



PUEBLO DE MAÍZ, LA COCINA ANCESTRAL DE MÉXICO

RITOS, CEREMONIAS Y PRÁCTICAS CULTURALES DE LA COCINA DE LOS MEXICANOS

Presentación del expediente para la Tercera Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad.

La Proclamación es un programa de UNESCO cuyos objetivos son sensibilizar y movilizar la opinión a favor del reconocimiento del valor del patrimonio oral e intangible y de la necesidad de su salvaguarda y revitalización; alentar a los países a establecer inventarios nacionales de patrimonio oral e inmaterial y emprender medidas legales y administrativas para su protección; y promover la participación de artistas tradicionales y practicantes locales en la identificación y renovación del patrimonio intangible. El año de 2003 se declaró la festividad indígena dedicada a los muertos como Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad. En esta ocasión, la coordinadora de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo del Conaculta, Gloria López Morales, dio a conocer los términos con que se hará la propuesta de declaratoria a la UNESCO. La propuesta para que la cocina tradicional mexicana sea declarada Patrimonio Inmaterial y Oral de la Humanidad

está sustentada en su originalidad a nivel mundial—derivada de su dependencia del maíz, domesticado hace 80 siglos—, su continuidad milenaria enriquecida con el mestizaje a partir del siglo XVI y su importancia cultural como factor de cohesión social del pueblo mexicano. La cocina popular de México, mucho más allá de la mera subsistencia material, es una matriz cultural y un poderoso eje cosmogónico del pueblo que integra un sistema cultural que abarca religión, ritos, manejo del medio ambiente, costumbres sociales y familiares, así como cultura nutricional e identidad nacional. Además de los factores ya citados en que se apoyará la candidatura, es importante incluir la pervivencia del maíz y otros productos alimentarios de origen mexicano—el frijol y el chile—como ingredientes con gran capacidad de asimilación de influencias externas, su amplia difusión mundial su megadiversidad biológica y, asimismo, el riesgo potencial de

pérdida de identidad gastronómica ante la agresiva competencia desleal de granos transgénicos y la comida chatarra.

El reconocimiento universal de nuestra cocina popular propiciará su preservación y salvaguarda como parte del patrimonio cultural de México, además de que contribuirá a atraer políticas públicas de mayor apoyo a su difusión en los entornos nacional e internacional. Sin perder de vista que, en el futuro, la mayoría de los mexicanos seguirá ejerciéndola por su poderosa condición de elemento fundamental de la identidad nacional.

Durante la presentación de las bases de la candidatura, realizada en el restaurant El Tajín del Centro Cultural Veracruzano de capital mexicana, se ofreció una muestra de platillos tradicionales preparados por miembros de la Asociación Gastronómica Cultura Culinaria, que dirige Alicia Gironella de Angelli, y varios de los investigadores y especialistas invitados expu-



sieron sus puntos de vista en apoyo de la propuesta a favor de la cocina mexicana. Entre otras cosas se recordó que el maíz, eje de la culinaria nacional junto con la tortilla, su producto primario, fue domesticado hace ocho mil años en la región de Mesoamérica y que a partir de su uso culinario se integró una civilización y una cultura regional que posteriormente habría de generar expresiones artísticas, científicas y tecnológicas de la mayor relevancia en el desarrollo histórico universal.

Se evocó la versión maya sobre el origen del hombre, el cual según el texto sagrado del *Popol Vuh* fue amasado con maíz; las matemáticas y la astronomía de las culturas maya y azteca; su estrecha asociación con otros productos alimentarios de origen mexicano (jitomate, aguacate y guajolote, además de chile y frijol); y de su fuerte resistencia a perder espacios desde la aparición de ingredientes externos hace cinco siglos.

“El maíz ha sido fuente de vida espiritual y material. En pleno siglo XXI, en México es dogma y es liturgia; es historia y es leyenda; es tradición y está vivo. Es vida cotidiana, es ornato y es nutrimento; es sustento del alma y del cuerpo. No florece de manera aislada, la milpa es su cuna y morada que también cobija a otros comestibles tradicionales”, como lo señala el expediente elaborado para la declaratoria. La declaratoria favorable de la UNESCO pondría de relieve a uno de los factores de identidad con mayor capacidad para incorporar prácticas y procesos ancestrales al dinamismo del desarrollo cultural y material del pueblo mexicano, y no sólo a un conjunto de recetas de varias regiones de un determinado país.

1. Tabla huichola.
2. Códice Florentino.
3. Baile de las milpas, Chepetec, Tlapa. Samuel Villela Flores.
4. Ceremonia de petición de Lluvia, Chepetec, Tlapa. Samuel Villela Flores.