



REFLEXIONES SOBRE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA Y LA UNESCO

Yuriria Iturriaga

Cuando en enero de 2001, en una ponencia en la sala II de la UNESCO, lancé la iniciativa mundial de que la gastronomía de un país podía y debía ser reconocida como patrimonio de la humanidad; y cuando coordiné un suplemento especial de *La Jornada* que salió el 25 de febrero de 2002, con un par de artículos míos entre los de otros investigadores, e inserté en un recuadro la propuesta de que doña Gloria López Morales, en su calidad de entonces directora de Patrimonio Cultural y Turismo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CNCA), coordinara mi iniciativa para llevar ante el organismo internacional y en nombre del gobierno mexicano, la candidatura de la *gastronomía mexicana* ante la UNESCO,¹ nunca pensé que estaba abriendo una fuente de especulación comercial para algunos profesionales de la alimentación mexicanos: industriales, restauranteros *innovadores*, empresarios de servicios y autodenominados *gastrónomos*.

Ciertamente el comercio no es algo innoble y el propio Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del *Patrimonio Cultural Inmaterial* (PCI) señaló en su 3ª sesión ordinaria (Estambul noviembre 2008) que “la comercialización ligada a un elemento del PCI no es *a priori* descalificadora, dado el papel que ésta puede tener al interior de las comunidades para su desarrollo, pero como una comercialización excesiva puede desnaturalizar el PCI, debe ser controlada por las

comunidades y no por empresas con intereses privados.”² Estas observaciones quedaron plasmadas en las Directivas operacionales para aplicar la *Convención para la Salvaguarda del PCI de 2003*, Art.116: “estas actividades comerciales no deben hacer peligrar la viabilidad del PCI (...) debe asegurarse que las comunidades serán las principales beneficiarias (...) con atención particular a no afectar el PCI ligado a los rituales, prácticas sociales (comunitarias) y saberes concernientes a la naturaleza...” Y, en el Art.117: “precauciones particulares deben tomarse para evitar el desvío comercial, que el turismo les favorezca de manera durable con un buen equilibrio entre los intereses comerciales, la administración pública y los detentores de las prácticas culturales de modo que el uso comercial no altere el significado del PCI ni su finalidad en relación a la comunidad concernida.”³

A la luz de estas cláusulas, sorprende que el expediente presentado al alimón por el INAH y el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), intitulado *La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral, popular, vigente: el paradigma de Michoacán*, haya sido reconocido por la UNESCO en noviembre de 2010, cuando que las medidas de salvaguarda que en éste se proponen desafían frontalmente dichos artículos y otros más. Algunos ejemplos:

¹ Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas, por sus siglas en inglés.

² Cf. Documento ITH/09/4.COM/CONF.209/INF.4. Traducido del francés (subrayado mío).

³ Cf. ITH/10/3.GA/CONF.201/Résolutions. Traducido del francés.

1) Si bien en el Artículo 14 de la Convención⁴ se habla de “educación formal e informal para salvaguardar el PCI”, los autores del expediente mexicano no comprendieron que *se trata de educar y sensibilizar a quienes no detentan ni conocen, o no lo suficiente, el PCI sustentado por una parte de su propio pueblo*. Pues si hubieran comprendido éste y otros principios de la Convención, no pretenderían “salvaguardar” el saber de las cocineras tradicionales mediante “la impartición de cursos de higiene en el manejo de alimentos, de tecnología, administración de empresas y mercadotecnia”. A menos que, aún habiendo comprendido el fondo de los principios, haya predominado en el CCGM y sobre un fondo de prejuicios discriminatorios, la intención de desvirtuar la cocina tradicional para adaptarla a las normas turísticas.

2) Porque, cuando en el apartado 107.A.14.m,⁵ se enuncia la posibilidad de “formar comunidades, grupos, individuos, en administración de microempresas vinculadas a su PCI”, es dentro de un contexto en el que se reitera, a lo largo de todo el texto del documento, la necesidad de contribuir a la “conservación de la comunidad como espacio de transmisión del PCI (...) del que depende su propia viabilidad” y donde se incluyen las técnicas y los rituales de preparación y consumo. No obstante ello, el CCGM se propone, además de adaptarlas, “sembrar” las microempresas de cocineras individuales en las “rutas turísticas”, lo que no puede sino contribuir a romper la cohesión comunitaria: no sólo porque las rutas no suelen pasar por las comunidades aún detentoras de PCI, sino porque sólo cinco o diez cocineras de las 750 mujeres que cocinan en una población de 1500 habitantes, podrán ser formadas para microempresarias y movilizadas hasta donde pase el turismo, porque sus ingresos comerciales entrarán en los circuitos de un mercado ajeno a su comunidad y porque su propia viabilidad se verá comprometida por la competencia con restaurantes de mayor capital que también serán “sembrados” en las rutas turísticas...

3) El Art.109⁶ prescribe: “implicar a los detentores de PCI en seminarios, conferencias, debates sobre su PCI” y “poner el acento en la recreación continua de los saberes y prácticas necesarios a su salvaguarda, en vez de ponerlo sobre los objetos asociados al saber.”⁷ Pero los redactores del susodicho expediente no comprendieron que se trata de *eventos académicos*, pues incluyeron, como antecedentes de medidas de salvaguarda, los seis o más “*encuentros entre cocineras tradicionales y profesionales del ramo, donde estos se inspiran en aquellas para sus innovaciones*”, realizados por los miembros del ahora CCGM, y se propone aplicar este formato dentro del Plan de Salvaguarda. Cabe señalar aquí que, quienes hemos asistido a dichos “encuentros”, sabemos que en realidad son “salones” donde el tema “académico” lo llevan las incorrectamente llamadas “escuelas de gastronomía”, restauranteros de distintas especialidades y escasos

investigadores, donde nadie debate ni menciona el PCI y predomina el tema turístico-empresarial, con la venta de artículos industriales y artesanales relacionados con la alimentación, y donde algunas cocineras tradicionales son la atracción folklórica, sea en exhibición activa o pasiva.

4) Cabe recordar, como ejemplo de, en el mejor de los casos, ignorancia sobre el concepto de PCI que padecen los miembros del CCGM, el evento parisino realizado en 2005 en ocasión de la primera candidatura para la declaratoria de “patrimonio de la humanidad” con el expediente “Pueblo de maíz”.⁸ Los fundadores del susodicho Conservatorio escogieron para el evento un lujoso salón aterciopelado en un famoso hotel y escogieron servir con la estética minimalista de la *nouvelle cuisine* los deliciosos platillos preparados por las cuatro cocineras tradicionales mexicanas que llevaron a París. Todo ello, según dijeron la coordinadora del evento y el chef ejecutivo: “*para subir de categoría la cocina mexicana en vista de que concursaba para ser reconocida como patrimonio de la humanidad.*”⁹

Estos ejemplos revelan a la vez un desconocimiento —que linda con falta de respeto— de lo que es cultura inmaterial y un designio evidente para la utilización comercial y turística de la inclusión del expediente “La cocina tradicional mexicana... el paradigma de Michoacán”, en la Lista representativa del PCI. Pues este reconocimiento implica el *derecho al uso del logo de la UNESCO asociado al del PCI, los que representan un aval de valor comercial incalculable para quienes los ostentan*. Propósito que parece confirmarse cuando se consulta la página WEB del CCGM, donde resaltan los vínculos estructurales entre sus directivos, consejeros y patrocinadores con los negocios relacionados con la comida, en todos sus niveles. O entre los “objetivos”, el de promover la cocina innovadora (para el turismo) o entre las “funciones”, la de impartir cursos (a las cocineras tradicionales) en las Casas del Conservatorio que serán fundadas por toda la República...¹⁰ Innumerables servicios que adquieran su real sentido cuando el expediente presentado ante la UNESCO confirma que el CCGM obtuvo la concesión del INAH para ser “*enteramente encargado de ejecutar el plan de salvaguarda*”, sin ningún compromiso por parte de ninguna instancia gubernamental.¹¹

⁸ Contrariamente a lo que se publicó en la prensa recientemente, no fue “un excesivo acento en lo antropológico” lo que impidió que este expediente fuera aceptado, sino al contrario, obedeció sobre todo a que lo novedoso del tema de la cocina como parte del PCI tomó de sorpresa a los expertos de la UNESCO y al ver un expediente en cuya redacción no se explicaba el porqué la cocina sí era PCI, no supieron cómo tomarlo. Aunque yo había investigado este asunto desde hacía años y hubiera podido dar algunas luces, la coordinadora del expediente no aceptó mi asesoría para la redacción del texto de “Pueblo del maíz”, y mi gobierno nunca me permitió figurar entre los expertos de la UNESCO sobre el tema, de modo que el debate debió comenzar años después. Por otra parte, el pretexto que usó la UNESCO para pedir a México que presentara de nuevo el expediente, fue que Guatemala, Nicaragua y El Salvador se reivindicaron también como “pueblos del maíz”.

⁹ La coordinadora fue Alicia Gironella, dueña de El Tajín, y el chef ejecutivo Ricardo Muñoz Zurita, del “Azul y Oro” de la UNAM. Hubo numerosos testigos de esta afirmación y de esta otra: “Además, en México la cocina tradicional ha evolucionado, ya no se la presenta groseramente (sic), como antes, ahora es más refinada hasta en los pueblos...” También, ante testigos, nos dijo Abigail Mendoza, restaurantera indígena del pueblo de Teotitlán del Valle, Oaxaca, al preguntarle cómo presentaba ella sus platillos: “Usted sabe, aquí una no tiene su palabra, pero nosotros servimos la comida bien bañadita...”

¹⁰ <http://www.ccgcm.mx>

¹¹ Texto del formulario de candidatura mexicano. Apartados 3.b. Cf. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011>

⁴ <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention/>

⁵ Cf. ITH/10/3.GA/CONF.201/Résolutions. Traducido del francés.

⁶ *Ibidem*.

⁷ Aunque los inventarios y registros sobre soportes audiovisuales son tomados en cuenta dentro de las medidas de salvaguarda del PCI, el texto que rige la Convención de 2003 especifica la prioridad de las personas vivas sobre los objetos que producen.

Lo que es sorprendente, pues contraviene los principios mismos de la UNESCO en relación al propósito y finalidad de las declaraciones de patrimonio mundial.

Siento un dolor personal ante esta situación porque mi idea fue, desde su gestación, que si se declaraba *patrimonio mundial* lo que yo llamo *gastronomía* (y que no tiene que ver con lo que los mexicanos entienden por ella),¹² siendo un fenómeno social complejo y completo alrededor de la alimentación, *esta declaración de la UNESCO, porque es vinculante, representaría para México el argumento jurídico internacional decisivo para declarar la “excepción cultural” de la milpa milenaria*, también compleja y completa, que con sus amplias variaciones de plantas constituye la base de una gastronomía antequisima y variada en las distintas regiones del país.¹³ El propósito fundamental era que, gracias a este mecanismo, se sacara la milpa del Tratado de Libre Comercio y permitiera al Estado subvencionar su rescate: primero mediante la recuperación de suelos agotados y contaminados donde aún existe el saber de los campesinos, evitando su emigración y favoreciendo a corto plazo el autoconsumo con la continuidad del saber culinario y la fabricación de artesanías relativas a la comida. Más tarde, estos productores podrían ir abasteciendo el mercado nacional con productos tradicionales de calidad, como lo hacían en un pasado no tan remoto, permitiendo la reproducción de las cocinas tradicionales en las urbes. Y, en fin, México podría terminar por ser exportador masivo de productos orgánicos y de comercio justo hacia el gran consumidor de estos: la Comunidad Europea, donde durante diez años me esforcé por difundir nuestra gastronomía para comenzar a generar dicho mercado.

Sí, la inclusión en la Lista representativa del PCI por la UNESCO debía servir para rescatar los insumos de nuestras cocinas tradicionales —porque sin ellos éstas no existen— y porque el ciclo cultivos-transformación-consumo es indisoluble en el concepto de gastronomía. Concepto que sí comprendieron los galos al presentar su candidatura “La comida gastronómica de los franceses”, así como las autoridades y asociaciones de Italia, Grecia, Marruecos y España al presentar la candidatura de la “Dieta mediterránea”, ambas incluidas en la Lista representativa junto con la de México. Por cierto que, cuando se comparan los tres expedientes, siendo mexicana me estrema la sensación de que los juzgadores de la UNESCO no fueron exigentes con el mexicano... tal vez por

¹² La definición que propongo desde hace casi diez años y que ya ha sido publicada, es: “Gastronomía: el conjunto de saberes y prácticas alrededor del hecho de alimentarse cuya finalidad es obtener el máximo placer de los cinco sentidos y el intelecto”. Primera vez en el mundo, al menos en lengua occidental, que se hace una definición *conceptual* y no *terminológica* y *enumerativa*. Según este concepto, en el hecho gastronómico entran los ingredientes que halagan no sólo el paladar, olfato y vista, sino también el tacto, el oído y la inteligencia, por ello se incluyen desde la elección de los ingredientes más preciados y el mayor tiempo de preparación, hasta las formas y texturas de los continentes donde se sirven y consumen, las conversaciones propicias, las maneras y preeminencias, etc.

¹³ La gente que no conoce la milpa suele creer que es un sembrado de maíz, algunos la perciben como una “tríada” de maíz, frijol y chile, pero la realidad es que además de estas tres plantas, la milpa tradicional milenaria incluía calabaza, variedades de tomates, chayotes y quelites con otras plantas tan diversas como las regiones y microclimas del país. Siendo en conjunto plantas complementarias en su gestación y condiciones de crecimiento, así como en sus nutrientes y sabores. Esta milpa *milagrosa* fue la que permitió la construcción de las civilizaciones mesoamericanas.



Uei-Tozoztli. Fiesta en honor del Dios Cinteotl, Dios Maíz, Chicomecoatl. Códice Florentino. Fuente: *La cocina mexicana*, Artes de México, núm. 45, agosto 1963

misericordia tercermundista o por haber sido presas de un cabildeo excepcional.

Si no cabe alegrarnos de la inclusión del expediente mexicano “Cocina tradicional... paradigma de Michoacán” en la Lista Representativa para la Salvaguarda del PCI por las razones anteriores, de por sí suficientes, resulta aún más cuestionable que no se haya incluido la diversidad de las cocinas del país más que de manera enunciativa o para anunciar la aplicación sobre todo el territorio nacional del “modelo michoacano”, en un orden de “prioridades A, B y C” bastante confusas. Y es que, si bien la explicación oficial argumenta “nuevas reglas de la UNESCO que exigen un ejemplo específico en un espacio específico” para justificar la elección de la cocina de un solo Estado, ¿cómo se explicaría que hayan sido aceptados los otros dos expedientes sobre cocinas: el de Francia que inscribe en el apartado C.1 del formulario de candidatura: “La comunidad concernida por el elemento es el conjunto del pueblo francés” o el de la Dieta mediterránea que identifica “cuatro comunidades emblemáticas” dentro de un territorio que tiene menor superficie que la de nuestro país? ■

Yuriria Iturriaga. Antropóloga mexicana por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), maestra en sociología por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) sede México, pasante del doctorado de antropología en la Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) París. Especializada en antropología e historia de la alimentación. Autora del libro, encargado por la UNESCO: *Las cocinas en la historia de la humanidad*.