

Por amor aos *Chilaquiles*: sobre aterrar-se sendo estrangeira

*Julia Ferreira Scavitti**

A primeira vez que experimentei *chilaquiles* estava no México para torná-lo meu país. Não conheci esse prato na primeira viagem que fiz para lá de bicicleta em 2019, quando confesso voltei cansada do cheiro de *tortillas* recém feitas que ficava impregnado no ar de qualquer rua, em qualquer cidade, nas primeiras horas da manhã. Não pude entender, vivendo como turista, quão importante é a *tortilla de maíz* para a cultura mexicana.

No início de 2020, me mudei para San Luís Potosí, na região central do México, para realizar um doutorado em ciências humanas. Nas primeiras semanas na nova casa, escrevi no diário: “Notas cotidianas: ser *extranjera*: Hoje eu gostaria de escrever um poema. Um poema que soltasse do peito de uma vez por todas a dor insuportável que hoje eu senti, e que ontem, e que antes de ontem... Queria rasgar essa pele e por entre todos os ossos puxá-la dali, essa dor... Não sou poeta. Amo a poesia, ela me salva. Mas não sou poeta. Escrevo, pois essa foi a melhor maneira como aprendi a fazer para me expressar. Pela palavra, quase sempre, consigo contar o que eu sinto e acho. Mas aqui, na barreira da língua, às vezes me faltam palavras: das pequenas, das grandes. Das complexas, das banais. Os verbos, os pronomes, as preposições. Aqui também me faltam algumas coisas que, em momentos como o de hoje, ecoam violentamente em minha cabeça como que a me lembrar o tempo todo o quão longe estamos, ou o quão louco somos. Estou com saudade, às vezes sinto medo”.

Como aprenderia durante os três anos seguintes, sentimentos de tristeza, medo, saudade e incerteza sobre “estar no lugar certo” não eram a exceção, e me atravessariam inúmeras vezes, não tendo melhorado ou piorado de forma linear. Em algum ponto da jornada no “exterior”, entendi que a condição de *extranjería* é, sobretudo, essa relação de estranhamento, entre diferentes identidades, em diferentes territórios, provocando formas de afastamento, desconfiança e conexões afetivas. Quando chegava aos lugares, havia o exotismo e diferenças que levantavam curiosidades e suspeitas em relação a

* Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Estudos Latino-americanos em território, cultura e sociedade pela Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México.

mim. A nacionalidade se traduzia na possibilidade de que eu sempre poderia “ir embora” ou “voltar para o Brasil”, aspectos que me colocavam em um hiato entre o acolhimento e o rechaço.

A filósofa Donatella Di Cesare em *Estrangeiros residentes*, de 2020, refletindo sobre os diferentes sentidos do conceito, afirma que quando uma pessoa estrangeira é interpelada com a pergunta “de onde você é?”, é comum que antes que ela responda, escute: “você não é daqui”. Para ela, “Nessas palavras, aparentemente banais, está implícita uma condenação que cola no estrangeiro uma negatividade irredimível (...)” (p. 183). É como dizer (e foi como escutar): “*você não pertence, você não existe*”. Na condição de ambiguidade, a pessoa estrangeira é sempre um externo visto de dentro, esse *de lá que não é aqui*, onde sabe-se lá o que aconteceu antes. Mas, sendo a ambiguidade uma faca de dois gumes, aquilo que é estranho só o é porque há algo que é familiar, sendo inexoravelmente correlatos (Di Cesare, 2020, p. 206).

Há nuances na *extranjería* entre a pessoa que decide ficar, faz assentamento e se torna imigrante, e a pessoa que está só de visita. Entre elas, há uma diferença de energia aplicada no aterramento, na relação que se estabelece com o lugar e suas pessoas. Em todas as vezes em que eu me mudei de casa e me organizei para aquilo como algo novo, foi preciso implicar-me energeticamente nesse aterramento. Fiz planejamentos, malas, decisões e levantei informações estratégicas. Me despedi, chorei, senti saudade prévia e pensei que ia morrer, porque poderia não mais voltar, e porque parecia sempre ficar alguma coisa para trás no lugar de onde eu partia. Elaboradas em lutos, as mudanças e partidas depois de chegar iam ganhando outras cores, e as experiências se tornavam memórias a me compor, e histórias a se compartilhar.

Quando migramos a um território, buscamos nos apropriar de todos os aspectos culturais, políticos e geográficos que podem nos propiciar relações de vínculo. Como sujeitos sociais e criativos, vamos nos compondo daquilo que gostamos, (re)construindo nossas identidades enquanto nos incorporamos ao contexto. Criamos caminhos, rotinas, conhecemos pessoas com as quais cruzamos sempre, buscando lugares preferidos para o café, a cerveja, o mercado com melhores preços, o lugar mais confiável para consertar a bicicleta. Percorrendo e criando raízes, nos apropriamos do território tornando-o nosso, e assumindo que pertencemos àquele lugar. “*Você não é daqui, né?*” Ouvia muito. “Não sou”, respondia, “mas eu vivo aqui”.

Encontrei meus *sopes*¹ prediletos, conhecia o som dos ônibus que saem da Alameda todos os dias, o problema dos grandes buracos nas ruas do centro, o delicioso cheiro dos tacos de rua *al pastor*, as exóticas *Micheladas*

de litro, e a falta de capacidade de escoamento de água em dias de chuva, causando inundações e caos nas ruas da cidade.

Ao se viver num lugar *novo*, a dinâmica da vida, dos sentimentos e desejos humanos demanda que a gente crie conexões, contatos e relações e, pouco a pouco, vá costurando reconhecimento entre si e o lugar em que se está. É nessa relação que também podemos forjar o pertencimento àquele lugar como lar.

Em 2007, em um artigo, o geógrafo Rogério Haesbaert sintetizou uma definição do ser humano: “(...) o homem é um ‘animal territorial’” (p. 20). Ademais, na relação com o espaço, os seres humanos estabelecem ações e dinâmicas que podem ser chamadas “processos de territorialização”, complexos e contínuos ao longo de toda a vida. O geógrafo francês Henri Lefebvre, lido por Haesbaert, fala em “apropriação do território” num sentido simbólico: a dimensão da relação com o espaço que carrega marcas do “vivido” (p. 21), valorizando a experiência humana.

Quando fui morar no México, cheguei movida pelo deslumbramento, de coração disposto e encantada pelas possibilidades que a vida apresentava. É um país muito louco para a comida, numa gigante diversidade que contempla as mesmas bases de ingredientes, e incontáveis possibilidades de combinações deles, dos diferentes métodos de preparo possíveis para cada um, de quais condimentos e especiarias são usadas e da montagem do prato de conjunto, além ainda dos mesmos ou diferentes nomes que se dão para as mesmas ou diferentes coisas... Uma verdadeira festa da gastronomia, infinita e *muy, muy rica*.

Como amante da arte de comer e fã de ter rituais e lugares simbólicos, no meio do diverso menu mexicano, encontrei a melhor comida mexicana do mundo, dessas que aquece o coração com amor, e que até hoje carrego no peito como uma genuína saudade: os *chilaquiles*, um prato a base de *tortilla* na forma de *totopos*, de infinitas formas de preparo, a depender da região ou restaurante em que você está. Na língua espanhola, *tortillas* nomeiam tipos diferentes de preparo, a depender do território. No México, elas são pequenos discos de espessura fina de massa de farinha de milho, em diferentes texturas².

No preparo artesanal, para se tornarem discos que serão assados numa superfície plana e quente, as bolas de massa crua são batidas entre as duas mãos de um lado para o outro rapidamente. Em barracas de rua e mercados, é muito comum ver esse preparo ser realizado na hora, evidenciando a destreza com que as mulheres-fazedoras-de-*tortillas* movimentam a massa entre as mãos e checam com as pontas dos dedos e palmas das mãos os discos que já estão assando. Uma poesia performada para os olhos.

O milho, ou *maíz*, é um elemento central na relação da sociedade mexicana com o território, envolvendo aspectos culturais e orgânicos, principalmente entre as populações originárias mexicanas. Há relatos de que a criação dos seres humanos ocorreu a partir do milho, como os contados no *Popol Vuh* e no *Ollin Tonatiuh*, registros documentais da cultura e vida maia. Foi não só matéria prima, como também o primeiro alimento entregue pelos deuses aos seres humanos para garantir sua existência. Os astecas, por exemplo, povo localizado na região centro-norte do país, possuem até uma divindade do milho, chamado *Cintéotl*.

A cidade onde vivi, de nome original *Real de San Luis Minas del Potosí*, foi fundada em 3 de novembro de 1592, em uma região com ampla atuação da Igreja Católica que confrontou e expulsou povos originários como os *Guachichil*, que se opuseram ferozmente ao assentamento colonial. O forte potencial de mineração de ouro e prata atraía os interesses coloniais. A colonização se materializou na arquitetura do centro, com seus casarões coloniais de jardins de inverno e colunas cilíndricas, grandes igrejas pontudas e detalhadas e ruas de paralelepípedos.

Vivi em uma casa localizada num centro histórico de uma cidade pela primeira vez ali, e podia sentir o caos da presença intensa das pessoas nas ruas estreitas daquele lugar. E foi perto da *Casa Lerdo*, como a chamávamos, num restaurante de esquina, pintado de grafites coloridos de uma mulher indígena, vegetação e animais, que descobri uma comida que serviu como alimento de alma. Em um toldo verde escuro se podia ler em letras brancas: comida *Huasteca*³, *Café Teenek*⁴.

O restaurante era mais um como vários outros na cidade: um lugar pequeno, de aspecto improvisado, com a cozinha e as mesas, de madeira, separadas por um rústico balcão de tijolos aparentes e os exemplares das bebidas disponíveis enfileirados. As paredes, amarela e vermelha, com uma tinta antiga e descascada, decoradas com quadros aleatórios: temas indígenas, Frida Kahlo, paisagens, uma lousa de avisos, uma cabeça de esqueleto de algum animal com chifres.

Demorei para entrar ali porque, embora curiosa, me faltava coragem e sobrava vergonha – dessas de chegar a um lugar desconhecido sendo uma desconhecida. Um domingo de manhã resolvi testar. Cruzei as portas de vidro e cumprimentei as duas cozinheiras detrás do balcão – uma senhora de traços indígenas, estatura baixa, pequenos óculos redondos e cabelos pretos, lisos e longos; e uma senhora loira, com os cabelos apertados em formato de um longo rabo de cavalo, magra, de nariz afilado e rosto de ave atenta. Havia ainda dois homens – um rapaz mais jovem, de pele muito branca, estatura média, inquisitivo olhar de olhos azuis e um senhor gordo, de sorriso simpático, bigode avantajado e pele cor de avelã. Recebi um leve cumprimento desprezioso de todos, e me sentei.

Pedi meus chilaquiles acompanhados de um café de *olla*⁵. O cheiro do preparo e a fumaça quente que subia das panelas e fogão foram tomando conta do espaço, criando um ambiente de expectativas. Estava sozinha no salão e era bem cedo, talvez a primeira cliente do dia. O senhor me trouxe a comida numa bonita e rústica louça de barro, decorada com pinturas de flores coloridas e com o nome do local grafado nas xícaras, fundas como caldeirões em miniatura. Lembro que, ao olhar pela primeira vez o prato e escutar o senhor dizer “*provecho*”, fui inundada por uma alegria gerada pela harmonia da obra de arte culinária que se apresentava diante de mim me dando boas-vindas.

Na primeira garfada, senti que, além de especialmente crocantes e macios, os *chilaquiles* também eram particularmente picantes. Mas, ao contrário de querer abandonar o prato, o complemento do feijão, tão bem temperado, e do café doce e quente, ajudavam a transformar o picante da *salsa roja* numa experiência sensitiva explosiva, me fazendo sentir cada vez mais feliz e realizada. Ali, com aquele rico café da manhã, suspirei e pensei que definitivamente tinha encontrado os melhores *chilaquiles* que já tinha comido, e fui embora satisfeita.

Provei desse prato em Chiapas, Querétaro, Cidade do México, Jalisco, Guadalajara, Colima, Nayarit e San Luís Potosí. Em que pese a imensa variedade, pode-se dizer que os *chilaquiles* – e se fala sempre assim no plural: *vamos por unos chilaquiles* ou *voy a querer los chilaquiles*, levam dois essenciais ingredientes: a *tortilla*, frita na forma de *totopos* e *salsa*, isto é, o molho.

Há versões sobre a origem do nome que o conectam ao idioma indígena *náhuatl*, numa junção de *chilli*, que significa “pimenta”, e *aquilli*, que significa “metido em”, formando algo como: uma coisa “metida em” pimenta e *salsa*, realmente uma boa definição do que é o prato em sua essência. Um suposto registro mais antigo de menção aos *chilaquiles* é de 1821, em um livro de receitas mexicano.

Por sua vez, os *totopos* são as *tortillas* normalmente do dia anterior, cortadas em pedaços triangulares, retangulares ou sem forma exata. Isso, aliás, é uma das sacadas importantes já que se trata de aproveitar um ingrediente amplamente consumido nos lares mexicanos na sua máxima potência e evitar desperdícios. Assim, esses pedaços de *tortillas* são fritos em óleo quente até chegar na consistência desejada para que passem a ser *totopos*, que por fim são literalmente banhados no molho.

Eles podem ser acompanhados de uma série de coisas como *crema* (algo que lembra, mas é absolutamente diferente do requeijão, de toque mais ácido e líquido), queijo, feijão em diferentes texturas, cebola, abacate, ovos e carnes. Em geral, o queijo é um toque de finalização, fresco ou derretido e

de diferentes tipos, e deve vir por cima de tudo. Aprendi com minha antiga *roomie*, que cozinha muito bem, que o feijão é *refrito* (exatamente assim em espanhol), o que significa aquecido e macerado na frigideira, para chegar numa consistência mais cremosa. Os ovos, presença bastante consensual, podem vir de diferentes maneiras – *revueltos o estrellados*, mexidos ou fritos, com gema mole ou dura. Um ou dois.

O outro ingrediente central e que envolve todo um processo a parte é a *salsa*. Longe de ser só um adereço ou acompanhamento, é a segunda protagonista do prato. Deve ser fresca, preparada especialmente para ele. Para banhar os *totopos*, a *salsa* deve estar quente, e o restante da montagem deve ser feito rápido. Há um “tempo perfeito” da preparação, crucial nos *chilaquiles*, pois o ideal é que os *totopos* não cheguem murchos por estarem no molho. Assim era como chegavam os melhores pratos de *chilaquiles* às tantas mesas em que pude me sentar: com os vapores dos pratos subindo em direção ao teto, em contraste com a luz entrando pelas janelas da manhã que se inicia.

Em 1571 o missioneiro franciscano Alonso de Molina mencionou em seu texto *Vocabulario en Lengua Castellana y Mexicana*, uma definição de “*salsa de chile*” como algo muito típico entre os povos originários, que comumente a chamavam de *chimulli (salsa de chile)*. Se prepara com água, tomates e *chiles*, além de ervas frescas e especiarias. A pimenta, como aprendi quando sentia o peculiar cheiro defumando a casa, é aquecida diretamente na boca do fogão, para ser triturada no liquidificador com os outros ingredientes.

O molho dos *chilaquiles* pode ser verde ou *rojo* (vermelho), *picar* ou não *picar*, isto é, ser apimentado ou não. Ainda que a tolerância à intensidade da picância de uma comida seja algo subjetivo, no México as pessoas parecem mais acostumadas à presença da pimenta e da *picância* na alimentação de diferentes formas. A *salsa* tem seu protocolo específico, de que é preciso sempre estar presente na mesa, e o aroma de um ambiente em que se constrói uma *salsa* é uma das mágicas mais bonitas da cozinha mexicana.

Em Café Teenek os *totopos* nunca eram exatamente triangulares, e a textura deles ficava no limiar perfeito entre crocante e macia. O molho era marcante, forte e sempre bastante apimentado. Os *totopos* não ficavam imersos num molho aguado, mas incorporavam a *salsa* que era densa, sem encharcar a massa frita. Nos dias de ressaca, amanhecer e ir buscar *chilaquiles* em Teenek era o incentivo para se iniciar a manhã e curar a *cruda*. De arrancar lágrimas, talvez a ardência da comida apimentada é a nossa cura porque faz a gente se desaguar.

Depois da primeira vez que estive no restaurante, passei a voltar ao menos uma vez por semana, em geral aos domingos. Chegava mais cedo do que o horário do *desayuno* mexicano, cumprimentava as senhoras, os

senhores, escolhia uma mesa e me sentava. Cheguei a levar amigos ali, lhes dizendo que precisava apresentar o lugar onde havia os melhores *chilaquiles* da minha vida – o que não era assim, estatisticamente algo expressivo, já que a maior parte do tempo de vida que eu tenho passou sem que eu soubesse que eles existiam.

Mas havia um não pertencimento que pairava no ar quando ia ao restaurante. Em que pese a evidente fascinação que os *chilaquiles* exerciam em mim, e minha regular frequência entre comer ali e levar pra viagem, e apesar da expectativa e familiaridade com que percorria o trajeto de casa ao restaurante e de volta à casa, tocada por aquela comida, sentia relutância em estar naquele espaço. Parecia que havia uma barreira entre nós, principalmente com as cozinheiras. Não tinha a expectativa de uma relação de amizade com elas, mas queria que elas soubessem que o gesto de frequentar aquele lugar e comer a comida preparada por elas era, para mim, um desses pequenos vínculos que fazemos enquanto estrangeiros nessa nova terra, um tijolo da morada de afeto que me ajudava a construir meu pertencimento àquele lugar.

Um dia, logo que voltei de uma viagem de férias ao Brasil, corri para buscar *chilaquiles*. Quando cheguei ao restaurante, o lugar estava muito cheio e resolvi pedir para viagem. Me aproximei do balcão da cozinha, disse oi às cozinheiras, que me cumprimentaram de volta, e pedi. Enquanto esperava, me inflei de coragem e decidi me confessar a elas, e comentei que havia acabado de voltar do Brasil e sentido falta daquela comida que, com certeza, eram os melhores *chilaquiles* que eu já tinha comido no México. As senhoras me ouviram com atenção, mas sempre ocupadas no seu trabalho de alquimistas. Ao final, elas sorriram, de forma contida, agradeceram o elogio e me entregaram a comida.

Nesse dia me senti confusa e frustrada. Retornei para casa refletindo antropologicamente as barreiras e questões linguísticas e culturais, minha insegurança na hora de falar ou o quanto eu estava falhando já que, para mim, era disso que se tratava. No entanto, segui frequentando o restaurante e deixei de lado a preocupação com a “relação” que tinha com as senhoras. Entendia que o amor que sentia pelos *chilaquiles* de forma geral, e aqueles *picantes* e *crujientes* de maneira específica, representava um amor tão puro e genuíno que bastava como sinal de que estávamos nos dando bem.

Fui sentindo então uma sutil e progressiva diferença no comportamento, como se eu fosse ganhando a confiança das matriarcas, divertindo-as com o meu apego à apenas o mesmo prato de sempre, de um menu bastante extenso da culinária mexicana e huasteca. Pouco a pouco elas foram se soltando, sorrindo e trocando mais palavras comigo, quaisquer banalidades dessas que se falam na hora de pegar e pagar o pedido, e passamos a nos despedir e cumprimentar de forma calorosa.

A primeira vez que senti a transformação em nossa relação, foi quando coloquei o pé no degrau da porta da entrada e, ao levantar a cabeça e olhar para dentro dizendo “*buenos días*”, escutei um unísono e animado “*buenos días*” de resposta, direto da cozinha suculenta e cheirosa, detrás do balcão. Esse dia pareceu ter aberto um novo momento, e iniciou um padrão de acolhimento matinal de boas-vindas quando as senhoras se anteciparam à minha voz e me perguntaram: “¿*chilaquiles*?”. Dei risada e perguntei brincando: “¿*y cómo saben? Que raro!*”, elas riram de volta.

Uma vez, fui buscar *chilaquiles* e só a senhora de óculos redondo estava na cozinha, sozinha. Havia duas mesas com gente esperando. Eu disse bom dia, ela me saudou de volta e perguntou se eu tinha ido por *chilaquiles*, eu disse: sim, e elogiei a comida, meio me justificando. Ela riu, voltou-se ao fogão por alguns segundos finalizando um preparo e perguntou como eu ia querer o prato. Em seguida, emendou com um sorriso brincando comigo: você gosta mesmo de *chilaquiles* né? Eu ri. Confesso sem medo: eu amo, me derreti. Enquanto esperava, observava de longe o preparo e trabalho daquela senhora naquela cozinha tão pequena, colorida, se dividindo entre o fogão e panelas quentes.

Saí do restaurante feliz. Finalmente havia conseguido dizer, em outro idioma e com palavras, o que já havia dito de outras formas, e pude confirmar que aquela mulher identificou o afeto que eu sentia pela sua comida. No nível da relação de cliente, eu sabia que ela reconhecia meu apreço, mas não era desse afeto que eu estava falando. Queria que ela soubesse que seu restaurante e os *chilaquiles*, especificamente, eram para mim algo “meu” que o México havia me dado, fazendo parte da minha identidade estrangeira mexicana que eu construía no meu coração e corpo enquanto me (re)territorializava naquele país. Aqueles *chilaquiles*, daquela esquina, eram parte dos rituais que me faziam parte daquele lugar incorporado à minha vida.

A salsa verde extravagante. As pequenas conversas sobre a banalidade das coisas. O dia em que contei que estava grávida, que retornei com a barriga enorme perto de parir, ou o dia em que levei José, de menos de um mês, para que as senhoras o conhecessem. O sabor na boca da memória evocada de um lugar ou uma comida e mesmo as relações mais banais e cotidianas que construímos, são detalhes daquilo que me agrada e me conecta ao espaço onde vivo, em afetos que com dedicação podem ser construídos e reconstruídos por onde passamos.

São dessas coisas que temos de estimação, rituais, pessoas e lugares que nos ajudam a significar nossa vida onde vivemos, nos possibilitando criar raízes fortes, frágeis, profundas, superficiais, e que ajudam a tirar aquele

peso todo do desencaixe em ser estrangeiros em alguma terra. São as peças que nos conectam à vida que escolhemos construir em outro lugar, das quais sentimos saudade. Não há dúvidas: na estrangeiria, o aterro da alma e da vida passa também pelo estômago. Como pessoas migrantes e estrangeiras que ficam, são essas construções e significações cotidianas, no nosso próprio esforço de vincular-nos, que nos possibilita sentir-nos um pouco mais em casa e um pouco menos longe.

NOTAS

¹ Alimento a base de tortilla recheada de diferentes combinações de queijos, vegetais e carnes, assada numa chapa quente.

² Para a produção da farinha usada na massa, se utiliza um método pré-hispânico chamado *nixtamalización*, palavra de origem *náhuatl*. Nele, os grãos secos do milho são cozidos e descansam numa solução alcalina. Depois, são escorridos, enxaguados e por fim moídos. Esse é um processo útil às populações que consomem altas quantidades de milho como base da alimentação, para nivelar elementos nutricionais e potencialmente tóxicos que esse alimento pode proporcionar.

³ A Huasteca é uma zona de terras baixas e cálidas, de floresta tropical e úmida, rios de marcantes tons de azul e verde e cachoeiras deslumbrantes, que envolve outros quatro estados mexicanos. De terra fértil para cultivo, foi nomeada pelos *mexicas* de *Tonacatlalpan*, que significa “terra de comida”: milhos, feijões, abóboras, *chiles*, isto é, pimentas, raízes e tubérculos, entre eles a mandioca (*yuca*).

⁴ Segundo o Instituto Nacional de Antropologia e História, o INAH, além dos falantes de Teenek – “a própria língua da Huasteca”, há outros povos indígenas na região, como *nahuas*, *otomíes*, *tepehuas* e *pames*. O idioma Teenek possui um nexa com uma “grande família linguística maia”, mas os huastecos possuem diferenças culturais substanciais com os maias, por terem vivido separados na Huasteca, desde que eles rumaram ao Golfo do México. A comida huasteca e potosina é bastante condimentada, de muitas cores terrosas e tons de verde, fazendo jus à biologia da região.

⁵ O *Café de Olla* é um preparo mexicano que consiste em aquecer a água numa panela de barro – e isso é o que lhe dará um sabor particular – utilizando grãos de moagem grossa ou extra grossa, mantendo o café em imersão junto a especiarias como canela, *piloncillo* – uma espécie de torrão de açúcar (rapadura) – entre outras. Depois o café é coado e deve ser servido também em louça de barro. Diz-se que o preparo foi adotado pelas chamadas *Adelitas* – mulheres soldadas revolucionárias da Revolução Mexicana – como forma de incentivo aos que estavam em batalha. É um café doce, com forte presença da canela, que se toma bem quente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BÁEZ, Paola Jeannete Vera. **El maíz en la cultura gastronómica mexicana**. De la raíz al plato, 2021. Disponível em: <<https://delaraizalplato.cl/articulos/el-maiz-en-lacultura-gastronomica-mexicana/>>.
- BOYCE, Morrison Lason Limón. **Filiación cultural, huasteca**. Disponível em: <https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/regionesculturales/filiacion/14362-huasteca.html?item_id=14362>.
- DI CESARE, Donatella. **Estrangeiros residentes**. 2020. Editora Âyiné: Belo Horizonte.
- EDITOR WEB MAYA COMUNICACIÓN. **Conoce el origen e historia de los Chilaquiles**. 2023. Disponível em: <<https://mayacomunicacion.com.mx/conoce-el-origen-e-historia-de-los-chilaquiles/>>.
- HABERMAS, Jürgen. **Teoria do agir comunicativo**. I: Racionalidade da ação e racionalização social. II: Sobre a crítica da razão funcionalista. Trad. de Flávio B. Siebeneichler. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012.
- HAESBAERT, Rogério. **Território e Multiterritorialidade**: um debate. *GEOgraphia*, ano IX, nº 17, 2007.
- LEFEBVRE, Henri. **A produção do espaço** (tradução de Ana Maria Simões, Doralice Barros Pereira, Pedro Henrique Denski e Sérgio Martins) Belo Horizonte: UFMG, 2006. 476 p.
- ORCHARDSON, Emma. **¿Qué es la nixtamalización?** CIMMYT, 2021. Disponível em: <<https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/>>.
- ROSA, João Guimarães. **Grande sertão**: veredas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2015. 21ª Ed.
- SÁNCHEZ, Miriam Apolinar. ¿El café de olla, en peligro de desaparecer? En: **Mundo Café**. Sem data. Disponível em: <<https://elmundodelcafe.mx/?p=5346>>.
- SERVICIO POSTAL MEXICANO. **430 años de la fundación de la ciudad de San Luis Potosí**. Gobierno de México, 2023. Disponível em: <<https://www.gob.mx/correosdemexico/acciones-y-programas/430-anos-de-lafundacion-de-la-ciudad-de-san-luis-potosi>>.
- STRESSER-PÉAN, Guy. **La Huasteca**: historia y cultura. *Arqueología Mexicana*, vol. XIV, n. 79, pp. 32-39., 2006. Disponível em: <<https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/la-huasteca-historia-y-cultura>>.