinar las formas como se transmite el conocimiento empresarial entre generaciones.
5. Identificar las particularidades de la transmisión de conocimientos en el ámbito de la alimentación.
6. Distinguir ideologías generacionales dentro de la empresa familiar.

1.3 Preguntas de investigación

1. ¿Cuál es la historia de la cenaduría Las Brisas, desde su fundación hasta la actualidad?
2. ¿Cómo se organizan y reparten las labores dentro de la familia en la cenaduría las Brisas?
3. ¿Cuáles serían las principales problemáticas que enfrenta una empresa sustentada en la familia?
4. ¿Cuál es el modelo particular bajo el que operan las empresas familiares en el rubro de la alimentación?
5. ¿Cómo, quién y de qué manera se transmiten los conocimientos necesarios para el desempeño de la empresa?
6. ¿Existen roles diferenciados en la operación y en la transmisión de conocimientos de la empresa familiar dentro del rubro de la alimentación?
7. ¿Qué aporta la nueva generación a la visión y objetivos de la empresa?

MARCO TEORICO REFERENCIAL

Para este apartado se presentan las tres categorías que dan las bases a esta investigación, las cuales son empresa familiar, alimentación y transmisión de conocimientos. Dichas categorías se vinculan al estudiar el caso concreto de la Cenaduría las Brisas en el estado de Querétaro, fundada en 1952 por la familia Olvera Rodríguez y que a la fecha es operada por la segunda y la tercera generación. A grandes rasgos la cenaduría ofrece una selección de los llamados antojitos mexicanos, de los conocidos como queretanos.

Empresa familiar

La empresa familiar ha sido considerada marginal o informal, sin embargo, se ha demostrado que este tipo de empresas, ya sean chicas, medianas o grandes, mueven más de la mitad de la riqueza de la comunidad donde se ubican, se trate de un pueblo, de un estado o de una nación. Según un estudio realizado por la empresa KPMG en 2013¹, México es el quinto país con más empresas familiares en el mundo siendo 9 de cada 10, de éste tipo, de las cuales solo el 12% sobrevive a la tercera generación.

Para Rodríguez, et. al. (2011) desde su Visión Antropológica, la empresa familiar es en sí, una estructura social, independientemente de los sentimientos, lazos consanguíneos o motivos particulares que van más allá de reunir capital; pues cuenta con actores en todos los niveles de la empresa, cuyas relaciones son cruciales para constituir el entramado social dentro de ella (Rodríguez, et. al., 2011); por tal razón, para el entendimiento de la antropología es necesario el estudio de este tipo de empresas y sus interacciones. Si tomamos en cuenta que muchas de éstas nacen por conocimientos de su fundador en un oficio en particular, se

¹KPMG México: Empresas familiares en México: El desafío de crecer, madurar y permanecer. <https://assets.kpmg.com/content/dam/kpmg/mx/pdf/2016/12/Empresas%20Familiares%20en%20M%C3%A9xico%20el%20desaf%C3%ADo%20de%20crecer%20madurar%20y%20permanecer.pdf>

puede entender cómo es necesaria la transmisión de ese conocimiento para evitar la desaparición de la misma, pues conlleva el colapso de la economía de una sociedad, sea la familia o la comunidad perdiendo a su vez, la historia y su cultura.

Dentro de la clasificación y caracterización de las empresas, nos avocamos al análisis de la Empresa Familiar, la cual tiene una gran importancia en la escena económica hoy en día y es un modelo de análisis fundamental para esta investigación.

Las empresas familiares son el principal motor de la economía tanto en México como en el mundo, “en tanto que entre el 65 y el 80% de las empresas del mundo son empresas familiares” (Gersick, et. al., 1997) por lo que podemos considerar que tienen un papel central en todo tipo de economías, tanto en las de áreas altamente desarrolladas, como los EE.UU. o en países en desarrollo.

La empresa familiar tiene características específicas, cuya organización adquiere particularidades para su estudio, empezando por el hecho de que enfrenta el desafío de alinear los intereses de la familia, la propiedad y los objetivos de negocio; así como enfrentar procesos de cambio, toma de decisiones o sucesión del capital o de mando en donde se involucran de manera directa intereses generacionales o la búsqueda de la profesionalización cuando estas tienen una base empírica o de un oficio (Bastar, 2013)

Chauca y Quintana (2009) definen como empresa familiar, aquella organización cuyo control accionario mayoritario está en poder de una familia, generalmente asociada a uno o varios apellidos, siendo ésta el grupo que dirige la empresa, toma decisiones importantes dentro de ella y ha comprometido por lo menos el 25% del patrimonio familiar total como activo empresarial, en tanto que Rodríguez (2010) considera que para que

una empresa sea tildada de familiar es suficiente con que exista una estrecha vinculación entre familia con la empresa, de igual forma que con la gestión de la producción de esta, independientemente de las otras características existentes.

Generalmente el padre fundador de la empresa, es la cabeza de la estructura familiar, al igual que en la organización empresarial, principalmente porque constituye el centro de autoridad en ambas.

Uno de los principales debates en torno a los estudiosos de la gestión de la empresa familiar, se establece en la manera en que afecta la condición de familia a la empresa. Para algunos autores la familia sería un factor de debilidad, por lo que proponen una relación causal entre la condición de familiar y una mayor tendencia a la desaparición de la empresa. Para otros, el efecto de la familia sobre la empresa es el contrario pues la familia reforzaría a la empresa haciéndola más longeva, propiciando un nivel de desempeño superior al de empresas no familiares.

Otra situación compleja en las empresas familiares, donde el capital y las ideas provienen de un grupo cercano como son padres, hijos o hermanos, es que se espera que participen como socios o empleados. Aunque no sepan mucho del negocio, lo más probable es que se prefiera a parientes que a empleados contratados, por la confianza y por el deseo de apuntalar su futuro (Bastar, 2013).

Así, cuando la empresa tiende a crecer de la misma forma que la familia, los hijos comienzan a jugar un papel importante de participación en la primera y la relación se extiende a parientes lejanos, para aprovechar la confianza que el núcleo familiar inspira. El negocio también llega a extenderse cuando los hijos se casan y sus esposos o esposas llegan a formar parte de él y se amplía en una tercera generación cuando a su vez los hijos tienen hijos. Es por esto que dentro de las empresas familiares, los miembros tienen uno o más roles, puestos o funciones.

La incorporación de parientes (consanguíneos o políticos) no siempre es una cuestión fácil, ya que la contratación se suele hacer sobre bases emocionales y no estratégicas lo que lleva a los miembros a que confundan su situación laboral y cuestionen su responsabilidad para con la empresa si se le da más peso a la obligación familiar; o la falta de prestaciones y altas jornadas laborales, si se le da mayor peso a lo laboral.

La experiencia en diversas investigaciones muestran que suelen tener diversos intereses y expectativas sobre lo que los diferentes miembros y generaciones de una empresa familiar esperan, en donde además de edades y orígenes diversos, es posible que tengan una visión diferente de los objetivos del negocio, proyección, expectativas personales, etc., en donde es muy frecuente que algún miembro que asuma mayor conocimiento acabe asumiendo la idea de que puede tomar decisiones, generando un conflicto.

Son precisamente los diferentes conflictos que surgen de esta relación empresa-familia, las que se pretenden entender en el acercamiento al estudio de caso, en donde también se ven permeados por la situación de tratarse de una empresa del rubro gastronómico en donde existen rasgos claros y bien definidos en relación a la operación de la alimentación.

Alimentación

Como mencionan Guerrero y Briseño (2016) “*Sentarse a la mesa y comer juntos no solo es un acto cotidiano, regido por sus tiempos y ritmos propios. También es un acto de profunda significación social y cultural*” (2016: 31), todo lo que hacemos antes, durante y después de comer tiene un significado, que se explica dentro de las normas o conductas que llevamos a cabo para todo lo que implica el servicio de los alimentos; realizar la adecuada compra de materia prima, la elaboración y la presentación de los

alimentos, el arreglo de la mesa, el orden para la atención de comensales y de los tiempos en el menú, el comportamiento a seguir mientras degustamos; todo se integran en un conjunto de códigos alineados a un grupo cultural más amplio, que no solo se limita a cubrir una necesidad fisiológica o nutrir el alma o sociabilizar ni mucho menos disfrutar la comida.

La alimentación no solo constituye un acto biológico, la alimentación se construye como un complejo sistema de comunicación en la medida en que ésta no es tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que se compone también de un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales. Se asocia con la afirmación de la personalidad individual que, mediante determinados usos y preferencias alimentarias, se identifican con determinados agregados sociales y sus identidades (Barthes 2006; Douglas 1973, Gracia 2002).

Abordar a la alimentación desde esta perspectiva sociocultural, nos acerca a una mirada multidimensional desde la que la antropología permite su abordaje en una perspectiva más amplia y en donde elementos como la tradición, enriquecen la visión compleja que constituye la cultura de la alimentación.

La alimentación se constituye desde la perspectiva antropológica como un problema cultural inmerso en un sistema complejo, que puede ser visto desde múltiples perspectivas determinadas por una serie de variables, que vistas como etapas de un proceso van desde la concepción original y básica de la preparación de un alimento, hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un sistema abierto donde

se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad de contexto tanto geográfico como histórico.

Como estrategia de producción y reproducción de la vida social, la alimentación constituye un complejo sistema en el cual interactúan una amplia gama de factores, su proyección histórica es al mismo tiempo proyección histórica de la vida social a la vez que manifestación sociocultural del grupo en donde se lleva a cabo el acto de comer. Para Roland Barthes (1961) en Espeitx (1999) *“los alimentos y, en particular, las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales.”*

Esto significa que por ningún lado que se le vea, se constituye como un fenómeno estático ni aislado: *“su dinámica es de constante consumo-producción de significaciones, y esta naturaleza lo convierte en un espacio digno de interpretarse como totalidad”* (Aguilar Piña, 2001)

“Si aceptamos que la cultura alimentaria tanto crea como refleja la especificidad humana y su diversidad, entenderemos fácilmente que se haya convertido en objeto de estudio para la antropología, aunque la preocupación científica por la alimentación sea un fenómeno relativamente reciente desde el punto de vista antropológico.”

(Gracia Arnaiz, 2010)

“Compartir el alimento, comer juntos, acerca a los comensales, quienes llevan consigo un cúmulo de significaciones culturales que le permiten interactuar y entender los códigos de acuerdo a los tiempos, momentos y circunstancias en las que están inmersos” (Guerrero y Briseño, 2016, 32). Esto implica haberse apropiado y compartir la cultura. Es un proceso en el que todas las actividades desde la preparación y

presentación de alimentos, servir y comer ha pasado por el tamiz de la cultura, de la sociabilidad, en donde además se comparte la herencia y la historia.

“La alimentación también se entiende como un problema de carácter simbólico y de representación simbólica, lo que se propone es percibirlo como un sistema complejo en el que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que vistas como etapas de un proceso van desde la concepción original necesaria hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un sistema abierto donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad histórica.”
(Aguilar Piña, 2001)

Es así como se construye el concepto de *cultura alimentaria*, la cual se define como el acumulado de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación, compartidas por los miembros de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de un mismo contexto (Contreras 1993). Se trata de un hecho complejo porque aglutina aspectos variados, unas veces relacionados con la ética y la religión, otros con la diferenciación social, la discriminación y la desigualdad, otros con grado de satisfacción individual o social, el sentimiento de identidad colectiva o, en fin, con la sociabilidad, la adaptación o la supervivencia no solo como individuo, sino como espacio de producción como espacio laboral, ya sea en la producción de alimentos para su comercialización o como restaurante.

Específicamente, cuando se hace referencia a un restaurante, comprendido como un espacio compartido, en donde se congregan para comer un grupo de personas de diferentes niveles, clases sociales,

edades; hablamos de un espacio de uso social, con un ambiente creado en torno a platillos y objetos, en el que se lleva el acto de compartir alimentos. Es entonces el espacio en donde se generan nuevas prácticas culturales determinadas para este espacio.

Es en estos espacios, en donde se puede observar como lo menciona Licona (2014) *“otra función estructural del sistema cultural alimentario que es la clasificación entre grupos sociales”*, en donde menciona que cada clase o nivel social se distingue por el espacio en el que lleva a cabo el comer y/o el preparar los alimentos, por lo que no será lo mismo realizar estas actividades en un puesto callejero o en un restaurante de especialidad, aunque ambos se relacionen por la función de preparar y vender alimentos, para cada espacio corresponderá una clase social, englobando todos esos significados de los que hemos hablado antes, las costumbres que se desarrollen en esos espacios, ya sea la cocina de una casa en un vecindario marginado o en la zona más elegante de la ciudad. (Licona et al, 2014)

Así las técnicas de organización para producción y consumo de alimentos son relevantes para el sujeto individual y colectivo en la medida en que reactualizan creando un pasado vivido para vivir su presente (Aguilar Piña, 2001), es decir; creando y recreando la identidad de los sujetos que se congregan en espacios particulares en torno a una forma específica de alimentación.

Nos dice Lévi-Strauss que “para cualquier cocina, no hay nada simplemente cocido, sino que debe estarlo de tal o cual manera” (Lévi-Strauss, 2012: 417), lo cual refiere necesariamente a “maneras de hacer” (de Certeau, 2000). Esto articula la noción de sistema de sistemas, puesto que la cocina moviliza significados que se objetivan, en un primer momento, en los ingredientes, utensilios, guisos y los discursos que se ciernen sobre ellos. Cocinar, en otras palabras, es dar sentido al universo

de sabores que giran en torno a la preparación de los alimentos, proporcionándoles una dimensión cultural y simbólica.

Así la cocina es el lugar en donde se desarrolla un sistema cultural alimentario organizado sobre la base de oposiciones y clasificaciones, representaciones, prácticas heredadas, cultura material, significados y formas simbólicas complejas como los guisos, etc., que al igual que el lenguaje organiza, hace estructura. Así la cocina es un sistema de sistemas conformado por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entrelazados en la práctica de preparación y consumo de alimentos. Entonces el modelo de análisis que proponemos está centrado en el cocinar y el comer como un gran sistema conformado por subsistemas interrelacionados.

Y si es que el acto de la alimentación tiene tantos significados para el grupo en el que se realiza, es sumamente importante que esta carga se mantenga en la repetición del acto de comer, por lo que la preparación, el sabor y el contexto en donde se come, debe mantenerse o adaptarse de manera adecuada, es por tanto la importancia de la correcta reproducción en el proceso de transmisión de conocimientos dentro de una Cocina Tradicional

Transmisión de conocimientos

La continuidad de una tecnología, las estrategias para obtener alimentos, la continuidad de la agricultura, las técnicas para pescar y en general cualquier actividad no innata es el resultado de la transmisión de conocimientos o la adquisición del mismo por experiencia. Si no hubiera sido porque la familia, los maestros o la comunidad en general fueron capaces de mostrar cómo se hacen las cosas, enseñar con el ejemplo o corregir algún método mal hecho, los humanos no hubieran evolucionado, y eso también es cultura.

Como describe Tylor (1975) “La cultura o civilización en sentido etnográfico amplio es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad” (Tylor, 1975:29) Habría que centrar a la cultura humana en conductas, símbolos, creencias, el conjunto de todos los conocimientos que los seres humanos han desarrollado desde su aparición como especie. La cultura se empata al acto de transmitir conocimientos, este acto se remonta al mismo inicio del hombre, y por lo tanto, es del interés de la antropología estudiar como las sociedades crean estrategias para transmitir los saberes de individuo a individuo, de generación a generación.

Raquel Moreira (2006), en sus trabajos sobre la transmisión de saberes empíricos se centra en la visión compleja de este proceso mediante la implicación de los sentidos, el vínculo social, el tiempo, las capacidades neuronales y motoras que permiten al individuo replicar las expresiones de un conocimiento, al mismo tiempo que pone énfasis en que la transmisión del conocimiento se diferencia de la transmisión cultural al no seguir una perspectiva evolutiva, sino que pretende visualizar que cada sociedad construye su cultura con los conocimientos que logra a partir de necesidades y de contextos particulares, por lo que siempre que se analice la transmisión de conocimientos es obligatorio analizar el sistema cultural total y los contextos históricos donde se desarrolló el proceso de enseñanza-aprendizaje.

De acuerdo a los doctores en Dirección de Empresas, Guillermo Pérez-Bustamante y Fabiola Sáenz; “*La empresa actual se define por su capacidad para gestionar un conjunto de activos de naturaleza tangible e intangible*” (Pérez-Bustamante y Sáenz, 2010:183). De manera que al hacerlo se logre posicionar frente a las empresas que ofrecen productos o servicios similares. Para lograr tal propósito podemos considerar que una

empresa debe tener ciertas capacidades siendo una de ellas el llamado *know how* (saber hacer), que no es otra cosa más que el conocimiento transmitido a los empleados para realizar las acciones que les corresponden y así llevar por buen camino a la empresa.

Este *know how* o saber hacer, se va a poder consolidar siempre y cuando se transmita de manera adecuada a cada trabajador. Así aunque se considere que la empresa marcha como un todo, son los esfuerzos individuales los que engrandecen la operación, mismos que se pueden formar con la persona o adquirir de manera empírica o “estudiada”. Como dirían de nueva cuenta Pérez-Bustamante y Sáenz:

“En su dimensión operativa, la gestión del conocimiento se concentra en las actividades de creación, difusión interna, protección y permanencia del conocimiento en la organización. Esto independientemente de que los sujetos portadores mantengan su vinculación con la organización” (Pérez-Bustamante y Sáenz, 2010:184).

Aunque los autores tratados son catedráticos en ciencias económicas, se puede ligar la antropología con este concepto conocido como *know how*, ya que para que funcione son necesarias una serie de procesos codificados y la capacidad de cada individuo, que se busca con ciertas habilidades; en la organización, traerá el bien común del colectivo, “*si el trabajador utiliza al máximo sus habilidades y facilita la transformación de su conocimiento en la dimensión epistemológica – de tácito a explícito – y ontológica – de individual a colectivo*” (Nonaka y Takeuchi, 1995), contribuirá con la organización.

Parte importante en esta gestión del conocimiento recae en la transmisión del mismo. Si no discurrimos en transmitirlo, todo ese cúmulo se pierde, truncando la historia y la cultura de una sociedad, tan grande o tan chica como nos parezca. Es por eso que transmitir un conocimiento o

un saber dentro de una comunidad, no se hace solamente porque así lo dicte el pasado de la misma, ni porque se quiera facilitar la vida de las generaciones futuras, sino que tiene como dirían Bonte e Izard (1991) una *“intención cultural”*, esto es trascender. Misma transmisión se convierte en tradición pues se realiza a lo largo del tiempo y de una generación a otra y el pasado le otorga autoridad.

Por otro lado, tenemos dos tipos de conocimiento, el explícito y el tácito, siendo cada uno necesario para la operación y supervivencia de la empresa. *“El conocimiento explícito está dispuesto en un conjunto de objetos, normas y relaciones identificables que pueden ser fácilmente comunicadas, organizadas y son susceptibles de un análisis lógico-deductivos”* (Sivula *et al.*, 1997), facilitándose así su transmisión y reproducción por terceros. Este conocimiento lo vemos reflejado en manuales, recetarios e instructivos, pues son procedimientos, generalmente estandarizados, o una serie de normas que contiene palabras, claves o fórmulas por mencionar algunos “símbolos”.

Por su parte *“el conocimiento tácito consiste en: conocimientos prácticos subjetivos, discernimientos e intuiciones que adquiere una persona por haber estado inmersa en una actividad o entorno durante un largo período”* (Nonaka y Takeuchi, 1995). Sin embargo este tipo de conocimiento no se encuentra tan fácilmente como un manual pues parte del mismo individuo, quien le da una forma propia al involucrar sentimientos o sensaciones que no son tan mecánicas de expresar y a su vez como mencionan Probst y Búchel: *“se encuentra insertado en las relaciones sociales de la organización”* (Probst y Búchel, 1991). Dicho por Pérez-Bustamante y Sáenz sobre el conocimiento tácito: *“es el conocimiento que configura la esencia de los equipos de trabajo, las rutinas organizativas y la propia cultura de la empresa”* (Pérez-Bustamante y Sáenz, 2010).

Transmisión de conocimientos en espacios de alimentación

Como se menciona anteriormente los espacios de alimentación son todo un sistema que involucran muchos aspectos “culturales”, ahora bien la transmisión de conocimientos dentro de estos espacios tanto en la mesa como en el “fogón” no sólo es una cuestión de conductas o normas aprendidas sino una serie de aspectos que tienen que ver con todo el entorno de la sociedad. Así, para Raquel Moreira (2006):

A través de la comida se aprenden valores éticos y morales, se enseñan y aprenden identidades personales y colectivas, se aprende la relación con los otros y la relación intrínseca a un territorio. En síntesis, a través de la comida se aprende una visión del mundo.
(Moreira, 2006:10)

Moreira (2006) también considera a los saberes alimentarios de naturaleza empírica, esto es basado en la experiencia y en la observación, y asume la importante de abarcar su transmisión a través del “pensamiento oral” y “pensamiento escrito”. Aunque cada vez hay más facilidades para adquirir conocimientos de tipo culinario, desde escuelas de enseñanza media superior y superior hasta programas de televisión, sin dejar de considerar las redes sociales; no se deben de obviar los saberes que forman parte de la propia tradición.

Jakes Goody (1995) menciona que: *“las diferencias en la cultura culinaria están relacionadas con los modos de comunicación por una parte, y con los modos de producción por la otra.”* (Goody, 1995:246). Esta frase tiene mucho sentido al considerar lo escrito contra lo oral, lo primero da un sentido de mayor estandarización, de mayor difusión y de mejor repetición, mientras que el segundo se acompaña generalmente de la observación y/o la práctica cada vez que se puede obviar la información otorgada.

En este sentido y para la presente investigación, esta transmisión de conocimientos se realiza en los diferentes aspectos de la producción gastronómica:

- 1) En relación al número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio,
- 2) El modo característico de preparar esos alimentos, las técnicas (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.),
- 3) El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social,
- 4) La adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de las comidas diarias, el consumo individual o grupal de los mismos, etc.
- 5) El servicio brindado a los comensales durante su estancia en el establecimiento

Dicho esto y en forma de cierre se menciona “conocer mejor las formas de transmisión y construcción de los saberes inherentes a las culturas alimentarias puede constituir un valioso eje de análisis en torno al lugar y a sus especificidades y contingencias, en un mundo globalizado, así como a la relación intrínseca entre la presencia humana y el medio ambiente.” (Moreira, 2006: 10)

CAPÍTULO ETNOGRÁFICO

1. Contexto

Hablar de la cenaduría Las Brisas, es hablar de familia; no solo porque es una familia la que maneja la empresa, sino porque llegar a comer ahí es sentirse parte de ella. Una bienvenida cálida, con una sonrisa y un espacio, por muy reducido que sea, agradable para compartir los alimentos tradicionales de la cocina queretana.

Llegar a Las Brisas es reconocer que apenas pongas un pie dentro, el olor a grasa va a invadir tus sentidos y que cuando salgas seguramente hasta el carro al que te subas olerá a grasa quemada, es entendible entonces porque don José Olvera decidió el nombre del establecimiento. Las Brisas está en la esquina que forman las calles de Hidalgo y Nicolás Campa en el centro de la ciudad de Querétaro, en el corazón del Barrio de Santa Ana, pues dicha iglesia se encuentra a una cuadra. Sobre la calle de Hidalgo una cuadra antes esta otra cenaduría concurrida por los queretanos, Las Águilas y ahora sobre la calle de Hidalgo, enfrente o en contra esquina se encuentran dos pizzerías y al lado acaban de abrir una especie de bar, antro con venta de hamburguesas.

Si se entra por la calle de Nicolás Campa, sobre la que es más fácil encontrar estacionamiento, lo primero que se ve frente a uno es el mostrador y al menos dos caras sonrientes, que serían las de Alicia y Alfredo, seguramente Yolanda y doña Delfi solo muestren el perfil. Una pared de azulejos blancos con algunos detalles frutales que tiene desde que se inauguró la cenaduría, nos dan ese toque de antaño. Al lado de esa pared y pasando el espacio de la caja, en donde está Ana María, está un mural con el nombre del establecimiento y un dibujo de una iglesia con una carreta pasando por ahí, misma que dicen es la del abuelo paterno. Al lado de esa escena, un retrato de los fundadores de Las Brisas, don José y

doña Lupita. El mural lo realizo un reconocido pintor/ muralista queretano, Luis Sanabrias.

El espacio de la cenaduría es lo que en términos coloquiales se referiría a “un choricito”, un rectángulo lo suficientemente largo pero muy angosto. De largo es tal vez la quinta parte de la calle, unos 20 metros de largo por 2.8 metros de ancho.

Por estas dimensiones, las ocho mesas acomodadas son pequeñas, para cuatro personas, aunque si a los demás clientes no les molesta, se puede poner un banquito en el pasillo para un comensal más. Las bancas y las mesas son de madera, estas últimas se cubren con algún mantel de tela y sobre éste un plástico para tener una limpieza más eficiente por tratarse de grasa. En la esquina que se forma entre las dos puertas de acceso, están acomodadas las cajas de refrescos y detrás de la mesa más cerca de la entrada frente a la caja hay una repisa que guarda el agua de sabor y los vasos para servirla, así como la salsa de las mesas, misma que se sirve en unas salseras con forma de molcajete pequeño de plástico, al lado sobre la mesa, se acomoda un servilletero y un salero. El menú está pegado a la pared a la mitad de cada mesa, de igual forma hay uno que abarca todo lo largo del mostrador, encima de la pared de azulejos y los nichos en donde guardan platos y desechables.

Hay dos ventanas que no es muy usual que se abran, para que circule el aire están distribuidos a lo largo de la cenaduría tres ventiladores. Alejado del calor de los comales y sirviendo como división de espacios, hay un refrigerador de refrescos Coca Cola, a un lado de éste hay un lavamanos y junto a él, frente a la puerta de acceso que da a la calle Hidalgo, están dos baños, siempre cerrados para evitar molestia por el espacio, junto a las puertas de los baños esta otra puerta que es abatible por la que se pasa para el área de lava loza y donde se tienen unas hornillas, ahí se mantiene caliente la olla del pozole y se hacen las preparaciones previas.

Pasando el área de lava loza que tiene una división de herrería con *flexiglass*, hay unas escaleras que conducen a la planta alta, ahora ya habilitada para los clientes, que se ocupa en fin de semana y ocasiones especiales.

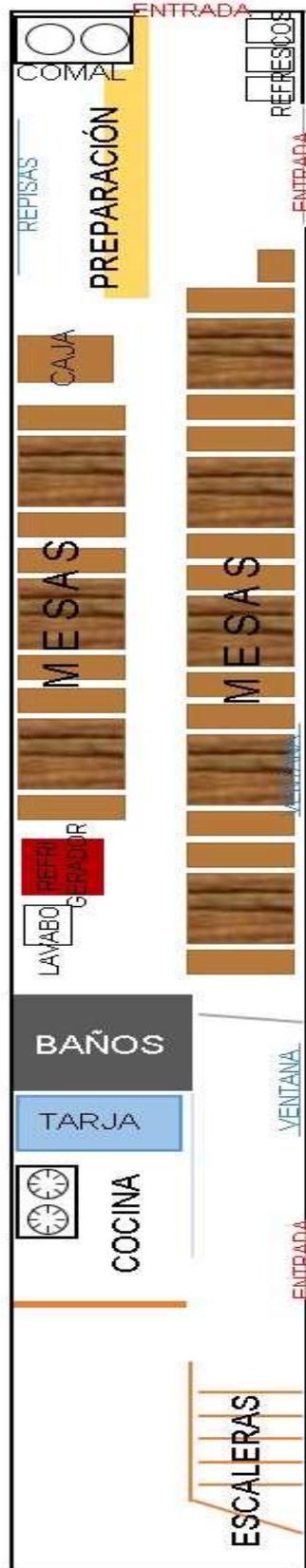
Esta planta alta tiene una mesa para 8 personas con sillas a juego, de estilo y diseño de casa, además están apiladas bancas como las que se encuentran en la planta baja. Las habitaciones se usan como bodegas o almacenes, en una de ellas se pueden ver cajas de artículos desechables, en otra los artículos de decoración para fechas especiales y en un espacio más pequeño un almacén de artículos de cocina, desde vinagre y aceite hasta hierbas de olor y botes de sal. Hay otra escalera de herrería que lleva a la azotea, misma que se puede ver de la calle con su espacio para las labores de lavandería y una estructura cubica con malla, conocida como jaula antiguamente, donde se ponía a secar la ropa para que no se volara por todas las azoteas o en algunas casas utilizaban como palomar o bodega.

1.1 Lay out

Se muestra una imagen que ejemplifica el espacio de la planta baja de la cenaduría Las Brisas.

Como se menciona anteriormente el espacio de la cenaduría es un rectángulo un tanto desproporcionado a la vez que tiene muy poca dimensión de ancho por un muy largo, largo, valga la redundancia.

CALLE HIDALGO



CALLE NICOLÁS CAMPA

Dentro del menú podemos encontrar los guajolotes con las opciones de relleno: picadillo, carnitas, cueritos, pollo, jamón o papa. Enchiladas queretanas de queso o pollo, manitas de cerdo en vinagre, tostadas y chalupas (una especie de sope dorado), éstas dos se sirven con los mismos rellenos que los guajolotes y no pueden faltar los tacos dorados de sesos, carnitas, picadillo o papas. La mayoría de las preparaciones se bañan con crema y se espolvorea con queso ranchero desmoronado, acompañado de nopales encurtidos y papas fritas. También se vende pozole rojo de cerdo y pollo frito.

Como agregados del menú, por demanda y como una alternativa para aquellos de paladar dulce, se venden postres; preparaciones sencillas y tradicionales, gelatina con rompopo, arroz con leche y flan, todos en vasitos desechables contemplando sea un antojo de último momento y se pueda comer mientras se llega al destino. Para acompañar los alimentos se venden refrescos de sabor marca Victoria, Coca Cola, agua natural y agua fresca de jamaica y en ocasiones de lima.

Si el cliente pidió los alimentos para llevar, es usual que se quede afuera o pasando la puerta para no ocupar una mesa, es una costumbre que se ha dado entre los clientes al saber que no hay suficiente espacio. La mayoría de los clientes al salir desea un buen provecho a los que se quedan y se despiden afectuosamente de los hermanos Olvera. También se acostumbra el llamar para hacer el pedido y prácticamente recogerlo y pagarlo, eso evita congestión en el establecimiento, tardar en llegar por buscar estacionamiento y también mucha gente lo prefiere así, para no llevarse tan impregnada esa brisa.

Los clientes tienen edades variadas, podemos encontrar sentado a un señor sexagenario o a una señorita veinteañera, así como familias con niños pequeños o adolescentes. La mayoría de los asistentes observados durante las visitas de campo, son clientes regulares, de

muchos incluso ya saben que van a comer y como lo quieren. Nos comentan los hermanos que tienen clientes que se han vuelto amigos y les han ayudado en situaciones personales, como es el caso del doctor que opero a su mamá de la cadera y que después de veinte años cuando fue necesario cambiarle la prótesis fue el hijo del doctor quien la opero. En ambas cirugías se le dieron los mejores cuidados a doña Lupita, e incluso platican que para la primera operación por la edad de la mamá se recomendaba utilizar la prótesis con garantía de 10 años y el doctor le puso la que tenía la garantía de 20. Todos los procedimientos fueron sin costo y a la fecha la señora va a revisiones sin problemas.

Es agradable ver como asisten familias con niños pequeños de entre 6 y 10 años y estos ya eligen el relleno de su preferencia para el guajolote. Los asistentes cuentan que muchas veces están en el corazón del centro histórico, léase Plaza de Armas o el jardín Zenéa o el Guerrero y aunque tienen más cerca otras ofertas de cenadurías, prefieren irse hasta Nicolás Campa, que ya es pasando Ezequiel Montes para comerse los antojitos que les gustan.

2. Historia

Las Brisas, o la idea de las Brisas, nace un 13 de junio de 1962, en la fiesta de San Antoñito, Lupita pone un puesto de tacos dorados, mismos que aprendió a hacer por enseñanza de su madre; tras la buena experiencia, considera que sería un buen negocio y entonces empiezan a vender en la casa de los papás maternos, en la calle de Francisco I. Madero con el número 215, frente al monumento, afuera de la tienda. Después de dos años se cambian a la calle de Nicolás Campa, a la casa de los papás de José, con el número 50; en 1970 se cambian a otro espacio rentado en el número 30 de la misma calle, en esa dirección tienen servicio al vehículo, pues cabían solo tres mesas. En 1981 compran la casa de la esquina de Nicolás Campa con Hidalgo, el número 46, la planta baja se acondiciona

para el negocio, en el segundo piso vivía la familia. Inauguran en diciembre de ese año pero empiezan a operar hasta enero de 1982. Durante este tiempo, como relata Alfredo:

“... fueron tiempos de bonanza; no había caja, el dinero lo guardaba debajo de donde ponía el bolillo y no era fanfarrón -el papá-, se llevaba solo 50 pesos para su café con los amigos y por el contrario lo que hizo fue comprar una casa por año para cada uno de nosotros” Testimonio otorgado por Alfredo Olvera en septiembre de 2017 dentro del establecimiento.

En algún momento rentaron el lugar, el papá estaba cansado, firmo contrato para un año y a los pocos meses, al ver que su negocio no estaba como cuando estaban ellos, canceló el contrato y volvieron a estar ellos; cambio que también notaron los clientes porque aunque les costó trabajo, regresaron. Otro cambio importante es cuando el papá “jubila” a la mamá, un día de buenas a primeras le dice que “ahora solo se dedicara a su casa” y la mamá, que en ese entonces pasaba por cambios hormonales le reclamo diciéndole “ya no te sirvo”, pero claro que se acostumbró a atender solo su casa y cuando la quiso volver a jalar, ella se resistió; Yolanda se quedó con las actividades que hacía la mamá.

El papá compró un terreno a pie de carretera en Jalpan de Serra, a donde se quería ir a vivir, y anunció La Palapa de las Brisas, un restaurante con horario más amplio, sin embargo el hermano menor fue el encargado de manejarlo, no pudo hacerlo y mejor rentaron el lugar, el señor al que se lo rentaron lo desmantela y tiempo después, como a Alfredo no le gusta manejar a la Sierra, decidieron venderlo, pues no podían estar al pendiente y el tiempo seguía pasando, con ese dinero compraron la casa actual de su mamá, una camioneta y unas vacaciones a Ixtapa todo pagado para toda la familia ampliada.

Tras el fallecimiento de don José en 1995, doña Lupita toma las riendas del negocio de manera administrativa, pues sus hijos ya lo operaban, los hijos que seguían solteros vivían junto con la mamá en la planta alta de la casa, incluso David, el hijo de Yolanda, recuerda estar jugando arriba mientras su mamá y tíos comenzaban el servicio de la cenaduría y después más grande bajar también a apoyar en lo que hiciera falta. Hasta que se cambiaron a la casa actual de la abuela.

Con el paso del tiempo aunque el menú no se ha modificado, han agregado cosas para ofrecer a los clientes; el agua de sabor, los postres y el pozole, la primera iniciativa de Alfredo, los segundos que son gelatinas con rompopé, flan y arroz con leche son de Yolanda, ella hace hasta el rompopé; y el pozole es de Alicia. Diario se hace una especie de corte y los domingos además del pago por trabajar en la cenaduría, se paga lo que se vendió de las cosas “extras”, la mamá reparte las ganancias de cada uno de los que han introducido “innovaciones”.

3. La familia Olvera Rodríguez

El señor José Olvera Cazares (1940-1995) trabajaba en la fábrica Singer, se casa en 1960 con María Guadalupe, Lupita, Rodríguez Velázquez, nacida en 1935, ella se dedicaba a atender una miscelánea propiedad de sus papás y después a la cenaduría. A ellos los llamaremos la primera generación.

El papá de José, de nombre José Olvera Olvera, se dedicó a molinero, zapatero y fue transportista, manejaba una carreta; mientras que su esposa, Irene Cazares Barrientos, era ama de casa. Por otro lado los papás de Lupita tenían una tienda de abarrotes. El papá, David Rodríguez Servín, fue además de comerciante, molinero. Su esposa, María Velázquez Araujo, además de atender la miscelánea, también era cocinera, tenía un “negocito” similar a las Brisas, en una puertita al otro lado de la miscelánea tenía el comal y como menciona Yolanda: _____

“... mi abuela era una persona muy trabajadora también, ella hacía desde la preparación del vinagre y todas las cosas, rústicamente, además de que cuidaba a cinco hombres y a su esposo, porque sus 3 hijas mujeres ya se le habían casado; yo no sé cómo le hacía pero todo hacía... no sé de quién aprendería, pero hacía de todo” Entrevista a Yolanda Olvera, ofrecida en septiembre 2017 en Las Brisas.

José y Lupita tuvieron seis hijos, a la que llamaremos la segunda generación, nacidos entre 1961 y 1968. El mayor de nombre Juan José, (1961 – 2003) termina la secundaria, trabaja un tiempo en la cenaduría y luego obtiene trabajo en el Archivo Clínico de la Secretaría de Salud, era divorciado y tuvo dos hijos; Juan José Olvera García de 32 años de edad, abogado de profesión y Guadalupe Irene Olvera García de 28 años que estudio Trabajo Social.

En 1963 nació Yolanda, ella termina la preparatoria y trabaja en la cenaduría, tuvo una oportunidad de trabajar en el Seguro Social como eventual y al momento de poder obtener la plaza, se decide por trabajar en la cenaduría, ahora es la que está en el comal de las enchiladas y guajolotes y se encarga de las compras. Es madre de José David Olvera Rodríguez de 21 años, quien actualmente está en proceso para estudiar la carrera de Administración, además apoya en el servicio en Las Brisas; el joven padece una discapacidad auditiva, misma que no le ha impedido su deseo por superarse ni su capacidad para cursar sus años de preparación en escuelas estándar.

El tercero es Alfredo, apodado el Güero, de 53 años de edad, termino la preparatoria y entro de lleno a trabajar en la cenaduría, junto con Yolanda se encarga de las compras y es el que la gente identifica más pues es el que sobresale detrás de los contenedores de queso y col del mostrador, además se encarga de completar los platos y pasarlos al

mesero o llevarlos a la mesa. Se casó con Margarita Martínez Pérez quien es secretaria ejecutiva y actualmente maneja su marca de artesanías a base de semillas. Tienen una hija de nombre Karla Olvera Martínez de 27 años de edad, nutrióloga de profesión, quien junto con su pareja, gastrónomo de profesión; abrió un negocio de comida en el centro de la ciudad, con un concepto completamente diferente al que se maneja en Las Brisas.

Le sigue Ana María, nacida en 1965, al igual que Alfredo terminó la preparatoria y continuo trabajando en Las Brisas, se encarga de la caja. Es divorciada y tiene una hija, Viridiana Olvera Rodríguez de 13 años de edad, que estudia la secundaria y por el momento se queda en casa con su abuela mientras su mamá y tíos están en la cenaduría.

Roberto, el quinto de los hijos de José y Lupita tiene actualmente 51 años, terminó la secundaria y un tiempo se dedicó a Las Brisas, incluido el proyecto en Jalpan de Serra; sin embargo se separó de la empresa familiar y es comerciante, ha tenido varios negocios de comida, el último es una pizzería. Se casó con María Florida Hernández, también comerciante y juntos tienen cinco hijos, Ana María Olvera Hernández de 22 años, que tiene preparatoria terminada pero al parecer apoya a sus padres en el negocio, junto con su hermano José Roberto Olvera Hernández de 21 años quien termino secundaria; con 19 años y estudiando preparatoria le sigue Marisol Olvera Hernández, después Lizbeth Olvera Hernández de 13 años que cursa secundaria y el menor José Pablo Olvera Hernández de nueve años que cursa primaria.

La menor es Alicia, nacida en 1968, estudió enfermería y un tiempo ejerció, al casarse con Juan Ruiz Granados, quien era auxiliar contable, se encargó de un negocio de venta de elotes que tenían en la central de abastos, cuando el negocio baja las ventas por la competencia, Alicia regresa a Las Brisas, actualmente se encarga de rellenar lo que sale del

comal de Yolanda, además es la que prepara el pozole. Tienen dos hijos José Juan Ruiz Olvera, de 19 años que estudia comercio y por las tardes apoya en el servicio de la cenaduría y María José Ruiz Olvera de 17 años que estudia la preparatoria, desea seguir los pasos de su madre para estudiar enfermería, pero de momento los fines de semana ocupa un puesto de servicio dentro de Las Brisas.

Tuvimos el agrado de ser invitados a la fiesta por los ochenta años de María de los Ángeles Rodríguez Velázquez, hermana de doña Lupita y mamá de Ángeles, la encargada de la limpieza de equipo en Las Brisas. Doña Lupita es la mayor de seis hermanos y la que le sigue es precisamente la festejada. La invitación nos llegó por parte de Alfredo vía mensaje de texto. Nos presentamos un sábado a un domicilio en la calle de Francisco I. Madero en la colonia Niños Héroe, una casa con un patio-cochera bastante amplio en donde tenían acomodadas bajo una carpa 10 mesas tablonas, dispuestas con mantel y unos centros de mesas con una flor de unicel con el nombre de la festejada, la edad por cumplir y al reverso el nombre de sus seis hijos.

Al llegar nos percatamos que éramos de los pocos invitados que no formábamos parte de la familia, al menos no por los apellidos, pues como nos dijeron en varias ocasiones nos consideran parte de la familia de Las Brisas. Nos acomodamos en una mesa detrás de la mesa de la festejada que se sentó con todos sus hermanos y cuñadas. En la mesa en la que nos sentamos estaban prácticamente los cuatro hermanos de la familia Olvera Rodríguez que participan en Las Brisas, Ángeles, una de sus hermanas y una amiga que parecía otra hermana. Antes de llegar la comida, los hermanos se turnaban para no dejar nuestra mesa sola.

Las hermanas Olvera y Ángeles dejaron atrás la ropa que utilizan detrás de los fogones para ponerse elegantes cada una en su estilo, para esta ocasión, la mayoría con vestidos de corte coctel por la hora del evento.

Los sobrinos también vestían más arreglados de cómo se les ve sirviendo mesas, en el caso de María José y Viridiana también vestían vestidos y al igual que sus tías estaban maquilladas.

Nos contó Ángeles que ella tenía muchas ganas de que pudiéramos ir a ver a la familia en otro ambiente, fuera de la faena diaria, pues realmente les gusta la fiesta y era una ocasión muy especial al haber cerrado la cenaduría para poder disfrutar de la fiesta sin tener que salir a las 5:30 a trabajar. Entre bromas nos comentó que ella como “miembro del sindicato de lava trastes de Las Brisas” había pedido directamente a la tía “Pitita” (doña Lupita) que los dejará cerrar; por lo que estaba muy feliz de haberlo logrado y por lo mismo quería que fuéramos participes de esa alegría. Para toda la familia, la tía Pitita y sus hijos, la familia de Las Brisas, los llenan de orgullo y todos sin excepción pasaban a saludar muy afectuosamente a los hermanos.

Ángeles nos platicó que su tía tiene la mejor sazón de la familia y que todavía la buscan cuando quieren saber cómo hacer algo, además de que es la consentida pues fue como una segunda madre porque siempre vivieron muy cerca y se visitaban muy seguido, todos los sobrinos le guardan un cariño y un respeto que se nota.

Para la ocasión por lo mismo de que eran más personas además de la familia y que no querían tener pleitos por ver qué hacían, quién y cómo, contrataron a un servicio de alimentos, mismos que contrataron para los ochenta años de la propia tía Pitita. La comida consistió en chicharrón y unas dobladas de queso enchilado como botana. Después pasaron platones con arroz a la mexicana y frijoles. A continuación pasaron un plato con piezas de pollo bañadas de mole estilo queretano, pues como dijo Ángeles no les gusta el dulzón poblano. Hizo su entrada un plato con carnitas, jugosas y doradas a la vez, canastos con tortillas envueltas en papel aluminio y uno que otro recipiente con pico de gallo, chiles en vinagre

y salsas. Al poco tiempo llegó otro plato con una muy jugosa barbacoa acompañada de su salsa borracha.

No podía faltar una mesa con “chatarras”, chicharrones, papas, y botanas de harina de trigo, en los tablones había también botellas de salsa San Luis para preparáseles al gusto. También una selección de dulces como malvaviscos, paletas y dulces enchilados para los más pequeños de la fiesta. Y para refrescarse tenían coca cola, coca light, refresco de toronja y agua mineral en presentación de 2.5 litros dispuestos en la mesa o una hielera con cervezas.

Al poco tiempo de terminar de servir, más no así de comer, llegó la Tuna Rondadora de Querétaro, quien canta las consabidas mañanitas, pero también entona “El Bachiller” canción compuesta para la estudiantina de la Universidad Autónoma de Querétaro, lo que llama la atención y por lo que se hace el comentario es que aun cuando la mayoría de los hermanos no tiene estudios universitarios saben la canción de cabo a rabo y la cantan como si fueran parte de la Tuna.

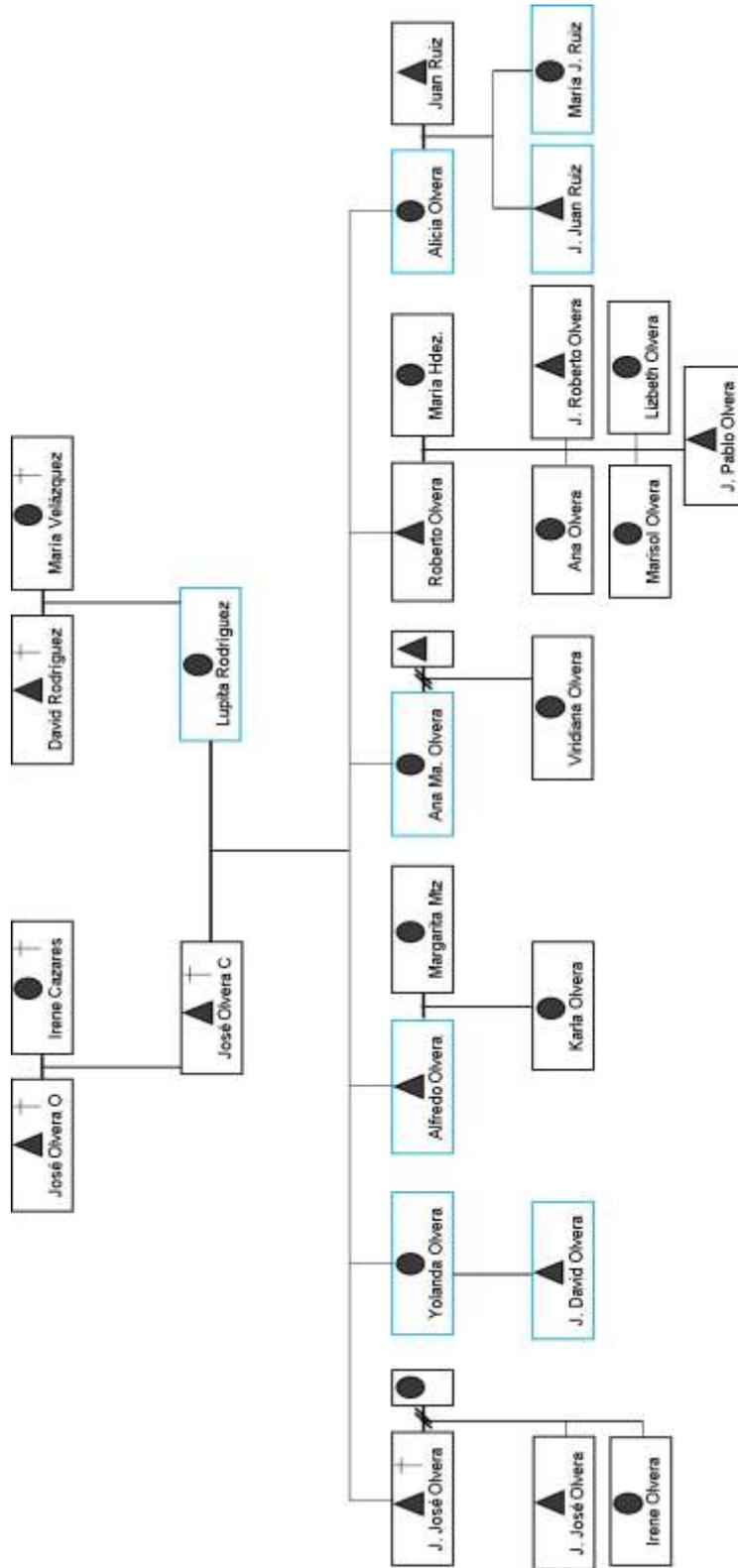
Desgraciadamente no podemos quedarnos al pastel, sin embargo ya se empieza a dejar de lado la comida para pasar a la fiesta, a cantar a todo pulmón y seguramente sacar los mejores pasos de baile. La ventaja es que la familia Olvera Rodríguez hoy no se tiene que preocupar por irse a abrir la cenaduría, hoy van a festejar en familia como tanto le gusta a doña Lupita.

3.1 Genealogía

A continuación se muestra una imagen con la genealogía de la familia, como podemos observar en la imagen, el nombre José es muy utilizado, el primero que se tiene registrado es el de José Olvera Olvera y a partir de éste, el nombre se repite ocho veces, incluido en el nombre compuesto de una mujer. De este hecho podemos rescatar el profundo

respeto y cariño que le tiene, la segunda generación al papá y por ende al abuelo paterno, además de observar que en el caso de Yolanda nombró a su hijo con un nombre compuesto por los nombres de los dos abuelos.

Por otro lado comentar que se pusieron en un rectángulo de color azul los miembros de la familia que en la actualidad se dedican a Las Brisas.



4. La organización

La presencia de la mamá, doña Lupita es muy importante, aunque no está físicamente en el establecimiento, se encarga como ya se comentó, de llevar las finanzas, además de que se esfuerza por mantener a la familia unida. Al preguntarle a María José Ruiz, de la tercera generación sobre que imagina que pasará al faltar su abuela, ella comenta:

“Tal vez yo siento que no funcionaría de la misma forma, porque ahorita siento que ella es la que se encarga de tener a todos organizados y como cada quien lo que debe de hacer, pero si ella llega a faltar, primero ¿quién se quedaría administrando, cuidando cómo va el negocio? y, no sé si funcionaría así, no lo veo como algo tan seguro porque pues como somos familia...” Entrevista a María José Ruiz, ofrecida en septiembre de 2017, en las Brisas.

Sin tener algo establecido, tanto los hermanos como los sobrinos consideran que los encargados actualmente son Alfredo y Yolanda, el primero es tal vez el más reconocido entre los clientes, pues al ser el que atendía las mesas, la gente lo reconoce más fácilmente, aun cuando todos saludan y despiden al cliente, pero él se encarga de las compras, de los proveedores y hasta un poco de organizar a los sobrinos, mientras que Yolanda es más como la encargada de cocina, aunque doña Delfi hace las preparaciones previas, Yolanda también va a las compras y es más como la supervisora de lo que hace Delfina.

Como se mencionó en capítulos anteriores son solamente tres los nietos de doña Lupita quienes están metidos en la operación de la cenaduría, el resto de los nietos que conforman la tercera generación, no forman parte de la empresa, a excepción de Viridiana, hija de Ana María, que puede estar interesada en un futuro o que la llamen para ayudar, pero

por el momento prefieren que se dedique a sus estudios e incluso como compañía de la abuela mientras los demás están en la cenaduría. De igual forma los cónyuges; Margarita, esposa de Alfredo y Juan, esposo de Alicia, no trabajan ahí. En palabras de Yolanda: “no se meten, gracias a Dios”.

Juan Ruiz, solamente va por Alicia y por sus hijos, llega un poco antes de que cierren y en lo que acaban él ayuda a recoger o con algún detalle que crea que los puede retrasar. Uno de los días de visita no tenían agua; Ángeles, prima de los hermanos Olvera Rodríguez y que trabaja con ellos encargándose de las funciones de lava loza, tenía cubetas formadas para facilitarle el trabajo, entonces cuando llegó Juan por su familia y vio la necesidad de tener agua a la mano, empezó a acarrear las cubetas y a vaciárselas a Ángeles a una palangana que le quedaba más accesible.

Cuentan, cómo se menciona en el párrafo anterior, con personal contratado externo a la familia directa. Está el caso de María de los Ángeles Kababie Rodríguez, hija de María de los Ángeles Rodríguez Velázquez, hermana de doña Lupita. Por otro lado trabaja con ellos Delfina Maldonado Tomas, conocida como doña Delfi que se encarga de hacer los tacos dorados, así como las preparaciones previas a que lleguen los hermanos, tiene 13 años trabajando con ellos. Como menciona Yolanda, están en busca de un tercer par de manos extras, que se encargue de la limpieza de áreas, pues la persona que lo hacía se les fue luego de muchos años, pero no la han conseguido y por el momento entre todos se encargan de cubrir esas funciones.

Es martes, hoy toca ir a la central de abastos para hacer la compra semanal, el lunes fue día de descanso y hoy deben de tener todo lo más fresco posible, nos encontramos con Alfredo en el local de los plásticos, aunque ellos no compran en ese, es un punto fácil de identificar dentro de la central de abastos. No queremos estorbar pero tampoco es que podamos hacer mucho ayudando más que caminar al ritmo.

Yolanda fue a apartar el pollo en la nave A que está del lado contrario a donde estacionaron la camioneta, la vamos a alcanzar cuando viene de regreso, trae en la mano una docena de rosas rojas para la Virgen. Llegamos al pasillo C, ahí compramos parte de la verdura; nopales, jitomate, tomate y papa. A dos locales en Cebollas “Maruto” compramos chile serrano, que a veces cambian por jalapeño dependiendo del precio y hasta del tamaño, limón, hojas de jamaica y chícharo; este último no es para la cenaduría, es para la casa de la mamá en donde viven Yolanda y Ana María con sus hijos.

Al lado en un puestito que es como un cuarto del tamaño de un local compran la zanahoria, ya la habían apartado y al parecer anda muy escasa porque ya van varias personas que han preguntado por la arpilla, Yolanda ve los plátanos machos y compra un par, son para los pájaros. Pasamos a una tienda de abarrotes, propiedad de don Javier, en este puesto compra en menudeo jabón Roma y Pinol, sin embargo nos platica que don Javier era cliente junto con su esposa, los jueves que se iban a jugar boliche pasaban por ahí a cenar, solos o con sus compañeros de equipo; lo curioso es que los hijos rara vez han ido e incluso aprovechan para bromear que ahora van a ir ellos sin los papás.

Entramos más en confianza y me entero que se les hizo temprano, pues generalmente llegan a la central como a las 12 del día y ahora son apenas las 10:30 de la mañana, incluso los mismos locatarios hacen un poco de burla al respecto. Vamos por el pollo, pero como ya está al otro lado y vamos a seguir recorriendo pasillos, esta vez nos subimos a la camioneta, que ya está llena de adornos para el mes patrio y los locatarios con los que hemos ido han mandado a sus ayudantes a cargar las compras. Sentada en el asiento del copiloto esta doña Lupita, la matriarca; efectivamente es muy temprano pero la salida a hacer las compras no se la pierde. Nos saluda muy amablemente y empezamos la típica platica rompe hielo sobre el clima, que dicho sea de paso esta un tanto frío y

nublado. Bajamos al Pollo de Oro, en el pasillo A, en la pollería los conocen, baja también la mamá, ayudada por Alfredo se recarga para bajar de la camioneta y Rodrigo se acomode a ayudarla a caminar, lleva una silla/bastón y camina despacio pero fijándose bien donde pisa, tiene una prótesis de cadera, la segunda que le ponen, y últimamente le han dolido sus rodillas, pero eso no le impide caminar y estar con el mejor de los ánimos. En la pollería les da gusto ver a doña Lupita y la saludan efusivamente, nos dan el pollo, ayudamos con las bolsas y la señora también le pide algo para la comida de la casa. Esta vez seguimos caminando por ese pasillo y llegamos a un puesto de comida “Tacos Bety”, está lleno y Yolanda se adelanta para preguntar por la comida del día, son guajolotes, esta vez no se les antojan y van en búsqueda de algo más para almorzar, mientras compran algo más de verdura sobre todo para la casa.

Llegan a un puestito “improvisado” pegado a la pared al final de la nave H, ahí compran las lechugas, cilantro, rábanos, hierbas y col, cuando acaban la compra Alfredo se va para otro lado y Yolanda se va a otra abarrotera donde compra sal de grano de la de Colima, dientes de ajo, azúcar y vinagre, para esta compra la mamá saca dinero y le da a Yolanda, a ella ya se le acabó el que traía, no entrega notas o facturas a cambio, simplemente dice que le dé tanto más y la mamá se lo da. Mientras nos despachan, el señor que nos atiende le empieza a platicar a Yolanda de lo que sufrió la muerte de su mamá, aunque fue hace tiempo, el sentimiento sigue a flor de piel y llega a ser un tanto incómodo. Doña Lupita platica con la señora del puestito de las lechugas, me cuenta Yolanda que son una familia de Colón y que se vienen dos días a vender a la central, pero que hace algunos años cuando su niña era bebé se la traían a la venta y desde entonces su mamá le lleva dulces, algo para la escuela o hasta ropa.

Es hora de almorzar, solo Alfredo y Yolanda, a la mamá no se le antojan los tacos, son de bistec, pastor, chorizo y para colmo solo venden

Pepsi, entonces cuando Alfredo se la lleva a su mamá, ella dice que no y se la acaba tomando Yolanda.

Seguimos el recorrido, nos estacionamos en un espacio despejado muy cerca del botadero de basura y Yolanda nos comenta que su hijo David no soporta ir al mercado por el olor, al tener una discapacidad, los demás sentidos se afinan, nos comenta que él es muy observador y claro está tiene muy buen olfato, así que no soporta ver el caos ordenado que representa el mercado y mucho menos tener que soportar los olores de fruta podrida y acumulada, así que saben que si él se queda con el negocio seguramente pedirá que le surtan a domicilio, claro que a ellos les gusta ir al mercado, ver lo que compran, poder platicar con las personas que los atienden, les da un sentido de comunidad aunque ellos no lo reconozcan así, pero al ser personas que se dedican a brindar un servicio, el tener ese contacto con gente que se gana la vida de una manera similar a la suya es enriquecedor, por lo mismo no es tan fácil que cambien de proveedores, nos cuentan que hace unos meses la panadería que les surtía el pan para los guajolotes tuvo que cerrar y que Alfredo hizo un recorrido para buscar el pan que cumpliera sus necesidades, tuvo que probar y hasta platicar con las personas que lo hacían para no solo ponerse de acuerdo en la entrega sino conocerlos un poco más y poder hacer una red mucho más cercana. En lo que llevan de historia, solamente 4 veces han cambiado de señora que les surte las tortillas, por diferentes motivos, pero lo importante es que son leales a las personas que los ayudan a que su negocio tenga la calidad que ellos buscan y se nota hasta porque la gente regresa y hace relaciones más allá de la compra de unas enchiladas o por ser vecinos.

Llegamos al final del recorrido, solamente falta la cremería y los plásticos, en lo que Yolanda va a Jamón y Queso a comprar obvio queso, crema y algunas cosas para la casa; doña Lupita abre el vidrio de la camioneta, aprovecha que el clima está más tranquilo y prende pacientemente un cigarro, mismo que se fuma despacito, disfrutándolo. En

eso llega Alfredo que fue a comprarle una Coca Cola, ella no es de Pepsi, la abre y de igual forma le da un trago, se le ve tranquila incluso satisfecha, observa por el retrovisor como el muchacho acomoda las cosas en los huequitos que quedaron de las otras compras en la caja de la camioneta, se acomoda para hacer la última parada y nosotros nos despedimos, una ventaja pues los desechables tienen lugar reservado junto a Yolanda. Al salir en el carro vemos la camioneta estacionada frente a la tienda de plásticos y desechables, el Güero está platicando con la muchacha que lo atiende y en la camioneta, seguramente platicando sobre nosotros, están Yolanda y doña Lupita esperándolo. En un rato llegaron a descargar para que doña Delfi, empiece con “la picadera” y ellos lleguen entre cinco y seis de la tarde a ultimar detalles y prender el comal.

5. Transmisión de conocimientos (o de como aprendieron en el negocio)

Desde muy chicos, “apenas alcanzaran” los hijos de José y Lupita empezaban a ayudar en la preparación de cosas para la cenaduría, se les ponía una actividad de acuerdo a su edad, empezaban con el aseo de la casa y luego se les asignaban actividades de la cenaduría como pelar papas o deshebrar carnitas, más grandes pelar los sesos, cortar papas y zanahorias, incluso ayudar en el comal y se les daba una especie de pago en forma de “domingo”.

Mientras ayudaban en pequeñas funciones, la segunda generación podían estar “echando ojo” a las preparaciones, a su vez probar y saber que llevaba cada preparación. Aunque el papá, José Olvera, era más estricto en esta cuestión, le gustaba que si iban a ayudar, ayudaran bien, por eso había más regaños para hacer correctas las cosas, como cuenta Ana María quien se encargaba de dorar los tacos: “había ocasiones que me quemaba y todavía que me aguantaba el dolor me tocaba regaño...”. Aunque si crecieron con una especie de temor por su papá, pues “cuando

se enojaba, ¡se enojaba! ahora dan gracias de haber tenido esa educación pues dicen que los ayudo a ser más responsables, más conscientes de lo que hacen y como lo hacen, además de darles un sustento económico y poder trabajar para ellos, situación de la que están muy agradecidos.

En el caso de Alicia, cuando era chica le tocaba atender a las mesas y así es como recuerda sus inicios en la cenaduría:

“ ... hñjole creo que tenía como seis años, porque me acuerdo que hay clientes que vienen a cenar, me dicen que no alcanzaba la mesa para atenderlos, no sabía escribir todavía, pero andaba limpiando las mesas, recogiendo los platos; de hecho hay una clienta ... la reencontré hace como dos o tres años aquí en la cenaduría y pues la señora ya es grande, tendrá como unos 75 años y cada que viene a cenar me deja cincuenta pesos, me dice ‘por los buenos tiempos cuando tú me atendías’. No la atiende yo, pues estoy acá (señala la barra junto a los comales) pero siempre que me ve, saca su billetito por los buenos tiempos...” Entrevista a Alicia Olvera ofrecida en septiembre de 2017 dentro de la cenaduría.

Además, por ser la más chica, era a la que el papá mandaba a las compras de último momento o al mercado Hidalgo, que les queda muy cerca y también, ¿por qué no? por su rellena (conocida como moronga, preparación hecha con la sangre de la res guisada con cebolla, chile serrano, garbanzos y en ocasiones tomate verde) sin embargo Alicia comenta que el trato con su papá no era el más amoroso, había mucho choque, hasta que se puso mal y al ser enfermera lo cuidó mucho y el lazo afectivo creció, pero recuerda cuando:

“... me mandaba a mí al mercado, a comprar aquí al mercado Hidalgo, tenía yo como siete, ocho años entonces él me p*#%&/\$, me decía por ejemplo ‘vete a traer jitomates’, me lo _____

daban pues mucho más caro que otros mercados no, entonces llegaba yo, 'no pues que esta así', '¿y por qué lo compraste a ese precio? No llegues al primer puesto y agarres lo primero que ves, debes de preguntar el precio, fíjate lo que estas comprando'. Entonces agarraba y como que me fue enseñando a comprar... pero pues no era así como que suavemente sino que siempre de alguna manera con un carácter muy fuerte..."

Algo que está muy claro para Alicia es que el papá no los ponía a hacer una actividad y que estuvieran parados solamente con esa actividad, sino realmente a ayudar en donde se necesitara y a la fecha lo siguen haciendo, pues están al pendiente todos de las mesas y de los clientes; mientras entrevistábamos y platicábamos con los hermanos, de repente la plática se interrumpía porque se fijaban que la mesa 8 quería algo, o que la mesa 3 pedía la cuenta y mandaban a uno de los sobrinos o si los veían ocupados se paraban a preguntar ellos que se ofrecía. De igual forma Alfredo comenta que su papá no dejaba que el cliente se fuera decepcionado, si cuando alguno llegaba ya no había lo que quería comer, le ofrecía alguna alternativa o le ponía un poco más de nopalitos encurtidos mientras esperaba a ver si habían podido sacar el pedido con lo que tenían.

Hay dos comales, uno el de los tacos dorados y otro el de las enchiladas y guajolotes, el de las enchiladas lo trabajaba doña Lupita y cuando dejó el comal Yolanda la suplió o sustituyó. El de los tacos lo manejo mucho tiempo Ana María y comenta que adquirió mucha experiencia, que hasta la gente se quedaba sorprendida porque hacía muchos tacos en poco tiempo y hasta los "volteaba con la mano", incluso entre orgullosa, penosa y un poco harta cuenta la anécdota de un cliente que cada vez que los visitaba y con quien lo acompañara, siempre la abordaba y le decía : "mira esa es la persona que te dije, ¿verdad que

metía la mano al aceite para voltear los tacos? Y en un principio yo sentía como bonito, ya después no me gustó como que sentí que ya era demasiado, hasta que un día le dije que no metía la mano y le explique cómo le hacía porque ya hasta me sentía anormal”. (A. M. Olvera, 2017)

Como bien mencionó Alicia, el trato con el papá, José no era el más fácil, pues le gustaba que se hicieran bien las cosas y les exigía a sus hijos como si fueran empleados y no su familia. Ana María recuerda cómo se daban esas responsabilidades por parte del papá y que no siempre fueron las mejores experiencias:

“ya estando más grande, nos iba dando más responsabilidad (mi papá). Como a los nueve años yo me fui al comal de los tacos, no alcanzaba la hornilla y me ponía una caja de Coca y era una hornilla conectada a un tanque de gas, entonces, si fue muy mala experiencia porque a veces se zafaba la manguera que conectaba a la parrilla y yo agarraba y le metía el cerillo y me quemaba. Ya después agarre mucha experiencia ... (llora)... es un poco difícil, tenía una que aguantarse y salir otra vez a trabajar... cuando me embarace, hace... pues ahorita acaba de cumplir mi niña 13 años, empezó a venir doña Delfi, la señora que todavía está ahí y ya me libre del comal ” Testimonio de Ana María Olvera, otorgado en septiembre de 2017.

Los hermanos fueron en mayor o menor medida rolando puestos para ver cuál era el mejor para ellos, esto sobre todo a partir de que murió el papá. Ana María cuenta que ella dejó la prepa porque no era muy buena con las matemáticas y la vuelta que dio la vida es que ahora está en el puesto de la caja.

“... Mi mamá nos fue rolando, porque cuando falleció mi papá ella pensaba que la responsabilidad era muy grande, y tenía _____

que tener cuidado con el dinero, entonces a cada quien nos dio la oportunidad de estar en la caja, pero le voy a ser sincero, es una presión muy grande, mucha tensión con que no haya perdidas, y cuando la riego... la gente también es muy honrada...y en alguna ocasión si le dije a mi mamá que ya no quería estar ahí, por la tensión de mis hermanos de estar yo aquí, que prefería estar en el comal, más tranquila, aunque la chamba es pesada, pero mentalmente es muy estresante la caja y mi mamá me dijo que 'no, aunque a tus hermanos no les guste, tú te quedas ahí hasta que yo te diga'

A. M. Olvera Ibíd.

Todos tienen sus puestos definidos, al preguntarle a Yolanda como es que decidieron encargarse de lo que hacen, ella dice: "...es por gusto, ya no es por imposición, ya no hay una persona que diga 'ahora tú te haces cargo'... siento que ha sido en base a iniciativa...". Aunque la mamá sigue presente en las decisiones que se toman en el negocio, el trabajo ya no es una carga como se podría pensar que tuvieron mientras el papá vivía, sin embargo la mentalidad de verlo como algo que a veces no les gustaba hacer ha cambiado porque se dan cuenta que es su forma de vida y no solo les da para comer, sino que les da satisfacciones más allá de si trabajarán en alguna otra empresa o para alguna otra persona.

Alfredo por su parte cuenta que a él no le gustan los encurtidos y sus hermanas sustentan su testimonio; sin embargo los hace y le quedan muy bien, ya sabe cuál es el punto que deben tener, solamente al probar el vinagre sabe si le falta o no tiempo. Ya sabe "a ojo" cuanto vinagre para cuanto nopal. Ha sido el hacer las cosas una y otra vez, lo que ha perfeccionado la técnica, así como el probar el resultado final y afinar la memoria gustativa, al probar una y otra vez con su papá como quedaban los encurtidos y como se veían o como olían; cada vez que Alfredo huele

la preparación recuerda esas veces en las que su papá le decía que así debían quedar o que le habían quedado bien.

Alicia es la que hace el pozole rojo, su mamá se lo enseñó “de palabra”, sin embargo cuando recién se reincorporó a trabajar a Las Brisas, ella quería vender pozole verde, pozolillo con grano de elote, pues su esposo vendía elotes en la central de abastos y una clienta fue la que le enseñó a hacerlo, no se vendió como esperaba en la cenaduría, así que le preguntó a su mamá y ella le dijo como hacer el pozole rojo y es el que el cliente aceptó, aunque su mamá solo lo preparaba con la carne maciza y su suegra fue la que le recomendó ponerle máscara o algo de cuero para darle más sabor y consistencia.

Los involucrados de la tercera generación, no han participado del todo en la preparación de alimentos, conocen como se sirven los platos, sobre todo para poder ofrecerlos al cliente y explicar a las personas que lleva, mas no saben por ejemplo como se preparan los guisados o qué tipo de chiles son los utilizados para el adobo de las enchiladas o guajolotes; María José, la única mujer de la tercera generación involucrada, ayuda a los preparativos de la “línea de producción” y viendo es como se ha dado cuenta como se hacen algunos de los guisos. El 15 de septiembre por ejemplo, ella sabe que le toca calentar y servir el pozole para llevar y hay ocasiones en las que está en la caja.

Con respecto a las actividades que realizan los miembros de la tercera generación, se explicaba en párrafos anteriores la cuestión de hacer algunas cosas ya marcadas de acuerdo al día o a la afluencia de comensales, pero concretamente al preguntarle a María José sobre que funciones cumplen en la cenaduría o como se hace la “talacha” en el día a día, esto fue lo que nos comentó:

“Llegamos y mi hermano y yo deshebramos el pollo y ya después, no sé limpiar las mesas, servir las salseras, picar la _____

lechuga o cosas que falten, mi hermano llenar el 'refri' y luego ya abriendo lo que a cada quien le toque, al final yo ayudo a limpiar los trastes... fue por ver que era lo que se hacía y, no fue que me dijeran haz esto, sino que fue viendo y lo que se necesite” Entrevista a María José Ruiz, ofrecida en septiembre de 2017, dentro del establecimiento.

Una vez que el papá muere y doña Lupita se reincorpora al negocio, se percibe un trabajo más armónico, como dicen las hermanas, tratan de llevar la fiesta en paz “tal vez por la edad”, pero han aprendido a no tomarse las cosas tan a pecho y a que es mejor trabajar tranquilos. En el caso de Roberto el hermano que no participa en la cenaduría, se deja entrever que hubo un conflicto con respecto a la manera de administrar y/o de realizar las actividades, hubo roces entre él y Alfredo y al parecer el último tenía más razón, así que Roberto decidió que continuaran sin él, lo que al parecer ha fracturado un poco la relación también entre él y el resto de la familia, pero como dice María José:

“...no es como pues personas ajenas, si son personas que nada más son como empleados o compañeros de trabajo pues no hay tanto problema, pero por lo mismo de que ser familia, se relaciona todo te enojas con alguien, como hermano y eso implica en el trabajo, si yo me enojo con él – señala a Juan Ruiz – en nuestra casa y luego venimos aquí a trabajar; seguimos enojados, no es lo mismo estar trabajando con alguien que es ajeno a ti” Entrevista a María José Ruiz, ofrecida en septiembre de 2017, en Las Brisas.

En el caso de la tercera generación: David, José Juan y María José son como se menciona previamente los involucrados a la fecha con la cenaduría, empezaron cuando tenían 12 años más o menos; David y Juan trabajan toda la semana, María José solamente los fines de semana, los tres se dedican a la atención al comensal, llevan los alimentos y las cuentas

con los clientes, además dependiendo el día y la afluencia se encargan de alguna tarea en particular, como ejemplo el caso de David, que los martes, días de compra; limpia y corta la zanahoria y los chiles para los encurtidos. Así los dejan listos para agregar el resto de los ingredientes al día siguiente o esa misma noche. Sin embargo los tres tienen muy claro la prioridad, atender a los clientes y que se vayan satisfechos. Alfredo les dio las pautas para atender las mesas, y un poco las necesidades de lo que iba faltando por hacer, además de que por iniciativa han hecho cosas, como por ejemplo lavar platos, ayudar a recoger, en este momento no tienen un salario por llamarlo de alguna manera, se quedan con las propinas.

Esta generación tiene muy presente los estudios, como en el caso de la segunda generación, en donde el papá permitía y sobre todo respetaba el estudio de los hijos y sus horarios; la tercera generación tiene muy claro que quieren estudiar una carrera universitaria y dedicarse a ella. En el caso de David, es particularmente importante para la familia su desarrollo, por lo mismo Yolanda se acercó a la terapeuta que lo trata, para hacerle algún examen diagnóstico y determinar cuál sería la carrera idónea de acuerdo a las aptitudes, capacidades y habilidades de David, y aun cuando arrojaron varios resultados, todos llegaron a la conclusión de que sería una buena opción alguna rama de la administración, además de ver la ventaja de que así fuera para el futuro de Las Brisas.

6. Sobre la comida

6.1 De lo que comen

Son aproximadamente las 12 de la noche y las puertas se cierran, ya no hay clientes y desde un poco antes del cierre, se han visto desfilando platos rumbo a la cocina, ahora el Güero, Alfredo, trae un plato con una torta sencillita de jamón, se sienta y se la empieza a comer tranquilo, acompañando en la mesa a su sobrino Juan que trae la propia. Al poco

tiempo se pone de pie y lleva otro plato con otra torta para su cuñado, el cual sonriente le da las gracias y se sienta junto a ellos para comérsela. Es la comida de personal, si la podemos llamar de alguna manera, sin embargo no es algo elaborado ni compra extra, está hecha con lo que se tiene para el día a día. Simplemente se ensambla algo rápido utilizando cosas que tienen a la mano y que de todos modos utilizan ahí. Es un horario en el que se pueden sentar y reposar aunque sea unos minutos de la faena que tuvieron esa noche. Después de comer continuarán con el arreglo para el día siguiente: acomodar refrescos, limpiar áreas, acomodar trastes y platos, todos hacen un poco de todo aunque tengan tareas asignadas, pero eso ayuda a terminar más temprano y poder irse a descansar.

Como ésta cena, todas las que se hacen al cierre son similares; aprovechar algo de lo que se utiliza en las preparaciones de la cenaduría para no tener el estómago vacío por tanto tiempo. En casa, la hora de la comida se hace más en forma, en el caso de Yolanda y Ana María que viven con sus respectivos hijos y su mamá, procuran comer en familia, todos juntos. Aunque la mamá ya no cocina, porque no la dejan mucho y se cansa por su problema con la cadera, ya sea Yolanda o Ana María hacen la comida de diario, tratando de cumplir, porque no; con algún antojo de la mamá, pero lo más importante para ellas es que puedan comer los cinco juntos, ya después se echaran una siesta antes de que Alfredo pase por ellas. Pero todo indica que en cada núcleo familiar, la familia de Alfredo, así como la de Alicia comen juntos y por ejemplo María José, hija de Alicia, los días que no va a trabajar a la cenaduría, le ayuda a su mamá para que puedan sentarse todos al mismo tiempo.

Algo a notar, es el consumo de cigarrillos, la señora Lupita, todos los hermanos y hasta la prima Ángeles, fuman; la mayoría consume la marca “Marlboro” y cuando tienen el tiempo o no están trabajando, no pierden oportunidad de echarse un cigarrillo, en la parte de atrás del

bracero, en una especie de contra barra se pueden ver formadas las cajetillas con sus respectivos encendedores junto con los celulares y lo que sea que esté tomando cada quien mientras atienden a los comensales; a lo mejor “una coquita” o de preferencia agua, sobre todo para estar hidratados en ese espacio tan sofocante en el que hacen las preparaciones al cliente.

Les gusta la comida mexicana, la comida regional, ahora la generación de nietos expuestos más a las redes sociales, han introducido otros sabores, pero en reuniones familiares grandes, como el cumpleaños de doña Lupita o Navidad prefieren comer un buen mole o tamales, que dicho sea de paso procuran hacer ellas. Los nietos más allegados a la casa de la abuela hacen una serie de postres, una especie de sana competencia para ver quien hace el más novedoso o rico. Todo empezó porque Viridiana andaba un poco enojada hace algunos años porque su mamá estaba en la cenaduría y no pasaba tiempo con ella, entonces le recomendaron tomarse el día de descanso o algún día del fin de semana para permanecer con ella, que se acercara a hacer lo que le gustaba a su hija, así que un buen día se pusieron a cocinar, pero no como una clase de antojitos o comida “salada” sino postres que son lo que más le gusta a Viridiana, empezaron con algún pastel o los llamados *cupcakes*, luego cuando llegó Navidad prepararon unos para toda la familia y entonces los primos no se quisieron quedar atrás y a partir de ahí, el día de Noche Buena, mientras las mamás hacen la cena, ellos preparan los postres ya sea que lo hagan en parejas o cada quien el suyo, pero al menos David, Juan, María José y Viridiana preparan algo para tener postre en esas fechas.

Año nuevo es otra cosa, un año que fueron a Tequisquiapan, fueron al restaurante “Maridelfi”, Alfredo cree que no vendieron toda la cena del día 31 y entonces el día primero de enero comieron cosas “tan deliciosas” que se quedó la costumbre de ir cada año, sobre todo para que su mamá pudiera comer un chile relleno como el que comió ese día. Ahora

van a Dolores Hidalgo, se comen unas gorditas de carnitas y luego pasan a San Miguel de Allende a comer churros con chocolate. No solo es por la comida sino por ir todos juntos a hacer algo.

Dentro de los platillos favoritos de la familia, que en parte son los que recuerdan como favoritos del papá, están: carnitas, espinazo con chile negro, la lengua de res con tomate o nuez y la moronga o rellena; con respecto a este platillo cabe destacar que don José no perdonaba cada semana su moronga y algo que les llama mucho la atención a los hermanos es que gracias a ella su papá no padeció tanto las enfermedades que sufría pues cuando iba a consulta y sus niveles de hemoglobina salían positivos los médicos se extrañaban pues estando en su condición era normal un conteo bajo, sin embargo al preguntarle cuál era su dieta el orgulloso contestaba que no podía faltar al menos un día a la semana comer moronga.

Les gustan mucho los guajolotes, y como diría Alfredo “un guajolote puede ser de lo que quiera”, él particularmente come de cosas poco usuales, como en el mercado que, cuando traen antojo y en el puesto al que van hacen guajolotes, él pide uno de huevo con rajas. Sin embargo tampoco piensan como exclusivos sus platillos de la cenaduría, pues mencionan que el viernes santo se van a comer unas enchiladas a Carrillo. A este último detalle en el caso de José Juan, de la tercera generación, si le gustan más los guajolotes que hacen en Las Brisas, pues:

“...los guajolotes en otros lados los preparan diferentes, les ponen papa y zanahoria y a mí la verdad no me gustan, se me hacen como muy sencillos a comparación de que le pongan aguacate, jitomate...se me hace como que más completo aquí, y mi mamá también hace otro tipo de chalupas cuando estamos en la casa pero también me siguen gustando más éstas” Entrevista a José Juan Ruiz ofrecida en septiembre 2017, en Las Brisas.

6.2 De la comida que venden

Los anteriormente mencionados guajolotes consisten en una telera partida horizontalmente, sumergida en una salsa de chile ancho con ajo y sal, frita en manteca o aceite, una vez que queda dorada por fuera se rellena de lo que el cliente pida: carnitas, jamón, picadillo, papa, pollo o cueritos, con una base de frijoles molidos, rodajas de jitomate, rebanadas de aguacate, una cucharada de salsa, col y/o lechuga picada, crema y queso ranchero desmoronado, a un lado se acomoda una cucharada de nopales encurtidos y chiles serranos o jalapeños en vinagre.

Los hermanos Olvera no tienen nada escrito sobre las preparaciones o las recetas en sí que realizan para la cenaduría, todo lo que preparan se conoce mediante la práctica y la transmisión oral, doña Delfi, quien ya tiene 13 años trabajando en Las Brisas empezó preparando los tacos dorados durante el servicio y le fueron delegando cada vez más actividades, desde picar la verdura que se utiliza hasta realizar los guisos o las salsas.

Aunque a lo largo de su historia han tenido que cambiar de proveedor por razones diversas y en general ajenas a ellos, se dan a la tarea de buscar empresas que continúen con la calidad que necesitan para que los platillos se mantengan con el sabor, la consistencia, la textura y esa particularidad que identifica a Las Brisas, además que sea una materia prima que puedan manipular dependiendo de los procesos a los que se tengan que someter.

Las enchiladas queretanas, que en toda la región del Bajío se les conoce con diferentes nombres, de acuerdo al estado en el que estén, y algunas variantes en su preparación; en Las Brisas las preparan remojando cuatro tortillas en la salsa de chile ancho con ajo y sal, dándoles una ligera cocinada en la grasa para que queden suaves, luego se rellenan con queso ranchero mezclado con cebolla picada o con pollo deshebrado,

depende la elección del cliente, con una diferencia de cuatro pesos en el precio; se enrollan y se coronan con col o lechuga picada, crema, queso ranchero desmoronado, al lado se pone una porción de papas picadas en cubos fritas, sus nopales encurtidos y chiles en vinagre.

Aunque la salsa en la que se sumergen tanto el pan como las tortillas es el mismo, es necesario analizar... que existe una sutil diferencia en el sabor que se percibe por la textura final de las dos preparaciones, puesto que, aunque el pan absorbe más salsa, el acabado es más crujiente y los rellenos son más variados, mientras que las enchiladas quedan más suaves y el relleno no es competencia al sabor de la salsa.

Por otro lado la cenaduría ofrece tostadas, que se hacen con una tortilla bien dorada para que este crujiente y no se remoje tan rápido, tiene una ligera base de frijoles y sobre esta se pone una capa fina de col o lechuga picada, después el relleno a elegir por el cliente: carnitas, pollo deshebrado, jamón, cueritos o picadillo, se acomodan un poco de papas fritas, una chorreada de crema y se espolvorea queso ranchero encima, al final solo chiles en vinagre.

Las chalupas son prácticamente otra versión de las tostadas, pero en vez de tener una tortilla dorada tiene como base una especie de sope, una tortilla gruesa que al freírse en la grasa no alcanza a quedar crujiente, sino que queda con una consistencia húmeda por dentro lo que permite que se coma con cubiertos. A diferencia de un sope o una chalupa poblana, la chalupa en Las Brisas no va salseada, simplemente tiene la base de frijol con el ingrediente preferido por el cliente: jamón, cueritos, carnitas, pollo deshebrado, picadillo o sesos; lechuga picada, papas fritas y queso desmoronado.

Los tacos dorados pueden ir rellenos de sesos, carnitas, picadillo o papas; la orden es de cuatro tacos o tortillas rellenas dobladas a la mitad y llevadas a fritura para obtener una textura crujiente, una vez escurridos

se acomodan en el plato y se les rellena de nuevo, esta vez con lechuga picada, una buena embarrada de crema y un puño de queso ranchero desmoronado. Los nopales encurtidos y los chiles en vinagre no pueden faltar.

Algo a notar es que dependiendo el día, en los dos comales, el de los guajolotes y el de los tacos, hay algunos como de reserva, los hacen para que no tarden tanto en darle la orden al comensal y sea más ágil el servicio, por lo mismo en ambos comales podemos apreciar tostadas ya muy secas que sirven como asiento para los panes o los tacos ya dorados que no se van a consumir en ese instante pero que tampoco quieren que se enfríen, por lo que esas tostadas sirven de rejilla para que el calor no les falte a los productos pero tampoco se quemem por la parte de abajo, además permite que doña Delfi tenga una división entre los tacos ya rellenos para no confundirlos y dar al cliente la orden como la solicitó.

Las preparaciones con las que se rellenan los platillos principales se realizan antes del servicio, picar las papas y ponerlas a cocer para que no estén duras al momento de freír, pues tienen que quedar crujientes por fuera pero suaves y bien cocidas por dentro sin quemarse para que no otorguen ningún sabor no deseado al bocado. Poner a cocer el pollo y que alguno de los sobrinos lo deshebre en pedazos relativamente gruesos para que no se pierdan las hebras de pollo en el platillo.

El picadillo se hace con carne molida de res, que se pone a freír o como se diría en las cocinas mexicanas sofreír para luego ponerle puré de jitomate con cebolla y ajo permitiendo que se consuma un poco antes de sazonarlo con sal o consomé de pollo en polvo y agregarle zanahoria picada pre cocida para que no se bata en la preparación, dejando que el líquido se absorba o evapore del todo para obtener una consistencia seca de la mezcla de carne y zanahorias y no remojar el “contenedor” en los platillos, leasé tortilla, tostada o pan.

En el caso de las carnitas y los cueritos se cuenta con proveedores, con quienes se asiste todos los días para tener una materia prima fresca. En las carnitas, se compra maciza, pura carne sin restos de grasa dorada, piel, cartílago u órganos como hígado, corazón y riñones, por lo mismo buscan que la carne tenga una buena sazón.

Los sesos son probablemente, la preparación más laboriosa pues involucra cocer los sesos enteros para después desprender la membrana que los mantuvo con su forma y guisarlos con un licuado o puré de jitomate, cebolla y ajo, sazonarlos y mantenerlos con una textura cremosa y espesa.

Un platillo que no puede faltar de mencionar son las manitas de cerdo, que se preparan encurtidas en vinagre y se mantienen en una cazuela de barro, al pedir las se sirve la media o la orden completa acompañadas de tostadas. Con este platillo, toda regla de etiqueta se ignora pues no hay otra manera de comerlas más que con la mano, tal vez algún cliente empiece a desprender la carne y el cuero del hueso con ayuda de un tenedor, las partes más firmes se pueden picar con el mismo y llevarlas a la boca, pero es forzosamente necesario a medida que se va quedando el hueso desprotegido, tener que utilizar las manos para succionar tanto el vinagre atrapado entre los poros del hueso como la grasita que contiene más sabor.

Para realizar estas manitas, una vez limpias y cortadas se ponen a cocer en una olla con agua y vinagre blanco, en proporción 2:1, a este líquido de cocción se le agregan rodajas de cebolla, dientes de ajo, hojas de laurel, tomillo, romero y orégano, se pone a hervir sin dejar que se consuma el líquido, hasta que al encajarle al cuero un tenedor, un cuchillo o la uña estos salgan sin problema o se sienta suave.

La preparación de las manitas es similar a la de los encurtidos, en donde los nopales picados en tiras, la zanahoria partida en diagonal, cebolla fileteada y dientes de ajo se fríen en aceite para dejarlos con una textura crujiente y luego se les agrega la mezcla de vinagre con agua y hierbas de olor, se deja hervir muy suave, cuidando la evaporación y la sazón.

En el caso del pozole rojo que prepara Alicia, lo hace desde casa, para llegar a ponerlo de nuevo en la lumbre y continúe hirviendo para que se concentre el sabor, como ella misma nos comenta en utiliza no sólo carne de cerdo magra, también le agrega parte de la máscara o la cara para que el cuero le agregue sabor y ayude a espesar el caldo. Lo sirve con una buena porción de lechuga fileteada, rábanos partidos en cuartos, limón, tostadas y orégano por un lado por si el comensal le quiere poner.

ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

A lo largo de la investigación aquí presentada, se encontraron datos empíricos sobresalientes que permitieron la resolución de las preguntas iniciales, así como la generación de muchas otras que enriquecieron la perspectiva y las categorías iniciales.

Entre los datos encontrados, podemos observar que dentro del rubro de la alimentación, la empresa familiar mantiene el modelo generacional planteado por Rodríguez, et. al. (2011), en donde las empresas familiares que regularmente logran trascender varias generaciones, el fundador de la empresa, normalmente es al mismo tiempo la cabeza de la estructura familiar y de la organización empresarial, principalmente porque constituye el centro de autoridad en ambas. El caso de Las Brisas no es la excepción, aun cuando encontramos que su origen fue iniciativa de la esposa de don José, es éste quien toma el mando, las decisiones, el que delega actividades, el que reprende cuando no se cumplen y quien controla las finanzas.

La historia de la cenaduría Las Brisas también nos demuestra la trascendencia de la estructura familiar dentro de la empresa, y como el vínculo fraternal se fortalece gracias a la convivencia que se da día a día dentro de la cenaduría, en donde como sus miembros lo expresan “es mejor llevar la fiesta en paz” y evitan conflictos, aunque ya los han padecido.

Al mismo tiempo, encontramos la manera en que se da la resolución de conflictos, ya que las problemáticas que surgen en una empresa como la estudiada, en donde las problemáticas de carácter familiar y la manera en que se lleva a cabo la interacción entre los diferentes miembros frente a un problema doméstico, puede afectar no solo la toma de decisiones, sino las acciones que se realizan durante el

servicio frente al cliente; desde el hecho de no querer conflictos más fuertes y dejar que las decisiones de mayor peso las tome la mamá, pasando por el reparto casi inherente de las actividades a cada uno de los integrantes de la familia, hasta cuestiones de menor importancia como el hecho de un pleito entre hermanos que se puede reflejar en tensión mientras se atiende a los comensales.

En mayor o menor escala los conflictos que surgen se resuelven en tres diferentes niveles:

- 1) Cuando se trata de una problemática de bajo nivel conflictivo, se deja a que se enfríe la situación, que se resuelva en la cotidianidad y se continúe con el desempeño del trabajo y pronto se olvida, es así como se ha hecho a lo largo de la historia de la cenaduría;
- 2) Cuando el nivel de conflicto tiene un alcance mayor al ámbito cotidiano, o en donde el conflicto se involucra a un número mayor de familiares, se busca que el tema en pugna se trate, hable y se llegue a una resolución imparcial e involucrando a todos los miembros para que estén enterados; o la tercera,
- 3) Que ocurre en temas de gran trascendencia, en la que el conflicto en la empresa trascendía a la estructura familiar, existe la claridad priorizar a la familia sobre el interés comercial.

Ejemplo del punto tres ya ha pasado con el penúltimo hermano, Roberto, quien al no poder demostrar ser un buen administrador en el negocio que se quiso abrir en Jalpan y al tener conflictos de autoridad con los hermanos, decidió separarse de la empresa y de la familia.

Esta situación es claramente identificada por los miembros de la familia, como se demuestra en la narración de la hermana más joven de los involucrados en la cenaduría, María José; el pelearse en casa con alguno de los miembros de la familia se ve reflejado en la empresa, y es más complicado al ser familia por el simple hecho de que una vez que termina la jornada laboral de todos modos tendrán que convivir y a su vez, no puedes dejar el conflicto en casa porque debes trabajar al lado de la persona que te hizo enojar.

Como la toma de decisiones es un tanto unilateral, se podría pensar que las funciones se imponen pero a decir de la familia, no lo sienten así pues aunque se dicta una función realmente se hace con el conocimiento de causa: una vez que se probó la rotación por ese puesto o esa función de todos los involucrados y se considera al más apto, por lo mismo la relación entre los hermanos involucrados es cordial y no se siente entre ellos una gran presión por ser o no ser el indicado para cada acción, además de que el tiempo los ha hecho cooperar mejor al darse cuenta de la ventaja que tienen sobre otros de ser sus propios jefes y trabajar en familia.

El trabajar en familia es al mismo tiempo un respaldo importante, si por alguna razón hubo algún error en las funciones que se realizan por parte de cada uno de los miembros; y se puede considerar que la mayoría de la gente que consume en la cenaduría lo hace con regularidad y también han sido comensales a lo largo de varias generaciones o son clientes que conocen a la familia por lo que ellos mismo son tolerantes cuando ocurre alguna anomalía.

Como ya se mencionó, se reconoce a don José como cabeza de la empresa, a pesar que la iniciativa fue de doña Lupita. Esto se explica como un fenómeno generalizado dentro de las organizaciones empresariales de carácter familiar, en donde la mujer ha desempeñado

históricamente puestos secundarios, ya que culturalmente los roles de género discriminan las actividades que cada integrante de la familia lleva a cabo y éstas mismas se trasladan a la empresa, toda vez que en esta familia las creencias respecto a quién debe ser el proveedor de las necesidades económicas, privilegian al hombre.

Entre los datos que no estaban contemplados en el planteamiento inicial, es la perspectiva de género y el papel particular que desempeñan las mujeres en la organización, gestión del establecimiento y su papel fundamental en la transmisión de los conocimientos culinarios.

Esta perspectiva aunque no se contempló en los inicios de la investigación y no constituye un eje central, abordarla permitió entender el funcionamiento tanto en la estructura familiar como en la empresarial así como las dinámicas bajo las cuales se realizaba la transmisión de conocimientos, los cuales se expresaron a lo largo del trabajo

Empecemos por considerar importante el hecho de que el señor José fue quien decidió el momento en que doña Lupita terminó su participación activa en la empresa, para dedicarse a su hogar, tuvo por así decirlo una pequeña jubilación, a la que renunció una vez que el esposo falleció, sin embargo al momento que se decidió, ella lo aceptó no del todo convencida; al momento que nos cuentan esta parte de la historia se apresuran a decir que doña Lupita se acopló muy bien al retomar sus labores de ama de casa y en ocasiones especiales o fechas importantes en las que don José le decía que se fuera a ayudar a la cenaduría, ella se negaba o “repelaba” aunque al final iba. Sin embargo está latente el hecho de que el esposo sin consultarlo previamente o llegar a ningún tipo de negociación determina que la esposa debe dejar de trabajar en la cenaduría, una vez que los conocimientos ya fueron adquiridos por las hijas y ellas pueden llevar a cabo, sin su ayuda, las labores.

Se encontró que al fallecer don José, doña Lupita, su esposa, que para ese entonces tenía una participación limitada, se vuelve la cabeza de la empresa y a la fecha es quien toma las decisiones e incluso reparte las ganancias; pero no se identifica en un primer momento como cabeza de la empresa, ya que a quien se identifica como autoridad en el establecimiento es el hijo varón, lo que lleva a pensar que los hijos ahora se encargan de todo, pues no vemos a doña Lupita en escena, incluso algunos de los clientes del pasado han llegado a pensar que ya ninguno de los fundadores están presentes, sin embargo doña Lupita sigue siendo parte de la empresa aunque no de manera activa en la producción.

A pesar de que doña Lupita no es visible en la cenaduría, es ella quien sigue tomando decisiones, quien da el impulso que se necesita, la que reparte las ganancias al final de la semana y a nivel familiar en torno a quien gira la relación, como podemos observar en la fiesta familiar, doña Lupita se convierte en la cabeza no solo de su familia nuclear, sino matriarca de una familia extendida: es la hermana y la tía a la que recurre la familia extensa a pesar de vivir o no por la zona, esos parientes la buscan y la procuran en algunas necesidades, ya que sus hijos están la mayor parte del tiempo ocupados en la cenaduría.

Otro dato relevante es que de los siete hermanos solamente un hombre continúa en la empresa familiar, Alfredo, quien es reconocido por la comunidad de consumidores y por su actividad dentro de la empresa como la cabeza de la cenaduría, sin embargo siempre se le da el lugar a la mamá al momento de las compras, las decisiones y la misma plática; como paso en una ocasión en la que Yolanda platicaba sobre el agradecimiento a los consumidores o al barrio y decía que para el año nuevo “Alfredo, bueno mi mamá, había mandado hacer un detalle para regalar...” la manera en que corrigió quien había decidido el regalo para los clientes frecuentes fue muy notorio puesto que ya habían establecido

que de los hermanos no había una sola cabeza sino que entre ella y Alfredo se repartían las actividades de mayor rango.

La actividad de Alfredo al momento del servicio es entregar el plato terminado para que se lleve a la mesa, misma acción que hace Alicia, sin embargo la altura de Alfredo y una sutil discriminación por parte de los comensales, hacen que “el güero” sea a quien los clientes se dirijan para hacer pedidos para llevar, pedir una mesa o porque no, esperar un trato “más” preferencial. Las hermanas son tímidas en ese sentido, así que tampoco se molestan si los clientes prefieren hablar con Alfredo que con ellas, siempre y cuando el trato sea igual para todos y se establezca un orden para la atención sin dar oportunidad a quejas.

Como se aborda en la narración del día de compras; Yolanda, Alfredo y doña Lupita asisten al Mercado de Abastos el día martes a realizar la compra de la semana de los productos no perecederos, sin embargo durante el resto de la semana Alfredo hace recorrido por el Mercado de la Cruz para comprar artículos para el consumo el mismo día. El hecho de que el hermano vaya solo, es darle un papel más “protagónico” o de mayor peso en comparación con el resto de las hermanas; quienes pueden argumentar que él es el encargado porque cuenta con la camioneta, puede cargar más fácilmente o no debe realizar actividades del hogar en su respectiva casas mientras que ellas sí, sin embargo todos los argumentos tienen como base una cuestión de género que tal vez no se vea tan obvio para ellas.

Hablando en relación a la transmisión de conocimientos, la perspectiva de género tiene relevancia, pues de los tres miembros de la tercera generación que colaboran en el servicio, solamente a María José, la única mujer, se le ha llamado más en forma para las actividades dentro de la cocina. Aunque por el tiempo que pasa ella en la empresa y la contratación de doña Delfi, no se ha podido comprometer a entrar más a

estas actividades. En el caso de David colabora limpiando la verdura para los encurtidos, cuya preparación siempre ha sido de Alfredo y se podría considerar que se debe en gran medida al peso de las cantidades que se hacen.

Las actividades para el servicio al comensal también se ven discriminadas por la cuestión de género, siendo que los hombres realizan un trabajo considerado “pesado” al ser los que cargan cajas de refrescos, vitroleros, ollas de tamaño considerable, mientras que las mujeres se encargan de los detalles más delicados, como acomodar las servilletas o limpiar los manteles.

La transmisión de conocimientos en la empresa tiene dos versiones muy diferentes entre sí. La primera se da de los fundadores a sus hijos, donde don José era quien dictaba como se hacían las cosas en la empresa y ejercía ese dominio de una forma poco cariñosa para con sus hijos. Aun cuando ellos agradecen el haber aprendido de lo que se trataba la empresa y reconocer que prefieren trabajar para ellos que tener empleos de parte de alguien más; recuerdan que el trato de su papá no era el mejor y como los regañones fueron la manera en la que aprendieron. Por lo mismo ahora cuando les toca transmitir los conocimientos a sus hijos o sobrinos, tratan inconscientemente de evitar caer en lo que vivieron con su padre y por el contrario esperan a que esta tercera generación muestre interés en la empresa. En ambos casos han dado prioridad a los estudios siendo la última generación sincera y muy interesada en realmente tener una carrera universitaria alejada del negocio familiar.

Como se menciona en capítulos anteriores, Nonaka y Takeuchi (1995) definen el conocimiento tácito como subjetivo y basado en la intuición que adquiere la persona que lleva a cabo la práctica por un período prolongado, claro ejemplo tenemos en lo que Alfredo nos cuenta con respecto a los encurtidos en donde aunque no le gustan, conoce

perfectamente el momento en el que están y guiándose en su olfato, vista y en algunas ocasiones el gusto determina si falta algún ingrediente, ajuste o tiempo. Esta práctica constante por parte de Alfredo desde que era un niño y todo lo que pasaba mientras él o alguien más preparaban esta receta ha consolidado su conocimiento por el plato.

A esta práctica prolongada o conocimiento tácito vamos a sumar un término conocido como “memoria gustativa” que se refiere a cuando todos los sentidos nos ayudan a construir un recuerdo basado en lo que comemos en determinado tiempo o circunstancia. Así es como llegamos a sentirnos felices al comer algo que nos recuerda nuestra niñez, aunque subconscientemente sea un momento en particular de nuestra infancia, o tengamos algún alimento en la lista de los no consumidos por algo negativo que pudo haber pasado mientras lo comíamos, a su vez al utilizar nuestros sentidos puede ser que el olfato nos transporte a ese momento o que, como una conducta aprendida, sin querer seamos capaces de identificar alguna sensación por lo que nos hizo sentir en el pasado.

El tamaño de la empresa juega también un papel importante para el desarrollo de la misma y de la transmisión de conocimientos; aunque la capacidad de atención varía de acuerdo al día, puede haber celebraciones que exijan más producción y/o movimiento en general; es necesario reconocer que las preparaciones se hacen para una cantidad de comensales limitada, además se debe considerar que no se ha incrementado la oferta de platillos, el menú que se ofrece hoy en día, no ha sufrido modificaciones en al menos 5 años, retomando así la cuestión de la práctica prolongada, por lo que el registro de las recetas no ha sido necesario.

Con esto dicho podemos considerar que la transmisión de conocimientos en las empresas familiares se liga tanto a los sentimientos y recuerdos que son más fácil retenerlos y por lo mismo no se necesitan

de manuales para realizar las actividades asignadas siguiendo un estándar.

Se encontró también la cuestión de los estudios, observamos que aunque los miembros de la segunda generación tuvieron la oportunidad de continuar sus estudios, deciden quedarse o regresar a la empresa familiar, se dan cuenta que prefieren ser sus propios jefes y hacer una actividad con la que se sienten cómodos pues la hacen desde niños y la dominan, mientras que la tercera generación se inclina por contar con un título universitario y dedicarse a la carrera elegida.

Esta decisión por parte de los miembros de la tercera generación permite exponer el aporte de su parte a la visión y objetivos de la empresa. Por un lado, es pertinente aclarar que aún son jóvenes y no consideran que sus padres o tíos, en los respectivos casos, vayan a dejar en un futuro cercano el trabajo en Las Brisas, los miembros de esta generación que ya rebasan los 25 años de edad, tiene sus respectivas formaciones profesionales y no están implicados, por lo que la visión de su parte es limitada sin contar que la única que se relaciona profesionalmente con la alimentación tiene un enfoque muy alejado de la misma al que se maneja en Las Brisas.

Se puede esperar que la tercera generación se involucre más a medida que tengan más edad, hayan probado la vida laborar y los padres vean la necesidad de transmitir de manera más completa los procedimientos dentro de la empresa para poder continuar con la tradición, una ventaja que tiene esta tercera generación es que tienen claro que el concepto tradicional que se maneja no puede variar, cambiar o permitir “intrusos” para traer nuevos adeptos, les gusta lo que se realiza en Las Brisas y todo señala que en caso de mantener la empresa, respetaran esa oferta.

Gracias al trabajo de campo realizado en el caso particular a la cenaduría “Las Brisas” se consideran las siguientes conclusiones, destacando que las empresas familiares parten de un oficio, que generalmente conoce o sabe hacer el o los fundadores; mismo que transmite a sus hijos por considerarlos los sucesores y benefactores principales de la empresa.

La empresa en cuestión no es la excepción al reconocer que la cabeza de la familia ejerza el mismo poder en la empresa; sea quien tome las decisiones, aunque no siempre se esté de acuerdo y quien determine el crecimiento que seguirá la empresa.

Todos los datos anteriores nos llevan a concluir que la transmisión de conocimientos en la empresa estudiada y en aquellas de este tipo, se da de manera tácita, aprendiendo con la práctica, aceptando y normalizando la enseñanza dentro de marcos de violencia, sin dejar de cubrir las necesidades emergentes que se dan dentro de la operación cotidiana. Al ser una empresa en el rubro de la alimentación, la transmisión de conocimientos toma un sentido complejo en relación a la instrucción pues la memoria gustativa tiene un papel primordial, al recurrir a ella de manera incluso inconsciente para lograr la reproducción de los platillos como se hacía en los tiempos de los fundadores.

En este tipo de empresas no es necesario tener registro de la receta o procedimiento, porque al ser la familia quien continúa con la operación la receta la tienen en el paladar y los sentidos antes que en el papel, no ha sido apremiante sentarse a escribirlas pues la tradición sigue viva todos los días. La necesidad formó la empresa y no es algo prioritario el registro de los procesos cuando se tienen que resolver las prácticas diarias para tener un negocio en circulación.

Además se puede pensar que consideran como “no bienvenido” lo diferente, por explicar esto con un par de ejemplos:

- 1) lo que paso cuando durante un tiempo rentaron o traspasaron el negocio a otras personas y antes de cumplir el plazo se les pidió de vuelta por no ser llevado como ellos lo harían, o
- 2) el hecho de no integrar al menú algún platillo de la comida rápida que pueda ser atractivo para un consumidor nuevo o de generaciones recientes.

Culturalmente, en las empresas familiares existe el enfoque intergeneracional cuyas vertientes son varias y están permeadas por ideologías espacio – temporales muy marcadas, esta familia no es la excepción, retomando el tema de la transmisión de conocimientos hay una gran diferencia entre cómo se da ésta de la primera a la segunda generación, y como la segunda lo hace con la tercera. Para la segunda generación el método empleado por el padre es algo que no quieren practicar con sus hijos y mucho menos inculcárselos.

Por otro lado y como ya se mencionó se puede considerar que mientras las preparaciones continúen realizando día con día, a manos de un miembro de la familia y éste pueda seguir explicándolo de viva voz y permitiendo que los demás miembros observen y se involucren con el proceso, no será necesario plasmar las recetas y/o los procedimientos pues además de contar con la tradición oral se cuenta con la memoria gustativa de todos los miembros de la familia que podrán aportar saberes para preparaciones futuras.

Sólo se espera que la tercera generación tenga más edad para que una vez concluida la formación profesional que desea tener se involucren de lleno con los deberes dentro de la empresa para que pueda mantenerse

en pie y no caiga en la mencionada ley de dar por terminada la empresa, durante la gestión de esta generación y que por otro lado, las nuevas generaciones de comensales exijan tener la viva tradición que significa cenar en Las Brisas.

IMÁGENES



Imagen 1. Las Brisas. De izquierda a derecha empezando por la fila de atrás:| Ángeles, Yolanda, Ana María, Alicia y doña Delfi. Fila delantera: Alfredo, David y Juan.

Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 2. Día de compras. Alfredo "El Güero" con su mamá, doña Lupita en la pollería "El Pollo de Oro".

Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 3. Inauguración/ Bendición de Las Brisas en su domicilio actual a cargo del Pbro. José Morales Flores. Diciembre 1981.

Foto del archivo familiar de los Olvera Rodríguez.



Imagen 4. Vista de la entrada sobre la calle de Hidalgo, se puede observar y comparar con la imagen 3, el detalle del azulejo de la pared debajo de la lista de precios, así como la contra barra intacta.

Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 5. Vista de la parte posterior del establecimiento, saliendo del espacio de los baños, se puede observar el detalle del mural, la caja y al fondo la campana. Juan recoge los muertos de la última mesa de la noche.

Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 6. Dos comales. A la izquierda se puede observar el comal para las enchiladas y guajolotes, a un lado la salsa para sumergir tanto tortillas como pan y las papas fritas escurriéndose en la orilla. Del lado derecho el comal para los tacos dorados y a un lado los recipientes con los sesos y el picadillo.

Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 7. El menú en Las Brisas, marco colocado en la planta alta.
Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.



Imagen 8. Antes de llegar al cliente, una chalupa de pollo en la zona de preparación, agregándole los acompañamientos.
Foto tomada por Rodrigo Sánchez en septiembre de 2017.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, P.** (2001). "Por un marco teórico conceptual para los estudios de Antropología de la Alimentación". *Anales de Antropología. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*, (vol. 35), no. 1, pp. 11-29.
- Bastar Guzman, Sergio Antonio** (2013) *Familia y Empresa Familiar: Un caso de éxito en la intersección de estas instituciones*. UNAM
- Bonte, Pierre e Izard, Michel** (1991) *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, París, Presses Universitaires de France.
- Cerri, C** (2010) *La importancia de la metodología etnográfica para la investigación antropológica. El caso de las relaciones de valores en un espacio asociativo juvenil*. Revista Periferia
- Chaparro, F.**, (2001) *Conocimiento, aprendizaje y capital social como motor de desarrollo*, Ci. Inf., Brasíla, v. 30, n. 1, p. 19-31, jan./abr. 2001.
- Chauca, Malásquez Pablo Manuel y Quintana León María Berta** (2009), *Micro y pequeña empresa: Entorno Externo, ambiente interno y estudios de caso*, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Coordinación de la Investigación Científica. México.
- Espeitx, Elena y Gracia, Mabel** (1999) La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones, en *Areas*, num. 19, pp. 137- 152.
- Girard, J.P.** (1999), "Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana" en *Anales de Antropología*, Volumen 48
- Good, C., Corona, L.**, (coords.). (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: CONACYT, INAH, CONACULTA.

- Goody**, Jack (1995), "Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada" Gedisa editorial, España.
- Gracia**, Arnaiz, M. (2002). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. España: Ariel.
- Gracia** Arnaiz, Mabel (2010) "Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social", en *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 20 [2]: 357-386
- Guerrero F**, A., Briseño P, C., (2016) *Comer en escenarios ferroviarios. Significaciones culturales de la comensalidad*. Mirada Ferroviaria, México.
- Lévi-Strauss**, Claude (2012), *Lo crudo y lo cocido*, Fondo de Cultura Económica. 1968, reedición 2016. ISBN 9789681612450, ISBN 9789681612450
- Licon** Valencia, Ernesto; García López, Isaura Cecilia; Cortés Patiño, Alejandro, (2014) *Hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado*. BUAP, 8 páginas en prensa.
- Lomnitz**, Larissa A. y Pérez, Lizaur Marisol, (1993) *Una Familia de la élite mexicana. Parentesco, clase y cultura*, Alianza, México.
- Luhmann**, N. (2010). *Organización y decisión*. México: Universidad Iberoamericana.
- Madrazo** Miranda, María, (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición, *Contribuciones desde Coatepec*, julio-diciembre, 115-132.
- Moreira** Raquel (2006), Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos, memorias del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios" en línea:
https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001_.pdf

- Nonaka**, I. y Takeuchi, H. (1995). *The knowledge creating Company: how Japanese companies create the dynamics of innovation*. Nueva York: Oxford University Press.
- Pérez**, M. (1994). *El empresario, la tecnología y el poder*. Tesis doctoral. México: Universidad Iberoamericana.
- Pérez**, Lizaur Marisol (comp.) *Empresa y familia en México, una visión desde la antropología*. Universidad Iberoamericana. México, 2010.
- Pérez-Bustamante**, Ilander Guillermo y Sáenz, Blanco Fabiola (2010). *Autonomía laboral, transferencia de conocimiento y motivación de los trabajadores como fuente de ventajas competitivas*, Cuadernos de Economía, Colombia, 2010.
- Rodríguez**, Alcaide, J., Rodríguez Zapatero, M. y Rodríguez Jiménez, M., (2011) *Visión Antropológica de la Familia Empresaria*. Cuadernos de Reflexión de la Cátedra Prasa de Empresa Familiar. Universidad de Córdoba.
- Rodríguez**, Lozano Iván, *Redes y empresarios mexicanos en España*, Fundación Instituto Universitario de Investigación José Ortega y Gasset. Miguel Ángel Porrúa, México, 2010.
- Rúa**, Maximiliano (2014), *Un análisis antropológico de las prácticas de conocimiento*, Tesis de Maestría, en línea: http://repositorio.filo.uba.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/filodigital/1736/uba_fyl_t_2014_se_rua.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sivula**, P.; Vand den Bosch, A. J. y Elfring, T. (1997). Competence building by incorporating clients into the development of a business service firm's knowledge base. En R. Sanchez, y A. Heene (eds.). *Strategic learning and knowledge management*. New York: John Wiley.
- Tylor**, Edward Burnett. (1875). *La Ciencia de la Cultura*. Barcelona. Anagrama.