

# Retomas y nombramientos. La cocina mexicana hacia un reconocimiento mundial<sup>1</sup>

José Luis Juárez López\*

La alimentación es un escenario notable para observar cómo la especie humana reviste con significados una actividad básica. En su interior, la cocina tiene historias asociadas con el pasado de quienes la ejecutan y la consumen, y también con sus aspiraciones. Es, por lo tanto, una estructura sobre la que pensamos, hablamos y conceptualizamos. De acuerdo con Sidney W. Mintz (2003), es también un instrumento para el estudio de múltiples aspectos, ya que siempre hay algo más cuando hablamos de cocina.

Desde hace ya algunos años se ha desarrollado una línea de investigación que se enfoca en el concepto de cocina mexicana y sus vaivenes para convertirse, primero, en una estructura identificable del país, luego en una expresión cultural y finalmente en rasgo de identidad del pueblo mediante varios movimientos que se dieron durante un largo periodo en el que está inmersa su revalorización.

El nombramiento de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad puede considerarse, desde esta perspectiva, como un paso más de ese largo proceso de ajustes por el cual atravesó, a fin de pasar desde una cocina mal vista y cuestionada por las elites de este país hasta un símbolo nacional impulsado por diferentes grupos.

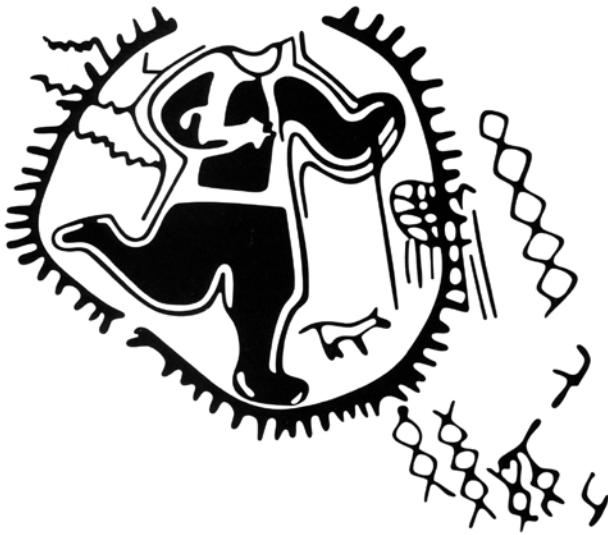
El hecho de que se pretendiera y después se alcanzara el nombramiento la sitúa en su propia dinámica de rescate.

Su historia es diferente de otras cocinas, como la española y la francesa, por ejemplo, que no pasaron por tantos filtros. La primera se posesionó en casi todo el continente desde el siglo xvi y está desperdigada por buen parte del mundo. Sus albóndigas, salpicones, empanadas, ollas podridas y paellas son parte sustancial de pueblos tan diversos como el argentino, el canario y el mexicano. La segunda, con el llamado arte de cocina, cuya expresión mayor es la *cuisine française*, penetró a un número enorme de naciones en el mundo, sobre todo a partir del siglo xix. Ambas cocinas son reconocidas, están en el mundo y podríamos decir que son imperialistas, pues se establecieron ya por conquista, ya por vías tan sutiles como el intento de alcanzar el progreso y el buen gusto.

En México tuvo otra historia. La ruta que siguió la cocina mexicana hasta su nominación como patrimonio inmaterial de la humanidad, en noviembre de 2010, fue un peregrinar de largos años. Ese camino serpenteante tiene mucho que ver con un movimiento para plasmar su prestigio. Un proceso que se puede ubicar desde la segunda mitad del siglo xx, cuando surgieron algunas de las posiciones más recalcitrantes contra ella, que no permitieron que se convirtiera en una cocina representativa de todos los mexicanos, aun cuando el país alcanzó lo que se ha llamado su segunda independencia. En el periodo entre 1872 y 1893 surgieron algunas propuestas de lo que constituía la cocina mexicana, que de ninguna manera son uniformes en su contenido. Fueron de alguna forma la continuación de las agrupaciones de moles, frijoles, tamales, almuerzos con tortilla y otras. El capítulo de cocina mexicana del manual *La cocinera poblana y el libro de las familias*, por ejemplo, abarcó esas categorías y las agrandó con chiles rellenos,

\* Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH.

<sup>1</sup> Ponencia presentada en la mesa redonda "La cocina tradicional mexicana, su declaratoria como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad", organizada por la maestra Carmen Morales V. y la doctora Mayán Cervantes L. para el Instituto Nacional de Antropología e Historia, a través de la Dirección de Etnología y Antropología Social y la Academia Mexicana de Ciencias Antropológicas, A. C.



adobos y preparaciones con pescado y cerdo. Una visión más sobre lo que constituía la cocina mexicana fueron, en conjunto, las apreciaciones que hicieron algunos viajeros como Friedrich Ratzel y Eduard Seler, los cuales señalaron lo que consideraron la cocina perteneciente al país, a la que incluso llamaron “nacional” en el sentido de característica. Registraron ampliamente moles, tamales, enchiladas, frijoles y barbacoa, que los grupos mexicanos ilustrados reputaban como corrientes por su pasado culinario cuestionable y por ser mayormente afición del pueblo bajo.

A finales de ese siglo y principios del siguiente se dio una escalada de la cocina mexicana. Por un lado, los manuales de cocina decimonónicos, esos documentos beligerantes y silenciosos contra algunas de las preparaciones mexicanas, perdieron su lugar supremo como dictados absolutos, como autoridades, como productos masculinos con tendencia europeizante, y comenzaron a ser relevados al asomarse el discurso femenino que empezó de manera cautelosa a considerar las preparaciones mexicanas como sabrosas y, sobre todo, sanas. Este movimiento de mujeres, que va desde 1894 hasta las dos primeras décadas del siglo xx, tuvo la tendencia de revalorar la cocina casera, donde estaban insertas muchas de las preparaciones mexicanas. Pero hubo un cambio: no se siguió el bloque decimonónico de cocina mexicana, sino que se recomenzó con otra estructura, la de “platos” mexicanos, una lista, por lo regular corta, de especialidades como sopa de tortilla y de fideos, pato en pipián, cabrito, mole y otras. No fue hasta los años veinte cuando comenzaron los registros que llevaban con orgullo el título de “cocina mexicana”, como fue el caso de la propuesta de María Ibarrola de Salceda, *Moderno recetario de cocina mexicana* (1929: 3-5).

Aun con estos avances, habría que esperar hasta la segunda mitad de la década de 1940 para identificar a plenitud el concepto en los documentos de cocina. Entonces se comenzó a colapsar la posición de los viejos patriarcas porfirianos que seguían vivos y aún la veían con desdén. Incluso se dieron luchas entre éstos y los miembros de la siguiente generación para aceptarla como una cocina de todos los mexicanos y presentarla como estructurada y poderosa. Una vez establecida la cocina mexicana como perteneciente a todos, se inició un proceso de rescate. Uno de los factores que también lo motivó fue la presencia ya notoria de productos y preparaciones procedentes de Estados Unidos de América, que no obstante se le fueron incorporando.

Los grupos que sucesivamente fueron cincelandando su discurso a partir de la segunda mitad del siglo pasado fueron tres. Al primero lo he llamado de los “codificadores”, cuyo papel, una vez establecida la cocina, consistió en comenzar a tejerle un discurso histórico para convertirla en una cocina con pasado. Es preciso decir que estos autores, algunos de ellos historiadores, como Manuel B. Trens y Manuel Carrera Estampa, continuaron expresando comentarios duros contra algunas preparaciones que consideraron menores y “de pobres”, lo que volvió a provocar confrontación.

El segundo grupo es el de los “apologistas”, que hicieron un amplio homenaje a la cocina mexicana. Su contribución mayor fue juntar documentación sobre ella y llevar a cabo un amplio y repetitivo recitado. Salvador Novo fue la gran figura, y sufrió un poco para estructurar su propuesta. Según sus propias declaraciones, temía las reacciones de los mexicanos sobre sus apreciaciones (Juárez, 2007). Las ideas de este personaje tuvieron una larga vigencia, al no haber propuestas científicas sobre el devenir de la cocina mexicana. Ahora, a más de 40 años, sus ideas están superadas, pero se le sigue mencionando como el gran conocedor, como si no hubieran pasado las décadas ni hubiera nuevas propuestas, lo que lo confirma como parte de un periodo meritorio, expuesto por una obra que habla bien de la cocina mexicana.

En la década de 1980 surgió el tercer grupo, el de los “difusores”, en el que es notoria la participación de un buen número de mujeres, algunas venidas de la academia, así como gastrónomos, quienes también entraron a repetir mucho de los grupos anteriores y en cuyas propuestas persiste la poca investigación sobre el enorme deseo de mostrar que la cocina mexicana tiene mucho que ofrecer.

Con el nuevo siglo se asomó otro grupo, unido por el propósito de reconocimiento mundial, y por ello comenzó a tejer otro capítulo intrincado de la cocina mexicana. Sus



integrantes planearon y pidieron a un organismo internacional que reconociera a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad. Se trataba de un grupo más que deseaba terminar de rescatarla, al considerarla identidad del pueblo, además de que, según afirmaba, se estaba perdiendo y era necesario revalorarla. A este grupo, al que bien podríamos llamar el “del reconocimiento”, lo considero como aquel que intenta brincar de una aceptación en un ámbito nacional a otra de dimensiones internacionales. Fue testigo del cambio de cocina a gastronomía mexicana para terminar de levantarla y agrupó a nuevas figuras, como la del cocinero metido a antropólogo e historiador, que con sus propuestas conservadoras mostró una dignificación en pleno, además de la personalidad mediática, que cuenta con el soporte de las estructuras de la cultura en este país y con los medios de comunicación a su alcance.

Las razones que hasta ahora se han esgrimido para justificar el nombramiento es que se trata de una cocina compleja, que les gusta a todos, que es sustento de todo un pueblo y que por lo tanto debe ser reconocida, pero nadie habla de su pasado irregular, de las luchas que libró para erigirse y de la tarea condescendiente que se está llevando a cabo. La lucha por situarse y el proceso por el que pasó deberían ser dos elementos poderosos para reconocerle su papel importante en la forja de este país y, de alguna forma, su enfrentamiento con lo venido del extranjero. Ambos puntos la presentan como una cocina combati-

va y expresión de un pueblo cuyos mecanismos, puestos en acción por los propios mexicanos, la construyeron. Pero aceptar esto sería abrir la cloaca de las posiciones culinarias de este país, que no siempre actúan a favor de la cocina mexicana. Sin embargo, admitir este otro lado de nuestra cocina sería un acto de madurez para dejar atrás la posición ligera de nombrarla como patrimonio simplemente porque se lo merece.

La primera intentona de convertir a la cocina mexicana en patrimonio inmaterial de la humanidad fue en 2005, la propuesta se apoyaba en el maíz (Barros *et al.*, 2005). Cuando el fallo resultó en su contra, la reacción no se hizo esperar y un cocinero dijo que se harían más intentos, que no era una falsa ilusión, un movimiento ingenuo, un sentimiento nacionalista exacerbado ni un acto chovinista (Muñoz, 2005: 14). Las críticas exteriores fueron menos emocionales. Hubo una, por parte de estudiosos de España, que señaló contradicciones en la propuesta. ¿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? Además, se concluyó, el descanso en un solo producto que no sólo tiene afición en México chocaba, y más todavía con la idea de una gastronomía mexicana que está en el discurso de ese país (Moncusi y Santamarina, 2008).

El segundo grupo fue muy discreto y sólo lo conocimos después del nombramiento. Vimos que su propuesta llevó como nombre “La cocina tradicional mexicana: tradición ancestral, cultura y vigencia. El paradigma de Michoacán”, que dejaba fuera otros modelos, por lo que los responsables tuvieron que aclarar que la distinción no sólo era para la cocina michoacana, sino para toda la cocina mexicana. Entonces pudimos ver que se trata de una agrupación que habla desde un organismo particular (Plascencia, 2008: 1). Pero, ¿qué implicaciones tiene haber logrado ese nombramiento? En términos de empuje de grupo es importante. Es una pluma más, que resulta vistosísima para el gran penacho de la cocina de México. ¿Cambiará la historia de la cocina mexicana? No, porque las reticencias contra los molitos, los tamalitos y demás cositas de maíz subsiste. Las posiciones conservadoras se fueron disminuyendo por la dinámica de la sociedad y no por una nominación. La promoción gubernamental de la década de 1980, el trabajo de las mujeres, los estudios formales de cocina, las revistas, el cine, los recetarios y, sobre todo, un discurso encaminado a fortificar identidad, fueron algunos puntos que lubricaron

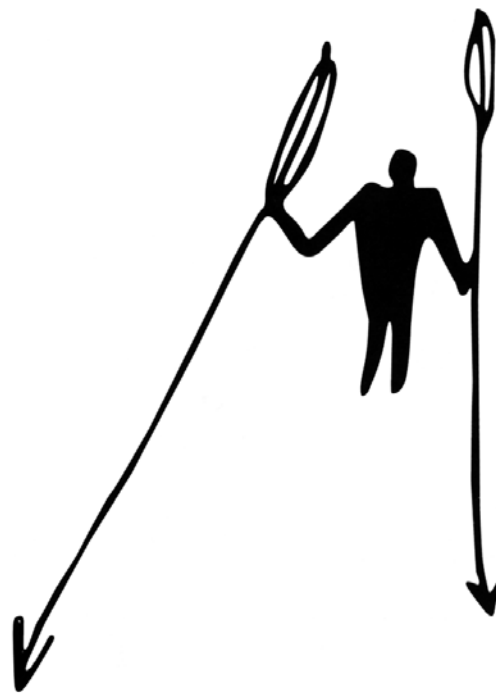
la idea de cambio. La cocina mexicana sigue siendo una cocina menor desde la perspectiva europea, y los gringos hasta le dicen “étnica”.

No conocemos el contenido del expediente, a diferencia de la primera propuesta, que lo dio a conocer en un par de publicaciones, ni el detalle de las medidas que se implementarán. La noticia en los periódicos también está inmersa en la revalorización. En uno de ellos se dijo que la cocina mexicana llegó porque que se tomó en cuenta la enorme riqueza de la cocina tradicional, es decir, el maíz, el chile y los frijoles, que son la base de nuestros platillos. Es arte culinario inacabable, a la par del francés y el chino (Vargas *et al.*, 2010: 1-5). En otro se afirmó que con el nombramiento se iniciará el plan de rescate de la cocina de Michoacán y la salvaguarda de recetas y tradiciones para protegerlas y mantenerlas vivas, porque vienen desde la época prehispánica (Borboa, 2010: 1, 6-7).

El anhelado nombramiento para la cocina de México que logró un grupo es tan valioso como las contribuciones de los otros. Todos la han ido reconstruyendo, estableciendo sus cimientos y sus diferentes niveles, y todos, en un momento, parecen decir “mi cocina vale” y “la quiero ver en un primer sitio”.

No sólo como estudioso de la cocina mexicana, sino como una simple persona, me percató, sigo viendo enchiladas en los mercados, tamales en bote en las esquinas y camotes en carritos, y como sujeto del siglo XXI no me cierro a la modernidad ni al cambio, pues las estructuras no desaparecen, sino que simplemente se modifican. El hecho de que se haya logrado un reconocimiento no cambia mucho, y lo que tenemos todavía por investigar en realidad supera a un título que, como otros, provoca una lluvia de reflectores momentáneos que después se apagan sin remedio.

El nombramiento de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad es un paso más de la dignificación de la cocina mexicana hecha por los mismos mexicanos. Por ello las candidaturas y el reconocimiento se pueden ver también como parte del rescate que los mexicanos hicieron y hacen de las preparaciones de una cocina que incluso hoy en día se ve con suspicacia. La misma idea de reconocimiento delata las aspiraciones de un pueblo que quiere ver su cocina apreciada ya no por los mexicanos, sino por todos los extranjeros. Yo, como historiador, estoy a la expectativa de ver el siguiente capítulo de esta historia que ahora pone un pie fuera del país para el deleite de muchos, muchos mexicanos.



#### Bibliografía

- Barros, Cristina *et al.*, *Pueblo del maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*, México, Conaculta (Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, 10), 2005, pp. 153-163.
- Borboa, Carlos, “Cocina mexicana, patrimonio de la humanidad. La declaratoria dará claridad internacional para distinguir a la auténtica gastronomía nacional”, en *Reforma*, México, sec. Buena Mesa, 19 de noviembre de 2010, pp. 1, 6-7.
- Ibarrola de Salceda, María, *Moderno recetario de cocina mexicana*, México, Talleres Gráficos Michoacán, 1929, pp. 3-5.
- Juárez López, José Luis, “Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. Cuarenta años de un clásico”, en *Diario de Campo*, núm. 94, septiembre-octubre de 2007, pp. 22-27.
- Mintz, Sydney W., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS/La Reina Roja/Conaculta, 2003, pp. 21-28.
- Moncusi, Albert y Beatriz Santamarina, “Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad”, en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria, 2008, pp. 127-141.
- Muñoz, Ricardo, “UNESCO. La puerta no está cerrada”, en *Gastronómica de México*, México, núm. 13, 2005, p. 14.
- Plascencia, Eduardo, “Cocina nacional a UNESCO”, en *Reforma*, México, sec. Buena Mesa, 5 de diciembre de 2008, p. 1.
- Vargas, Ángel, Éricka Montañón y Carlos Paul, “Declaratoria de la UNESCO. La cocina mexicana patrimonio mundial”, en *La Jornada*, México, 17 de noviembre de 2010, pp. 1-5.