



GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

ESTÉTICA DE LO INTANGIBLE

RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
ANDRÉS LÓPEZ OJEDA
HÉCTOR JAVIER FAVILA CISNEROS
CELIA GUZMÁN HERNÁNDEZ

(COORDINADORES)



Universidad Autónoma
del Estado de México



Doctor en Ciencias e Ingeniería Ambientales

Carlos Eduardo Barrera Díaz

Rector

Doctora en Ciencias de la Educación

Yolanda Eugenia Ballesteros Sentís

Secretaria de Docencia

Doctora en Ciencias Sociales

Patricia Zarza Delgado

Secretaria de Investigación y Estudios Avanzados

Doctor en Ciencias del Agua

Francisco Zepeda Mondragón

Secretario de Extensión y Vinculación

Doctora en Humanidades

María de las Mercedes Portilla Luja

Secretaria de Difusión Cultural

Doctor en Ciencias de la Educación

Marco Aurelio Cienfuegos Terrón

Secretario de Rectoría

Doctora en Ciencias Económico Administrativas

Eréndira Fierro Moreno

Secretaria de Administración

Doctor en Educación

Octavio Crisóforo Bernal Ramos

Secretario de Finanzas

Doctor en Ciencias Computacionales

José Raymundo Marcial Romero

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Doctora en Derecho

Luz María Consuelo Jaimes Legorreta

Abogada General

Doctor en Ciencias Sociales

Luis Raúl Ortiz Ramírez

Secretario Técnico de la Rectoría

Licenciada en Comunicación

Ginarely Valencia Alcántara

Directora General de Comunicación Universitaria

Doctora en Ciencias de la Educación

Sandra Chávez Marín

*Directora General de Centros Universitarios y
Unidades Académicas Profesionales*

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO
ESTÉTICA DE LO INTANGIBLE

DIRECCIÓN DE PUBLICACIONES UNIVERSITARIAS
Editorial de la Universidad Autónoma del Estado de México

Doctor en Ciencias e Ingeniería Ambientales

Carlos Eduardo Barrera Díaz

Rector

Doctora en Humanidades

María de las Mercedes Portilla Luja

Secretaria de Difusión Cultural

Doctor en Administración

Jorge Eduardo Robles Alvarez

Director de Publicaciones Universitarias

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

Estética de lo intangible

RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
ANDRÉS LÓPEZ OJEDA
HÉCTOR JAVIER FAVILA CISNEROS
CELIA GUZMÁN HERNÁNDEZ

(COORDINADORES)



Universidad Autónoma del Estado de México

“2021, Celebración de los 65 Años de la Universidad Autónoma del Estado de México”

Este libro fue positivamente dictaminado con el aval de dos revisores externos, conforme al Reglamento de la Función Editorial de la UAEM.

Primera edición, julio 2021

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

Estética de lo intangible

Ricardo Hernández López

Andrés López Ojeda

Héctor Javier Favila Cisneros

Celia Guzmán Hernández

(Coordinadores)

Universidad Autónoma del Estado de México

Av. Instituto Literario 100 Ote.

Toluca, Estado de México

C.P. 50000

Tel: (52) 722 277 38 35 y 36

<http://www.uaemex.mx>



Esta obra está sujeta a una licencia *Creative Commons* Atribución-No Comercial-Sin Derivadas 4.0 Internacional. Los usuarios pueden descargar esta publicación y compartirla con otros, pero no están autorizadas a modificar su contenido de ninguna manera ni a usarla para fines comerciales. Disponible para su descarga en acceso abierto en <http://ri.uaemex.mx>

ISBN: 978-607-633-292-4

Hecho en México

Editor responsable: Jorge Eduardo Robles Alvarez

Coordinación editorial: Ixchel Díaz Porras

Corrección de estilo: María Consuelo Barranco Monroy

Formación: Ángel Alejandro Esquivel López

Diseño de portada: Martha Eugenia Díaz Cuenca



CONTENIDO

PRÓLOGO	9
INTRODUCCIÓN	13
PARTE I REFLEXIONES TEÓRICAS	
Los signos de la belleza. La estructura significativa del platillo gastronómico <i>Andrés López Ojeda, Ricardo Hernández López, Héctor Javier Favila Cisneros, Celia Guzmán Hernández</i>	29
Discusión de la belleza de lo intangible a través de la valoración estética a la gastronomía tradicional <i>Mariana Mendoza Acevedo, Andrés López Ojeda, Carolina Serrano Barquín</i>	47
Ecoestética y paisaje cultural. La gastronomía en México <i>Alberto Álvarez Vallejo</i>	105
Posicionamiento y estetización de los productos gastronómicos <i>Mariana Mendoza Acevedo, Héctor P. Serrano Barquín, Rocío del Carmen Serrano Barquín, Martha Patricia Zarza Delgado</i>	137

PARTE II
PRAGMÁTICA GASTRONÓMICA

	Lo bello y lo delicioso. Estética de los platos en el México del siglo XIX <i>Juan Gerardo Guía Zaragoza</i>	189
8	La gastronomía a través de los bodegones de Frida Kahlo y Fernando Botero <i>Irma Muñoz Muñoz y Luis Gonzaga Rivera Herrera</i>	229
	Ecoestética del ajolote. Patrimonio biocultural y alimentación en la región mazahua <i>David Figueroa Serrano</i>	265
	Percepción visual en la gastronomía autóctona en la feria patronal de San Francisco Mihualtepec <i>Arturo Camacho Domínguez y Heriberto de Jesús Velarde Vargas</i>	299
	¿Necesidad o deseo? Franquicias y hábitos de consumo emergente de café <i>Carlos Antonio Rosas Candelas, Viridiana Benítez Silva, María Guadalupe García Reyes</i>	331
	Sobre los autores	363

DISCUSIÓN DE LA BELLEZA DE LO INTANGIBLE A TRAVÉS DE LA VALORACIÓN ESTÉTICA A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

*Mariana Mendoza Acevedo**

*Andrés López Ojeda**

*Carolina Serrano Barquín**

| 47

EL PATRIMONIO CULTURAL

Para definir el patrimonio es preciso entenderlo como la herencia o legado de generación en generación, que en el estricto fenómeno mercantilista es un bien tangible, sin embargo, también existen intangibles como el conocimiento corporativo o familiar, las técnicas, entre otros elementos que a lo largo de este apartado se desarrollarán. Etimológicamente la palabra patrimonio desde el sentido jurídico, para Alessandri, Somarriva y Vodanovic: “proviene de la palabra *patrimonium*: “lo que se hereda de los padres” (1998: 476). Sin embargo, para las naciones y localidades, el patrimonio abre su espectro en la integración de agentes sociales y actividades humanas en la construcción de interacciones que como consecuencia generan particularidades de convivencia y tradiciones, que se denomina cultura. Otra acepción de patrimonio en el derecho romano es la planteada por Alba Pagan como: “el conjunto de bienes recibidos por sucesión, bienes que según las leyes descienden de padres y madres a hijos, bienes de familia que

*Universidad Autónoma del Estado de México, mendoza.mariana@gmail.com, alopezoj@uaemex.mx, carolinasb@hotmail.com

por oposición se diferencian de los bienes gananciales” (Pagan, 2014: 69).

48 | Es entonces que el patrimonio cultural se constituye de elementos objetuales y relacionales de una sociedad, sus interacciones y actividades colectivas que tienen en su estructura la construcción de una identidad local, y se hace visible en la proyección de la imagen de la vida cotidiana; en los rituales y acciones que representan la cosmogonía y el conjunto de creencias colectivas. Lo anterior se multiplica y se refuerza con las memorias y acciones del imaginario colectivo. Alba Pagan entiende el patrimonio cultural como:

[...] un conjunto conformado por los bienes de interés cultural, como una suma de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos y, en la actualidad, de la sociedad en su conjunto al proyectarse cada vez más una dimensión dinamizadora de perspectivas sociales, culturales, pero también de desarrollo económico (Pagan, 2014: 68).

El patrimonio cultural también se entiende como una construcción social a partir de las actividades humanas con interrelaciones individuales, es el cúmulo de acciones tangibles e intangibles que han producido objetos o artefactos para adaptarse al medio o entorno, con ciertas transformaciones para adecuarlo a las condiciones de vida humana, el desarrollo de técnicas, tecnologías y conocimientos enfocados a la innovación, para simplificar las actividades cotidianas de una época determinada, la cual trasciende

y se va adecuando a las nuevas necesidades y visiones de las siguientes sociedades.

En los múltiples contextos e interrelaciones de una sociedad determinada, el patrimonio cultural se va construyendo a través de la reproducción de haceres e implementación de saberes en la interacción cotidiana de una población. Es por ello que el patrimonio cultural se considera así, debido a que estas acciones trascienden de generación en generación, en formas de transmisión, aprendizaje y apropiación de conocimientos y se van adecuando a los nuevos contextos preservando la esencia, a través del por qué y para qué, configurándolo en el cómo.

|49

En particular, para la gastronomía, el patrimonio cultural es el legado de la cultura local que a través de los núcleos sociales son transmitidos de generación en generación por medio de procesos y conocimientos del entorno, la biosfera y las técnicas de aprovechamiento de los recursos, con cosmogonías particulares ejecutadas hasta nuestros días. Sin embargo, dentro del patrimonio cultural, hay elementos que, por desaparición de sociedades, fenómenos migratorios (UNESCO-ICH) o cambios culturales que responden a procesos de colonización o conquista, éste queda desprotegido, en total vulnerabilidad para desaparecer o desaparecer y en el mejor de los casos hibridado. Es por ello que los esfuerzos de la antropología, principalmente, por preservar esos conocimientos hasta nuestros días, permite ahondar en la recuperación de conocimientos no valiosos para las ciencias exactas de la modernidad. Sin embargo, ha habido ejercicios de ésta dentro de la gastronomía que han sostenido que dicho recurso ofrece la posibilidad de reproducir el mismo fenómeno obteniendo igual resultado. Ejemplo de ello es la gastronomía francesa y la documentación de los trabajos del laboratorio “gastronómico”, los

protocolos seguidos y los resultados obtenidos, la puesta a prueba de lo documentado y la difusión a través de cocineros alrededor del mundo.

50 | Es en la posmodernidad que esto ha comenzado a difuminarse en gran medida y con ello existe la apertura de tomar en cuenta y valorar desde la singularidad, las acciones de una sociedad, para entender sus desarrollos culturales y asegurar la existencia para la sobrevivencia en diferentes entornos. Con la construcción de sistemas simbólicos como reguladores del comportamiento ético y moral, es que, de manera lírica, se transmitía la gastronomía tradicional y los pobladores aprendían a partir de la representación cotidiana.

Pareciera que la gastronomía como fenómeno cultural se estructuró a partir de los grandes momentos del pensamiento: premodernidad, modernidad y posmodernidad, sin embargo, quedan vestigios de cada capa cultural a lo largo de la historia y que ahora son patrimonio cultural “material e inmaterial” con diferentes grados de subsistencia.

Entonces, es preciso tomar en cuenta que el patrimonio tendrá tres grandes divisiones, la primera es el patrimonio cultural que aún sigue vivo, se sigue ejecutando y por lo tanto las comunidades o poblaciones lo siguen transmitiendo de generación en generación como pudiera ser el caso de la Guelaguetza en Oaxaca, la fiesta de San Isidro en Metepec, la visita de San Miguel Arcángel en Malinalco, entre muchas otras, donde se entremezclan el uso de edificios arquitectónicos con finalidades de rituales, los recorridos y, entre otras acciones destacadas: la danza, el vestuario, la música, la teatralidad, las artesanías, los utensilios de rito, entre otros, y, para nuestro interés, la gastronomía.

El segundo es el patrimonio cultural muerto que ha dejado su legado en documentación, edificios emblemáticos, utensilios, intervenciones del espacio natural dentro de las cuales no quedan vestigios de la cultura que los edificó, es a través de la evidencia física de algunos de estos elementos, y los trabajos de arqueología y antropología que le permiten a los estudiosos indagar los usos y razones por los cuales pudieron ser edificadas o construidas, ejemplo de ello pudieran ser las líneas de Nazca en Perú, las zonas arqueológicas o la cultura olmeca, con vasijas, puntas de lanza, ingredientes fosilizados e instrumentos técnicos, sólo por mencionar algunos.

|51

Dentro de esta clasificación, el tercer tipo de patrimonio es el natural, que refiere a los espacios que han sido “descubiertos” por el hombre y que por sus características cuentan con singularidades que son valoradas por los seres humanos como lugares bellos, emblemáticos y contemplativos. Para México pudieran ser los lagos de Montebello en Chiapas en la frontera con Guatemala, la montaña de los siete colores en Perú, los desiertos de sal en Bolivia, entre otros muchos, y para la gastronomía mexicana algunos ingredientes prehispánicos como la triada del maíz, frijol y tomate, aunque deja fuera a otros muchos productos que dan identidad a la gastronomía local.

Una vez hechas estas clasificaciones tipológicas, se considera que la gastronomía es patrimonial en dos niveles, el cultural como intérprete y guía que se sirve del patrimonio natural —debido a que es el cúmulo de acciones y conocimientos de una sociedad con base en los alimentos—. Se considera debiera tratarse en su totalidad, como un entorno considerado paisaje cultural gastronómico, pues incluye la gastronomía tradicional mexicana y las gastronomías regionales (Ayora Díaz, 2014), ya que son un

sistema totalmente relacionado con el medio ambiente, que sigue vivo, no sólo está condicionado a la actividad meramente cultural temporal, ya que, por otro lado cuenta con características organolépticas de los ingredientes, lo cual, involucra una serie de acciones humanas en relación con objetos construidos para simplificar, embellecer, producir, convivir y compartir.

52 | Otra parte fundamental, para considerarse patrimonio, es gracias al conocimiento y dominio de ingredientes, su domesticación y mejora a través de la agricultura, el desarrollo de técnicas para conservar, tratar y mejorar las características nutricionales (UNESCO, 2010), amén de los conocimientos basados en el comportamiento —estilo maridaje— para elaborar platillos, el trabajo empírico para desarrollar recetas que trascienden a simples mezcolanzas, pues transforman a los ingredientes y se integran con otros a partir de técnicas y tecnologías muy particulares, que siguen en su proceso protocolos y principios para el tratamiento de cada producto. De tal suerte que se construyen sabores originales valorados por la población que los consume en la cotidianidad como lo bueno, lo bien hecho, un sabor identitario (Pretini, 2015), en cierta forma preservado gracias a la transmisión del conocimiento local a través de la oralidad y prácticas transmitidas de madres a hijas, esencialmente.

Lo anterior es fortalecido en nuestra contemporaneidad por diversos discursos promocionales a partir del apoyo de la UNESCO; institutos de fomentos culturales gubernamentales y no gubernamentales, a nivel nacional e internacional han apoyado, incluso registrado, a la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Para México, el registro se logró en 2010, al tomar como referencia a la cocina michoacana como caso de

tradiciones y cultura, que han trascendido a varias generaciones y donde se conservan los haceres y cosmogonías cotidianas.

Otro gran momento de la gastronomía es gracias a la visibilización de cocineras tradicionales de diversas regiones, a lo largo y ancho de este país, que son representadas por organizaciones gubernamentales de fomento turístico y cultural para la promoción del patrimonio gastronómico a través de sus tradiciones locales. Caso de ello es el programa de pueblos mágicos, implementado por el gobierno federal en 2006, el cual permanece hasta nuestros días y que la Sectur define como: "...localidades con atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentales, cotidianidad, magia que emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales y que significan hoy día una gran oportunidad para aprovechamiento turístico" (Sectur, 2016).

|53

Lo anterior deja accesible la posibilidad de descubrir las propuestas gastronómicas de cada localidad, en teoría, pero en la práctica la migración de restaurantes, cocinas internacionales por la misma demanda de los visitantes y turistas, poco a poco van segregando y ocultando la propuesta gastronómica de la localidad, causa de ello es, como lo menciona Catalina López (2017), vendedora de tlacoyos en Malinalco:

...mmm, pues, yo creo es, la falta de conocimiento para saber cómo vender más, uno no tiene dinero para pagar rentas y nos han ido recorriendo hasta el final de la calle, ya muchas de mis compañeras no vienen a vender porque se les queda la comida, y muchos de los que vienen, a la hora de comer buscan comer en los restaurantes o fondas, y a mis hijas no les gusta lo que hago, ellas quieren trabajar en tienda, o así (López, entrevista, 2017).

La falta de conocimiento en estrategias de gestión por parte de los ejecutores de programas de desarrollo social, situaciones de impacto en este tipo de programas, además de la ausencia de infraestructura para espacios gastronómicos de la cocina tradicional de cada región, hacen que el patrimonio gastronómico local sea aún más vulnerable, pues fenómenos similares a la gentrificación¹ en espacios que se vuelven rentables y atractivos, la ley de la oferta y la demanda se hace más marcada. Debido al interés que despiertan los paisajes culturales como lugar para invertir, gracias al incremento en el número de visitantes, la demanda de servicios y espacios para comer será mucho mayor.

Es notorio que la planeación de la apertura “al mundo” y la oferta tendrían que estar estructuradas para establecer normativas e indicadores que permitan valorar los impactos tanto positivos como negativos, ante los turistas, es decir, desde la organización de la implementación del proceso por medio del cual se establecerá la manera óptima de funcionamiento, lo cual pudiera plantearse al estilo del tipo ideal² que plantea Weber, como un modelaje de las situaciones que se pudieran presentar y las formas en que éstas podrían solucionarse para proteger al patrimonio del lugar y entre él, incluida a la gastronomía local.

¹ “La recuperación de un espacio urbano por parte de una clase socioeconómica en detrimento de otra. Esta última es expulsada y excluida mediante la variación forzada, por los mecanismos de mercado...derivado de ello, significa en muchos casos, la pérdida del contexto general donde enmarcar valores preexistentes... dando origen a un espacio ficticio que irónicamente se ampara en estos valores” (Checa-Artasu, 2011: 2).

² “Son imágenes en las que construimos relaciones, utilizando la categoría de posibilidad objetiva, relaciones que nuestra imaginación, formada y orientada, según la realidad juzga adecuadas” (Rodríguez, 2005: 100).

El patrimonio gastronómico es un legado intangible que requiere de estrategias puntuales para preservarlo por la mezcla de valores que contiene, los conocimientos y una historia local, así como los legados verbales de generación a generación, y dentro de los tangibles, los ingredientes que se emplean para la elaboración de platillos emblemáticos, el conocimiento de condiciones medio ambientales para valorar las condiciones de cultivos y colecta de ingredientes, las maneras de almacenaje y preparación de ingredientes posterior al tratamiento de conservación, son legados únicos o de cierta forma híbridos de cada región por los conocimientos de cada sociedad. Asimismo, la adecuación al lugar y la hibridación de los productos a causa de fenómenos político-sociales como la prohibición en el uso o el consumo de ingredientes, la llegada de nuevas técnicas y platillos, debido a fenómenos migratorios o gentrificadores, que reconfiguran silenciosamente el comportamiento y los consumos culturales de las localidades que se vuelven atractivas y se apertura al exterior.

|55

Es por ello que la gastronomía al transformarse en un producto híbrido de la cultura, “surge de la creatividad individual y colectiva” (Canclini, 2013: 16), para este autor, las culturas híbridas toman un papel un tanto específico al tener características peculiares que las vuelven infecundas —que van más allá de no ser fértiles, sino más bien irreproducibles—pasando de la premodernidad a la posmodernidad donde se generará un contexto abierto, mismo que permite visibilizar y valorar al patrimonio gastronómico indígena dentro de espacios urbanos nacionales e internacionales, el cual se pone en escena en programas de fomento al turismo y como distintivo de origen de algunas comunidades que no estaban en el mapa turístico hasta que se apertura y con ello, el devenir alimentario indígena se vuelve atractivo.

GASTRONOMÍA PATRIMONIAL

56 |

En la posmodernidad, la valoración histórica de la gastronomía de la otredad, vista como ese tipo de cocina exótica que ha alimentado a los pueblos “primitivos” y ha permeado hasta nuestros días, con el consumo simbólico de cierto tipo de ingredientes heredados a la actual nación mexicana desde la época prehispánica, ha ido incrementándose, ha sido retomada en diferentes ámbitos, desde la recuperación de ingredientes o técnicas y utensilios, para incorporarlos a platillos comercializados en restaurantes con la firma personal de afamados chefs, así como por investigadores y académicos. Lo anterior es resultado de las cualidades distintivas que son apreciadas por el valor gustativo de las sociedades, que aún hacen consumo cotidiano de este tipo de ingredientes y técnicas de preparación, aunado al uso de utensilios que favorecen y acentúan los sabores buenos³ para cada población. Asimismo, existen exploradores de nuevas experiencias gustativas referidas a la reincorporación de productos procedentes de cocinas ancestrales, los cuales son recuperados para dar un valor agregado a los comensales contemporáneos.

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) define a la cocina tradicional mexicana como “una manifestación cultural viva, antigua con continuidad histórica y originalidad de productos, técnicas y procedimientos, que tiene como base al maíz, el frijol y el chile” (s/f). La gastronomía mexicana es un proceso consciente por parte de sus habitantes

³ Se entiende por sabores buenos: la atención a la calidad sensorial, al placer (personal o compartido, cordial), al gusto, visto también en términos culturales (Preteni, 2015).

en la domesticación de plantas a través de la selección artificial, lo cual ha sucedido desde hace miles de años y continúa hasta la fecha (Kennedy, 2014). Gran parte de ello ha prevalecido hasta nuestros días gracias a la selección artificial de los ingredientes, los cuales, han sido a su vez acuñados por los y las cocineras contemporáneas del mundo y por la revisión de los investigadores y chefs —o su combinación— quienes han permitido la mirada a través de la curiosidad y ello permite el rescate de algunos bienes culturales intangibles e insumos, que han sobrevivido a pesar de la serie de sucesos históricos por los que ha atravesado la cultura mexicana desde épocas precolombinas, pasando por la colonización, la configuración de la nación y ahora el fenómeno de la globalización, todos ellos marcando etapas en la cultura y la sociedad, en las instauraciones de productos y la apreciación por cierto tipo de bellezas gastronómicas, que dificulta determinar cuáles son las contadas cocinas tradicionales patrimoniales intactas, es decir, en su mayoría han pasado por fenómenos de transculturación.

|57

GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y EL USO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Parte de la fecundidad de la transculturación gastronómica es que se instaure en el imaginario colectivo determinado: la lugaridad, o lo que refiere Appadurai (2001), como lo local, de tal forma que se establecen actividades sociales y culturales en torno al uso y demanda del platillo, cualidades temporales, conocimientos y desarrollos civilizatorios implementados en el desarrollo de utensilios, ya sea para hervir, sudar o freír a través de barro, cerámicas e incluso metales que además se ornamentan de acuerdo con su simbolismo

y se implementan en rituales específicos, los cuales configuran la identidad de la sociedad local que lo ejecuta (Pollan, 2014).

58 | Es por ello, y ante la gran presión que sufre la gastronomía tradicional debido a la industrialización de los alimentos a nivel global, que, considerar al patrimonio como elemento aprovechable por las propias culturas pudiera ser lo que refuerce las tradiciones, los vínculos identitarios, la cohesión social y con ello, una forma de economía que no sólo beneficie a las instituciones formalizadas, sino al común de las cocineras tradicionales y que en este ejercicio se les reconozca y preserven sus actividades como formas de vida.

Esta situación, aunque tiene un planteamiento relativamente sencillo, consta de diversos elementos integrados en sistemas abiertos en constante movimiento difíciles de explicar, se considera su dinamismo, es por ello que se genera una propuesta de lectura a estos entornos, de tal forma que se pueda entender cuáles son las gastronomías más vulnerables por la desaparición de las prácticas gastronómicas culturales, entender cuáles fueron los elementos de hibridación que dieron origen a otros tipos de gastronomías, la intencionalidad de constituir una nación independiente con platillos que la representen y después de ello, la formalización gastronómica a través de instituciones que establecen metodologías pedagógicas para ejercer la profesión de la gastronomía, sin dejar a un lado la industria alimentaria, la cual, como lo reflexiona Michael Pollan (2014), busca homogeneizar los sabores tradicionales para que la industria lucrativa por medio del estudio de ingredientes en adición con potencializadores de sabor, logre el simulacro de la gastronomía tradicional.

Sin embargo, aunque los sucesos históricos gastronómicos han sido detonantes para marcar periodos dentro de la historia de

México, esto no hubiera sido tan manifiesto sin dos grandes acontecimientos, el más evidente fue el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana por parte de la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial basado en el paradigma michoacano (2010). Dicho reconocimiento dio pauta a visibilizar, así como a valorar los procesos y los trabajos gastronómicos de lo “indígena” desde diversas perspectivas; el segundo gran suceso es la posmodernidad, la cual ha dado cabida a una serie de estudios de los “extraños” que la modernidad no pudo digerir ni expulsar. Digamos que la posmodernidad ha tendido a ser un poco más “justa” y legitimó la posibilidad de ver a los negados y su cultura —entre la que aún se encuentran vivas las cocinas tradicionales —con sus propios “mapas cognitivos, morales o estética del mundo que no encaja del todo en lo global” (Bauman, 2001: 27). Es decir, dentro de su rareza, se les está reconociendo e incluyendo cada vez más.

Dichos acontecimientos permiten la existencia de esta reflexión acerca de la valoración estética de las cocinas tradicionales mexicanas⁴ para tratar de entender cuál es su belleza, su construcción y legitimación en los diversos fenómenos sociales por los cuales ha sido puesta a prueba (Beuchot, 2012). Razón por la que, este trabajo plantea la idea de buscar una aproximación hacia la estética culinaria⁵ de la otredad y su uso en el patrimonio, permitiendo que

⁴ Tomado de la entrevista realizada a Diana Kennedy (2017), quien afirma que no puede ser una sola cocina mexicana, pues está constituida por el aprovechamiento orográfico y cada cultura en cuanto a sus valores y conocimientos, tiene sus maneras de domesticar cierto tipo de plantas.

⁵ Como se aprecia en el ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleadas para la preparación de la comida, así como de la etiqueta para su consumo. Tal ensamblaje está abierto a la improvisación y al préstamo de tradiciones culinarias diversas, recompensadas por la “invención”

siga vigente hasta nuestros días, sea comercializable y aprovechable por ciertas esferas mercantiles que van desde los mercados de consumo locales, hasta la propuesta de aprovechamiento del patrimonio como estrategia para fomentar el turismo.

60 | Hasta nuestros días prevalecen los discursos gastronómicos desde diferentes contextos que son los que validan y enaltecen o demeritan a los productos gastronómicos culturales y, a su vez, hacen permanecer a la cultura alimentaria de cualquier sociedad en el ámbito público, éstos son los que plantean un recuento de la suma de una serie de sucesos de índole social, religioso, político y económico que denotan el devenir histórico de las sociedades, lo cual en conjunto genera una valoración gustativa y simbólica.

A lo largo de la historia los fenómenos macro-culturales como la conquista o invasión de grupo a grupo y de país a país, han ido transformando y reconfigurando o, acentuando las actividades culinarias de cualquier asentamiento humano del mundo. Es por ello que la gastronomía tiene una construcción hibridada⁶ de las culturas. Para otras épocas, estos procesos eran relativamente largos en referencia a la temporalidad que los marcaba, por situaciones referidas a los canales logísticos que distinguía a cada periodo, lo cual, tarde o temprano hacía convivir a los conquistadores con los conquistados y de esta manera fusionar identidades alimentarias para dar vida a la propuesta culinaria de cada lugar como procesos transculturales.

y “creatividad” de la o del cocinero (Ayora Díaz, 2014).

⁶ Se entiende como la mezcla de elementos culturales-identitarios que dan origen a un tercero, el cual se establece como elemento simbólico de la cultura que lo asimila y ejecuta.

A diferencia de los fenómenos consecuentes de la conquista de pueblos “indígenas”, el fenómeno de la globalización⁷ ha potencializado las maneras de invadir a las culturas e implantar productos gastronómicos⁸ que se fortalecen a causa de la interrelación económica, social, política y cultural. Es tan rápido el proceso de irrupción mediante imágenes y discursos repetitivos que la cultura no alcanza a digerir y dar vida a lo nuevo sin dejar de lado lo identitario. Es un deseo abrasivo por lo nuevo y es tan grande la oferta, que es casi invisible la hibridación —si es que ésta se llegase a dar—, pues lo que se percibe es la imposición por productos estandarizados que son fáciles de replicar a precios y disposición muy accesibles que ponen en segundo plano a la oferta de productos de la gastronomía tradicional y con ello se vuelven atractivos para los comensales, lo cual pone en riesgo de desaparecer las valoraciones significativas y simbólicas de la cultura, a causa de los ya mencionados procesos homogeneizadores propios de la masificación de consumos a partir de la transnacionalización empresarial, que superpone la estandarización del consumidor para ofertar productos y servicios a partir de cualidades individuales sistematizadas para la masificación.

|61

En el trabajo de Harry Balzer, citado por Michael Pollan, refiere que: “Estamos en la era del consumo de productos envasados, en la actualidad, 80% de los gastos en comida que tiene un

⁷ Vista en Ulrich Beck como: Los procesos en virtud de los cuales los estados nacionales soberanos se entremezclan e imbrican mediante actores transnacionales y sus respectivas posibilidades de poder, identidades y entramados varios.

⁸ El ensamblaje de carácter normativo, en apariencia cerrado y estático a la improvisación, incluye un número reducido de productos o aspectos que generalmente son aceptados como icónicos de la cultura y de su sensibilidad (Ayora Díaz, 2014).

hogar va a alguien distinto del agricultor, es decir, a la industria alimentaria, de envasado y *marketing* (Balzer citado por Pollan, 2014: 189). De esta manera, las ganancias son mínimas, por lo que deja de ser rentable la agricultura.

62 | Esto significa que vivimos una era de lo objetual y no procesual, es de mayor interés lo tangible que el desarrollo de una propuesta innovadora alimentaria, ya que, además, los involucrados al ejecutarla deben configurar el objeto en sí. Pueden existir múltiples nombres para el objeto gastronómico, pero no un uso específico y esto refiere a su proceso, la gastronomía es un ente inacabado que permite modificaciones e incluso hasta nuevos usos, relacionados con la calidad de vida, la salud, el placer, entre otros tantos, todo ello, implícitamente basado en los “criterios de génesis podemos definir la individualidad” (Simondon, 2007: 41). Es decir, la gastronomía es un proceso que da como resultado objetos gastronómicos cargados de conocimientos y elementos técnicos que involucran a un conjunto de actores, pero que en su proceso está cargada de una serie de síntesis de información socio-cultural.

Los elementos que constituyen al patrimonio cultural inmaterial gastronómico son constituidos como elementos de un sistema y un proceso de múltiples actores, a los que refiere el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), aunque no directamente, debieran ser salvaguardados conforme a los acuerdos o pactos firmados con nacionales y extranjeros basados en derechos humanos y la Constitución Política. El INAH refiere al patrimonio cultural inmaterial como:

Un proceso y no un objeto, requiere reconocer el estrecho vínculo entre el territorio y la cultura. En consecuencia, las acciones de

salvaguardia exigen estricto cumplimiento de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de los tratados y convenios internacionales sobre los derechos humanos, firmados por el estado mexicano (INAH, 2017).

Además refiere a la cocina tradicional mexicana como:

|63

Una manifestación cultural viva, entre cuyos méritos destacan su antigüedad, su continuidad histórica, así como la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. La maestra Sol Rubín de la Borbolla determina que es posible gracias a la participación colectiva de la comunidad en la totalidad de la cadena alimenticia, ... otro factor que confiere carácter único es que nunca se ha disociado del contexto cultural en que florece, y continúa tenazmente ligada tanto al modo de ver el mundo como a las costumbres, ceremonias y ritos que acompañan al individuo y a la comunidad desde el nacimiento hasta la muerte (Radio INAH, 2016).

Una de las grandes amenazas al percibir a la gastronomía tradicional como un objeto es su desvanecimiento entre las múltiples identidades culturales que existen en el mundo, las cuales son muy diversas y a su vez abiertas, pero poseen un denominador común o un cruce basado en los procesos alimentarios y sus perfeccionamientos para manejar las técnicas, que permiten o han permitido la sobrevivencia de los grupos y a nivel social la diferenciación cultural a partir de procesos de transculturación e hibridación en la interpretación del entorno basado en la biodiversidad, pero que a la vez han sido marginados y otros tantos digeridos por las manchas urbanas, dejando sólo el recuerdo y en pocas ocasiones la documentación de algunas recetas o prácticas ritualistas en torno a la cocina.

Dichos procesos culturales, al efectuarse en un espacio y momento determinado dentro de una sociedad, dan origen a acciones únicas difíciles de replicar, que pudieran ser consideradas como patrimonio debido a su complejidad de ejecución y la serie de elementos en donde se involucra el conocimiento, la transmisión de técnicas en una síntesis oral, transmitida de generación a generación, que en algún momento son condicionadas a morir por considerarse irrepetibles debido a que sus ejecutores mueren y estos conocimientos visiblemente son cada vez menos transmitidos en los cambios generacionales. Aunado a ello, Edith Peña y Lilia Hernández (en González Guzmán, 2017), reconocen el incremento de la desigualdad económica, ya que las políticas de fomento a la gastronomía nacional ocasionan lo contrario al ver únicamente los platillos sin ver el proceso. Es decir, sólo algunos cuantos aprovechan el recurso como beneficio personal sin reconocer ni favorecer al colectivo que permite que el objeto gastronómico se ejecute, hablando así, de los campesinos, productores, cocineras —autoras de las recetas— y otros tantos actores que son quienes proporcionan y permiten que el proceso se desarrolle para dar como fin un producto gastronómico.

De cierta forma, otra gran amenaza que las ha mantenido al margen es el pensamiento “purista” de la hegemonía cultural, pues no encaja en el “orden civilizado” de la gastronomía de medida que podría considerarse como lo que está dentro del lugar asignado (Bauman, 2001: 14-15). Es como establecer el rechazo de lo otro por considerarse sucio o fuera de la higienización social gastronómica a partir del manejo de los alimentos, el control de temperaturas y los utensilios de acero inoxidable que aseguran la inocuidad de los alimentos y ésta se fortalece con la imagen del chef como el profesional “que sí sabe” en contraste con lo grotesco

de la gastronomía tradicional en la presentación de platillos, la percepción de suciedad al momento de tratar los ingredientes y la desconfianza por los espacios en “desorden” donde se ejecuta.

Es la ausencia de los elementos legitimados del pensamiento purista lo que pone en tela de juicio el conocimiento y los saberes tradicionales de generación tras generación para la producción, tratamiento y preparación de platillos, sin tomar en cuenta factores como la frescura de los ingredientes, la calidad y condiciones de las tierras y las producciones limpias —de pesticidas y fungicidas—, el comercio justo al producir y consumir productos locales de temporada, los cuales satisfacen el gusto cultural de la población con base en los sabores que están grabados en el imaginario colectivo (Pretini, 2015), entre otros tantos elementos que constituyen al proceso culinario. Es un sentido de descontextualización cultural, sustentada en la estructuración de la gastronomía desarrollada con base en principios metodológicos de índole científica.

Por los esfuerzos y el desarrollo documental y establecimiento de una estructura bien sistematizada, además de documentación de técnicas y procedimientos, la gastronomía francesa ha trascendido y permeado a las múltiples culturas del globo terráqueo, por su estructurada forma de transmitirse y la comprobación de resultados casi estandarizados. Con ello, no se trata de demeritar a la cocina francesa, la cual, se considera, impera sobre las gastronomías contemporáneas, y marca el patrón a seguir en la elaboración de platillos que están en la mirada internacional de la “alta cocina”. La gastronomía consuetudinaria como la refiere la UNESCO (2010), la cual ha tenido grandes aportaciones al mundo, con el conocimiento y clasificación de técnicas, desarrollo de métodos para la preparación replicable de recetas a partir de la

documentación de los trabajos de la medida, los procedimientos y tratamiento de ingredientes y los conocimientos para la selección armónica de los platillos. Todo esto, marcado por una detallada selección de platillos que se combinen y armonicen con el maridaje de la bebida seleccionada, marcada por el compás de la ingesta dividido en cuatro tiempos que siguen un protocolo del montaje y ornamentación de la mesa, la presentación de los platillos que en conjunto logren una experiencia de lo “bello” (UNESCO, 2010b). Sin embargo, no basta el desarrollo documental, el establecimiento de una estructura sistematizada, de técnicas y procedimientos, para que una determinada gastronomía trascienda.

En contraste, la gastronomía tradicional mexicana, con el conocimiento poco documentado de las prácticas culinarias, transmitido de generación en generación con el sentido de la medida basado en el “tanteo”, el uso de utensilios que son complejos de utilizar, pues requieren del adiestramiento temprano del cuerpo para la coordinación e implementación de la fuerza, para lograr llegar a las texturas adecuadas, que la UNESCO reconoce como “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” (UNESCO, 2010: s/p). Donde a diferencia de la gastronomía francesa de celebración, pareciera que se pierde la detallada selección de ingredientes y el conocimiento de sus características particulares que aportan sabor y textura a los platillos, quizás no se pueda entender el maridaje con algún tipo de bebida alcohólica clásica, pero sí, con bebidas como el chocolate con agua, el pozol, el tejate, el pulque, el agua de sabor, entre otras tantas.

Las visiones de la UNESCO, en contraste con el INAH, contienen puntos muy específicos que conviene clasificar para llegar al

entendimiento del aprovechamiento del patrimonio cultural inmaterial, y comprender las posibilidades para que éste sea utilizado o solamente salvaguardado (véase el cuadro 1 del anexo).

En cierto sentido, el proceso de revalorización posterior al reconocimiento de la UNESCO ha traído ciertos beneficios a la gastronomía tradicional mexicana y ha sido en el contexto patrimonial que se han desarrollado nuevos modelos de negocio, fomento turístico y la llegada del turismo gastronómico como estrategias de lo que llaman el binomio para el desarrollo económico, social y cultural de México (Sectur, 2018). La imagen de México en el exterior con base en la gastronomía patrimonial ha reconfigurado algunos sectores de producción y maneras de estructurarse para atender la demanda turística nacional e internacional, de lugares patrimoniales y urbanos que concentran las marcas gastronómicas de autor más importantes.

|67

Parte del proceso de patrimonialización de la gastronomía responde a reconocimientos otorgados por organismos internacionales como la UNESCO, la cual, al brindar el registro como patrimonio cultural inmaterial a las diversas manifestaciones culturales, a través de la gastronomía, permite el uso de los resultados de las prácticas culturales a manera de favorecer las economías nacionales que fomentan las redes gastronómicas y con ello la difusión de unas a través de otras.

Los registros de las gastronomías francesa, mexicana, japonesa y mediterránea, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad ante la UNESCO, tienden a plantear particularidades que las convierten en “originales” y “auténticas” a diferencia de las demás, como si los atributos preponderantes estuvieran separados de la cotidianidad, el comportamiento y la forma de pensamiento colectivo de cada sociedad (véase el cuadro 2 del anexo).

En el cuadro 2 se puede entender que los registros de las gastronomías ante la UNESCO tienen una marcada diferenciación en cuanto a la dimensión del registro, al menos a simple vista, es como si cada una de las gastronomías fuera totalmente diferente a las demás. En estos términos, la gastronomía de cada lugar es singular, sin embargo, también tienen denominadores en común dentro de sus acciones como son la selección de los ingredientes, pero su tratamiento es diferente a las otras culturas, lo que los transforma en una constante que tiene el gran valor por la interacción social, la contribución de los lazos familiares, el consumo de ingredientes en mercados locales y el mismo simbolismo de cada platillo.

En cuestiones relacionadas con los simbolismos, la gastronomía representa claramente la forma de pensamiento de cada cultura, en sus formas de transmisión de conocimiento, así como en el significado social que ésta representa para cada uno de los contextos. Podemos ver, por ejemplo, que para la gastronomía Washoku el valor que se le da dentro de la sociedad integra a la mayoría de actores que la conforman, partiendo de instituciones familiares que son reforzadas en los organismos formales como las escuelas, las asociaciones, entre otras, lo cual, quizás pudiera demostrar una forma de pensamiento social en torno a la gastronomía, el cuidado del cuerpo y la sostenibilidad de la región para asegurar que se preserven las condiciones y calidad de vida de una sociedad; por ello, pudiera ser juzgada la gastronomía Washoku como una forma de pensamiento colectivo que se refleja en las acciones cotidianas, pues aunque sea temporalmente encuadrada en un marco de celebración de año nuevo, ésta se practica durante todo el año a nivel social para materializarse en una época específica.

Por otro lado, tenemos a la dieta mediterránea que tiene mayor dimensión en cuanto a los países que se pusieron de

acuerdo para preservarla, pues consideran a sus usos y costumbres como “un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con el cultivo y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, compartir y consumir alimentos” (UNESCO-ICH, 2013). Reconoce a la gastronomía como una actividad que fomenta la interacción social y con ello la construcción de cultura en torno a las acciones de cada uno de sus actores, así, se encuentra fácilmente dentro de los mercados locales y espacios culturales. Además del compromiso social por salvaguardarla en sus repeticiones cotidianas que transmiten conocimientos y técnicas, amén del desarrollo de alfarería y utensilios para su transporte y conservación.

|69

Por otra parte, la gastronomía mexicana se registró ante la UNESCO como “Modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” (UNESCO, 2010: s/p). Apela mucho más al simbolismo y prácticas rituales ancestrales, pero se concentra en el paradigma michoacano, es decir, de una sola región. También cuenta con utensilios para su preparación, que integra a los miembros de una sociedad para que la gastronomía se complete dentro del sistema que encuadra desde el principio con el tratamiento de los ingredientes, la transmisión de técnicas, los comportamientos comunitarios, entre otros tantos elementos, donde el punto de interés de este registro, además de ser visto como un sistema, es el conocimiento de la agricultura para domesticar las plantas, los métodos de cultivo, los procedimientos para conservar los valores nutritivos de los ingredientes, aunque no lo mencionen, también la complejidad a través de su significación social.

En contraste, tenemos a la gastronomía francesa, la cual se posiciona como un producto elevado culturalmente, que ya incluye cierta conciencia y protocolos medidos al dividir al producto alimentario “de celebración” en distintos tiempos, estableciendo como mínimo cuatro, que refiere a la gastronomía como “el arte del buen comer y buen beber” (UNESCO, 2010b). Es evidente el juicio del gusto, que trasciende a los protocolos cotidianos de la alimentación, como lo menciona Giorgio Agambenes es un “acto del conocimiento” (Agambenes, 2016: 7-8). Se entremezclan los juicios y las racionalidades que el comensal y el mismo creativo tienen como verdades dentro de su juicio del sabor. Podríamos referir a esta cocina como la actividad del raciocinio moderno.

Sin embargo, al hacer una pequeña reflexión en torno a las cuatro gastronomías registradas ante la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad para preservarlas hemos de entender que se encuentran cuatro constantes, la primera es que todas refieren a un acto de interacción social, donde intervienen diversos actores, el segundo es que todos contienen una selección y manera de tratamiento de ingredientes enfocada a la calidad, a los sabores locales y a los modos de cultivo, la tercer constante refiere a que la actividad gastronómica de cada lugar es más evidente en las celebraciones y, por último, todas contienen ingredientes propios de cada región que las distinguen verdaderamente de las demás.

En lo general, pudiera entenderse que todas las gastronomías tienen patrones, pero lo que las hace diferentes son las prácticas sociales, el conocimiento, el tratamiento de los ingredientes y los propios insumos, además de los utensilios desarrollados a partir del conocimiento local y comportamiento de cada producto en

conjunto con las condiciones climatológicas que también responden a una forma de vida de cada sociedad.

La UNESCO ha permitido la patrimonialización, actividades culturales que comprenden gran cantidad de elementos como: “los conocimientos ecológicos tradicionales, los saberes de los pueblos indígenas, los conocimientos de la flora y fauna locales, las medicinas tradicionales, los rituales, las creencias, los ritos de posesión, las organizaciones sociales, las festividades...” (UNESCO-ICH, 2003:12), (UNESCO-ICH s/p), donde la gastronomía se considera dentro de los usos sociales, rituales y actos festivos, mencionada como “tradiciones culinarias” las cuales, al igual que muchas de las actividades culturales patrimoniales, como lo refiere la misma institución, están en riesgo pues:

|71

[...] se ven profundamente afectados por los cambios que sufren las comunidades en las sociedades modernas, ya que dependen en gran medida de una amplia participación de quienes los practican en las comunidades y de otros miembros de éstas. Las emigraciones, el desarrollo de individualismo, la generalización de la educación formal, la influencia creciente de las grandes religiones mundiales y otros efectos de la mundialización han tenido repercusiones especialmente acentuadas en todas esas prácticas (UNESCO-ICH, 2003:11).

Ante estas situaciones, la gastronomía en el sentido de ser una actividad dinámica está sometida a procesos evolutivos basados en la interacción social y en la apertura cultural, y como lo refiere la misma organización los fenómenos de emigración

[...] sobre todo en los jóvenes, puede alejar de las comunidades a personas que practican formas del patrimonio cultural inmaterial y

poner en peligro algunos usos culturales. Sin embargo, los usos sociales rituales y acontecimientos festivos pueden constituir al mismo tiempo ocasiones especiales para que las personas emigradas retornen al hogar a fin de celebrarlos con sus familias y comunidades, reafirmando así su identidad y sus vínculos con las tradiciones comunitarias (UNESCO-ICH, 2003:11).

72 |

Los cuales, por un lado, aseguran la continuidad de la actividad ritualista y que las costumbres de una comunidad se preserven, pero al mismo tiempo también llegan a contaminarse y adoptar nuevos simbolismos de la comunidad donde se establecen. La gastronomía, como actor principal de múltiples acciones, tiende a difuminarse en el devenir y reestructuración de las localidades con tendencia a urbanizarse, podríamos plantear que cada gastronomía presenta la manera de pensamiento de cada sociedad en sus maneras de interactuar, la complejidad para elegir y preparar los alimentos, el tiempo de dedicación de cada cocinero, la intencionalidad de su elaboración entre otros muchos elementos que constituyen la estética de una gastronomía y la significación, sin embargo, también la reconfiguración de un lugar y el nacimiento de híbridos por los legados culturales que se fecundan. Es el nacimiento de nuevas recetas y en otras ocasiones las convivencias y fenómenos de transculturación, y con ello, también la oportunidad para ofertar productos de origen que en algunos casos deben ser procesados para alargar sus periodos de vida y puedan ser comercializados fuera del lugar donde provienen. Ante estas situaciones, la industria desarrolla estudios en torno a los gustos gastronómicos de cada grupo étnico basado en su representatividad, que se establece en una nueva localidad y empieza a desarrollar productos que se ofertan bajo denominaciones de origen

o por determinadas características que promueven la idea de ser auténticos de alguna gastronomía en específico (Pollan, 2014).

Adicionalmente, estos productos, a pesar de ser dirigidos a un segmento de mercado en específico, tienden a ser innovadores y atractivos para los mismos habitantes donde se ofertan y se adoptan dentro de las actividades gastronómicas cotidianas como una especie de “práctica cultural”, lo que refiere García Canclini en Worthen, Hernández-Díaz y Curiel “como un conjunto de procesos socio-culturales en que se realiza la apropiación y los usos de los productos” (Curiel *et al.*, 2016: 28), ya sean en un inicio gastronómico-culturales —rituales propios de la vida cotidiana— y en un segundo plano, por la facilidad que representan para su consumo, lo cual es el éxito de la difusión masiva de los productos industrializados.

Es a través de la comida y los intercambios socio-culturales, las interacciones y construcción de objetos para proceder en el tratamiento de los ingredientes, así como la ornamentación de los espacios y los utensilios, las vestimentas específicas, la composición musical y las danzas desarrolladas, los que configuran una serie de elementos irrepetibles de una cultura a otra, lo cual, como ya se ha mencionado, tiene el riesgo de desaparecer y con ello, se pone en juego la identidad⁹ colectiva de los habitantes de un lugar. Por tanto, pudiera degenerar en falta de cohesión social y problemas de resiliencia para el lugar sede y para el nuevo lugar.

La gastronomía tradicional contiene elementos de valor cultural dentro de cada sociedad, configura a la belleza integral

⁹ Que va más allá del individuo, es decir, que tiende a una serie de aprendizajes del colectivo que configuran a la cotidianidad de una sociedad, a través de procesos repetitivos de relaciones y signos (Giménez Montiel, 2016).

de los ingredientes y sus tratamientos para dar origen a platillos emblemáticos con una estética que es —y pudiera ser— legitimada por la sociedad que lo consume, pues ésta se encuentra dentro de las representaciones religiosas y culturales, además de estar siempre presente en las actividades sociales más cotidianas.

74 | Por ello, la contemporaneidad ha potencializado su difusión gracias a programas de fomentos turísticos que promueven los elementos que configuran símbolos identitarios, que se han convertido en tema central de estudio de la posmodernidad.

Los procesos de legitimación cultural¹⁰ inician en las instituciones socio-familiares como los núcleos activos que continúan las prácticas culturales en los lugares de origen —o de los lugares de origen— en nuevas localidades, mismas que requieren de una organización social para que ésta sea representada con los elementos de significación requeridos y, en caso de ser necesario, por ausencia de alguno de estos elementos, éste pueda ser sustituido por uno de la nueva localidad, donde el grupo que interviene y representa a dicha celebración cultural legitime la adopción de los nuevos insumos. En este sentido, Appadurai refiere que “toda instancia de construcción de lo local tiene un momento de colonización” (Appadurai, 2001: 192).

Lo cual, al ejecutarse periódicamente, hace a la cultura normalizar estas prácticas; en el sentido culinario, muchas veces queda solamente en la esfera socio-cultural que las representa por el conocimiento adquirido en el lugar de origen. Sin embargo,

¹⁰ “Proceso mediante el cual una formación social reconoce validez a los bienes provenientes de la actividad intelectual. [...] tiene como fundamento último, la posición de diferentes grupos, categorías o clases que componen a cada formación cultural” (Bocaz, 1986: 199).

no traspasa las fronteras del conocimiento cultural del lugar donde se representa. Es decir, cuando se establece este tipo de fenómenos gastronómicos tanto en el lugar de origen como en el nuevo lugar, estos están condicionados a desaparecer junto con el grupo que los representa. Refiriéndonos a la segunda y tercera fuerza antagónicas que menciona Appadurai, en cuanto a la que son “inherentemente fusionables, dando lugar a una persistente tendencia a la disolución de algunos vecindarios” y la tercera, “la propia ecología y la tecnología determinan que las casas y los espacios habitados estén cambiando constantemente, contribuyendo así a generar en la vida social un sentido de ansiedad e inestabilidad endémicos” (Appadurai, 2001: 188). En algunos casos, aunque el lugar de origen sea el que asegure la sobrevivencia de dichas prácticas, éstas tienden a difuminarse o desaparecer por los nuevos grupos de poder que pudieran llegar a dominar el lugar.

|75

Un claro ejemplo en la gastronomía internacional y para el fenómeno nacional, es que “la producción de lo local” tiene mayor visibilidad gracias a los medios de comunicación masivos principalmente, es decir, la gastronomía tradicional se ha puesto de moda. Sin embargo, la documentación de ésta, aún sigue siendo escasa, las técnicas de transmisión de los conocimientos no son del todo confiables.¹¹ Esto se puede observar en las maneras de educar a los nuevos cocineros en el área gastronómica en la parte técnica y de procedimientos principalmente, derivados de la escuela francesa gracias a su estandarización y el planteamiento de un lenguaje “universal” al nombrar las técnicas y tratamiento de

¹¹ Referido a que los conocimientos se repiten en la cotidianidad, “no están sujetos a condiciones de ansiedad ni entropía” (Bocaz, 1986: 190).

los ingredientes de una manera científizada bajo el manto del “arte del buen comer y beber” (UNESCO, 2010b).

76 | Lo anterior se ha establecido con este estandarte y poco a poco ha ido “conquistando” silenciosamente a las escuelas de cocina mundiales, consideradas como la nueva oferta gastronómica comercial en los lugares donde se emplea a los egresados de dichas instituciones, quienes siguen y respetan los principios en cuanto a texturas, volúmenes, mezclas y hasta arquitectura de sabores, en conjunto con el maridaje de platillos que constituyen una manera de hacerlos bellos y tentar al comensal a visitar al artista de la construcción de un verso poético para la vista, el olfato y el paladar. Sin embargo, para la cocina tradicional mexicana, al tener un débil reconocimiento y registro del “conocimiento local” visto como: “lo que no son otros conocimientos” (Appadurai, 2001: 190), es muy probable que la belleza que la caracteriza tienda a pasar desapercibida, por ser poco valorada, en este sentido, a menos que sea legitimada por un chef.

LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL, MODELO PARA LA LECTURA DE LOS MOMENTOS GASTRONÓMICOS

En aras de la constitución de una nueva nación se “prefiguró la transformación de una sociedad, una reconfiguración total de su base económica y social [...] que erigió una concepción totalmente diferente de la relación entre productores y consumidores” (Mintz, 1996: 271, citado en Curiel, 2016: 227). Con ello, llegó la intención de construir un Estado-nación un tanto homogéneo, los discursos estéticos de los grupos hegemónicos a lo largo del tiempo fueron imperando a través de sus gustos, en sus moralidades y

conveniencias de las élites de poder, los cuales hicieron, y es probable que sigan haciendo, con sus pensamientos, un corte transversal de las actividades humanas, que van desde lo más visible como lo es la política, la religión y la economía, hasta lo intangible como lo cultural y las prácticas cotidianas. De tal forma que el pensamiento, las maneras de comportamiento y consumo transforman las prácticas cotidianas de manera masificada por la serie de represiones o carencias que estas prácticas aplican.

|77

Los cambios en uno de los elementos clave de la gastronomía tradicional mexicana como es la agricultura y su formas de interacción social a través de los mercados, poco a poco se han ido transformando, la apertura al comercio exterior dio paso a la importación de muchos insumos, descuidando al campo y con ello poniendo en riesgo los conocimientos y sabores locales, además de establecer nuevos canales y formas de comercialización a través de los supermercados, con una marcada oferta de productos industrializados que dejan de lado a las producciones temporales y los productos con características un tanto deficientes en imagen, ya sea por su tamaño o por sus características de color uniforme, por el poco tiempo de duración en el anaquel y una serie de criterios de conservación y belleza totalmente relacionadas con el precio.

Todo esto, aunado a los procesos de oferta de productos generados o transformados por las clases dominantes (Mintz, 1996, citado en Curiel, 2016) y, con ello, se ha ido transformando poco a poco el consumo de los ingredientes y, aunque es atrevido decirlo, también el gusto de los consumidores locales, quienes reconfiguran su paladar y lo reeducan hacia las múltiples ofertas gastronómicas internacionales.

Este fenómeno algunas veces se implementa como un proceso de ciclo de vida, que va acuñando nuevas actividades y

valores de la sociedad imperante, así como en la actualidad de las tendencias globales que promueven las grandes marcas gastronómicas que pueden considerarse la nueva hegemonía mundial sustentada en el consumo. Es por ello que instituciones como la UNESCO, el INBA, la ONU, entre otros organismos, promueven la preservación de estas prácticas culturales para salvaguardar el patrimonio de las sociedades dominadas que han conservado y desarrollado sus actividades durante generaciones e incluso siglos. Por esto pudiera ser cuestionable la manera en cómo han sido difundidos y transmitidos los conocimientos locales de las gastronomías tradicionales a lo largo del mundo, pues como se ha mencionado antes, esto está sujeto: 1) a los grupos dominantes y los productos y técnicas que hayan decidido comercializar y preservar, 2) la documentación ha sido un tanto deficiente porque aún falta el reconocimiento y la estructura de documentación de la gastronomía tradicional mexicana, 3) los ingredientes que se utilizan muchas veces ya no son los originales, debido a condiciones de conservación, lo cual transforma totalmente el sabor de los productos, 4) la demanda de los productos por la sobreoferta a la que están expuestos genera un deficiente cuidado en las técnicas implementadas, selección de ingredientes realmente provenientes de la agricultura local y el uso de “atajos técnicos” para producir de manera más rápida los alimentos, generando una estetización de productos gastronómicos locales (Baudrillard, 2005), estas cuatro situaciones, en sumatoria, desconfiguran o reconfiguran el simbolismo y la identidad de la gastronomía tradicional.

Ante ello, se considera la pertinencia de salvaguardar a nivel patrimonial y considerar a la gastronomía regional como un proceso que entremezcla los simbolismos culturales y que constituyen la

identidad colectiva de una región o localidad. Bajo esta situación, y al ser una actividad propia de la vida cotidiana de una sociedad, y divergente de una a otra, la gastronomía funge como herencia de generaciones anteriores y por ello, puede ser vista como patrimonio cultural que, al ser siempre dinámica, plantea la posibilidad de convertirse en un bien aprovechable, con el estatuto de uso del patrimonio (Nivón, 2010). Razón por la cual se debe prestar gran atención al fenómeno de la globalización y sus discursos, ya que es difícil poner en escena al patrimonio inmaterial de la gastronomía, sin ponerlo en riesgo, esto a causa, como ya se ha mencionado, de las débiles estrategias para su preservación, el bajo rigor para su documentación y las estrategias sueltas para su difusión. Además, todo esto con mayor vulnerabilidad debido al impacto masivo de acompañar comerciales de industrias alimentarias y sus posibilidades en penetrar diversos nichos de mercado de manera rápida y eficiente, bajo esquemas estratégicos que impactan a los mercados locales ante “lo nuevo, lo global” lo cual, en ciertas lecturas pudiera llegar a opacar a la gastronomía local. Por ello la necesidad de visibilizar desde los juicios valorativos del gusto a los diversos agentes y emisores de discursos que ayuden a leer desde el contexto y sus intencionalidades para salvaguardar o aprovechar a la alimentación tradicional como un sistema vivo que al momento de mutilarse en sus acciones pudiera llegar a colapsar en conjunto con los paisajes culturales donde se genera.

Esto debido, por una parte, a las estrategias de una nación progresista que promueve mensajes de desarrollo, industrialización e incluso calidad de vida que impacta directamente en los grupos sociales a los que se dirige y, por otra parte, la fuerte tendencia hacia las modas en los consumos culturales gastronómicos. Ejemplo de ello son las críticas o promociones hacia algún espacio

gastronómico determinado, pero que en estas épocas hiper-comunicadas e interrelacionadas mueven a la masa que beneficia o afecta al patrimonio gastronómico.

80 | Razón por la cual, es de gran importancia entender el funcionamiento de la gastronomía tradicional mexicana y con ello preservar a los espacios gastronómicos patrimoniales o patrimonios desde una perspectiva de aprovechamiento del patrimonio gastronómico híbrido visto como: “las maneras en las que las formas se separan de las prácticas existentes y se recombinan con nuevas formas y prácticas” (García Selgas y Monleon, 1999: 276). Con la intención de proporcionar características que permitan al lector determinar o perfilar cuáles son los espacios o gastronomías que pudieran reconocerse o documentarse con el fin de que prevalezcan de forma documental y si es posible vivas. Por ello, para este capítulo se propone un método de lectura de las gastronomías regionales a través de los momentos históricos de una nación que pueda facilitar el diagnóstico y análisis de los productos culinarios a través de sus contextos y de esta manera, hacer un buen uso patrimonial de la gastronomía tradicional (véase ilustración 1).

Cada una de las gastronomías con sus características particulares, que para nuestro país se marcan bajo estos conceptos, Mendoza *et al.* (2018: 1249) los enmarcan en los momentos que permiten la lectura ideológica y contextual:

Primer gran momento: *la época prehispánica*, fundamento de la cocina mexicana en cualquier momento y región del país, consta de ingredientes nativos y especies animales salvajes y migratorias.

La llegada de los españoles al territorio latinoamericano trajo consigo costumbres y preferencias por cierto tipo de ingredientes, aunado a técnicas de preparación que poco a poco fueron

adquiriendo nuevas maneras de prepararse a causa del nuevo lugar donde se establecían, los ingredientes principales de origen —especias, cárnicos, aves, grasas— entre otros tantos, poco a poco tuvieron que ser sustituidos por los insumos nativos del lugar donde se establecieron, pero sin olvidar los productos identitarios de sus orígenes que dieron lugar al segundo momento mencionado por los autores.

|81

El segundo gran momento es *la cocina del mestizaje*, que tiene una mezcla cultural de muchas más culturas entre las que destacan la indígena, por un lado, pero por el otro, la sumatoria de otras muchas, al importar ingredientes de otras culturas como la árabe, la africana e india y como integradora de ellas, la española. Para Lavín y Benítez “la cocina mestiza representa una forma de ser; surge barroca, viva y por sí misma elocuente” (Lavín y Benítez, 2015: 16-17).

El tercer gran momento de la metodología para la lectura de diagnóstico de la gastronomía tradicional mexicana refiere a la *gastronomía nacional*, el cual, sustenta que:

Se funda en el México independiente, el que demanda una identidad propia, que se separa de la monarquía española, que marca una imagen ante su población y el mundo, basada en estrategias creadas por los grupos de poder que tenían ideales racionales provenientes de la ilustración que negaron las otras cocinas y se centraron en las del interés nacional (Ayora, 2012, en Mendoza *et al.*, 2018: 1250).

Estos tres momentos marcados y definidos por los autores, refieren a una gastronomía de tradición, de aprendizaje y transmisión de conocimientos de manera individual, de generación a

generación con un carácter social que reproduce la cotidianidad y ha generado la identidad de las localidades que integran a la nación mexicana, hasta aquí podríamos hablar de la gastronomía tradicional patrimoniable. Los otros dos momentos ya refieren a una gastronomía institucionalizada y por lo tanto formal —pedagógica—; aquí es donde comienzan los fenómenos de la globalización, las técnicas medidas, una estética gastronómica “cultura” en algunos momentos promovida en gran medida por la imagen y la masificación mediática, que se sustenta en la razón no sólo del pensamiento, sino también de su acepción como ración, es la medida. La combinación medida de los ingredientes, el pensamiento de un individuo sustentado en las técnicas aprendidas en las escuelas de gastronomía principalmente, pero también en otras disciplinas que han interactuado como la química, la administración, logística, entre otras tantas. Sin desaparecer los primeros tres momentos de la cocina mexicana.

Sin embargo, la existencia de la cocina prehispánica y mestiza no se ha borrado de la identidad del país, cada región cuenta con sus propias interpretaciones y productos gastronómicos en su ejecución y sabor [...], esto en gran parte a los asentamientos humanos y a los migrantes europeos que se establecieron en cada región y se mezclaron con las razas nativas (Mendoza, 2018: 1250).

El cuarto momento, por tanto, está relacionado con la gastronomía de conocimiento y manipulación de ingredientes —por así denominarlo— *es el desarrollo tecnológico de la gastronomía industrial* que permea hacia la vida cotidiana de los habitantes de una población, se incorporan las pastas, los productos enlatados, los embutidos a gran escala y una serie de productos que denotan un cambio

social relacionado con estilos de vida, las campañas publicitarias tienden a promover un poco la liberación femenina y con ello la practicidad de dejar de cocinar por largas horas y en beneficio generar estrategias de consumo que con sólo poner en el horno un producto unos cuantos minutos, los alimentos estarán listos, sin la necesidad de ensuciar la cocina, pues el mensaje es que los productos procesados simplifican la vida y dan la oportunidad de usar su tiempo en otras actividades no relacionadas solamente con el hogar (Pollan, 2014).

|83

Esto, de cierta forma da indicios al desarrollo y comunicación de un estilo de vida más liberal, que pudiera denotar mayor poder adquisitivo a no estar anclado a una actividad —de sometimiento — enmarcada por las empresas para convencer a los consumidores a adquirir productos que visiblemente —primero en los medios y después adoptados por la población— demuestren el poder adquisitivo a través de un estilo de vida adoptado.

El cuarto momento es la cocina “cosmopolita”¹² o popular,¹³ consecuencia de la globalización con la intervención de una serie de ingredientes internacionales e industrializados que cuenta con una oferta comercial de la cual poco a poco se van apropiando los habitantes del país. Ésta se implanta en el consumo nacional, tras las consecuencias de la segunda guerra mundial y con ello la venta de productos diseñados para las tropas militares para “simplificar la vida de las amas de casa”, que iba más allá de una mejora en la calidad de vida, pues es un fenómeno basado en la oferta (Pollan, 2014: 186), primero en Estados Unidos y

¹² Persona sin vínculos ni prejuicios nacionales (Salomon, 2006: 174).

¹³ Acuñada del término pop, anglosajón que se refiere a lo masificado.

después en una conquista “silenciosa” se permea a México en las zonas de mayor impacto urbano. (...) Con una propuesta de sabores internacionales que habilitan al consumidor a probar “comida global” desde la comodidad de su casa o en restaurantes del *fastfood* (Mendoza, 2018: 1250-1251).

84 | Con ello, la gastronomía industrial oferta lo más popular del mundo y lo transforma en un factor de estilo de vida, enfocado a promover la vanguardia en el consumo y lo transporta a una homogeneización de sabores globales. Aceptados o rechazados por la media de la población, lo cual requiere de grandes niveles de cientifización para lograr mantener un estándar de conservación, mejoramiento a través de potenciadores de sabor y abatir costos (Pollan, 2014: 190-193).

Por último, nos referimos al quinto momento, *la llegada de las instituciones culinarias a México*, dejando de lado un poco a la tradición culinaria íntima de cada hogar que se transforma en una profesión formal.

El quinto momento permeó lentamente al país mexicano en pleno siglo XXI, es *la cocina moderna o nouvelle cuisine* con técnicas mesuradas y comprobadas que siempre llevan a los resultados ofrecidos pero que además tiende a ser lo opuesto a la cocina mestiza o barroca, con presentaciones sencillas y llenas de color, sin la sobre saturación de los sabores, con la intención en su diseño de estimular a los cinco sentidos, fundamentada en la retórica para hacer una alusión romántica y alegórica, en cuanto a la descripción de los platillos, en un espacio bien desarrollado que no distraiga la intención del

comensal. De la cual, parte la cocina “*tecnoemocional*”¹⁴ con porciones más pequeñas que tienden a dar un sentido de minimalismo gastronómico y con ello la presencia de una industria restaurantera sustentada en la estética. Este tipo de gastronomía se puede apreciar en restaurantes con reconocimientos internacionales dentro de listas auspiciadas por marcas que fomentan a través de su reputación el recorrido turístico gastronómico por diversas partes del mundo, pueden considerarse lugares de élite que como propuesta integran diversas filosofías y recuperan ingredientes principalmente de la cocina tradicional (Mendoza *et al.*, 2018: 1250 - 1251).

|85

En la metodología de lectura para el diagnóstico y análisis de la gastronomía tradicional se puede complementar que el quinto momento resume al sexto y séptimo referidos a la *nouvelle cuisine* y la gastronomía *tecnoemocional*, la cual se aproxima cada vez más a no sólo el montaje de una experiencia gastronómica, sino a una experiencia estética formal y culta. Es por ello que la gastronomía se considera un elemento crucial para entender la historia de un país, además de sus características y desarrollos civilizatorios, pero además sus niveles de formalización que ponen en riesgo los valores tradicionales.

¹⁴ Similar a los juicios del gusto por satisfacciones intelectuales acuñado en la gastronomía para relacionarlo con una serie de condicionamientos verbales vinculados con anécdotas para reforzar la intención de producir placer en diversos sentidos a través de la comida que Ferran Adrià refiere al uso de “las nuevas tecnologías son ayuda para los progresos de la cocina” (Mans Teixidó, 2014: 14).

EL USO DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA ESTÉTICA

86 |

En México, al igual que en otros países, la gastronomía se ha transformado en un fenómeno mediático de alto nivel, como una forma de entretenimiento, que ha fomentado el turismo en diversas localidades que antes no eran tan atractivas para los visitantes tradicionales. El planteamiento estético visual de la gastronomía, en general, ha hecho un sistema de producción y construcción de platillos con estándares muy específicos, técnicas reconocidas y practicadas a nivel internacional que generan un estándar de lo hoy valorado como estética referida únicamente a lo visual, sin embargo, ésta se amplía al momento de tener contacto con el producto u objeto técnico (Simondon, 2007), y sus sabores. Configurando otro tipo de experiencias estéticas que son referidas a otros sentidos y no sólo las visuales, sino también las olfativas, gustativas, auditivas y sensoriales.

Sin embargo, para el juicio de la estética de la gastronomía tradicional hasta hace poco carecía de estos estándares mediáticos y con ello se encontraba separada de la forma de presentar un platillo ante comensales en búsqueda de experiencias gastronómicas. La cocina patrimonial mexicana responde a otros elementos como se menciona al inicio de este capítulo y se reafirma con la visión del INAH, esta estética responde al proceso del que se produce el objeto gastronómico, el cual es dinámico e incorpora nuevas formas de hacer las cosas con el amplio conocimiento del tratamiento de ingredientes, sus temporalidades, las texturas y sabores extraídos de las mezclas y procedimientos como los tatemados, asados, machacados, moliendas con piedras, la manera y momento de incorporación de cada ingrediente al cocinar, todo esto transmitido

oralmente¹⁵ y rectificado en la práctica de hacer una receta una y otra vez.

Dichos procesos son la oportunidad para conocer las técnicas y aprehender los conocimientos de manera sintética de otras generaciones. Con ello, se capacita de cierta forma y se concede la oportunidad de ejercer la libertad culinaria de cada cocinero, basada en conocer el comportamiento de cada ingrediente y sus combinaciones, lo demás sólo será la práctica de la prueba y error del actor en la cocina.

|87

A través de estos procesos y la búsqueda de sobresalir en la escala comercial se hace una fusión entre la estética mediática que se transforma en algo deseable y atractiva para los comensales que los chefs comienzan a integrar elementos de la gastronomía tradicional para darle un valor agregado, lo que trae como consecuencia una “revalorización” y “recuperación” de ingredientes, técnicas, insumos y en algunos casos conocimientos patrimoniales. Sin embargo, en el proceso de incorporación de recetas a menús de reconocidos cocineros, éstas tienden a ser modificadas al punto de tener que sustituir cierto tipo de ingredientes en el caso de que la demanda llegue a sobrepasar la oferta.

Otro punto referencial es la gastronomía tradicional servida como en los restaurantes de alta cocina francesa, dividida en tiempos —entremeses, hasta postres— con el maridaje de algún vino y en algunos casos hasta aguardientes de marcas reconocidas, pasando por la instrucción de los afamados chefs que se reúnen para producir un encuentro de técnicas culinarias

¹⁵ Como en el caso de Alejandro Ruiz, cocinero ejecutivo de Casa Oaxaca que detalla Carla Altesor, la codificación de recetas “contraviene su esencia, la tradición oral... no hay nada escrito” (Altesor y Ruiz, 2017: 18).

acentuado con ingredientes locales o nacionales, los ingredientes de la otredad.

En el fragmento del prólogo que hace Juan Villoro al chef Enrique Olvera:

88 | ¿Hasta qué punto la gastronomía expresa el carácter de un pueblo? Octavio Paz advirtió el sentido puritano de la cocina norteamericana, derivado del protestantismo: platos de honesta naturalidad. En cambio, la barroca cocina mexicana vive del artificio y el engaño: sabores que simulan ser otra cosa, ocultan su origen, dan mensajes cifrados (Olvera, 2016: 12).

Por ello, el entendimiento de la gastronomía tradicional mexicana, aunque ha tenido un gran avance en el sentido de tener una ubicación en la propuesta gastronómica de élite, es en su entendimiento aun compleja de ejecutar, pues no sólo se trata de proponer un platillo visualmente atractivo, sino que éste tiene que construirse basado en conocimientos para lograr ese engaño cautivador y seductor de la gastronomía tradicional mexicana.

El peso de la estética gastronómica formal, es decir, la estética que responde a planteamientos teóricos de la experiencia estética¹⁶ separa a la gastronomía tradicional de la “nueva cocina mexicana”, pues pareciera que la existencia de una es función para la otra, al argumentar los discursos, las imágenes, los protocolos de mesa y las historias que se recuperan de un “origen” indefinido, sin rostro, anónimo, que, en ocasiones, sólo lleva el apellido del lugar donde

¹⁶ Para Kant será el cúmulo de conocimientos previos a la obra, lo que dotará de deleite a la experiencia estética, es decir, en el apriorismo.

se inspira el chef, sin embargo, aún permanece anónimo y por lo tanto bajamente retribuida la materia prima y el capital humano que permite configurar la propuesta gastronómica. Con ello, no se trata de demeritar al cocinero que pone en escena al objeto gastronómico, sino que solamente volvemos a observar cómo se van perdiendo elementos por observar a la gastronomía como un objeto técnico y no como un proceso que hace la distinción de cada actor, el cual puede servir a otros muchos de diversas formas por la interconexión que existe y posibilita a partir de su actividad.

|89

La estética gastronómica formal está cargada de significados institucionales, discursos articulados, que se ornamentan y como lo asume Jean-Marie Schaeffer: “en el marco de la economía de mercado, en general, es necesario desembolsar dinero para tener acceso a ella —referido a la obra de arte— lo que nos provoca la impresión de que tenemos derecho a esperar encontrarnos con una experiencia satisfactoria” (Schaeffer, 2005: 36). Por tanto, es necesario construir una atmósfera adecuada que aliente a los sentidos a encontrar satisfacciones además del acto de comer. La gastronomía formal requiere de constantes fuentes de inspiración que permitan cargar de significados y discursos a los platillos, de contextualizar al restaurante dentro de un mercado competitivo que lo diferencie de los demás y pueda ser transformado en valor agregado para que la actividad se torne lucrativa y lograr la manutención de la empresa restaurantera.

Mientras que, en la gastronomía tradicional, el contexto es otro, la experiencia estética refiere más cuestiones de disfrute, a la contemplación y degustación de productos que no requieren de una “intelectualización”, pues proceden de un hacer cotidiano, con ingredientes obtenidos de la naturaleza pero que han sido domesticados de cierta forma para asegurar su continuidad

y permanencia para sustentar una dieta cultural. Gadamer habla de Kant para aproximarse al juicio del gusto estético enfocado al agrado desinteresado, “habrá que admitir que lo que es bello por naturaleza no dice algo en el mismo sentido en que nos dice algo las obras creadas por hombres y para hombres” (Gadamer, 2001:151).

90 |

En este sentido, digamos que aunque la gastronomía tradicional es creada por el hombre y para el hombre, no es en el contexto intencionalizado de tratar de decir algo complejamente simbólico o discursivo, sino que apela a otros valores relacionados con el amor y la preocupación por el otro para que disfrute y esté alimentado. No busca formas armónicas en su composición, ni simetrías o asimetrías concientizadas, es con base en la dedicación y esfuerzo que sale otro tipo de experiencia estética que claramente puede ser sometida al juicio del gusto y en ocasiones apelar a cuestiones formales del conocimiento intelectual gastronómico, sin embargo, esa no es su finalidad de fondo.

Tenemos entonces dos contextos muy diferentes, el de la gastronomía formal que hace el uso del patrimonio con la finalidad de lucro, y que de cierta medida da a conocer parte de la cultura tradicional del país, que es un real representante y competidor en la esfera global gastronómica en el ámbito mercantil, y que está fuertemente regida por la estructura de la gastronomía francesa en la implementación de técnicas debido a la preparación formal de los chefs, la cual responde a la estética pitagórica de la simetría, medida y “armonía” (Gadamer, 2001:151).

Por otra parte, tenemos a la cocina tradicional, la cual responde a una estética de lo bello natural, de la vida misma, que cuenta con una singularidad armónica y con otros elementos de belleza

de disfrute que apela a otros sentidos, en cierta medida, dejando de lado a lo visual. Esta es el patrimonio cultural inmaterial en sí, el proceso con una serie de actores que van complementando el sistema gastronómico, la cual, puede ser aprovechada pero no en el anonimato sino en colectivo, que plantea un gran reto estratégico para los gastrónomos como investigadores, a los cocineros y chefs para formarse en su contexto; y para los turistólogos en el sentido de su fomento bien informado, para que en conjunto logren complementar el eslabón que separa al fomento de las políticas públicas y las formas adecuadas para salvaguardar y hacer verdadero uso del patrimonio gastronómico mexicano.

|91

REFLEXIONES FINALES

Es indudable que, con la vertiginosa vida contemporánea, los productos, los gustos, el tiempo para alimentarse y disfrutar la comida, ha cambiado considerablemente. La nueva oferta gastronómica comercial no siempre respeta las recetas originales, los principios en cuanto a texturas, volúmenes, mezclas y hasta arquitectura de sabores, cuidando el maridaje de platillos que generan una forma de hacerlos bellos y seducir al comensal y, como ya se mencionó: apreciar la construcción artística de un verso poético para la vista, el olfato, el paladar, el tacto y por qué no, también el oído. Hablar de estética gastronómica nos remite a la evocación de recuerdos gustativos y también de aquellos donde la hora de comer implicaba también, el lugar y la convivencia familiar o amistosa de algún platillo en particular que dejó su impronta en esa experiencia sensorial.

Es posible que la estética gastronómica contemporánea sea un acto performático, por todo el entramado de actores, productos, procesos y tecnologías empleadas, entre otros aspectos, para su disfrute, lo cual implica una valoración gustativa y simbólica de transculturación que difícilmente se puede evadir. Cabe recordar que la actitud estética es la del espectador, por ello, resulta ser un espectáculo. El consumismo voraz, también incluye la alimentación, o más bien, la mala alimentación, que considera la manera de sustituir la sustancia, es decir, los alimentos naturales, frescos y de calidad, por la apariencia, la imagen y la rapidez en la fabricación, por el placer de tener una experiencia estética.

Asimismo, se observa que también está resurgiendo y revalorando la comida tradicional mexicana como patrimonio intangible, la cual conlleva no sólo productos autóctonos, sino también, una cosmovisión muy particular. Reconocer utensilios, como los metates o molcajetes que dan un sabor diferente a la comida, porque la mezcla no es homogénea, dejando trozos del alimento “martajado”, los centros de abasto, como mercados, tianguis o granjas, donde se consiguen productos frescos y de calidad, así como las recetas. Lo anterior permitirá ofrecer una escena única, ya que como se ha comentado, se pueden hacer maridajes muy mexicanos: tacos con un curadito de mango, mole con mezcal de Tenancingo, huazontles con sotol, en fin, serían innumerables los ejemplos, y si a esto le sumamos un lugar cálido, un ambiente agradable y música apropiada, la experiencia es esencia pura, experiencia estética. Y qué decir de unas tortillas hechas a mano, como algunas mujeres indígenas mencionaron: “el sabor de las tortillas cocidas con leña es mejor”, lo cual resulta ser imprescindible en muchos otros procesos culinarios.

La gastronomía ha sido inspiradora de grandes obras tan artísticas, como ella misma. *Como agua para chocolate*, de Laura Esquivel, es una obra que nos permite imaginar cada receta, el ambiente, y sobre todo, de principio a fin, el sabor tradicional de cada una, incluso llega a evocarnos el olor que se desprende de la molienda o incorporación de ingredientes en el transcurso de la narración. Quizá la manera de preparar es todo un ritual.

|93

Seguramente, no se ha dado poca importancia a la experiencia estética de la gastronomía tradicional, incluida la senso-percepción de todos los sentidos, podríamos recordar en medio del *Concierto barroco*, a un Moctezuma en su auge, puesto en ópera por Vivaldi, resonando su música, lo cual nos hace vivir en pasado y en presente, dentro de una ambientación sin precariedad, en la magistral novela de Alejo Carpentier. Sin duda, poco se sabe de la afición a la gastronomía de uno de los grandes artistas de toda la humanidad: *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio*, compilado y editado por Shelagh y Jonathan Routh. Todo ello nos remite a la importancia de la experiencia estética de la gastronomía que se pretende revalorar como patrimonio intangible.

Es por ello que la gastronomía tradicional puede ser aprovechada como patrimonio para beneficiar a los paisajes culturales que las resguardan, para lo cual, es de suma necesidad establecer los protocolos de su aprovechamiento, así como los lineamientos relacionados con su estética de sabor, textura y principios básicos de ejecución —como proceso— para evitar que las estéticas de moda sean apropiadas por las regiones con patrimonio cultural gastronómico y lograr preservar un bien cultural de herencia y conservación para su mercantilización como lo sostiene Nivón.

REFERENCIAS

- 94 |
- Agambenes, G. (2016). *Gusto*. Buenos Aires, Argentina: Adriana Hidalgo Editora.
- Alba Pagan, E. (2014). Catálogo e inventario como instrumentos para la gestión del patrimonio cultural. En R. López Martín y U.d. València (Ed.). *Educación y entorno territorial de la Universitat de València: conferencias impartidas en el programa Universitat iterritori*. Valencia, España.
- Altesor, C. y Ruiz, A. (2017). *Alejandro Ruiz. Cocina de Oaxaca*. México: Sicomoro Ediciones.
- Appadurai, A. (2001). *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*, primera edición en español (G. Remedi, Trad.). Buenos Aires, Argentina: Trilce y Fondo de Cultura Económica.
- Ayora Díaz, S.I. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48), julio-diciembre.
- Baudrillard, J. (2005). *Cultura y simulacro*. 7ª ed. Barcelona, España: Editorial Kairos.
- Bauman, Z. (2001). *La posmodernidad y sus descontentos*. Madrid, España: AKAL.
- Bocaz, L. (1986). Producción cultural: Acerca de la noción de legitimación cultural. *América Cahiers du criticcal: Politiques et productions culturelles dans l'Amérique Latine contemporaine* (1), 199-208.
- Checa-Artasu, M.M. (2011). Gentrificación y cultura: algunas reflexiones. *Biblio 3W-Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, XVI(914), 1-27, 15 de marzo.
- Conabio (s/f). Biodiversidad mexicana [En línea]. Disponible en <http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/cocinaTradicional.html>. [Consultado el 23 de febrero de 2018].

- Curiel, C. (2016). De cultivo marginado a tendencia alimentaria. Ausencia y emergencia del huauhtli de México. En H. Worthen, J. Hernández-Díaz, C. Curiel, I. D. Pablos (Ed.). *El valor de las cosas: aspectos sociales y culturales de la producción y el consumo*. Oaxaca, México: Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca.
- Curiel, C., Worthen, H. M., Hernández-Díaz, J. (2016). Los aspectos sociales de la producción y el consumo culturales. En J. P. Editor (Ed.). *El valor de las cosas: aspectos sociales y culturales de la producción y el consumo*. Oaxaca, México: Alianza de Editoriales Mexicanas Independientes (AEMI).
- Descola, P. (2001). Construyendo naturalezas: ecología simbólica y práctica social. En P. Descola, G. Páson, *Naturaleza y Sociedad: Perspectivas antropológicas*, pp. 101-123. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Gadamer, H. G. (2001). *Hermenéutica, estética e historia. Antología*. Salamanca, España: Ediciones Sígueme.
- García Selgas, F., Monleon, J. (1999). *Retos de la posmodernidad: Ciencias Sociales y Humanas*. Madrid, España: Trotta.
- Giménez Montiel, G. (2016). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Guadalajara, Jalisco, México: Secretaría de Cultura e Instituto Tecnológico de Estudios de Occidente.
- González Guzmán, L. (2017). *Introducción a la alimentación, patrimonio gastronómico y soberanía alimentaria*. Disponible en: Angulo 7: <http://www.angulo7.com.mx/2017/03/07/politicas-publicas-empobrecen-comunidades-cocinas-tradicionales/>, 7 de marzo.
- INAH (2017). Plantean cinco acciones para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el último día del congreso. Sonora: INAH.
- Kennedy, D. (2014). *Las raíces de la cocina mexicana*. Disponible en: <http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/index.php>

- Kennedy, D. (2017). *La cocina tradicional y su estética*. Entrevista realizada el 4 de septiembre de 2017.
- Lavín, M. y Benítez, A. (2015). *Sor Juana en la cocina*. México: DEBOLSILLO.
- López, G.C. (2017). *Etnografía Malinalco, observación participante*. (M. M. Acevedo, entrevistador). Malinalco, Estado de México, México. Entrevista realizada el 28 de noviembre.
- Mans Teixidó, C. (2014). *Sterificaciones y macarrones: la ciencia en la cocina tradicional y moderna*. s.l. Ariel Claves.
- Mendoza, M., Serrano, H., Serrano, C. (2018). Congreso Internacional de Investigación e Innovación 2018 multidisciplinario. *Los paisajes culturales gastronómicos. Aproximaciones desde el diseño*. Cortázar, Guanajuato.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Nivón, E. (2010). Del patrimonio como producto. La interpretación del patrimonio como espacio de intervención cultural. En: *Gestionar el patrimonio en tiempos de globalización*. México: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, pp. 15-35.
- Olvera, E. (2016). *México de adentro hacia afuera*. México: Phaidon.
- Pollan, M. (2014). *Cocinar: una historia natural de la transformación*. México: Debate: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Pretini, C. (2015). *Food & freedom: How the Slow Food Movement is Changing the World Throught Gastronomy*. New York: Rizzoli International Publications.
- Radio INAH (2016). *La cocina tradicional mexicana: Patrimonio cultural Inmaterial*. México.
- Rodríguez, A. (2005). Tipos sociales y personas singulares “familias” y familia. En A. Bernal (editor). *La familia como ámbito educativo*. Madrid: Ediciones Rialp, pp. 89-117.
- Schaeffer, J. M. (2005). *Adiós a la estética*. Madrid, España: Machado libros.

- Sectur (2016). *Blog: Secretaría de Turismo*. Disponible en: www.gob.mx: <https://www.gob.mx/sectur/articulos/pueblos-magicos-herencia-que-impulsan-turismo>. Consultado el el 19 de febrero de 2018.
- Salomon, N. (2006). Cosmopolitismo e internacionalismo desde 1880 a 1940. En *América Latina en sus ideas*. 4a. ed. México: Siglo XXI-UNESCO, pp. 172-200.
- Sectur Turismo (2018). *Gastronomía y turismo. Binomio para el desarrollo económico, social y cultural de México: Sectur*. Disponible en: <https://gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-y-turismo-binomio-para-el-desarrollo-economico-social-y-cultural-de-mexico-sectur>
- Simondon, G. (2007). *El modo de existencia de los objetos técnicos*. Buenos Aires, Argentina: Prometeo libros.
- UNESCO-ICH (2003). *Patrimonio cultural inmaterial*; con apoyo del gobierno de Noruega y España.
- UNESCO (2010b). *Patrimonio cultural inmaterial*. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>. Consultado el 10 de marzo de 2018.
- UNESCO, P. C. (2010). *La comida gastronómica de los franceses*. Disponible en: Inmaterial Cultural Heritage: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>
- UNESCO (2010). Tradicional mexican cuisine-ancestral, ongoing community culture, the Michoacan paradigm. Disponible en: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>. Consultado el 27 de febrero de 2018.
- UNESCO-ICH (2013). *Patrimonio cultural inmaterial*. Disponible en: UNESCO: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>. Consultado el 15 de marzo de 2018.
- UNESCO-ICH (s/f). *Usos sociales, rituales y actos festivos*. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/usos-sociales-rituales-y-00055>. Consultado el 25 de marzo de 2018.

ANEXO

Cuadro 1. Clasificación del patrimonio cultural inmaterial

	UNESCO	INAH	Globalización
Concepción	Modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales	Un proceso y no un objeto, requiere reconocer el estrecho vínculo entre el territorio y la cultura. Una manifestación cultural viva, entre cuyos méritos destacan su antigüedad, su continuidad histórica, así como la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos.	Construcción de objetos gastronómicos.
Visión	Pragmática: al proponer el aprovechamiento de los recursos para que sean visitados, degustados y promuevan o reactiven la economía local.	Protección y conservación: pensada en el desarrollo de estrategias que respondan a preservar todo el proceso y sus múltiples actores a través de respetar pactos y promover derechos humanos y reconocer las actividades de los involucrados. Promoción de un modelo de vida digno de los involucrados.	Homogeneización y eficiencia objetiva: tropicalización de productos a través de estandarizaciones con estudio detallado de elementos que sustituyan a los ingredientes originales pero que logren la mayor similitud en el sabor al original.

Ventajas	Permite que siga vigente y viva. Revalorización.	Fomenta la dignificación y calidad de vida de los integrantes de una comunidad que poseen el conocimiento. Permite que siga viva y vigente.	Algunos ingredientes se comercializan a escala mundial, lo que fomenta la mayor producción de insumos
Desventajas	<p>Pérdida de tradiciones</p> <p>Entrada de nuevos actores con finalidades lucrativas que tienden a descontextualizar.</p> <p>No existe una verdadera estrategia para salvaguardar los conocimientos ni las técnicas.</p> <p>El uso del patrimonio es acelerado y poco cauteloso en el cómo se ejecuta.</p>	<p>Es un proceso lento y largo.</p> <p>La promoción sólo se basa en un círculo determinado.</p> <p>El uso del patrimonio es muy juzgado por la forma en que se ejecuta.</p> <p>El uso del patrimonio es un tanto cerrado por el proteccionismo y la lenta documentación y regularización.</p>	<p>No se respetan las recetas en su reproducción.</p> <p>Los ingredientes no son netamente originales, contienen alto contenido sódico y de sustitutos para estabilizar sabores y texturas.</p> <p>No es recíproca con ninguno de los actores, es 100% lucrativa.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 2. Dimensiones enfáticas de las gastronomías patrimoniales de la UNESCO

Gastronomías registradas en la UNESCO	<i>Mexicana (2010)</i>	<i>Francesa (2010)</i>	<i>Mediterránea</i>	<i>Japonesa (2013)</i>
Dimensión del registro	<p>La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva —el paradigma de Michoacán—</p> <p>Modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.</p>	<p>La comida gastronómica de los franceses.</p> <p>Práctica social consuetudinaria. Tiene como objeto la intención de celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de las personas.</p> <p>La comida gastronómica. El placer de degustar manjares y bebidas, y la armonía entre los seres humanos y los productos de la naturaleza.</p>	<p>La dieta (2013)</p> <p>Conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con el cultivo y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, compartir y consumir alimentos.</p> <p>Momento de intercambio social y comunicación. De afirmación y renovación de lazos que configuran la identidad.</p>	<p>Washoku: Tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo.</p> <p>Práctica social basada en conjunto de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados con la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos.</p>

Distinción	Métodos de cultivo únicos en su género (cultivos por rotación, la chinampa) Procedimiento de preparación culinaria (nixtamalización que aumenta el valor nutritivo)	El arte del buen comer y del buen beber. Búsqueda de armonía de sabores para el maridaje con vinos, ornamentación de mesa, acompañamiento de los platos con gestos específicos, como oler y catar.	Valores de hospitalidad, buena vecindad, diálogo intercultural y creatividad, modo de vida basado en el respeto a la diversidad, cohesión social en espacios culturales, festejos y celebraciones.	Respeto a la naturaleza, uso sostenible de los recursos naturales. Fomenta el consumo de ingredientes naturales y locales como arroz, pescado, verdura y plantas silvestres comestibles.
Regiones que la abarcan	México	Francia	Chipre, Croacia, Japón, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal.	
Interacción social	Participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de manjares.	Contribuye al estrechamiento de los lazos familiares y amistosos, y en un plano más general refuerza los vínculos sociales. Las personas que son reconocidas como gastronomas son las que poseen un conocimiento profundo de la tradición culinaria y preservan la memoria de ésta.	Agrupa todas las edades, condiciones y clases sociales.	Son compartidos por los miembros de la familia o de la comunidad.

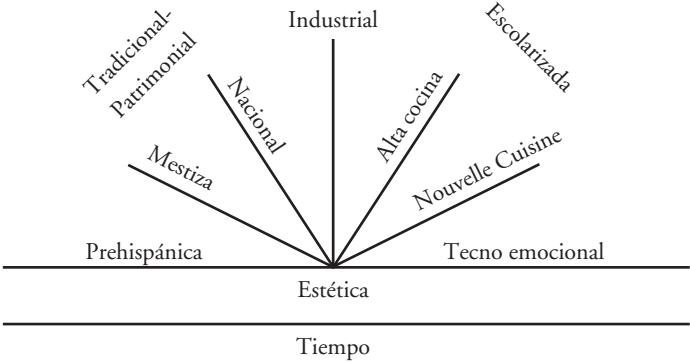
<p>Simbolismo</p>	<p>Ingredientes autóctonos, variedades diversas. El arte culinario mexicano es muy elaborado y cargado de símbolos: como las tortillas y tamales que también forman parte de las ofrendas del día de muertos. Permite fortalecer vínculos sociales, consolidar sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.</p>	<p>La comida gastronómica debe ajustarse a un esquema predeterminado: comenzar con aperitivo y finalizar con una copa de licor (como mínimo debe de comprender cuatro platos: entremeses, pescado o carne, quesos y postre).</p>	<p>La dieta mediterránea se encuentra en mercados locales de alimentos, que se desempeñan como espacios culturales y lugares de transmisión que fomentan la concordia y el respeto mutuo salvaguardando las técnicas culinarias, respetando los ritmos estacionales, observando fiestas de calendario.</p>	<p>Cada platillo tiene un significado simbólico distinto. Se preparan para recibir al Año Nuevo y se preparan para dar la bienvenida a las divinidades del año entrante. Los conocimientos y las prácticas son elementales que guardan relación con el Washoku: condimentación de los platos caseros.</p>
<p>Elementos básicos</p>	<p>Maíz, frijol y el chile.</p>	<p>Vino, aperitivos e ingredientes de calidad.</p>		<p>Arroz, pasteles.</p>

Utensilios, desarrollos tecnológicos.	Utensilios especiales como metates, morteros (molcajetes) de piedra. Medio de desarrollo sostenible.	Preservar y transmitir la memoria, velan por una práctica viva de los ritos gastronómicos, los transmiten oralmente o por escrito.	Artesanías, recipientes para el transporte, conservación y consumo de alimentos.	Vajilla especial, hermosos ornamentos.
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 1. Metodología: lectura de diagnóstico de la gastronomía tradicional mexicana

104 |



Fuente: Elaboración de Mariana Mendoza Acevedo y Andrés López Ojeda.