

# **La cocina mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Una revisión crítica.**

Juan Pío Martínez.

Cita:

Juan Pío Martínez (2019). *La cocina mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Una revisión crítica.* XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/2327>



## La cocina mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Una revisión crítica.

Juan Pío Martínez

### Resumen

Además de revisar el concepto de patrimonio cultural como instrumento ideologizante, se revisan las condiciones y el contexto en que fue otorgado por la UNESCO a la cocina mexicana el reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010. Con una perspectiva histórica, se pone en la mesa de la discusión la confrontación entre los modelos alimentarios indígena y occidental, originada desde el llamado descubrimiento de América y vigente en buena medida en los albores del siglo XXI. Aunque son modelos ideales, la cualidad cuasi vegetariana del primero y la cualidad carnívora del segundo fueron factores decisivos en la relación establecida entre ambos en términos de superioridad-inferioridad, lo que secularmente ha afectado la continuidad del modelo de alimentación indígena.

Si bien debería ser motivo de orgullo, ese reconocimiento no sólo obliga a traer a cuento la confrontación mencionada antes, sino que hace necesario analizarlo a la luz del fenómeno de la globalización y la problemática que en términos de soberanía alimentaria ha impactado al país históricamente. Problemática que tiene que ver tanto con el abandono del campo y la introducción de los cultivos transgénicos como con la dinámica propia de la industria alimentaria, enfocada esta última más en la ganancia económica que en el bienestar y la salud de los consumidores. Si sólo se enfoca el mencionado reconocimiento a la gastronomía como una forma de fomentar el turismo, se pierde la posibilidad de realmente reivindicar el modelo de alimentación indígena, tan vilipendiado durante siglos.

### Palabras clave

Patrimonio; Cocina; Ideología; Soberanía; Industria.

### Introducción

El 16 de noviembre de 2010 la cocina mexicana fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, un acontecimiento digno de admiración sin duda alguna. Sin embargo, es imposible soslayar la historicidad propia del concepto de patrimonio y su uso como instrumento de creación de identidad nacional, así como la ambigüedad que subyace en la noción de “cocina mexicana”, tan dividida entre lo



“occidental” o hispanista y lo indigenista. Tampoco es posible soslayar el contexto en que se ha dado dicho reconocimiento, caracterizado por una globalización que problematiza el sentido de la identidad nacional misma y agudiza cada vez más la carencia de los alimentos que son la base de dicha cocina. Por eso es necesaria una revisión histórica que contemple incluso el tiempo presente, para desentrañar los alcances reales de tal reconocimiento.

### **Patrimonio cultural, identidad nacional y cocina**

El término “patrimonio”, derivado del latín *patrimonium*, tiene un origen que se remonta a la antigüedad clásica. Sin embargo, para los propósitos de este trabajo sólo interesa bosquejar algunos datos a partir de los albores de la época contemporánea, pues fue hasta la época de la Ilustración que el patrimonio empezó a verse como algo que debía ser difundido entre la gente para mostrarle las manifestaciones culturales y artísticas provenientes de épocas anteriores (Torres Aguilar, 2015). Con el Romanticismo del siglo XIX el patrimonio pasó a ser un referente significativo de la identidad nacional (Conti, 2018). Si bien será hasta 1972 que en algunas declaratorias de la UNESCO aparece ya el concepto de patrimonio cultural, aún en ese año sigue siendo concebido el patrimonio en términos más bien materiales, pues sigue comprendiendo monumentos, construcciones e incluso lugares. Con la incorporación de la categoría de “paisaje cultural” en la década de 1990 empezó a considerarse el “patrimonio inmaterial” como un elemento fundamental. Así, en 2003 la UNESCO incorporó ese concepto entendido como “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, con sus objetos e instrumentos inherentes.” Desde esa fecha el abanico de definiciones se ha ampliado hasta contemplar diversos tipos de patrimonio cultural en el que se incluyen el patrimonio industrial, el científico y tecnológico, el literario, el teatral, el historiográfico, etc. (Torres Aguilar, 2015, pp. 22-29; Conti, 2018).

Si la amplitud que se le dio al concepto de patrimonio cultural es importante, más lo es la función asignada al mismo como garante de la “memoria colectiva”, con lo que se construye la identidad de un grupo o de una sociedad, o en términos más generales la identidad nacional. La cuestión es que el patrimonio cultural así entendido termina siendo una “construcción social”, una “invención” que, de acuerdo con el arquitecto argentino Alfredo Conti (2018) especialista y consejero en conservación de patrimonio, “implica que la selección de los objetos que constituyen el universo patrimonial es una especie de manipulación derivada de grupos hegemónicos que incluyen al poder político



y a grupos selectos de individuos, especialmente intelectuales” (s.p.; Machuca, 2005; Giménez, 2005).

Si el patrimonio cultural puede ser considerado como una construcción social, o incluso una invención, la llamada “identidad nacional” adolece de la misma condición. Héctor M. Capello (2010) ha hecho notar el problema de la falta de definición del concepto y el hecho de que apenas recientemente esté siendo considerado por las ciencias sociales como uno de los problemas conceptuales más difíciles de definir, sobre todo porque América Latina es una región “constituida por un sistema de naciones harto irregular con esporádicos intervalos democráticos y una herencia autoritaria que aún no ha sido capaz de erradicar” (p. 10).

Ante esa circunstancia la identidad nacional puede considerarse no como una realidad dada sino como algo en proceso de construcción. Proceso que para ser analizado de unas décadas para acá se requiere, como han señalado Raúl Béjar y Héctor Rosales (2005), tener presente el juego dialéctico establecido entre la globalización y los procesos identitarios. En dicho juego la globalización representa una era en la que se pone de manifiesto un capitalismo monopolizador en todos los aspectos y sentidos, de tal manera que los estados nacionales carecen de soberanía económica que les impide formular políticas económicas nacionales. Peor aún, “los estados nacionales han cumplido funciones de control y disciplinamiento social, además de contar con aparatos ideológicos que se articulan para presentar la realidad capitalista como la única forma de sociedad legítima o posible. (...) El capital necesita estados que organicen el mundo para mantener su lógica de dominación” (Béjar y Rosales, 2005, pp. 24-25). Como dice a su vez Antonio E. De Pedro Robles (2010), la globalización es un fenómeno que trastoca la cuestión nacional y la noción de identidad, y puede incluso trascender o suplantar las llamadas identidades nacionales. Así ante propuestas como las de la UNESCO, de defender el mundo pluricultural en el que vivimos, nos enfrentamos a una realidad más compleja y menos optimista.

Una de las cuestiones complejas de esa realidad es la que tiene que ver con la alimentación y la constitución de una cocina propia de los grupos que buscan resolver ese problema. De hecho, igual que con el concepto de identidad nacional, también el de las relaciones entre la alimentación y la construcción y las manifestaciones de la identidad cultural o nacional, es uno de los temas de interés de las ciencias humanas y sociales durante las últimas décadas; motivación generada igualmente por el proceso de globalización. En este caso se habla de “identidad alimentaria”, y si bien en algún



momento dado se reconocía la afirmación “somos lo que comemos”, en realidad, como afirma Jesús Contreras (2013), “no está tan claro qué es lo que se entiende por identidad alimentaria” (p. 39). El problema, sigue Contreras, se hace más complejo cuando se tiene en cuenta la gran cantidad de alimentos procesados, los cuales “ya no responden a una identificación cultural mínimamente clara. En esa medida, ¿cómo puede plantearse hoy la relación entre alimentación e identidad?” (p. 42) Probablemente seguimos siendo lo que comemos, “sólo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión.” (Contreras, 2013, p. 56)

Quizás estemos entrando en una etapa de “identidad plural” a partir del consumo de alimentos. Sin embargo, tanto ese caso como el de la llamada “identidad alimentaria” implican la definición de lo que se entiende por cocina, pues es ahí donde se define el consumo de alimentos, con todo lo que ello implica. El mismo Contreras (2013), citando al también antropólogo Claude Fischler, dice que “la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido.”. Así entendida, una cocina nacional “es aquella que se refiere, fundamentalmente, a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como *normales*, propios o específicos de un determinado país y que, por esa misma razón, constituyen un aspecto de su identidad como grupo” (pp. 40-41).

Sin duda esa definición de cocina nacional es precisa, pero hay que subrayar sobre todo la expresión anterior de Fischler sobre las clasificaciones y reglas que ordenan el mundo y le dan sentido en el ámbito de la cocina. Porque de esa manera adquieren mayor relevancia las observaciones de Juan José Bautista (2012), al advertir que cuando consumimos alimentos producidos de acuerdo a la lógica capitalista, también consumimos esa forma de producción, que se incorpora en nuestra subjetividad como su contenido. “Por eso, nuestro consumo, incrementa y fomenta la producción capitalista.” Esto es así, porque “en el alimento no están contenidos solamente los nutrientes, minerales y proteínas propios de tal o cual alimento, sino que también está contenida la intencionalidad con la cual fueron producidos esos alimentos por los productores.” La cuestión sería entonces modificar la forma de producir los alimentos, pues como agrega Bautista, “no se puede transformar la forma de pensar de un pueblo



si no se transforma paralelamente la forma del consumo, pero también la forma de la producción acorde con este tipo de consumo” (pp. 95-97).

En ese contexto arriba descrito, la cocina mexicana ha sido retomada como instrumento de creación de identidad nacional a fuerza de elevarla a rango de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Veamos ahora cómo se expresa lo dicho hasta ahora en ese reconocimiento.

### **La cocina mexicana**

Detrás del reconocimiento otorgado por la UNESCO en 2010 subyacen percepciones abstractas y generalizadoras. Se hace abstracción de uno de los fenómenos más importantes, que tiene que ver con el inacabado proceso de civilización iniciado desde la época del descubrimiento de América, cuando el modelo de alimentación indígena fue confrontado con el modelo de alimentación español u occidental. Modelos ideales contruidos por los cronistas e historiadores colonialistas, que tendían a resaltar la cualidad cuasi vegetariana de la dieta de los indígenas frente a la cualidad carnívora de la dieta de los españoles. Una construcción de modelos que se dio justo en el momento que en la Europa renacentista se afianzaba una peculiar ideología alimentaria, que hacía énfasis en la condición social y el tipo de alimentación que le correspondía; de tal manera que los campesinos debían ser vegetarianos y los nobles e incipientes burgueses carnívoros. Aunque supuestamente a partir del siglo XIX con la supresión de la sociedad estamental y sus privilegios dicha ideología fue superada, en realidad sólo se adaptó a la constitución de una sociedad dividida en clases. No es casual que al tratar el tema de la alimentación indígena de antes y después de la conquista, fuera predominante en la historiografía mexicanista de la segunda mitad del siglo XX el mantener vigente esa ideología y con ella la interpretación colonial sobre la cultura alimentaria indígena en general (Pío Martínez, 2003).

La propia historicidad de la cocina mexicana da cuenta de la confrontación alimentaria mencionada antes. Al respecto José Luis Juárez López (2011) ha explicado ya el periplo que ha tenido que pasar esta cocina para ser reconocida finalmente como símbolo nacional. A principios del siglo XIX se editaron los primeros recetarios con la intención de enseñarle cocina “al pueblo”, como dice Juárez López (2003), pero sus referencias a la “gastronomía” daban bien cuenta del sector social al que iban dirigidos. De hecho, todavía en el porfiriato la cocina mexicana basada en maíz y chile seguiría siendo mal vista. “No le fue bien debido a la aspiración de mundo que fue la moda de su tiempo:



comer nopales, tamales o huitlacoche era ‘para el pueblo’” (Juárez López, 2003, pp. 125-126).

Si bien hasta finales de la década de 1920 se comenzaron a editar recetarios de cocina mexicana, no fue sino hasta los años cuarenta que el concepto de cocina mexicana como cocina nacional empezó a formar parte del discurso político y popular (Juárez López, 2003 y 2011). En realidad fue una inclusión algo relativa, pues en esa década de los cuarenta Manuel Gamio introdujo el término “dieta indígena”, que es considerado como lo que dio inicio al estudio de la alimentación como fenómeno cultural. Sólo que la introducción de esa categoría influyó de manera divergente, pues si lo positivo fue atribuirle a dicha dieta un papel importante en la construcción de la identidad nacional, también tuvo su lado negativo, “al connotar escasez, poca diversidad y deficiencias nutricias” (Arroyo, 2006, p. 13).

Es hasta la década de 1960 que se puso una mayor atención en las culturas culinarias prehispánicas, a raíz de algunos congresos de americanistas realizados entonces y los estudios del antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado. Sin embargo, aquí también habrá que relativizar los avances en el reconocimiento de la dieta indígena, pues si bien “se revaloró el consumo de los insectos como parte importante de la cocina mexicana”, como dice Juárez López (2003), los platillos a base de gusanos de maguey, jumiles y chapulines servidos en los restaurantes de comida mexicana “terminaron identificados como ‘cocina exótica mexicana’ y auténticos *delicatesen*.” (p. 127) Podría decirse que a la manera porfiriana, persistía la diferencia entre gastronomía y simple cocina indígena. Lo anterior se deduce de las apreciaciones de Pedro Arroyo (2006) sobre algunas encuestas realizadas por el Instituto Nacional de Nutrición entre los años de 1960 y 1970, en las que se aplicaron las categorías de “dieta indígena” y “dieta mestiza”. La primera fue calificada de monótona por su base en el maíz y un uso mínimo de frijol y otras leguminosas. Por monotonía se referían en realidad a la escasa diversidad de la alimentación rural, en la que se atribuía una “mayor persistencia de la cultura tradicional”, sin especificar qué entendían por *cultura tradicional*. Lo único claro es que se referían a algo negativo relacionado con la alimentación. Los nutricionistas de estos años consideraban importante “que la población rural se urbanizara, pues entonces se hacía “más ‘mestiza’,” y su dieta mejoraba, “ya que se diversifica e incorpora cantidades crecientes de carne, leche, huevos, verduras y frutas.” Se suponía que la población urbana “consumía una alimentación más equilibrada”. (Arroyo, 2006, pp. 16-17)



Ya en los años noventa circularon muchos libros que “sugieren que la cocina mexicana siempre ha sido bien vista y apreciada por todos” (Juárez López, 2003, p. 128). Lo dicho hasta aquí no apoya esa idea. Como quiera que sea, Juárez López (2011) constata que en lo que va del siglo XXI surgieron los promotores del reconocimiento mundial de la cocina mexicana, sólo que sigue siendo concebida en el plano de la gastronomía más que de la simple cocina, lo que ha motivado la participación del cocinero metido a antropólogo e historiador. De ahí que sea interesante la postura de este autor, pues considera que no cambiará la situación de la cocina mexicana, por la simple y sencilla razón de que “las reticencias contra los molitos, los tamalitos y demás cositas de maíz subsiste.” Y subsiste porque “la cocina mexicana sigue siendo una cocina menor desde la perspectiva europea, y los gringos hasta le dicen ‘étnica’.” Más problemático aún es que no se conoce el contenido del expediente de solicitud entregado a la UNESCO ni “el detalle de las medidas que se implementarán” (Juárez López, 2011, pp, 18-19).

Aunque efectivamente no se conoce el expediente de solicitud entregado a la UNESCO, es posible inferir su contenido por algunas declaraciones hechas por sus promotores, por un documento presentado por la propia UNESCO al respecto y por el contenido de una solicitud anterior presentada en 2004. Esta última solicitud fue presentada bajo el título: *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. El puro título deja entrever una pragmática tendencia indigenista, que por cierto le valió fuertes críticas por parte de estudiosos de España, como bien señala Juárez López (2011). Sus cuestionamientos fueron: “¿Cómo era posible exaltar un producto indio en un país donde el indio es insultado y menospreciado? ¿Y dónde quedaba aquello que los mexicanos no se cansan de repetir: el consabido mestizaje idealizado? ¿Por qué sólo el maíz como lo más representativo?” (p. 18).

El pragmatismo proyectado en *Pueblo de maíz* (2004) queda de manifiesto al presentar de entrada repetidamente al maíz como un cereal que supuestamente aún en el siglo XXI es en México “dogma y liturgia, historia, leyenda y tradición” (pp. 9 y 16). Se manifiesta ese pragmatismo en otra frase también repetida, donde se presenta a la cocina mexicana como concepto y como práctica, como propuesta cultural a la vez tradicional y de vanguardia; una cocina “de profunda originalidad, de continuidad milenaria, enriquecida por los mestizajes”; capaz de hacer frente “a embates de índole económica, cultural y ecológica”; y no sólo de una “asombrosa variedad” sino de “una capacidad cohesionante que todos los mexicanos reconocen” (pp. 10-11 y 19). Dadas



esas cualidades, se esperaba que al lograr el reconocimiento solicitado se avocarían las autoridades a conservar y salvaguardar “ese rico patrimonio ante las amenazas graves que al atentar contra el sistema alimentario mexicano ponen en riesgo numerosos elementos de identidad, sociales y familiares, así como patrones tradicionales de consumo de probada eficiencia nutricional” (p. 11). No escasean las referencias a la cocina mexicana como “factor de identidad nacional” (p. 13), “base del sustento material y espiritual de una nación” (p. 20), “parte de la idiosincrasia nacional” (pp. 20-21), “medio de apropiación de identidad cultural” (p. 36), “medio de cohesión cultural” (p. 38), etcétera.

Lo interesante es que en el mismo texto se encuentran algunas inconsistencias que contradicen algo de lo dicho. La cohesión que tanto se enfatiza, parece que sólo se da en el medio rural, pues se habla de “redes” formadas por los compadrazgos establecidos entre los tianguistas y los vecinos del pueblo, redes “que permanecen y que pasan inadvertidas para quienes viven en las ciudades y han roto el contacto con la naturaleza y con los valores de la vida en comunidad” (*Pueblo de maíz*, 2004, p. 69). ¿Cómo entonces ante esa circunstancia puede hablarse de identidad nacional, de idiosincrasia o de cohesión reconocida y aceptada por “todos” los mexicanos? ¿Cómo se manifiesta en los mexicanos urbanizados aquello de que el maíz es “dogma y liturgia, historia, leyenda y tradición”?

Otro aspecto que contradice lo dicho sobre las tradiciones culinarias indígenas como factor de identidad nacional, es el reconocimiento de que las culturas indígenas y campesinas “han sido consideradas por muchos sectores como ‘atrasadas’ y susceptibles de modernización.” Y que “a pesar de los esfuerzos del sector educativo en los últimos años, los planes y los programas de estudio poco o nada tienen que ver con la visión indígena y su historia.” Como bien se señala, “las investigaciones de etnografía escolar” dan pie a que los maestros sean incluyentes de los puntos de vista comunales. Sin embargo, la realidad que da al traste con la idealización mostrada en *Pueblo de maíz* (2004) “es que el sistema educativo y la presión social no favorecen el fortalecimiento de la identidad comunitaria” (p. 95).

Tras la experiencia fallida de 2004, la solicitud de 2010 se presentó con este otro título: *La cocina tradicional mexicana, cocina comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*, del que hubo que aclarar que más allá del regionalismo se trata en realidad de la cocina mexicana en general, aunque no por eso dejó de lado el pragmatismo antes mencionado. Evidencia de ello son las declaraciones dadas a la prensa por la Dra. Gloria



López Morales, quien en 2004 por cierto era Coordinadora de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo CONACULTA, y en 2010 apareció como escritora, periodista y diplomática mexicana, fundadora y presidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, que es además un órgano consultivo de la UNESCO. Llama poderosamente la atención la similitud de los argumentos entre la solicitud de 2004 y ésta de 2010.

López Morales afirma que su gestión para obtener el reconocimiento de la UNESCO respondió a “la importancia de cuidar las *raíces culinarias mexicanas* que dieron y han dado de comer a los mexicanos *por tanto tiempo*”, porque la “gastronomía mexicana” es “un elemento de identidad para el pueblo mexicano”, que “se apoya en *productos originarios de su tierra*”; en esencia, es “una dieta muy nuestra, equilibrada y sana, *que por milenios alimentó al pueblo mexicano*.” El problema, sigue López Morales, es que “hoy en día hay varios flancos: medio ambiente, los cambios de patrones agrícolas para la producción de alimentos, la invasión de alimentos exógenos que vienen a romper el equilibrio de la dieta tradicional, obviamente también los asuntos del comercio transnacional que nos hacen importar un montón de nuestros productos y recibir a cambio otros que no son los mejores para la alimentación del mexicano.” (Fernández, 2016, s.p. Las cursivas son mías)

Creo que hay aquí una forma equivocada de entender la cocina mexicana. Primero, porque se hace abstracción de la peculiar historicidad que llevó al establecimiento de dicha cocina. Segundo, porque al hacer referencia a algo que existe desde hace milenios, se establece sin más una identificación con el modelo de alimentación indígena. El problema es que si se reconociera esa situación entonces no habría modo de hablar de cocina mexicana, pues esta es el producto del mestizaje entre la cocina española, árabe, entre otras culturas, y la cocina indígena. En ese sentido, esa “invasión de alimentos exógenos” de que habla serían incluso los alimentos traídos por los españoles desde la época de la conquista. De ahí se deriva, desde mi punto de vista, una mayor extrañeza al leer la afirmación de que “en nuestro país la sociedad se está movilizándose de manera bastante eficiente para darse cuenta de las bondades de la cocina mexicana y de la dieta mexicana y defenderla con dientes y uñas” (Fernández, 2016). Me parece una expresión meramente retórica sobre lo que abundaré en el último apartado. Lo evidente en lo inmediato es que la cultura indígena sigue siendo retomada como un mero instrumento de creación de identidad nacional y de sentimientos patrióticos, con lo que las élites construyen esa entelequia que lleva lo gastronómico a



niveles paroxísticos, porque se crea un imaginario en el que todos los mexicanos participan de las bondades de esa “gastronomía”, cuando en realidad la mayor parte de la población se enfrasca en la supervivencia alimentándose con lo que haya.

Es cierto que aún no se puede consultar la solicitud que se presentó a la UNESCO, pero por la declaración de esta institución publicada en 2010, otorgando el reconocimiento solicitado, se ve claramente que se manejaron principios que describen total y absolutamente el modelo de alimentación indígena y su sistema productivo, sin ninguna alusión al mestizaje culinario, y por lo tanto sin alusiones a la llamada cocina mexicana como tal. Se habla ahí de una “cocina tradicional mejicana” (sic) como “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.” Se reconocen como “elementos básicos del sistema” al maíz, los frijoles y el chile, a los que “se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.” Se alude a los “métodos de cultivo únicos en su género”: la milpa y la chinampa; así como a “procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización.” Se reconoce que “el arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos.” Un arte culinario que no sólo se encuentra en el estado de Michoacán sino en todo México, donde “se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional.” Los conocimientos y técnicas de todas esas personas “son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local” (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial).

### **Reflexiones finales**

Con todo y que el proceso de civilización sigue inconcluso, la pretensión de civilizar según la perspectiva de la cultura occidental sigue vigente. En un trabajo anterior he mostrado cómo a lo largo de la primera mitad del siglo XX la ciencia de la nutrición en México, basada en la experiencia originada en Europa, “sirvió para forjar definitivamente un nacionalismo desprendido de sus tradiciones culinarias autóctonas.” En todo caso fueron tradiciones que “quedaron como un símbolo de identidad nacional, pero en la práctica el progreso del país estuvo fincado en la dieta diseñada en Europa y en los Estados Unidos” (Pío Martínez, 2013, p. 226). Detrás del reconocimiento de la UNESCO



a la cocina mexicana, al declararla Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, subyace una inercia en el sentido señalado antes fuertemente fomentada a su vez por una hegemonía cultural que dificulta la revalorización real del modelo de alimentación indígena.

Como esa hegemonía cultural ha persuadido secularmente de lo que supone superioridad del modelo de alimentación occidental sobre el modelo de alimentación indígena, se ha generado lo que Graciela Soria Sánchez y Víctor Herminio Palacio Muñoz (2014) llaman “idea sistemática en la sociedad”, que reforzada con “las políticas públicas” han impuesto la idea de que “para mejorar y desarrollarse es mejor dejar de ser indígena” (p. 136). En ese sentido, se fomenta la preferencia entre la población por los alimentos industrializados. Para la población de estrato bajo de la ciudad esos son alimentos no sólo más higiénicos sino incluso más nutritivos, por el simple hecho de venir empaquetados. Lo fundamental es que al consumirlos asumen que han entrado a la modernidad y que están mejorando socialmente hablando (Bertrán, 2006).

Incluso en el medio rural se manifiesta esa situación. Aunque existen estudios que revaloran alimentos como los quelites “(del náhuatl *quilit*, hoja)”, sucede que suelen ser plantas despreciadas “debido a la corta visión que los asocia con la pobreza y con un pasado indígena derrotado” (Bourges Rodríguez, Vargas Guadarrama, 2015, pp. 6-7). Según Ellen Messer (2006), para las personas de bajos recursos de las zonas rurales las plantas silvestres pueden carecer de prestigio, “dado que tienden a decir: ‘cuando haya dinero ya no comeremos hierbas’ (al menos, no sin manteca)” (p. 43). De hecho, según muestra esta autora, el consumo de maíz, tortilla y frijol ha ido a la baja, porque hay la tendencia a sustituirlos por productos de trigo o fideos de caja, por arroz o papas, y cuando hay más recurso por carne o pescado (Messer, 2006).

En ese sentido, quizás la propuesta de promover la “Seguridad Alimentaria”, que desde la década de 1940 propuso la FAO pasa por ser efectiva, pues nunca se plantearon el problema de la producción, como sí lo hizo la organización internacional *Vía Campesina* que en 1996, en la Cumbre Mundial de Alimentación —donde por cierto tomó más forma aquel concepto de Seguridad Alimentaria—, propuso en contraposición el concepto de “Soberanía Alimentaria”, haciendo hincapié en que no debía dejarse de lado a los que producen los alimentos y tampoco el origen de los mismos (Soria Sánchez y Palacio Muñoz, 2014).

No obstante, precisamente la globalización socioeconómica nos está llevando a lo que Francisco Entrena Durán (2008) llama “paulatina deslocalización y desestacionalización



de las dietas, y a la vez a la extensión de hábitos de consumo cada vez más parecidos a escala planetaria.” Un fenómeno homogeneizador que tiene como consecuencia que se vea mermado seriamente “el grado de soberanía alimentaria de los actores sociales de los contextos locales.” Al privilegiarse de la agricultura la exportación, es preciso importar para el consumo interno grandes cantidades de alimentos básicos para la dieta cotidiana. “Como consecuencia, esos países sufren una progresiva reducción de su soberanía alimentaria, ya que el abastecimiento alimentario de sus poblaciones está cada vez más en manos de una serie de empresas trasnacionales fuera de su control” (Entrena Durán, 2008, pp. 29-30). En México, más marcadamente con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte en 1994, el mercado interno de productos agropecuarios sufrió una transformación radical, pues el país se convirtió en abastecedor de esos productos para el mercado externo, “dejando de lado al interno y trastocando con ello el abasto alimentario nacional” (Soria Sánchez y Palacio Muñoz, 2014, p. 131).

La falta de impacto del reconocimiento de la UNESCO otorgado a la cocina mexicana, se refleja más dramáticamente en la instauración el 22 enero de 2013 de la llamada Cruzada Nacional contra el Hambre. Porque en lugar de fomentarse la producción y el consumo de alimentos autóctonos, que paradójicamente desde finales de la primera mitad del siglo XX han sido reconocidos científicamente como altamente nutricionales (Pío Martínez, 2013), se incluyeron como colaboradores compañías trasnacionales como Nestlé y Pepsi Co. Como bien señalan Soria Sánchez y Palacio Muñoz (2014), es inaudito que se pretenda eliminar la desnutrición apoyándose en empresas cuyos productos no son una buena fuente nutricional y son por otra parte responsables del incremento en la obesidad. De esa manera se atenta aún más contra “las escasas dietas tradicionales locales y nutritivas y, por otro lado, se potencializará la alienación hacia el consumo de productos industrializados, no necesariamente nutritivos, afianzando a las grandes corporaciones en el dominio de toda la cadena alimentaria” (pp. 140-141).

Sin duda que es digno de alabanza que la cocina mexicana figure como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Más digno de alabanza sería que se crearan condiciones para reivindicar efectivamente las dietas tradicionales indígenas, privilegiando la producción de sus ingredientes y su consumo, más que recurrir a ellas como un recurso para despertar sentimientos nacionalistas y promover el turismo gastronómico, que sólo beneficia a una escasa población con altos recursos económicos y gustos que por lo general consideran exóticos.



### Fuentes consultadas

- Arroyo, Pedro. (2006). "Estudios sobre antropología y nutrición en México", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 13-26.
- Bautista, Juan José. (2012). *Hacia la descolonización de la ciencia social latinoamericana. Cuatro ensayos metodológicos y epistemológicos*. La Paz, Bolivia: Rincón ediciones, Colección Abrelosojos.
- Béjar, Raúl y Héctor Rosales. (2005). "Las identidades nacionales hoy. Desafíos teóricos y políticos", en Raúl Béjar, Héctor Rosales (coords.). *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. Cuernavaca, Morelos: UNAM, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, pp. 15-35.
- Bertrán, Miriam. (2006). "Significado socioculturales de la alimentación en la ciudad de México", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 221-235.
- Bourges Rodríguez, Héctor, Luis Alberto Vargas Guadarrama. (2015). "La cocina tradicional y la salud", en *Revista Digital Universitaria*. México: UNAM, vol. 16, núm. 5, 1 de mayo, pp. 1-11.
- Capello, Héctor M. (2010). "Introducción", en Héctor M. Capello, Antonio E. de Pedro Robles. *Historia, identidad nacional y carácter cívico político en sociedades complejas. El caso de las sociedades española y latinoamericanas*. México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Plaza y Valdés, pp. 9-15.
- Conti, Alfredo. (2018). "Patrimonio cultural como referente de la memoria y la identidad", s.p. Recuperado de
- Contreras, Jesús. (2013) "¿Seguimos siendo lo que comemos?", en Varios autores. *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria Simposio*. México: Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad, UNAM, pp. 39-58.
- De Pedro Robles, Antonio E. (2010) "En relación con el concepto de cultura y su inserción en el contexto de las sociedades globalizadas", en Héctor M. Capello, Antonio E. de Pedro Robles. *Historia, identidad nacional y carácter cívico político en sociedades complejas. El caso de las sociedades española y latinoamericanas*. México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Plaza y Valdés, pp. 31-40.
- Entrena Durán, Francisco. (2008). "Globalización, identidad social y hábitos alimentarios", en *Revista de Ciencias Sociales*. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, número 119, pp. 27-38.



- Fernández, Elena. (2016). "Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad", en *Forbes México*, diciembre 10. Recuperado de <https://bit.ly/3jrYHYg>
- Giménez, Gilberto. (2005) "Patrimonio e identidad frente a la globalización", en *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 13. Gestión cultural, planta viva de crecimiento*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Memorias del Tercer Encuentro Internacional de Gestores y Promotores Culturales (Guadalajara), pp. 177-182.
- Juárez López, José Luis. (2003). "De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes", en *Revista de la Universidad de México*. México: UNAM, núm. 620, febrero, pp. 124-128.
- . (2011). "Retomas y nombramientos. La cocina mexicana hacia un reconocimiento mundial", en *Diario de Campo*. México: INAH, núm. 6, pp. 16-19.
- Machuca, José Antonio. (2005) "Reconfiguración del Estado-Nación y cambio de la conciencia patrimonial en México", en Raúl Béjar Navarro y Héctor Rosales Anaya. *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. Cuernavaca, Morelos: Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Universidad Nacional Autónoma de México. Colección Multidisciplina, pp. 153-176.
- Messer, Ellen. (2006) "Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición", en Miriam Bertrán, Pedro Arroyo. *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Nutrición, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, pp. 27-74.
- Pío Martínez, Juan. (2003). *Hambre, conquista y salvación. Los indios de la Provincia de Ávalos, 1523-1750*. Lagos de Moreno, Jalisco: Campus Universitario de los Lagos.
- . (2013). "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX", en *Relaciones. Estudios de Estado y Sociedad*. Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán, vol. 34, núm. 133, invierno, pp. 225-255.
- Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. (2004). Expediente técnico para la postulación como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad de la UNESCO*. México: CONACULTA.
- Soria Sánchez, Graciela, Víctor Herminio Palacio Muñoz. (2014). "El escenario actual de la alimentación en México", en *Textos y contextos*. Porto Alegre, Brasil: Pontificia Universidad Católica do Río Grande do Sul, vol. 13, núm. 1, enero-junio, pp. 128-142.



Torres Aguilar, Morelos. (2015). “Los límites del patrimonio cultural”, en Alejandro Mercado Villalobos, (coord.). *La cultura del patrimonio*. Morelia, Michoacán: Universidad de Guanajuato, Campus León, pp.15-33.

UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial. “La cultura tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán.” Recuperado de <https://bit.ly/34iz4Tf>