

# De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones

Lilia Hernández Albarrán\*

ISSN: 2007-6851

p. 15-p. 27

Fecha de recepción del artículo: febrero de 2017

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *Some reflections on food culture, traditional cuisine and Mexican gastronomy*

## Resumen

En este texto se realiza una reflexión sobre la relación conceptual entre cocinas tradicionales y gastronomía mexicana, su reconocimiento regional y local, y la política de fomento —sobre la cual se hacen algunos señalamientos, en cuanto al contexto global, multiculturalista y diverso, y el pretendido sentido de democratización—, que permite que emerja la siguiente interrogante: ¿acaso estas políticas gastronómicas son una herramienta etnofágica?

**Palabras clave:** cultura alimentaria, cocina tradicional, memoria biocultural, gastronomía mexicana.

## Abstract

*This paper reflects on the conceptual relationship between traditional cuisines and Mexican gastronomy, their regional and local recognition, their promotional policy—discussed in various contexts (diverse, global, multicultural) and a supposed sense of democratization—that begs the question: are these gastronomic policies an ethnophagic tool?*

**Keywords:** *food culture, traditional cuisine, biocultural memory, Mexican gastronomy.*

\* Investigadora y coordinadora del Programa Nacional de Cocinas en México: Procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural, adscrito a la Coordinación Nacional de Antropología, INAH (liliahera@yahoo.com.mx).

## México, un país megadiverso y multicultural

Nuestro país ocupa el cuarto lugar a nivel mundial en cuanto a biodiversidad.<sup>1</sup> Gracias a su ubicación geográfica tiene una gran variedad de ecosistemas que albergan entre 10 y 15% de las especies terrestres (Plascencia *et al.*, 2011: 38). Asimismo se cuenta con registro de que existen 23 424 especies de plantas vasculares (Martínez-Pérez *et al.*, 2012: 76), de las cuales algunos autores establecen que al menos 1 500 son comestibles (Casas, 2010: 17) y cerca de 4 000 tienen propiedades curativas (Ocegueda, Moreno y Koleff, 2005: 12). En cuanto a especies animales, se cuenta con 535 de mamíferos, de las cuales 30% son endémicas; 1 050 de aves; 1 100 de reptiles y anfibios (50% y 64% endémicas, respectivamente) y 2 695 de peces (10% endémicas). En cuanto a variedad de insectos, se considera que existen cerca de 48 000 especies (Sarukhán *et al.*, 2009, en Jiménez *et al.*, 2014: 17).

De igual manera somos un país donde se reconoce una gran diversidad cultural<sup>2</sup> y lingüística. Según datos del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2015), se cuenta con 11 familias lingüísticas, y dentro de éstas se han catalogado 68 lenguas, con 364 variantes; las sociedades que las hablan se asientan en diferentes estados de la república, aunque la mayor parte de las localidades se ubican en las regiones centro y sur del país, sin descartar que existe un número importante de hablantes de estas lenguas que radica en ciudades cercanas a sus lugares de origen y que otro número significativo ha migrado a otros estados del país e incluso a otros países —sobre todo a Estados Unidos de América— por diversos motivos.

Autores como Eckart Boege han hecho énfasis en la necesidad de comprender la interrelación inherente entre el territorio, la biodiversidad, los pueblos indígenas, su cultura y su lengua, con base en el hecho de que el entorno ecológico en que se han desarrollado los pueblos establece ciertos tipos de conocimientos y prácticas que tienen que ver de manera intrínseca con la forma de comprender el mundo, así como de denominarlo y expresarlo:

El caso de México es muy importante en esta discusión, ya que todas las lenguas de los pueblos indígenas son “endémicas” y se localizan en regiones geográficas determinadas, por lo que representan una filosofía de territorios, ecosistemas y prácticas determinadas [...] Son lenguas ágrafas (aunque históricamente algunas tuvieron escritura) que no tienen más documentación que la práctica cultural, y cuya pérdida es equiparable con la que sufren las especies o los ecosistemas. Si se pierde

1. “El término *biodiversidad* se refiere a la variedad de seres vivos sobre la tierra y los patrones naturales que la conforman. Comprende también la gama de ecosistemas, de especies y de sus poblaciones, así como las diferencias genéticas entre los individuos que las constituyen” (Jiménez *et al.*, 2010: 9).

2. De acuerdo con la Convención sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales, realizada por la UNESCO en París, en 2005: “La ‘diversidad cultural’ se refiere a la multiplicidad de formas en que se expresan las culturas de los grupos y sociedades. Estas expresiones se transmiten dentro y entre los grupos y las sociedades. La diversidad cultural se manifiesta no sólo en las diversas formas en que se expresa, enriquece y transmite el patrimonio cultural de la humanidad mediante la variedad de expresiones culturales, sino también a través de distintos modos de creación artística, producción, difusión, distribución y disfrute de las expresiones culturales, cualesquiera que sean los medios y tecnologías utilizados” (UNESCO, 2005: 4).

una especie o un paisaje, la humanidad habrá perdido conocimiento de los pueblos en cuestión. Al perder un idioma desaparece el conocimiento cultural de las relaciones humanas, los saberes ambientales, las formas de vida y las concepciones del mundo de sus hablantes. Mühlhäusler (1996) estableció la noción de “ecologías lingüísticas”, que define como relaciones de redes que no sólo se refieren al ámbito lingüístico y social, sino a la interrelación entre la concepción del mundo y el medio ambiente. Las lenguas son el principal instrumento cultural utilizado para desarrollar, mantener y transmitir el conocimiento generado en la *praxis* cotidiana y, en el ámbito ecológico, para usar y transformar los ecosistemas [Boege, 2008: 50-51].

De esta manera, las culturas indígenas no pueden comprenderse sin esta relación con la biodiversidad y el territorio. Con base en este proceso ineludible nos proponemos explorar los conceptos de *cultura alimentaria*, *cocina tradicional* y *gastronomía*, retomando como presupuesto que muchos aspectos de la vida de los pueblos, como la alimentación, no sólo representan procesos simbólicos o de experiencia de vida, sino también conocimiento y aprovechamiento de la naturaleza, como aspecto material de resolución de necesidades, sin dejar de lado los procesos vivenciales, históricos, identitarios, culturales, ideológicos y las innovaciones, así como la influencia del cambiante escenario económico.

### La cultura alimentaria

Dijk distingue a la *cultura* como “[...] un enorme cuerpo de conocimiento que nunca se cuestiona y que aceptan todos los miembros potencialmente competentes de una cultura. Este conocimiento se denomina ‘fundamento común’ (*common ground*) de un grupo o cultura” (2006: 22). Es decir, la *cultura* —a diferencia de un proceso ideológico—<sup>3</sup> es un sistema basado en un fundamento de conocimiento común al grupo y, por lo tanto, compartido, pues constituye la forma de ver y comprender la vida, de estar en el mundo; el entorno de las relaciones. Se trata de un sistema en que los individuos se asumen e interiorizan como parte del grupo en que han sido criados y socializados.

En este sentido, la cultura de las comunidades o pueblos indígenas se convierte en un proceso de comprensión del mundo y de las relaciones que los individuos establecen; es el eje rector que permite generar ciertos tipos de interacciones con base en ciertas significaciones y representaciones, pero también en acciones y prácticas concretas.

Dentro de esta visión, aquello que denominamos “alimento” cobra un sentido diferente al solo hecho de comer o buscar un proceso de supervivencia, de subsistencia o nutricio. Mintz puntualiza: “Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían

3. La *ideología* responde más a ciertos sectores de la población y, por lo tanto, pueden existir varias en un solo grupo (Dijk, 2006).

culturalmente [...] su consumo siempre está condicionado por el significado” (2003: 28). La historia se asocia con la comunidad y la vivencia; con la forma de haber comprendido los recursos con que se contaba a su alrededor y aprender a aprovecharlos; con su significado, que no está alejado del sentido práctico y material y que en conjunto permite constituir un sentido cultural de asumir el alimento como un elemento que permite establecer la relación entre entorno, cultura y sociedad.

Contreras y Gracia plantean que la *cultura alimentaria* se trata del “[...] conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (2005: 37). Por su parte, Peña (2012) establece lo que denomina como *ciclo alimentario*, que hace evidentes las pautas adaptativas y culturales que obligan a considerar la percepción y el gusto, la búsqueda y obtención de alimentos, los procesos de producción de éstos o de los recursos esenciales de aquello que se asume o considera alimento, así como las diferentes tecnologías desarrolladas en el reaprovechamiento o uso del desecho para producción de abonos y alimentos de consumo animal, entre otros aspectos. En conjunto, los *sistemas alimentarios* son procesos complejos que permiten a los grupos humanos obtener los recursos básicos o materias primas para elaborar su comida o bebida, con base en una determinada cultura, tecnología y estructura social. Asimismo se integran a partir de una serie de componentes que deben tomarse en cuenta para su investigación, como los que proponen Garine y Vargas (1997: 113), entre los que hay que considerar el ambiente y la ecología, los recursos, los productos materiales e ideológicos de la cultura y su concreción en la biología humana y la nutrición.

Asimismo, esta cultura alimentaria guarda una estrecha relación con la memoria. Al respecto, Toledo y Barrera-Bassols establecen que la memoria de la especie humana es triple: genética, lingüística y cognitiva.

La tercera, mucho menos explorada, sintetiza y explica esa historia al revelar las maneras como los diferentes segmentos de la población humana se fueron adaptando a la amplia gama de condiciones (especiales, concretas, específicas, dinámicas y únicas) de la Tierra.

Las dos primeras dimensiones certifican una historia entre la humanidad y la naturaleza, y la tercera ofrece todos los elementos para comprender, evaluar y valorar esa experiencia histórica. En conjunto testimonian un abanico de recuerdos, es decir, conforman un archivo histórico o, en fin, una memoria. La búsqueda de esta memoria de especie por todos los rincones del mundo, termina por reconocer que, en la actualidad, ésta se encuentra alojada en las llamadas sociedades tradicionales y, más específicamente, en los pueblos indígenas del mundo.

Como sucede con muchos otros aspectos de la realidad, la memoria de la especie que resulta del encuentro entre lo biológico y lo cultural, se encuentra seriamente amenazada por los fenómenos de la modernidad: principalmente procesos técnicos y económicos, pero también informáticos, sociales y políticos [Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 13-14].

Estos tres elementos constituyen procesos trascendentales que permiten comprender el desarrollo evolutivo humano y establecer que no podemos dejar de lado la interacción biología-cultura y su papel crucial en el devenir de la especie humana y en sus desenvolvimientos cognitivos, sociales y culturales. Asimismo los autores desarrollan de manera breve los procesos de diversificación en los que las sociedades han contribuido a “[...] la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística [...] Todas en su conjunto conforman el complejo biológico-cultural originado históricamente y que es producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes naturales” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 25). Y continúan:

[...] así también, el conjunto de la especie mantiene recuerdos de experiencias pasadas en grupos selectos y específicos de seres humanos culturalmente articulados.

Se trata de aquellas comunidades que, como veremos, han sido capaces de mantener una tradición mediante la continua agregación de elementos novedosos.

[...] Cada cultura local interactúa con su propio ecosistema local, y con la combinación de paisajes y sus respectivas biodiversidades contenidos en ellos, de tal suerte que el resultado es una compleja y amplia gama de interacciones finas y específicas [Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 26-27].

La interacción biología-cultura que ha sido parte del proceso evolutivo de la especie, pero también del desarrollo social y cultural de los grupos, forma parte de su historia y permite establecer una *memoria biocultural*, que a decir de Boege (2008) constituye saberes y conocimientos que se producen de manera colectiva, de carácter generacional y acumulativo sobre la biodiversidad, que permitieron un manejo adaptativo, de creencias y posiblemente sostenible para la interacción hombre-naturaleza-sociedad a través de la historia.

A final de cuentas, ¿cómo se relaciona la cultura alimentaria y la memoria biocultural con las comunidades indígenas? Al respecto, Boege responde con claridad:

Los pueblos indígenas crean y recrean sus culturas en espacios geolocalizados, se organizan en sus tierras, comunidades agrarias, territorios y/o regiones determinadas y tienen una fuerte vinculación con el uso milenario de los recursos naturales y biológicos que conforman ensambles ecosistémicos y paisajes. Íntimamente ligados están los sistemas alimentarios locales que determinan una cultura culinaria, así como otros aspectos relacionados con la vestimenta, la salud, los conocimientos y los imaginarios socioambientales, organizados por la cosmovisión [2017: 43].

Al asumir estas premisas podemos establecer que, cuando en la antropología abordamos la *cultura alimentaria*, nos referimos a un complejo entramado de procesos históricos que han permitido a los grupos generar estrategias adaptativas y de conocimiento, en relación con el territorio

y la biodiversidad con los que se han relacionado a lo largo de su devenir como grupo, organización social y desarrollo cultural que revisten de un sentido propio, significativo e identitario ciertas representaciones y prácticas en torno al alimento, y éstas pueden experimentar modificaciones o cambios, e integrar nuevos elementos que les otorgan un carácter dinámico, aunque también tienden a seleccionar, o en su caso conservar, ciertos elementos que se consideran cruciales, tradicionales o indispensables para cada grupo. De esta manera, las culturas alimentarias son imposibles de comprender sin sus contextos locales y regionales de carácter territorial, histórico y cultural

### **De cocinas tradicionales a gastronomía mexicana: del reconocimiento cultural local y regional a política de fomento**

Ayora Diaz define a la *gastronomía* como “[...] el ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, y de la etiqueta para su consumo, de carácter normativo, en apariencia cerrado a la improvisación y estático” (2014: 61). Este autor menciona que, en ese sentido, existe lo que sería un *canon gastronómico* que establece normas para los ingredientes, técnicas y tecnologías considerados correctos (2014: 59), tendencia que obedece a un proceso histórico occidental diferente a la lógica de las comunidades.

Por otra parte, si entendemos a las *cocinas* como una serie de representaciones y prácticas con respecto al alimento, que pueden variar según los contextos históricos y socioculturales, surge esta interrogante: ¿qué hace que una cocina sea considerada como tradicional? Meléndez y Cañez brindan algunas pistas al mencionar que la *cocina tradicional* “[...] constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (Meléndez y Cañez, 2009: 186). Por su parte, Padilla especifica lo siguiente:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogeneización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales [2009: 2].

Entonces, el sentido “tradicional” lo otorga el reconocimiento e identificación social que permite saber lo que es “propio”, herencia de una historia; la “forma de hacer y ser”, asumida desde tiempo atrás, reproducida por diversas generaciones que se aplica a los ingredientes, a las formas de ver y concebir el alimento; las tecnologías que se usan, los utensilios y herramientas; la forma de servir, presentar y preparar, los periodos y fechas de consumo, el sabor, el color y la textura de los alimentos, entre otros aspectos. Estos contextos y procesos generan diferencias cruciales con respecto a la gastronomía que sigue ciertos conocimientos específicos, realizada por especialistas y presentada solamente en ciertos espacios.

A partir de que instituciones como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) han puesto especial atención en lo que se conoce como “cocinas tradicionales”, de modo que formen parte del registro de manifestaciones del patrimonio inmaterial de la humanidad, se ha generado una especial atención en este tema, en el ámbito de políticas de inclusión que pretenden preservar, conservar y difundir sus expresiones. En particular, resulta crucial para nuestro país el hecho de que se declarara a la cocina tradicional mexicana como una cultura comunitaria, ancestral y viva, tomando como paradigma a Michoacán,<sup>4</sup> y se le inscribiera en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. En esa resolución se pone de manifiesto que la *cocina tradicional mexicana* es

[...] un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares [UNESCO, 2010].

A partir de dicha visión, el gobierno nacional ha empezado a considerar la necesidad de establecer los mecanismos necesarios para conservar y difundir la cocina tradicional. En este sentido, la acción más reciente corresponde a la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN), presentada por la Presidencia de la República, cuya instrumentación dependerá de la Secretaría de Turismo (Sectur), la cual coordinará un grupo interinstitucional formado por varias secretarías de gobierno involucradas en las acciones a llevar a cabo. La PFGN pone como centro a la *gastronomía mexicana*, que implica

[...] la conformación de la cadena de valor productiva [...] que requieren del involucramiento y participación de los sectores público, social y privado, y que conlleva desde el pequeño productor hasta la presentación y oferta del producto al consumidor final. En su proceso de elaboración, el producto

4. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva que toma como paradigma a la cocina de Michoacán fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO el 16 de noviembre de 2010.

va adquiriendo elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le van proporcionando características propias que lo distingue de cualquier otro producto, propiciando su demanda y preferencia en todas las partes del mundo [*Diario Oficial de la Federación*, 2015: 78].

El documento oficial agrega que “[...] la gastronomía no sólo forma parte de nuestra política económica sino también cultural, al conformarse como patrimonio invaluable que requiere de una adecuada promoción y difusión de nuestros recursos gastronómicos [...] al constituirse como valores, símbolos y riqueza cultural de México” (*Diario Oficial de la Federación*, 2015: 78).

Varios investigadores han llamado la atención sobre la declaratoria de la UNESCO y la política de fomento a la gastronomía difundida por el gobierno federal. Entre las observaciones hechas por ellos, destaca la que señala que la declaratoria de la UNESCO resulta imprecisa y genera confusión al establecer a la “cocina tradicional mexicana” con base en el hecho de asumir la cocina tradicional como única, cuando el término implica una gran gama de manifestaciones que varían por regiones y comunidades, que se ubican en contextos geográficos y culturales diversos que implican a grupos humanos que se desenvuelven en zonas rurales, indígenas y urbanas. Por otra parte, aunque la declaración de la UNESCO pone de manifiesto que se trata de un modelo cultural “completo” y enuncia los procesos agrarios, las técnicas, los rituales, las costumbres y los procesos comunitarios, deja de lado que la protección requiere incluir precisamente desde el proceso productivo hasta la preparación y el consumo del platillo; es decir, sin la protección de la biodiversidad y los territorios de las comunidades no puede haber la manifestación cultural conocida como “cocina tradicional”.

Por otro lado, el documento que sustenta la PFGN explica que las *cocinas tradicionales* forman parte de la *gastronomía mexicana* y que esta última necesita de acciones para “[...] su impulso, protección y conservación, las cuales deben de basarse en la identidad local; esto es, contextualizarse en el territorio correspondiente; en la integración del patrimonio cultural y natural del entorno incidiendo en el principio de sustentabilidad y; en la conjunción y equilibrio del desarrollo económico, social cultural e identitario” (Secretaría de Turismo y Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2014: 4). Esta redacción obliga a varios señalamientos:

- Por principio de cuentas, resulta interesante observar cómo es que, con base en una declaratoria que ponía especial énfasis en la “cocina tradicional”, las acciones nacionales para su protección transforman el contexto y sustituyen al objeto de protección, las cocinas tradicionales, por lo que denominan “gastronomía mexicana”.
- Al sustituir a las cocinas tradicionales se pretende dar un carácter histórico, territorial e identitario local que no corresponde al proceso de desarrollo de la gastronomía.
- Los ejes estratégicos de la política establecen una relación directa con la productividad, los atractivos naturales, culturales e históricos, la cadena de valor productiva, la innovación, la calidad y la sustentabilidad, lo cual otorga un carácter turístico y económico que convierte



a la gastronomía en un producto, bien y servicio (visión distante y lejana de las “culturas alimentarias” y su concreción en las “cocinas tradicionales”).<sup>5</sup>

- Esta visión mercantilizada y turística construye una visión de los ingredientes, procesos y elementos culinarios como aspectos separados de la producción, del trabajo, de las relaciones, de la cultura y de la comunidad, y los convierte en mercancías y técnicas que se aprenden y se imitan, que se pueden sustituir u obtener fuera de su contexto ecológico y cultural, como pasos que constituyen un platillo como producto final.
- Por lo tanto, el papel central se desplaza de la cultura y la práctica alimentaria al platillo específico, que se señala como representativo de cierta zona o lugar. Este desplazamiento se realiza con base en criterios de optimización, estereotipos, calidad, higiene y facilidad para la obtención de ingredientes. Además, la preferencia de consumo de ciertos platillos puede ocasionar que se dejen de lado otros que formaban parte de la diversidad de las tradiciones alimentarias locales.<sup>6</sup>
- Aunque se hace énfasis en la sustentabilidad, por el hecho de que se prefieran ciertos platillos devienen acciones contrarias, como aquella que induce a que se produzcan en mayor cantidad ciertos ingredientes por la demanda que se tiene por encima de otros, lo cual no sólo no la hace sustentable sino que genera prácticas agroproductivas que producen en detrimento de otros recursos, del suelo y de la biodiversidad.<sup>7</sup>
- Intentar imponer criterios externos a las cocinas tradicionales que corresponden a la gastronomía obliga a las primeras a seguir ciertas normas que establece la segunda. Una de ellas es el espacio de preparación, el cual debe cumplir con características de higiene, calidad y técnicas de preparación, que deben respetar normas establecidas por la Secretaría de Salud (SSA) para establecimientos restauranteros, a fin de garantizar un “servicio seguro”, ya que los contextos de preparación de la cocina tradicional se llevan a cabo en diferentes espacios y condiciones que no eliminan la sanidad y calidad, pero que dificultan una evaluación de normas.

Con base en estas situaciones se observa un desplazamiento de la cocina hacia la gastronomía como modelo científico, político y mercantil que inscribe a la cocina en la veta de “modernidad”, en vez de la “tradición”, lo que conlleva hacia una tendencia que mercantiliza a las cocinas tradicionales.

5. La PFGN presenta los siguientes ejes estratégicos: 1) La coordinación interinstitucional e intergubernamental y el desarrollo productivo regional; 2) la diversidad regional que enriquezca la experiencia gastronómica con atractivos naturales, culturales e históricos; 3) la participación social que fortalezca la cadena de valor productiva de la gastronomía, la innovación y la calidad; y 4) la sustentabilidad de los recursos naturales y energéticos (*Diario Oficial de la Federación*, 2015).

6. Como ejemplo de esta situación se encuentra la cochinita pibil: en algunas comunidades de Campeche afirman que la cochinita no llevaba “originalmente” recado rojo, por lo que la preparación antigua se ha perdido, a fin de que los visitantes la consuman e identifiquen como tal. En muchas zonas del país existen varios ejemplos parecidos.

7. Un ejemplo típico de eso es el crecimiento en la producción del aguacate Hass, que debido a la demanda nacional e internacional ha provocado que se privilegie su siembra y con ello se genere un grave problema de deforestación en Michoacán (*El Financiero*, 2016). Esta situación se ha documentado desde 2013 (Santoyo, 2013). Además, es notoria la disminución de la demanda y el consumo de otras especies (lagünero, yucateco o el criollo, conocido como cáscara de papel).

## Reflexiones finales

Las cocinas tradicionales regionales y locales conviven con la globalización, la cual articula, jerarquiza y pretende ser la base de homogeneización de los procesos económicos. Sin lugar a dudas esto no conlleva una uniformidad de la cultura, pero sí el surgimiento y diversificación de sectores poblacionales con nuevas necesidades, basadas en estilos de vida específicos que generan en las comunidades un interés por reforzar la identidad y fronteras que protegen lo existente y resisten ante el cambio; otros estilos de vida, por otra parte, dan pie a la individualización y fragmentación de las comunidades y provocan, en el caso particular que nos ocupa, que la alimentación sea sacada de su lógica concreta y adquiera una función social más amplia que incluye la construcción de una gastronomía regional o cocinas tradicionales para el turismo. A la par se observa una revaloración de lo “orgánico”, lo “natural” y las “experiencias vivenciales alimentarias” como una supuesta forma de acercamiento a las tradiciones y costumbres de las comunidades.

En este contexto se desarrollan políticas para reconocer la gastronomía como patrimonio inmaterial de la cultura, en la que se incluye la cocina tradicional, que ha permitido la comercialización de lo “folklórico” y lo “exótico” como espacio en que se revelan oportunidades y se promueve la competencia entre grupos, a partir de sus productos y que requiere de las tradiciones por las que son identificados.

Desde el punto de vista antropológico, algunos autores manifiestan dos escenarios: el primero considera que, si los indígenas asumen estos procesos, se pueden empoderar y dar lugar a corporaciones con potencial para extender sus beneficios a la comunidad y “montarse” en la globalización (Comaroff y Comaroff, 2009); por su parte, el segundo escenario surge de posiciones que señalan que la globalización rompe las posibilidades de comunidad y genera transformaciones culturales aceleradas y de carácter etnofágico (Díaz, 2007). Sea cual sea la postura, es de relevancia trascender el hecho cultural y reorientar el sentido de que la gastronomía tiene un valor político y de mercado que aparenta, mediante la competencia, la supuesta democratización a través de la oportunidad de “salir adelante” en las mismas condiciones que los demás, ya que las comunidades indígenas pueden, al igual que otros ciudadanos, fungir como proveedoras de servicios de alimentos, y sus “diferencias culturales” pueden transformarse en un “beneficio” para atraer a cierto sector interesado en experiencias turísticas etnográficas. Sin embargo, no se puede perder de vista que no por ello se deja de marcar la hegemonía de una ideología que considera nociones particulares de salud, sustentabilidad, administración y normatividad gastronómica —entre otras— de los grupos en el poder sin una clara visión intercultural, siempre en términos del proceso dominante que no incluye la participación directa de los actores y omite las diferencias sociales por clase y las hibridaciones que generan el sentido de la cocina popular. Se piensa en un ideal de “convivencia activa” cuando existen varias culturas o una multiculturalidad, cuyas prácticas están supeditadas a un marco nacional más amplio sin autonomía.

El multiculturalismo y la diversidad como ejes estratégicos de inclusión en la globalización se sustentan en la visión que transforma la participación de los pueblos mediante un *culturalismo reduccionista* que aparenta ser respetuoso e incluyente, que “abre las puertas al diálogo” y a la “eliminación de barreras”, a la par que genera un *marketing* cultural, en este caso a través de la gastronomía, en la que se ha incluido a la cocina tradicional. Ejemplo de lo anterior es que lo multicultural adquiere un valor turístico dentro del sistema que sólo permite el pluralismo en sus términos. Podemos dimensionar que la gastronomía, vista desde la política de fomento y bajo este contexto global y neoliberal, presenta una condición efímera que crea la ilusión de situaciones compartidas e incluyentes, que aparentemente generan desarrollo económico productivo y protegen tradiciones, aunque por otra parte no apoyan la producción local ni respetan las formas de organización y culturas de las comunidades, a la par que las desarticulan. De ahí que surja esta interrogante: ¿acaso tales políticas gastronómicas no son una herramienta de dinámicas etnofágicas?

Finalmente es necesario tomar en cuenta que las cocinas tradicionales en México enfrentan retos que ponen en crisis su desarrollo y continuidad. Entre estos desafíos podemos mencionar la migración, la deforestación, el cambio climático, el abandono de los territorios por comunidades campesinas e indígenas, el progresivo desconocimiento de los recursos alimenticios locales y regionales debido al dominio de la alimentación industrial, la introducción de los monocultivos y agroquímicos, la contaminación, la biopiratería y la competencia desleal, y muchos otros que no se toman en cuenta en las estrategias para incentivar “la gastronomía mexicana”.

En este contexto resulta indispensable que las comunidades tengan el papel crucial que les corresponde en las decisiones que permitan proteger, preservar y difundir sus culturas alimentarias.

## Bibliografía

- Ayora Diaz, Steffan Igor (2014). "El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto". *Alteridades*, 24 (48), pp. 59-69.
- Boege, Eckart (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México: INAH/CDI.
- \_\_\_\_\_ (2017). "El patrimonio biocultural y los derechos culturales de los pueblos indígenas, comunidades locales y equiparables". *Diario de Campo* [4ª época], 1, pp. 39-69.
- Casas, Alejandro (2010). "Prólogo". En Maite Lascurain et al. *Guía de frutos silvestres comestibles en Veracruz* (p. 17). México: Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica Forestal Conafor-Conacyt.
- Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social et al. (2009). *Campaña nacional por la diversidad cultural de México. La diversidad cultural (Marco conceptual)*. Recuperado de: <[http://www.inali.gob.mx/pdf/Marco\\_conceptual\\_CNDCM.pdf](http://www.inali.gob.mx/pdf/Marco_conceptual_CNDCM.pdf)>.
- Comaroff, John L., y Comaroff, Jean (2009). *Ethnicity, Inc*. Chicago: University of Chicago Press.
- Contreras, Jesús, y Gracia, Mabel (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Diario Oficial de la Federación* (02-09-2015). "Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional". Recuperado de: <[dof.gob.mx/nota\\_to\\_doc.php?codnota=5405996](http://dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=5405996)>.
- Díaz Polanco, Héctor (2007). *Elogio de la diversidad. Globalización, multiculturalismo y etnofagia*. México: Siglo XXI.
- Dijk, Teun A. van (2006). *Ideología. Una aproximación multidisciplinaria* (2ª reimp.). Sevilla: Gedisa.
- El Financiero* (31-10-2016). "Deforestación por aguacates, mayor a lo que se pensaba". Recuperado de: <<http://www.elfinanciero.com.mx/economia/deforestacion-por-aguacates-mayor-al-pensado.html>>.
- Garine, Igor de, y Vargas, Luis Alberto (1997). "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición". *Cuadernos de Nutrición*, 20 (3), pp. 21-28.
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (31-03-2015). "Las 364 variantes de las lenguas indígenas nacionales, con algún riesgo de desaparecer" [comunicado de prensa]. Recuperado de: <<http://www.inali.gob.mx/comunicados/451-las-364-variantes-de-las-lenguas-indigenas-nacionales-con-algun-riesgo-de-desaparecer-inali.html>>.
- Jiménez Sierra, Cecilia, Torres-Orozco, Roberto, y Corcuera, Pablo (2010). "Biodiversidad. Una alerta". *Casa del Tiempo* [época IV], III (36), pp. 9-16.
- \_\_\_\_\_ et al. (2014). "México país megadiverso y la relevancia de las áreas naturales protegidas". *Investigación y Ciencia*, 22 (60), pp. 16-22.
- Martínez-Pérez, Aniceto et al. (2012). "Plantas silvestres útiles y prioritarias identificadas en la Mixteca poblana, México". *Acta Botánica Mexicana*, 98, pp. 73-98.

- Meléndez, Juana María, y Cañez, Gloria María (2009). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México". *Estudios Sociales* [núm. especial], 1, pp. 183-204.
- Mintz, Sidney Wilfred (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja/Conaculta/CIESAS.
- Ocegueda, S., Moreno, E., y Koleff, Patricia (2005). "Plantas utilizadas en la medicina tradicional y su identificación científica". *Biodiversitas*, 62, pp. 12-15.
- Padilla Dieste, Cristina (2009). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*. Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, en Quito, Ecuador.
- Peña Sánchez, Edith Yesenia (2012). *Enfoque biocultural en antropología. Alimentación-nutrición y salud-enfermedad en Santiago de Anaya, Hidalgo*. México: INAH [Antropología Física, Testimonios].
- Plascencia, Rocío Luna, Castañón, Antonio, y Raz-Guzmán, Andrea (2011). "La biodiversidad en México: su conservación y las colecciones biológicas". *Ciencias*, 101, pp. 36-43.
- Santoyo, Becky (2013). "Aguacate: su impacto en la deforestación de México". *Nueva Mujer*. Recuperado de: <<https://www.veoverde.com/2013/07/aguacate-su-impacto-en-la-deforestacion-de-mexico/>>.
- Sarukhán, José et al. (2009). *Capital natural de México. Síntesis: Conocimiento actual, evaluación y perspectivas de sustentabilidad*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Secretaría de Turismo y Secretaría de Hacienda y Crédito Público (2014). *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, 2014-2018*. Recuperado de: <[http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica\\_de\\_fomento\\_a\\_la\\_gastronomia\\_nacional.pdf](http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf)>.
- Toledo, Víctor, y Barrera-Bassols, Narciso (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria [Perspectivas Agroecológicas].
- UNESCO (2005). Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de Expresiones Culturales. Recuperado de: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>>.
- \_\_\_\_\_ (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva-El paradigma de Michoacán*. Recuperado de: <<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>>.