
LA COCINA TRADICIONAL DE MÉXICO EN LA LISTA REPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD, 10 AÑOS DESPUÉS

Sol Rubín de la Borbolla

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana | Centro Daniel Rubín de la Borbolla A.C.

“ *La gastronomía mexicana tradicional e indígena, es ‘buena, limpia y justa’, por definición. Conservarla y practicarla significa no solo el deleite de los inmensos placeres que es capaz de transmitir, sino también la construcción de un modelo diferente de desarrollo, que en tiempos de crisis como los actuales, es más necesario que nunca: un nuevo paradigma para que toda crisis pueda transformarse en una oportunidad de futuro.* ”

Carlo Petrini, Slow Food

El pasado 16 de noviembre de 2020, se cumplieron 10 años en que la Cocina Tradicional de México fue inscrita en la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). No fue fácil llegar a ese día, pasaron muchos años de trabajo y compromiso de cocineras tradicionales portadoras, defensores, académicos, funcionarios, promotores, pequeños productores, investigadores, restauranteros, chefs y gastrónomos para que se reconociera formalmente como parte del patrimonio cultural de los mexicanos.

A lo largo de estos últimos 10 años se ha venido desarrollando un Plan de Salvaguardia que, sin ningún rubor, se puede afirmar es un ejemplo del trabajo que continúa, que suma, que plantea nuevos caminos a la promoción y preservación de un patrimonio que es originario, con hondas raíces en el pasado, diverso y vigente; y, en especial, que promueve el desarrollo económico y social comunitario.



Reunión Nacion

ANTECEDENTES

Hace poco más de 50 años un grupo de historiadores, antropólogos, médicos, nutriólogos, gastrónomos, restauranteros y cocineros, iniciaron una serie de actividades para revalorar a la cocina mexicana como manifestación cultural.

Unos años después, paralelo a estas actividades, desde la Dirección General de Culturas Populares del entonces Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) y hoy Secretaría de Cultura, se desarrollaron varios proyectos que contribuyeron a fortalecer la visibilidad y la revaloración de las cocinas tradicionales: la muestra gastronómica como parte del Tianguis Artesanal del Domingo de Ramos en la Ciudad de Uruapan, Michoacán, que sigue realizándose y la publicación de la colección de Recetarios de Cocina Indígena y Popular que a la fecha cuenta con más de 70 números.



al cocineras tradicionales de Mich, Edo Mex, Ver,Oax_CCGM.

Otro ejemplo de esos años nació de una iniciativa institucional la cual fue rápidamente apropiada por la comunidad, se trata de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya en Hidalgo con 41 años de existencia y a la cual cada año se suman más portadoras de la tradición donde ofrecen en los primeros días de abril preparaciones a base de flores, frutas, cactáceas, animales silvestres e insectos propios de la región y de la temporada. Hace poco menos de 20 años, desde la Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo del CONACULTA, se iniciaron una serie de actividades, muchas de ellas inspiradas y apoyadas por grupos que llevaban años trabajado en el tema, así como por las estrategias de desarrollo y cultura planteadas desde la UNESCO y por una política pública que en el Programa Nacional de Cultura 2001-2006 marcaba la necesidad de *vincular, en un marco de coordinación interinstitucional, las actividades relativas al turismo con la promoción y la preservación del patrimonio, así como con la producción basada en la creatividad cultural, para impulsar el desarrollo del país.*

De ahí surgieron los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe que se convirtieron en un referente para el mundo gastronómico. Así también se inició con el Gobierno de Michoacán un exitoso programa de promoción de las cocinas tradicionales y en especial de sus portadoras, las cocineras de las diferentes regiones del estado; con ellas se realizaron los primeros Encuentros de Cocineras Tradicionales que hoy con más de 16 años de vida han inspirado a muchos otros estados como Chiapas, Coahuila, Colima, Estado de México, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Morelos, Oaxaca, Querétaro, Sinaloa, Tlaxcala y Veracruz. Desde esta misma Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, y en asociación con las instituciones culturales del estado de Chihuahua, se iniciaron los Congresos Gastronómicos del Norte que reunieron a investi-

gadores de ambos lados de la frontera, reforzando los trabajos que ya se venían haciendo y detonando nuevas líneas de investigación y promoción que han generado un creciente movimiento en el campo gastronómico en estos estados que presentan características muy diferentes a las de los estados del Altiplano Central, Sur y Sureste del país.

Mientras todo esto sucedía a nivel nacional, internacionalmente México participaba en el seno de la UNESCO en las reuniones donde se acordó la creación de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* en el año de 2003.

En el año de 2004, México presentó a la UNESCO, en el marco del *Programa de Proclamación de las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad*, el primer expediente que consideraba la promoción y salvaguardia de las cocinas tradicionales tomando como eje al maíz, alimento milenario y originario de esta área cultural que se mantiene como alimento básico en las diferentes regiones del país. En aquel momento, la solicitud fue rechazada porque dentro de los criterios establecidos los saberes y prácticas culinarias no aparecían como parte del patrimonio cultural de los pueblos.

Fue así que en el año de 2008, este contingente mexicano de promotores, investigadores, académicos, cocineros, funcionarios, en una reunión celebrada en la ciudad de Campeche, a la cual estuvieron invitados investigadores, antropólogos, promotores, cocineros de España, Argentina, Perú y Colombia, elaboraron un documento de riguroso carácter académico con el que se demostraba por qué las cocinas tradicionales sí forman parte del patrimonio cultural. Este documento llamado Declaración de Campeche se envió a la UNESCO, al cual se sumó un texto similar elaborado en Francia. Estos materiales y el trabajo que la Delegación Mexicana realizó ante el organismo interna-

cional fueron cruciales para que en el año de 2010, cuando México presentó una nueva candidatura buscando el reconocimiento de *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y vigente* lograra ser el primer país en el mundo que recibiera esta distinción, que en realidad es un compromiso que asume el Estado mexicano para asegurar el mantenimiento de las condiciones favorables para que el bien patrimonial perviva; ese compromiso se plasmó en el Plan de Salvaguardia que acompaña toda solicitud de reconocimiento.

Con todos estos antecedentes y la creación de la asociación civil Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), que acogió a muchos de estos investigadores, académicos, promotores, cocineros, restauranteros, turístólogos, gastrónomos, pequeños productores y en especial cocineras tradicionales y portadores de las tradiciones, se iniciaron, en el año de 2010, las actividades del Plan de Salvaguardia bajo la responsabilidad del CCGM en asociación con otros organismos de la sociedad civil, como el Centro Daniel Rubín de la Borbolla AC., centros educativos e instituciones como la Dirección de Patrimonio Mundial del Instituto Nacional de Antropología e Historia, la Secretaría de Turismo federal, la Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), la Secretaría de Relaciones Exteriores, la Dirección de CONOCER de la Secretaría de Educación Pública, de varios gobiernos estatales y empresas privadas.

EL RECONOCIMIENTO

El segundo expediente, que se preparó para buscar el reconocimiento dentro de la *Convención* del 2003 de la UNESCO, coordinado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, contó en su parte central con el trabajo de un sólido grupo de investigadores

del Instituto Nacional de Antropología e Historia que fue complementado por miembros del Conservatorio para que reuniera con una visión integral los requerimientos establecidos por el organismo internacional.

Su elaboración significó un reto porque no se estaba buscando el reconocimiento a una expresión patrimonial específica, sino a un conjunto de manifestaciones diversas que tienen entre sí elementos comunes que las convierten en la esencia de la cultura culinaria del país.

Después de la revisión técnica previa que normalmente hace la UNESCO de los expedientes enviados y ante la presencia de un documento inédito por su contexto, se nos solicitó demostrar con un ejemplo sustantivo que portadores y practicantes de la tradición habían formado parte y autorizado la elaboración de este, así como la viabilidad del Plan de Salvaguardia integrado.

Debido a la experiencia de trabajo que se tenía con el estado de Michoacán, y a la presencia dentro del Conservatorio de las cocineras tradicionales de ese estado, se decidió tomarlo como el ejemplo solicitado.

Así el reconocimiento quedó registrado como *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán*.

A la delegación mexicana que estuvo presente en el año de 2010 en la sesión del Comité Intergubernamental de la *Convención* en la ciudad de Nairobi, Kenia, donde se sometieron a votación las solicitudes de reconocimiento de ese año, además de los funcio-

narios gubernamentales que por su labor gestionan y dan seguimiento a estas actividades, se sumaron miembros del Conservatorio entre los cuales, por supuesto, estaban las maestras cocineras de Michoacán engalanando con su presencia y ratificando la participación de la comunidad en la elaboración del expediente, incluyendo el Plan de Salvaguardia, que como ya se mencionó, debe acompañar toda candidatura, en el cual el Estado Parte, o sea el país que lo presenta y que es miembro de la UNESCO, se compromete a mantener y facilitar las condiciones favorables para que la expresión cultural perviva y se desarrolle.

Estos planes van evolucionando en el tiempo de acuerdo con el cumplimiento de sus metas y los procesos mismos de la dinámica social, económica y cultural.



Foro Mundial en los Estados Unidos_CCGM.

Las dos actividades centrales del Plan de Salvaguardia de la Cocina Tradicional de México son la creación y funcionamiento de una red de delegados del Conservatorio en todo el país y la celebración anual de un Foro Mundial de reflexión y gestión acerca de las relaciones y asociaciones de la cultura culinaria de México con el mundo.

La red de delegados hoy cuenta con poco más de 70 miembros con un perfil variado que incluye cocineras tradicionales, chefs, académicos e investigadores, promotores y gestores culturales, pequeños empresarios y restauranteros, cronistas, todos comprometidos con las acciones de salvaguardia y promoción realizando acciones de acuerdo con sus propios diagnósticos locales. De esta red han surgido numerosas actividades para conocer, dar visibilidad, fortalecer y revalorar el patrimonio gastronómico local y con ello promover el desarrollo económico y social con acciones como:

- Creación de conservatorios o asociaciones de la sociedad civil estatales
- Realización de inventarios, publicación de recetarios y temas relacionados
- Organización de eventos como Encuentros de Cocineras y seminarios
- Fortalecimiento del sistema escolarizado en las áreas de turismo y gastronomía, fomentando la inclusión y certificación de saberes tradicionales en el sistema educativo formal
- Promoción ante las autoridades locales sobre la necesidad de políticas públicas en favor de este patrimonio al proponer decretos de protección; hoy en día en 14 estados de la República ya existen estos decretos donde se han declarado a las cocinas tradicionales locales patrimonio estatal. Desde un punto de vista formal, no serían necesarios pues ya existe una declaratoria nacional, sin embargo, han servido para que los gobiernos locales

adquieran un compromiso ante este patrimonio

- Incorporación de cocineras tradicionales, portadores y defensores de los saberes tradicionales a la red
- Incorporación a la red de pequeños productores y empresarios que contribuyen a diseñar acciones locales para el fortalecimiento de los insumos y servicios relativos al patrimonio gastronómico

La red de delegados se reúne anualmente para discutir temas en común y presentar un informe de actividades que alimenta el informe que como Estado Parte México presenta ante la UNESCO.

Por su parte, el Foro Mundial es un evento anual de diálogo y encuentro donde confluyen conferencias y mesas redondas, talleres y muestras gastronómicas, así como mesas de negocios entre pequeños empresarios y compradores de productos e insumos alimentarios. Estos foros se han realizado en diversas ciudades del país y en Estados Unidos.



Las palabras de Jorge Alberto Lozoya en el libro *El saber de la sazón* habla de la importancia de este diálogo: *Antes que una propuesta política, Iberoamérica es un espacio de civilización. De ahí que el intenso diálogo entre sus culturas constituya un acervo de valor universal y un ejemplo de convivencia internacional. Esto no es poca cosa, en una época en la que el rechazo de la identidad del otro está generando los más graves y sangrientos conflictos en el mundo* (Lozoya et al., 2004). De este evento han surgido a nivel internacional organizaciones como la *Asociación de alimentos y cocinas regionales de las Américas* que trabaja en la visibilidad y promoción de las cocinas tradicionales de Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Chile, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela, y en la que México es un país invitado.

Otras actividades surgidas al amparo del Plan de Salvaguardia, que contribuyen al fortalecimiento del conocimiento, promoción, preservación y visibilidad de las cocinas tradicionales son:



Inauguración Foro Mundial_CCGM.

- Desarrollo de una metodología para el registro en el Inventario del Patrimonio Gastronómico
- Publicación de reflexiones de especialistas en diversos campos que dan cuenta de la multidisciplinariedad asociada al patrimonio gastronómico como los libros *El sabor de la sazón*, *El elogio de la cocina mexicana* y *La cocina del pueblo mexicano, tradición ancestral, cultura y vigencia*.
- Participación en diplomados, seminarios y congresos
- Desarrollo, en colaboración con la Secretaría de Educación Pública a través del programa CONOCER, del Estándar de Competencia 1084 que se refiere a la *Preparación de cocina popular y tradicional*, que dota a las cocineras tradicionales, portadores y practicantes formados en la tradición oral, del aval oficial de sus saberes, en especial cuando en las actividades de promoción fuera de sus lugares de origen les son requeridos documentos que certifiquen esto
- Desarrollo del *Sello Patrimonio Gastronómico de México* para todos los restaurantes que trabajan a favor de la preservación, rescate y difusión de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina mexicana, tanto en el país como en el extranjero
- Entrega del *Reconocimiento por los méritos gastronómicos y la perseverancia en su calidad en el tiempo* a restauranteros
- Premio al mérito de la Gastronomía Tradicional Mexicana a grupos de mujeres organizadas, pequeños productores, investigadores y promotores culturales
- Presencia permanente en medios de comunicación y redes sociales
- Alianzas con plataformas internacionales como Google y Airbnb

En palabras de algunos delegados del Conservatorio, a 10 años del reconocimiento:

La inscripción de la “Cocina tradicional mexicana” en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial ha permitido detonar en cada entidad de la República el reconocimiento de las cocinas regionales como una parte esencial del patrimonio colectivo a través de declaratorias estatales y ha permitido visibilizar a las cocineras tradicionales como las guardianas de la herencia gastronómica en el país. Ha permitido identificar, investigar, difundir y consolidar a las cocinas tradicionales como eje de desarrollo comunitario y motivo de orgullo e identidad. Dr. Ignacio Gómez Arriola, especialista en conservación y preservación del patrimonio cultural, delegado de Jalisco.

Desde que la cocina tradicional mexicana obtuvo la declaratoria por la UNESCO, las escuelas de cocina tuvieron más razones para incorporar nuestras cocinas tradicionales en sus programas y ese logro ha permitido a muchos y muchas jóvenes mostrar con orgullo sus cocinas locales y proyectarlas en su comunidad y en el mundo. Hoy existe una enorme efervescencia por las cocinas de México y cada vez hay más chefs interesados en conocer profundamente sus orígenes y su riqueza para compartirla, generando círculos virtuosos económicos y sociales desde el campo y los mares hasta la mesa. Además las investigaciones se han multiplicado y gente de diversas áreas del conocimiento han volteado a ver desde su particular mirada a este riquísimo reflejo de nuestra cultura ancestral y vigente. Libros y publicaciones, videos y documentales dan cuenta de ello y su posicionamiento en el mundo se ha vuelto impresionante. Ricardo Bonilla investigador, catedrático y promotor de nuestras cocinas, delegado de la Ciudad de México.





Jóvenes estudiantes conviviendo con cocineras tradicionales, Puebla_CCGM.

La inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO ha permitido que las cocinas tradicionales de los estados de la República, de norte a sur, estén siendo reconocidas por sus sabores, sus técnicas, sus ingredientes, la sabiduría de mujeres y hombres que la honran al elaborarlas con tanto garbo y orgullo al sentir lo apreciada que está siendo no solo en México sino en el mundo. Cuántos chefs ejecutivos de Estados Unidos, Europa y otros lugares vienen a conocer, explorar, oler y a recibir clases de cocina de las manos de las maestras cocineras y cocineros, siendo estas las guardianas de sus saberes y del cuidado de sus ingredientes, mediante la compra de éstos a los productores que hacen posible que estos ingredientes sigan cultivándose y así de este modo continuar con esta cocina viva. En lo particular, aquí en Oaxaca, con los encuentros de cocineras tradicionales se han motivado a muchísimas comunidades a seguir manteniendo vivas sus tradiciones gastronómicas, algo que no en todas, pero en algunas comunidades se estaban viendo afectadas por la globalización y el consumo de comida chatarra en los jóvenes. He trabajado mucho con universidades orientándoles a seguir manteniendo vigentes sus raíces a través de la alimentación, realmente aquí se ha visto un boom muy impresionante por todo el trabajo que se hace en comunidad, en las fiestas patronales y en todo tipo de eventos que se llevan a cabo en el día a día, esto gira en torno a sus cocinas, en el tema multicultural que caracteriza al estado, y mucho a las temporalidades de ceremonias, ingredientes e insectos, definitivamente con esta inscripción aquí en Oaxaca estamos unidos y de la mano cocineras, cocineros y chefs, por el gran orgullo e identidad que tenemos en todos los aspectos principalmente con nuestra cocina, que está siendo muy valorada al igual que el mezcal y mil un bebidas ancestrales más, que hacen que esta grandeza permanezca viva. Celia Florián Cocinera oaxaqueña, promotora, maestra e investigadora de nuestras cocinas tradicionales, delegada de Oaxaca.

En Nayarit se ha nombrado a la gastronomía nayarita como patrimonio de los nayaritas el 15

de octubre 2019. Alondra Maldonado, promotora cultural delegada de Nayarit.

En mi estado es poca la promoción y cada una de las cocineras y grupos de cocineras tratamos de salir adelante y luchar para defender nuestros derechos. Es triste, pero es cierto, solo se preocupan cuando hay algún festival o se tiene que representar al estado. Mujeres de Humo se ha mantenido activa gracias al Centro de Artes Indígenas y a nuestra iniciativa. Seguimos formando cocineros y damos talleres y conferencias en línea. Tenemos nuestra escuela. Marta Atzin, cocinera tradicional de Veracruz y líder de la asociación Mujeres de Humo, delegada de Veracruz.

En Campeche también el 21 de diciembre de 2015 se reconoció la cocina como patrimonio del estado. Hemos generado artículos de investigación y aportado en libros nacionales e internacionales sobre historia de la cocina campechana. Desde 2008 hemos realizado anualmente, aún a pesar de la pandemia, semanas culturales y gastronómicas, congresos o foros en el mismo tenor. Las cocineras y los investigadores han sido el punto importante en dichos eventos. Por mencionar algunos. Sigamos en conjunto impulsando la cocina mexicana para bien de todos.

Rafael Meneses, catedrático e investigador, delegado de Campeche.

A partir de la inscripción y de las primeras publicaciones que se hicieran de ésta, los mexicanos empezamos a ver, oler, comer, disfrutar y apreciar nuestra gastronomía desde otra perspectiva, con más conocimiento, más entendimiento de lo que comemos, provocando un sentimiento de pertenencia y de orgullo. Ahora bien, en cuanto a mi estado Baja California, se empezó a voltear a ver aún más a las culturas nativas, a la migración nacional e internacional, a aquellas nuevas tendencias gastronómicas que surgieron y lo que provee la tierra, el mar, el cielo y las manos que la trabajan, donde no solo fue una inquietud provocada en el área gastronómica, sino que movió distintos sectores

de estudio. Asimismo, las cocineras nativas han sido parte de este movimiento invitadas a participar en diversas escuelas de gastronomía, foros nacionales e internacionales, situación que no era común antes de la declaración a nivel nacional y estatal. Claudia Trasviña, chef y docente, delegada de Baja California.

Gracias a la inscripción de la Cocina Tradicional, en Puebla se lograron los nombramientos por parte del Ayuntamiento de la ciudad del Día de la Cocinera y Cocinero Tradicional el 17 de mayo; el Día del Mole Poblano el 6 de octubre; el día del Chile en Nogada el 28 de agosto. Con esto se promueve la cultura gastronómica poblana. Ángel Perea Balbuena, catedrático e investigador, delegado de Puebla.

La inscripción de la cocina Tradicional Mexicana en la Lista del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO, fue un parteaguas en la cocina norestense.

Nuestras tradiciones se celebraban en familia y las recetas se pasaban de madre a hija, casi en secreto. Con este importante paso, se abrió un panorama diferente y poco a poco la gastronomía ganó un mejor lugar en nuestro estado. Hoy en día la cocina norestense aparece en los menús de restaurantes y se volvió una moda. Se organizan concursos de cocina, publican artículos y conferencias sobre este tema. Se está terminando el proyecto del restaurante El Rancho, en la autopista Monterrey-Laredo, donde se preservará y promoverán las tradiciones norestenses. Se cocina en leña y hornos de adobe, con recetas originales. Lulú Pedraza, cocinera y pequeña empresaria, delegada de Nuevo León.

En lo económico, en lo cultural, en lo social, así como el fortalecimiento del sector gastronómico al revalorarse la cocina tradicional sinaloense, son los resultados obtenidos a partir del plan de acción para la salvaguardia y preservación de la Cocina Tradicional Mexicana, que puso en marcha el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y su organismo filial en Sinaloa, a partir de la Declaratoria UNESCO. El proceso visibilizador basado, primero en el levantamiento de un inventario de preparaciones tradicionales y la in-

vestigación histórica para desvelar las raíces, los orígenes de nuestra cultura culinaria heredada y hoy viva, permitió profundizar en el conocimiento de un elemento cultural que nos identifica y une a los sinaloenses, su cocina tradicional, hoy inscrita en la lista estatal de bienes culturales intangibles para su protección, salvaguardia y difusión.

En casi 10 años, gobierno y sociedad organizada han emprendido programas, proyectos, para el fomento de la cocina sinaloense, cuyo impacto más significativo está en el turismo, pues la comida preparada con insumos procedentes de los valles, la costa y la sierra, poco a poco se han constituido como el principal atractivo e impulsor del desarrollo turístico. El sector gastronómico, y todas las unidades productivas de la cadena de valor se han beneficiado de la visibilidad que hoy tiene nuestra cocina, especialmente la cocina a base de pescados y mariscos, cuya calidad y delicioso sabor ha trascendido a nivel nacional y hasta el extranjero. La cocina sinaloense, tradicional y de innovación basada en la creatividad de cocineros, cocineras y chefs, son un importante elemento que nos confiere identidad cultural y factor de unidad necesario para enfrentar los daños ocasionados al sector por la pandemia causada por la COVID 19 que, de no haber sido revalorado como elemento patrimonial, las pérdidas hubieran sido inconmensurables. Jaime Félix Pico, cronista, promotor cultural y presidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Sinaloense, delegado de Sinaloa.

En el estado de Guerrero a partir de la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana en la UNESCO, las cocineras tradicionales salimos a impulsar con más entusiasmo nuestra cocina tradicional. Desde entonces se ha trabajado, investigado y difundido la comida tradicional recorriendo pueblos y ciudades de Guerrero. Gracias a las acciones del Conservatorio que impulsan el desarrollo, preservación y difusión de la Gastronomía Mexicana hemos conocido culturas, modelos de preparación y técnicas gastronómicas de otros estados de la República, que nos han servido para una relación de competitividad y amistad entre cocineras tra-

dicionales de nuestro país, intercambiando y comprando productos de otras regiones para mejorar nuestra economía. Desde hace unos cinco años, la Secretaria de Cultura de nuestro estado también apoya el trabajo de las cocineras realizando Encuentros de Cocina Tradicional donde se ha logrado posicionar la cocina de Guerrero en un muy buen lugar tanto a nivel nacional como internacional, obteniendo mejor economía y turismo en el estado. Luzmy Gómez, cocinera tradicional y pequeña empresaria restaurantera, delegada de Guerrero.



Bodegon_CCGM 2017

En Quintana Roo se ha realizado un trabajo en conjunto con académicos, cronistas, chefs y empresarios por promover y difundir la gastronomía local y evolutiva de nuestra región. Se ha logrado posicionar e identificar la cocina urbana y rural del estado con la generación de proyectos con comunidades mayas, artículos y libros (cocina cotidiana, contemporánea e isleña). Se generó una clasificación de las regiones gastronómicas y un censo de cocineras tradicionales. Pero aún nos falta mucho y seguimos registrando antojitos, panes, productos y la subutilización de recursos alimentarios para beneficio de la población. Elena Gamarra e Isaías Pérez Alamilla, académicos, investigadores y cocineros, delegados de Quintana Roo.

PERSPECTIVAS

No se podría hacer un balance de los logros alcanzados hasta ahora y de los pendientes que están por atenderse sin reconocer a aquellos que con su trabajo y compromiso ayudaron a construir este camino, la lista está formada por más de 200 personas, por lo que el espacio de este artículo no lo permite, sin embargo, siempre que se puede los mencionamos por su nombre y las aportaciones que realizaron. Es preciso reconocer algunos elementos que permiten analizar cualitativamente el impacto de todas estas acciones sobre la cultura culinaria y el sistema alimentario de México. Algunas ya mencionadas anteriormente han sido impulsadas directamente por el Conservatorio, otras en asociación, y otras más –en número incalculable– son iniciativa de esa hiperactiva sociedad mexicana que, en ciudades grandes o pequeñas y en el mundo rural, ostentan una intensa actividad creativa en torno a la cocina.

Las cocinas tradicionales de México son un elemento patrimonial que está vivo, goza de cabal salud; sin embargo, la difícil situación económica de muchos de los portadores de la tradición, la migración del campo a la ciudad y a Estados Unidos, la pérdida de la transmi-

sión oral de saberes tradicionales, la falta de apoyos a la investigación, la inseguridad en los entornos locales y nacional, los cambios de política pública en especial respecto a la producción agroalimentaria y a la protección del patrimonio cultural, la mercantilización del patrimonio cultural y el turismo masivo, son las amenazas más significativas a enfrentar ahora y en el futuro cercano.

No obstante, también hay elementos que están jugando a favor de la continuidad y desarrollo de los saberes, oficios y preparaciones de las cocinas de México, como el empoderamiento que han tenido las cocineras tradicionales y portadores de la tradición culinaria; la visibilidad y revaloración de los saberes y oficios tradicionales; la participación comunitaria y de la sociedad civil expresada en el compromiso que han desarrollado los delegados del Conservatorio, así como el fortalecimiento de la transmisión oral de los saberes debido a proyectos específicos y la participación del sistema educativo escolarizado. ■

Buen provecho.

BIBLIOGRAFÍA

- CONACULTA, (2001), *Programa Nacional de Cultura 2001-2006*, México.
- Lozoya, Jorge Alberto y G. López Morales (coord.), (2004). *El saber de la sazón ingenio de la gastronomía iberoamericana*, México, CONACULTA / Lunwerg editores.
- INAH y Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2004). *La cocina del pueblo mexicano, tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH.
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, (2012), *Elogio de la cocina patrimonio cultural de la humanidad*, México, Artes de México.