

PATRIMONIOS ALIMENTARIOS

Entre consensos y tensiones

Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta,
Charles-Édouard de Suremain (coordinadores)



PATRIMONIOS ALIMENTARIOS.
ENTRE CONSENSOS Y TENSIONES

SARAH BAK-GELLER CORONA, RAÚL MATTA
Y CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

COORDINADORES



394.12

P314

Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones / Coordinadores Sarah Bak-Geller, Raúl Matta, Charles-Édouard de Suremain. — 1ª edición. — San Luis Potosí, San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, A.C., 2019.

224 páginas: ilustraciones; 23 cm. — (Colección Investigaciones)

Coedición con Institut de Recherche pour le Développement
Incluye bibliografía al final de cada capítulo

ISBN COLSAN: 978-607-8666-27-0

ISBN IRD: 978-2-7099-2783-3

1.- Patrimonio cultural – Aspectos nutricionales 2.- Alimentos 3.- Cocina 4.-
Gastronomía 5.- Nutrición I.- Bak-Geller, Sarah, coordinador II.- Matta, Raúl,
coordinador III.- Suremain, Charles-Édouard de, coordinador IV.- s.

Esta obra fue dictaminada por evaluadores externos a El Colegio de San Luis por el método de doble ciego.

Primera edición: noviembre de 2019

Diseño de la portada: Natalia Rojas Nieto

© Por la coordinación: Sarah Bak-Geller, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain.

© Todos los textos son propiedad de sus autores.

D.R. © El Colegio de San Luis
Parque de Macul 155, Colinas del Parque
San Luis Potosí, S.L.P. C.P. 78294

D.R. © Institut de Recherche pour le Développement
911 avenue Agropolis, BP 64501
34394 Montpellier cedex 5

ISBN COLSAN: 978-607-8666-27-0

ISBN IRD: 978-2-7099-2783-3

Impreso y hecho en México

ÍNDICE

Prefacio. La patrimonialización está verdaderamente en todas partes / <i>Mauricio Genet Guzmán Chávez</i>	9
Introducción / <i>Sarah Bak-Geller Corona / Raúl Matta / Charles-Édouard de Suremain</i>	17
Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México) / <i>Sarah Bak-Geller Corona</i>	31
Principios y redes del sabor en la cocina criolla peruana de fines del siglo XIX / <i>Sergio Zapata Acha y Joaquín Zapata Huamán</i>	57
Herencia híbrida. Los cuentos de curry y la comida <i>mughlai</i> dentro y fuera de India / <i>Ishita Banerjee-Dube</i>	89
El patrimonio alimentario en los museos etnográficos / <i>Blanca María Cárdenas Carrión</i>	113
Entre la tradición y el cambio. La cultura alimentaria cubana y su patrimonialización / <i>Niurka Núñez González</i>	141
Alimentación, cultura y patrimonio en el área mediterránea. El caso de la candidatura de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad ante UNESCO / <i>Francesc Xavier Medina</i>	163
El “anacronismo patrimonial”. Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán (México) / <i>Charles-Édouard de Suremain</i>	183
Posfacio. Las ambivalencias del patrimonio culinario y alimentario / <i>Igor Ayora Díaz</i>	207
Biografía de los autores.	221

PREFACIO. LA PATRIMONIALIZACIÓN ESTÁ VERDADERAMENTE EN TODAS PARTES

MAURICIO GENET GUZMÁN CHÁVEZ

En los últimos años hemos asistido a un inusitado y renovado interés por ciertos aspectos de la cultura, los cuales de una manera un tanto arbitraria han sido destacados como creaciones originales, ideaciones o sistemas de pensamiento que ameritan ser incluidos en los catálogos patrimoniales de la nación o de toda la humanidad, bajo el concepto de patrimonio cultural intangible¹. Este énfasis refleja un giro en la política patrimonialista en el ámbito internacional, que interesada en un primer momento en las grandes realizaciones monumentales —sean éstas naturales o creadas por el ingenio humano— y arquitectónicas, ahora se vuelca a las manifestaciones producto de la creatividad artística de los pueblos, es decir, sus costumbres, tradiciones y prácticas religiosas, ceremoniales y culinarias.

Esta arbitrariedad podría no serlo cuando el conjunto de actores que intervienen en el reconocimiento de un determinado bien patrimonial coincide en sus atributos y rasgos, así como en las estrategias y beneficios enfocados a su salvaguarda. Por lo regular, esto no ocurre, pues alrededor de estas costumbres o tradiciones existen toda una serie de interpretaciones e intereses relacionados con el control, los orígenes y las funciones que dichos bienes cumplen en el conjunto de la cultura.

Para algunos autores, el patrimonio —aquello que nos legaron nuestros antepasados— ha sido, a lo largo de la historia, una herramienta al servicio de las elites por medio de la cual ciertos atributos culturales son

¹ Un concepto en cierta forma engañoso o ambiguo, pues elude el hecho de que toda manifestación artística (una danza, una peregrinación o el conjunto de platillos que componen una cocina nacional o regional) se lleva a cabo en territorios determinados, es decir, espacios construidos históricamente, dotados de significación y con atributos particulares, y a partir de elementos concretos del ambiente.

seleccionados para hacer patente su poder y dominación sobre el resto de la población (Bonfil, 1991).

Las discusiones sobre la ancestralidad, originalidad y legitimidad de ciertas prácticas culturales, incluidas sus fusiones, adaptaciones y mezclas, son elementos constituyentes de toda declaratoria o reconocimiento. Esto denota un intenso carácter político asociado a los patrimonios, que se expresa en la intervención directa de ciertos actores en el proceso de elaboración de un expediente que deberá ser calificado por otra instancia, sea el Congreso estatal o federal, o bien, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés).

El libro *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones* presenta siete capítulos elaborados por investigadores cuya trayectoria académica ofrece un tratamiento especializado del tema. Cada uno de estos textos discute un contexto etnográfico singular, caracterizado por la vinculación entre lo local y lo global. Al destacar los cambios, los préstamos, las innovaciones y las mezclas dentro de cada sistema culinario, sus autores evitan caer en el error de estudiar los patrimonios alimentarios como conjuntos cerrados, gobernados por reglas y principios unificados, homogéneos e inalterados a lo largo del tiempo. En su lugar, adoptan miradas retrospectivas, situadas en la globalización. Desde esta perspectiva, el cambio en los regímenes alimentarios no es una condición de la modernidad o la posmodernidad (Lyotard, 1993; Baudrillard, 2007), sino un atributo de larga duración, asociado a la movilización de los pueblos, las guerras, las conquistas y los intercambios interoceánicos de larga data. En tal caso, la patrimonialización alimentaria no sería sólo la simulación de un pasado que se condensa, sino un fenómeno que permite pensar el contexto global y las crisis alimentarias que lo componen: problemas de obesidad y desequilibrios alimentarios globales (la geografía del hambre, como dijera el geógrafo brasileño Josué de Castro).

Se trata de una obra que se distingue por su unidad heurística; todos los autores asumen una postura antiesencialista y sitúan la discusión en el contexto de la mercantilización de la cultura. La mercantilización, si bien no se trata de un concepto abordado y discutido en los textos que componen la obra, queda expuesto como escenario sobre el cual se llevan a cabo muchas de las discusiones sobre los patrimonios alimentarios. Para los fi-

nes de este prefacio, nos referimos a la mercantilización como el proceso de transformación del valor de uso en valor de cambio de todos y cada uno de los materiales, los procesos y servicios que intervienen en la reproducción de la vida social en el contexto del neoliberalismo.² En este sentido, la postura según la cual las prácticas y los conocimientos culinarios deben ser reconocidos y “preservados” oficialmente, postura defendida sobre todo por parte de la industria restaurantera y turística, impone ciertas ataduras a los procesos de creación cultural espontáneos en un primer momento o simplemente no gobernados por las tendencias del mercado.

El rasgo transfronterizo de la alimentación también está presente en este libro. Se manifiesta en la implosión de las cocinas étnicas o nacionales fuera de sus territorios, en las pasarelas gastronómicas en congresos y ferias, en los acentos locativos de cocinas extranjeras que aprenden a adaptar sus sabores para sus nuevos públicos. Aunque aquí una vez más se revelan las estrategias de mercantilización, los aspectos más vehementes y reveladores de estas dinámicas culturales ameritan un estudio para entender la configuración de nuevas identidades, el uso de la comida como marcador de prestigio y distanciamiento social, e incluso la defensa del territorio. Ciertos fenómenos característicos de la globalización, tales como los movimientos migratorios, son en buena medida responsables de esta cualidad transfronteriza de los platillos o cocinas regionales, y se deben observar como parte del fenómeno de la desterritorialización.

La *desterritorialización* es un concepto que, al igual que el de la globalización, nos ayuda a entender la época de los patrimonios, donde tiene lugar una circulación vertiginosa de mercancías, personas, valores, conocimientos, ideologías y prácticas. Se suele pensar que los territorios son entidades impermeables, bien delimitadas y definidas por atributos que, en realidad, son todo lo contrario: abiertos, heterogéneos en lo cultural, ecológicamente variables y en buena medida creativos. La desterritorialización, como la globalización, conlleva su cuchillo de doble filo: nutre los proyectos locales a partir de un enriquecimiento e intercambio

² Así, por ejemplo, quienes nos abocamos al estudio de las políticas de la conservación de la naturaleza consideramos que la mayor parte de las estrategias, al apostar por mecanismos y tácticas de mercado (quien contamina paga, pago por servicios ambientales, etcétera) y desestimar cambios en las estructuras de producción y consumo, están induciendo la mercantilización de la naturaleza.

libre, modulado y negociado, pero también fomenta e induce la desapropiación, la pérdida de sentido del lugar, la mercantilización de la cultura. En el primer caso, se podría hablar de procesos de hibridación o mestizaje cultural; en el segundo, de la imposición plena y no negociada de la racionalidad económica.

Patrimonios alimentarios es una obra que aborda, a lo largo de siete capítulos, los dilemas y tensiones relacionados con los usos políticos, comerciales y culturales de las cocinas. Con esto, la obra en su conjunto muestra las dos facetas, las que mejor se distinguen, de los procesos de patrimonialización alimentaria. Por un lado, se reconoce la crítica al patrimonialismo como la estrategia de ciertos sectores de la sociedad para reivindicar ciertos rasgos y atributos culturales que pasan a conformar modelos y normas, discursos y prácticas homogeneizantes. Por el otro, se aprecian las estrategias de tipo contrahegemónico, que suelen reivindicar narrativas locales como estrategias de resistencia en procesos de etnogénesis, defensa de la identidad y el territorio. Ante cualquiera de estas posibilidades, los autores convienen en discutir, a partir de diferentes conceptos y categorías de análisis, el carácter construido en sociedad y políticamente orientado de la comida.

Sarah Bak-Geller afirma que la comida ha emergido de forma reciente como un recurso eficaz para la reivindicación de las identidades étnicas y atribuye un papel estratégico al patrimonio gastronómico de los comuneros coca (indígenas de Jalisco) para solventar sus exigencias de restitución de tierras y el reconocimiento de sus derechos como pueblo que atraviesa procesos históricos de dominación. Para Bak-Geller, la reivindicación de un patrimonio alimentario coca cobra sentido en el contexto neoliberal y multicultural, donde los sujetos tienen la capacidad y la posibilidad de construir un nuevo relato a partir de una legítima apropiación de su historia.

En su capítulo, Sergio Zapata y Joaquín Zapata se enfocan en el tema de los recetarios, en este caso, el *Manual de nueva cocina peruana*, publicado primero a finales del siglo XIX, para presentarnos un sofisticado modelo basado en el análisis de redes sociales. Es importante anotar que este recetario, a pesar de su antigüedad, de las modificaciones o desuso de ciertas recetas, representa en buena medida la vigencia de la cocina criolla en Perú. Los autores ajustan o corrigen la percepción según

la cual esta cocina estaría fundamentada en los sabores e ingredientes de origen prehispánico, y demuestran con suficientes ejemplos el origen foráneo de éstos. Aunque ellos sólo hacen evidente la nomenclatura de las combinaciones base de alimentos y los principios de interacción entre ingredientes, es claro que su estudio ofrece información valiosa para interpretar la modelación de gustos nacionales y la creación de lo que ahora denominamos patrimonio culinario.

Ishita Banerjee-Dube explora, a través de los “cuentos del curry” y la comida *mughlai* dentro y fuera de la India, los procesos históricos que en el contexto del colonialismo desembocan en la construcción de la comida como referencia nacional. Este ensayo, como el resto de los textos incluidos en esta obra, parte de un enfoque antiesencialista que rechaza la idea de que las cocinas nacionales son el resultado lógico o coherente de tradiciones, de procedimientos culinarios que pudieran caracterizarse por su pureza y autenticidad. Al igual que Bak-Geller, posiciona su análisis en una trayectoria de largo aliento. Banerjee-Dube ofrece un minucioso análisis de los recetarios publicados en el siglo XIX, que van delimitando la idea de una “comida india”. En él cuestiona la idea de autenticidad y muestra que las cocinas nacionales son el producto de creaciones, experimentaciones, ideas e ideologías permeadas por relaciones de poder.

No tan distante de estas reflexiones, Blanca Cárdenas nos propone el tema de la *musealización* del patrimonio alimentario para insistir, desde otra mirada, en el debate sobre las hibridaciones. La autora señala la dificultad que enfrentan los curadores para transmitir un elemento de la cultura muy dinámico y que adquiere sus significados a partir de contextos particulares. Sin embargo, las nuevas posibilidades museográficas plantean la disposición de escenarios para el diálogo intercultural, la discusión sobre la soberanía alimentaria, la desnutrición y la revaloración del patrimonio alimentario como algo nítidamente dinámico y con valor propedéutico.

El patrimonio culinario nacional de Cuba se ha transformado en el devenir de la historia mediante los procesos de transculturización. Este patrimonio atraviesa los diferentes grupos y clases sociales, y nos muestra las distinciones, las diferentes apropiaciones y los forcejeos que caracterizan la identidad nacional, afirma Niurka Núñez en su capítulo, que incorpora con toda oportunidad al debate central de toda la obra.

Ni un otro caso como el cubano para documentar las diferentes transacciones y estrategias que la población lleva a cabo para reinventar lo que se tiene: una culinaria que es colonial, neocolonial y sobre todo mestiza y nacional. La reflexión desemboca en la dialéctica implícita en la política turística, donde por una parte existe una etiquetación algo artificial de la cocina cubana (hoteles de lujo), y por otra una recuperación de platillos tradicionales en los *paladares* (restaurantes propios no ligados al gobierno). Bajo este escenario, la autora parece sugerir una mayor participación de las instituciones del Estado para que la salvaguarda de este patrimonio sea real y no quede sólo a expensas de la mercantilización.

¿Dieta, alimentación o sistema alimentario mediterráneo? El capítulo escrito por Xavier Medina rescata los aspectos centrales del proceso que llevó a la dieta mediterránea a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO en 2010 (mismo año en que le fue concedida esta distinción a la culinaria mexicana y a la gastronomía francesa). En este texto encontramos una inteligente discusión sobre los consensos necesarios y las tensiones que acompañan la participación de diversos actores y especialistas (médicos, antropólogos, funcionarios gubernamentales) para construir un modelo de salvaguarda y proyección de un sistema alimentario supranacional, diversificado, articulado por procedimientos y ciertos principios culinarios, pero no constreñido a ingredientes, recetas o platillos. Para Medina, es importante explicar la sutileza en el empleo de los términos que conducen a una declaratoria. En este sentido, se entiende el término *dieta mediterránea* como un hecho social total, un estilo de vida que parte del legado gastronómico en una determinada región, como un conjunto complejo de prácticas vivas y en constante cambio.

El capítulo final, escrito por Charles-Édouard de Suremain, cierra la obra con el mismo tono crítico que distingue a los capítulos mencionados. En este caso, el autor se basa en la etnografía de la ruta del chocolate, en las inmediaciones de la zona arqueológica de Uxmal, en el estado de Campeche, México. El autor hace evidentes las estrategias mercadológicas, las cuales identifica como anacronismos que confluyen en la mistificación o reinención de una tradición culinaria maya en torno al chocolate. Su análisis es rico en interpretaciones sobre las asimetrías sociales que se producen en los procesos de desposesión territorial, como

una constante en las políticas de desarrollo que son propiciadas por la *turistificación* y la mercantilización de la cultura.

El legado patrimonial de los pueblos se relaciona con el acceso libre y seguro al territorio y el control sobre los recursos; por ello, una de las dimensiones conflictivas de los patrimonios alimentarios se explica a partir de una ecología política de la alimentación. Aun cuando ni uno de los autores emplea esta perspectiva, existen elementos suficientes en cada uno de los capítulos para descubrir el control y el poder que se originan en algo que es a la vez tan ordinario y sofisticado como la alimentación.

Al completar la lectura de los capítulos, el lector atento podrá reconocer ciertas pautas —políticas y mercantiles— y modelos que originan las tensiones y conflictos en torno a los patrimonios alimentarios. Queda expuesto al contrastar la reinención gastronómica de los cocas de Jalisco con la ruta del chocolate creada por una transnacional de alimentos, que las narrativas sobre los patrimonios alimentarios pueden proceder de posicionamientos y lecturas muy distintas de la historia y, por tanto, sus efectos cobran sentidos diversos en el paisaje, el desarrollo, la identidad y la cultura. Aquí también, el carácter pedagógico de los museos etnográficos destinados a revalorar las cocinas regionales o nacionales, a fortalecer y conservar procedimientos, técnicas y el conocimiento del ambiente, se enfrenta a algo más que la banalización de la cultura o el anacronismo de los objetos o procedimientos con los cuales se ancla y legitima en lo comercial una ruta gastronómica. Decir que la nación se afirma a partir de su culinaria puede resultar una obviedad a estas alturas, pero es justo la recuperación del valor simbólico de la cocina como proyecto identitario lo que puede restituir o regenerar la conexión de los pueblos con sus recursos, sabores y aromas apreciados a pesar de la mercantilización.

BIBLIOGRAFÍA

- BAUDRILLARD, J. (2007). *Cultura y simulacro* [1978]. Barcelona: Kairós.
 BONFIL BATALLA, G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. Madrid: Alianza.
 LYOTARD, J.-F. (1993). *La condición posmoderna: informe sobre el saber*. Barcelona: Planeta Agostini.

INTRODUCCIÓN

SARAH BAK-GELLER CORONA

RAÚL MATTA

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

LOS CONTORNOS AMBIVALENTES DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO

Este libro, resultado del congreso homónimo realizado en 2015 en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México,¹ busca desarrollar una aproximación crítica a los procesos recientes de patrimonialización alimentaria desde la perspectiva de las ciencias sociales. El objetivo es interrogar la construcción, difusión y apropiación de la noción de patrimonio alimentario en el ámbito local, como también explorar la diversidad de estos constructos a través de las formas en las que se expresan en la región latinoamericana.

El patrimonio alimentario forma parte del patrimonio cultural de una sociedad o grupo. El patrimonio cultural consiste en las múltiples actividades y objetos que dan evidencia de modos de conducta aprendidos y de sus manifestaciones tangibles e intangibles, transmitidos de una generación a la siguiente y de una sociedad o individuo a otro. Es decir, el patrimonio cultural da evidencia de una cultura.

¹ El congreso internacional “Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones” (30 de noviembre y 2 de diciembre de 2015) fue coordinado por Charles-Édouard de Suremain (IRD, UMR 208 PaLoc), Sarah Bak-Geller Corona (IIA-UNAM) y Raúl Matta (Universidad de Göttingen), con el apoyo del comité organizador local, compuesto por Luis Alberto Vargas Guadarrama (IIA-UNAM) y Rosa María Ramos Rodríguez (IIA-UNAM). El evento contó con el auspicio y apoyo institucional del Institut de Recherche pour le Développement (IRD), el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA-UNAM), la Unité Mixte de Recherche 208 PaLoc (IRD-MNHN), la Agence Nationale de la Recherche (ANR), como parte del proyecto “FoodHerit” (ANR-13-CULT-0003), el Institut des Amériques (IDA), el Laboratoire Mixte International “Mobilité, Gouvernance et Ressources dans le bassin méso-américain” (LMI MESO), el Centro de Estudios Mexicanos (UNAM-Francia), Sorbonne Universités (SU), la Fundación Herdez, la Universidad del Claustro de Sor Juana y el proyecto PALIM (Patrimoine Alimentaire et Pratiques Culinaires, Sorbonne Universités-MNHN).

La palabra *patrimonio* también contiene la idea de algo apreciado que debe ser preservado porque nos representa y forma parte de nuestra identidad colectiva. Dentro de este legado están incluidos objetos culturales muebles (obras de arte y vestigios históricos), objetos culturales inmuebles (edificios, monumentos y sitios), actividades expresivas (lenguaje y artes de ejecución como música, danza y teatro) y la herencia cultural intangible (folklore, rituales, creencias religiosas, destrezas) (O’Keefe y Prott, 1984). En lo que respecta a su identificación y control, el patrimonio cultural es una construcción política y social de la memoria colectiva y, ante todo, una toma de posición con respecto al *otro*: las expresiones culturales patrimonializadas reflejan valores asociados, por un lado, a la identidad mediante la cual una población se reconoce a sí misma y, por otro, a la forma en que esta población desea mostrarse a los demás (Suremain, 2014), a menudo de forma original. En ese sentido, patrimonializar significa poner su “propia” cultura al servicio de intereses específicos. Ello implica poner en práctica mecanismos de selección, descontextualización, adaptación y reinterpretación de elementos considerados como pertenecientes a la propia cultura, y no la de otros (Santana, 2003).

El patrimonio cultural, entonces, es el resultado de interacciones y fricciones entre actores múltiples y heterogéneos tales como instituciones (organismos internacionales, ministerios, universidades, empresas, etc.), comunidades, asociaciones e individuos quienes, por medio de negociaciones, discursos, representaciones y valores, compiten dentro de lo que proponemos llamar una *arena patrimonial* con el fin de defender sus respectivos intereses. Así, la construcción del patrimonio no sólo implica una visión (siempre decorosa) del pasado, sino, además y sobre todo, una visión del presente y del futuro, en la medida en que representa ambiciones de tipo social y económico.

Desde hace más de dos décadas, los patrimonios culturales se multiplican, principalmente en América, Europa y Asia. Se habla incluso de una “efervescencia patrimonial” (Jeudy, 2001; Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013). Sin embargo, el patrimonio alimentario sólo ha sido incorporado en tiempos recientes al corpus oficial del patrimonio cultural globalizado (Hottin, 2009). Como señala el antropólogo Xavier Medina (2017: 107):

Conforme el prisma del patrimonio (entendido como construcción) se ha ido ampliando, aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles se han incorporado a las listas de lo “patrimonializable”, y aspectos tan cotidianos como aquellos que se refieren a la alimentación, y que antes formaban parte intrínseca del día a día, de lo popular, pero no de la Cultura (con mayúsculas), se han convertido en dignos de formar parte de ésta última y, por lo tanto, de oficializar su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades.

El patrimonio alimentario comprende el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común. Esto incluye prácticamente todo lo relacionado a lo alimentario: los productos agrícolas —brutos y transformados—, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria (Bessière y Tibère, 2010; Laborde y Medina, 2015). Pero a pesar de que este conjunto de elementos —en su mayor parte cotidianos— alimentan el sentimiento de pertenencia y de autoidentificación de los grupos sociales, por lo general son las instancias con poder aquellas que proponen, articulan y reconocen el patrimonio alimentario (Csergo, 2016; Di Giovine y Brulotte, 2014; Matta, 2016).

En efecto, la articulación del patrimonio alimentario con las nociones de tradición, identidad y autenticidad juega hoy un rol primordial en la definición de las políticas culturales y comerciales de los Estados, como también para los sectores del turismo (Espeitx, 2004; Bessière *et al.*, 2013; Medina *et al.*, 2018), de la agroindustria (Hassoun, 2017), de la cooperación y del desarrollo (Bessière, 2012; Matta, 2011), ya que produce nuevas significaciones que pueden ser movilizadas tanto para fines económicos como políticos, culturales y sociales.

A los patrimonios alimentarios se les conoce principalmente en sus versiones más estandarizadas y globalizadas, promovidas por sectores gubernamentales nacionales e internacionales. La cocina tradicional mexicana, la comida gastronómica de los franceses y la dieta mediterránea, las primeras en ser declaradas en 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, constituyen quizá los

ejemplos más paradigmáticos. Estas declaratorias, a las que se les podría calificar de “oficiales” e “institucionales”, resultan por lo regular de procesos de toma de decisión verticales y jerarquizados que apoyan más o menos explícitamente intereses económicos y comerciales, como en el caso francés (Pelletier, 2012; Csergo, 2016) y mexicano (*Diario Oficial de la Federación*, 2015), o que velan por una multiplicidad de intereses, menos discernibles, como en el caso mediterráneo. Sin embargo, la UNESCO no tiene el monopolio de la patrimonialización y puesta en valor de las culturas alimentarias. Otras instancias de poder, numerosas y heterogéneas, entran también en juego. A este respecto, la antropóloga Gisela Welz (2015) ha descrito cómo la multiplicación de distintivos y denominaciones de origen en la Unión Europea dio lugar a una disputa por la paternidad del *halloumi* entre productores de queso griegos y chipriotas, quienes argumentaron sus respectivas posiciones en términos de origen, genealogía del producto y autenticidad.

Una disputa similar fue la llamada “guerra del humus” entre Israel y el Líbano, estudiada por el antropólogo Nir Avieli (2016). Entre 2006 y 2009, grupos y *lobbies* agroindustriales, restauranteros y ministros de ambos países se disputaron la propiedad del platillo mediante una puja espectacular que consistió en batir, cada país a su vez y en repetidas ocasiones, el récord Guinness del plato de humus más grande del mundo. En esta línea cabe también referirse a la iniciativa del gobierno japonés denominada *sushi police*. Ésta consistió en enviar inspectores a restaurantes de comida japonesa de distintas partes del mundo con un doble objetivo: recompensar con un distintivo de autenticidad a aquellos que preparan el sushi de la manera correcta, es decir a la moda japonesa, y denunciar a aquellos que no lo consiguen (Cang, 2016). Por último, se puede mencionar a la cada vez más presente figura del *chef* como encarnación del patrimonio alimentario nacional: los *chefs* no sólo llevan la bandera del país en el hombro o en el cuello de sus uniformes; también pueden ser considerados miembros del cuerpo diplomático, como en México (Gobierno de México, s/f), o personalidades políticas de la más alta importancia, como en Perú (Matta, 2014; 2019a).

Sin embargo, los patrimonios alimentarios surgen también de iniciativas “horizontales” o locales impulsadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil (Matta, 2019b; Littaye,

2016; Bak-Geller, 2018). Nos referimos aquí a grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, ya sea política, económica o cultural, tales como grupos indígenas, campesinos, migrantes, capas urbanas bajas o “pobres”, etcétera. Aunque aún se sabe poco sobre las iniciativas patrimoniales locales o “desde abajo” en el debate político, éstas se multiplican cada día mediante expresiones creativas y originales (por ejemplo, festivales y concursos de cocina, recetarios, líneas de productos y marcas registradas, restaurantes, proyectos de turismo gastronómico, museos comunitarios, entre otros). Algunos de los capítulos de este libro muestran cómo los patrimonios alimentarios permiten también, en el plano local, la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de demandas territoriales, económicas, sociales, culturales, políticas y simbólicas.

Como hemos visto, la patrimonialización de la alimentación induce manifestaciones y escenarios tan diversos y complejos que uno se puede preguntar hasta qué punto se puede hablar de ellos con propiedad en términos de *patrimonio alimentario*, entendido éste como un bien común y compartido. De hecho, lo que parece ser compartido son más bien las tensiones que surgen como resultado de la patrimonialización dentro de las sociedades y entre las sociedades, que los consensos estandarizados o lisos del discurso patrimonial oficial. Estas tensiones permiten cuestionar la pretensión universalista del patrimonio y la creencia de que el patrimonio es intrínsecamente positivo, idea que defienden y promueven los gobiernos con el respaldo de organismos internacionales y del sector privado. Dicho esto, consideramos que es nuestro rol como científicos sociales ilustrar estos procesos y señalar los posibles efectos negativos de la patrimonialización, ya sean fenómenos de exclusión, de desposesión o de reproducción de desigualdades sociales y culturales.

Sobre la base de estas observaciones e interrogantes, este libro busca convertirse en un aporte a los estudios críticos del patrimonio o *critical heritage studies* (ACHS, 2011; Winter, 2013). Este volumen no sólo aborda el análisis de la construcción del patrimonio alimentario, sino también ahonda en las perspectivas y lógicas de los actores que participan, para apreciar la multitud de consensos y tensiones que conlleva este proceso. Algunas preguntas cruciales que se intenta responder aquí son ¿cómo se relacionan las comunidades con su pasado, su presente y su futuro bajo el prisma de la comida y las culturas alimentarias? ¿De qué

forma el patrimonio alimentario redefine las fronteras entre lo auténtico y lo imitable? ¿Cuáles son las tensiones y conflictos que suscitan los diferentes usos de la *memoria alimentaria*? ¿Cómo se negocia el valor de lo local en el ámbito del patrimonio alimentario global? ¿Quiénes participan en la puesta en valor del patrimonio alimentario? ¿Qué estrategias originales relacionadas a la valoración de culturas alimentarias son puestas en práctica?

Cada uno de estos capítulos desarrolla, desde diferentes objetos de estudio y perspectivas de las ciencias sociales, un análisis sobre las implicaciones y alcances de la puesta en patrimonio de las culturas alimentarias. En su conjunto, estas contribuciones nos permiten entender que el concepto de patrimonio alimentario puede variar según los usos sociales que decidan darle los portadores (*stakeholders*) y promotores patrimoniales. En efecto, cada sector de actividad involucrado en alguna medida con la cocina, la comida y la alimentación privilegia sus propias definiciones. Tomando en cuenta sus experiencias, este libro constituye una herramienta para reflexionar sobre los posicionamientos de los diferentes actores involucrados.

Uno de los puntos de convergencia entre los capítulos de este volumen es el rol central jugado por los actores de la sociedad civil, la política, la academia y las empresas en la construcción de patrimonios alimentarios. Estos asumen papeles extremadamente diversos: pueden ser promotores culturales, mediadores u observadores, o todo ello al mismo tiempo, en el marco de un mismo proyecto. La noción de actor-productor (*fabric-acteur*), propuesta por Charles-Édouard de Suremain y Jean-Christophe Galipeau (2015), da buena cuenta de ello. Los capítulos de este libro sugieren que es necesario superar la cuestión de la instrumentalización del patrimonio alimentario para analizar y discutir la modalidad de participación de los actores en la patrimonialización, en sus dimensiones metodológicas, teóricas y éticas.

Otro punto de convergencia es el recurso a la historia, al “tiempo largo” o a la “larga duración”, usando los términos del historiador Ferdinand Braudel, como recurso para construir las bases del patrimonio. Los archivos, los documentos oficiales, la cartografía figuran entre las herramientas utilizadas para la investigación y argumentación. Los capítulos de este libro muestran cómo, para existir, el patrimonio alimen-

tario debe inscribirse en la continuidad de un conjunto de prácticas culturales consideradas ancestrales o tradicionales. El pasado debe perdurar en el presente (y en el futuro) aun cuando estos lazos no son explícitos, ni a veces verificables (Bak-Geller, 2016). Así, este libro señala, en distintas partes, una deriva científica: la de justificar el presente mediante el uso de un pasado más o menos ficticio. Dicho de otro modo, este libro alerta sobre cómo los actores-productores del patrimonio alimentario construyen sus propios *anacronismos patrimoniales* (Suremain, en este libro) para justificar su labor.

Asimismo, esperamos que este libro incite al lector a pensar el patrimonio alimentario desde una perspectiva comparativa. Éste no es un ejercicio sencillo, sobre todo si tomamos en consideración la diversidad de casos de estudio que aquí se presentan. Sin embargo, consideramos que las lógicas que subyacen tras estos procesos no difieren en lo sustancial de una localidad a otra, aun cuando se expresen de manera distinta.

En el capítulo de Sarah Bak-Geller, el patrimonio alimentario se expresa mediante un repertorio culinario, resultado de la construcción de una identidad étnica que se autodenomina *coca*. El repertorio culinario está abocado a visibilizar una memoria colectiva y reivindicaciones territoriales e identitarias urgentes para la comunidad. Así, la autora, quien expone las condiciones de su participación en el proceso de patrimonialización en tanto especialista en libros de cocina, presenta un caso de apropiación del patrimonio alimentario por parte de los “coca” con fines políticos; un proceso a contracorriente de la tendencia vertical que se observa en México en la puesta en práctica de las políticas patrimoniales. En este caso, las reivindicaciones territoriales e identitarias tienen prioridad sobre los beneficios de la eventual explotación económica del repertorio culinario.

La contribución de Sergio Zapata y Joaquín Zapata propone un acercamiento original al tema del patrimonio alimentario al presentar, mediante un análisis cuantitativo, las estructuras básicas de las combinaciones de ingredientes que determinan los sabores característicos (permanentes) de una cocina en particular, en este caso, la peruana. Los resultados ponen en cuestión la existencia de una base culinaria o herencia común para un grupo social, que son el sabor y las propiedades organolépticas de “su cocina”, las cuales a su vez apelan a la memoria,

tanto individual como social. La prevalencia de ciertas combinaciones de ingredientes entra en contradicción con las ideas preconcebidas y arraigadas en la sociedad peruana sobre los orígenes de la cocina criolla o, más aún, de la cocina nacional. Los autores señalan una tensión entre la representación comúnmente aceptada del patrimonio culinario del Perú y la objetividad de las ciencias duras y, así, ponen sobre la mesa los ingredientes para un debate acerca de la idea de cocina nacional y una reflexión sobre la situación actual del nacionalismo culinario en el Perú.

El capítulo de Ishita Banerjee-Dube demuestra la tensión entre las dinámicas incluyentes y excluyentes dentro de las cocinas nacionales, en este caso, las de Gran Bretaña e India, y entre una cocina nacional y las cocinas regionales. La lectura que ofrece este estudio alrededor de las nociones de autenticidad, patrimonio y cocina nacional se sitúa en y prolonga la línea de trabajo desarrollada por Ayora Díaz (2012) en sus investigaciones sobre los vínculos conflictivos entre la cocina yucateca y la cocina nacional mexicana. Asimismo, abre un espacio de diálogo transatlántico con trabajos “clásicos” sobre la formación de las cocinas nacionales, como los de Appadurai (1988) en India, Cusack (2000) en Guinea Ecuatorial y Wilk (1999) en Belize.

El capítulo de Blanca Cárdenas constituye uno de los pocos estudios que existen sobre las representaciones museísticas de los patrimonios alimentarios. Por medio de la descripción de iniciativas realizadas en México por el Museo Nacional de Antropología y el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, la autora argumenta la necesidad de vincular la exhibición etnográfica de la alimentación a espacios de encuentro, diálogo y reflexión sobre temas actuales, complejos y urgentes como la soberanía e inseguridad alimentarias. Cárdenas señala, sin embargo, que estos proyectos de salvaguarda conllevan una gran dificultad para sortear los riesgos inherentes a la práctica museística, como la estandarización y la descontextualización, frente al dinamismo y vitalidad del fenómeno alimentario.

La contribución de Niurka Núñez aborda el surgimiento de la idea de patrimonio alimentario en un contexto de crisis, escasez y empobrecimiento de la diversidad alimentaria. La autora plantea que, para hacer frente a la desestructuración de las tradiciones alimentarias en Cuba a partir del “periodo especial”, es necesario un compromiso entre diferen-

tes actores. Por un lado, los cocineros tienen la capacidad (si no el deber) de influir, mediante acciones vinculadas al turismo cultural, en la construcción de un patrimonio alimentario que tome en cuenta las características simbólicas, mestizas y transculturales de la cocina cubana. Por otro lado, la academia, y en particular la antropología, debe desempeñar un rol protagónico en la legitimación y conservación del patrimonio alimentario. Según Núñez González, la sinergia entre estas acciones abriría nuevos espacios para pensar la relación inherente y conflictiva entre patrimonio y mercantilización.

El capítulo de Xavier Medina discute el aparato burocrático y los términos de la negociación alrededor de la declaratoria UNESCO de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. El autor ahonda en la dificultad de construir la idea de una dieta común para las culturas del Mediterráneo. Más que identificar una serie de elementos compartidos (platos, cocinas, ingredientes), la construcción patrimonial de la dieta mediterránea se propuso indagar en la larga historia de intercambios a múltiples niveles dentro de esta área geográfica y cultural. En otras palabras, la dieta mediterránea refleja un conjunto de técnicas culinarias y de preparaciones compartidas, de adaptaciones locales, de estructuras productivas y de consumo que conforman un sistema culinario mediterráneo que, a su vez, otorga a las diversas cocinas mediterráneas lo que Medina define como un “aire de familia”. El autor sostiene que el consenso logrado alrededor de los términos de la declaratoria debe ahora afrontar el reto de la salvaguarda de cada uno de los eslabones de la cadena que constituyen el sistema culinario.

En el último capítulo de este volumen, Charles-Édouard de Suremain explora los vínculos complejos entre patrimonio alimentario y turismo a través de una etnografía del Museo del Chocolate en Uxmal (península de Yucatán, México). Tras observar y participar en la recreación de un pseudorritual alrededor del cacao dirigido a turistas, el autor desarrolla la noción de anacronismo como figura estética y performativa que permite articular en una narrativa y puesta en escena elementos históricos, geográficos y culturales desconectados y dispares, cuando no imaginados. El uso del anacronismo por parte de la dirección del museo permite, por un lado, vender un exotismo relacionado con un supuesto pasado glorioso maya y, por otro, ocultar desterritorializaciones y desigualdades cultu-

rales, sociales y económicas. Suremain demuestra cómo el anacronismo crea un falso consenso alrededor del valor patrimonial del chocolate.

Con estas contribuciones, queremos proveer una crítica informada de los procesos contemporáneos de patrimonialización alimentaria. No somos promotores de una ideología o de algún tipo de proyecto político. Al contrario, pensamos que la ciencia, en un diálogo permanente con la sociedad civil, es una garantía para el mejoramiento de políticas públicas y, por extensión, una garantía de estabilidad y de mejora para las democracias. El tema de la alimentación constituye un desafío mayor para el mundo, como lo son el cambio climático y el desarrollo sustentable. Hoy, más que nunca, los debates sobre estas cuestiones cruciales para el futuro de las jóvenes generaciones deben apoyarse no sobre ideologías, sino sobre perspectivas científicas críticas y participativas. Esperamos que este libro sea un paso adelante hacia este propósito.

BIBLIOGRAFÍA

- ACHS (ASSOCIATION OF CRITICAL HERITAGE STUDIES) (2011). "Manifiesto". Disponible en <http://archanth.cass.anu.edu.au/centres/chms/association-critical-heritage-studies>
- APPADURAI, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- AVIELI, N. (2016). "The Hummus Wars Revisited: Israeli-Arab Food Politics and Gastromediation". *Gastronomica* 16(3): 19-30.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books / Cedla.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2017). "Comida e indianidad en México", en S. Bak-Geller y R. Moreno (coords.), *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*, col. Recetarios indígenas y populares, vol. 77. México: Secretaría de Cultura / DGCP, 15-26.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2016). "Culinary Myths of the Mexican Nation", en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge: Cambridge University Press, 225-246.

- BESSIERE, J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Versailles: QUAE.
- BESSIERE, J. y L Tibère. (2010). "Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition?", disponible en http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE__innovation_et_patrimonialisation.pdf
- BESSIERE, J., J.-P. Poulain y L. Tibère (2013). "L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux", en J. Bessière, J.-P. Poulain y S. Rayssac (dirs.), *Tourisme et recherche*. Toulouse: Éditions Espaces, Tourismes Loisir, 71-81.
- CANG, V. (2016). "Culinary Nationalism and Food Heritage: The Case of Japan. Colloque international 3rd Conference of the Association of Critical Heritage Studies: What Does Heritage Change?". Montréal, 3-8 junio.
- CSERGO, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?* Chartres: Menu Fretin.
- CUSACK, I. (2000). "African Cuisines: Recipes for Nation-Building?". *Journal of African Cultural Studies* 13(2): 207-225.
- DI GIOVINE, M. y R. Brulotte (2014). "Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage", en R. Brulotte y M. di Giovine, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Surrey: Ashgate, 1-27.
- Diario Oficial de la Federación* (2015). "Acuerdo para instrumentar la política de fomento a la gastronomía nacional". Disponible en http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015
- ESPEITX, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *PASOS* 2(2): 193-213.
- GOBIERNO DE MÉXICO (s/f). "Conoce a los embajadores culinarios de la GastronomíaMX". Disponible en <https://www.gob.mx/sre/articulos/conoce-a-los-embajadores-culinarios-de-la-gastronomiamx>
- HASSOUN, J.-P. (2017). "Reflets de France: un chapitre du Roman gastro-national", Congreso Internacional "Gastro-politique & Patrimoine Alimentaire. Récits, pratiques, valeurs", 16-17 noviembre, MNHN, París.

- HOTTIN, C. (2009). “Compte-rendu des journées de Vitré sur les pratiques alimentaires”, 3 abril de 2009. Disponible en <http://www.iiaa.cnrs.fr/lahic/article946.html>
- JEUDY, Henri-Pierre (2001). *La machinerie patrimoniale*. París: Sens & Tonka.
- JUHÉ-BEAULATON, D., M.-C. Cormier-Salem, P. de Robert y B. Rousset (coords.) (2013). *Effervescence Patrimoniale Au Sud*. Marsella: Éditions de l'IRD.
- LABORDE, G. y X. Medina (2015). “De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales: cocinas, identidades y políticas estatales entre América y Europa”, en R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Estudios del Hombre / Universidad de Guadalajara, 89-104.
- LITTAYE, A. (2016). “The Multifunctionality of Heritage Food: The Example of Pinole, a Mexican Sweet”. *Geoforum* 76: 11-19.
- MATTA, R. (2019a). “Celebrity Chefs and the Limits of Playing Politics from the Kitchen”, en J. Dürrschmidt y Y. Kautt (coords.), *Globalized Eating Cultures. Mediation and Mediatization*. Basingstoke: Palgrave, 183-201.
- MATTA, R. (2019b). “Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru”. *International Journal of Cultural Property* 26(1): 49-74. Disponible en <http://dx.doi.org/10.1017/S094073911900002X>
- MATTA, R. (2016). “Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine’s Slippery Road to UNESCO”. *Social Anthropology* 24(3): 338-352. Disponible en <http://dx.doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- MATTA, R. (2014). “República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú”. *Revista Colombiana de Antropología* 40(2): 15-40.
- MATTA, R. (2011). “Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana”. *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural* 24 (2): 196-207.
- MEDINA, X. (2017). “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. *Anales de Antropología* 51: 106-113.

- MEDINA, X., P. Leal y J A. Vázquez-Medina (2018). "Tourism and Gastronomy". *Anthropology of Food* 13, número especial. Disponible en <https://journals.openedition.org/aof/8800>
- O'KEEFE, P. y L. Prott (1984). *Law and the Cultural Heritage*. Oxford: Professional Books Limited.
- PELLETIER, B. (2012). "Repas gastronomique français à l'UNESCO (1): Déclassement en vue?". Disponible en <http://gestion-des-risques-interculturels.com/pays/europe/france/repas-gastronomique-francais-a-l%E2%80%99unesco-1-declassement-en-vue/>
- SANTANA, A. (2003). "Patrimonios culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran". *PASOS* 1(1): 1-12.
- SUREMAIN, Ch.-É. de (2014). "Alimentation, patrimoine, anthropologie. Réflexions à partir de l'Amérique latine". *Archimède* 67: 4-5.
- SUREMAIN, Ch.-É. de y J.-C. Gallipaud (coords.) (2015). *Fabric-acteurs du patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation*. Marsella: IRD / L'Étrave.
- WELZ, G. (2015). *European Products: Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. Oxford / Nueva York: Berghahn Books.
- WILK, R. (1999). "'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean". *American Anthropologist* 101(2): 244-255.
- WINTER, T. (2013). "Clarifying the Critical in Critical Heritage Studies". *International Journal of Heritage Studies* 19(6): 532-545.

RECETAS DE COCINA, CUERPO Y AUTONOMÍA INDÍGENA. EL CASO COCA DE MEZCALA, JALISCO (MÉXICO)

SARAH BAK-GELLER CORONA

RESUMEN

La comida en América Latina ha emergido en los últimos años como un recurso eficaz para la reivindicación de identidades étnicas. En este trabajo se analiza, desde una perspectiva histórica y antropológica, cómo se entrelazan alimentación, memoria y etnicidad en la localidad coca de Mezcala (Jalisco, México). En esta comunidad, la fabricación de un repertorio culinario coca les permite a los habitantes de Mezcala recuperar su identidad étnica. Por medio de la adscripción como indígenas coca, los comuneros negocian una mayor participación en el Estado y demandan derechos como la restitución de tierras y a expresar y difundir sus identidades colectivas. La elaboración de una gastronomía coca implica la creación de nuevos sujetos cuya identidad étnica se relaciona de manera estrecha con las propiedades fisiológicas y simbólicas de sus comidas.

Palabras clave: Alimentación, etnicidad, autonomía, memoria, ciudadanía.

ABSTRACT

Cooking recipes, Body and Indigenous Autonomy. The coca case of Mezcala, Jalisco (Mexico). Food in Latin America has emerged in recent years as an effective resource for vindicating ethnic identities. In this chapter I analyze from a historical and anthropological perspective, how food, memory and ethnicity are intertwined in the Coca community of Mez-

cala (Jalisco, Mexico). In this community, the invention of a Coca cuisine allows the inhabitants of Mezcala to *recover* their ethnic identity. Through the adscription as indigenous Coca, the inhabitants negotiate a greater participation in the State and demand rights such as restitution of land and the right to claim and preserve their collective identities. The elaboration of a Coca gastronomy involves the creation of new subjects whose ethnic identity is closely related to the physiological and symbolic properties of their meals.

Keywords: Food, ethnicity, autonomy, memory, citizenship.

En México, el recurso al alimento ha sido en diferentes momentos de la historia un vehículo recurrente y persuasivo de control y regulación social. La creación de programas alimentarios dirigidos a la población indígena desde el siglo XVI muestra la primacía que han tenido los preceptos dietéticos-alimentarios en la agenda política y social de los grupos hegemónicos.

Este capítulo se divide en tres apartados.¹ En la primera parte, se hace un breve recuento histórico del papel de la alimentación en los esfuerzos por definir, moldear y transformar la esencia física y social de los cuerpos indígenas en los últimos quinientos años. Hablar de “régimenes de etnicidad” en América Latina, y en particular en México, significa hacer explícita la asociación histórica entre la dieta y lo político.² Al emplear el vocablo *régimen* en su doble acepción normativa y prescriptiva —esto es, por una parte, régimen como estructura organizativa del poder político y como sistema social que rige en un determinado territorio, y por otra, como programa específico de alimentación—, intento hacer inteligible la relación entre comida y etnicidad que ha atravesado

¹ Este trabajo es resultado del proyecto de investigación “Modelos indígenas de soberanía alimentaria. El caso de los pueblos coca y wixárika”, auspiciado por el programa PAPIIT (IA300317), de la Universidad Nacional Autónoma de México. Una primera versión de este texto aparece en A. G. Bilhaut, E. Katz, N. Rebaín, M. Paredes y Ch.-É. de Suremain (eds.), (en prensa), *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, IFEA / Flacso / IRD.

² Lo político se refiere aquí a las tensiones y aporías constitutivas de la autoinstitución de una comunidad.

las experiencias alimentarias de los sujetos sociales en diferentes contextos históricos en México.

En la segunda parte se explora el papel de la alimentación en las experiencias de *ciudadanía indígena*, en el contexto actual del neoliberalismo y el multiculturalismo. La adscripción étnica se ha convertido en una vía privilegiada para los grupos históricamente marginalizados que buscan tener una mayor participación en el Estado, expresar sus identidades colectivas y negociar derechos como la restitución de tierras y el acceso a oportunidades de desarrollo económico y social. Este trabajo se centra en la localidad de Mezcala (Jalisco, México), una comunidad donde, a pesar de que los signos convencionales de *indianidad* no están presentes (lengua, vestido, fiestas), la fabricación de una cocina coca le permite a los comuneros reivindicar una identidad étnica y negociar sus derechos en el marco político plurinacional.

Las propiedades fisiológicas y simbólicas de las comidas coca transforman a los comuneros de Mezcala en indígenas cuya identidad biocultural adquiere el nombre de coca. Este fenómeno es analizado en la tercera y última parte, así como los retos y desafíos que encaran los patrimonios alimentarios indígenas en la actualidad. Si bien el patrimonio alimentario se ha vuelto un vehículo recurrente y eficaz para poner en práctica experiencias ciudadanas indígenas, las “recetas” para fabricar indianidades multiculturales están lejos de crear consensos dentro de las comunidades.

LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS Y LA CONSTRUCCIÓN DE CUERPOS INDIOS (1500-1900)

Con la Conquista, en el siglo XVI, las poblaciones indoamericanas fueron sometidas bajo la categoría de *indio*, un término que homologaba la diversidad cultural de los habitantes del continente y los reducía a una condición única de inferioridad física y moral (Bonfil, 1972). La inferioridad del indio, plasmada en imágenes de seres débiles, cobardes, pusilánimes, mezquinos y taciturnos, estuvo desde un inicio asociada a su alimentación, considerada escasa y de “poca sustancia”. La idea de que el

carácter moral, y no sólo físico, de un individuo estuvieran directamente relacionados con la dieta³ supuso que los españoles mostraran especial ahínco en consumir alimentos europeos —y de preferencia asociados a la cultura cristiana—, en particular trigo, cordero y vino de uva, con el fin de preservar su hegemonía física y espiritual (López Medel, 1990; Earle, 2010).

La *comida de indios*, categoría concebida por la lógica colonial y que aludió a una dieta a base de chile y maíz, fue vista como una de las causas principales de la degeneración del indio americano, idea que a su vez fue promovida por los más notables científicos europeos de los siglos xvii y xviii. Naturalistas notables como Jean-Louis Buffon (1707-1788), David Hume (1711-1776), Cornelius de Pauw (1739-1799), Guillaume Thomas François Raynal (1713-1796) y William Robertson (1721-1793) sostuvieron que la mala calidad del clima, el aire y el suelo del continente, aunado a una mala posición con respecto a los astros (Cañizares, 1999; Gerbi, 1960), había viciado los alimentos americanos.⁴ Buffon, naturalista y botánico francés, escribió en su monumental *Historia natural* uno de los postulados más conocidos en ambos lados del océano Atlántico acerca de las diferencias inherentes entre los habitantes del Viejo y el Nuevo Mundo. En América, apuntó el naturalista, el “apocamiento de la naturaleza viviente en todo aquel continente [...] [es la causa principal por la que] el salvaje es débil y pequeño en los órganos de la generación [...] su cuerpo es mucho menos robusto. Es también mucho menos sensible, pero más tímido y cobarde. No tiene ninguna actividad, ninguna energía en el alma” (Buffon, 1798: 122).

Por su parte, los descendientes de los españoles nacidos en América, mejor conocidos como criollos, al verse afectados por las teorías antiamericanas, formularon en contrapartida su propio discurso científico en defensa de la naturaleza y los habitantes del Nuevo Mundo, donde el

³ Según el pensamiento hipocrático humoral, el alimento ingerido era asimilado de manera literal y sus cualidades intrínsecas determinaban en parte el temperamento de quien lo había consumido (Grangel, 1980; López Beltrán, 2007).

⁴ Sobre la noción de excepcionalidad e inferioridad geográfica de los continentes no europeos como principio que legitimó el sistema colonial, véase la discusión de Partha Chatterjee en torno a su concepto de *rule of colonial difference* (Chatterjee, 1993: 18).

alimento ocupó de nuevo un lugar prioritario. Los primeros argumentos los encontramos en la obra del médico novohispano Juan de Cárdenas (*Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1591), quien se dio a la tarea de describir las ventajas de los alimentos americanos sobre los europeos y a explicar por qué su ingesta no sólo convenía al indio, sino a todos los tipos de humores y temperamentos. El maíz y el chile, alimentos esenciales en la dieta indígena, fueron considerados por Cárdenas como de “gran sustento” y una valiosa fuente de mantenimiento y fuerza de las poblaciones indias. La opinión favorable de Cárdenas hacia la *comida de indios* debe ser, sin embargo, puesta en contexto. El hecho de que el autor reivindique los productos americanos no significa que el régimen alimentario indígena fuera considerado el más adecuado. Los criollos, intermediarios entre la cultura ibérica y la amerindia, aparecen como los detentores de las mejores prácticas en materia de alimentación. La superioridad de las comidas criollas queda expuesta cuando los indios entran en contacto con ella, según lo confirma Cárdenas: “Su mantenimiento natural [de los indios] es carne a medio asar o cruda del todo, o maíz crudo o mal cocido, hasta poco a poco hacerlos a nuestras comidas, y si una vez se hacen es contento después verlos que luzios y gordos se ponen” (Cárdenas, 2003: 203).

La reivindicación de la comida frente a los ilustrados europeos continuó ocupando un lugar crucial en las obras de eruditos como Carlos de Sigüenza y Góngora (1645-1700), Francisco Javier Clavijero (1731-1787) y José Antonio Alzate (1737-1799). Se mencionó la existencia de trigo nativo de Michoacán, pero que éste no se usaba porque tenían a la mano el maíz, cuyas ventajas en la agricultura y la constitución del cuerpo eran superiores (Clavijero, 2009: 15); se elogiaron las frutas de la tierra, las cuales “suplían ventajosamente las peras, manzanas, duraznos y demás frutas que les faltaban” (2009: 266); del vino del maguey ocpatlí, se dijo que embriagaba pero no tanto como el vino de uva y por ende era una bebida más sana (2009: 266). Finalmente, ante la crítica de Buffon sobre lo pequeño e imperfecto de los animales mexicanos, el indignado Clavijero dio por terminada la discusión con un aire de superioridad: “Me da ciertamente compasión que un filósofo tan célebre, tan ingenioso, tan erudito y tan elocuente [...] se muestre por otra parte ignorante de los animales más comunes del reino de México” (2009: 674).

La insuficiencia e inadecuación del régimen alimentario indígena continuó siendo un tema prioritario de discusión entre los defensores del primer republicanismo en México. En los principales periódicos del país aparecieron ensayos donde se trató del impacto específico que tenía la cantidad y la calidad de la comida de los indígenas en el desarrollo general de la sociedad. Se señaló que mientras los indios no reemplazaran sus habituales “cuatro o seis tortillas con sal, untadas con chile, un jarro de atole, y nada más” (*Diario de México*, 1807), por alimentos que contengan más “sustancia”, la población indígena continuaría sin obtener mayores rendimientos de sus tareas labriegas. Las elites intelectuales, bajo la influencia de las ideas fisiológicas de la época, que veían en la digestión la causa pero también la solución de la mayoría de los males que padecían los indígenas, propusieron, entre otras medidas, abolir la tortilla bajo el argumento de que su método de elaboración no cumplía con los requerimientos para una sana digestión.⁵ Éste fue el comienzo de una ardua batalla contra las tortillas, cuya historia ocupó todo el siglo XIX y parte del XX. Durante esos años, las tortillas fueron combatidas en tanto “masas groseras, compactas, viscosas e indigestas” que lo único que provocaban eran “crudeza y aventamiento en los estómagos” (*Gazeta de México*, 1786). Alexander von Humboldt, naturalista y viajero alemán, se sumó a esta opinión al escribir en su *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España* (1811) que el estado de los indios no era otro que el de indigestión, lo que provocaba complicaciones gástricas “muy comunes entre los indios”. Con esta idea en mente, las autoridades virreinales dieron a conocer en 1806 un pan que pudiera sustituir la tortilla, elaborado a base de harina de maíz y trigo. El pan de San Carlos fue el primer alimento en México que haya sido objeto de una política de estado para ser difundido en todo el país (Bak-Geller, 2015; 2018).

Los esfuerzos para transformar a los indios en ciudadanos modernos estuvieron encaminados, por otra parte, a promover comidas “públicas y

⁵ La función de la digestión, a principios del siglo XIX, se concebía como una especie de fermentación, donde el calor del estómago provocaba alteraciones en los alimentos similares a los que podían observarse en sustancias fermentadas (producción de vapores, putrefacción de compuestos, interacción de ácidos y sales...). Cf. Spary, 2012. Los alimentos que no experimentaban cierta fermentación en su proceso de elaboración, tales como las tortillas, eran, por ende, desaconsejados.

comunes”, donde se le enseñarían al indio las “dulzuras y comodidades de la sociedad civil” (*Diario de México*, 1805). Estas comidas debían sustituir la práctica, muy común entre los pueblos indios durante la época colonial, de reunirse para compartir colectivamente el alimento. Estas reuniones, conocidas por lo general como comelitonas o banquetes de indios, fueron ocasiones que aprovechaban los miembros de una comunidad para consolidar su identidad frente a otros pueblos y mostrar su poder económico y su capacidad de organización colectiva (Tanck de Estrada, 1999: 287-336). Era de esperar que estas comidas comunitarias fueran desalentadas por las autoridades coloniales y eclesiásticas, quienes vieron en ellas expresiones colectivas favorables a la cohesión social y política de las comunidades indígenas.

Las comidas “públicas y comunes” tuvieron como objetivo dotar de un nuevo significado a la comensalidad indígena. En estas comidas públicas, en las que la lengua común sería el español, el indio aprendería a ser un ciudadano moderno: sustituiría las tortillas por el pan de San Carlos y, sobre todo, asimilaría los principales modales y comportamientos en la mesa. Lejos de ser un tema frívolo y trivial, la mesa fue vista como un espacio ideal para la puesta en práctica de los principios republicanos. Comer en grupo promovería la armonía entre los individuos, fomentaría la convivialidad entre iguales, favorecería la discusión y el intercambio de ideas. Las reglas de urbanidad republicanas iban acordes a los valores de civilidad y virtud, que se reflejaban en la templanza y mesura de los comensales (Bak-Geller, 2015; 2018).

En el contexto de construcción y consolidación del Estado nación, durante el siglo XIX, la medicina, la ciencia racial y las teorías indigenistas adjudicaron una vez más a la dieta del indígena su supuesto retraso biológico y cultural. Detrás de la imagen de una raza indígena ignorante, pasiva e improductiva, existían siempre discursos sobre la malnutrición, la falta de higiene y el cuidado en la preparación de los alimentos (Pimentel, 1864; Molina, 1909). La “teoría dietética de la raza” del periodista y político Francisco Bulnes (1847-1924) fue ejemplar en este sentido. Bulnes sostuvo que la especie humana se dividía en tres grandes razas cuyo grado de civilización dependía de un cereal específico: los pueblos consumidores de trigo eran razas superiores, mientras que el atraso de los indígenas mexicanos se debía a su preferencia por el maíz

(Bulnes, 1975; 1927). Hubo que esperar hasta la década de 1940 para que los estudios nutriológicos dieran a conocer los aportes de la dieta mesoamericana basada fundamentalmente en el maíz (Bertrán, 2005: 85).

Para el proyecto indigenista, la alimentación representó un paradigma del desarrollo en América Latina. Los indigenistas refutaron la idea decimonónica de la superioridad e inferioridad de razas y propusieron una nueva definición de lo indio. Ésta no se fundamentaba en criterios estrictamente biológicos, sino que incorporó aspectos culturales e incluso económicos. El indio, no obstante, continuó figurando como un cuerpo esencialmente débil, pasivo y taciturno. Los intentos por transformar la dieta indígena se enfocaron, por tanto, en combatir las condiciones de pobreza en que vivían estas poblaciones, al mismo tiempo que se proponían regenerar los cuerpos indios. Manuel Gamio (1883-1960), fundador de la antropología en México y precursor del nacionalismo pos-revolucionario, fue el principal portavoz del mejoramiento de la dieta indígena, la cual consideraba no apta para cubrir las necesidades biológicas de un ser humano. En sus críticas a la dieta frugal basada en tortilla, frijol y chile, la cual asociaba con la pobreza extrema de los indígenas mexicanos, el antropólogo puso al descubierto sus prejuicios hacia el alimento base de los indígenas: el maíz. Fue así que, tras un viaje a Japón, Gamio comenzó a promover una serie de programas públicos para sustituir el maíz por el frijol de soya como la solución a los problemas de desnutrición en México (Gamio, 1987).

Por su parte, el interés de los médicos mexicanos por la novedosa ciencia de la dietología motivó la creación de un programa latinoamericano de dietética y nutrición. La finalidad era integrar a las poblaciones indígenas en la vida política, social y económica de las naciones, objetivo que se veía obstaculizado por sus niveles de malnutrición (Ramos, 1939; Ventosa, 1947). Durante la presidencia de Lázaro Cárdenas, se creó, en 1935, la Sección de Investigación de la Alimentación Popular, en el Hospital General de México, y una Comisión Nacional de Nutrición, encargada de organizar encuestas de alimentación, investigaciones sobre las propiedades de los alimentos mexicanos y promover políticas públicas de nutrición (Bourges y Casanueva, 2002). Los programas de nutrición destinados a construir cuerpos sanos y bien alimentados como una condición básica para el ejercicio de la ciudadanía no estuvieron des-

lindados de la ideología del mestizaje. Al transformar la dieta de la tortilla, el frijol y el chile por una rica en carne y lácteos, se buscó erradicar la malnutrición en México, al mismo tiempo que se fomentó la desaparición de la condición indígena a favor del mexicano, mestizo y moderno.

En la actualidad, hacia la segunda década del siglo XXI, la comida continúa proporcionando las condiciones para pensar y definir al indígena. En la actualidad, no sólo es el estado el que busca modelar los cuerpos y los comportamientos de los indígenas mediante regímenes alimentarios específicos, sino que son los mismos grupos en situación de vulnerabilidad quienes reconocen en el patrimonio alimentario un recurso estratégico para negociar con el Estado mejores condiciones sociales y mayor participación en el espacio público. La comida adquiere un nuevo valor en el contexto neoliberal y multicultural, donde ocupa un lugar clave para entender la categoría socio-étnica de *indígena*, así como la relación entre etnicidad y ciudadanía en México.

EL RÉGIMEN MULTICULTURAL

Como parte de la nueva corriente neoliberal multiculturalista, México, como muchos otros países en América Latina, fue proclamado Estado pluricultural (López Bárcenas, 2002; Valdivia, 2009; Boccara, 2010). La reforma al artículo 4 constitucional, en 1992 y, más tarde, la ley indígena de 2001, establecieron que la nación mexicana tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas. Dentro de esta definición multiculturalista del Estado mexicano, surgió la figura del ciudadano indígena, no sin generar contradicciones y tensiones frente a las comunidades indígenas. A pesar que la Constitución habla de la autoadscripción como criterio fundamental para determinar quién es indígena, el reconocimiento de los derechos indígenas requiere de la comprobación de la *indigeneidad* de sus miembros. Requisito nada evidente, dada la ambigüedad de los criterios gubernamentales para definir lo *indígena*.

En este contexto, el patrimonio alimentario se ha convertido en una de las pruebas rotundas de lo *indígena*. Con mayor frecuencia observamos que el recurso a la cocina es empleado por los grupos vulnerables que re-

claman un reconocimiento de su etnicidad, así como por el estado que debe dar fe de la etnicidad del sujeto o comunidad demandante. Esta “apuesta” por la cocina como signo irrefutable de *indianidad* resulta poco sorpresiva si tenemos en cuenta el papel histórico que ha tenido la alimentación en la definición de la condición indígena en México —y cuya evolución presentamos de manera somera en el primer apartado—. Asimismo, el hecho de que la alimentación apela a una doble dimensión biológica y cultural la convierte en un recurso eficaz para las comunidades que reafirman su identidad étnica en términos sociales, culturales e incluso corporales. El acto físico de introducir alimentos al cuerpo ha sido interpretado, en diferentes lugares y momentos de la historia, como una forma de *incorporación simbólica* del alimento en el organismo de quien lo ingiere (Fischler, 1995; Contreras y Gracia, 2005; De Garine, 2014; Spary, 2012). En la actualidad, la ingesta de platillos *indígenas* es vista como un recurso eficaz para el proceso de indianización, en el que el sujeto asimila algo más que las propiedades nutricionales de los alimentos; está incorporando en sus entrañas los valores de la pureza, la autenticidad y el arraigo que caracterizan el *ethos* indígena.

Es así que algunas comunidades vulnerables de origen indígena se han sumado al interés por el rescate y la valoración de las tradiciones culinarias, y desde hace pocos años promueven actividades gastronómicas: festivales, concursos, recetarios, expo-ventas (Katz *et al.*, 2016). En estos eventos dirigidos a locales y foráneos, se destaca el origen local de los ingredientes, la antigüedad de los saberes culinarios, los sistemas de transmisión, el simbolismo de sus preparaciones y cualquier otro aspecto relacionado con su comida que revele la unidad, coherencia y especificidad cultural y muchas veces biológica de la comunidad.

El caso coca de Mezcala es de especial interés, ya que la puesta en valor de una cocina tradicional coca forma parte de la estrategia de los comuneros para la defensa de su territorio, el cual se encuentra amenazado por los intereses de inversionistas privados y del gobierno municipal. Al mismo tiempo, el proyecto gastronómico coca se suma a los esfuerzos de los habitantes por rescatar y difundir una historia local ligada a la identidad de los mezcalenses como pueblo rebelde y luchador incansable de su autonomía.

Mezcala está conformado por un pueblo y la pequeña isla de Mezcala, ubicados en la orilla norte de la ribera de Chapala, en el estado de Jalisco. La tenencia de las tierras es comunal, de modo que, junto con el delegado municipal, la asamblea de comuneros funge como autoridad. La historia de Mezcala se remonta a la época mesoamericana. Formaba parte del señorío de Coinan y sus tierras fueron conquistadas en 1530 (Castañeda y Gómez, 2006). Mezcala se inscribe en la historia nacional a raíz de la participación que tuvieron sus habitantes en la lucha armada contra los españoles entre 1812 y 1816. Atrincherados en la isla, los indios de Mezcala combatieron a las tropas realistas durante cuatro años; y aunque al final fueron sitiados y se vieron obligados a claudicar, su larga batalla sirvió para debilitar a los españoles y contribuir de ese modo a la Independencia de México (Ochoa, 1985; Castañeda y Gómez, 2006). El episodio de la insurrección y la defensa de la isla fue registrado por dos notables historiadores del siglo XIX (Bustamante, 1983; Santoscoy, 1959), pero no pasó a formar parte de la historia oficial (ningún libro de texto escolar hace mención del suceso, por ejemplo). En Mezcala, sin embargo, la historia de la “isla indómita” sigue viva en la memoria local. Cada 25 de noviembre se lleva a cabo la conmemoración del armisticio, pues, aunque la fecha hace referencia a la claudicación de los indios de Mezcala, en este festejo se reconoce y recupera la historia de resistencia de sus antepasados (Moreno *et al.*, 2006; Moreno, 2008).

Desde hace unos quince años, los habitantes de Mezcala se han visto amenazados por la invasión y compra ilegal de tierras comunales, que busca en gran medida promover esa zona de la ribera como centro turístico. Las diferentes formas de presión que ejercen los tres niveles de gobierno (municipal, estatal y federal) y los inversionistas privados sobre el territorio comunitario han provocado que los comuneros, como pueblo coca, se organicen para defender sus tierras y mantener viva su identidad como pueblo rebelde y autónomo (Bastos, 1996, 2011; Alonso, 2012; Durán, 2015).

La defensa de las tierras comunitarias incluye además los reclamos de los comuneros por participar en las decisiones de Estado que conciernen a su territorio y su memoria histórica. El entonces presidente de la república, Felipe Calderón, decidió que, como parte de los festejos del bicentenario de la Independencia de México en 2010, se realizarían una serie

de actos conmemorativos en la isla de Mezcala. Ahí se recordaría la gesta patriótica de 1812-1816, acontecimiento que anticipó la victoria de los insurgentes contra los españoles. El gobierno federal puso en marcha un plan de restauración y patrimonialización de la isla. La apropiación de la isla por el INAH y la Secretaría de Cultura de Jalisco suscitó entonces problemas en la comunidad. Por una parte, porque 52 familias se vieron despojadas de su tierra para cultivar sus chayoterías. Un segundo reclamo tuvo que ver con que el INAH, en lugar de restaurar las construcciones que sirvieron de trinchera a los indios de Mezcala contra los españoles, optó por reconstruir la prisión que desde 1817 hasta 1821 sirvió para recluir a los prisioneros rebeldes. Este hecho fue interpretado como un insulto, ya que los planes de patrimonialización del Estado no estaban priorizando la reconstrucción de los lugares donde se fraguaron los acontecimientos patrióticos de los mezcalenses. Por último, los mezcalenses reclaman la poca inclusión de los locales en los planes patrimoniales del gobierno local y federal.

La Declaratoria de Mezcala, redactada por la asamblea de comuneros el 3 de febrero del 2008, se oponía a los términos indignos en los que estaba prevista la participación de los mezcalenses en el proyecto patrimonial:

La Isla, corazón de la comunidad, símbolo de la nuestra historia de resistencia, es la que ahora está amenazada por la avaricia del hombre. Nosotros no estamos contentos que quieran convertir nuestra historia en un negocio. Negocio que quieren disfrazar con la declaratoria del INAH como monumento histórico cultural y que éste lo utilizan para justificar el desalojo de los chayoteros que siembran en la isla. Los funcionarios del INAH, Secretaría de Cultura y Turismo junto con el Ayuntamiento de Poncitlán, informaron que, a raíz de la restauración de la Isla, el progreso va a llegar a Mezcala, pues vamos a poder vender agüitas o refresquitos, y que los chayoteros o pescadores que trabajan en la isla van a poder ser jardineros o vigilantes. [...] Nosotros igual que ellos creemos importante que hay que dar a conocer al país una de las historias indígenas más dignas, sólo que con dos bases: 1. Los dueños de la Isla, el pueblo de Mezcala, no se sale de ella; y 2. Nadie tiene que pagar por entrar a conocer nuestra historia. (*Declaratoria de Mezcala*, 2008. Grafía original)

Como una forma de resistencia al proyecto de cambio de uso de suelo y de patrimonialización de la isla, los comuneros de Mezcala se movilizaron como pueblo indígena coca. Es decir, se construyó una identidad étnica para darle legitimidad a los reclamos formulados desde la lógica de la multiculturalidad (Bastos, 1996, 2011; Alonso, 2012; Durán, 2015).

La identidad coca no ha sido una creación *sui generis*. En efecto, en esta área se hablaba la lengua coca, emparentada de forma estrecha con el náhuatl. El gentilicio *cocatl* proviene al parecer de la conjunción de las palabras *comitl* (“olla”) y *can* (“abundancia de algo”), que forman la palabra *cocan*, “donde abundan las ollas” (Ramírez Flores, 1980). Sin embargo, hace tiempo que en Mezcala se perdieron los rasgos culturales observables que caracterizan por lo regular la identidad indígena: la lengua, el vestido, la música... Una de las estrategias en este proceso de *re-etnización* coca consiste, justamente, en la elaboración de una gastronomía coca.

LA INCORPORACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL EJERCICIO CIUDADANO COCA

Hace menos de veinte años, la localidad no contaba con vías de acceso directo, a pesar de localizarse a 60 km de la ciudad de Guadalajara, la segunda ciudad más grande del país. Por esta razón, aunada al hecho de que la propiedad de la tierra es comunal, Mezcala no ha estado inmersa en la economía del turismo que caracteriza a los pueblos aledaños de la ribera del lago de Chapala. En la actualidad, la actividad principal de los mezcalenses es la pesca y el monocultivo del chayote, aunque en los últimos años ha crecido el número de personas que se emplean en las fábricas ubicadas en las ciudades más cercanas.

La cocina en Mezcala no cuenta con un reconocimiento regional. Al igual que en el resto de las poblaciones de la región del lago de Chapala, se aprovechan los recursos lacustres, del monte y agrícolas de la región: maíz, chayote, pescado blanco, charales, cangrejos, caracoles, ciruelas, guajes, entre otros. Desde 2013, han surgido iniciativas locales encaminadas a valorar una cocina “tradicional” de Mezcala, donde lo que se ha optado por visibilizar es su raigambre indígena, que la distingue del resto

de las cocinas ribereñas, al mismo tiempo que le confiere autenticidad y originalidad. La puesta en valor de la cocina coca no está disociada de un contexto general, caracterizado por la lógica neoliberal y mercantilista que transforma la cultura en bien de consumo (García Canclini, 1995; Comaroff y Comaroff, 2009). El auge de políticas patrimoniales ha contribuido a una explosión de iniciativas locales que ven en el patrimonio una fuente de legitimación social y de ingresos económicos (Ayora Díaz, 2012; Matta, 2013; Brulotte y Di Giovine, 2014; Suremain y Galipaud, 2015). La declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO, en 2010, marcó un antecedente nacional e internacional. Este expediente sentó las bases de una nueva concepción de la alimentación, definida en términos de rescate, salvaguarda y promoción (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial [en adelante, Convención], 2010). El reconocimiento del componente indígena de la cocina mexicana ha servido como modelo de muchos proyectos locales de valoración de las cocinas étnicas en el país y, aunque nada revela una apropiación directa de este modelo por parte de los mezcalenses, el empleo de nociones como salvaguarda, rescate y tradición deja manifiesto el dominio local del lenguaje patrimonial.

La patrimonialización de la cocina coca está inmersa en la disputa actual por la tenencia comunitaria de la tierra. Los comuneros han puesto en marcha dos proyectos de autonomía y defensa de la tierra comunal, los cuales tienen la peculiaridad de haber sido formulados en clave alimentaria. El primero de ellos se trata de un comedor comunitario para locales y turistas, que lleva el nombre sugerente de El Paraje Insurgente. Este comedor, inaugurado en 2013, ofrece algunos de los platillos “típicos de Mezcala” que se caracterizan por la presencia de ingredientes lacustres y agrícolas propios de la región: caldo de verduras y chayote, caldo de pescado, birria, atole de masa de maíz, elote tatemado, cajeta de ciruela, ponche de guayaba, pescado en hoja de maíz, charal asado, salsa de ciruela, entre otros. Si bien se habla de comida *típica*, las cocineras del Paraje Insurgente innovan constantemente con las recetas con el fin de adaptarlas al gusto de los turistas. Algunos ejemplos son la laña de chayote, la crema de chayote, la nieve de chayote. El Paraje se ha constituido además como sede de encuentros importantes entre los

comuneros y los representantes de organismos estatales, como la Comisión Nacional de Derechos Indígenas de Jalisco (Durán, 2015).

El segundo proyecto consiste en un taller donde las mujeres de Mezcala realizan un recetario con platillos coca. Como soy especialista en la historia de recetarios fui incluida en este proyecto. Mi participación consistió en recabar y transcribir las recetas que conforman dicho libro. Para ello, se organizaron talleres y grupos focales y se realizaron entrevistas semidirigidas donde los participantes compartían sus recetas y sus opiniones respecto a la selección y clasificación de las recetas. Mis aportaciones en el proceso de elaboración del recetario en calidad de agente solidario con la movilización coca, lejos de dificultar el trabajo etnográfico, estuvieron enmarcadas en una metodología dialógica, horizontal y colaborativa, que consistió en promover un contexto equitativo de discusión, en el que el análisis, la reflexión y la confrontación estuvieran al alcance de ambas partes —investigador y sujeto de estudio— para la producción de conocimiento mutuo (Rufer, 2012).

Las mujeres que participaron en la elaboración del recetario indígena coca se distinguen por sus conocimientos en materia culinaria, así como por sus discursos de autonomía y defensa territorial. Esta situación tiene que ver con que en Mezcala, a diferencia de otras comunidades agrarias en México, las mujeres heredan títulos de propiedad comunal y participan en la asamblea de comuneros (Moreno, 2008). En la actualidad, hay sesenta mujeres comuneras en Mezcala, muchas de las cuales ven en el recetario una forma de movilización social y política efectiva. En el recetario coca se privilegian los productos del lago y el campo que ya aparecen referenciados en el título primordial de 1534, el documento colonial firmado por el virrey Antonio de Mendoza, que avala a la comunidad de Mezcala como legítima posesora “para ciempre jamas de aguas de tierras cerros y montes”. Este “juzto titolo que les declara absolutos dueños con lejitimos derechos” incluye una descripción de los pescados, cereales y hortalizas que sirven de alimento para los indios de Mezcala en el siglo XVI, entre los que se mencionan “pezes de charal, quipepnot, pescado blanco sadudable a hasta para los enfermos, bagre phophocha, boquinete sardina motxarra, que son conocidos sanos para su congro y mantendimiento y vendimias, tiene conchas y caracoles y aves de agua” (*Título primordial de Mezcala*, 1534. Grafía original).

Asimismo, se indica que “los indios pobladores” siembran maíz y otros granos y hortalizas.

Aunque muchos de estos productos ya no existen en la actualidad, en específico ciertas especies de pescado, incluirlos en el recetario permite trazar una genealogía de la cultura coca y darle continuidad en el tiempo y en el espacio (Bak-Geller y Moreno, 2017). A diferencia de otros casos de patrimonialización de cocinas étnicas en México, donde es posible echar mano de fuentes históricas que se refieren a la alimentación de los antiguos pobladores (vestigios arqueológicos, códices, crónicas de conquista, memorias de viajeros, ensayos literarios, grabados, pinturas), en Mezcala no existe, aparte del título primordial, documentos que describan las prácticas culinarias de sus antepasados. La escasez de fuentes históricas ha motivado que los comuneros otorguen menos relevancia a la narrativa de los orígenes que a una historia que realza el orgullo y apego al territorio; territorio que es objeto de amenazas recurrentes por parte del Estado y de agentes privados. En este sentido, la receta de “huilotas asadas” ha sido incluida dentro del repertorio culinario coca por motivos que tienen menos que ver con la idea de ancestralidad que con el valor que representa para los comuneros la práctica de “pescar huilotas”⁶ en el cerro, una actividad que se lleva a cabo en cierta temporada del año y que permite a los comuneros adueñarse, aunque sea por un corto tiempo, de un territorio que fue invadido desde 1999 por un empresario de Guadalajara y con quien están actualmente en litigio.

La receta de los tamales de frijoles para Día de Muertos es un caso paradigmático de la relevancia que tiene el territorio en la definición de la cocina y de la identidad étnica coca. Dichos tamales tienen la particularidad de que “se hacen con maíz que cosechas; no se compran”, me explicó una de las colaboradoras más jóvenes del recetario (Entrevista 1). El platillo, que sirve a la vez de ofrenda a los difuntos, es indisoluble de las prácticas de cultivo locales, lo cual ejerce una presión entre los comuneros, quienes están de cierto modo obligados a trabajar sus tierras para cosechar el maíz necesario para estas fechas. El deslindarse de la tierra, abandonar su milpa y dejar de participar en la preparación de los tamales

⁶Las huilotas o tórtolas son aves de la familia *Columbidae*, originarias de América. Se dice que se pescan porque se atrapan con redes que parecen a las que se utilizan en el lago para capturar pescado.

de frijoles para Muertos tiene repercusiones en la inserción social del individuo: “O sea, si no cosechas, te pierdes de un montón de fiestas” (Entrevista 1). Durante la celebración del Día de Muertos, cabe señalar, se acostumbra poner flores en el altar, que fueron previamente recolectadas en el cerro. A diferencia de otras regiones del país, en Mezcala no se usan las flores cempaxúchitl. La razón es simple: el difunto debe reconocer el olor de las flores de su tierra, y como ese día en todo el país se ofrendan flores, se evita confundir al muerto, que podría extraviarse en el camino de regreso a casa (Entrevista 1).

A diferencia del comedor, las mujeres han acordado que las recetas deben ser “tradicionales”, esto es, sin lugar a la innovación. Al respecto, una de ellas comentó: “Ahora hay algunos que preparan sus tamales y les echan cosas nuevas, pero para el recetario, ¡no, nada de tamales con cerveza!” (Entrevista 1). Con el propósito de destacar el vínculo entre la cultura culinaria y el territorio, las recetas se ordenan siguiendo el calendario agrícola y festivo, y no según la lógica convencional de los libros de cocina (entradas, sopas, platos fuertes, ensaladas...). Por medio de la selección estratégica de ingredientes y platillos, el recetario está concebido como un testimonio del arraigo territorial del pueblo coca.

La noción de ancestría, presente en el recetario, así como en los discursos de los mezcalenses, no es un simple recurso nostálgico al pasado. Es estratégica y es vista como un recurso efectivo para construir un futuro prometedor. A partir de la imagen de una cocina indígena, tradicional y estacionaria, se negoció con la Secretaría de Cultura la inclusión del recetario coca dentro de la colección de recetarios de cocinas indígenas que desde hace veinte años edita el gobierno federal. La colección lleva publicados hasta la fecha 73 títulos y constituyen el patrimonio culinario indígena de la nación. La inserción del recetario coca en este repertorio de cocinas étnicas de México cobra particular interés cuando se le analiza dentro de la interfaz de poderes locales, regionales y nacionales. La autorización por parte del gobierno federal para publicar el libro de cocina coca es vista por el grupo de mujeres de Mezcala como un logro significativo de su lucha por el reconocimiento a su identidad étnica y, en particular, como una victoria política y simbólica frente a la Secretaría de Cultura y Turismo de Jalisco, cuya ley indígena de 2006 les ha negado el estatuto de indígenas (Ley sobre Derechos y el Desarrollo de

los Pueblos y las Comunidades Indígenas, 2006). La vía de la patrimonialización es vista como una oportunidad para negociar directamente con las instancias nacionales e internacionales una mayor visibilidad y reconocimiento étnico, demandas que en el plano local han sido sofocadas. Para México, los antecedentes los encontramos con las cocineras purépechas de Michoacán, nombradas representantes de las cocineras tradicionales mexicanas por la UNESCO (Convención, 2010). Juana Bravo, quizá la más mediática de ellas, atribuye a sus saberes tradicionales la oportunidad de haber conquistado nuevos espacios de visibilización: “Mis corundas y mis tortillas son mi pasaporte y visa para cualquier lugar” (citada en De Orellana, 2013).

Los proyectos gastronómicos de autonomía coca permiten observar otra dimensión del proceso de reetnización que se está llevando a cabo en Mezcala. Esto es, la construcción de un cuerpo coca a partir de las prácticas alimentarias y los discursos patrimoniales. La historia oficial y la historia relatada por los comuneros de Mezcala concuerdan en un punto: los indios que lucharon en la guerra de Independencia, atrincherados en la isla de Mezcala, sufrieron hambre, frío y una serie de epidemias, y, a pesar de todas estas contrariedades, resistieron heroicamente durante cuatro años a los embates de los españoles. Tanto la historia oficial como la local retratan a los indios de aquellos tiempos como debilitados por el hambre, pero con un ímpetu y una resistencia inauditas. El comunero José Luis Claro lo expresa con claridad cuando se refiere a sus antepasados como “cuerpos débiles, pero con corazones de acero” (Claro, 2012: 147). En el discurso de las mujeres que elaboran el recetario coca, los habitantes de Mezcala heredaron la fuerza de los ancestros a través de hábitos alimenticios transmitidos de generación en generación. Si bien la Sra. Rita,⁷ curandera en Mezcala, apunta que algunas costumbres se han perdido, como era comer raíces —“antes los indios comían raíces: camote, puchote, jícama del cerro, maicillo; por eso estaban fuertes”—, en general, el pueblo coca sigue alimentándose como hace 200 años (Entrevista 2). Es muy común que en las conversaciones con los comuneros se cite el título primordial de 1534 y su descripción acerca de las plantas y los pescados que se comían entonces y que siguen existiendo ahora.

⁷ Se han cambiado los nombres para mantener el anonimato de las personas entrevistadas.

La idea de comida “sana” y “natural” atraviesa la imagen de la corporalidad coca. La Sra. Susana, cocinera en el restaurante Paraje Insurgente, relata que en el centro médico de Poncitlán, la cabecera municipal, los doctores reconocen de inmediato a las mujeres mezcalenses por su estado físico: “Cuando van a hacer cesáreas dicen [los doctores] que la anestesia no hace efecto a mujeres de aquí, dizque porque comen mucho charal y pescado. El doctor llega y dice nomás de vernos, sin preguntarnos: ‘¡Ay, ustedes vienen de Mezcala!’” (Entrevista 3). Si bien las grandes cantidades de calcio no son referidas por la señora Susana, su discurso vincula la alimentación local con una condición física específica. La Sra. Irma, también cocinera del Paraje Insurgente, señala que la diferencia de las recetas coca con respecto a las de los pueblos vecinos, como Poncitlán, Ocotlán y San Pedro Itzicán, es que “aquí la gente no se enferma. Casi no come grasa. El bagre es asado, natural. Se comen chayote, verduras cocidas. No se usan aceites, ni consomé de pollo que tiene mucha grasa. Hasta el huevo lo comemos asado sobre el comal. La sal de grano es el único condimento, casi ni se usan condimentos” (Entrevista 4).

Para concluir, quisiera reflexionar sobre los desafíos que conlleva la *cocalización* de la cultura culinaria de Mezcala. ¿Qué sucede cuando se impone una genealogía indígena a partir de prácticas que antes no eran concebidas como coca? Ciertamente, existen diversos actores en Mezcala que no se han adscrito al proyecto de etnogénesis coca. Algunos, como el cronista del pueblo, sostienen que son descendientes de los aztecas y por ende comparten la misma etnicidad que los nahuas del centro de México (*Mural*, 2011). Por otro lado, los habitantes de la localidad vecina, San Pedro Iztican, si bien comparten la cultura alimentaria y una historia común con los mezcalenses (fueron compañeros de lucha durante el sitio en la isla de Mezcala, en el siglo XIX) (Castañeda y Gómez, 2006), estos no se denominan a sí mismos cocas. De hecho, son comunes las burlas que los de San Pedro Iztican y otros pueblos aledaños hacen a sus vecinos: “Si tú eres coca, yo soy Pepsi” (Entrevista 1). Por último, no debe perderse de vista la participación de la comunidad de migrantes de Mezcala en Estados Unidos, en el proceso de *cocalización*. Organizaciones como el Club Mezcala de la Asunción, Inc., ubicado en Los Ángeles, California, y otras agrupaciones en el estado de California y la ciudad de Washington, colaboran de forma activa en la recaudación de fondos

que se destinan a las festividades y otras actividades que tienen que ver con el mejoramiento de su pueblo natal.

En los convivios que realizan estas organizaciones en el país del norte, la venta de alimentos es una actividad primordial, me relata Rubén, quien reside desde hace varias décadas en California y es uno de los miembros jóvenes y activos en una de las agrupaciones de migrantes. La oferta gastronómica, dirigida a mezcalenses y migrantes de otras partes de México y Centroamérica, consiste en platillos como hamburguesas, *hot-dogs*, nachos, *pop-corns* y carne asada “agabachada”, que se consumen al mismo tiempo que el pozole, las tostadas, los tamales, los cueritos y otros platillos “típicos mexicanos” (Entrevista 5).

Ninguna de las recetas consideradas mezcalenses que aparecen en el recetario coca forma parte del festejo. Sólo en un par de ocasiones se ha ofrecido pescado de la región de Chapala, el cual adquieren directamente con los paisanos de Michoacán. En general, el repertorio culinario nacional, junto con su discurso de tradición y autenticidad (el de una cocina ancestral, heredada de los aztecas), constituye el referente principal en las festividades gastronómicas que reúnen a los mezcalenses migrantes. En este sentido, describe Rubén, con evidente añoranza, que durante su infancia en Mezcala comía un “chilito con semilla de calabaza que viene desde tiempos prehispánicos”; su nombre no lo recuerda ya, pero retiene que “el chilito tenía nombrecito tipo náhuatl” (Entrevista 5). Rubén hace referencia a la salsa *tinhuaraque*, una preparación empleada en Mezcala para aderezar las carpas asadas y las huilotas (Bak-Geller y Moreno, 2017: 37), y que es elaborada a base de jitomatitos silvestres que crecen en la milpa —conocidos como tinguaraque en la región de Chapala (*Solanum lycopersicum* var. *Cerasiforme*)—, chile verde y cilantro. Más allá del origen de la receta, la reproducción e ingesta de esta salsa mezcalense ocupa un lugar central en la afirmación de la identidad coca de este joven migrante; una identidad que se representa intacta, constante e invariable, incluso asimilada biológicamente, contrario a las identidades fluctuantes, escrutadas y encubiertas que produce la condición migratoria: “Yo soy indígena, yo soy coca. Y un papel, un reconocimiento no me lo da ni me lo va a quitar. Soy esa sangre, soy indígena, soy indio, soy coca” (Entrevista 5).

En un contexto transnacional, la cocina y la identidad étnica coca coexisten con otros referentes culinarios e identitarios (globalizados, nacionales, indígenas, cal-mex, tex-mex), que permiten pensar lo “indígena” a partir de otras nociones de “otredad”. El patrimonio culinario coca no es, en ningún momento, un lugar de refugio, de nostalgia. El proyecto de autonomía coca, formulado en clave alimentaria, articula las nociones de pureza, ancestralidad, fuerza y salud para crear una identidad indígena concebida en términos culturales, políticos y corporales. El comedor comunitario y el recetario coca hacen explícito el vínculo entre cocina, recursos naturales y territorio, apostando por la vía de la patrimonialización para la defensa de su tierra y su identidad amenazada de pueblo rebelde. La alternativa que ofrece la comida para reivindicar derechos sociales, políticos y de posesión de tierra adquiere un sentido particular en palabras del joven migrante en California: “¿Cómo te van a quitar tu identidad si [ésta] no está escrita en ningún papel? Mi identidad no expira” (Entrevista 5).

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, J. (2012). “El bicentenario vivido desde Mezcala”, en S. Bastos (coord.), *Mezcala: la memoria y el futuro. La defensa de la isla en el Bicentenario*. Guadalajara: CIESAS, 155-167.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatan*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books.
- BAK-GELLER, S. (2018). “Comida, civilización y república. El pensamiento de Rousseau en la conformación de una dieta patriótica en México”, en G. Entin (ed.), *Rousseau en Iberoamérica: lecturas e interpretaciones entre monarquía y revolución*. Buenos Aires: Editorial SB, 87-105.
- BAK-GELLER, S. (2015). “Wheat *versus* Maize. Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism”. *Journal of Interdisciplinary History of Ideas* 4(8): s/p. Disponible en <http://www.ojs.unito.it/index.php/jihi/article/view/1623>

- BAK-GELLER, S. y R. Moreno (2017) (coords.). *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*, col. Recetarios Indígenas y Populares, vol. 77. México: Secretaría de Cultura / DGCP.
- BASTOS, S. (2011). “La nueva defensa de Mezcala: un proceso de recomunalización a través de la renovación étnica”. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad* 125: s/p. Disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292011000100004
- BASTOS, S. (1996). “Los indios, la nación y el nacionalismo”. *Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad* 2(6): 161-206.
- BERTRÁN, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM.
- BOCCARA, G. (2010). “Cet obscur objet du désir... multiculturel (II): indianité, citoyenneté et nation à l'ère de la globalisation néolibérale”. *Nuevo Mundo, Mundo Nuevos*. Disponible en <http://journals.openedition.org/nuevomundo/59991>
- BONFIL, B. G. (1972). “El concepto indio en América, una categoría de la situación colonial”. *Anales de Antropología* IX: 105-124.
- BOURGES, H. y E. Casanueva (2002). “Reseña histórica sobre la nutriología en México”, en H. Bourges, J. M. Bengoa y A. O'Donnell (eds.), *Historias de la Nutrición en América Latina*. México: Sociedad Latinoamericana de Nutrición 1: 175-216.
- BRULOTTE, R. y M. Di Giovine (eds.) (2014). *Edible Identities. Food and Foodways as Cultural Heritage*. Surrey: Ashgate.
- BULNES, F. (1975). *El triste porvenir de los países latinoamericanos* [1899]. México: Contenido.
- BULNES, F. (1927). *Los grandes problemas de México* [1926]. México: Ediciones de El Universal.
- BUFFON (1798). *Historia natural, general y particular*. (Vol. 11). Madrid: Joachin Ibarra.
- BUSTAMANTE, C. M. de (1985). *Cuadro histórico de la Revolución mexicana, comenzada en 15 de septiembre de 1810 por el ciudadano Miguel Hidalgo y Costilla* [1843]. México: INEHRM.
- CAÑIZARES ESGUERRA, J. (1999). “New World, New Stars: Patriotic Astrology and the Invention of Indian and Creole Bodies in Colonial Spanish America, 1600-1650”. *American Historical Review* 104(1): 33-68.

- CÁRDENAS, J. (2003). *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* [1591]. (Libro tercero). Valladolid: Maxtor.
- CASTAÑEDA, C. y L. G. Gómez (2006). *Los pueblos de la ribera del lago de Chapala y la isla de Mezcala durante la Independencia (1812-1816)*. Guadalajara: Gobierno del Estado de Jalisco / Secretaría de Cultura / Ayuntamiento de Poncitlán.
- CHATTERJEE, P. (1993). *The Nation and its Fragments*. Princeton: Princeton University Press.
- CLARO, J. L. (2012). “Luchar venciendo o luchar derrotado”, en S. Bastos (coord.), *Mezcala: la memoria y el futuro. La defensa de la isla en el Bicentenario*. Guadalajara: CIESAS, 149-152.
- CLAVIJERO, F. J. (2009). *Historia antigua de México* [1780]. México: Porrúa.
- COMAROFF, J. y J. Comaroff (2009). *Ethnicity, Inc.* Chicago: Chicago University Press.
- CONTRERAS, J. y M. Gracia (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL (2010). Candidatura N° 00400. Nairobi, Kenya.
- DECLARATORIA DE MEZCALA (2008). Declaratoria de la Asamblea General de Comuneros de la comunidad indígena de Mezcala, 3 de febrero de 2008, en S. Bastos (coord.), *Mezcala: la memoria y el futuro. La defensa de la isla en el bicentenario*. Guadalajara: CIESAS, 79-83.
- DURÁN, I. (2015). “Los comuneros de Mezcala en confrontación con las redes institucionales de poder”. *Espiral, Estudios sobre Estado y Sociedad* 22(6): 205-232.
- EARLE, R. (2010). “‘If you Eat Their Food...’: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America”. *American Historical Review* 115(3): 688-713.
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- GAMIO, M. (1987). “Dietética popular” [1935], en *Hacia un México nuevo. Problemas sociales*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- GARCÍA CANCLINI, N. (1995). *Consumidores y ciudadanos: conflictos multiculturales de la globalización*. México: Grijalbo.

- GARINE, I. de (2014). “De la antropología de la alimentación como herramienta de conocimiento”. *Estudios del hombre* 32: 71-88.
- GERBI, A. (1960). *La disputa de Nuevo Mundo. Historia de una polémica (1750-1900)*. México: FCE.
- KATZ, E., E. Moreira, M. Fleury y P. de Robert (2016). “Valorisation des cuisines amérindiennes dans les Amériques: fêtes, foires et festivals”, en M. L. Tibério, A. A. Marta-Costa, X. Pereiro, A. Barros y S. Menezes (eds),. Actas del tercer seminario “Alimentos e manifestações culturais tradicionais/2º Simpósio internacional Alimentação e cultura: tradição e inovação na produção e consumo de alimentos”. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).
- LEY SOBRE DERECHOS Y EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS Y LAS COMUNIDADES INDÍGENAS (2006). Congreso del Estado de Jalisco.
- LÓPEZ BÁRCENAS, F. (2002). *Legislación y derechos indígenas en México*. México: Centro de Orientación y Asesoría a Pueblos Indígenas / Ediciones Casa Vieja-La Guillotina / Red-es / Centro de Estudios Antropológicos, Científicos, Artísticos, Tradicionales y Lingüísticos, Ce-Ácatl.
- LÓPEZ BELTRÁN, C. (2007). “Hippocratic Bodies: Temperament and Castas in Spanish America (1570-1820)”. *Journal of Spanish Cultural Studies* 8(2): 253-289.
- LÓPEZ MEDEL, T. (1990). *De los tres elementos: tratados sobre la naturaleza y el hombre en el nuevo mundo [1570]*. Madrid: Alianza.
- MATTA, R. (2013). “Valuing Native Eating. The Modern Roots of Peruvian Food Heritage”. *Anthropology of Food*, S8. Disponible en <https://journals.openedition.org/aof/7361>
- MATTA, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica*. Berlín: DesiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.
- MOLINA ENRÍQUEZ, A. (1909). *Los grandes problemas nacionales*. México: Imprenta de A. Carranza e hijos.
- MORENO, R. (2008). “La comunidad indígena coca de Mezcala, el sujeto de la historia en la defensa de la tierra”. Tesis de licenciatura en Historia, Universidad de Guadalajara.

- MORENO, R., M. Jacobo y J. Godoy (2006). “Los coca de Mezcala siguen vivos”. *Ojarasca* 115.
- OCHOA, A. (1985). *Los insurgentes de Mezcala*. Zamora: Colmich.
- ORELLANA, M. de (2013). *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad*. México: Artes de México.
- PIMENTEL, F. (1864). *Memoria sobre las causas que han originado la situación actual de la raza indígena de México, y medios de remediarla*. México: Imprenta de Andrade y Escalante.
- RAMÍREZ FLORES, J. (1980). *Lenguas indígenas de Jalisco*. Guadalajara: Gobierno de Jalisco, Unidad Editorial.
- RAMOS ESPINOSA, A. (1939). *La alimentación en México*. México: s/e.
- RODRÍGUEZ-ALEGRÍA, E. (2005). “Eating Like an Indian: Negotiating Social Relations in the Spanish Colonies”. *Current Anthropology*, 46(4): 551-573.
- RUFFER, Mario (2012). “El habla, la escucha la escritura. Subalternidad y horizontalidad desde la crítica poscolonial”, en S. Corona y O. Kaltmeier (eds.), *En diálogo. Metodologías horizontales en ciencias sociales y culturales*. México: Gedisa, 55-81.
- SANTOSCOY, A. (1959). *Relación de la Isla de Mexcala por los Insurgentes José Santana y Pedro Nicolás Padilla [1890]*. Guadalajara: Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.
- SPARY, E. C. (2012). *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris, 1670-1760*. Chicago / Londres: Chicago University Press.
- SUREMAIN, Ch. É. de y J. Galipaud (dirs.) (2015). *Fabric-Acteurs de Patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans le patrimoine*. París: IRD-L'Étrave.
- TANCK DE ESTRADA, Dorothy (1999). *Pueblos de indios y educación en el México colonial, 1750-1821*. México: Colmex.
- TÍTULO PRIMORDIAL DE MEZCALA (s/f) [1534]. Municipio de Poncitlán: Comisariado de Bienes Comunales Mezcala.
- VALDIVIA, M. T. (2009). “Políticas y reformas en materia indígena, 1990-2007”. *Argumentos*, 22(59): 127-159.
- VÁZQUEZ MEDINA, J. A. (2019). “Alimentación, etnicidad y segunda generación en un fenómeno de migración internacional: ser mexicano y comer mexicano en Estados Unidos”, en M. Bertrán y J. A. Vázquez Medina (eds.), *Modernidad a la carta. Manifestaciones*

locales de la globalización alimentaria en México. México: UAM-X / Icaria 193-215.

VENTOSA, J. (1947). *La alimentación popular.* México: SEP / Biblioteca Enciclopédica Popular.

HEMEROGRAFÍA

Diario de México, octubre 16, 1805; 8 de septiembre 1807.

Gazeta de México, septiembre 26, 1786.

Mural, “Atestigua Exciquio Santiago Cruz los cambios sufridos en la Isla de Mezcala”, 18 de junio 2011.

ENTREVISTAS

ENTREVISTA 1: Colaboradora más joven del recetario. Elaborada en el Paraje Insurgente, Mezcala, 2 de julio 2016.

ENTREVISTA 2: Sra. Rita, curandera. Elaborada en el patio de su domicilio particular, Mezcala, 24 de septiembre 2016.

ENTREVISTA 3: Sra. Susana, cocinera en el Paraje Insurgente. Elaborada en el Paraje Insurgente, Mezcala, 24 de septiembre 2016.

ENTREVISTA 4: Sra. Irma, cocinera en el Paraje Insurgente. Elaborada en el Paraje Insurgente, Mezcala, 24 de septiembre 2016.

ENTREVISTA 5: Rubén, miembro activo de una asociación de migrantes de Mezcala en California. Elaborada en Restaurante Denny's, Los Ángeles, California, 14 de octubre 2018.

PRINCIPIOS Y REDES DEL SABOR EN LA COCINA CRIOLLA PERUANA DE FINES DEL SIGLO XIX

SERGIO ZAPATA ACHA Y JOAQUÍN ZAPATA HUAMÁN

RESUMEN

El objetivo principal de la investigación fue determinar las combinaciones de ingredientes que definen los principios del sabor de la cocina criolla peruana a partir del recetario *Nuevo manual de la cocina peruana* (NMCP) (1895). La aplicación del análisis de redes sociales utilizando el programa Ucinet 6 para ambiente Windows nos permitió demostrar la existencia de estructuras básicas que tienen por característica combinaciones de ingredientes significativas y recurrentes. Se planteó un breve análisis de las características del recetario estudiado, de los ingredientes utilizados, además de una discusión de las redes y combinaciones encontradas, que brinda información cuantitativa de los principios del sabor que identifican este patrimonio culinario. Por último, contrario a lo que se sostiene por lo común, la cocina criolla nacional presenta una preponderancia de ingredientes foráneos no americanos, las comidas y bebidas tienen orígenes básicamente hispano-americanos y la repostería es marcadamente de origen hispano. Se constata también que no son los ajíes en general el condimento más difundido, sino más bien la cebolla y el ajo son la base de las preparaciones saladas de esta cocina.

Palabras clave: principios del sabor, redes del sabor, cocina criolla, Perú, recetas.

ABSTRACT

Flavor Principles and Networks of End-of-XIX Century Peruvian Creole Cuisine. The main purpose of this research was to determine the com-

binations of ingredients that define the flavor principles of the Peruvian Creole cuisine from the cookbook named *Nuevo manual de la cocina peruana* (NMCP) (1895). The application of social network analysis using the program Ucinet 6 for Windows allowed us to demonstrate the existence of basic structures having combinations of significant and recurrent ingredients. A brief analysis of the characteristics of the cookbook is studied, the ingredients in addition to a discussion of the networks and the combinations found, that provides us quantitative information on the principles of flavor that identify this culinary heritage. Finally, contrary to what is commonly thought, the ingredients in national creole cuisine are mainly foreign and non-American, salty preparations and beverages have Hispanic-Americans origins, and bakery is distinctly of Hispanic origin. In addition, chili peppers are not as widespread as it is believed; onions and garlic are the basis of the salty preparations of this cuisine.

Keywords: flavor principles, flavor networks, creole cuisine, Peru, recipes.

INTRODUCCIÓN

La cocina o sistema culinario, entendida como un elemento forjador de la identidad cultural de una sociedad, presenta por lo general determinados principios del sabor que se definen como combinaciones de ingredientes que proporcionan sabores recurrentes y persistentes en el tiempo, que resultan familiares y placenteros para los miembros de dicha sociedad, aunque también puedan evolucionar dinámicamente (Rozin, 2000). Esta investigación busca en primer lugar contribuir a fundamentar los conocimientos sobre el patrimonio culinario peruano mediante la determinación de los principios del sabor de la cocina criolla de fines del siglo XIX. Si bien existe consenso público en la creciente valoración de la culinaria peruana apelando a la megabiodiversidad y a los aportes e influencias de los diferentes grupos de inmigrantes, sobre todo a partir del siglo XIX, consideramos relevante para la cabal comprensión de su evolución histórica y el desarrollo futuro de la cocina nacional conocer en qué medida se han dado los aportes de los in-

gredientes foráneos y cuáles las de los nativos; qué podemos decir acerca del origen de las preparaciones en las comidas, repostería y bebidas que conforman el patrimonio culinario nacional en relación con las corrientes migratorias (principalmente china e italiana); cuáles son los sabores característicos que la identifican.

Ante la ausencia de respuestas objetivas a todas estas interrogantes, se planteó la presente investigación, orientada a las estructuras o patrones del sabor de la culinaria peruana, tema que no ha sido prácticamente estudiado aún (Zapata, 2010b). Este trabajo abre el camino al estudio de la cocina criolla peruana del siglo XIX bajo el análisis de redes sociales (ARS) y la sistematización de sus principios del sabor. Asimismo, se analizó la participación de los ingredientes y las recetas, incidiendo en sus orígenes. La cocina criolla, si bien se encuentra principalmente asociada a la región costeña y limeña en particular, ya sea por su difusión y codificación e influencia en las cocinas regionales, nos ofrece el material conveniente para un estudio inicial. El recetario *Nuevo manual de la cocina peruana* (NMCP) fue escogido por la amplia cobertura de recetas representativas de comidas, repostería y bebidas; por su difusión (cuatro ediciones entre 1895 y 1926), y por su permanencia como parte esencial de la cocina criolla (86% de las preparaciones presentadas están vigentes en la actualidad). En una primera parte, se revisó brevemente la literatura sobre redes sociales, las redes del sabor y la controversia sobre la hipótesis del *food pairing*, para derivar en los principios del sabor.

REDES SOCIALES

Wasserman, Scott y Carrington (2005) afirmaron que el ARS ha venido empleándose desde mediados de la década de 1930 con la finalidad de contribuir con las investigaciones en las disciplinas de las ciencias sociales y del comportamiento, pero no fue sino a partir de 1990 que se incrementó el interés por dicho estudio, producto de la necesidad de resolver problemas múltiples tales como conocer el proceso de difusión de una epidemia, realizar estudios organizacionales aplicados a la administración, detectar fraudes en las telecomunicaciones y estudios acerca de las redes del terrorismo. En general, el interés en las redes sociales se

debió a la necesidad de estudiar las relaciones entre entidades, así como los patrones y las implicaciones de esas relaciones. Una de las características fundamentales del estudio de redes es la inclusión de conceptos e información sobre las relaciones entre unidades o actores (Wasserman y Faust, 1994; Christakis y Fowler, 2009; Wellman y Doreian, en Santos, 2010). Las redes sociales pueden ser explicadas poniendo énfasis en la estructura que emerge de las relaciones o vínculos o desde la perspectiva del tipo de relación que vincula distintos actores dentro de la red. Además, existen dos aspectos fundamentales que caracterizan al ARS, como son la estructura o conexión, y el contenido o contagio (Christakis y Fowler, 2009; Santos, 2010).

REDES DEL SABOR

Ahn *et al.* (2011) realizaron una investigación acerca de las redes del sabor o *flavor network* aplicado al caso de ingredientes y compuestos aromáticos del sabor que son compartidos por éstos, a partir de un corpus de 56 498 recetas *online* extraídas de las páginas *web* de bases de datos estadounidenses, y una base de datos coreana, con la finalidad de comprobar la hipótesis del *food pairing*, o maridaje de los alimentos, en las cocinas occidental y oriental. La hipótesis del *food pairing* consiste en afirmar que dos alimentos que comparten compuestos químicos similares tienen mayor probabilidad de tener buen sabor combinándolos. Una visión crítica la expuso De Klepper (2011), quien indicó que no existe una teoría definitiva sobre el *food pairing* y que dicha superposición de compuestos aromáticos entre dos alimentos no constituye una garantía de éxito de la receta, sino más bien el equilibrio de sabor.

En ese sentido, un estudio realizado por Kort *et al.* (2010) para verificar la validez de la hipótesis del *food pairing* demostró que no existe validez significativa para apoyar dicha hipótesis; así, por ejemplo, en la degustación de combinaciones mezcladas, el chocolate y el tomate que compartían 43 % de compuestos aromáticos en común no tenían mejor puntuación sensorial que la coliflor y la pera, que no compartían compuestos aromáticos. En definitiva, desde la perspectiva de De Klepper (2011), el mérito de la hipótesis del *food pairing* radica en constituirse en

una herramienta creativa para proponer nuevas combinaciones exitosas, aunque también se puede lograr a partir del razonamiento lógico (por ejemplo, si las alcaparras combinan bien con las almendras y las almendras lo hacen con las manzanas, entonces las alcaparras deberían combinar exitosamente con las manzanas) o mediante la determinación de los principios del sabor de las cocinas nacionales o regionales, como sería en nuestro caso. Empero, el propósito de la investigación de Ahn *et al.* (2011) fue inaugurar una nueva manera de realizar el análisis sensorial, además de estudiar la práctica culinaria a partir del análisis de datos a gran escala y de las redes del sabor. En suma, la investigación buscaba demostrar en medio de la diversidad cultural de prácticas culinarias, expresada en la variedad de cocinas regionales, si existe una suerte de patrón general que determina la combinación de ingredientes utilizados en la cocina o principios que trascienden los gustos individuales y las recetas. En el caso específico de la red del sabor, ésta se trabajó como una red bipartita entre 381 ingredientes y los 1 021 compuestos químicos de los sabores conocidos y presentes en aquellos ingredientes. Finalmente, Ahnert (2013) propone que la creciente disponibilidad de base de datos sobre la utilización de alimentos, la química de los alimentos y la biología sensorial podrían contribuir en el establecimiento de una nueva disciplina que podría denominarse gastronomía computacional.

PRINCIPIOS DEL SABOR

Un concepto anterior al principio del sabor fue descrito por Farb y Armelagos (1985), quienes sostuvieron que lo que diferencia a las cocinas en general no son los alimentos básicos (arroz, maíz, papa, pan, pastas, etcétera), sino más bien los “principios de condimentación tradicional” característicos de cada sociedad, definidos como “una experiencia sensorial producida por la mezcla de ciertos ingredientes con aroma muy particular, que son regularmente añadidos al alimento de base durante su preparación”. Fournier (2004) considera que cada sistema culinario (cocina) posee una estructura propia cuyos elementos (métodos de cocción, alimentos de base y otros alimentos) constituyen “indicadores de

la identidad cultural”, según el concepto planteado por Bromberger (1993).

Rozin (2000) describió la noción de principios del sabor como las combinaciones de ingredientes que proporcionan sabores recurrentes y persistentes en el tiempo, los cuales proveen perfiles del sabor poderosos y característicos que son familiares y placenteros para los individuos que se encuentran dentro del sistema, siendo reconocible y replicable para los individuos que se encuentran fuera de él. Entonces, los principios del sabor informan y caracterizan una única selección étnica de ingredientes basada en tradiciones estables que evolucionan más o menos gradualmente a lo largo de generaciones y que retienen su identidad como sistemas reconocibles y reproducibles. Según esta autora, los elementos universales de los sistemas culinarios o cocinas comprenden los alimentos básicos, como sustancias de origen animal o vegetal seleccionadas por cualquier grupo humano para su preparación y consumo; las técnicas culinarias, como aquellas prácticas seleccionadas por una cultura que tienen por objetivo transformar los alimentos básicos tanto física como químicamente; el sabor, ya sea la deliberada modificación del gusto por el alimento cocinado o cualquier sabor que pueda provenir de los propios alimentos y de las técnicas culinarias utilizadas, lo que constituye una “etiqueta cultural y sensorial para el alimento que se consume en cualquier comunidad humana” (Rozin, 2000: 135). También introduce el término de sistemas del sabor para referirse a la estructura que abarca las variedades de sustancias de condimentación (ingredientes saborizantes) que constituyen las categorías comúnmente seleccionadas por cada cocina para proporcionarle sabor. Indica que esta descripción del sistema del sabor constituye una clasificación simplificada diseñada para servir de guía para descubrir y describir las prácticas del sabor de cualquier cocina. Asimismo, las categorías del sistema del sabor son con frecuencia adaptativas y capaces de cambiar, de forma tal que los ingredientes pueden tener funciones múltiples y superpuestas.

La clasificación de los sistemas del sabor en tres categorías comprende las grasas y aceites como parte del proceso de cocción o como agentes saborizantes; los componentes líquidos, vegetales o animales, frescos o fermentados (caldos, carnes, leche, tomates, salsas fermentadas, vino, etcétera); una categoría sumamente amplia que comprende una serie

de plantas aromáticas, bulbos, frutos, jugos, hojas, cortezas, vinagre y especias en general. Zapata (2010b) ha presentado, para el caso peruano, la evolución del escabeche criollo partiendo de listados de recetas conventuales del siglo XVII, hasta llegar a la combinación conocida como “a la chorrillana”,¹ la cual distingue un estilo de preparaciones actuales representativas como el lomo saltado² y el sudado³ de pescado. Con respecto a las cocinas regionales, Anhert (2013) afirma que la presencia de principios del sabor o *flavor principle*, consistente en pocos ingredientes con sabores específicos, nos permitiría investigar relaciones entre varias cocinas en función de ingredientes-base.

METODOLOGÍA

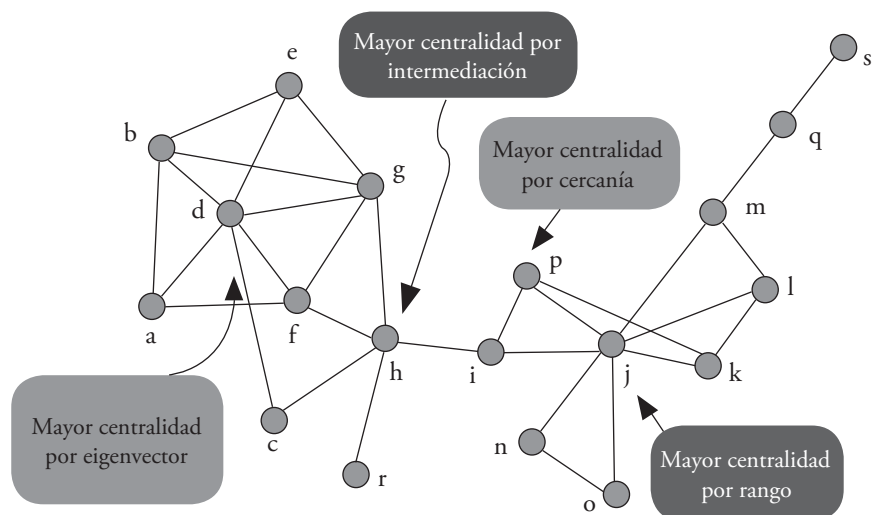
La metodología de la presente investigación se basó en el empleo de las técnicas de ARS, para lo cual se utilizó el programa Unicet 6 para ambiente Windows desarrollado por Borgatti *et al.* (2002). Este *software* consta de un editor de matrices llamado *Spreadsheet*, la herramienta para visualizar la red llamado *Netdraw* y de las herramientas para calcular las medidas de centralidad, tales como el rango o *degree*, la cercanía o *closeness*, el grado de intermediación o *betweenness* y la centralidad por *eigenvector*. Para obtener los resultados, tanto en cuanto a las mediciones de centralidad como respecto de los gráficos, se utilizaron los ingredientes de las recetas del NMCP. En términos de Feldman (2008), la centralidad permite identificar los actores principales y más significativos dentro de la red social. Dichos actores deberían recibir una atención especial en el momento de monitorear el comportamiento dentro una red. En la Figura 1 se muestran las diversas medidas de centralidad mencionadas aplicadas en una red.

¹“A la chorrillana” es el estilo culinario cuyas preparaciones tienen por componentes alguna carne o pescado, además de cebolla, ajos, manteca o aceite, pimienta, ají, tomate y vinagre.

²El lomo saltado consiste en cortes de carne de res salteados con los ingredientes de la combinación “a la chorrillana”, acompañados con papas fritas o arroz. En el NMCP figuran dos recetas precursoras: “bisté a la chorrillana” y lomito de vaca, acompañadas de papas cocidas y fritas, respectivamente.

³El “sudado” es el término con el que en algunos países latinoamericanos se conoce a la técnica del estofado.

FIGURA I. MEDIDAS DE CENTRALIDAD DE UNA RED



Fuente: Ortiz-Arroyo (2010: 30).

A partir de la figura, y a manera de ejemplificar las distintas medidas de centralidad, podemos afirmar que:

La letra “j” tiene mayor centralidad por rango porque presenta un total de siete lazos que se conectan a otros actores, puntos o nodos, como se comentará más adelante para el caso del ingrediente manteca en la red de salados que presentará un total de 1 166 lazos.

La letra “p” tiene mayor centralidad por cercanía ya que se encuentra en una posición tal que presenta la menor distancia a los demás actores en el conjunto de la red, por lo que tienen mejor accesibilidad a los demás y puede interactuar con mayor facilidad, como se comentará más adelante para el caso de la manteca, nuevamente en la red de salados.

La letra “h” tiene mayor centralidad por intermediación dado que presenta una posición favorable para actuar como un actor “puente” o conector entre partes de la red, como se comentará más adelante para el caso de la canela en la red de bebidas.

La letra “d” tiene mayor centralidad por eigenvector porque se encuentra relacionada con otros actores que a su vez resultan ser rele-

vantes dentro de la red, como se comentará más adelante para el caso del azúcar en la red de repostería.

CARACTERÍSTICAS DE LAS REDES ANALIZADAS

Los puntos o nodos corresponden a los diversos ingredientes de las recetas del NMCP que fueron agrupados en función de las categorías identificadas (entradas, sopas, ensaladas, salsas y encurtidos, arroz, menestras-verduras-tubérculos, carnes y aves, huevos, pescados y mariscos, torrijas y tortillas, otros, repostería y bebidas). El agua y la sal no se consideraron para la construcción de las matrices, los cálculos de los índices de centralidad y la elaboración de los gráficos. Los tipos de redes estudiadas son del modo 1 porque todos los actores (ingredientes) son de la misma naturaleza (a diferencia del modo 2, donde se separan dos tipos de actores diferenciados o sino actores y eventos), siendo las relaciones entre ellos directas. La matriz de relaciones fue construida para cada una de las categorías identificadas.

Las matrices se construían contabilizando cada ingrediente en función de la cantidad de lazos que los unía a cada uno de los demás ingredientes. Por otra parte, cuando una receta presentaba variaciones que constituían recetas nuevas diferenciadas, se procedió a contabilizar de nuevo los ingredientes y se simplificó el origen en función de si eran americanos, foráneos o compartidos.

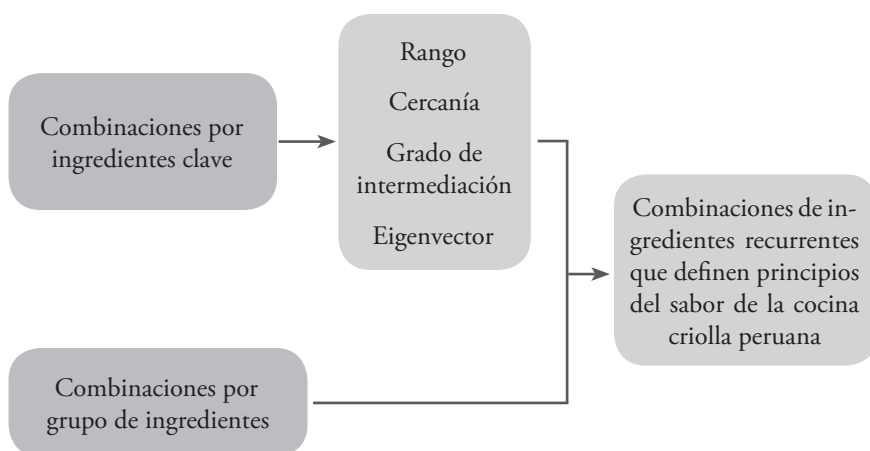
Es importante señalar que el *degree* corresponde a una medida local de centralidad ya que solamente se consideran las conexiones que tiene un nodo dentro de su vecindario para evaluar su importancia, mientras que la cercanía, el grado de intermediación y la centralidad por eigen-vector se consideran medidas globales de centralidad dado que evalúan el impacto que tiene un nodo dentro de la estructura total o la transmisión de información en la red (Ortiz-Arroyo, 2010). Sin embargo, este autor indica que, si bien las medidas de centralidad resultan ser útiles para identificar un solo actor clave, presentan limitaciones para determinar a un conjunto de actores clave, realizando la distinción entre el problema de hallar un conjunto de actores clave y la selección de actores que individualmente son clave. Por último, el ARS las considera como

estructuras estáticas, lo que no corresponde a la realidad social que se modifica a lo largo del tiempo, por lo que es necesario hacer un análisis de redes dinámicas que investigan la evolución de las relaciones sociales con el transcurso del tiempo.

DETERMINACIÓN DE LOS INGREDIENTES RECURRENTES

En la Figura 2 se muestra el esquema metodológico empleado para la determinación de los ingredientes clave y de los grupos que permiten definir los principios del sabor de la cocina criolla peruana.

FIGURA 2. ESQUEMA METODOLÓGICO



Elaboración propia.

Cabe precisar que, en lo que corresponde a las combinaciones por grupos de ingredientes, se trabajó sistemáticamente con las matrices relacionales o estructurales para explorar, columna por columna, respecto a las demás, todas las combinaciones posibles de al menos tres ingredientes para formar una red, incluyendo en la combinación inicial que constituía la receta. Posteriormente, se las ordenó en función del número de veces que se presentaban y se obtuvo la distribución y acumulación por-

centual. Esta operación se realizó para cada uno de los rubros de salados, bebidas y repostería.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Recetario NMCP

Del *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero contiene 320 preparaciones culinarias, pasteles, confites, dulces, etc. todo esencialmente criollo*, de autor anónimo y publicado en 1895, existen, además de la primera edición, si bien con ligeras variaciones y adiciones de algunas recetas, las ediciones de 1900, 1910 y 1926. En general, las sucesivas ediciones de ciertos recetarios constituyen, según Coulombe (2005), índices seguros de apego, valoración o aprecio popular. Este recetario, producto de la madurez culinaria alcanzada en las postrimerías del siglo XIX, marcaría el inicio de una etapa gastronómica que podría denominarse clásica y que se expresaría más adelante por medio de las comidas, repostería y bebidas que figuran entre las preparaciones emblemáticas de la actual cocina nacional (Zapata, 2013). Es significativo anotar que la mayoría de recetas del NMCP continúan preparándose con algunas modificaciones: en el nombre (albóndigas, papas con ají, arroz con dulce, y turrón de miel, por caiguas rellenas, papas a la huancaína, arroz zambito y turrón de doña Pepa, respectivamente), en los ingredientes en desuso (agrás, manteca de cerdo, pan de Guatemala, naranja agria), por sustitución (cáscaras de toronja por limón en las tejas) o en los acompañamientos (sin cebollitas encurtidas, nabos cocidos en la causa, y corvina frita en la ocopa). Es claro también el caso de algunas pocas preparaciones que prácticamente han desaparecido, como el ante,⁴ frijoles terranovos, piñita nuez, ajotollo, carne con chichi, champa de sal o el sango de ñajú, pero reiteramos que constituyen la excepción. Es importante recalcar también el caso de recetas del NMCP que pueden ser consideradas antecesoras directas de actuales preparaciones, como es el caso del lomito de

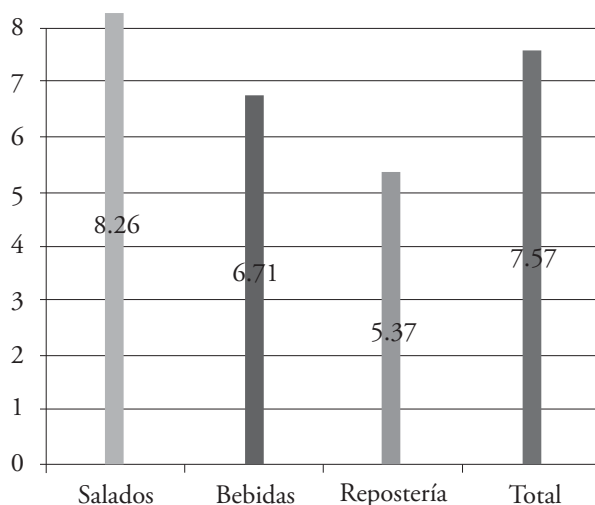
⁴Es un refresco a base de varias frutas, azúcar, vino, canela y hielo.

vaca y los pimientos rellenos, para el lomo saltado y el rocoto relleno, respectivamente.

Ingredientes

Los ingredientes extracontinentales conforman una significativa mayoría frente a aquellos de procedencia americana. Respecto a los productos mestizos (salchichas criollas, piscos, ciertos dulces, etcétera), éstos se presentan sólo en contadas recetas. En cuanto al promedio de ingredientes por receta, se observa un mínimo en las categorías “Otros” (4 ingredientes) y “Salsas y encurtidos” (4.1 ingredientes), y un máximo de 10 para las sopas y afines. Comparativamente, el promedio general de ingredientes por receta fue de 7.57 (Figura 3), valor ligeramente inferior al hallado por Ahn *et al.* (2011), con un promedio de 8 ingredientes.

FIGURA 3. PROMEDIO DE INGREDIENTES POR RECETA EN LAS CATEGORÍAS DE SALADOS, BEBIDAS, REPOSTERÍA Y EN TOTAL

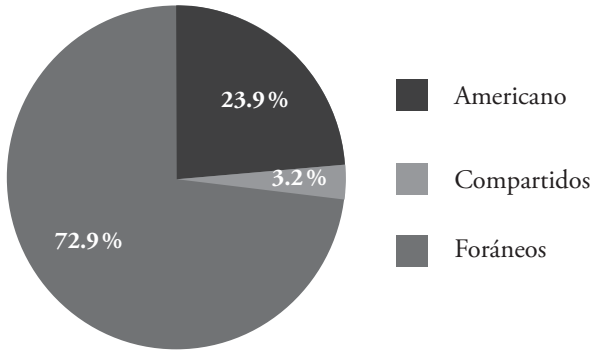


Elaboración propia.

Respecto a la distribución porcentual de los ingredientes por origen, se puede apreciar que existe un predominio de los foráneos (72.9%), porcentaje que triplica a la presencia de los americanos (23.9%). Luego,

una minoría de ingredientes que tiene un origen compartido, con solamente 3.2% del total en el recetario (Figura 4).

FIGURA 4. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LOS INGREDIENTES SEGÚN EL ORIGEN



Elaboración propia.

Combinaciones por ingredientes clave

Una primera aproximación para encontrar las combinaciones recurrentes sería mediante las medidas de centralidad. En el Cuadro 1 se muestra un resumen de las combinaciones de ingredientes clave. Ciertamente, una aproximación más profunda, confiable y, por ende, de mayor complejidad que exprese realmente cuáles son estas combinaciones específicas, debe tener en cuenta las variedades o tipos en los ingredientes. Pongamos por caso el ají. No es suficiente considerarlo de manera genérica, pues el resultado del sabor varía no sólo por la concentración de principios activos (capsaicinoides), sino también por la especie y variedad empleada según el caso (compuestos aromáticos) o la tecnología del procesamiento previo (secado, deshidratado, tostado, etcétera). Así, por ejemplo, deberá considerarse el empleo del ají amarillo (*Capsicum baccatum*) para el escabeche de pescado y la causa; el ají colorado (*Capsicum chinense*), llamado “de panca” en el NMCP, para los anticuchos; y el rocoto (*Capsicum pubes-*

cens) en la salsa de huacatay (llatan) y el chupe arequipeño, para obtener un resultado sensorial acorde con los patrones gustativos tradicionales.

CUADRO 1. COMBINACIONES DE INGREDIENTES CLAVE
PARA LOS 3 RUBROS PRINCIPALES Y LAS 11 CATEGORÍAS
DERIVADAS DEL RUBRO DE SALADOS

Rubros: combinaciones

	<i>Salados</i>	<i>Repostería</i>	<i>Bebidas</i>
	Manteca, cebolla, ajo, pimienta, orégano, ají, papa, vinagre, tomate y vaca.	Azúcar, canela, manteca, chancaca, clavo, leche, yemas, anís y harina.	Canela, clavo, azúcar, piña, almendra, limón, hielo, cereza, hoja de naranjo, naranja, almíbar, chirimoya y ciruela.
<i>Categorías: combinaciones</i>	<i>Entradas:</i> Manteca, cebolla, ají, ajo, papa, huevo, pimienta, queso, vinagre y aceituna.		
	<i>Sopas:</i> Manteca, orégano, cebolla, ajo, hierbabuena, col, tomate, garbanzos, arroz, vinagre y caldo.		
	<i>Ensaladas:</i> Aceite, vinagre, pimienta, huevo y lechuga.		

<i>Categorías: combinaciones</i>	<p><i>Salsas y encurtidos:</i></p> <p>Vinagre, ají, pimienta y cebollitas.</p>
	<p><i>Arroz:</i></p> <p>Arroz, manteca, ajo y ají.</p>
	<p><i>Menestras, verduras, tubérculos:</i></p> <p>Manteca, cebolla, ajo, papa, orégano, ají, pimienta y queso.</p>
	<p><i>Carnes y aves:</i></p> <p>Manteca, cebolla, ajo, pimienta, vinagre, orégano, papa, vaca, ají y tomate.</p>
	<p><i>Huevos:</i></p> <p>Huevo, cebolla, manteca y ají.</p>
	<p><i>Pescados y mariscos:</i></p> <p>Manteca, cebolla, pescado, ajo, pimienta, ají, vinagre, orégano y tomate.</p>
	<p><i>Torreas y tortillas:</i></p> <p>Manteca, huevo, pimienta, cebolla, harina, ajo y tomate.</p>
	<p><i>Otros:</i></p> <p>Aceituna, ají, ajo y cebolla.</p>

Elaboración propia.

Redes del sabor del recetario NMCP

1. Salados

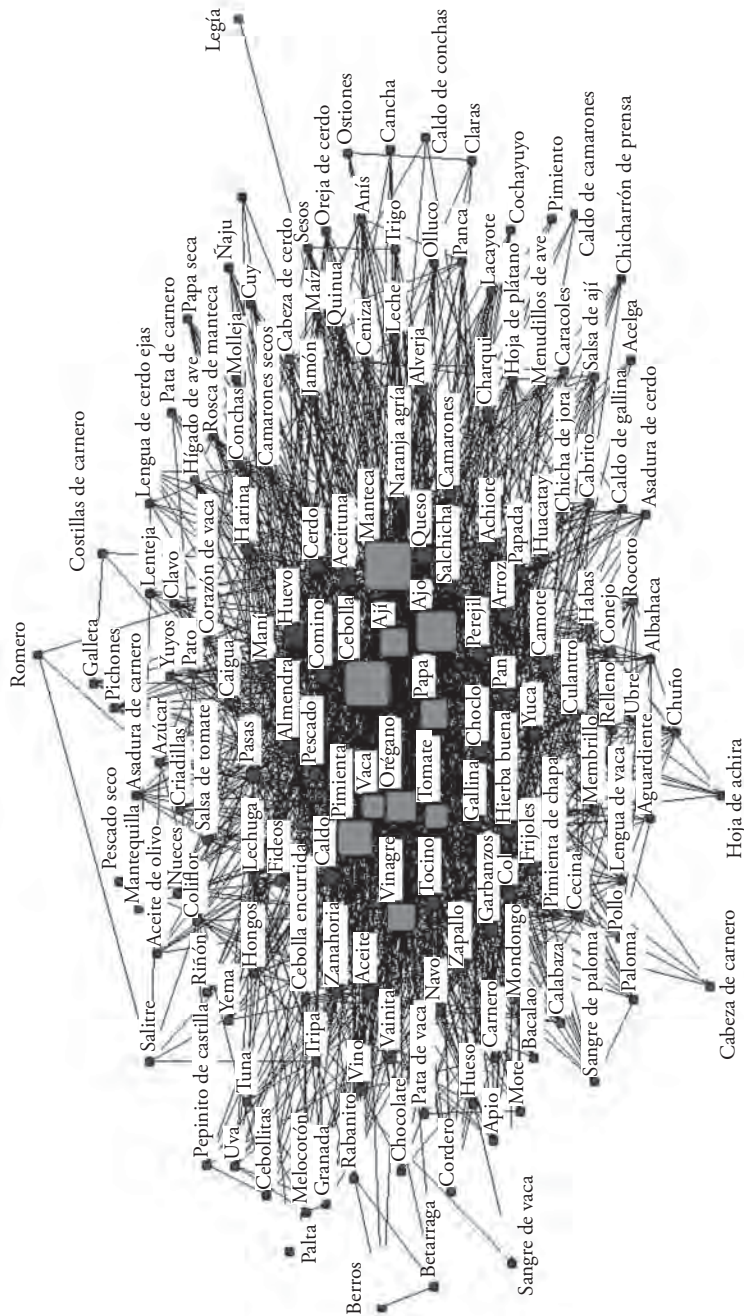
En el Cuadro 2 se puede apreciar la compleja red de salados en la cocina criolla de fines del siglo XIX, con una zona central donde figuran los principales ingredientes, de gran tamaño (color gris), especialmente en el caso de la manteca, la cebolla y el ajo, ya que presentan una mayor cantidad de lazos y una zona periférica alrededor (color negro), de menor tamaño, donde los ingredientes tienen una menor cantidad de lazos.

CUADRO 2

<i>Ingredientes</i>	<i>Color</i>
Principal	●
Secundarios o periféricos	●

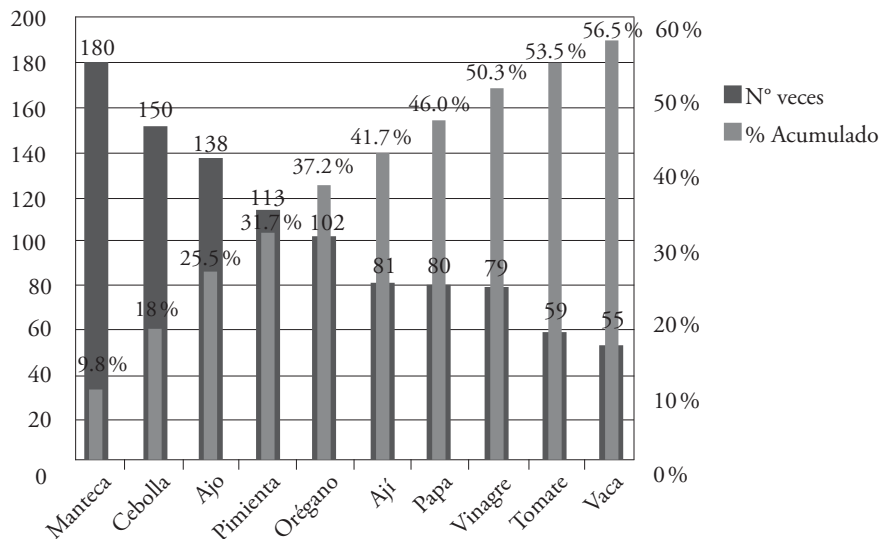
En la Figura 5, de salados, los ingredientes que destacan en orden decreciente y en términos de la cantidad de lazos fueron manteca, cebolla, ajo, pimienta, orégano, ají, papa, vinagre, tomate y vaca. Dichos ingredientes representan un porcentaje acumulado del 56.5% del total de lazos en la red (Figura 6); que conforma una combinación culinaria conocida como “a la chorrillana”, donde se comprueba su importancia, incluyendo variantes, de principio del sabor en la cocina criolla. Asimismo, se observa una tríada central constituida por la manteca, cebolla y ajo, que destaca en conjunto con la pimienta en las diferentes medidas de centralidad. En seguida, los ingredientes orégano, ají, papa, vinagre, tomate y vaca se ubican en distintos niveles de importancia de acuerdo con la medida de centralidad empleada. Cabe mencionar que el orégano supera siempre en importancia al ají, mientras que el vinagre supera al ají en términos de cercanía y grado de intermediación. De lo mencionado anteriormente, el ají no aparece como el ingrediente predominante en la cocina criolla de la época. Otra característica es la presencia mayoritaria de ingredientes foráneos en la combinación culinaria (manteca, cebolla, ajo, pimienta y orégano) en términos de la cantidad de lazos, así como en número de ingredientes presentes respecto de los americanos (ají, papa y tomate).

FIGURA 5. RED PRINCIPAL DE SALADOS



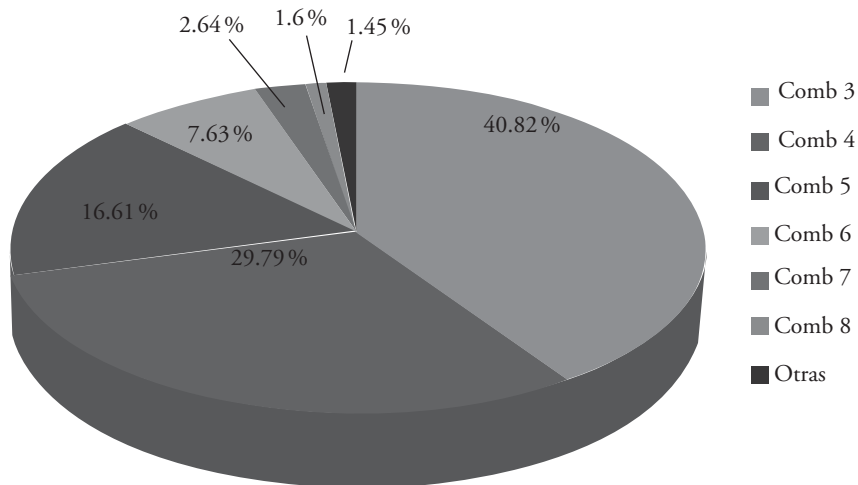
Elaboración propia. El tamaño del nodo refleja la cantidad de lazos que presenta dentro de la red.

FIGURA 6. DISTRIBUCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES POR NÚMERO DE VECES PRESENTES Y PORCENTAJE ACUMULADO DE SALADOS



Elaboración propia.

FIGURA 7. DISTRIBUCIÓN POR GRUPO DE COMBINACIONES PRESENTES EN LA RED DE SALADOS



Elaboración propia.

En la Figura 7, de un total de 9960 combinaciones presentes en la red de salados, se puede apreciar que predominan las combinaciones compartidas de 3 ingredientes con 40.82 % del total, seguidas por grupos de 4, 5, 6 y así en forma prácticamente decreciente hasta llegar a las combinaciones de 15 y 22 ingredientes, con sólo 0.03 y 0.01 %, respectivamente. El número de combinaciones similar al promedio de ingredientes en el recetario (8) fue 1.06 %. La relación de la distribución de grupos de ingredientes (primera combinación que aparece en cada caso) por número de veces presentes en las recetas y porcentaje acumulado de la red principal de salados se muestra en el Cuadro 3.

En esta relación encabeza la lista la combinación constituida por ajo, cebolla y manteca, con 0.83 % del total. En general, predominan las combinaciones de 3 y 4 ingredientes, y en menor medida combinaciones de 5 y 6 ingredientes. Existen 3 combinaciones de 6 ingredientes, que son ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta, vinagre; ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta, tomate; ajo, cebolla, manteca, orégano, tomate, vinagre. Asimismo, se observan combinaciones conformadas por ajo, manteca y vinagre como base de variantes más desarrolladas con 4 (ajo, cebolla, manteca, vinagre), 5 (ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta) y 6 ingredientes (ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta, vinagre).

En general, se trata de variantes del escabeche, cuya combinación desarrollada en el NMCP está conformada por ajos, cebolla, ají, orégano, pimienta, manteca y vinagre. Cuando se incluye tomate, se conoce como el mencionado estilo “a la chorrillana”; y en el caso de preparaciones con carne de res, como el “bisté a la chorrillana” y el “lomito de vaca” (antecesor del lomo saltado), no llevan vinagre en este recetario. Por la técnica de preparación empleada, esta combinación caracteriza también a los sudados de pescado. Las combinaciones de 3, 4 y 5 ingredientes pueden denominarse como genéricas por cuanto se presentan en varias preparaciones sin mayor especificidad necesariamente. Tomemos por ejemplo una combinación de 5 ingredientes, que incluye cebolla, ajo, orégano, tomate y vinagre. Ésta es usada en platos tan disímiles como arrimado de caiguas, asado de papas, bisté en salsa, carne con alverjitas y la sopa de fideos.

CUADRO 3. DISTRIBUCIÓN POR GRUPOS DE INGREDIENTES
EN LA RED DE SALADOS

<i>Grupo de ingredientes</i>	<i>Combinación</i>	<i>Núm. de veces</i>	<i>Porcentaje acumulado</i>
3	Ajo, cebolla, manteca.	83	0.83
4	Ajo, cebolla, manteca, orégano.	42	4.65
5	Ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta.	22	22.90
6	Ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta, vinagre.	14	37.65
7	Ajo, cebolla, manteca, orégano, pimienta, tomate, vinagre.	8	60.44
8	Aceituna, ajo, cebolla, huevo, manteca, pasas, pimienta, vaca.	5	76.61
12	Ajo, almendra, cebolla, manteca, orégano, pasas, pimienta, tocino, tomate, vaca, vinagre, vino.	3	91.01
22	Achiote, ají, arroz, camote, cebolla, col, garbanzos, hierbabuena, manteca, membrillo, orégano, papada, perejil, pimienta, pimienta de chapa, relleno, salchicha, tocino, tomate, vaca, vinagre, yuca.	1	100

Elaboración propia.

Para el caso de la combinación de 6 ingredientes, podemos ver que se trata de la base para la combinación “a la chorrillana”, mientras que la de 7 ingredientes es una variante de ésta, usada en los sudados de pescado. La combinación de 8 ingredientes corresponde a preparaciones asociadas con el picadillo. Aquellas combinaciones con mayor cantidad de ingredientes están presentes en 5 o menos veces y corresponden a preparaciones específicas o únicas, como el caso de 12 ingredientes para estofado a

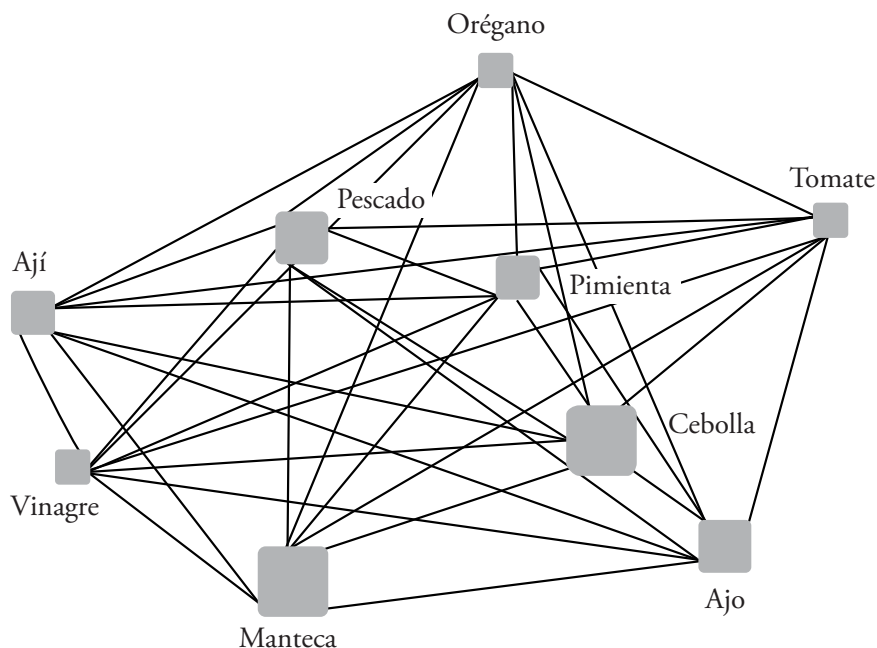
la criolla con 2 variantes o finalmente de 22 ingredientes, donde se tiene una sola preparación (puchero a la criolla).

Un examen más detallado, por ejemplo, en las combinaciones de 7 ingredientes de la red principal de salados permitirá observar varias relacionadas con el estilo “a la chorrillana”, así como aquellas del clásico picadillo, cuya base común en preparaciones como pastel de choclo, caiguas⁵ rellenas (llamadas albóndigas en el NMCP) y papas rellenas, entre otras, lleva carne, cebolla, manteca, pimienta, aceituna y pasas. Estas recetas contienen por lo general huevo duro picado y dos ingredientes que actualmente no se incluyen: orégano y tomate. Anotemos aquí que la diferencia de la presentación del huevo es importante: duro picado, como parte de la masa y acompañamiento en el caldo. Por ejemplo, en el relleno de las papas rellenas, las torrijas de carne (especie de hamburguesas) y en las albóndigas, respectivamente. Otra combinación recurrente en el NMCP es la del adobo, preparación que se consigue por maceración de carnes en una mezcla de ingredientes, como paso previo a la cocción, y que está conformada básicamente por vinagre, comino, ajos y pimienta. A éstos se puede agregar ají, achiote, y orégano. Como ejemplos de esta combinación, tenemos las recetas de carne en adobo, choncho enrollado y los anticuchos. En este recetario sólo aparece una receta de la combinación para el seco (“seco de cabrito”). Los secos son guisos de carne (cabrito, cordero, res o ave), que se caracterizan por presentar una salsa espesa y el uso del culantro, chicha o cerveza. Algunas variantes derivadas de éstos son el arroz con pato, el aguadito y el arroz con pollo.

Las combinaciones de picadillos aparecen postreramente, en posiciones terminales de la relación presentada. También encontramos en el recetario una combinación conformada básicamente por maní, ajos, cebolla, además de ají o pimienta (“Cuyes con ají” y “Gallina en jérrigue”). Este último guiso tendría como precursor al “jerricote”, una antigua preparación europea que empleaba almendras, especias y caldo de gallina para la cocción. En general, la carapulca y la ocopa, conocidas preparaciones tradicionales criollas que comparten esta combinación, llevan maní, sin embargo, en este recetario no está incluida esta fabácea.

⁵ Caigua es el nombre común para *Cyclanthera pedata* Schrad.

FIGURA 8. RED PRINCIPAL DE PESCADOS Y MARISCOS



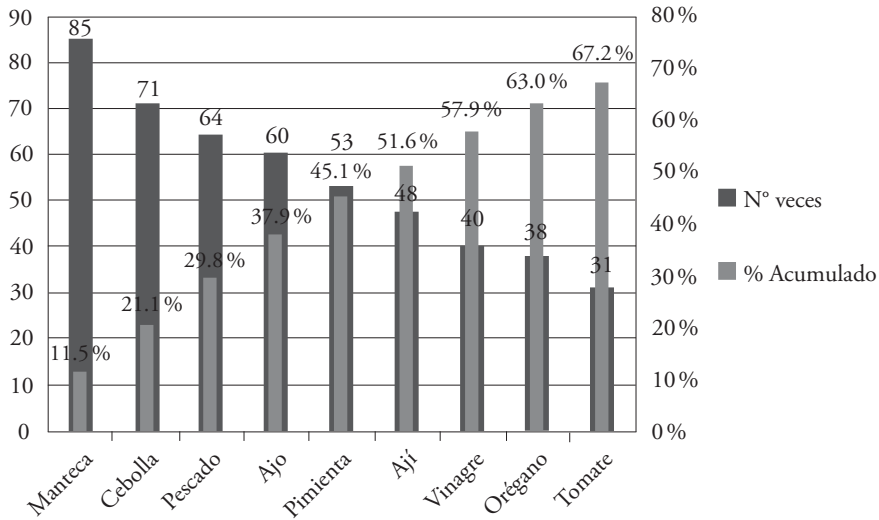
Elaboración propia

En la Figura 8 se puede observar en la red principal de la categoría de “Pescados y mariscos” a dos variaciones de la combinación culinaria “a la chorrillana” con la presencia del pescado, en lugar de vaca, y la ausencia de la papa. Esta combinación se emplea en la preparación de los sudados. En esta red destacan, en orden decreciente, los siguientes ingredientes, en términos del número de veces presentes: manteca, cebolla, pescado, ajo, pimienta, ají, vinagre, orégano y tomate. Dichos ingredientes suman un porcentaje acumulado del 67.2% del total (Figura 9).

2. Repostería

En la red de repostería destacan, en orden decreciente, los siguientes ingredientes en términos del número de veces presentes: azúcar, canela, manteca, chancaca, clavo, leche, yema, anís y harina (Figura 10). Dichos ingredientes suman un porcentaje acumulado del 52.4% del total (Figura 11). Se aprecia que el azúcar y la canela presentan las me-

FIGURA 9. DISTRIBUCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES POR NÚMERO DE VECES PRESENTES Y PORCENTAJE ACUMULADO PARA PESCADOS Y MARISCOS



Elaboración propia.

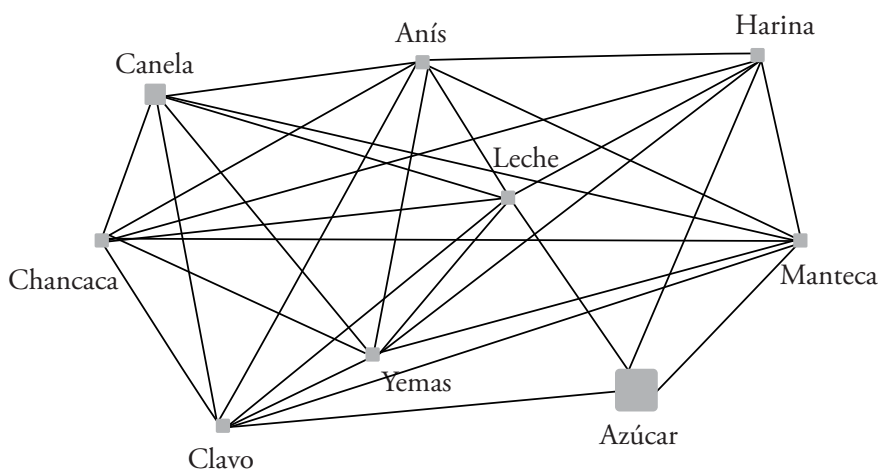
jores medidas de centralidad. Además, se observa cómo el azúcar supera en todos los índices de centralidad a la chancaca⁶ como endulzante típico (aunque no necesariamente mayoritario) en la repostería criolla. En seguida, los ingredientes como manteca, chancaca, clavo, leche, yemas, anís y harina se ubican en distintos niveles de importancia de acuerdo con la medida de centralidad empleada. Al observar la red de repostería (ubicación minoritaria de la harina), queda claro que no serán los productos horneados (tortas, pasteles, bizcochos, etcétera) aquellos con una mayor presencia en la repostería criolla. Por el contrario, la representatividad de este rubro se muestra con preparaciones como las mazamoras, budines, dulces, etcétera.

Adicionalmente a esta característica, el *ratio* de canela-clavo es de alrededor de 2:1, relación que es inferior a la encontrada en compendios de recetas anteriores, donde el *ratio* era de 3:1, lo que podría interpretar-

⁶Chancaca es el término con que se conoce, en Perú y otros países andinos, al azúcar de caña sin refinar. Equivale a panela o piloncillo.

se como una disminución en la preferencia por el gusto de esta especia (Zapata, 2010a). Respecto al origen, los ingredientes principales de la red que constituyen la combinación de repostería son claramente foráneos, donde se hallan ingredientes americanos como el maíz y el camote con niveles de centralidad inferior a los ingredientes clave hallados.

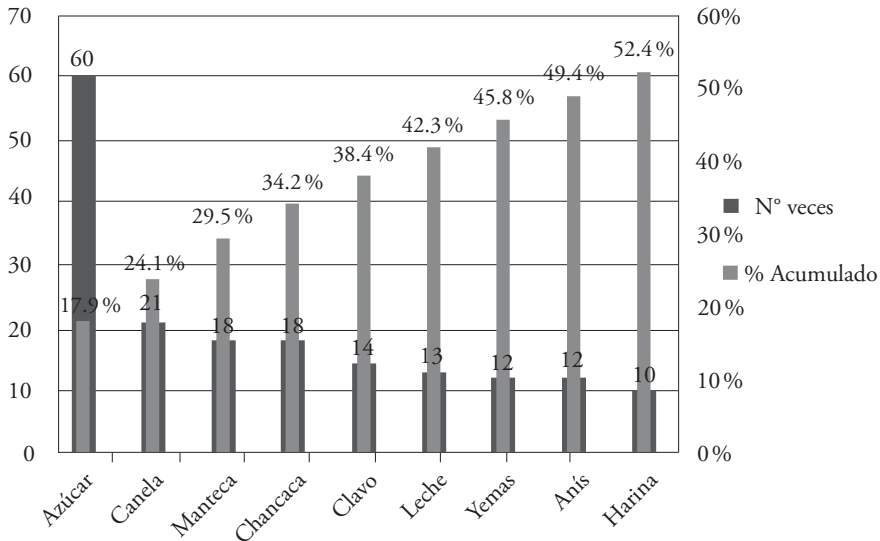
FIGURA 10. RED PRINCIPAL DE REPOSTERÍA



Elaboración propia.

Respecto a los grupos de ingredientes, tenemos 29 combinaciones que representan un 50.2% del total de combinaciones formadas, de los cuales se obtuvieron 24 combinaciones de 3 ingredientes y 5 combinaciones de 4 ingredientes, siendo la más destacada la combinación de azúcar, harina y manteca a nivel de 3 ingredientes (7 veces repetidas) y la combinación azúcar, canela, leche y yemas a nivel de 4 ingredientes (5 veces repetidas). En este grupo de combinaciones, la canela en asociación con el clavo de olor se encuentra como parte de 4 combinaciones (15 veces repetidas), mientras que la canela y el anís lo hacen en 5 combinaciones (14 veces repetidas), lo que demuestra una relativa mayor preferencia por la primera asociación.

FIGURA 11. DISTRIBUCIÓN DE INGREDIENTES
POR NÚMERO DE VECES PRESENTES Y PORCENTAJE ACUMULADO
DE LA RED PRINCIPAL DE REPOSTERÍA



Elaboración propia.

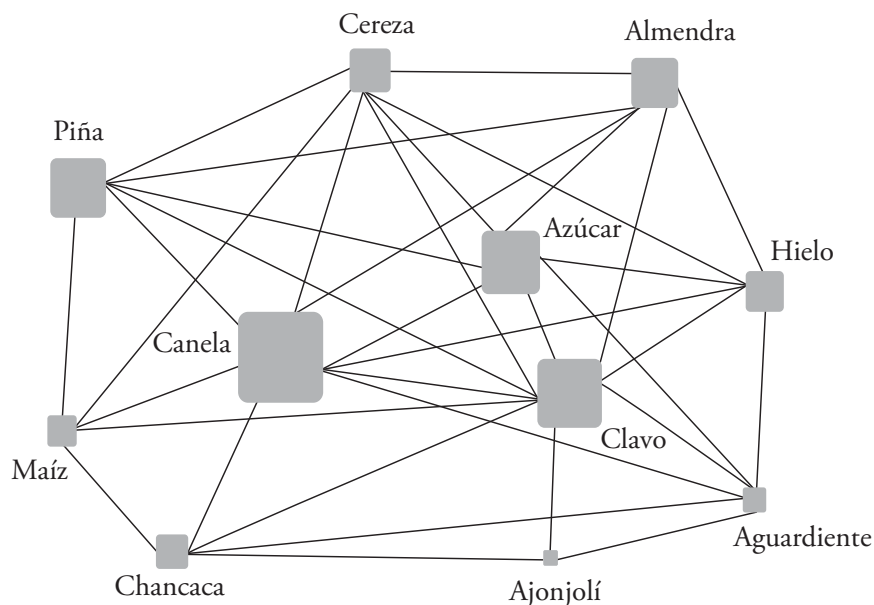
3. Bebidas

En la red de bebidas destacan, en orden decreciente, los siguientes ingredientes en términos del número de veces presentes en la red: azúcar, canela, clavo, chancaca, maíz, piña, aguardiente, ajonjolí, almendra, cereza y hielo (Figura 12). Dichos ingredientes suman un porcentaje acumulado del 51.9% del total (Figura 13). Asimismo, se observa que la canela lidera con las mejores medidas de centralidad en términos de rango, cercanía, grado de intermediación y eigenvector. Adicionalmente, se observa cómo el azúcar supera de nuevo a la chancaca en todas las medidas de centralidad como endulzante natural de las bebidas criollas.

En general, los ingredientes con mayor importancia según los distintos índices de centralidad son canela, clavo, azúcar, piña y almendra. Los demás ingredientes, tales como limón, hielo, cereza, hoja de naranjo, naranja, almíbar, chirimoya y ciruela, ocupan la misma posición relativa de centralidad por rango, cercanía, grado de intermediación, salvo en el

caso del eigenvector, en donde la hoja de naranjo es desplazada al último lugar. Respecto al origen, los ingredientes principales de la red son de nuevo foráneos (canela, clavo, azúcar, almendra, limón), y sólo se encuentran la piña y la chirimoya como ingredientes americanos.

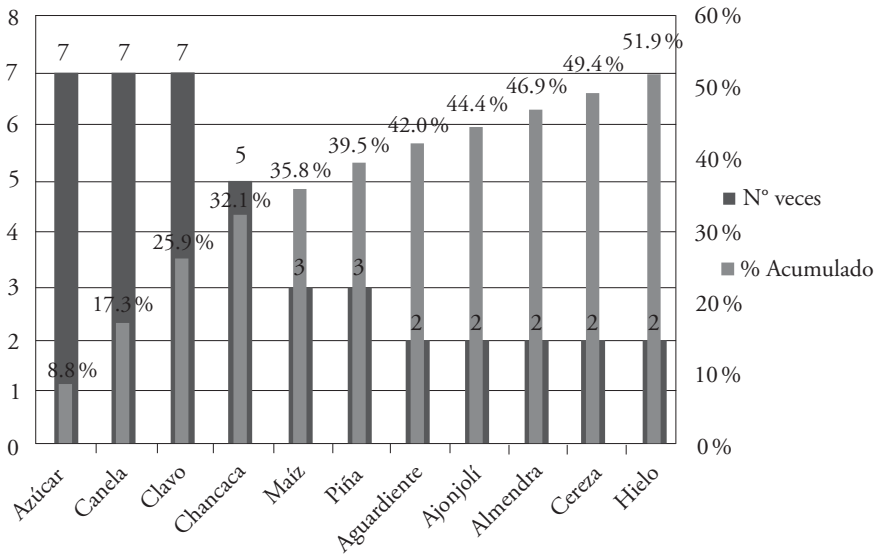
FIGURA 12. RED PRINCIPAL DE BEBIDAS



Elaboración propia.

En relación con los grupos de ingredientes para bebidas, tenemos 29 combinaciones que representaron un 100% del total de combinaciones formadas, de las cuales se obtuvieron 9 combinaciones de 3 ingredientes y 4 combinaciones de 4 ingredientes, 2 combinaciones de 7 ingredientes y 1 combinación de 5, 6, 9, 10 y 18 ingredientes. Además, destaca la combinación azúcar, clavo, maíz y piña a nivel de 4 ingredientes (chicha morada).

FIGURA 13. DISTRIBUCIÓN DE INGREDIENTES POR NÚMERO DE VECES PRESENTES Y PORCENTAJE ACUMULADO DE LA RED PRINCIPAL DE BEBIDAS



Elaboración propia.

CONCLUSIONES

A partir del estudio del NMCP se han identificado combinaciones de ingredientes significativas y recurrentes (principios del sabor) en comidas, repostería y bebidas que caracterizan a la cocina criolla de fines del siglo XIX.

Los ingredientes utilizados en la cocina criolla peruana de fines del siglo XIX son mayoritariamente de origen foráneo (no americano). Es significativo, en ese sentido, señalar la mayor presencia de ingredientes como cebolla, ajo, pimienta y orégano en comparación con el nativo ají, lo que muestra la relativa sobrevaloración de éste último en una cocina mestiza que se muestra ya consolidada en aquella época. Sin embargo, cabe señalar la participación diferencial del ají como condimento presente en las combinaciones emblemáticas seleccionadas (“a la chorrilla-

na”, adobos y secos) como resultado del mestizaje de estas preparaciones al evolucionar en recetas propias de este patrimonio culinario, lo que difiere comparativamente de las preparaciones prehispánicas o europeas que les dieron origen.

Sobre este punto, podríamos indicar además que la combinación del picadillo es la que menos habría variado respecto a las preparaciones que le dieron origen (europeas). Es decir, la no inclusión del ají, como sí es el caso de las demás combinaciones identificadas.

Los sistemas del sabor encontrados tienen orígenes mestizos, básicamente hispanoamericanos en las comidas y bebidas. La primacía hispana se presenta de manera clara en la repostería.

En el rubro de salados, el escabeche dio lugar a la combinación denominada “a la chorrillana”, como principio del sabor básico de la cocina criolla peruana estudiada. Esta combinación se usa en pescados, carnes y aves, entre otros. Las variantes que encontramos en la actualidad corresponden a los sudados de pescado y los saltados de carne que, a diferencia de los escabeches, por lo regular llevan tomate.

Los adobos son la base para preparaciones criollas, como los anticuchos (brochetas de trozos de corazón de vaca cocidos a las brasas) y los adobos de carnes en general. La maceración se caracteriza por el uso del vinagre, comino, ajos y pimienta.

El picadillo se usa a manera de relleno en preparaciones que figuran en el NMCP, como la papa rellena, la empanada criolla, el pastel de choclo y las albóndigas (caigua rellena). También se le emplea hoy en día como relleno en la empanada criolla o en el arroz tapado.

Las combinaciones con maní aparecen como no consolidadas aún, aunque podría explicarse de alguna manera por el carácter más andino de las preparaciones representativas y por el hecho de tratarse de un recetario criollo con predominancia costeña. Notemos en este caso la ausencia de este ingrediente en dos preparaciones tradicionales: la carapulca y la ocopa.

En síntesis, podemos afirmar que las combinaciones presentadas como “a la chorrillana”, picadillo, adobo y el seco, son vigentes en la actualidad como principios que definen el sabor de la cocina criolla en las preparaciones de salados.

En repostería se distinguen las mazamorras, budín (de pan), leche asada, leche crema y leche migada. En general, nos encontramos frente a una repostería con más dulces que productos horneados. En otras palabras, predominan los dulces de “olla”, por así decirlo, donde destaca la combinación de azúcar, canela, leche y yemas. En cuanto a las especias utilizadas, la asociación de la canela y el clavo de olor predominan frente a aquéllas con el anís.

En las bebidas destacan las preparaciones de maíz, fermentadas o no, como la chicha de jora o la chicha morada, respectivamente. De nuevo resalta el uso de la canela y el clavo como agentes saborizantes.

Por último, la proyección de esta investigación permitiría conocer las tendencias de la cocina y su aplicación. En nuestro caso, se trata de fundamentar el conocimiento de la cocina criolla peruana, sus orígenes y evolución mediante la sistematización cuantitativa de sus principios del sabor.

BIBLIOGRAFÍA

- AHN, Y., S. Ahnert, J. Bagrow y A. Barabási (2011). “Flavor Network and the Principles of Food Pairing”. *Scientific Reports* 1(196). Disponible en <https://www.nature.com/articles/srep00196>
- AHNERT, S. (2013). “Network Analysis and Data Mining in Food Science: The Emergence of Computational Gastronomy”. *Flavour* 2(4). Disponible en <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-2-4>
- ANÓNIMO (1895). *Nuevo manual de la cocina peruana. Escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero. Contiene 320 preparaciones culinarias, pasteles, confites, dulces, etc. todo esencialmente criollo.* Lima: Librería Francesa Científica / Casa Editora J. Galland.
- BORGATTI, S., M. Everett y L. Freeman (2002). *Ucinet 6 for Windows: Software for Social Network Analysis.* Harvard (Massachusetts): Analytic Technologies.
- BROMBERGER, C. (1993). “L’ethnologie de la France et le problème de l’identité”. *Civilisations* 17(2): 45-63.

- COULOMBE, C. (2005). “Entre l’art et la science: la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec”. *Revue d’histoire de l’Amérique française* 58(4): 505-533.
- CHRISTAKIS, N. y J. Fowler (2009). *Connected: The Surprising Power of our Social Networks and How they Shape Our Lives*. Nueva York: Hachette Book Group.
- FARB, P. y G. Armelagos (1985). *Anthropologie des Coutumes Alimentaires*. París: De Noël.
- FELDMAN, R. (2008). “Link Analysis in Networks of Entities”, en F. Fogelman-Soulié, D. Perrotta, J. Piskorski y R. Steinberger (eds.), *Mining Massive Data Sets for Security: Advances in Data Mining, Search, Social Networks and Text Mining, and their Applications to Security*. Ámsterdam: IOS Press, 186-197.
- FOURNIER, D. (2004). “La cocina de América y el intercambio colombiano”, en M. Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 118-131.
- KLEPPER, M. de (2011). “Food Pairing Theory: A European Fad”. *Gastronmica* 11(4): 55-58.
- KORT, M., B. Nijssen, K. Van Ingen-Visscher y J. Donders (2010). *Food Pairing from the Perspective of the ‘Volatile Compounds in Food’ Database*. Disponible en Consulta <https://home.zhaw.ch/yere/pdf/Teil146%20%20Expression%20of%20Multidisciplinary.pdf>
- ORTIZ-ARROYO, D. (2010). “Discovering Sets of Key Players in Social Networks”, en A. Ajith, A. Hassanien y S. Václav (eds.), *Computational Social Network Analysis: Trends, Tools and Research Advances*. Londres: Springer, 27-47.
- ROZIN, E. (2000). “The Role of Flavor in the Meal and the Culture”, en H. Meiselman (ed.), *Dimensions of the Meal: Science, Culture, Business, Art of Eating*. Nueva York: Aspen Publishers, 134-142.
- SANTOS, M. (2010). “Análisis de redes sociales y rendimiento académico: lecciones a partir del caso de los Estados Unidos”. *Debates en Sociología* 35: 7-44.
- WASSERMAN, S. y K. Faust (1994). *Social Network Analysis: Methods and Applications*. Nueva York: Cambridge University Press.
- WASSERMAN, S., J. Scott y P. Carrington (2005). *Models and Methods in Social Network Analysis*. Cambridge: Cambridge University Press.

- ZAPATA, S. (2013). “Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX”. *Boletín de Lima* 171: 43-61.
- ZAPATA, S. (2010a). “Manual de buen gusto: estudio de un recetario peruano impreso en 1866”, en *Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- ZAPATA, S. (2010b). “Principios del sabor en la gastronomía peruana”, en *Fiestas y rituales: memorias, X encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de países iberoamericanos*. UNESCO, 441-460.

HERENCIA HÍBRIDA.
LOS CUENTOS DE CURRY
Y LA COMIDA *MUGHLAI*
DENTRO Y FUERA DE INDIA

ISHITA BANERJEE-DUBE

RESUMEN

Este ensayo examina las deliciosas y cambiantes vidas de dos emblemáticos platillos “indios” —el curry y el *kebab*— con el propósito de plantear algunas cuestiones importantes sobre las nociones de *autenticidad*, *patrimonio*, *herencia* y *cocina nacional*. Al examinar los préstamos constantes, las combinaciones, las adaptaciones y las hibridaciones inherentes no sólo de la “comida india”, sino también de la historia de la comida y de la cocina en general, se plantean interrogantes sobre lo *auténtico*, lo *puro*, lo *natural* y lo *nacional*. Estas construcciones crean fronteras rígidas y “otros” esencializados. Las combinaciones y los préstamos de la comida y la cocina, por otro lado, abren un espacio para argumentar cuestiones en favor de lo “intermedio”, de lo híbrido, de lo impuro y de lo inauténtico.

Palabras clave: cocina, curry, híbrido, herencia, nación.

ABSTRACT

Hybrid Heritage. Tales of Curry and Mughlai Food in India and Beyond. This essay explores the flavorful and changing lives of two emblematic “Indian” dishes —the curry and the kebab— in an effort to raise important questions about notions of *authenticity*, *patrimony*, *heritage* and *national cuisine*. Examining the constant borrowings, blends, adaptations, and hybridizations inherent not just in “Indian food” but in

histories of food and cooking in general, it argues for an interrogation of the *authentic*, the *pure*, the *natural*, and the *national*. Such constructions create rigid frontiers and essentialized “others”. The blends and borrowings of food and cooking, on the other hand, open up a space to argue in favor of the “in-between”, the hybrid, the impure and the inauthentic.

Keywords: cuisine, curry, hybrid, heritage, nation.

INTRODUCCIÓN

Michael Billig, en su provocativa reformulación de las naciones y el nacionalismo, escribe que las naciones se “reproducen” a diario de “una forma banalmente mundana” siendo que “el mundo de naciones es el mundo del día a día, el terreno familiar de los tiempos contemporáneos” (1995: 6). Tal aseveración cuestiona la noción afamada de que el nacionalismo sigue siendo importante sólo en las naciones ubicadas en algún lugar de la periferia, y de que el ánimo del nacionalismo es sólo “temporal” en las naciones establecidas y es revivido sólo en momentos de crisis. La crítica de Billig nos lleva a considerar el sistema entero de creencias, suposiciones, hábitos, representaciones y prácticas que reproduce cada nación diariamente de una forma “banalmente mundana”.

Ciertamente, no hay una única versión de este sistema de creencias y prácticas, y tampoco los procesos de reproducción siguen la misma senda. Al mismo tiempo, hay una figuración continua que hace memoria del carácter de la nación en la arena cotidiana, resultando un nacionalismo “endémico” en todas las naciones —en aquellas “establecidas”, en las relativamente nuevas que han llegado a convertirse en tales a partir de la descolonización, así como en las que luchan por alcanzar este carácter de nación—.

Para muchas de las naciones establecidas, la comida o la cocina nacional ofrece un elemento importante en esta figuración cotidiana de la cultura nacional y de la nación. La cocina francesa o la comida francesa aparecen como un caso evidente por sí mismo: no se hacen preguntas acerca de las formas en las que esta cocina ha sido construida y continúa

construyéndose. Lo mismo aplica para la comida italiana o la inglesa, que, a pesar de que no es vista por lo general como una cocina de alto nivel, frecuentemente es despreciada como una sin mucho sazón ni sabor.

Igor Cusack (2000: 207), quien ha extendido la formulación de Billig sobre el “nacionalismo banal” a su propio estudio de la cocina africana, lo pone en los siguientes términos: “Además de los himnos y banderas nacionales, la cocina forma parte cada vez mayor de las secciones de la ‘cultura nacional’ que se muestra en las páginas *web* oficiales de las naciones”. Los platillos nacionales, por tanto, son elementos cruciales de este “nacionalismo banal” en el sentido que, discretamente, marcan la nación a diario.

México ofrece un ejemplo ilustrativo de esta figuración discreta pero palpable. La cocina mexicana tiene un reconocido estatus de cocina nacional, declarada como herencia cultural o Patrimonio Cultural Inmaterial por parte de la UNESCO en 2010. En una nación que ha experimentado el proceso histórico actual de colonialismo (y colonización), este patrimonio sugiere asuntos importantes acerca de lo que constituye la comida mexicana. Y aquí el trabajo de Bak-Geller (2016: 241) sobre los mitos culinarios de la nación mexicana se aproxima en buena medida al trabajo de Cusack (2000: 207), en el sentido de que demuestran el “carácter completamente político” de los mitos y actores fundacionales y su presencia en las “ideologías dominantes y las estructuras de poder relacionadas” en la construcción de una cocina nacional. Quizá es la necesidad de elidir dichas tensiones y de encubrir la exclusión selectiva y abstracta que necesariamente acompaña la construcción de una cocina nacional lo que ha motivado a los discursos oficiales a destacar, de manera recurrente, que la cocina nacional es “auténtica, única y representativa del territorio nacional entero”. Además, se trata de un elemento que sirve para establecer un “lazo indisoluble entre los habitantes de una nación” (Bak-Geller, 2016: 224), lo cual crea un patrimonio meritorio de una nación consciente y orgullosa de su mestizaje.

El trabajo de Ayora Díaz (2012: 2), por otro lado, hace hincapié en cómo esta tendencia “territorializadora” y homogeneizadora de la comida nacional mexicana coexiste en constante tensión con el impulso “deterritorializador” de la comida regional yucateca. Mientras que el Estado mexicano intenta colonizar las cocinas regionales en su construc-

ción cultural de la comida mexicana, las prácticas textuales y culinarias en Yucatán definen y “vuelven rutinarias” la diferencia entre la comida yucateca y la mexicana, al mismo tiempo que una tiene influencia sobre la otra y hay “préstamos simultáneos”. Para mí, el punto importante es la construcción cultural recíproca y el préstamo, lo que refuerza mi argumento sobre las construcciones contingentes de fronteras rígidas y esencialistas.

El estudio de Richard Wilk (2002: 69) sobre la comida y el nacionalismo en Belice ubica lo local y lo global como “compañeros íntimos” más que “fuerzas que luchan” para rastrear los antecedentes “globales” de la comida beliceña, y argumenta que el desarrollo reciente de la cocina nacional en Belice ha sido también el resultado de un “proceso absolutamente global”. En otras palabras, la criollización y el mestizaje han sido compañeros constantes de la cocina beliceña aun cuando las viejas identidades abren paso a las nuevas.

Teniendo estas mezclas y préstamos en mente, traslademos nuestra atención hacia un encuentro colonial diferente, aquel entre India y Gran Bretaña, para ver qué panorama nos ofrece. A pesar del rango inferior normalmente conferido a la comida inglesa en la jerarquía de cocinas, el Reino Unido ha intentado en la actualidad mostrar una variedad en su paleta de sabores al incorporar los de su pasado colonial.

Tal intento de enfrentar el pasado colonial y reconocer el multiculturalismo inherente en la Inglaterra del presente se vio reflejado en la afirmación de Robin Cook en 2001, el entonces ministro británico de Asuntos Exteriores, en el sentido de que el pollo *tikka masala*, platillo de India, era el nuevo “platillo nacional” británico. De inmediato, Cook fue condenado severamente por críticos gastronómicos que declararon que el platillo era en realidad una invención británica —un ejemplo de la facilidad de los británicos para reducir toda comida “extranjera” a su forma más inapetente e incomible— y que el pollo *tikka masala* era un mejunje sin *pedigree* de algún cocinero británico, y no una alta creación de un *chef* indio. En toda esta controversia, el intento de Cook para subrayar el multiculturalismo como marcador del Reino Unido del siglo XXI quedó de lado. Para Cook, lo importante no era si el platillo era una invención británica. Lizzie Collingham (2006), autora de dos libros reconocidos sobre el curry, hace referencia a esta controversia y recupera

el espíritu de Cook. Ella plantea dos preguntas importantes en su libro *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors*: ¿Qué significa verdaderamente la autenticidad? Y ¿es realmente la autenticidad el criterio correcto para juzgar una comida india?

Estas preguntas nos traen de vuelta a la cuestión del patrimonio. Aquí es importante recordar que la comida, como un elemento clave de la cultura material, moldea de manera crucial las identidades individuales y colectivas y es, por esta razón, un modo significativo de vivir la nación en la vida diaria (Palmer, 1998: 183). Por ende, la comida o la cocina no es neutral ni “inocente”, pero es producto de ideologías dominantes y estructuras de poder (Cusack, 2000: 208). Si prestamos atención a estos señalamientos, es fácil comprender por qué las políticas y prácticas de “patrimonialización” alimentaria son fomentadas en la actualidad tanto por Estados, gobiernos y ministerios como por barrios, pueblos y actores locales vertical y horizontalmente (Suremain, Bak-Geller y Matta, 2016: 139). Tales prácticas intentan conferir una esencia transhistórica e inmutable a la cocina y convertirla en un patrimonio eterno para la nación/comunidad/pueblo. Cabe señalar que la palabra *authentic*, en inglés, de acuerdo con el *Merriam-Webster Online Dictionary*, tiene un doble sentido: una réplica o algo hecho de la misma manera que el original, y algo “verdadero de la personalidad, espíritu o carácter de alguien”.¹ A partir de esta doble acepción, se puede entender cómo la *autenticidad* habilita la perpetración de dos afirmaciones en apariencia contradictorias: ser una réplica/reproducción del original, y una invención creativa de un sujeto “auténtico”.

ASUNTOS MEDULARES

En este ensayo me gustaría explorar la cuestión de autenticidad como parte inherente de la noción de patrimonio alimentario. Basándome en el texto de Collingham, tomaré el caso de la “comida india” para ver qué papel juega la *autenticidad* en tal comida. Esta exploración servirá para argumentar que la cocina y la gastronomía en distintas sociedades, cul-

¹ Cf. <https://www.merriam-webster.com> (acceso: 25/02/2017).

turas y épocas son esencialmente el resultado de la confección de ingredientes, ideas, ideologías e imaginación, todas permeadas por relaciones de poder y por experimentos creativos. En otras palabras, estoy abogando por un replanteamiento de la *herencia* y el *patrimonio* al desentrañar las diversas mezclas y preparaciones que subyacen a las comidas alrededor del mundo. Es decir, no parto de una idea de multiculturalismo en el sentido de que las diferentes culturas ya existen como entidades plenas e íntegras y se mezclan, sino de que la hibridación² es un fenómeno integral de las culturas culinarias (y la cultura en general).

El brillante trabajo de Toby Peterson (1980) mostró la enorme influencia de la teología islámica sobre la comida de la elite europea a partir de 1300, derivada de la traducción del Corán al latín a mediados del siglo XIII (1980: 320-321). La asociación íntima entre el acto de comer y el placer sensual en la teología musulmana —ilustrada ya en algunas representaciones europeas del jardín de las delicias— provocó una seria inquietud en el mundo cristiano, el cual difícilmente podía vincular la religión y la sensualidad, donde las elites europeas relacionaban de manera diferente el comer y los placeres terrenales. La “filosofía de la satisfacción” que hablaba de la cosecha del placer en esta vida a través de la relación entre una buena vida y el buen comer, en franco contraste con la austeridad y temperancia predicada por los cristianos, ocasionó una revolución en la cocina de la elite desde aproximadamente el 1300. La revolución consistió, según Peterson, en el uso abundante de especias y condimentos para sazonar los platillos. Tal revolución venía acompañada de un marcado cambio en la actitud con respecto a la comida, que ahora se servía para “gratificar los sentidos”.

Jo Monroe (2005: 25) comprueba el uso de especias en la comida inglesa medieval. El primer libro de cocina elaborado por los cocineros de Ricardo II en 1390 mostraba que la cocina inglesa no era tan insípida como normalmente se supone. Algunos platillos eran “sorprendentemente picantes”. La comida de la aristocracia inglesa emplea especias como jengibre, canela, nuez moscada, clavo, comino, cilantro y galangal dos siglos

²Mi uso de la palabra híbrida va en el sentido de una mezcla o combinación constante, es decir, algo que está compuesto de elementos heterogéneos. Evidentemente, soy consciente del uso crítico de la palabra híbrida por parte de otros académicos. Véase, por ejemplo, Homi Bhabha (1993) y García Canclini (1990).

antes que los comerciantes de la Compañía Inglesa de Indias Orientales comerciaran con la India. El mismo autor menciona que la pimienta negra, el “oro negro”, había atraído a comerciantes a la India —la parte peninsular del oeste, para ser preciso— desde tiempos muy antiguos y había creado “el mito de India” como “Edén del este” (Monroe, 2005: 9). Sería divertido y pertinente preguntarnos cómo y cuándo la comida inglesa adquirió el carácter de ser “insípida e inapetente”.

Para ofrecer otro ejemplo de la mezcla de ingredientes locales e introducidas en la construcción de platillos “típicos” en un continente y periodo diferentes, pasemos a *le thieboudienne*, un platillo emblemático y favorito de Dakar, la capital de Senegal. Este platillo es resultado de una fusión de la cultura local con el legado colonial. Los dos ingredientes clave de *le thieboudienne* son el arroz, introducido por los colonizadores franceses en el siglo XIX, y el pescado, abundante en Dakar, situada junto al mar. *Le thieboudienne*, pues, recalca las combinaciones constantes que subyacen a la construcción de lo “típico”, “tradicional” o “nacional” en la comida (Banerjee-Dube, 2016: 13). Tomando en mente esta afirmación, seguiremos los pasos de la comida india, la cual nos brinda un ejemplo ilustrativo.

¿HAY UNA COMIDA INDIA?

Muchos académicos han indicado que en India no hay un verdadero sentimiento de comida panindia o nacional. Es porque, según algunos estudiosos, hay fuertes tradiciones de cocinas regionales (étnicas) que no sólo varían con respecto a granos, vegetales y alimentos, sino también en la forma en que se preparan y consumen. Para el antropólogo Arjun Appadurai (1988: 3-24), la prevalencia de comidas regionales, sumada a las restricciones rituales de comida y de comensalía y lo que la población perteneciente a diferentes castas y clases puede o no puede comer, explica la ausencia de una cocina nacional. No obstante, Appadurai (1988: 15) observó la gran proliferación de libros de cocina en India en las décadas de 1970 y 1980, para comentar que “una auténtica alta cocina” estaba en proceso de emerger en India, una cocina que liberaba la comida india de las prescripciones morales y medicinales. Al

mismo tiempo, esta alta cocina no obviaba la vitalidad de lo “regional”, y reivindicaba al “otro” étnico.

Ashis Nandy (2002-2003: 246) subraya la importancia del “otro” regional en la comida india. Hasta hace cincuenta años atrás, afirma él, cualquier comida que no fuera de la región propia era vista por un indio no urbano y no cosmopolita como “extraña”. La comida que ahora se denomina “étnica” caracterizaba al “otro” de una región diferente.

Lizzie Collingham continúa en la misma tesitura refiriéndose a una conversación con una mujer panjabi (de Panjab, situada en el noroeste de India) residente en Delhi, la capital nacional, en la primera década del siglo XXI. Esta mujer tenía vecinos de Madrás —renombrada Chennai hace algunas décadas—, una metrópolis colonial del sur de India que ahora es la capital del estado de Tamil Nadu. La referencia a los vecinos como “madrasis”, gente de Madrás, en lugar de “chennai”, una palabra genérica para la “gente del sur”, no sólo indica la distancia mental y cartográfica de la mujer panjabi con ellos, sino también entabla los estereotipos sobre la gente del sur como muy diferentes y “raros” para la gente del noroeste. Aquí la región original de descendencia es vital para la construcción del “otro”.

Collingham relata cómo la mujer panjabi estaba sorprendida y un tanto consternada por los discordantes patrones y hábitos alimenticios de sus vecinos. No comían el *roti/chapati* (tortilla de harina integral) seco con vegetales y lentejas con cuchara o usando la tortilla como tal, lo que era la práctica común entre los panjabies. Por el contrario, ¡se trataba de arroz con lentejas y vegetales en un caldo aguado que se come con las manos, incluso el caldo muchas veces deslizándose por los brazos! ¿Estaba mal, le decía a Collingham, que ella intentase entrenar a sus vecinos para que comieran de la manera apropiada? No es de sorprender que la mujer panjabi haya recibido una respuesta tan fría por parte de sus vecinos del sur.

En este contexto es interesante notar que los indios de las urbes, cuando deciden comer en restaurantes, no escogen su propia comida regional. Pudiera ser que fuesen por comida de una región diferente, la comida “étnica”, o bien lo que se llamaba la comida “continental” hasta hace un par de décadas atrás. La comida continental es una versión adaptada de lo que se pensaba como el alimento básico de la gente de Europa continental, como sopas o vegetales hervidos, ligeros y suaves, pero

con mucha mantequilla. En cambio, hoy en día, en las grandes ciudades de India, las comidas étnicas e internacional, en todas sus variedades, compiten entre sí, así como los indios de la elite rivalizan para mostrar su propio carácter conocedor y cosmopolita.

Si los indios han domesticado la comida continental en formas muy particulares, lo que se conoce y se sirve como comida “india” en distintas partes del mundo es el resultado de un íntimo e intrincado encuentro y combinación de la cocina británica con la mogola. La comida *mughlai*, comida de los emperadores mogoles (*Mughal*, en inglés), de los siglos XVI y XVIII, evolucionó a lo largo del tiempo dado que fue recibida y adaptada de variadas formas en diferentes partes de India. Esta comida representa la comida ostentosa y sensual que no se prepara cotidianamente en los hogares. Al mismo tiempo, lo que se sirve en la mayoría de los restaurantes del Reino Unido, Estados Unidos y otros países es una estandarizada, aunque curiosa, mezcla de la comida panjabi y una adaptación de la comida *mughlai*. Resulta aún más interesante que la mayoría de los restaurantes indios en Londres son manejados no por indios, sino por gente de Bangladesh, y los platos del menú traen consigo una larga lista de curry, el cual se trata más de una invención del periodo del *raj* (gobierno) británico que de un platillo “originalmente” indio. ¿Será que la hibridación intrínseca de la comida india explique también por qué ésta es la representante de la comida callejera en El Cairo y de la comida cortesana en Isfahán? ¿Es posible pensar en la hibridez como un patrimonio heredado? ¿Será posible también que esta dimensión híbrida tenga que ver con que la comida no sea un elemento vital de la identidad nacional ni la cocina nacional un factor del nacionalismo endémico dentro de la India?

BENGALI MUGHLAI

Teniendo en mente lo arriba mencionado, quisiera enfocarme en la evolución de la comida *mughlai* en Bengala, en el este de India, la parte que fue conquistada al principio por la Compañía Inglesa de Indias Orientales. Hoy día, la parte este de Bengala colonial comprende Bangladesh. Echaremos un vistazo al tiempo —en la segunda mitad del

siglo XIX— en que las elites bengalíes dieron los primeros pasos para convertirse en modernas según los estándares británicos. Para nuestro propósito, seguiremos el camino de los libros de cocina bengalíes para examinar el relato que narran. Es importante señalar en este contexto que los primeros recetarios en bengalí, encargados por los príncipes y terratenientes, no estaban preocupados por la comida diaria en los hogares ordinarios.

Pakrajeswar, escrito por Bishewar Tarkalankar y publicado en 1831 (reimpreso por los maharajás, príncipes de Burdwan, en 1854), y *Byanjan Ratnakar*, publicado por el raj Burdwan en 1858, enumeraban recetas extravagantes y elaboradas, las cuales se vieron favorecidas y adaptadas para reyes y príncipes de Bengala. Esto se exhibía en el gran número de ingredientes utilizados y el uso generoso de grasas saturadas como el *ghee* (mantequilla clarificada). De hecho, los autores de estos recetarios dejaron en claro que sus libros no contenían recetas “bengalíes”. En cambio, estas recetas fueron tomadas del periodo mogol y se orientaban “sobre todo hacia platillos no vegetarianos, especialmente de aves silvestres y carnero” (Ray, 2014: 63).

Aquí hay algo significativo. Incluso en una adaptación de la comida exuberante asociada a reyes y príncipes —en particular, a los emperadores mogoles musulmanes— y claramente no a los hogares ordinarios, hay una evidente preocupación por las reglas de pureza aplicada a las castas altas hindúes. El uso amplio de carne y aves está adaptado en recetas a fin de hacerlos aptos para el consumo general de los bengalíes hindúes, inclusive los de las castas altas, sin romper las normas de casta. Por ejemplo, el estado silvestre, distinto del estado de domesticación, es importante para la pureza. Aves salvajes se permiten, pero no el pollo, el cual es considerado como “sucio” y contaminante según las castas altas. Lo mismo aplica para la carne y, en menor medida, al puerco, mientras que el jabalí cazado y la carne de venado son permitidas. Si bien existe una predominancia de productos de origen animal en la comida de los reyes de distintas comunidades religiosas, presente en los recetarios bengalíes, una selección cuidadosa de los ingredientes permite un consumo fastuoso al mismo tiempo que se respetan las normas de casta y del comensal. Por ejemplo, los reyes consumían carne, pero evitaban ciertos alimentos que según los sistemas de creencias indios sobre la salud provocan calor

corporal y, por tanto, son muy estimulantes. Esto se relaciona también con las especias que se usan en la preparación de los alimentos. Las recetas de *Pakrajeswar* y *Byanjan Ratnakar* son conspicuas por la ausencia de ajo y cebolla, consideradas impuras por los hindúes de castas altas. El autor de *Pakrajeswar* dejó en claro que “casi nadie consume cebolla”, por lo que se había abstenido en la inclusión de un ingrediente tan esencial en sus recetas (en Ray, 2014: 64). En *Byanjan-Ratnakar* se elaboró un argumento análogo.

Utsa Ray, la autora de un nuevo libro sobre la hibridación de la cocina bengalí, comenta que la casi total ausencia de cebolla y ajo en las recetas de carnero es un signo de que los lectores de estos libros eran hindúes que todavía no estaban acostumbrados a usar ajo y cebolla en su comida (Ray, 2014: 64). El punto es válido, pero para mí sería provechoso preguntarse por qué los libros escritos gracias al patrocinio de terratenientes bengalíes no musulmanes, que ofrecían recetas suntuosas derivadas de la comida musulmana y adecuadas para reyes y príncipes, se tomarían la molestia de omitir el ajo y la cebolla. ¿Qué versión de la comida mogola había venido a reemplazar las recetas *mughlai* en Bengala del oeste y cómo había sucedido esto?

Cabe señalar que mientras la parte este de Bengala tenía una presencia musulmana significativa, la parte oeste tenía mucha influencia de la comida que se ofrecía al dios Jagannath en el templo de Puri en Odisha. Jagannath tuvo su inicio como una deidad “tribal” y evolucionó por un largo periodo para llegar a ser el dios central del alto hinduismo, el representante del dios Vishnu. Éste tiene cuatro *dham* (moradas) en cuatro puntos fronterizos de India y realiza cuatro tareas distintas en cada una de estas moradas. En Puri, él se mantiene gracias a la comida: de ahí la importancia de la comida ofrecida para disfrute del Señor en el templo de Jagannath. Es interesante notar que esta comida consiste en recetas completamente vegetarianas (sin ajo ni cebolla), aun cuando demuestra influencia clara del tantrismo, una vertiente muy diferente de las sectas hinduistas, prevalente en la región: toda la región de Assam, Bengala, Bihar y Odisha constituía el núcleo de cultos “tribales”, de las diosas no vegetarianas y del *tantra*, con implicaciones importantes sobre la comida, un tema que no se va a desarrollar aquí.

La parte este de Bengala, ahora Bangladesh, como ya se ha mencionado, tenía una gran presencia musulmana, y la comida de allá nos cuenta otra historia. Vale la pena notar que el primer libro de recetas en bengalí escrito por una mujer fue publicado en 1879. Titulado *Pakprabandha* (“Acerca de la cocina”), la publicidad del libro lo describía como un libro bengalí de “recetas comprobadas para la preparación de únicos y delicados platillos mahometanos, hindúes y otros” (en Borthwick, 1984: 213). La autora del libro se nombraba a sí misma “una dama bengalí”. No sabemos por qué decidió permanecer en el anonimato. Este libro, como sus predecesores, no mostraba ningún tipo de preocupación por la economía doméstica. Lo que llama la atención es el amplio uso de cebolla y ajo en los platillos “mahometanos”. Utsa Ray lee en este “incremento en el uso de cebolla y ajo para recetas supuestamente escritas para hindúes bengalíes de clase media” un cambio en los patrones de dieta en la clase media de Bengala colonial (Ray, 2014: 64). En mi estimación, es significativo el orden en el que aparecen los platillos “delicados y comprobados” en la publicidad. El hecho de que los platillos “mahometanos” aparezcan primero indica que la autora, la “dama bengalí”, era posiblemente musulmana con una gran maestría sobre los platillos “mahometanos”. Esto explica el libre uso de ajo y cebolla. Al mismo tiempo, la inclusión de “platillos mahometanos, hindúes y otros” en el mismo libro sugiere que una cocina “moderna”, cosmopolita, había evolucionado entre 1850 y 1870. Es muy desafortunado que muy poco se sepa de este libro (Borthwick, 1984: 213).

Hasta 1900, cuando Prajñasundari Devi, miembro de la ilustre familia Tagore, publica sus recetarios vegetarianos y no vegetarianos,³ el uso de cebolla en las familias de la elite hindú había ganado mayor aceptación. Es interesante que Prajñasundari recomiende el uso amplio de cebolla en las recetas no vegetarianas e “inglesas” o “europeas”, las sopas y *pies*, por ejemplo, y no tanto para la comida hindú aun cuando justifica las recetas no vegetarianas por la amplia presencia de personas hindúes

³ Prajñasundari Devi, *Amish of Niramish Ahar* (“Comida vegetariana y no vegetariana”), Kolkata: Debendranath Bhattacharya, 1900. He utilizado la edición de 1995, publicado por Ananda Publishers, Kolkata. De acuerdo con Ira Ghosh, la nieta de Prajñasundari y editora de la versión publicada en 1995, se publicaron dos volúmenes de recetas de comida vegetariana entre 1900 y 1904, y un volumen de recetas de comida no vegetariana en 1907.

que quieren una comida no vegetariana, cuyos modelos eran los reyes y príncipes (principalmente musulmanes).

Para volver al argumento, es importante investigar la influencia de la cocina mogola o *mughlai* en la evolución de una cocina bengalí híbrida que llegó a incluir platillos coloniales. Uno se pregunta si acaso los platillos “mahometanos” ofrecidos por la “dama bengalí” se parecían a la cocina *mughlai* de *Pakrajeswar* y *Byanjan Ratnakar*, ahora destinada no sólo a príncipes y reyes, sino también a hogares musulmanes ordinarios que usaban cebolla y ajo. Si el libro tenía un amplio mercado que incluía a hogares hindúes, lo que indica el hecho de que fue editado y reimpresso por el editor Pyarimohan Kabibhusan, necesitamos vincular el cambio en los patrones alimenticios en las clases media alta y la elite hindú con cambios en la idea y noción misma de cocina, que cada vez más representaba a la cocina “moderna”. Y de ahí, preguntar la conexión entre este cambio y el hecho de que restauranteros bengalíes musulmanes no indios, sino de Bangladesh, sirvan comida *mughlai* en Inglaterra como comida india, aun cuando la cocina bengalí regional tiene mucho prestigio y tradición. ¿Son estos bangladeshíes que han hecho al pollo *tikka masala* llegar a ser el platillo nacional de los ingleses?

LOS CUENTOS DE CURRY

La historia del curry es aún más misteriosa. Normalmente aceptado dentro de India como una “invención” colonial, el curry es emblemático de la comida india en todo el mundo. En general, el curry se conoce como picante, con un caldo (*gravy*) picoso, espeso, frecuentemente preparado con curry en polvo, una mezcla de distintas semillas y hojas secas molidas que puede variar poco en sus ingredientes. A pesar de ello, las especias confieren un sabor picante estandarizado en el platillo. No es de sorprender, entonces, que los mexicanos, quienes pueden digerir con facilidad salsas muy picantes hechas de habanero o jalapeño, casi siempre definan el curry indio como “muy picante”.

No se sabe con claridad si fue sólo una invención de los ingleses o fue algo sugerido por los cocineros y los empleados domésticos indios para simplificar la vida a los dueños, ingleses pobres, sobre todo hom-

bres, que vinieron solos en la primera etapa del comercio con India y paulatinamente empezaron a trasladar a sus esposas desde Inglaterra durante el lento y largo cambio al Estado colonial de la segunda mitad del siglo XVIII y la primera de siglo XIX. Importantes trabajos sobre Singapur y Malasia han insistido en el papel vital de los empleados domésticos nativos en la elaboración de la comida colonial.⁴ No obstante, todos los casos de curry o comida colonial en estos países tomaban el “curry” de India como su punto de referencia.

Es muy probable, pues, que tanto los empleados domésticos indios como los ingleses hayan invertido energía y creatividad en la elaboración del famoso curry (visto con desdén por muchos cocineros indios y escritores de libros de recetas por mucho tiempo). No se puede descartar la idea de que el curry, un caldo espeso y “picante” preparado con la mezcla de diferentes especias que confiere un sabor homogéneo a los platillos preparados, significaba para los ingeniosos cocineros indios un paso sencillo para preparar comida “india” para los británicos. Tal vez, como veremos más adelante, este caldo grueso representaba para los jóvenes ingleses su conocido *stew*, pero picante, un *stew* con un toque indio. Para los cocineros indios, por otro lado, era práctico preparar algo homogéneo para los *sahab* (ingleses/extranjeros europeos) que no sabían distinguir entre los numerosos platillos preparados con especias distintas, lo cual confería un sabor específico a cada platillo. Esto en el contexto donde no habían llegado aún los *memsahab* (las damas/esposas inglesas) en el siglo XVII y gran parte del siglo XVIII, y los cocineros indios estaban a cargo de la comida de sus señores extranjeros, en particular de los oficiales en el alto rango del ejército, y luego la burocracia.

No se ha podido descifrar aún con claridad cómo llegaron los ingleses a la idea del curry como platillo emblemático de la comida india. Cabe señalar que el primer libro de cocina inglesa se titulaba *The Forme of Cury*, donde *curry* derivaba de la palabra antigua francesa que significaba cocinar (Monroe, 2005: 25). No sabemos si hay una posible conexión entre el “cury” del siglo XIV y el “curry” del siglo XVII. Es posible que el curry represente un *stew* inglés “indianizado”, o una sopa espesa, sazonado con las hojas *kari* que se usan mucho en la comida del sur

⁴Véase, por ejemplo, C. Leong-Salobir (2015: 623-650).

de India —adonde llegaron los ingleses al principio—, y da un sabor particular a los platillos. Sería fascinante recuperar la historia de la evolución del curry como un platillo anglo-indio que poco a poco llegó a ser preparado como un polvo estandarizado (y a veces no tan estandarizado) de varias especias combinadas. Podría ser provechoso investigar qué tipo de curry fue servido en los *messes* (cocina comunal) del ejército en el siglo XVIII, quiénes lo inventaron y, asimismo, cómo evolucionó gradualmente con la llegada de las inglesas desde los finales del siglo XVIII y la separación tajante entre la comida de los colonizadores y los colonizados en el siglo XIX. Es pertinente mencionar que el Norris Street Coffeehouse en Haymarket, en Londres, había empezado a servir un platillo llamado “curry” en 1733, pero su autenticidad y popularidad eran sospechosas (Roy, 2010: 67).

Hobson-Jobson, el clásico diccionario anglo-indio, menciona que el “currystuff”, mezcla de especias relacionada con el curry, llegó a estar disponible en Inglaterra en 1784, el mismo año en que aparece la primera referencia a la famosa sopa *mulligatawny* (Yule y Burnell, 1994: 595), —otra metáfora de la cocina colonial india con difusión en todo el mundo, derivada de las palabras tamil *milagu tanni*, agua pimienta—. El Hindustani Coffeehouse, establecido por Dean Mohammed en 1809 para “la nobleza y la elite”, proclamaba que este restaurante servía “platillos indios” en su “más alto nivel de perfección” y que no podía compararse con ningún curry jamás preparado en Inglaterra (Fisher 1996: 258). Hasta principios del siglo XIX, el curry había ganado tanto respeto como el platillo más representativo de la comida india entre la aristocracia inglesa, que un indio sintió la necesidad de afirmar su supremacía en preparar y servir curry en Inglaterra, algo que los ingleses jamás podrían hacer.

Junto con el curry, la sopa *mulligatawny* fue popularizada a tal grado por los comerciantes de la Compañía Inglesa que regresaban a Gran Bretaña que se dio una suerte de locura por esta sopa hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX. Hacia 1850, botes de la mezcla de *mulligatawny*, para preparar dicha sopa, se habían puesto a disposición del público en Gran Bretaña, una adaptación que implicaba un cambio importante en la dieta y en la actitud hacia la comida de la India colonial en algunos hogares ingleses.

Es muy interesante notar que el cocinero del famoso explorador John Livingston había llevado latas de la mezcla en el viaje de Livingstone a África en el año 1859. Además, se había excedido en el uso de la mezcla, razón por la cual todos los miembros de la expedición “sufrieron severamente” por días.⁵ Aludiendo a esta anécdota, Madhumita Roy comenta sobre la ironía que la rodea. En Madrás (Chennai), India, los ingleses tomaban *mulligatawny* después de la comida como un digestivo y la sopa era famosa por curar “severos dolores de cabeza” (Roy, 2010).

Hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX, los ingleses que regresaban a Gran Bretaña, o los que tenían familiares en India, asumieron el papel de conocedores de los curry verdaderos y entraron en competencia para proporcionar el curry auténtico en sus recetas y restaurantes (Roy, 2010: 67). De igual modo, la sopa *mulligatawny*, que tenía el polvo de curry como un ingrediente invariable, apareció en distintas formas en los libros de cocina y manuales domésticos ingleses a partir de la última década del siglo XVIII. De hecho, la sopa *mulligatawny* fue frecuentemente llamada “sopa curry” y en ningún manual doméstico o libro de cocina del siglo XIX se podía excluir la receta de esta sopa, descrita por David Burton (1993: 94) como el platillo más celebrado de la comida anglo-india. Estos manuales y libros estaban dirigidos tanto a los ingleses en Inglaterra como a las esposas inglesas (anglo-indias) en India.

La prevalencia del curry y la sopa *mulligatawny* en la cocina anglo-india adquiere un significado especial si tomamos en cuenta el hecho que las esposas inglesas en India en general se alejaban de la comida india precisamente para marcar su distancia y superioridad del pueblo colonizado. Reproducían los *pies*, los horneados (*roasts*) y el paté de carne (*potted meat*) en lugar de adoptar la comida de los nativos para una cena formal. ¿Cuándo, entonces, se comía la comida anglo-india, una invención consciente y conspicua? ¿En su comida diaria o como algo especial en ciertos días de la semana?

La distinción tajante entre los colonizadores y los colonizados encubría la diferencia de clases entre los “colonizadores”. La comida servida por las esposas de los oficiales superiores en sus cenas y banquetes estaba fuera del alcance de las esposas de los soldados rasos y muchos

⁵ David Livingston, *Expedition to Zambesi*, en Roy (2010: 66).

anglo-indios. Por otro lado, la versatilidad y adaptabilidad de la sopa *mulligatawny* que podría incluir mucha carne o sólo unos vegetales, la hizo una representante idónea de la comida anglo-india. Es así que, según Roy, “enlaza las historias de India e Inglaterra, sirve como barómetro para las actitudes británicas hacia India e impulsa una reflexión general sobre historias de intercambio cultural y los vínculos entre comida, identidad y poder” (Roy, 2010: 94). El artículo de Roy hace un recuento fascinante de la elaboración, transformación y actitud variable hacia la sopa y el curry entre los anglo-indios en India y Gran Bretaña. Mi propósito aquí es examinar la percepción y adopción del curry en India por parte de las mujeres de la elite en Bengala y otras partes del subcontinente.

EL CURRY AMANSADO

Prajñasundari comenta en el anuncio de su libro de recetas no vegetarianas:

Los habitantes de nuestro país son principalmente vegetarianos y los europeos no vegetarianos. Por tal razón, he sido casi obligada a presentar el modo de cocina de los europeos de acuerdo con sus rubros en este volumen sobre comida no vegetariana. No obstante, también hay recetas indias. Y recetas originalmente indias que se han transformado en casi europeas; es decir, los platillos indios que han llegado a ser grandes favoritos de los europeos y ocupan un lugar favorecido en la mesa de ellos.⁶

No es necesario recordar que el curry ocupa un importante lugar con numerosas recetas, desde la página 233 hasta la 281, que comprende cerca de cincuenta páginas. Mientras tanto, otras secciones, excepto una sobre el pescado, ocupan un promedio de veinte páginas. En efecto, el pescado viene después de la primera sección sobre “comentarios generales” y la segunda sobre “sopas”, donde, demostrando su conocimiento preciso de la cocina europea, Prajñasundari divide las sopas en tres: ligera, espesa y puré, además de dar instrucciones detalladas sobre có-

⁶Prajñasundari Devi, “Bijñapan” (Anuncio) de la primera edición de *Niramish Ahar*, en Devi (1995).

mo lograr la correcta consistencia para cada una. Ella también enseña a sus lectores a preparar el caldo de carne (cordero) y el caldo de verduras que se usa en las sopas, en la sección introductoria, titulada “*Prayojaniya katha*”, o tópicos importantes. Como era de esperarse, tres tipos de recetas para *mulligatawny* encuentran lugar en la sección, con el *mulligatawny* traducido como *muluktani* en bengalí.

La primera oración de la tercera sección sobre el pescado previene a los lectores de no preparar mezcolanzas desordenadas —*habla gabla*— para una cena estilo europeo. Hay modos establecidos para la preparación del pescado estilo europeo, dice a sus lectores, y es necesario seguirlos. Los distintos modos son hervir, freír, asar y hornear. Esta advertencia es significativa: Bengala, afamada como una región de pescado, de agua fresca en particular, se enorgullece de su habilidad para producir deliciosos platos con pescado. Que Prajñasundari muestre desdén total por dichas preparaciones, llamándolas *habla gabla*, subraya su intento de promover un paladar nuevo, moderno, bien organizado para los hindúes bengalíes de clase alta y clase media. “Salsa y gravy”, “vegetales”, “kebaps con gravy” o “stew” y “kebab” (*kabab*)⁷ constituyen la cuarta, quinta, sexta y séptima secciones, respectivamente.

Lo que resalta es el hecho que, con todo el cuidado por la precisión y el correcto conocimiento, Prajñasundari combina de forma constante comida europea y *badshahi* (comida de los *badshahs*, emperadores/regidores musulmanes), una equiparación que consiste en decir que, aunque los indios son primero vegetarianos y los europeos no vegetarianos, existen indios con el *gun* (cualidad/temperamento) *rajasik* (del rey), a quienes les agrada la carne. Equipara esta comida no vegetariana con comida *badshahi*, comida de los soberanos musulmanes más que de los príncipes hindúes. ¿Será posible que esto sea el resultado de la larga relación entre Bengala y el imperio islámico? ¿Quizá para Prajñasundari los hindúes (de casta alta) representan a los bengalíes e incluso a los indios? ¿Por qué razón ella llama a los indios primeramente vegetarianos cuando incluso los brahmanes bengalíes, miembros de la casta superior, comen

⁷La palabra *kebab* (*kebab*, en inglés) se usa en todo el mundo donde el inglés tiene influencia. La palabra de uso común en India es *kabab*. El *kabab* se cree que se originó en Turquía (y Medio Oriente), y significa carne o pescado a la parrilla.

pescado, al igual que muchos otros grupos de brahmanes de las regiones costeras de India?

En este agrupamiento de europeos y musulmanes como conocedores de la comida no vegetariana, los indios hindúes que disfrutaban dicha comida son descritos como teniendo cualidades de un *raja*, quien es, en realidad, un *badshah*, es decir, un rey/príncipe musulmán. El resultado de esta fusión, al mismo tiempo, es el reconocimiento de la influencia islámica y europea en la comida no vegetariana bengalí. La sexta sección de su libro sobre recetas no vegetarianas equipara “*kebab* con gravy” con “*stew*”. El *kebab* usualmente representa carne a la parrilla y “*stew*”, un caldo espeso cocinado a fuego lento por un largo periodo. Por tanto, Prajñasundari no sólo está mezclando la cocina europea y la mogola, también está combinando dos modos distintos de preparar la carne. La típica carne para el *kebab* es cordero (cabra en Bengala), mientras que aquella del *stew* es carne de res.

La séptima sección, sobre el *kebab*, abre con una afirmación introductoria sobre cómo el nombre *kebab* evoca el ambiente y el aroma de la “rica” y picante comida del régimen de los *badshah*.⁸ La “riqueza” del *kebab*, que hace difícil su digestión, precisa la autora, es una idea falsa. Hay otras formas de preparar el *kebab* donde se mantiene el sabor y lo picante al máximo y, al mismo tiempo, es digerible para el estómago. Las recetas para el *kebab* son seguidas de inmediato por aquellas de “costillas, chuleta, albóndigas y *kebab*”, otros ejemplos de la mezcla entre la comida europea y la *mughlai*. La novena sección, por otro lado, proporciona recetas para animales salvajes y domésticos, además de aves de corral.

Los animales y aves cazados se refieren a *game* (carne de caza), siguiendo el uso inglés. Aquí, Prajñasundari no muestra la preocupación de los autores de *Pakrajeswar* y *Bhyanjan Ratnakar* en proclamar la pureza de la carne de dichos animales. El *game*, informa a los lectores, es fácilmente accesible en los mercados de Calcuta y otras ciudades. Su adquisición no requiere un viaje de caza. Sin embargo, algunas amas de casa y sus empleados domésticos rechazan con repulsión dicha carne, a lo cual la autora argumenta que tal aversión no tenía base alguna. Los animales salvajes y las aves de corral se alimentan del pasto y las plantas

⁸ La palabra en español *rico* se usa en paréntesis en el original en *bangla*, como sinónimo de *gurupak*: pesado, difícil de digerir (Devi, 1995: 233).

de la jungla. Por esa razón, ellos son “más puros” que sus contrapartes domésticas.

La décima sección sobre curry provee cien recetas, un tanto extrañas, del curry preparado con pescado, carne, langostino y camarón, tortuga, pichón y pollo. Estas recetas incluyen tanto el *curry firingi*, *curry a la firingi* (extranjeros, ingleses, europeos), *chingri* (langostino/camarón), *malaikari*, *curry malai* —afamado por ser el platillo característico bengalí⁹— y el curry bengalí de cordero (sin cebolla). Dichos nombres indican que Prajñasundari probablemente enlistaba al curry como un platillo indio que se había convertido en un gran favorito entre los europeos y, por tanto, un platillo casi europeo. El aspecto común de estos diferentes platos es un caldo espeso hecho de algunos vegetales y especias, entre las que figuran la cebolla y el ajo. Valdría la pena ponderar cómo una creación de los ingeniosos cocineros indios y los primeros ingleses en India haya evolucionado en el curso de un siglo y medio para convertirse en un platillo “indio” que, a su vez, se transformó en un favorito de los europeos para inicios del siglo xx.

Quizá es esta mezcla de recetas para curry, la cual es en sí el resultado de una intrincada combinación anglo-india, lo que impulsó a la nieta de Prajñasundari a incluir una nueva sección de las no publicadas “recetas bengalíes” después de la sección sobre el curry. No es sorprendente que en estas recetas los pescados de agua dulce predominen y la mayoría de ellos se cocine sin ajo o cebolla. Una vez más, volvemos a la equivalencia entre preparaciones hindúes (de casta alta) y preparaciones bengalíes. No sabemos si las secciones en la edición revisada correspondían con aquellas de la original sólo con la adición de una sección sobre “recetas bengalíes”. Sin embargo, parece que éste es el caso, dado que el “anuncio” al inicio del libro y los “comentarios generales” de Prajñasundari fueron

⁹No hay acuerdo sobre el nombre. Algunos argumentan que *malai* se refiere al caldo espeso y lechoso de coco del platillo, mientras que otros piensan que *malaikari* viene de un curry hecho en Malasia. No hay duda alguna de la importante influencia de la comida del sureste de Asia en la cocina bengalí. El cambio e intercambio de ideas e ingredientes entre Bengala y el noreste de India con el sureste de Asia habría formado una fascinante línea de investigación, en vista de la “invención” de diferentes currys en varios puntos del Imperio.

reproducidos sin cambios en la edición revisada y en el prólogo, escrito por la editora de la edición de 1995.

Las recetas reconocen abiertamente la herencia conjunta de la cocina islámica y europea: la sección sobre curry incluye *korma*, una preparación con carne que se reconoce por lo general como un “platillo típicamente *mughlai*”.¹⁰ Además, es conspicuo el uso de cebolla (y ajo) en todos estos platillos. Prajñasundari no siente la necesidad de comentar acerca de su uso, al contrario de sus contrapartes masculinas del último siglo. Es casi evidente para ella que la cebolla y el ajo se presentarían prominentemente en los platillos no vegetarianos europeos e islámicos y que las mujeres de la elite bengalí (hindúes) —sus lectores objetivo— usarían dichas recetas sin ningún reparo. Una fusión intrigante de lo “moderno” y lo “cosmopolita”, lo local/regional y lo panindio/europeo-mogol resulta en la confección de una *haute cuisine* “india” apetecible que es intrínsecamente híbrida.

A MODO DE CONCLUSIÓN

¿Qué nos dice esta sinuosa narrativa de mezclas y fusiones? Que lo “banal” y lo “endémico” pueden ser a un tiempo “impuros” e “inauténticos” y asimismo contribuyen a la afirmación de una identidad. Una identidad simultáneamente regional y cosmopolita, moderna y local.

Según Ashis Nandy (2004: 11), “inauténtico” tiene dos significados en la alta cultura de la comida internacional: “Los compromisos hechos con aquellos que no pertenecían a la cocina étnica por razones comerciales u otras causas, y los ajustes hechos a recetas para hacer frente a la ‘indisponibilidad’ o escasez de ingredientes”. Ambos significados, subraya Nandy, supone la existencia de límites que son difíciles de asociar con la comida india, dado que ésta ha adoptado claramente elementos de cada esquina del planeta y ha transformado el “exógeno descarado” en el “auténtico prototípico” (2004: 11). Nandy recurre aquí al venerable

¹⁰En Wikipedia, la sección de “Historia” en la entrada de *korma* dice así: “La palabra ‘korma’ se deriva del urdu *korma* o *kormah*, que significa ascuas, derivada a su vez del turco *kavuma*, que significa literalmente ‘carne cocinada’. En persa, *korma* tiene sus raíces en la cocina *mughlai* moderna de India y Pakistán”.

historiador culinario K.T. Achaya (1988) para comentar los numerosos préstamos y transformaciones que caracteriza a la comida de diferentes regiones de India. De acuerdo con Nandy, me gustaría subrayar que toda la historia de la comida y de la cocina ha sido una historia de préstamos, adaptación, transformación y recreación. Tal historia atrae la atención hacia la construcción simultánea y la interrupción de fronteras, de la mutación de lo puro por medio de la inflexión de lo impuro.

Es posible que esta inautenticidad haya disuadido a los editores de un número especial sobre “Cultura Nacional” del *India International Centre Quarterly*¹¹ de incluir la cocina como parte de la cultura nacional. En esta misma publicación, Ashis Nandy menciona cómo las vibrantes tradiciones regionales/étnicas de la comida permiten a los indios no urbanos, no cosmopolitas, de distintas regiones, construir la “otredad” con base en la dieta, el gusto y los hábitos de comida en sus vidas diarias. No obstante, esta “otredad” permite a los indios ciudadanos, modernos, cosmopolitas, convertir la comida de los “otros” en comida que se come fuera de casa.

Mi punto en este ensayo ha sido subrayar la ambigüedad inherente en lo *auténtico* para examinar si lo étnico o lo regional (y lo nacional) pueden ser *inauténticos* e impuros, pero al mismo tiempo pueden reivindicar identidades “puras” que son contingentes, inconsistentes y concretas en momentos particulares. Siguiendo a Mark Stein (2003: 134-135), ¿podemos apreciar la “cualidad intermedia” no sólo de la sopa *mulligatawny* (y el curry), sino también de la comida y la cocina en general como signo de lo “inauténtico impuro e inventado”? ¿Qué preguntas podemos hacer sobre las cocinas nacionales y regionales comúnmente vistas como repositorios de lo “puro”, lo “natural” y lo “auténtico”? ¿Cómo se verá el patrimonio alimentario desde el punto de vista de su inherente hibridez? Si prestamos seria atención a las cualidades de combinación y adaptación constante e inseparables en la comida y la cocina, quizá podríamos hablar en contra de la construcción de fronteras rígidas e intolerantes basadas en ideas de la pureza y la naturalidad. Y también excavar las genealogías de tales construcciones como campos de “significado” y “poder”. Esto nos ayudaría a contrarrestar la perpetración del

¹¹ Cf. “India: A National Culture?”, *IIC Quarterly* 29(3-4) (2002-2003).

nacionalismo endémico, el nacionalismo “banal” del que hablan Igor Cusack y Michael Billig, y reflexionar sobre el poder que permea construcciones de la cultura y la identidad.

BIBLIOGRAFÍA

- ACHAYA, K. T. (1988). *A Historical Dictionary of Indian Food*. Nueva Delhi: Oxford University Press.
- APPADURAI, A. (1988). “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”. *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatan*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books.
- BANERJEE-DUBE, I. (2016). “Introduction: Culinary Cultures and Convergent Histories”, en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures: Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge / Nueva Delhi: Cambridge University Press, 1-17.
- BAK-GELLER, S. (2016). “Culinary Myths of the Mexican Nation”, en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge / Nueva Delhi: Cambridge University Press, 224-245.
- BHABHA, H. (1993). *The Location of Culture*. Londres: Routledge.
- BILLIG, M. (1995). *Banal Nationalism*. Londres / Nueva Delhi: Sage Publications.
- BORTHWICK, M. (1984). *The Changing Role of Women in Bengal, 1849-1905*. Princeton NJ: Princeton University Press.
- BURTON, D. (1993). *The Raj at Table: A Culinary History of the British in India*. Londres: Faber and Faber.
- COLLINGHAM, L. (2006). *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors*. Nueva Delhi: Oxford University Press.
- CUSACK, I. (2000). “African Cuisines: Recipes for Nation-Building?”. *Journal of African Cultural Studies* (13)2: 207-225.
- DEVI, P. (1995). *Amish of Niramish Ahar* (“Comida vegetariana y no vegetariana”). Calcuta: Ananda Publishers. [Dos volúmenes]

- FISHER, M. H. (1996). *The First Indian Author in English: Dean Mahomed (1756-1851) in India, Ireland, and England*. Nueva Delhi: Oxford University Press.
- GARCÍA CANCLINI, N. (1990). *Culturas híbridas*. México: Grijalbo.
- LEONG-SALOBIR, C. (2015). "Mem y cookie: la cocina colonial en Malasia y Singapur", en I. Banerjee-Dube (ed.), *Estudios de Asia y África*, 158 (3): 623-650.
- MONROE, J. (2005). *Star of India. The Spicy Adventures of Curry*. Sussex: Wiley and Sons.
- NANDY, A. (2004). "The Changing Popular Culture of Indian Food: Some Preliminary Remarks". *South Asia Research* 24(1): 9-19.
- NANDY, A. (2002-2003). "Ethnic Cuisine: The Significant 'Other'", en "India: A National Culture?". *IIC Quarterly* 29(3-4): 246-251.
- PALMER, C. (1998). "From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life". *Journal of Material Culture* 6(3): 175-199.
- PETERSON, T. (1980). "The Arab Influence on Western European Cooking". *Journal of Medieval History* 6(3): 317-340.
- RAY, U. (2014). *Culinary Culture in Colonial India: Cosmopolitan Platter and the Middle Class*. Nueva Delhi: Cambridge University Press.
- ROY, M. (2010). "Some Like it Hot: Class, Gender and Empire in the Making of Mulligatawny Soup". *Economic and Political Weekly* XLV(32): 66-75.
- STEIN, M. (2003). "Curry at Work: Nibbling at the Jewel in the Crown", en T. Döring, M. Heinde y S. Mühlheisen (eds.), *Eating Culture: The Politics and Poetics of Food*. Heidelberg: Heidelberg Universitätsverlag, 133-149.
- SUREMAIN, Ch.-É. de, S. Bak-Geller y R. Matta. (2016). Coloquio internacional "Patrimonios alimentarios: conflictos y tensiones". *Tracce* 69: 138-144.
- WILK, R. (2002). "Food and Nationalism: The Origins of Belizean Food", en W. Belasco y P. Scranton (eds.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. Nueva York / Londres: Routledge, 67-89.
- YULE, H. y A. C. Burnell (1994). *Hobson-Jobson: A Glossary of Colloquial Anglo-Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive* [1886]. Nueva Delhi: Rupa & Co.

EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN LOS MUSEOS ETNOGRÁFICOS

BLANCA MARÍA CÁRDENAS CARRIÓN

RESUMEN

Desde sus orígenes, los museos etnográficos han jugado un papel destacado como instituciones sociales de investigación especializada y comunicación pública capaces de promover el reconocimiento y la salvaguardia del patrimonio cultural de los pueblos, la construcción de una conciencia colectiva que garantice la permanencia de éste, la participación de los actores sociales, el diálogo y el intercambio de ideas. En consecuencia, nuestro objetivo será resaltar la labor de los museos etnográficos en relación con el patrimonio alimentario y los innumerables procesos, prácticas, significados y valores asociados con la comida alrededor del mundo. Como museos dedicados al estudio de las manifestaciones culturales contemporáneas y vivas, este texto se pregunta por la presencia de los sistemas alimentarios en las exhibiciones etnográficas, los recursos museográficos dominantes, las dificultades implicadas en la representación y musealización del patrimonio alimentario (el congelamiento y la descontextualización), las innovaciones más relevantes, y el universo de posibilidades aún por explorar.

Palabras clave: museos etnográficos, patrimonio alimentario, comunicación pública, exhibiciones, salvaguardia.

ABSTRACT

Food Heritage within Ethnographic Museums. The Ethnographic Museums, from their beginnings, have played a prominent role as social and public communication and research institutions able to promote the recognition and safeguarding of cultural heritage, the construction of a col-

lective consciousness that guarantees its permanence, the participation of social actors, the dialogue, and the exchange of ideas. In consequence, our objective will be to highlight the labor of the Ethnographic Museums dealing with food heritage and the countless processes, practices, meanings and values related to food worldwide. As museums dedicated to the study of contemporary and living cultural expressions, this paper asks for the presence of food systems in the ethnographic exhibitions, the dominant museographic resources, the difficulties implied in the representation and musealization of food heritage (freezing and loss of context), the more outstanding innovations, and the universe of possibilities yet to explore.

Keywords: ethnographic museums, food heritage, public communication, exhibitions, safeguarding.

INTRODUCCIÓN

En la novela *La Gota de Oro* (*La Goutte d'Or*), el escritor parisino Michel Tournier (1992) narra la historia de Idriss, un joven bereber que abandona el pastoreo de cabras y camellos para emprender un apasionante viaje hacia Europa. En este texto, Tournier relata con especial énfasis la llegada de Idriss a la ciudad de Béni Abbès, en Argelia, y el acercamiento, por primera vez en su vida, a un museo de corte etnográfico —el Museo del Sahara—, donde descubre con notable asombro un conjunto de artefactos que le son cotidianos, pero que ahí se encuentran exhibidos como curiosidades étnicas. Idriss observa con sorpresa que su vida diaria se muestra detrás de vitrinas y las prácticas habituales en su hogar son motivo de largas explicaciones entre guías y turistas. Tournier relata:

[el guía del museo] Se desplazó hacia el centro de las vitrinas, seguido del pequeño grupo de fieles entre los que se había mezclado Idriss. En un rincón habían reconstituido lo que una pancarta denominaba *El área alimenticia del hábitat sahariano*.

—Vean aquí entonces la cocina-comedor del habitante de los oasis— señaló el guía—. Utensilios de cocina: el almirez y el majadero de madera

de acacia, gracias a los cuales se reducen a polvo los dátiles, las zanahorias, la alheña y la mirra. [...]

Idriss abría los ojos como platos. Todos aquellos objetos, de una limpieza irreal, fijos en su esencia eterna, intangibles y momificados, habían rodeado toda su infancia y su adolescencia. Hacía menos de cuarenta y ocho horas que él mismo había estado comiendo en ese plato o mirando a su madre manejar ese molinillo. (Tournier, 1992: 92)

El desasosiego invadió a Idriss como lo haría con cualquiera de nosotros si encontrásemos, tras los cristales y rodeados de extensos textos y frías descripciones, todos aquellos artefactos que a lo largo de nuestra vida nos han acompañado. En la historia de Tournier, Idriss testimonia cómo su realidad es un objeto de estudio y un tema de fascinación para los visitantes del museo, quienes escuchan con atención los relatos del guía sobre un escenario exótico y casi irreal. Idriss experimenta una sensación de extrañeza cuando ve los objetos de la cocina de su madre lejos de cualquier cocina bereber, pero, sobre todo, cuando advierte la pulcritud con la que son exhibidos y su disposición en las vitrinas: congelados en el tiempo y presentados como un muestrario de taxidermia típico de cualquier museo de historia natural.

La exhibición de los sistemas alimentarios en los museos no es trivial ni sencilla. Si bien podríamos considerar que los museos etnográficos, vistos como espacios dedicados al estudio y exhibición de las manifestaciones culturales contemporáneas y vivas, tienen un avance importante en esta empresa, la exhibición de los innumerables procesos, prácticas, significados y valores asociados con la comida alrededor del mundo presenta con frecuencia las características que tanto alarmaron a Idriss en Argelia. ¿Cómo exhibir un patrimonio que se pretende vivo y dinámico?, ¿cómo *musealizar* al patrimonio alimentario manifiesto en complejos procesos sociales, tradiciones, creencias y técnicas?

Derivado de una investigación con mayores alcances (Cárdenas, 2016), este texto tiene como principal objetivo abordar la relación entre los museos etnográficos y el patrimonio alimentario, resaltando la labor de los primeros como instituciones sociales de investigación especializada y comunicación pública capaces de promover el reconocimiento y la salvaguardia del patrimonio cultural de los pueblos, la construcción de una

conciencia colectiva que garantice la permanencia de él, la participación de los actores sociales, el diálogo y el intercambio de ideas. De este modo, al estar destinados a la preservación y difusión de manifestaciones culturales, así como a la promoción de nuevas expresiones, los museos etnográficos tienen un papel relevante para el patrimonio alimentario.

Abordaremos aquí la presencia de los sistemas alimentarios en las exhibiciones etnográficas, tomando en cuenta los recursos museográficos dominantes, algunas innovaciones destacadas y las dificultades implicadas en la musealización del patrimonio alimentario; principalmente, los problemas del congelamiento y la descontextualización de los objetos e información. Pese a que las exposiciones de corte etnográfico se distinguen de los museos de arqueología o de historia natural porque exhiben piezas que pertenecen, en algún lugar del mundo, a personas vivas y a la cotidianidad de los grupos humanos contemporáneos, la mayoría de los museos etnográficos presentan a las culturas y a sus objetos en un paréntesis o en burbujas suspendidas en el tiempo. Para el patrimonio alimentario, cientos de utensilios de cocina son exhibidos en los museos etnográficos junto a alimentos de plástico y fogones apagados en casas sin olor.

LOS MUSEOS ETNOGRÁFICOS

La alimentación es un fenómeno necesariamente vinculado con aspectos económicos, políticos, religiosos y de muy diversa índole en la sociedad: “La cocina, como fenómeno social, ofrece espacios rituales, valores míticos, estéticos, estésicos; al mismo tiempo proporciona segmentos de historia e identidad que, en su unión, hacen posible comprender la continuidad, la trascendencia, la evolución de una cultura determinada” (Cid Jurado, 2011: 169). Cualquier intento por abordar a la alimentación o exhibirla en un museo de manera aislada y sin hacer referencia a los aspectos sociales con los que se relaciona, con toda seguridad tendrá resultados exiguos. En consecuencia, entre los objetivos de este texto está el de identificar la presencia del patrimonio alimentario en los museos etnográficos, considerados como espacios únicos para observar y eviden-

ciar las diferentes formas en que la alimentación se inserta en procesos socioculturales complejos.

No omitimos señalar que existe un número creciente de museos temáticos dedicados a la presentación de un alimento, platillo o sistema alimentario en particular, cuya labor es loable, pues reúnen una gran cantidad de información antropológica, biológica, etnográfica, histórica, lingüística, médica y sociológica. Estos museos temáticos, más que ser etnográficos, son multidisciplinarios, por lo que no serán abordados en este trabajo, aun cuando reconocemos que su cada vez más expandida presencia revela la importancia del patrimonio alimentario en el mundo actual. Algunos ejemplos de museos temáticos son el Parque de la Papa, en Pisac, Perú;¹ el Museo del Dulce, en Michoacán, México; el Museo Mundo Chocolate² y el Museo Fundación Hérdez,³ en la Ciudad de México; y el Alimentarium⁴, en Suiza, como el paradigma del primer museo en el mundo consagrado a la alimentación desde una perspectiva académica y científica.⁵

Ahora bien, preguntarnos por el papel y grado de relevancia que tiene la alimentación en el universo de expresiones culturales que son exhibidas en los museos de corte etnográfico requiere comenzar por una definición elemental: ¿qué es un museo etnográfico? La caracterización de estos museos entraña una larga trayectoria histórica que pone de relieve su estrecho vínculo con la etnología,⁶ como plataforma teórica de su discurso, y la etnografía,⁷ como el conjunto de procesos y principios metodológicos que les provee de un soporte científico de investigación.

¹ Parque de la Papa, página electrónica: www.parquedelapapa.org.

² Museo Mundo Chocolate, página electrónica: www.mucho.org.mx.

³ Museo Fundación Hérdez, página electrónica: www.fundacionherdez.com.mx/museo.php.

⁴ Alimentarium, página electrónica: www.alimentarium.org.

⁵ Agradezco las observaciones y aportaciones del Dr. Luis Alberto Vargas (IIA-UNAM) en relación con el Alimentarium y otros museos temáticos en el mundo (2015, comunicación personal).

⁶ La etnología es el estudio de los seres humanos en sus diversas manifestaciones culturales contemporáneas; del griego *éthnos*, “pueblo”, y *logos*, “ciencia” (Haller, 2011: 11).

⁷ El término *etnografía* cuenta un gran número de significados dependiendo del contexto en que nos encontremos y de los objetivos de nuestra investigación; puede referirse a un enfoque de investigación, una disciplina, un método científico, los resultados del trabajo de campo, o incluso a una obra literaria. La etnografía, del griego *éthnos*, “pueblo”, y *graphein*, “descripción”, es comúnmente definida como un fino método de investigación científica basado en

Son muchos los museos que abordan la realidad social y cultural de los grupos humanos, pero pocos hacen manifiestos sus nexos con la disciplina etnológica y el método etnográfico. De acuerdo con el Consejo Internacional de Museos (ICOM) en su Sistema de Clasificación de Museos, los museos etnográficos son aquellos que “anteponen el interés cultural al cronológico en la presentación de las obras y [...] se dedican esencialmente a culturas o elementos culturales preindustriales contemporáneos o pertenecientes a un pasado más o menos reciente, estudiados directamente” (Fernández, 2001: 129).

Aunque la trayectoria de los museos etnográficos se entrecruza con las memorias de los museos de arqueología, de arte, de ciencia y de historia, su principal característica es la influencia de los principios teóricos de la etnología y de la investigación etnográfica. Desde su origen, estos museos estuvieron ligados a los exploradores y viajeros que, originalmente interesados en la pesquisa por el pasado y las antigüedades, iniciaron la recolección y descripción de costumbres “raras” y piezas calificadas como “curiosidades”. Ya en el siglo XIX, y en el contexto del colonialismo europeo, los museos etnográficos se consolidaron como centros de trabajo académico —los “museos-laboratorio”— donde los especialistas privilegiaron un registro sistemático y una clasificación minuciosa del conocimiento sobre los pueblos dominados por los grandes imperios de la época (Rivière, 1993: 238), y contribuyeron así a una labor de rescate y salvamento de aquellas culturas y expresiones próximas a la desaparición.

En el siglo corriente, los museos etnográficos son vastos y diversos; es posible encontrarlos en cualquier país del mundo, en espacios abiertos o en edificaciones antiguas, con o sin vitrinas, y con innovaciones destacadas. En el marco de los nuevos discursos y reflexiones museológicas y etnológicas,⁸ los museos etnográficos actuales buscan presentar la diversidad cultural y acercar a sus visitantes al mundo plural que nos rodea. En los países otrora incorporados a la órbita imperial europea, los

la observación cuidadosa de las sociedades, el registro de las diferentes expresiones culturales y la construcción de lazos interpersonales entre el etnólogo y las comunidades; sin embargo, la etnología contemporánea ha admitido su relación tanto con los trabajos descriptivos sobre algún pueblo como con el conjunto de herramientas metodológicas que permiten al investigador desempeñarse en campo.

⁸ Por ejemplo, la museología crítica, la etnografía reflexiva, el posestructuralismo, los estudios poscoloniales, entre otros.

museos etnográficos son instituciones que dan cohesión a los diferentes grupos étnicos, rescatan las raíces culturales profundas de una región y contribuyen a la construcción de una identidad nacional. Muchos museos etnográficos en África, Asia, América Latina y Oceanía tienen la doble tarea de agrupar el patrimonio cultural común de una nación y, al mismo tiempo, reconocer y respetar la diversidad cultural de los habitantes de un territorio determinado (Hernández, 2006: 249).

LOS MUSEOS ETNOGRÁFICOS Y EL PATRIMONIO CULTURAL

Desde su nacimiento, los museos en general han cumplido su vocación de espacios para el resguardo de la memoria, en tanto su meta ancestral ha sido la creación de métodos efectivos que contribuyan a la conservación de bienes socialmente valorados (Pérez Ruiz, 1998: 96). En 1972, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) subrayó en la *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural* la responsabilidad de aquellas “organizaciones de la memoria cultural” (*cultural memory organizations*; Van Mensch, 2004: 10), entre las que se encuentran los museos,⁹ de proteger y revalorar el patrimonio cultural. De igual forma, en su *Código de deontología* (2013), ICOM afirma que “los museos tienen contraídas obligaciones especiales para con la sociedad por lo que respecta a la protección, accesibilidad e interpretación de los testimonios esenciales que han acopiado y conservado en sus colecciones.” (ICOM, 2013: art. 3)

En la tarea de promover el reconocimiento y la salvaguardia del patrimonio cultural de los pueblos, son los museos etnográficos los que en épocas recientes han fortalecido este vínculo de manera ejemplar, sobre todo a partir del año 2003 con las efusivas discusiones respecto a la dimensión “intangible y viva” del patrimonio. La *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* firmada por los Estados miembros de la UNESCO en dicho año dio nueva vida a los museos etnográficos, antes dedicados a la colección y estudio de objetos “curiosos”,

⁹ Otras son los archivos, bancos de datos, bibliotecas, centros de investigación y educación, y monumentos.

y ahora concentrados en comprender las expresiones y el sentir de los pueblos, las diferentes visiones sobre la vida, las relaciones humanas, las prácticas y los sistemas de creencias y conocimientos.

En la actualidad, los museos etnográficos han dedicado grandes esfuerzos en discutir las posibilidades museológicas¹⁰ del patrimonio cultural desde una perspectiva amplia, y en diseñar innovaciones museográficas¹¹ que sustituyan al canon tradicional de vitrinas, salones y artefactos inertes por una propuesta viva donde sea posible el encuentro entre culturas mediante la multiplicidad de significados, mitos y leyendas. Los museos etnográficos tienen una tarea socialmente relevante, pero no todo está resuelto. Si el patrimonio cultural no es un repertorio fijo de tradiciones condensadas en objetos, ¿cómo captar, conceptualizar y clasificar prácticas culturales vivas?, ¿cómo preservar el carácter vivo del patrimonio inmaterial al mostrarlo en el museo? (Arizpe, 2011: 43).

Los museos etnográficos son una herramienta contundente para promover la conciencia colectiva, para consolidar las identidades locales, para acoger un diálogo abierto entre diferentes sectores sociales y mostrar la pluralidad cultural que caracteriza a los seres humanos. El vínculo etnografía-museo constituye un marco primordial en la salvaguardia de narrativas y prácticas, habilidades, conocimientos, tradiciones orales y producciones visuales y auditivas (2011: 35). En su camino y con el paso de los años, los museos etnográficos han confirmado su tarea central: fortalecer el reconocimiento y el respeto hacia los distintos grupos humanos en el mundo por medio del estudio, comprensión y salvaguardia de los bienes culturales considerados patrimonio (Cárdenas, 2016: 103).

¹⁰ La museología, también conocida como “estudios de museo” (*museum studies*), es una disciplina humana y social cuyo objeto de estudio son los museos y el sistema de principios y valores asociados con ellos. La museología estudia a los museos en su dinámica interna y en su relación con la sociedad (Fernández, 2001: 57).

¹¹ La museografía es la figura práctica o aplicada de la museología; es decir, el conjunto de técnicas relacionadas con el almacenamiento, conservación, instalación y exhibición de las colecciones, de la circulación y seguridad de los visitantes, la arquitectura, iluminación y ventilación de los inmuebles museísticos (Fernández, 2001: 34).

¿CUCHARAS EN LAS VITRINAS? MUSEOS ETNOGRÁFICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

La cercanía de los museos etnográficos con el patrimonio de los pueblos es extensiva a la alimentación como un fenómeno social complejo que sin duda merece especial atención. El reconocimiento del patrimonio alimentario¹² y su salvaguardia son tareas que conciernen a un sinnúmero de instituciones y actores sociales; sin embargo, los museos etnográficos aparecen como casos que requieren de un análisis minucioso, pues entrañan problemas poco explorados: ¿cómo exhibir el patrimonio alimentario y dar a conocer a los visitantes de los museos sus especificidades y su dinamismo? En México, ¿cómo “compartir las narrativas que se desatan entre las manos que acarician el metlapil al deslizarse en el prieto meta-te, o de quienes atizan el fogón que ansioso espera la olla para el atole y la cazuela para el mole”? (Pérez Flores, 2011: 45).

Aunque no de forma exclusiva, el patrimonio alimentario plantea un desafío importante para los museos etnográficos contemporáneos que, desde sus orígenes, han incluido en sus exposiciones permanentes y temporales todo tipo de artefactos relacionados con las cocinas del mundo. La musealización del patrimonio alimentario, empero, debe incorporar mucho más que cucharas detrás de vitrinas. La reproducción de un sistema alimentario¹³ y su salvaguardia requiere de la comunicación pública de su valor y la transmisión de los saberes implicados (Cid Jurado, 2011: 177), por lo que los museos etnográficos deben compartir con sus visitantes todos los aspectos de la alimentación, desde la parte

¹²El “patrimonio alimentario” se refiere al conjunto de conocimientos, creencias, técnicas y valores de una sociedad relacionados con la comida y que han sido seleccionados como representativos de una cultura y de una tradición. En numerosas ocasiones, el carácter patrimonial se otorga de manera oficial, lo que otorga a las expresiones culturales una nueva significación (Espeitx, 2004: 195).

¹³El concepto de “sistema alimentario” comprende las reglas y ordenamientos que consciente o inconscientemente los individuos de un grupo humano han adoptado con relación con los alimentos. Un sistema alimentario incluye la distinción de lo que es comestible, los procesos de obtención y producción, la venta de alimentos, recetas, preparaciones, combustibles, instrumentos, tecnología, reglas de condimentación, número de comidas diarias, reglas de convivencia social durante la ingesta, modales, formas de consumo por género y edad, ocasiones de consumo —ritual y cotidiano—, nutrición, entre otras (Messer, 2002).

fisiológica y material hasta las sensaciones, emociones y creencias asociadas con un platillo:

[...] para salvaguardar debemos compartir lo que se tiene, lo que se es, lo que se piensa, compartir las raíces, compartir la sonrisa, el llanto, el recuerdo, compartir con las diosas, los dioses y los seres humanos, compartir con la lluvia, las flores, con los ríos, compartir con la madre tierra y el padre sol, con las hermanas flores y los hermanos maíz, compartir con todos y entre todos y lo diverso, para que la creencia y la práctica permanezcan en el frágil tiempo que se consume en la tierra. (Pérez Flores, 2011: 46).

La extensión de este escrito hace imposible presentar todas las innovaciones museográficas y los recursos dominantes de todos los museos etnográficos actuales en su intento por comunicar los rasgos específicos de los diferentes sistemas alimentarios y, con ello, promover su salvaguardia. Nos concentraremos entonces en dos grandes museos ubicados en la Ciudad de México; éstos son el Museo Nacional de Antropología (MNA)¹⁴ y el Museo Nacional de las Culturas del Mundo (MNCM).¹⁵ A diferencia de otros museos etnográficos apoyados por plataformas académicas universitarias, la comunidad internacional o por sectores privados, ambos museos son instituciones nacionales icónicas de la historia de México, cuentan con extensas colecciones resguardadas por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y están dirigidos a públicos sumamente diversos que incluyen población local, visitantes extranjeros, población en edad escolar, familias y todo tipo de curiosos e interesados en conocer el patrimonio cultural de México y el mundo.

MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA

El MNA es una institución de amplio reconocimiento nacional e internacional que tiene como ejes principales de su funcionamiento el en-

¹⁴ Inaugurado en 1964 con colecciones arqueológicas y etnográficas de México obtenidas con el trabajo sistemático de antropólogos y especialistas del INAH. Página electrónica: www.mna.inah.gob.mx.

¹⁵ Ubicado en la antigua Casa de Moneda núm. 13, a un costado del Palacio Nacional, se inauguró en 1965. Página electrónica: www.museodelasculturas.mx.

riquecimiento, registro, conservación y manejo del patrimonio cultural mexicano; la producción y divulgación del conocimiento científico (histórico y antropológico); y la enseñanza popular acerca del mundo indígena. Cuenta con veintidós salas de exposición permanente, de las cuales, las once localizadas en la planta alta del inmueble exhiben colecciones y contenidos de corte etnográfico¹⁶ ordenados bajo criterios lingüístico-culturales.

Las salas de etnografía del MNA contienen objetos elaborados con una gran cantidad de técnicas y materiales: cerámica, cestería, madera, pluma, tejidos de algodón, lana, seda, piel y plata. Muy pocas piezas exhibidas fueron manufacturadas con la intención inicial de que se integraran a los acervos del museo y un alto porcentaje de la colección se basa en objetos que fueron utilizados por las poblaciones para fines locales y que, a lo largo del siglo XX, fueron donados al museo o entregados a los etnólogos e investigadores encargados de las salas.

La exhibición de los contenidos etnográficos en este museo sigue, en su mayor parte, los lineamientos de la museología tradicional centrada en el uso de vitrinas y cédulas temáticas y de pie de objeto. De cualquier modo, desde su inauguración en 1964 y posterior a algunas grandes y costosas reestructuraciones, las salas del MNA gozan de novedosos recursos museográficos y tecnología interactiva que permiten una mejor comunicación de la información y promueven un diálogo abierto con los visitantes. Entre los recursos museográficos que predominan en las salas de etnografía se encuentran los dioramas o *life groups*; es decir, maquetas en escala uno a uno con maniqués y muestras originales de arquitectura vernácula que reconstruyen ambientes y contextos sociales específicos. Los dioramas son dispositivos que conjugan un fondo iconográfico (a veces instalado de forma curva o envolvente) y efectos audiovisuales para dar la ilusión de una escena real donde se ubican los objetos tridimensionales (Montpetit, 1996: 65); su objetivo es representar una escena de la vida cotidiana de un pueblo, evocar una posible realidad cultural, escenificar la complejidad de las culturas y contextualizar a las coleccio-

¹⁶ 1) "Pueblos indios de hoy", 2) "Gran Nayar", 3) "Puréchério", 4) "Otopame", 5) "Sierra de Puebla", 6) "Los nahuas", 7) "Oaxaca: pueblos indios del sur", 8) "Costa del golfo: Huasteca y Totonacapan", 9) "Pueblos mayas de la planicie y las selvas", 10) "Pueblos mayas de las montañas", 11) "El noroeste: sierras, desiertos y valles". Página electrónica: www.mna.inah.gob.mx.

nes. Los *life groups* siguen una lógica de exposición exógena basada en un orden cultural establecido y previo al diseño de la exhibición, y son parte de una museografía analógica que presenta a los objetos tomando en cuenta su ubicación en su contexto original; se crean imágenes que hacen referencia a situaciones reales fáciles de identificar por los visitantes (siguiendo a Raymond Montpetit, en Hernández, 2010: 23-28).

De esta forma, en la exhibición del patrimonio alimentario, los dioramas son buenos aliados. Aunque son innumerables las vitrinas que muestran altares, ollas, metates y utensilios de cocina, es notable, en cada una de las once salas etnográficas, la presencia de dioramas relacionados con la producción de alimentos, la preparación de platillos, el consumo de la comida, entre otros momentos significativos en la vida de los pueblos. En la sala “Purécherio” hay un diorama que, por medio de seis maniqués ataviados con detalle como mujeres purépechas, representa el intercambio y venta de productos como chayotes, plátanos y cucharas talladas en madera (Figura 1).

FIGURA 1. MUJERES PURÉPECHAS



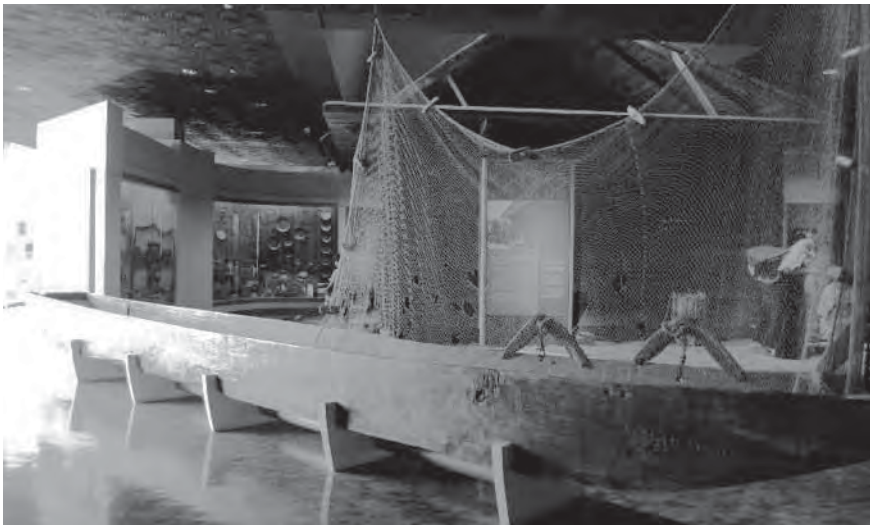
Fuente: Blanca Cárdenas, diciembre 2013.

En esa misma sala se exhiben también dos de las piezas más grandes de la colección, la canoa y el chinchorro o red de pesca,¹⁷ utilizados de

¹⁷Su nombre en purépecha es *uarhúkua k'eri*.

forma tradicional por los purépechas para atrapar acociles, ajolotes, lobinas, pescado blanco, ranas y tortugas (Figura 2). Un video acompaña a este diorama con explicaciones de habitantes purépechas sobre el uso y los significados de la red de pesca, su función en el trabajo y la unión familiar, y su importancia en las fiestas de pescadores donde se consume atole de dulce, conserva de haba, mole y pan.¹⁸

FIGURA 2. CANOA Y CHINCHORRO



Fuente: Blanca Cárdenas, diciembre 2013.

Otro ejemplo se encuentra en las salas de pueblos mayas con un diorama sobre las actividades diarias en un hogar maya y el relevante papel de los alimentos. Este diorama está conformado por una casa tradicional maya semidesnuda que muestra parte del sistema constructivo sin mayor información que el curioso amarre entre las piezas que le componen. En el interior, está acondicionada con todo tipo de objetos decorativos y de uso cotidiano como baúles, flores, hamacas, manteles, mesas,

¹⁸Reparación del chinchorro purépecha, en <https://www.youtube.com/watch?v=AhrU41o-tfM0> (acceso: 04/2017).

ollas, un radio y sillas. Afuera de la casa se observa una mujer con hipil¹⁹ y sandalias de plástico, que trabajan frente a un comal con tortillas (Figura 3). La cédula anexa al diorama describe la escena:

FIGURA 3. COMIDA MAYA



Fuente: Blanca Cárdenas, octubre 2014.

COMIDA COTIDIANA, ESPECIAL Y CEREMONIAL

La comida es una manera de agradecer a las entidades sagradas las cosechas obtenidas y una forma de comunión y halago entre los familiares y amigos. Existen tres tipos de comida: la cotidiana, constituida por maíz en forma de tortillas y los diversos productos que se obtienen de la milpa, ibes y chiles, entre otros; la especial, que se prepara en ocasiones como cumpleaños, bodas o bautizos, pero principalmente en honor al santo patrono. Entre éstas destacan el relleno negro, el pavo en escabeche y las variedades regionales del atole, el pozol y los tamales. Por último, tenemos

¹⁹ La palabra *huipil* en lengua náhuatl se refiere a la blusa o vestido adornados, que son conocidos como hipiles en la península de Yucatán.

la comida ceremonial, asociada a los rituales que se celebran en torno a la milpa; los guisos que se elaboran son básicamente de maíz y los más comunes son los *tuto'ob* o panes sagrados, que se cuecen bajo tierra con la técnica conocida como *pib* (cédula, sala “Pueblos mayas de la planicie y las selvas”, MNA, 2016).

Una fuente importante de discusiones entre especialistas y visitantes es la inclusión de alimentos comerciales en los dioramas y vitrinas. En la sala “Los nahuas” se exhibe un altar para los muertos con botellas de cerveza y una de refresco de manzana, ambos de alto consumo por las poblaciones rurales en México (Figura 4). Es esencial poner de relieve que la presencia de artículos comerciales de marcas reconocidas, aunque escasa, es fundamental para actualizar los dioramas y comunicar a los visitantes una imagen contemporánea de los sistemas alimentarios indígenas en México, insertos en el funcionamiento global del mercado y en un inevitable proceso de transformación con nuevas posibilidades dietéticas, significados e interpretaciones (Cárdenas, 2012).

La intención de mostrar el patrimonio alimentario en el MNA ha quedado manifiesta en proyectos de gran aliento. Aunque hoy sólo podemos ver vitrinas y dioramas acompañados de valiosos apoyos audiovisuales y textos, entre 1969 y 1977 la sección de etnografía contaba con ganado vacuno vivo en el anexo de la sala dedicada a los purépechas, localizado en los jardines del museo. La construcción de este anexo se inició en 1968, hasta el día de hoy cuenta con una cocina, un taller, un horno de pan y una troje.²⁰ En sus primeros años incluía, además, menaje de trabajo, como una canoa y una carreta, y un corral donde habitaba una vaca con su becerro: “El solar vivió su apogeo durante casi una década, pues gustaba a la gente por su ambientación. Uno de los elementos más recordados es la presencia en el corral de una vaca viva. Su cuidador la ordeñaba y vendía la leche para comprar pastura” (Rodríguez, 2014: 2) (Figura 5).

²⁰ Troje: casa tradicional purépecha construida con tablones de madera unidos a una estructura rectangular sin necesidad de clavos, con ensambles que le proveen solidez y permanencia; su cubierta es a cuatro aguas, sobre una estructura de montantes y caballetes y con tejas de madera (tejamanil). No es un espacio propiamente habitable y se destina al guardado de frutos y cereales (Alejandro Villalobos, comunicación personal, 2016).

FIGURA 4. CERVEZAS Y REFRESCOS



Fuente: Blanca Cárdenas, diciembre 2013.

Este anexo a la sala “Puréecherio”, entonces conocida como “Sala tarasca”, tuvo severos problemas de conservación por encontrarse al aire libre. Los proyectos de intervención para su restauración se dedicaron a

FIGURA 5. VACA EN EL SOLAR



Fuente: Archivo de la Subdirección de Etnografía, MNA, s/f.

controlar la polilla, mantener la madera y recuperar la troje después de un incendio que destruyó la mayor parte del tejamanil de los techos. Al término de las primeras restauraciones, a finales de la década de 1970, la troje, la cocina y el taller volvieron a recibir visitantes, pero la vaca jamás regresó. De cualquier manera, este anexo y su historia constituyen un modelo importante en la representación del patrimonio alimentario y su sinfín de aristas en un museo.

MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO

Con la inauguración del MNA en 1964, el antiguo edificio que albergaba al Museo Nacional en la calle de Moneda núm. 13, en el centro histórico de la Ciudad de México, quedó desahuciado. Se trata de una casa construida entre 1731 y 1734 por el arquitecto don Juan Peinado y utilizada como oficina de acuñación de monedas durante la época virreinal; había funcionado como recinto museístico desde 1865 y a mediados del siglo XX se encontraba en un estado ruinoso. No obstante, Eusebio Dávalos Hurtado, entonces director del INAH, y un grupo de creativos

antropólogos²¹ presentaron una iniciativa para fundar un museo de antropología internacional dedicado a las culturas del mundo.

El MNMCM abrió sus puertas el 4 de diciembre de 1965 como un proyecto destinado a renovar y fortalecer las relaciones diplomáticas de México con otras naciones (Falcón, 2015: 16). Inicialmente, sus colecciones se conformaron por piezas decimonónicas de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística y por obsequios diplomáticos recibidos durante el gobierno de Porfirio Díaz;²² sin embargo, éstas se han acrecentado con el apoyo de embajadas y de museos extranjeros, como el Museo de Historia Natural de Chicago, el Museo Metropolitano de Arte en Nueva York y el Instituto Smithsonian. En el presente, el MNMCM es el único museo en México que exhibe las formas de vida, costumbres y creencias de diferentes culturas en el mundo; su colección se calcula en 14 000 objetos representativos de distintas épocas y sociedades; y sus exposiciones permanentes y temporales incluyen las propuestas museológicas más novedosas.

En lo respectivo al patrimonio alimentario, las exhibiciones del MNMCM abarcan abundantes piezas y datos. La “Sala del Mediterráneo: un mar de culturas” hace referencias constantes a los sistemas agrícolas y de navegación de los grupos humanos asentados en Grecia, Roma, Egipto, Medio Oriente, Mesopotamia y Persia. Una cédula temática aborda con detalle el uso del ánfora, un recipiente de asas y cuello estrecho típicamente utilizado en la región de Siria y Palestina desde el año 3500 a. C.; las ánforas “fueron el principal medio de transporte y almacenamiento de productos alimenticios, como cereal, fruta, aceite, vino, miel, pescado y *garum*, una salsa hecha de vísceras fermentadas de pescado; aunque también podían contener artículos de lujo como resinas y perfumes” (cédula “El ánfora: un recipiente multiusos”, “Sala del Mediterráneo”, MNMCM, 2016)

²¹ Angelina Macías, Barbro Dahlgren, Beatriz Barba de Piña Chan, Francisco González Rul, Julio César Olivé, Margarita Nolasco, Yólotl González, entre otros.

²² Objetos asiáticos que llegaron a México por medio del Galeón de Manila, cabecitas de los jíbaros del Ecuador, piezas arqueológicas del sureste de Estados Unidos, instrumentos musicales de India, muebles, armaduras, sables, porcelanas y sedas de China y Japón (Olivé y Barba, 1988: 574-575).

En la sala dedicada a la historia y cultura chinas, hay en exhibición numerosos recipientes de bronce con incrustaciones de oro y plata para transportar vino o agua, y vasijas utilizadas para ofrendar comida, cuyas decoraciones están asociadas con la primavera, la agricultura y las buenas cosechas. Asimismo, las vitrinas que resguardan las célebres estampas chinas de papel que recrean escenas de la vida cotidiana y festiva son el marco para la presentación de Zao Jun, el dios de la cocina, a quien, retratado en tinta y colores sobre papel, se le ofrendan golosinas y chichos para que “no abra la boca” (cédula “Zao Jun. Dios de la Cocina”, “Sala China. El Reino del Centro”, MNCM, 2016).

Asimismo, es de hacer notar la manera como el MNCM ha integrado nuevas estrategias de comunicación con sus visitantes, sobre todo mediante la participación de las comunidades. En las últimas décadas, la UNESCO ha señalado la importancia de los “portadores de cultura”²³ en lo que se refiere a los bienes patrimoniales, pues son ellos quienes otorgan a los objetos y las expresiones un valor agregado que les destaca como pilares identitarios de un grupo (UNESCO, 1989). Muchos museos etnográficos, en consecuencia, han diseñado programas de trabajo que incluyen a las comunidades nativas como actores esenciales en el funcionamiento del museo y en la creación de las exhibiciones, donde destaca que la participación de los “portadores de cultura” en los museos no debe limitarse a un conjunto de presentaciones folklóricas, sino que demanda un trabajo compartido en la curaduría y en la transmisión de narrativas culturales.

En este sentido, el MNCM ha introducido exitosos eventos destinados al intercambio de ideas y al contacto entre culturas. Un caso representativo y que se asocia con el patrimonio alimentario, fue la ceremonia del té realizada el 18 de octubre de 2014 en la “Sala Polivalente” del museo, con la participación de la asociación japonesa Urasenke Tankokai y del maestro Soho Higurashi (Figura 6). El evento consistió en la representación en vivo de un antiguo ritual japonés basado en el uso de objetos ceremoniales (platos de cerámica y utensilios de bambú) para la preparación del té verde conocido como *matcha*, acompañado de oraciones y meditaciones ancestrales. Los asistentes a la ceremonia presenciaron una

²³ Miembros de las comunidades que de manera activa crean, forman, transmiten, reproducen y transforman la cultura.

práctica ritual imposible de mostrar en su esencia con dioramas, recursos audiovisuales o vitrinas; observaron una tradición que permanece viva entre sus portadores originales y experimentaron el particular sabor del té y de las galletas dulces.

FIGURA 6. CARTEL DE INVITACIÓN A LA CEREMONIA DEL TÉ

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

INSTITUTO NACIONAL DE ANTHROPOLOGY AND HISTORY

CONACULTA
75 INAH AÑIVERSARIO MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS

MUSEO NACIONAL
DE LAS CULTURAS

CEREMONIA DEL TÉ
Un acercamiento al ritual y significado de
la tradicional bebida oriental
SALA POLIVALENTE
Sábado 18 de octubre, a las 16:00 h

Moneda 13, Centro Histórico / Tel: 55-42-0422, exts. 104 y 113 / Entrada gratuita / Martes a domingo de 10:00 a 17:00 horas
Twitter: @MuseoCulturas / Facebook: Museo Nacional de las Culturas INAH-Oficial
www.museodelasculturas.mx / difusion.mnc@inah.gob.mx

www.conaculta.gob.mx www.inah.gob.mx www.museodelasculturas.com

Fuente: Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH, Oficial, Facebook, 2014.

Aun cuando en este tipo de eventos no prevén la presencia masiva de visitantes, sino que se concentran en el trabajo con grupos reducidos y participantes preinscritos con disponibilidad en sus agendas, la ceremonia del té y otras demostraciones similares ejemplifican cómo es que la transmisión y salvaguardia del patrimonio alimentario pueden conducir a terrenos poco explorados en el ámbito museístico con el objetivo de exhibir los sistemas alimentarios y el dinamismo y vitalidad que les caracteriza.

(DES)CONGELAMIENTO Y (DES)CONTEXTUALIZACIÓN

El asombro de Idriss al ver los enseres domésticos de su cultura en una vitrina de museo ilustra con claridad dos problemas que han aquejado a los museos etnográficos desde su nacimiento: la descontextualización y el congelamiento. La exhibición del patrimonio alimentario representa un desafío para los museos etnográficos precisamente porque hasta el día de hoy existen pocas respuestas y soluciones museográficas frente a esta problemática centrada en la desarticulación del vínculo que existe entre los objetos exhibidos y su entorno cultural original, entre el contenido y su continente, o bien entre el significante y sus significados (Cárdenas, 2016: 172). Casi nada de lo que se exhibe en los museos fue hecho para ser visto; en su contexto de origen, los objetos cumplían una función que con frecuencia desaparece en el museo.

Las cucharas talladas en madera rara vez aparecen intactas, inmaculadas y sin huellas de uso en una cocina donde a diario se preparan los más diversos platillos, pero ¿cómo exhibir y comunicar estos usos y significados en un museo? Las tortillas, frijoles y chiles, considerados alimentos de consumo cotidiano, en las salas de la cultura maya en el MNA están anclados a un contexto con olores, sensaciones y temperaturas que no se experimentan en el museo, por lo que, creemos, una posibilidad al problema de la descontextualización es la museografía de inmersión que sitúa a los visitantes físicamente en el centro de una escena mediante una experiencia plurisensorial. La museografía de inmersión puede acoger a los visitantes y transportarlos a otra realidad cultural; sumergirlos

en una dinámica social por completo distinta de la que les rodeaba segundos atrás en el propio museo (Hernández, 2010: 29).²⁴

Recientemente, algunos museos temáticos han incursionado con nuevos recursos museográficos capaces de recrear contextos, estimular la sensorialidad de los visitantes y, con ello, comunicar mejor las características de los sistemas alimentarios; un caso es la sala de los olores en el Museo Mundo Chocolate, en la Ciudad de México. La producción de estímulos acústicos, hápticos y ópticos en los museos es posible y promueve una mejor contextualización de las colecciones y de la información etnográfica. Los dioramas pueden reproducir más que una escena específica y pueden recrear el “calor de hogar” con el olor del petate quemado, el ladrido de un perro, el balido de una cabra y el sabor de un tamal recién hecho. ¿Qué hubiera ocurrido si Idriss, al entrar al Museo del Sahara, lejos de estremecerse, se hubiera sentido como en casa?

Por otra parte, el problema del congelamiento se debe a una incesante obsesión de muchos museos etnográficos y de cientos de investigadores por mostrar los rasgos “auténticos” y “tradicionales” de las expresiones humanas; esto es, manifestaciones “puras” y objetos cuyo diseño y manufactura no haya sido “corrompido” por la cultura occidental. El propio MNA, a lo largo de su historia, ha privilegiado un discurso nacionalista específico que exalta a las antiguas culturas mesoamericanas, especialmente a la mexicana, y olvida las amenazas globales de la modernidad entre los grupos étnicos vivos (Bartra, 2004: 345). En su desarrollo, la antropología ha dejado claro que las expresiones y prácticas culturales están embebidas en una red de relaciones que siempre suponen algún grado de hibridación (Pazos, 1998: 39; Sahlins, 2001). El permanente empeño por buscar los rasgos tradicionales no es más que un obstáculo para que los museos etnográficos rompan con el problema del congelamiento, abandonen su funcionamiento como asilos de expresiones cul-

²⁴La museografía de inmersión y la mayor parte de las propuestas museográficas contemporáneas se oponen a un modelo de comunicación donde se considere que los visitantes son sujetos pasivos y desprovistos de conocimientos. Cada vez más, los museos han apostado por un modelo de participación donde los visitantes aporten ideas y se conviertan en protagonistas de su experiencia en el museo. Véase Pedretti (2002).

turales extintas o que hoy sólo son rememoradas como “cosas del pasado”, y adopten una mirada hacia el mundo globalizado del siglo XXI.²⁵

Con la conciencia de que la salvaguardia no debe confundirse con la conservación de las expresiones culturales ni con su congelamiento (Khaznadar, 2011: 30), llama la atención la presencia de los productos comerciales y la participación de las comunidades en los museos etnográficos. Los sistemas alimentarios son hoy vistos como motivos de orgullo nacional y referentes de identidad, por lo que su salvaguardia en los museos, si bien es de vital importancia, debe postergar su inclinación hacia la exhibición de supervivencias exóticas y transitar hacia la posmodernidad y sus problemas (Bartra, 2004: 347). Para imprimir dinamismo a las exhibiciones, es esencial abordar la situación actual del patrimonio alimentario, así como la violencia y los contextos de escasez, mostrar las transformaciones en el consumo, y presentar los significados creados y apropiados por las generaciones más jóvenes. Si somos lo que comemos, entonces los museos etnográficos, en su calidad de museos sobre la diversidad cultural, tienen la responsabilidad de exhibir qué, cómo, cuándo y por qué comen las personas en la actualidad.

La ceremonia del té en el MNCM fue un evento donde los visitantes se acercaron a una práctica ritual única, de larga historia, que se ha renovado con el paso del tiempo y que ha sido adaptada a las formas de vida de sus nuevos practicantes. Los miembros de la asociación japonesa Urasenke Tankokai que asistieron al maestro Higurashi eran adultos jóvenes de entre treinta y cuarenta años, de ascendencia japonesa, pero habitantes de la Ciudad de México interesados en conocer sus tradiciones ancestrales y adecuándolas a su cotidianidad americana.

Un aspecto que no debemos dejar de lado es la posibilidad de convertir a los museos etnográficos en lugares de encuentro y diálogo. Eventos como la ceremonia del té promueven el intercambio de ideas y cuestionamientos entre los diferentes actores sociales, pues, al término del ritual, los asistentes del maestro Higurashi respondieron decenas de preguntas y comentarios por parte de los visitantes atraídos por tan singular tradición. En un panorama tal vez más osado, podríamos proponer que los

²⁵Museografías de inmersión, documentación etnográfica de las exposiciones y sus guiones curatoriales, y la participación de las comunidades son los principales ejes de una propuesta de mayores dimensiones denominada “Museografía etnográfica” (Cárdenas, 2016).

museos etnográficos se conviertan no sólo en “zonas de contacto” intercultural (Clifford, 1999: 270), sino también en espacios óptimos para la reflexión y foros de debate sobre temas actuales y polémicos. Ejemplos significativos son las numerosas exhibiciones temporales en museos europeos y estadounidenses sobre el consumo de alimentos genéticamente modificados (Heiss, 2011; Yaneva, Rabesandratana y Greiner, 2009).

Una mención especial merece la reciente serie de exposiciones y eventos acerca de la milpa con sede en el Museo Nacional de Culturas Populares (MNCP, Secretaría de Cultura):²⁶ “El corazón de la milpa”, “La milpa. Espacio y tiempo sagrado”, la Feria del Tamal celebrada anualmente, y “Milpa. Pueblos de maíz”. Durante 2016 y la primera mitad de 2017, estas exposiciones y eventos han destacado por su calidad curatorial y su creatividad museográfica en la exhibición de un tema tan conocido pero, al mismo tiempo, de suma complejidad. La exposición “El corazón de la milpa” fue un homenaje a los fundadores del MNCP y a algunas exposiciones pasadas dedicadas al maíz. Por su parte, “La milpa. Espacio y tiempo sagrado” pone de relieve la importancia de la milpa como fundamento de la cocina tradicional mexicana; la planeación de esta exposición contó con la participación de un equipo de especialistas en antropología, artes, botánica, gastronomía, historia y nutrición (Rodolfo Rodríguez Castañeda, comunicación personal, 2017), con el fin de contextualizar las piezas de arte popular en un marco científico trascendente. La representación museográfica del ciclo agrícola del maíz y las variaciones de la milpa en tres regiones geográficas representativas del país (zona maya al sur, Milpa Alta al centro y Sinaloa al norte) es una de sus principales aportaciones a nuestra discusión sobre el vínculo entre museos etnográficos y patrimonio alimentario.

CONCLUSIONES:

ROMPAMOS LAS VITRINAS Y ¡COMAMOS!

La exhibición del patrimonio alimentario y la comunicación de sus principales características no son tareas fáciles, pues la comida es, al mismo

²⁶Página electrónica: <http://museoculturaspopulares.gob.mx>.

tiempo, una expresión cultural compartida y una actividad íntima e individual. Hablar de la comida es hablar de quiénes somos, de quiénes fuimos y de nuestro futuro; la comida es un hecho biológico, sensorial, emocional, social y cultural que difícilmente puede transmitirse en su totalidad en un museo.

La salvaguardia del patrimonio alimentario es una tarea primordial en el mundo contemporáneo y en el marco de un sistema económico y político globalizante. Por cotidianas, la comida y el conjunto de prácticas y cosmovisiones específicas de cada sistema alimentario son pasadas por alto con frecuencia, sin observar que, si somos lo que comemos, entonces, sin comida, no somos nada. De esta manera, a lo largo de este texto hemos centrado nuestro análisis en los museos etnográficos como instituciones que, desde sus primeros empeños, abrazaron el compromiso de salvaguardar y comunicar todas aquellas expresiones de la diversidad cultural, incluida, por supuesto, la alimentación como un fenómeno social complejo.

Las dificultades que entraña la exhibición del patrimonio alimentario no han impedido que los museos etnográficos lo intenten y presenten ahora nuevos y creativos proyectos que evitan el congelamiento y la descontextualización de una actividad que no puede pensarse separada del cuerpo y del tiempo y el espacio que le contienen. Más allá de las cucharas, detrás de las nítidas vitrinas o del almirez desarraigado del “hábitat sahariano”, los museos etnográficos deben ser foros para la expresión pública y espacios que promuevan la discusión de los riesgos y fracturas que el patrimonio alimentario presenta en la actualidad en múltiples latitudes. Entre el sinfín de posibilidades museográficas pendientes por explorar, al final no hay más propósito que el de generar encuentros interculturales que permitan a los visitantes de los museos saborear otros mundos y colaborar en la construcción de soluciones a problemas relacionados con la soberanía alimentaria, la escasez y la desnutrición, entre otros.

Entre las líneas de investigación y trabajo que se desprenden de aquí, y que sin duda quedarán pendientes para próximas publicaciones y proyectos, se encuentra el estudio de temas como la inevitable estandarización de las cocinas una vez que éstas ingresan al repertorio de exhibiciones en un museo, así como la elaboración de una serie de

entrevistas y conversaciones con curadores, museógrafos y directores de museos respecto a sus experiencias y perspectivas futuras para integrar al patrimonio alimentario en sus exposiciones y conseguir un mayor dinamismo en una tarea difícil, pero jamás inalcanzable.

BIBLIOGRAFÍA

- ARIZPE, L. (2011). “Fusión y fricción en la creatividad cultural”, en L. Arizpe (coord.), *Compartir el patrimonio cultural inmaterial: narrativas y representaciones*. México: Conaculta / UNAM, 33-43.
- BARTRA, A. (2004). “Sonata etnográfica en no bemol”, en *Museo Nacional de Antropología. Ciudad de México*. Madrid/México: Conaculta / INAH / El Equilibrista / Turner, 331-347.
- CÁRDENAS, B. (2016). “Museos etnográficos. Contribuciones para una definición contemporánea”, tesis de maestría, UNAM.
- CÁRDENAS, B. (2012). “El sabor del poder. Reflexiones sobre comida y dominación. Un estudio de caso”. *Sensacional de Antropología* 10: 30-34.
- CID JURADO, A. T. (2011). “La semiosis culinaria”, en O. Traversa (coord.), *Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias*. Buenos Aires: La Crujía Editores / DeSignis 18, 169-179.
- CLIFFORD, J. (1999). *Itinerarios transculturales*. Barcelona: Gedisa.
- ESPEITX, E. (2004). “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”. *Pasos* 2: 193-213.
- FALCÓN, G. (2015). “El MNC en la última década del siglo xx. Recuento de experiencias expositivas y lo que nos dejaron”. *Gaceta de Museos* 61: 16-25.
- FERNÁNDEZ, L. A. (2001). *Museología y museografía*. Barcelona: Ediciones del Serbal.
- HALLER, D. (2011). *Atlas de etnología*. Madrid: Ediciones Akal.
- HEISS, S. (2011). “‘Healthy’ Discussions About Risk: The Corn Refiners Association’s Strategic Negotiation of Authority in the Debate Over High Fructose Corn Syrup”. *Public Understanding of Science* 22(2): 219-235.

- HERNÁNDEZ, F. (2010). *Los museos arqueológicos y su museografía*. Gijón: Ediciones Trea.
- HERNÁNDEZ, F. (2006). *Planteamientos teóricos de la museología*. Gijón: Ediciones Trea.
- ICOM (2013). *Código de deontología del ICOM para los museos*. París.
- KHAZNADAR, C. (2011). “Desafíos en la implementación de la Convención de 2003”, en L. Arizpe (coord.), *Compartir el patrimonio cultural inmaterial: narrativas y representaciones*. México: Conaculta / UNAM, 25-31.
- MESSER, E. (2002). “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”, en J. Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona / Alfaomega, 27-81.
- MONTPETIT, R. (1996). “Une logique d’exposition populaire: les images de la muséographie analogique”. *Publics et Musées: Les dioramas* 9: 55-103.
- OLIVÉ, J. C. B. y B. Barba de Piña Chan (1988). “Museo Nacional de las Culturas”, en C. García Mora y M. Mejía Sánchez (coords.). *La antropología en México. Panorama histórico. Las instituciones*, núm. 7. México: INAH, 574-593.
- PAZOS, Á. (1998). “La re-presentación de la cultura. Museos etnográficos y antropología”. *Política y Sociedad* 27: 33-45.
- PEDRETTI, Erminia (2002). “T. Kuhn Meets T. Rex: Critical Conversations and New Directions in Science Centres and Science Museums”. *Studies in Science Education*, 37(1): 1-41.
- PÉREZ FLORES, E. (2011). “Compartir lo intangible”, en L. Arizpe (coord.), *Compartir el patrimonio cultural inmaterial: narrativas y representaciones*. México: Conaculta / UNAM, 45-53.
- PÉREZ RUIZ, M. L. (1998). “Construcción e investigación del patrimonio cultural. Retos en los museos contemporáneos”. *Alteridades* 8 (16): 95-113.
- RIVIÈRE, G. H. (1993). *La museología. Curso de museología. Textos y testimonios*. Madrid: Ediciones Akal.
- RODRÍGUEZ, C. (2014). “Solar Purépecha”. Recuperado de <http://www.mna.inah.gob.mx/images/Publicaciones/Revista/purepecha/LAZCANO2.pdf> (acceso: 04/2017).

- SAHLINS, M. (2001). “Dos o tres cosas que sé acerca del concepto de cultura”. *Revista Colombiana de Antropología* 37: 290-327.
- TOURNIER, M. (1992). *La Gota de Oro*. Madrid: Alfaguara.
- UNESCO (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París, Francia.
- UNESCO (1989). *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*. París, Francia.
- UNESCO (1972). *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural*. París, Francia.
- VAN MENSCH, P. (2004). “Museology and Management: Enemies or Friends? Current Tendencies in Theoretical Museology and Museum Management in Europe”, en E. Mizushima (ed.). *Museum Management in the 21st Century*. Tokio: Museum Management Academy, 3-19.
- YANEVA, A., T. M. Rabesandrata y B. Greiner (2009). “Staging Scientific Controversies: a Gallery Test on Science Museums’ Interactivity”. *Public Understanding of Science* 18: 79-90.

ENTRE LA TRADICIÓN Y EL CAMBIO. LA CULTURA ALIMENTARIA CUBANA Y SU PATRIMONIALIZACIÓN

NIURKA NÚÑEZ GONZÁLEZ

RESUMEN

Desde los años noventa, la crisis en Cuba provocó la desestructuración de las tradiciones alimentarias —añoradas por las personas, que no comen lo que quieren sino “lo que hay”—, cuya recuperación exige el diseño de iniciativas adecuadas. Una acción posible se relaciona con el desarrollo del turismo, que puede generar una dinámica económica favorable para el rescate de la culinaria tradicional. Este capítulo sugiere que los cocineros deben ocupar un rol fundamental para el reconocimiento de la cocina cubana como patrimonio. Asimismo, aboga por un monitoreo del proceso —cuidando el equilibrio entre patrimonialización y mercantilización— y la centralidad de la simbología, el carácter mestizo y los procesos de transculturación que caracterizan la cocina nacional.

Palabras clave: políticas públicas, cocineros, turismo, patrimonio alimentario, cocina cubana.

ABSTRACT

Between Tradition and Change: the Cuban Food Culture and its Heritagization. The crisis in Cuba since the 1990s has led to the destructuretion of food traditions —longed for by people who do not eat what they want but “what there is”— whose recovery requires the design of appropriate initiatives. One possible action is related to the development of tourism, which can generate an economic dynamic favorable to the rescue of traditional cuisine. This chapter advocates monitoring the process —taking care of the balance between *heritagization* and mercantilization— and

the centrality of the symbology, the *mestizo* character and the transculturation processes that characterize the national cuisine.

Keywords: public policies, chefs, tourism, food heritage, Cuban cuisine.

INTRODUCCIÓN

Durante más de veinticinco años he estado volviendo una y otra vez a los temas relacionados con la alimentación, con los que me inicié en mi carrera profesional como antropóloga. Primero, interesada en las tradiciones alimentarias de la población rural de Cuba, para la sección correspondiente del *Atlas etnográfico de Cuba*, en un acercamiento que, a partir de la definición de los tipos de comidas —ocasiones diarias y del ciclo vital señaladas con la preparación de comidas especiales, incluidas las de fin de semana, visitas, festividades diversas (familiares y de carácter social más amplio), ocasiones luctuosas—, abordaba los alimentos consumidos, platos preparados con ellos, procedimientos de elaboración, recetas, utensilios empleados y métodos de conservación; la comensalía y sociabilidad, la etiqueta de la mesa y los hábitos y normas de conducta relacionados. También se exploraron los antecedentes étnicos de la alimentación —de la conformación nacional, a fin de cuentas—, y los impactos que en los hábitos y costumbres relacionados con ella habían tenido las transformaciones del periodo revolucionario después de 1959. Además, se dedicó una atención especial al casabe, único plato de origen indígena conservado, como tal, en algunas regiones del oriente del país (Núñez y González, 1995b, 1999; González y Núñez, 2000, 2001).

La cartografía¹ de los tipos de comidas y de los platos y bebidas más representativos de cada uno de ellos permitió destacar, dentro de una base común, muy uniforme a lo largo y ancho del territorio insular, la existencia de algunas particularidades regionales, expresadas en las preferencias y frecuencia de consumo de ciertos platos. Ello nos impulsó a emprender un intento de regionalización cultural, que obligó a profun-

¹ Realizada a partir de los resultados de una encuesta nacional aplicada en 1988, cuyos cuestionarios fueron elaborados después de casi una década de trabajos de campo, en diez de las catorce provincias del país.

dizar en los factores condicionantes de ese fenómeno y a indagar, por ende, en las características físico-geográficas y la historia socioeconómica y etnocultural de cada región (Núñez y González, 1995a).

Por esa fecha, además, como parte de otra investigación que comenzaba —dedicada a las relaciones raciales en Cuba—, acometimos la caracterización etnocultural de algunas comunidades urbanas socioculturalmente diversas,² en La Habana, Santa Clara y Santiago de Cuba, que incluyó entre sus aspectos la alimentación. La primera aproximación, también etnográfica, resultó insuficiente para los objetivos que se planteaba el estudio, y demostró la necesidad de incorporar el análisis de otros indicadores, como las preferencias —incluidas las combinaciones de platos, o menús—, aversiones y prohibiciones alimentarias (en el caso de los practicantes de las religiones cubanas de origen africano, muy vinculadas con sus creencias) y las comidas rituales; la endoculturación alimentaria —transmisión y aprendizaje de las prácticas, formación de hábitos alimentarios, modelos familiares y otras estructuras de socialización—; y, sobre todo, las desigualdades sociales en la alimentación y el funcionamiento de la comida como signo de adscripción socioclasista (Núñez y Buscarón, 1995; Núñez, 1999).

Poco más tarde, desarrollamos una investigación sobre el cacao y el chocolate en Cuba,³ que se adentró en la historia del cultivo y el consumo, respectivamente; las influencias medioambientales, socioeconómicas y etnoculturales que determinaron su evolución; los procesos de producción, comercio, distribución y transformación; su presencia y funcionamiento simbólico en la cultura nacional, y hasta algunos elementos de la relación alimentación-nutrición-salud, y de los vínculos entre

² Con el objetivo de rastrear la existencia de particularidades etnoculturales entre los grupos raciales de la población cubana (Núñez, 2007).

³ Motivada, primero, por un proyecto internacional que, coordinado por la Universidad de California, Estados Unidos, pretendía reconstruir la historia y describir la actualidad de los complejos culturales del cacao y el chocolate en las Américas (Grivetti y Shapiro, 2009); después, por el proyecto “La cultura del cacao en Cuba: salvaguardia y transmisión”, auspiciado por la Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO, con sede en La Habana, dentro del programa “La ruta del cacao en América Latina y el Caribe: diversidad cultural para un desarrollo endógeno”; y, por último, por demandas prácticas: el interés del gobierno cubano, ante las carencias alimentarias, en revitalizar la producción y consumo de chocolate, por su valor nutritivo altamente concentrado en relación con su volumen y peso.

alimentación y otras esferas de la cultura: medicina popular, tradiciones orales, lenguaje, etc. Esta investigación tuvo, además, el incentivo de tratarse de un tema muy poco atendido por la historiografía nacional. La reconstrucción etnohistórica de la evolución del cacao permitió aprehender nuevas aristas de la historia económica y social, enfocada no en las líneas directrices acostumbradas —centradas en la caña de azúcar, el tabaco o el café—, sino en un producto secundario que aportó una mirada otra (Núñez, 2010).

Más recientemente, en el contexto de los cursos de Antropología de la Alimentación que imparto en el Departamento de Sociología de la Facultad de Filosofía e Historia de la Universidad de La Habana, he estado incursionando en el tema de la conexión alimentación-nutrición-salud-estética del cuerpo, recogiendo información, entre los propios estudiantes, acerca de su autoimagen corporal, respecto al índice de masa corporal; ante los primeros signos de alerta en el país por los impactos —en el sector femenino— de la imagen de la delgadez promocionada por los medios globales de difusión masiva, expresados en trastornos alimentarios como la anorexia o la bulimia.

¿Por qué toda esta reseña “curricular”? Porque ella resume, a grandes rasgos, el recorrido realizado desde los estudios etnográficos de la comida hacia la antropología de la alimentación y constituye el antecedente inmediato de las preocupaciones que, en torno a estos temas, nos ocupan hoy. De los resultados obtenidos a lo largo de estos años se han derivado, por un lado, conocimientos y conclusiones que están en la base de nuestros enfoques de la alimentación como patrimonio, y por otro, aunque en íntima relación con lo anterior, propuestas de carácter aplicado dirigidas a su defensa, conservación y valoración, vinculadas con la crisis que, en los años 1990, provocó la desestructuración de la cultura alimentaria tradicional.⁴

En primer lugar, la alimentación, a veces enfocada como un tema “menor”, no sólo es un objeto de estudio en sí misma, sino que, por sus

⁴Cualquier científico social que se haya interesado en los impactos de la crisis de los años noventa en Cuba, se ha visto obligado a poner la alimentación en escena, en primer plano, aunque no sea ése su objeto de estudio central, como medio para entender la situación y, sobre todo, la profundización de las desigualdades sociales, evidente en las diferencias en el acceso a la alimentación.

múltiples dimensiones e interrelaciones, abre, al mismo tiempo, una ventana al conocimiento de la sociedad y la cultura, en general (*food window*). Desde esta otra óptica, la alimentación se constituye en fuente para la aproximación al conocimiento de otros temas: rastreando los orígenes de un plato, nos encontramos con información acerca de nuestros antecedentes étnicos; analizando la evolución de un producto alimenticio primario, conocemos acerca de la historia económica, la producción y comercio de diversos productos; examinando el presente y el funcionamiento social de los procesos alimentarios, nos acercamos a la realidad socioeconómica del país; estudiando el cambio alimentario, penetramos en el análisis del cambio social y cultural en su conjunto...

En segundo lugar, si bien la gama de productos que el sistema digestivo humano puede procesar es prácticamente ilimitada, es la cultura, por medio de los mecanismos de endoculturación, la que determina qué comemos, cómo lo preparamos y cuándo, dónde o con quiénes compartimos el acto de alimentarnos. Todos esos aspectos, y otros más, conforman la identidad alimentaria, social y culturalmente constituida, como el conjunto de rasgos propios relacionados con la alimentación, heredados, recreados y elaborados en representaciones acerca de su mismidad y su diferencia respecto a otros. A pesar de que puedan existir matices locales, socioclasistas, familiares e individuales, las comidas manifiestan una carga simbólica que las convierte en marcador étnico-cultural, como atributo de pertenencia a un grupo que comparte determinadas tradiciones y costumbres, afectos e intereses.

Al mismo tiempo, cuando realizamos un recorrido planetario, se descubre la gran diversidad que en materia de alimentación distingue a los grupos humanos, lo que explica que esta se constituya, además, en metáfora de la diversidad cultural humana. Los muchos cubanos que estudiamos en los otrora países socialistas de Europa del Este podemos dar fe de ello: celebraciones estudiantiles como las de fin de año se convertían en un verdadero festival culinario, con platos típicos de todas las latitudes. Brindar lo tuyo y recibir lo de otros era una valiosa muestra de amistad y confraternidad, rechazarlo resultaba impensable. Las comidas nacionales en tales ocasiones constituían justamente la representación de cada grupo, y el compartirlas el mejor símbolo de mutuo reconocimiento y aceptación entre la gente.

Lo anterior explica el importante lugar que siempre ha ocupado la alimentación, por ejemplo, en la literatura, el cine, la televisión, las artes plásticas,⁵ y subyace, además, en la importancia que hoy, en el ámbito global, se le otorga a los esfuerzos por defender y conservar las culturas culinarias nacionales, consideradas parte sustancial del patrimonio cultural.

Entonces, partiendo de la convicción acerca del compromiso social del antropólogo —o de cualquier otro especialista de las ciencias sociales y humanísticas cuya práctica incida en la configuración del pasado y la memoria colectiva (Crespo y Ondelj, 2004: 1)—, seguimos a Llorenc Prats cuando afirma que la antropología debe desempeñar un papel protagonista, por medio del saber científico que genera, en la activación, legitimación y conservación de recursos patrimoniales y, a su vez, en el monitoreo de los procesos de patrimonialización activados desde el poder político (Prats, 1996), y nos planteamos el propósito de contribuir a lograr un reconocimiento de la alimentación como patrimonio cultural en Cuba, llamando la atención sobre la necesidad de diseñar científicamente las políticas culturales, turísticas y de desarrollo que se vinculan con su patrimonialización, sobre todo en el actual contexto globalizado e intercultural.⁶

A estos temas —por un lado, la cultura alimentaria cubana: entre la tradición y el cambio, y por otro, los desafíos de su patrimonialización— dedicaremos las páginas que siguen.

LA CULTURA ALIMENTARIA CUBANA: ENTRE LA TRADICIÓN Y EL CAMBIO

En la génesis del sistema alimentario cubano fue determinante la implantación del sistema colonial. Así, en sus orígenes está la simbiosis,

⁵En ellos son frecuentes las escenas enmarcadas en la acción de compartir una mesa, o las descripciones de los platos y bebidas que consumen los personajes en las más variadas ocasiones. Aquí también se destaca el papel simbólico de la alimentación: toda una serie de elementos se significan mediante la comida. Así, los platos que se muestran pueden indicar las posiciones sociales de los personajes; los rituales y normas de conducta en la mesa; además de lo anterior, pueden también representar roles familiares (de género, de relaciones de poder), etcétera.

⁶Comencé a sistematizar mis reflexiones sobre estos temas a partir del artículo de Álvarez (2002).

sobre la base del modelo alimentario del conquistador —en cuanto a ocasiones de consumo, formas de preparación, etc.—, entre los productos alimenticios indígenas asimilados por los españoles en los primeros tiempos de la conquista y colonización de la isla —la yuca y otras viandas,⁷ por ejemplo—; los productos introducidos por ellos desde el propio siglo XVI y durante todo el periodo colonial —animales domésticos y cultivos como la caña de azúcar, el arroz, el cacao o, más tarde, el café—; y, según fue estabilizándose el comercio con la metrópoli, los productos importados, como la harina de trigo y los aceites, por ejemplo.

Esto último marca los inicios de un rasgo distintivo de la alimentación en Cuba: el peso de los productos importados, y no sólo de aquellos que era imposible producir en el país, sino de otros para cuyo consumo era insuficiente la producción interna, carente de estímulos y cargada de gravámenes por las autoridades metropolitanas, preocupadas sólo por los géneros de interés comercial, como los cueros, el tabaco o la caña de azúcar. Este carácter de importadora de alimentos de la economía cubana quedó sellado a partir del establecimiento de la plantación azucarera en buena parte de la isla desde finales del siglo XVIII e inicios del XIX, y más aún en el siglo XX, con la extensión latifundaria y la sujeción neocolonial a la nueva metrópoli del norte. Y aún hoy se conserva.

El sistema plantacionista tuvo inmensas implicaciones socioculturales, y en particular en la alimentación. La plantación, además de provocar la reducción de la producción de alimentos, dejó sus huellas en las preferencias alimentarias: basta mencionar que la alimentación esclava se componía, en general, de arroz, frijoles, viandas, bacalao y tasajo, para notar la semejanza con los productos básicos de la dieta del cubano.

Por otro lado, el sistema plantacionista, basado en la esclavitud, trajo consigo la incorporación en gran magnitud del componente africano —y, en menor medida, en distintas épocas, de chinos, yucatecos— al proceso de formación nacional; y a ellos se sumaron, ya en el siglo XX, con la conversión de la isla en un enorme cañaveral, los haitianos y jamaicanos. De ello se deriva otro de los rasgos principales de nuestra cultura culinaria: su carácter mestizo a partir de la participación en su conforma-

⁷Los cubanos llamamos viandas a algunos tubérculos —yuca, papa, malanga, ñame, boniato— y frutos, como determinadas variedades de plátano y la calabaza. Todos se consumen hervidos o fritos, y constituyen ingredientes del ajiaco y de otros platos.

ción de los diferentes componentes formativos de la nación cubana, ya fuera con productos alimenticios, ya con métodos de preparación de los alimentos. No por gusto don Fernando Ortiz bautizó el ajiaco —plato en el que se mezclan disímiles ingredientes— como símbolo de cubanía:⁸ fue plato aborigen; se fusionó con la olla española al agregársele las carnes de cerdo y de res, y más tarde incluyó otras viandas de origen africano, como algunas variedades de malanga y plátanos, el ñame; después se le añadió el *domplem* o *domplín*,⁹ de procedencia haitiana.

Y, además de los elementos indígenas, hispánicos y africanos, no pueden dejar de mencionarse otras influencias: la francesa y franco-haitiana ocurrida después de la Revolución de Haití, expresada, por ejemplo, en algunas costumbres relacionadas con la etiqueta de la mesa; la china a partir de mediados del siglo XIX —aunque en menor medida que los negros, los chinos también fueron empleados frecuentemente como cocineros, y dejaron su huella, al menos, en los métodos de elaboración de algunos alimentos, como es el caso de los platos preparados con cal: el dulce de calabaza china, por ejemplo—; la estadounidense, sobre todo en el siglo XX —sus huellas podrían estar en la celebración del Día de los Enamorados, y en la presencia del *cake* (torta) en ésa y otras ocasiones festivas— o, ya en el siglo XX, la de los braceros antillanos, haitianos y jamaicanos fundamentalmente; de los primeros nos llegó, además del *domplem*, el calalú.¹⁰

No obstante, vale subrayar que, a pesar del interés que reviste tratar de esclarecer las contribuciones de nuestros componentes formativos al

⁸“En todo momento el pueblo nuestro ha tenido, como el ajiaco, elementos nuevos y crudos acabados de entrar en la cazuela para cocerse; un conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas, de muchas carnes y cultivos que se agitan, entremezclan y disgregan en un mismo bullir social; y, allá en lo hondo del puchero, una masa nueva ya posada [...], mixtura rica y sabrosamente aderezada, que ya tiene un carácter propio de creación. Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbotela en el fogón del Caribe” (Ortiz, 1940).

⁹Bolas de harina de trigo que se agregan también a los potajes de frijoles y otros guisos.

¹⁰Guiso preparado con hierbas (yerba mora, bledo) y tallos o retoños de diversas plantas (yuca, boniato, tomate, calabaza) —por separado o mixto—, hervidas y luego cocinadas en un sofrito con grasa, sal, ajo, cebolla, ají, tomate, etc. Se reporta en áreas rurales de Guantánamo, al oriente del país —donde puede cocinarse con carne, pescado, chicharrones, tocino o huevo, en cuyo caso se llama calalú compuesto o, simplemente, compuesto—; en algunas otras regiones forma parte de las comidas rituales de la santería.

complejo alimentario, es muy difícil, tras los intensos procesos de transculturación acaecidos, poder afirmar categóricamente que éste u otro plato de la cocina tradicional cubana, o ésta u otra costumbre, sea de origen aborígen, hispánico, africano o de otras procedencias. La superposición de ingredientes, platos y maneras de hacer, aportados por cada uno de nuestros antecedentes étnicos, en el transcurso de los procesos que le dieron origen a la nacionalidad cubana, dio como resultado una cocina cualitativamente nueva, diferente de todas sus fuentes originarias.

Otro rasgo que destacar es el de la homogeneidad de la dieta cubana, pese a la existencia de algunos matices regionales.¹¹ En ello debió expresarse, según propone Julio Le Riverend (1967: 180), la existencia de un comercio en pequeño, urbano y rural —en el último caso, mediante la llamada tienda mixta, surgida con la centralización del proceso agroindustrial azucarero que comienza en el periodo de entreguerras (1878-1895)— que ofrecía unos y los mismos productos alimenticios, muchas veces importados, por todo el país, lo que ejerció un fuerte influjo unificador. A ello habría que agregar la incidencia de otros factores, como la ausencia de grandes diferencias entre regiones físico-geográficas, que reduce las posibles particularidades derivadas del entorno ecológico a variaciones insignificantes en zonas montañosas y costeras.

Por último, vale citar a Juan Pérez de la Riva, que atribuye a la alimentación un rol ideológico de distinción entre criollos y peninsulares durante el proceso de formación nacional: los cambios ocurridos en el primer tercio del siglo XIX en las preferencias alimentarias coincidirían con la afirmación de la nacionalidad: “Tomar café ‘tinto’ y comer

¹¹ En el *Manual del cocinero cubano*, de Eugenio Coloma y Garcés (La Habana, 1857), aparecen adjetivaciones que hacen presumir la presencia uniforme de algunos platos en todo el archipiélago —“a la cubana”, “a lo criollo”, “a lo guajiro”, “a la cimarrona”—; o, por el contrario, destacan mínimas variaciones locales de los mismos platos: “a la habanera”, “reglano”, “a la vueltabajera”, “a la matancera”, “trinitario”, “camagüeyano” o “principeño”, “a la oriental”, “a la bayamesa”, “a la santiaguera”, “a lo tierra-adentro”... Hay algunos matices regionales debidos a particularidades históricas, etnoculturales y, sobre todo, socioeconómicas. Por ejemplo, la permanencia del casabe en la región oriental —la de mayor concentración de población aborígen, agricultora, al momento de la conquista y colonización, donde, además, numerosos indígenas sobrevivieron durante la Colonia en las inhóspitas zonas montañosas, y donde, por otro lado, las restricciones monopólicas de la Corona española trajeron consigo un rico comercio de contrabando, que tenía entre sus artículos el casabe. Otras especificidades se refieren a las denominaciones de productos alimenticios y platos.

arroz blanco con frijoles negros era una manera de distinguirse de los españoles, que tenían predilección por el chocolate, los garbanzos y la paella. Conscientes o no, los cubanos, después de 1830, no pierden ocasión de distinguirse de los peninsulares, y lo mismo ocurre con la manera de vestirse y con los colores con que se pintan las casas” (Pérez, 1981: 7).

Como resultado de esos procesos, tenemos una dieta compuesta de arroz, frijoles, viandas y carnes; con los huevos, el maíz, la harina de trigo, la leche y los productos lácteos asimismo con un lugar importante. La grasa más utilizada fue siempre la de puerco. Con esos productos se prepara casi toda la gran variedad de platos de la cocina cubana. Los vegetales y hortalizas, y las frutas, aparecen también de forma habitual, pero son considerados complementarios.

La comida como ocasión (la nocturna) es para la mayoría de las familias cubanas, entre las ocasiones diarias (desayuno, almuerzo, comida y meriendas), la más importante y, al margen de recomendaciones nutricionales —que aconsejan “desayunar como un rey, almorzar como un príncipe y comer como un mendigo”—, para ella se reserva “lo mejor”: es el momento en que están todos los miembros del grupo familiar, incluidos los que estudian o trabajan, reunidos alrededor de la mesa. Por lo general se cumple un ritual casi siempre bien definido —más flexible en otras comidas diarias—, que implica el respeto a determinadas normas, y que, a su vez, simboliza relaciones sociales y determinados niveles de jerarquía: qué se come, a qué hora se come, quién cocina, quién pone la mesa, quién sirve, a quién, cómo y cuánto, dónde se sientan, quién recoge la mesa, etcétera.

En Cuba, es casi inadmisibles atender a una visita sin brindar café ni su ausencia al despertar o al cierre de cualquier comida —ocasión esta última en que se acompaña, con demasiada frecuencia, por cigarrillos y tabacos—; un cumpleaños infantil o una boda sin cajitas —envase con bocaditos,¹² croquetas, ensalada fría,¹³ *cake* y otros dulces—; un fin de año sin *congrí* —o arroz blanco y potaje de frijoles negros—, yuca, en-

¹²Pequeño panecillo untado con pasta de jamón, queso, pollo, pescado, etcétera.

¹³Plato preparado a base de pastas cocidas, mezcladas con trocitos de pollo, jamón o pescado; huevos hervidos y picados en pedacitos; sal, aceite, vinagre, ajo, cebolla, tomate, ají y abundante salsa mayonesa. También puede llevar trocitos de fruta, especialmente piña.

salada de vegetales, carne de puerco —casi siempre asada—; unos carnavales sin pan con lechón; o cualquiera de estas fiestas sin cerveza o ron.

Todo ello se sistematiza en las creencias alimentarias: esas nociones acerca de los alimentos, transmitidas de generación en generación, que no tienen nada que ver con sus cualidades nutricionales, y que clasifican desde la dualidad comestible/no comestible y las ocasiones en que se come, hasta las comidas principales o complementarias, “calientes” o “frías”, “ligeras” o “pesadas”, que alteran o calman, la combinación adecuada de diferentes productos en la elaboración de un plato y los procedimientos “correctos” de preparación (las recetas de cocina), o la presentación simultánea de diversos platos en una misma comida (los menús). Entre nosotros está muy generalizada la idea de que la guanábana es una fruta fría, inapropiada para los niños pequeños o en caso de resfriados; o de que la miel de abeja, por el contrario, es muy caliente. Asimismo, se considera que la carne de puerco es “pesada”; mientras la de pollo es más “ligera” y, por ende, más adecuada para determinadas dietas especiales. A la mayoría de los potajes les agregamos, entre otras cosas, papa, malanga, calabaza; los frijoles negros no llevan viandas (o cuando más malanga, según algunos). También preferimos la presentación del arroz blanco combinado con potajes; o, en cambio, con alimentos preparados en salsas —con *mucho* tomate—; o servimos la harina de maíz con boniato hervido, porque “pegan”.

Tales nociones se imbrican con las creencias religiosas, lo que determina las prescripciones y prohibiciones —presentes, de manera muy marcada, en las religiones cubanas de origen africano—, o la comensalía ritual, que constituyen las comidas en vehículo de la comunicación con los dioses. Incluso, prácticas relacionadas con una creencia religiosa pueden convertirse en costumbre general. Así, es común en Cuba la celebración de la comida de Nochebuena, aunque no se sea cristiano; y se ha extendido la costumbre, originaria de las religiones de origen africano, de dedicar el primer trago de una botella de ron —vertiéndolo al suelo— a los santos, en cualquier ocasión donde haya ron.

Por último, vale mencionar la presencia de las comidas en el lenguaje. Los cubanos somos particularmente pródigos en ese sentido, con unas “marcadas tendencias antropofágicas” al hablar. Usamos expresiones tales como “se la comió”, “comerse un cable o comer sogá”, “tener estóma-

go”; para insultar a alguien lo tildamos de “comegofio”, de “comer de lo que pica el pollo” o de “comemierda”; el amor nos “entra por la cocina”; un ser hermoso está “pa comérsele”, es un “mango”, un “bombón” o un “dulce”, uno flaco es un “fideo”, uno pesado es un “hígado”, el poco inteligente es un “ñame”, etc. En el lenguaje encontramos evidencia, también, de lo que consideramos una dieta adecuada: tiene que incluir proteínas, y cuando en Cuba decimos “proteínas” nos estamos refiriendo en exclusiva a las de origen animal.

En resumen, puede afirmarse la existencia en Cuba de un patrimonio culinario nacional —conformado históricamente en el marco de los procesos de transculturación que dieron origen a la nacionalidad—, que transversaliza clases y grupos sociales y se constituye en símbolo de identidad, transmitido de generación en generación, en forcejeo con sus inevitables transformaciones dialécticas. El triunfo de la Revolución Cubana, en 1959, fue un hito en cuanto a transformaciones se refiere; pero, sobre todo, la crisis de los años 1990: el llamado “periodo especial”.

Casi inmediatamente después del triunfo revolucionario de 1959, el gobierno de Estados Unidos estableció el mal llamado “embargo” comercial, económico y financiero contra Cuba,¹⁴ que suscitó en el país una grave crisis alimentaria. El lugar del principal socio comercial de la isla desde el siglo XIX fue ocupado por la entonces URSS y el campo socialista de Europa del Este, lo que llevó a la incorporación de productos alimenticios poco acostumbrados que se recibieron desde los años 60 y hasta culminar los 80. Las grandes cantidades de harina de trigo que empezaron a entrar al país se tradujeron en el aumento de la presencia de los dulces preparados con ella, en la extensión del consumo de *pizzas* —hoy, uno de los platos más consumidos en Cuba, de manera cotidiana—, y en el incremento de la producción de panes y pastas, que hicieron su entrada a las zonas rurales donde antes casi no se consumía.¹⁵ Esto último estuvo influido, además, por la implantación de la llamada libre-

¹⁴ Aún vigente, a pesar de que desde hace más de veinte años es condenado cada año en las Naciones Unidas, y a pesar del restablecimiento de las relaciones diplomáticas entre los dos países en diciembre de 2014.

¹⁵ Madelaine Vázquez Gálvez (2011), reconocida especialista cubana en alimentación y nutrición, se queja de que entre los niños, sujetos a los estilos y preferencias alimentarios de sus progenitores, se observa una elevada aceptación de las pastas alimenticias (*pizzas* y *espaguetis*).

ta de abastecimientos (control de ventas de productos alimenticios) — otro factor de uniformidad de la dieta—; mientras, por otro lado, alimentos tradicionalmente consumidos, como el tasajo o el bacalao, fueron desapareciendo.

Otro impacto del bloqueo estadounidense —y, al mismo tiempo, de nuestra inserción en el campo socialista— se expresó en el relativo aislamiento del país¹⁶ de muchos de los procesos que, en el ámbito mundial, estaban marcados por la globalización, los contactos interculturales, internet y los medios internacionales de comunicación, el desarrollo de la agroindustria alimentaria y la transnacionalización alimentaria.

No es sino en los años noventa que, tras la desintegración de la URSS y la caída del socialismo “real”, con la aguda crisis que ello provocó en Cuba, el gobierno de la Isla se vio obligado a tomar medidas que significaron la reestructuración de la economía estatal —dividida entre el sector tradicional y el llamado sector “emergente”, que opera con divisas—, la dualidad de moneda —con la legalización de la circulación del dólar, primero, y después, la introducción del peso convertible cubano, el llamado CUC—, la ampliación del trabajo por cuenta propia, la apertura del país a las inversiones extranjeras y el turismo internacional.

El periodo especial provocó la casi total desestructuración de la cultura alimentaria cubana —por algunos años se trató, simplemente, de sobrevivir, y la consiguiente adaptación, reinención y reinterpretación de las tradiciones culinarias,¹⁷ bajo el influjo variable, además, de las

¹⁶Incluso, en cuanto a los intercambios académicos, restringidos hasta los años noventa, salvo muy pocas excepciones, a los países socialistas.

¹⁷La crisis afectó todos los procesos de producción, transformación, distribución y consumo de los productos alimenticios. Escasaron los alimentos; se complicó su preparación y conservación —por la falta de combustibles para cocinar, los frecuentes “apagones” (que incidieron, por un lado, en la alteración de los hábitos horarios: la hora de la comida nocturna se adelantó, buscando aprovechar la luz del día; por otro lado, impedían la preservación de los alimentos en refrigeración) y la reducción del tiempo disponible para estos menesteres ante las dificultades con el transporte urbano, etc.—; se redujeron las comidas diarias —a menudo se prescindió del desayuno y las meriendas, o se priorizó la alimentación de niños, embarazadas, enfermos y ancianos— y las realizadas en ocasiones especiales diversas, como los fines de semana o con motivo de visitas. Los impactos se extendieron, incluso, a lo considerado sagrado: se transformaron las comidas rituales y, entre los platos ofrecidos a los orichas de la santería, por ejemplo, aparecieron el *cake* y los dulces “finos” (de harina), que sustituyeron las ofrendas de dulces tradicionales.

tendencias actuales derivadas de la globalización.¹⁸ La crisis significó, por otro lado, la aparición de serios desequilibrios y desigualdades en el acceso a la alimentación. Hoy, cuando la economía cubana muestra signos evidentes de una lenta, pero cierta, recuperación, la comida que se consume sigue revelando mucha información sobre la adscripción socioclasista de sujetos y familias.

Algunos, aquéllos con acceso al sector emergente de la economía —incluidos cuentapropistas y e individuos que se desempeñan en el sector informal— o reciben remesas del extranjero, han salido en efecto del periodo especial. Muchos otros no. No obstante, se conserva la memoria: a lo mejor cotidianamente no se puede comer lo que se quiere, sino lo que hay; pero se “inventa” para adaptar “lo que hay” a los modelos acostumbrados y, en las ocasiones que se consideran especiales, la gente hace esfuerzos mayúsculos por rescatar la tradición. Baste un ejemplo: “Si no hay puerco, no hay fin de año”, y son comunes las historias sobre la venta de objetos personales —desde un buen pantalón hasta una cámara— para asegurar la carne de puerco en esa celebración. Trabajos de investigación relativamente recientes, con títulos muy sugerentes —*Taste of a Nation: National Identity through Food Based Memory* (Brewster, 2008) o *Luchando por la identidad: la cultura alimentaria cubana* (Hamre, 2012)— también lo atestiguan.

Es en este contexto que se plantea la necesidad de impulsar y monitorear procesos de patrimonialización del registro culinario, aprovechando el desarrollo del turismo en Cuba. El turismo cuenta con los recursos económicos para rescatarlo, y puede contribuir a su conocimiento, difusión y preservación (Almirón y Troncoso, 2004).¹⁹

¹⁸ Transformaciones tecnológicas de la industria alimentaria y en la esfera doméstica de preparación y conservación de los alimentos; extensión de la comida basura o comida chatarra y de las *fast foods*; aumento de los trastornos alimentarios por exceso y por defecto; situaciones de riesgo, inseguridad y vulnerabilidad alimentaria; cambios en los papeles de la mujer y en los mecanismos de transmisión de los saberes culinarios; influjo de la ciencia y la divulgación científica en la relación alimentación-nutrición-salud; ampliación planetaria de los medios de transporte y redes de distribución, internacionalización alimentaria y desestructuración de hábitos y normas tradicionales...

¹⁹ Las autoras citadas resumen los términos que aparecen en la literatura dedicada a la relación patrimonio-turismo, en cuanto a que “el turismo puede activar, revalorar, optimizar, restaurar, rescatar, rehabilitar el patrimonio” (Almirón y Troncoso, 2004: 6).

LA PATRIMONIALIZACIÓN DE LA CULTURA CULINARIA CUBANA

Si aceptamos que “el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente” (Arévalo, 2004: 929); que patrimonio cultural intangible —acápite en el que se incluyen las tradiciones alimentarias—²⁰ son “las prácticas, representaciones y expresiones, los conocimientos y las técnicas que procuran a las comunidades, grupos e individuos un sentimiento de identidad y continuidad”, y que este patrimonio, transmitido de generación en generación, es recreado de forma permanente, y que su salvaguardia “es una garantía de sostenibilidad de la diversidad cultural” (Carrera, 2005), no caben dudas del carácter patrimonial de la alimentación y de la necesidad de su protección.

Si, por otro lado, seguimos a Koichiro Matsuura (director general de la UNESCO entre 1999 y 2009), quien afirmara que “el patrimonio inmaterial no es solamente sede de la memoria de la cultura de ayer, sino también el laboratorio donde se reinventa el mañana” (en Carrera, 2005), llegamos al convencimiento de que la patrimonialización de la cultura culinaria cubana podría ser una garantía para su rescate y preservación y, en última instancia, para el fortalecimiento de nuestra identidad cultural.

En este sentido, aunque la noción de patrimonio alimentario puede incluir desde los productos alimenticios hasta los rituales de la comensalidad, aquí nos centramos en la cocina —partiendo de la necesidad concreta que plantea la situación bosquejada en el acápite anterior, y del hecho de que ella es la que más presencia tiene en la actividad turística—, aceptando que las recetas culinarias son “un bien cultural tan valioso como un monumento” (en Álvarez, 2002: 64).

Ahora bien, tenemos que tener en cuenta, por un lado, que la “patrimonialización” implica un proceso de selección, de inclusión/exclusión, a partir de criterios de valoración y jerarquización. En el caso de la alimentación, sobresale esta arista cuando se constriñe la elección de unos platos entre muchos para convertirlos en representación esquemática de

²⁰ Sin entrar en la discusión de lo absurdo que resulta dividir cualquier esfera de la cultura, a no ser con fines metodológicos, en material o inmaterial.

una cultura culinaria que puede ser mucho más. Por otro lado, el turismo tiene como principal objetivo elaborar productos para su comercio, por lo que “el patrimonio, al incorporarse en la esfera del turismo, está sujeto a un nuevo proceso de selección y atribución de significados”. De ahí la necesidad de monitorear esos procesos, cuidando “el equilibrio entre conservación y mercantilización turística del patrimonio” (Almirón y Troncoso, 2004: 11-12).

En general, la necesidad de considerar el patrimonio culinario como una experiencia cultural, a la vez que fuente de recursos, ha acaparado la mayor atención a la luz del vertiginoso desarrollo del turismo internacional, y en particular del turismo cultural, pues la gastronomía ocupa un lugar central en cualquier proyecto turístico, e incluso se habla de un turismo gastronómico, para el cual la comida autóctona constituye el centro del motivo turístico. Pero, alrededor de este tópico, se suscitan muchísimos debates.

Así, ¿qué se debe ofrecer al turista? ¿Una cocina “autóctona”? ¿La “cultura” o la “popular”? ¿Una cocina “internacional”? ¿La cocina propia “internacionalizada”, es decir, adaptada a las exigencias “internacionales”? ¿Comidas “naturales” y “sanas”? Los entrecuillados pretenden resaltar la ambigüedad de todos estos términos, pero la discusión reviste una trascendencia vital, sobre todo si se trata de procesos de patrimonialización de la alimentación.

CONCLUSIÓN: ALGUNOS EJEMPLOS

En mis clases y conferencias de antropología de la alimentación, tanto en los predios universitarios como ante otros auditorios, he preguntado a los participantes qué sería para ellos un arroz “a la cubana”. La respuesta más común remite al congrí. Hace ya unos años, una amiga me había enviado la carta de un restaurante cubano en Moscú, donde el arroz “a la cubana” era lo que, en mi personal opinión, debía ser: arroz blanco con dos huevos fritos, aguacate (u otra ensalada de vegetales) y plátanos maduros fritos. Luego supe de ofertas similares en restaurantes cubanos de otros lugares del mundo. Sin embargo, éste es un plato ausente en la gastronomía estatal, probablemente por ser considerado

“comida de pobres”.²¹ Lo mismo sucede con nuestra azúcar “prieta”, de la cual, al parecer, nos avergonzamos: muchos —incluyo a colegas extranjeros, que conocen de su expendio “por la libreta”— no entendemos su ausencia en los establecimientos de restauración, cuando es preferida por un determinado sector del público, que busca alimentos naturales, menos refinados.

Creo que esto ilustra con creces la arista que mencionaba: existe una percepción generalizada, entre los encargados de la gestión de alimentos y bebidas para el turismo —he consultado las cartas de un buen número de restaurantes estatales capitalinos—, de que la comida cubana que debe ofrecerse es aquella que aparece, sobre todo, en ocasiones especiales de consumo y que, por ende, denota un elevado nivel de estimación, y desecharse muchos elementos de la alimentación tradicional. Está claro que no es lo mismo la restauración pública e institucional, con su gastronomía profesional, que el espacio privado de la economía y la cocina domésticas; pero éste último no puede ser obviado, y ello no quiere decir, por otro lado, que se tome como algo inmutable o estático, sino en su dialéctica de transformaciones y reinterpretaciones diversas derivadas de la praxis. El patrimonio culinario cubano es mucho más rico y variado que esos menús “típicos” de “comida criolla”, convertidos en emblema identitario, puesto en función del mercado. Todo esto es algo importantísimo, sobre lo cual urge reflexionar a la hora de diseñar las políticas culturales y turísticas.

En algunos paladares —restaurantes privados, surgidos tras la apertura al trabajo por cuenta propia— se han dado cuenta de ello, y han insertado entre sus posibilidades no sólo el menú “típico” y no nada más el tal arroz “a la cubana”, sino también el casi desaparecido ajiaco, la caldosa, la sustanciosa pati-panza, los tamales en hojas y en cazuela, las frituras de todo tipo, nuestros famosos dulces caseros,²² que aparecen en el sector estatal, cuando más, en festivales culinarios, cuando la intención es, precisamente, subrayar la relación cultura-turismo.

²¹ Y hasta “comida de putas”: de rápida y sencilla elaboración.

²² Elaborados a partir de frutas (guayaba, frutabomba, mango, coco, etc.), casi siempre en trozos en almíbar o en mermeladas; viandas —boniato, yuca, calabaza—; o maíz; o con la leche como ingrediente principal: dulce de leche, flan, arroz con leche. Hoy han sido casi totalmente desplazados por la pastelería y repostería de harina de trigo.

Sería maravilloso si, además, alguien decidiera rescatar del olvido recetas como las de los panes, pudines y atoles de viandas —yuca, boniato, malanga— y de maíz; el frangollo (turrón) y el bacán (especie de tamal) de plátano; el corajo rallado y preparado de manera similar al dulce de coco, y usado como ingrediente en diversos preparados; el palmito de palma real compuesto en ensaladas y otros platos; los dulces de frutas como el icaco, el jobo o la pomarrosa; el frijol gandul y hasta el casabe, plato que hunde sus raíces en nuestro pasado aborigen. Todos ellos no sólo aparecen en antiguos glosarios y libros de cocina de la isla,²³ sino que pueden todavía degustarse en zonas rurales, sobre todo del extremo oriental del país.²⁴

Otro tema, común en mis discusiones con cocineros profesionales y agentes turísticos, es el de la “autenticidad” de los platos; otro, el de los procedimientos “adecuados” de su preparación; y otro más, el de sus denominaciones “correctas”. Por ejemplo, no preparan la caldosa —guiso preparado con viandas y pollo o gallina— porque “no es auténtica”, es una “corrupción del ajiaco”; pero en realidad se trata de una adaptación contemporánea de este plato, ya mencionado, surgida cuando la escasez de las carnes de res y de puerco impidió su elaboración a la manera tradicional.²⁵ Se olvida que el ajiaco toma su nombre de un plato indígena, al que fueron sustituyéndosele y agregándosele nuevos ingredientes: la caldosa no es más que otra variante del mismo plato.

De la consideración de las recetas como una camisa de fuerza no hace falta poner ejemplos: reúna dos cocineros, y difícilmente conseguirá ponerlos de acuerdo acerca de si sus procedimientos de preparación de

²³Como el *Diccionario provincial casi razonado de voces [sic] y frases cubanas*, de Esteban Pichardo, cuya primera edición data de 1836 (1976), o el *Manual* de Eugenio Coloma, ya citado, cuya segunda edición (desconozco la primera) viera la luz en 1857.

²⁴Véase Núñez N. y E. González (1995b). *Recetas de la cocina tradicional cubana*. La Habana: Centro de Antropología.

²⁵El ajiaco es un caldo espeso que se prepara con carnes, de puerco y de res —frescas y saladas—, viandas —yuca, malanga, ñame, boniato, calabaza, plátano (en sus diferentes grados de sazón: verde, pintón y maduro)— y maíz; se sazona con sal, ají, tomate, especias y limón. La escasez de carne de res, y la epidemia de fiebre porcina, en los años 1970, llevó a la sustitución de las carnes por pollo o gallina. Recibió entonces la denominación de caldosa, popularizada en los años ochenta gracias a la canción “La caldosa de Kike y Marina”, de un grupo de música tradicional de la ciudad de Las Tunas. Hoy es común prepararla con una cabeza de puerco, costillas y otros huesos frescos o ahumados.

un plato son los mismos o no.²⁶ En cuanto al asunto de las denominaciones, podemos ilustrarlo con el caso del *congrí* —plato típico de la cocina cubana, elaborado con arroz y frijoles, cocinados en conjunto—. El vocablo se supone de origen haitiano y designaba este plato en la región oriental de Cuba, donde se prepara preferentemente con frijoles colorados; en el resto del territorio nacional, era más común decir “*moros y cristianos*”, y se preferían los frijoles negros para su elaboración. En la actualidad, como resultado de las migraciones internas, el término *congrí* se ha extendido por todo el país, utilizado independientemente del color de los granos empleados en su preparación. Sin embargo, para los cocineros, *congrí* es el que se prepara con los frijoles colorados, y *moros y cristianos* el que se hace con frijoles negros, y es una herejía utilizar estos términos de manera indistinta.

En estos procesos “llevan la voz cantante, tanto desde el punto de vista lucrativo como institucional, los agentes vinculados al turismo como actividad económica”, para quienes lo primero es vender a toda costa. La conversión del patrimonio en mercancía trae aparejado el riesgo de la creación de “lugares comunes” (Rodríguez, 2002), como lo sería la publicitada “comida criolla”. En fin, dejemos el cierre en boca de otros antropólogos más afamados: Marvin Harris, quien se quejaba de que, “en grado cada vez mayor, lo que es bueno para comer es lo que es bueno para vender” (1989: 273); o, parafraseando a Llorenç Prats (citado en Álvarez, 2002: 78), digamos que la ecuación patrimonio/identidad nacional no puede ser desplazada por la ecuación patrimonio/venta-consumo.

BIBLIOGRAFÍA

ALMIRÓN, A. y C. Troncoso (2004). “Valorización turística del patrimonio. Temas actuales en la literatura”. *II Jornadas de Investigación en Antropología Social*. Buenos Aires [digital].

²⁶“Es legítimo poner en dudas los proyectos de patrimonialización [...] que pretenden imponer un registro de saberes (en este caso, de recetas) que determine certificaciones de ‘autenticidad’ patrimonial según se ajuste a los contenidos de la receta inscrita” (Álvarez, 2002: 74).

- ÁLVAREZ, M. (2002). “El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización”. *Catauro. Revista Cubana de Antropología* 3(5): 61-78.
- ARÉVALO, J. M. (2004). “La tradición, el patrimonio y la identidad”. *Revista de estudios extremeños* 60(3): 925-956.
- BREWSTER, E. J. (2008). “Taste of a Nation: National Identity Through Food Based Memory”, tesis de grado, New Hampshire College-UNEAC.
- CARRERA, G. (2005). “El patrimonio inmaterial o intangible”. Recuperado de http://nueva.iaph.es/html/portal/com/bin/portal/Tematicas/InformacionPH/Documentacion/CriteriosMetodologias/index.html/1141631388722_el_patrimonio_inmaterial_o_intangible.pdf (acceso: 29/09/2016).
- COLOMA, E. (1857). *Manual del cocinero cubano*. La Habana.
- CRESPO, C. y M. Ondelj (2004). “Pasado arqueológico, memoria y turismo en Patagonia”. *II Jornadas de Investigación en Antropología Social*. Buenos Aires [digital].
- GONZÁLEZ, E. y N. Núñez (2001). “Algunas transformaciones en las comidas tradicionales de la población rural cubana”. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 15(2): 139-145.
- GONZÁLEZ, E. y N. Núñez (2000). “Comidas y bebidas tradicionales de la población rural”, en *Atlas Etnográfico de Cuba* (CD-ROM). La Habana: Centro de Antropología-Centro Juan Marinello / Ceisic.
- GRIVETTI, L. E. y H.-Y. Shapiro (eds.) (2009). *Chocolate. History, Culture and Heritage*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- HAMRE, J. (2012). “Luchando por la identidad: la cultura alimentaria cubana”, tesis de grado, New Hampshire College-UNEAC.
- HARRIS, M. (1989). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- LE RIVEREND, J. (1967). *Historia económica de Cuba*. La Habana: Instituto del Libro.
- NÚÑEZ, N. (2010). *El cacao y el chocolate en Cuba*. La Habana: Fundación Fernando Ortiz.
- NÚÑEZ, N. (2007). “A propósito de las relaciones raciales en Cuba: algunas dinámicas espaciales urbanas”. *Catauro. Revista Cubana de Antropología* 9(16): 4-20.

- NÚÑEZ, N. (1999). "Algunas concepciones alimentarias de los cubanos". *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 13(1): 46-51.
- NÚÑEZ, N., y O. BUSCARÓN (1995). "Algunos apuntes sobre el sistema alimentario en el barrio de Atarés, Cerro, Ciudad de La Habana". *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 9(1): 10-16.
- NÚÑEZ, N. y E. González (1999). "Antecedentes etnohistóricos de la alimentación tradicional en Cuba". *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 13(2): 145-150.
- NÚÑEZ, N. y E. González (1995a). "Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba". *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 9(2): 79-94.
- NÚÑEZ, N. y E. González (1995b). *Recetas de la cocina tradicional cubana*. La Habana: Centro de Antropología.
- ORTIZ, F. (1940). "Los factores humanos de la cubanidad". *Revista Bimestre Cubana* XLV(2): 161-186.
- PÉREZ DE LA RIVA, J. (1981). *La isla de Cuba en el siglo XIX vista por los extranjeros*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- PICHARDO, E. (1976). *Diccionario provincial casi razonado de voces [sic] y frases cubanas*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- PRATS, Ll. (1996). "Antropología y patrimonio", en J. Prats y A. Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural*. Barcelona: Ariel, 294-299.
- RODRÍGUEZ, J. L. (2002). "Cultura y turismo en las sociedades posindustriales". *Gazeta de Antropología* 18, recuperado de <http://digibug.ugr.es/handle/10481/7397> (acceso: 09/10/2005).
- VÁZQUEZ GÁLVEZ, M. (2011). "Cultura en la mesa". *La Calle del Medio* 15.

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y PATRIMONIO
EN EL ÁREA MEDITERRÁNEA.
EL CASO DE LA CANDIDATURA
DE LA DIETA MEDITERRÁNEA
COMO PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL (PCI) DE LA HUMANIDAD
ANTE UNESCO

F. XAVIER MEDINA

RESUMEN

El presente capítulo pretende llevar a cabo una revisión conceptual y diacrónica alrededor de la construcción de la candidatura de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y su camino hacia la declaratoria final, conseguida en noviembre de 2010. Como en el caso de cualquier candidatura a la UNESCO, su propuesta implica negociaciones, equipos, aparatos conceptuales, burocracias, tiempos o economías que, observadas en su conjunto y con una cierta distancia, pueden ser muy ilustrativas de cómo se construye y se negocia un “bien alimentario” en tanto que patrimonio cultural y, muy especialmente, en relación con una institución supranacional como es la UNESCO. El valor de esta declaración no reside sólo, por un lado, en el hecho —ya de por sí histórico— de que por primera vez determinados bienes culturales inmateriales relacionados con la alimentación hayan sido declarados como patrimonio de la humanidad por una institución supranacional. Esa declaración es, también y sobre todo, un reconocimiento de la necesidad y de la urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas.

Palabras clave: alimentación, patrimonio, cultura, UNESCO, dieta mediterránea.

ABSTRACT

Food, Culture and Heritage in the Mediterranean Area. The Case of the Candidature of the Mediterranean Diet as Cultural Intangible Heritage of Humanity to UNESCO. This article aims to conduct a conceptual and diachronic review on the building of the candidacy of the Mediterranean diet as intangible cultural heritage and its way to the final declaration, achieved in November 2010. As in the case of any candidacy for UNESCO, the proposal involves negotiations, equipment, conceptual apparatus, bureaucracies, times or economies that, seen as a whole corpus and with a certain distance, can be very illustrative of how it is constructed and negotiated a cultural food heritage and, especially, in relation to a supranational institution like UNESCO. On the other hand, the value of this statement links not only the historical fact itself that an intangible cultural good related to food has been declared as World Heritage by a supranational institution. That statement is also and above all a recognition of the need and the urgency of preserving the techniques, practices, habits, ideas, values and spaces approved food cultures.

Keywords: food, heritage, culture, UNESCO, Mediterranean diet.

INTRODUCCIÓN

El Mediterráneo, como cualquier espacio, es una construcción sociocultural y política edificada sobre un ente geográfico (Braudel, 1981; Vidal de la Blache, en Marqués da Silva, 2015: 28; Llobera, 1990). Asimismo, hablar de alimentación en el Mediterráneo implica también una construcción social y cultural (Medina, 1996). Por su parte, la alimentación y los comportamientos alimentarios en general se sitúan dentro del marco de las sociedades que los producen y recrean y, por tanto, dentro de sistemas socioculturales concretos.

Construimos nuestra concepción de lo que es el Mediterráneo en función de determinados parámetros, fuertemente marcados por la geografía y el clima, es cierto, pero también por proyecciones culturales y estereotipos de los cuales es difícil huir. Desde ahí, creamos diferencias

y semejanzas y, asimismo, las definimos en relación con la agricultura, la ganadería y la alimentación. De este modo, podemos destacar que determinadas culturas o religiones, aunque próximas geográficamente, como pueden ser las del norte y sur del Mediterráneo, son muy diferentes e incluso enfrentadas; o bien que, por el contrario, no son tan lejanas y que incluso tienen un cierto “aire de familia” que las identifica y que, a la postre, las aproxima. En este sentido, el antropólogo español Julio Caro Baroja recoge las palabras de Diego de Torres, primer historiador de los cherifes marroquíes en el siglo XVI, quien, comparando los pueblos andaluces de la zona de la Alpujarra con los marroquíes del Atlas, comenta las claras similitudes entre los paisajes, especialmente agrícolas, de ambos lados del Estrecho (Caro Baroja, 1956).

En cuanto a la definición de aquello que “es” o “no es” el Mediterráneo, se ha escrito mucho. El antropólogo francés Igor de Garine (1993: 11), como ya hizo en su día Fernand Braudel (1981) en una de sus frases más clásicas, nos dice que:

tal vez, la distribución del olivar marque los límites dentro de los cuales consideramos que se encuentra el mundo agrícola mediterráneo. Hay numerosas variaciones de matices, del norte al sur y del este al oeste, pero podemos definir, cómodamente, el área mediterránea como la que permite, sin riesgos, el cultivo de cereales, de viñas y de olivos a la vez que la práctica de una ganadería, antiguamente trashumante, actualmente sedentaria, en la que dominan los animales de especies ovina y caprina.

Pero el Mediterráneo es y ha sido siempre un espacio de comunicación y de contacto. Como señaló en su día Braudel, las rutas de este mar interior son de tierra y son de mar, y están ligadas en un sistema de circulación que ha impulsado las relaciones de todo tipo entre las diversas sociedades que se han desarrollado en sus orillas. El Mediterráneo es, pues, por un lado, un importante cruce de caminos y un gran centro integrador y redistribuidor de influencias —no sólo alimentarias— recibidas de los cuatro puntos cardinales; y, por otro lado, un campo de aclimatación excepcional, donde los productos —la mayor parte de los existentes hoy en día, llegados de otros lugares más o menos lejanos— han encontrado un medio adecuado para ser cultivados o criados y, de

esta manera, esperar su aceptación e implantación definitiva dentro de los sistemas alimentarios locales.

La mítica trilogía clásica (trigo, vid y olivo) que da marco a la alimentación mediterránea es, pues, sólo una parte de un todo complejo y —evidentemente— bastante más extenso. No hay ninguna duda de que el área mediterránea constituye un espacio de mestizaje cultural (Montanari, 2005). Los vegetales que constituyen la esencia de sus cocinas son, casi todos, procedentes de otros ámbitos: los tomates, el maíz, la patata y el pimiento, americanos; el arroz, el melocotón y la naranja, asiáticos; las alcachofas, las espinacas y la berenjena, introducidas por los árabes; y así podríamos seguir un largo listado del que se salvarían, básicamente, el trigo, la vid y los olivares de sus orígenes.

Pero esta capacidad de integración de elementos no es casual. No podemos olvidar que muchas de nuestras cocinas están hechas más de procedimientos que de recetas. Tienen, así, una gran facilidad para adoptar nuevas materias primas a las maneras de siempre. Por ejemplo, y en palabras de González Turmo (1993), muchos guisos andaluces han introducido con el tiempo verduras o carnes que antes no utilizaban, sin necesidad de alterar su fundamento.

EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL ÁREA MEDITERRÁNEA

A partir del último cambio de siglo, con la distinción internacional “Proclamación por la UNESCO de las obras maestras del patrimonio oral a inmaterial de la humanidad”¹ y, posteriormente, con la declaración por parte de la UNESCO de los primeros espacios de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, podemos considerar que el concepto “oficial” de patrimonio empieza a interesarse por campos que se encuentran más allá de lo puramente monumental y lo ambiental, y ha extendido su campo hacia aspectos más etnoantropológicos y menos *tangibles*.

Un dato importante que nos interesa destacar aquí es que, dentro de ese patrimonio inmaterial emergente, se encuentra el patrimonio ali-

¹ Véase <https://ich.unesco.org/es/proclamacion-de-obras-maestras-00103>.

mentario y, por ende, la alimentación humana en general. Si la declaratoria de bienes de 2005 por parte de la UNESCO tuvo alguna característica destacable (evidentemente, desde el punto de vista que aquí nos interesa resaltar) es que, por primera vez, un país como México presentaba su cocina nacional con la finalidad de ser declarada patrimonio de la humanidad.

La candidatura fue rechazada (2005), pero México anunció que volvería a presentarla, en tanto parte capital de su cultura. Con objeto de resaltar el valor patrimonial de la cocina, en julio de 2008 la candidatura mexicana convocó en la ciudad de Campeche (México) una reunión académica internacional bajo el título “La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones”; su objetivo, elevar a la UNESCO una serie de recomendaciones que permitiesen una mayor sensibilización ante las candidaturas alimentarias/gastronómicas (conocida como “Declaración de Campeche 2008”). Una iniciativa similar tendría lugar un año más tarde en Barcelona, a instancias de la candidatura de la dieta mediterránea (Declaración de Barcelona, 2009).

El gran momento de reconocimiento de la UNESCO a las candidaturas alimentarias no llegaría, sin embargo, hasta noviembre de 2010, cuando declararon Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad las tres propuestas presentadas en ese momento: la culinaria mexicana (la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma de Michoacán), la gastronomía francesa (*le repas gastronomique des français*) y la dieta mediterránea. Por primera vez, la alimentación era reconocida por la UNESCO como patrimonio.²

En las páginas que siguen, hablaremos un poco más en específico de la construcción de la candidatura de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial y su camino hacia la declaratoria final en 2010. Como en el caso de cualquier candidatura a la UNESCO, su propuesta implica negociaciones, equipos, aparatos conceptuales, burocracia

²Bien es cierto, de todos modos, que tanto antes como después diferentes iniciativas y candidaturas relacionadas con el ámbito alimentario han sido presentadas (o se encuentran en trámite de presentación) a la UNESCO. Baste citar entre ellas la jurisdicción y el paisaje de los viñedos de Saint-Emilion (1999) en Francia, la región vinícola del Alto Douro (2001) y el paisaje vitivinícola de la isla de Pico (2004) en Portugal, el paisaje cultural y los viñedos de Tokaji en Hungría (2004), o el paisaje agavero y la antigua industria del tequila en México (2006), por citar tan sólo unos cuantos en relación con los paisajes culturales.

cias, tiempos o economías que, observadas en conjunto y con una cierta distancia, pueden ser muy ilustrativas de cómo se construye y se negocia un bien alimentario en tanto que patrimonio cultural y en relación con una institución supranacional como es la UNESCO.

LA GESTIÓN DE LA CANDIDATURA Y LOS DEBATES SOBRE EL CONCEPTO DE DIETA MEDITERRÁNEA

La idea de la presentación de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la UNESCO aparece en 2004³ —cuando la primera candidatura de la cocina mexicana a la UNESCO se encontraba ya en su recta final—, con la propuesta de la Fundación de la Dieta Mediterránea (FDM), con sede en Barcelona y en aquel momento presidida por el catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Lluís Serra Majem. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España apoyó rápidamente la candidatura, atendiendo al interés que tanto en el plano de la producción agroalimentaria como de los aspectos relacionados con la salud tenía para España, y jugó un papel fundamental a todos los niveles (incluido, y especialmente, el económico) en relación con ella.

El primer precedente internacional de reunión preparatoria para la puesta en marcha de la candidatura tuvo lugar en Roma en 2005 (declarado como Año del Mediterráneo por la Comisión Europea), con motivo del tercer “Foro Euro-mediterráneo. Diálogo entre las civilizaciones y pueblos del Mediterráneo: Las culturas alimentarias”. A propuesta de la organización, y como primer acto público internacional de la futura candidatura, se incluyó una mesa redonda sobre la necesidad estratégica de una posición de consenso con respecto a la dieta mediterránea, entendida, más allá de una dieta médica, como un sistema cultural. Con este objetivo, se planteó un debate interdisciplinario sobre la definición de la dieta mediterránea. Algunos profesionales de la medicina abogaron por la definición de “dieta mediterránea tradicional”, refiriéndose

³Utilizamos en este apartado una reelaboración de distintos elementos que proceden, principalmente, de González y Medina (2012) y Serra y Medina (2015).

a la pretendida existencia en el pasado reciente de hábitos alimentarios saludables que deberían caracterizar al concepto de dieta mediterránea (Trichopoulou y Lagiou, 1997). Otros, en este caso el grupo de antropólogos de la alimentación invitados (Igor de Garine, Vito Teti, Françoise Aubaile, F. Xavier Medina o Alfonsina Bellio, entre otros), pertenecientes en su casi totalidad a la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), se negaron a incluir el término *tradicional* en su definición, sin discutir la importancia de las acciones y políticas sanitarias en este sentido, pero aclarando que se trataba de un concepto construido desde la medicina y que esa pretendida atemporalidad de la dieta mediterránea la limitaba al ámbito de las recomendaciones dietéticas, ya que la cultura alimentaria ha de ser concebida, necesariamente, desde un punto de vista diacrónico, abierto y cambiante.

Los antropólogos sociales y culturales que asistieron al foro firmaron también un par de documentos de trabajo (conocidos como los “documentos de los antropólogos”) con un análisis *ad hoc* del concepto de dieta mediterránea y diferentes recomendaciones (Garine *et al.*, 2005a y 2005b). Entre ellas, y de manera resumida, tenemos:

1. La alimentación es un “hecho social total” y es un elemento importante para el diálogo y la comunicación social en el área mediterránea y fuera de ella.
2. Centrar la atención en los aspectos culturales e históricos sobre alimentación y Cultura, desde una perspectiva actual, pero también de prospectiva a largo plazo.
3. Atender a los procesos industriales, la biotecnología, etc., con una verdadera visión de salud pública y de seguridad alimentaria.
4. Evitar consideraciones “míticas” del pasado, transfiriéndolas artificialmente a nuestros intereses actuales.
5. Centrar la investigación en los procesos culturales y en las transformaciones.
6. Redescubrir el “placer” de la comida y la convivencia, como una manera de “estar juntos” en un estilo mediterráneo del término.
7. Propiciar un proyecto social de reeducación alimentaria (no sólo infantil) en los niveles gastronómicos y de convivencia, y no sólo nutricionales.

8. La transformación de la dieta mediterránea en un recurso y la posibilidad de un renacimiento en zonas deprimidas económicamente (que participen de los procesos, y no sólo como simples “receptores”).

Como señaló el coordinador general de esta reunión (y después miembro del equipo italiano responsable de la redacción final de la candidatura), coordinador del Forum of Mediterranean Food Cultures y miembro de FAO (Dernini, 2008: 311):

la dieta mediterránea (DM) como un estilo de vida hace visible nuestra identidad y diversidad cultural, proporcionando una medida directa de la vitalidad de la cultura en la que está inmersa. La DM es una expresión de la evolución de un estilo de vida mediterráneo a lo largo del tiempo. DM es un patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, y que es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de los cambios de su entorno y de su historia, y proporciona un sentido de identidad y de continuidad a los pueblos mediterráneos.

Este debate sobre el concepto de dieta mediterránea se prolonga en el libro que el Instituto Andaluz de la Alimentación Mediterránea (IAMED) encargó, con motivo de la candidatura ante la UNESCO, a I. González Turmo y J. Mataix (2008). En esta publicación se define la alimentación mediterránea como “un concepto que engloba la producción, comercialización, consumo, comensalidad, ritual y simbología alimentarios del Mediterráneo, sus tipologías culinarias, cocinas y alimentos mismos”.

En octubre de 2007, el comité científico internacional FDM se reunió en Barcelona y aprobó una “Declaración de Barcelona sobre la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial”. Ese mismo año, en diciembre, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español llevó a cabo el primer encuentro institucional internacional en Madrid, en el que, además de España, se invitó a sus homólogos de Grecia, Italia y Marruecos, y en el cual se acordó la preparación de una candidatura trasnacional conjunta. En la primavera siguiente, en abril de 2008 en Roma, en la sede del Ministerio de Agricultura, Políticas Alimentarias y Forestales italiano, los cuatro Estados formalizaron el proceso a través

de la “Declaración de Roma”, y se designó a la FDM como coordinadora transnacional técnica de la candidatura.

La Fundación Dieta Mediterránea expone a partir de entonces que:

la antigua palabra griega *diaita*, de la que deriva *dieta*, significa estilo de vida equilibrada, y esto es exactamente lo que es la dieta mediterránea, mucho más que una pauta nutricional. La dieta mediterránea es un estilo de vida, no sólo un patrón alimentario que combina ingredientes de la agricultura local, las recetas y formas de cocinar propias de cada lugar, las comidas compartidas, celebraciones y tradiciones, que unido a la práctica de ejercicio físico moderado pero diario favorecido por un clima benigno completan ese estilo de vida que la ciencia moderna nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud, haciendo de ella un excelente modelo de vida saludable.⁴

Uno de los problemas más destacados durante la gestión inicial de la candidatura fue, precisamente, el de la denominación del “bien”. Mientras que desde los (muy potentes) ámbitos de la salud pública e incluso de la agricultura se apostaba directamente por el término muy establecido y conocido de “dieta”, desde los puntos de vista más ligados a lo social y cultural se abogaba por el término “alimentación”, más amplio, integrador y, sobre todo, menos ligado ideológicamente a un control médico establecido.

Esta discusión no era, ni mucho menos, nueva. Ya en la introducción de nuestro libro *La alimentación mediterránea* (Medina, 1996: 22-23), se exponía lo siguiente:

El título mismo de este libro, *La alimentación mediterránea*, no es aleatorio. No hablamos de lo mismo cuando nos referimos a alimentación que cuando hablamos de otros conceptos como *nutrición* o *dieta*. Al hablar de nutrición nos referimos al conjunto de procesos biológicos mediante los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos. Es involuntaria e inconsciente y, por ello, no susceptible de socialización. El término *dieta*, por su parte, implica un control alimen-

⁴ Cf. www.fundaciondietaediterranea.org.

tario consciente y una regulación de los alimentos como medida higiénica o terapéutica, con una especial atención a sus cualidades y defectos hacia una situación de nutrición determinada, con ponderación de los componentes nutricios. La alimentación, a su vez, consideramos que es la manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para su subsistencia. Es un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado socioculturalmente, y en él, de esta manera, se da la síntesis de tres factores principales: los sistemas biológicos, la cultura y el medio.

En este sentido, alimentación se convierte, desde nuestra perspectiva, en un concepto marco de referencia, un concepto mucho más amplio que cualquiera de los anteriores citados y que engloba dentro de sí mismo, por un lado, los procesos nutritivos; de otra, la regulación y el control dietético; y, al mismo tiempo, todo el marco social y cultural que viene implicado desde el punto de vista de los comportamientos alimentarios y los estilos de vida.

Utilizamos aquí el término *comportamiento alimentario* (siguiendo a Carrasco, 1992) como la realidad referida, por un lado, a los alimentos y su manipulación, cargados de atributos culturales y, por otro, a los grupos humanos que participan y se organizan en sistemas alimentarios que se adaptan de forma permanente para ser consistentes con su sistema sociocultural. De esta manera, el concepto de comportamiento alimentario iría más allá del de hábito alimentario, más utilizado desde el campo biomédico y nutricional, y que comprendería aquellos aspectos materiales relacionados con la alimentación, observables y cuantificables, pero que quedarían fuera del campo disciplinar de la nutrición (Medina, 1996: 22-23). Sin embargo, en otro artículo, casi diez años más tarde, Serra Majem (2005: 233) decía textualmente en las primeras líneas de su escrito:

Más de un lector desaprobará que utilice el término dieta mediterránea (DM) en vez de alimentación mediterránea (AM) en este escrito. No obstante, creo que existen para ello muchas razones, que resumiré en tres: a) el término anglosajón Mediterranean diet definió por primera vez esta forma de alimentarse y de entender la vida; b) es un término muy conocido, que

se ha difundido por todo el mundo; y c) la voz “dieta” significa en griego estilo de vida, y no régimen ni pauta alimentaria.

Este mismo autor (iniciador, como hemos comentado más arriba, del proceso de patrimonialización de la dieta mediterránea) decía todo esto consciente de que el término anglosajón *Mediterranean diet* fue acuñado por médicos⁵ en un contexto de investigación científica comparativa sobre la salud; y consciente además de que, si bien el término *diata* significó un día en griego *estilo de vida*, actualmente se encuentra más asimilado a un régimen alimentario prefijado. Cierto es, sin embargo, el segundo de los puntos que comenta: es un término muy conocido que se ha difundido por todo el mundo.

En esta discusión, lo que se preconizaba desde el punto de vista sociocultural era la importancia de reclamar la salvaguarda transnacional de una cultura alimentaria en favor del término *alimentación*, entendido como más abierto e inclusivo, en detrimento del de *dieta*, utilizado hasta entonces de manera preferente por la medicina, en tanto que la antropología había planteado precisamente el debate entre ambos conceptos. Por último, es evidente que el término *dieta* acabó por imponerse. A pesar de ello, y como no podía ser de otro modo, la definición de la dieta mediterránea en la candidatura intenta ser amplia e integradora. En el texto de presentación de la candidatura se considera que “the Mediterranean Diet, is an articulated cultural ensemble manifested in the following domains specified in the Convention (Article 2.2)”, lo que quiere decir que representa los dominios de la tradición oral y las expresiones; las prácticas sociales rituales y fiestas; los conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo y las artesanías tradicionales (*Mediterranean Diet...*, 2010).

Es importante destacar que, en todo momento, la inscripción se refiere a todo el concepto de la dieta mediterránea en su conjunto, y no a cada uno de sus posibles componentes de manera individual, ya sean tangibles o intangibles: ni el aceite de oliva, ni uno u otro plato o paisaje, fiesta, ritual, etc. Sin embargo, todos ellos son ejemplos individuales de los componentes sustanciales del elemento inscrito. Es decir, son par-

⁵ Véase al respecto las interesantes reflexiones de Hubert (1998) o Aubaile (1996).

te constitutiva necesaria de la dieta mediterránea y forman parte del elemento reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, pero ninguno de ellos lleva este reconocimiento en lo individual, ni puede seleccionarse arbitrariamente, por otro lado, cuáles forman o no parte del bien inscrito, en función de algún criterio parcial (como puede ser, por ejemplo, el de sus características más o menos saludables). Y éste es un aspecto primordial que se debe tener en cuenta.

Otro aspecto importante que no se debe perder de vista es que estamos hablando de un bien cultural y que, como tal, está vivo y en continuo cambio. Es decir, que nos encontramos ante estructuras y elementos socioculturales dúctiles que evolucionan al mismo tiempo que nuestras sociedades y nosotros mismos. No podemos pretender, por lo tanto (ni siquiera en el momento de declarar un bien como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y clamar por su protección y salvaguarda) que ese bien cultural permanezca inalterable en el tiempo, y tampoco que se mantenga aislado de distintas influencias que con el tiempo puedan modificarlo de modo parcial. Dicha capacidad de evolución es intrínseca a su constitución de base cultural, y como tal debe aceptarse.

No tiene ningún sentido, por tanto, intentar concebir un bien cultural a partir de determinados parámetros fijados e innegociables, tal como se ha intentado en distintas ocasiones, pretendiendo incluso declarar como patrimonio de la humanidad una dieta mediterránea basada en la alimentación rural anterior a la Segunda Guerra Mundial y definiendo los productos tradicionales en base a esta misma concepción (Trichopoulos, 2012: 951). El primer elemento para la inscripción de un bien como patrimonio de la humanidad es que dicho bien exista, esté vivo y en uso. De otro modo, estaríamos pretendiendo inscribir un aspecto histórico cuya referencia se encuentra más en la memoria pasada que en su uso cotidiano.

Todos estos aspectos (algunos aún no resueltos del todo), se pusieron de manifiesto a partir de 2008, cuando los ministerios de agricultura o de salud de los cuatro países que proponían la candidatura, España, Italia, Grecia y Marruecos, debieron dar un paso al costado y pasar el testigo a los ministerios de cultura, que son a la postre quienes, por derecho y administrativamente, tienen competencia para presentar este tipo de propuestas ante la UNESCO.

El hecho es que, tras difíciles negociaciones transnacionales entre los cuatro países miembros de la candidatura sobre aspectos tales como su contenido tanto genérico (su filosofía general, vinculada con la cultura) como específico (los aspectos culturales que la forman, más allá de los productos y sus características saludables, principalmente), ésta fue presentada y al final declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la Humanidad por parte de la UNESCO en la reunión de su comité intergubernamental que tuvo lugar en Nairobi (Kenya), el 16 de noviembre de 2010. En la misma sesión, se declararon también como PCI la cocina mexicana y la gastronomía francesa, con lo que por primera vez tres elementos directamente alimentarios (que no fuesen paisajes culturales) ingresaron a las listas patrimoniales de la UNESCO. Como principales diferencias entre los tres *dossiers*, y aunque no podemos extendernos aquí sobre el particular, podemos encontrar el hecho de que, si bien las tres candidaturas tenían que ver con la alimentación, todas destacaron aspectos distintos en relación con ella: México, su cocina popular; Francia, su gastronomía y su influencia internacional; la dieta mediterránea, un estilo de vida.

Una característica importante a destacar es que en 2013 se llevó a cabo un proceso de adhesión de tres nuevos países a la dieta mediterránea: Chipre, Croacia y Portugal. Desde ese año, pues, son siete los países que reconocen ya oficialmente como propio este patrimonio. Y la posibilidad de adhesión no está cerrada, por lo que es posible esperar que otros países puedan decidir adscribirse en el futuro.

EL PATRIMONIO Y SU SALVAGUARDA

Pero el valor de esta declaración no reside únicamente en el hecho —ya de por sí histórico— de que por primera vez en la historia determinados bienes culturales inmateriales relacionados con la alimentación hayan sido declarados como patrimonio humano por una institución supranacional. Esa declaración es, también y sobre todo, un reconocimiento de la necesidad y de la urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas.

Su salvaguarda afecta de forma directa a las comunidades y colectivos que sustentan ese patrimonio y que lo mantienen en funcionamiento; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos en sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial que no tienen asegurada su supervivencia; y, por supuesto, a la diversidad genética y cultural de la alimentación. No es poca cosa; y, como señalábamos hace unos años en un crítico artículo (González y Medina, 2012) específico sobre la dieta mediterránea, dicha salvaguarda es compleja y corre el riesgo de descontextualizar el elemento en cuestión.

Vista la amplitud del ámbito patrimonial planteado en la candidatura aprobada por la UNESCO, resulta evidente que las administraciones e instituciones de los cuatro países que la lideraron (así como los tres que se añadieron después a ella) han contraído una gran responsabilidad que, a partir de la muy escasa acción llevada a cabo desde las distintas administraciones competentes, no estamos seguros de que hayan comprendido en toda su magnitud. No es un reto sencillo: se trata de una cultura alimentaria compleja que no puede ser definida por la mera enumeración de sus alimentos (como a menudo sería deseable por parte de algunas administraciones e individuos), elaboraciones culinarias o rituales más característicos. Menos aún por su relación con la salud, la cual, si bien nadie discute, es tan sólo una pequeña parte de un todo mucho más complejo. No era ese, además, el objeto de la candidatura. Al presentar la candidatura en razón de la necesidad urgente de salvaguardar los valores patrimoniales que, a decir del *dossier*, afectan a los pueblos del Mediterráneo y a sus culturas, a sus espacios culturales, a la identidad y a la interculturalidad en el diálogo, los conocimientos y la creatividad, los retos asumidos son muchos e importantes. La pelota está ahora en el tejado de las administraciones que la promovieron, y que no pueden rehuir una responsabilidad que impone una acción tan urgente como necesaria. En este sentido, y tal y como señala Elisa del Cabo (2013: 3):

El hecho de que los Estados se hayan lanzado a inscribir candidaturas ha demostrado, por un lado, el interés que ha suscitado el patrimonio cultural inmaterial y conlleva el que haya mejorado notablemente su protección, tanto a través de las legislación como de los inventarios (es un requisito in-

dispensable para la inscripción en las listas); pero, por otro lado, hay que advertir del riesgo que puede suponer una mayor sensibilización del patrimonio ya que, como dice el art. 102 de las directrices operativas de la “Convención”, las medidas de sensibilización no pueden descontextualizar, desnaturalizar o dañar la imagen del patrimonio inmaterial.

Hay que reconocer que la declaración patrimonial de la dieta mediterránea se ha producido en una coyuntura económica desfavorable. La crisis que se inició alrededor de 2007 ha afectado (y aún afecta) de lleno, precisamente, a los países interesados: Grecia, Italia, Portugal, España, Chipre. Y sin embargo, los recortes presupuestarios no pueden ni deben ser argumentos que justifiquen la inoperancia, sino que obligan, por el contrario, a encontrar nuevas vías para poner en valor un hecho humano tan importante como es la alimentación.

CONCLUSIONES

Las cocinas del Mediterráneo, como sus culturas, son distintas, diversas, interconectadas y cambiantes; reciben influencias externas que acompañan a sus propias evoluciones internas. Lo que sí está claro en todo momento es la dificultad de construir la idea de una alimentación en común (o una dieta) para el conjunto de los países o de las culturas del Mediterráneo.

El hecho de intentar encontrar elementos en común entre ellas implica un ejercicio difícil (que no deja de ser también una construcción), pero al tratarse de un espacio compartido, como el Mediterráneo, con fuertes interacciones y con una larga historia en común, da algunos resultados positivos. Dichos resultados, por otro lado, no pueden ser en absoluto reduccionistas, ni podemos pretender tampoco que las distintas realidades se adapten a nuestros modelos preconcebidos o deseados. No podemos hablar, por tanto, de una serie de ingredientes compartidos en el conjunto de los países de la cuenca mediterránea, ni tampoco de cocinas idénticas, o de platos. Podemos hablar, no obstante, y principalmente, de un conjunto de técnicas culinarias y de preparaciones compartidas, de adaptaciones locales coincidentes en algunos casos, de

algunas estructuras productivas o de venta que comparten algunos rasgos e incluso algunas formas de consumo que, en su conjunto, permiten hablar de un sistema culinario mediterráneo más o menos compartido (Contreras, Riera y Medina 2005; González Turmo, 2005) y que conceden un cierto aire de familia a las distintas cocinas que circundan el Mediterráneo y que han sido llamadas dieta mediterránea a partir de su declaración por parte de la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010.

Debemos tener en cuenta siempre que dicha dieta mediterránea es una parte de un sistema social y cultural interdependiente, y nunca debe ser tratada como un elemento independiente en sí mismo, tal como ha sido observada a menudo, en especial desde el ámbito de la salud y en relación con algunos productos seleccionados. Dicho sistema alimentario es una compleja red de aspectos culturales que dependen unos de otros, y hay que recordar que todos los eslabones de la cadena deben ser protegidos desde y para las mismas sociedades que los han utilizado a lo largo del tiempo (Medina, 2015), desde la producción hasta el plato, pasando por la distribución, comercio, técnicas culinarias, comportamientos alimentarios y de consumo.

Es un momento de importantes retos, principalmente en relación con los usos del patrimonio y su salvaguarda. Lo que sí queda claro es que el patrimonio intangible y dentro de su ámbito, el patrimonio gastronómico y alimentario se encuentran en un momento clave tanto de reconocimiento como de concienciación social y de necesidad de salvaguarda. Nuevas candidaturas alimentarias que se encuentran en estos momentos ya declaradas (el *washoku* japonés, el *kimchi* coreano, el pan de jengibre croata, el pan *lavash* de Armenia, entre otras) o en trámite para ser declaradas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO seguirán abundando en estas necesidades de definición. Por su parte, aquellos bienes que ya han sido declarados, como la dieta mediterránea, se enfrentan en el momento presente a un importante reto: el de un compromiso de salvaguarda que ha sido adquirido por los siete países que presentaron o se adhirieron después a esta declaratoria, y que va mucho más allá de la salud pública o de simples políticas sectoriales (a pesar de que, desde una perspectiva que abarque el tiempo transcurrido desde la declaratoria, no lo parezca). Y ese reto

se encuentra en la base misma de la protección de los sistemas alimentarios como patrimonio cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- AUBAILE, F. (1996). “La Méditerranée, une cuisine, des cuisines”. *Informations sur les Sciences Sociales* 35(1):139-194.
- BRAUDEL, F. (1981). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II* [1949]. México: Fondo de Cultura Económica.
- CABO, E. del (2013). “Diez años de la convención sobre patrimonio inmaterial confirman su validez y su necesaria revisión constante”. *Ph* 84, disponible en <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3388> (acceso: 27/07/2017).
- CARO BAROJA, J. (1956). *Una visión de Marruecos a mediados del siglo XVI, la del primer historiador de los “Xarifes”, Diego de Torres*. Madrid: CSIC.
- CARRASCO, S. (1992). *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Edicions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- CONTRERAS, J., A. Riera y F. X. Medina (2005). “Introducción”, en J. Contreras, A. Riera y F. X. Medina (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, 14-28.
- DERNINI, S. (2008). “The Strategic Proposal to Candidate the Mediterranean Diet for Inscription in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage”, en *Med2008. Mediterranean Yearbook. 2007 in the Euro-Mediterranean Space*. Barcelona: IEMed / Cidob, 311-315.
- GARINE, I. de (1993). “La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios”, en I. González Turmo y P. Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado, 9-28.
- GARINE, I. de, V. Teti, F. Aubaile, F. X. Medina, V. de Garine y A. Bellio (2005a). “Recommendations Concerning the Concept of ‘Mediterranean Diet’”. Working Paper Presented to the 3rd Euro-Me-

- diterranean Forum ‘Dialogues Between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures’”. Roma.
- GARINE, I. de, V. Teti, F. Aubaile, F. X. Medina, V. de Garine y A. Bellio (2005b). “Per un’idea problematica della dieta mediterranea. Documento degli antropologi e studiosi aderenti all’International Commission for the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). Working paper presented to the 3rd Euro-Mediterranean Forum ‘Dialogues Between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures’”. Roma.
- GONZÁLEZ TURMO, I. (2005). “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”, en J. Contreras, A. Riera, y F. X. Medina (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, 29-50.
- GONZÁLEZ TURMO, I. (1993). “El Mediterráneo: dieta y estilos de vida”, en I. González Turmo y P. Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado, 44-66.
- GONZÁLEZ TURMO, I. y J. Mataix Verdú (2008). *Alimentación y dieta mediterránea. Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial*. Sevilla: Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED).
- GONZÁLEZ TURMO, I. y F. X. Medina (2012). “Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l’humanité (UNESCO)”, *Revue d’Ethnoécologie*, 2. Disponible en <https://ethnoecologie.revues.org/957> (acceso: 25/09/2017).
- HUBERT, A. (1998). “Autour d’un concept: l’alimentation méditerranéenne”. *Techniques & Culture* 31-32: 153-160.
- LLOBERA, J. R. (1990). *La identidad de la antropología*. Barcelona: Anagrama.
- MARQUÉS DA SILVA, A. J. (2015). *La diète méditerranéenne. Vol. II. Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*. París: L’Harmattan.
- MEDINA, F. X. (2015). “Assessing Sustainable Diets in the Context of Sustainable Food Systems: Socio-Cultural Dimensions”, en A. Meybeck, S. Redfern, F. Paoletti y P. Strassner (eds.), *Assessing Sustainable*

- Diets within the Sustainable Food Systems. Mediterranean Diet, Organic Food: New Challenges*. Roma: FAO / CREA / International Research Network for Food Quality and Health, 163-166.
- MEDINA, F. X. (2009). "Mediterranean Diet, Culture and Heritage: Challenges for a New Conception". *Public Health Nutrition* 12-9(A): 2346-2349.
- MEDINA, F. X. (2004). "Dieta y alimentación en el área mediterránea. Reflexiones sobre algunos conceptos controvertidos", en A. Guigoni (coord.), *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*. Milán: Polimétrica, 151-166.
- MEDINA, F. X. (1996). "Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo", en F. X. Medina (ed.) *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria, 21-46.
- MEDINA, F. X. (ed.) (1996). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- MONTANARI, M. (2005). "Continuidad y rupturas, incorporaciones, diversificaciones en la época medieval y la era moderna", en J. Contreras, A. Riera y F. X. Medina (coords.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, 122-131.
- MEDITERRANEAN DIET. TRANSNATIONAL NOMINATION: GREECE, ITALY, MOROCCO, SPAIN (2010). "Candidatura de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial ante UNESCO, ampliada en 2013 con Chipre, Croacia y Portugal". Disponible en <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884> (acceso: 10/06/2017).
- SERRA MAJEM, L. (2005). "La investigación epidemiológica en la dieta mediterránea: avances y retrocesos", en J. Contreras, A. Riera y F. X. Medina (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, 232-245.
- SERRA MAJEM, L. y F. X. Medina (2015). "The Mediterranean Diet as an Intangible and Sustainable Food Culture", en V. R. Preedy y D. R. Watson (eds.) *The Mediterranean Diet: An Evidence-Based Approach*. Londres: Academic Press-Elsevier, 37-46.

- TRICHOPOULOU, A. (2012). "Diversity v. Globalization: Traditional Foods at the edpicentre". *Public Health Nutrition* 15(6): 951-954.
- TRICHOPOULOU, A. y P. Lagiou (1997). "Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle". *Nutrition Reviews* 55: 383-389.

EL “ANACRONISMO PATRIMONIAL”. UNA CRÍTICA AL PATRIMONIO ALIMENTARIO A PARTIR DEL CASO DE LA RUTA DEL CHOCOLATE EN YUCATÁN (MÉXICO)

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

RESUMEN

Por medio de la etnografía de una de las muchas rutas gastronómicas de México, este capítulo explora los complejos vínculos entre el patrimonio alimentario y el turismo. El reto consiste en reflexionar sobre las consecuencias que la puesta en escena de este tipo de patrimonio y la narrativa anacrónica que contiene pueden tener en las poblaciones locales. Tres preguntas guían el enfoque: ¿en qué consiste el anacronismo patrimonial?, ¿quién se beneficia de ello?, ¿en qué medida el anacronismo participa o no en la exclusión social?

A partir del análisis crítico de la recreación de un ritual de petición de lluvia, realizado como parte de la promoción turística del Museo del Chocolate de Uxmal (Yucatán), estudiaré las conexiones y tensiones entre el patrimonio alimentario y la mercantilización de la cultura.

Palabras clave: ruta gastronómica, patrimonio, turismo cultural, anacronismo, exclusión.

ABSTRACT

The “Heritage Anachronism”. A Critique of Food Heritage Through the Case of the Chocolate Route in Yucatán (Mexico). Through the ethnography of one of the Mexico’s many gastronomic routes, this chapter explores the complex links between food heritage and tourism. The challenge is

to reflect on the consequences that the staging of this type of heritage and the anachronistic narrative it contains may have on local populations. Three questions guide the approach: What does heritage anachronism consist of? Who benefits from it? To what extent does anachronism participate, or not, in social exclusion? Basing on the critical analysis of the recreation of a ritual to petition for rain, performed as part of the tourist offer of the Chocolate Museum in Uxmal (Yucatan), I will study the connections and tensions between food heritage and the commodification of culture.

Keywords: gastronomic routes, heritage, cultural tourism, anachronism, commoditization, exclusion.

La península de Yucatán, cuya parte más grande bordea la fachada caribe de México, no escapa a la “efervescencia patrimonial” (Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013) que parece haberse apoderado del mundo desde hace unas décadas, en primer lugar, bajo el impulso de la UNESCO (Berliner y Bortolotto, 2013) y, luego, de una multitud de iniciativas locales. Lo demuestra, en 2013, la resolución de la Secretaría de Fomento Turístico del Estado de Yucatán, que erigió la cocina local al nivel de “patrimonio cultural inmaterial del Estado”.¹ El Congreso de la región, así como diversas autoridades municipales, fuertemente apoyados por los *chefs* más prestigiosos, han tomado la iniciativa en cuanto a este prestigioso nombramiento. Para perfeccionar la “fábrica patrimonial” (Heinich, 2009) de la alimentación yucateca, estos actores se inspiraron manifiestamente del expediente presentado en 2010 por México a la UNESCO. La institución, recordémoslo, había validado el registro de la cocina tradicional mexicana sobre la Lista representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad.²

¹ Cf. <http://yucatan.com.mx/gastronomia/cocina-yucateca/gran-difusion-de-la-gastronomia-yucateca-como-patrimonio-cultural>.

² “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, cf. <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400?RL=00400>. El expediente que supone que la región de Michoacán represente a toda la cocina mexicana en su conjunto ha sido preparado y presentado por una estructura semipública, semiprivada, con estatus incierto, a la vez fundación estatal y empresa privada: el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana (ht-

Los criterios movilizados para el apoyo del reconocimiento patrimonial de la cocina yucateca —que no ha sido validada ni por el Estado federal ni por la UNESCO—³ son los siguientes: abundancia de recursos regionales diversificados, antigüedad de las aportaciones originales relacionados a la circulación de productos y de saberes dentro del área mesoamericana y más allá, entre Mesoamérica, América del Sur, Europa y Australia (con la aparición del arroz, la lechuga, la menta, la carne de cerdo, la almendra o el coco), y una supuesta continuidad entre las prácticas alimenticias contemporáneas y las que habrían tenido curso en el tiempo de los mayas prehispánicos. Este último criterio es sin duda el más discutible en la medida en que, para los antropólogos y los historiadores especialistas en la región, la cocina yucateca se relaciona más con la cocina del Caribe que con la de México (Wilk, 2006; Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2010; Ayora Díaz, 2012).⁴

Al igual que el caso yucateco, no existe hoy una sola región del mundo donde no aparezcan iniciativas patrimoniales en los campos de la arquitectura, las festividades, el ambiente o la alimentación, entre otros (Arizpe, 2006; Guillaud *et al.*, 2016). Estas iniciativas pueden formar parte de políticas públicas de desarrollo, en particular de aquellas contra la destrucción y por la salvaguardia de los recursos naturales y culturales, como también de políticas turísticas. Otras veces, estas iniciativas son privadas y están, en su mayoría, en contradicción con las políticas públicas, como lo veremos aquí con el caso de una “ruta del chocolate” en Yucatán. Desde hace décadas, la antropología del desarrollo ha ido cuestionando los modos de apropiación o de rechazo de este tipo de iniciativas por parte de las poblaciones. Frente a índices cuantitativos para

<http://www.ccgmx.com/>). Sobre la conformación de la cocina nacional mexicana, *cf.* Pilcher (2008). Sobre las dinámicas contradictorias de conformación de las cocinas nacionales, *cf.* Appadurai (1988) y Hubert (2000).

³Las relaciones con el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana son más ambiguas. Aunque éste no reconoce la cocina yucateca como “patrimonio” propiamente dicho, sí reconoce el valor de la “comida o gastronomía tradicional” de Campeche y su aporte al país: <http://www.ccgmx.com/2016/09/07/capsula-turistica-de-la-gastronomia-de-campeche/>.

⁴La referencia idílica a lo “maya prehispánico” recuerda la evocación del glorioso pasado del “inca precolombino” o de los aztecas del México antiguo (Bak-Geller, 2013 y 2016) en la conformación de las cocinas nacionales, no solamente en los primeros recetarios, sino también en la actualidad.

evaluar la situación o el supuesto nivel de desarrollo que se logró, el enfoque etnográfico crítico contraponen estudios detallados sobre las prácticas reales de los actores, haciendo resaltar las contradicciones entre el patrimonio, las políticas desarrollistas y las “necesidades” priorizadas por cada uno de los sectores.

La patrimonialización se puede explicar desde, por lo menos, dos enfoques muy distintos: (i) desde una visión positiva, divulgada por la UNESCO, que presenta un proceso cuyo objetivo es valorar los recursos naturales y culturales y, entonces, recuperar la palabra, la experiencia, el saber hacer o “las tradiciones” de los pueblos olvidados, marginados o “sin voz” en el espacio público; y (ii) desde una visión crítica, destacada por numerosos autores, que evoca una faceta negativa como aquella de parar el curso del tiempo, seleccionar arbitrariamente objetos culturales con fin lucrativo o fijar cierta realidad en un tipo de presente ideal-mítico (Hartog, 2003; Rautenberg, 2003; Bondaz, Isnart y Leblon, 2012). En este capítulo, no se trata de contribuir a este debate de manera teórica, sino partiendo de un estudio de caso etnográfico localizado.

A primera vista, el desarrollo, entendido como una forma de provocar y acompañar el cambio social (Olivier de Sardan, 1995), mantiene una línea de continuidad con la primera visión y contradice claramente la segunda visión. De hecho, al desarrollo se le podría definir como una “forma voluntarista moderna de inducción de transformaciones económicas y sociales”, como lo señala Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995: 52, traducción del autor). Aunque un cierto tipo de patrimonio intentaría “cosificar” la realidad para mantenerla en el estado dado, el desarrollo haría todo lo posible para transformarla para fines de mejora. Con base en estas observaciones previas, las preguntas a las que podríamos responder aquí son las siguientes: ¿cuáles son las tensiones entre el desarrollo y el patrimonio, en particular en el contexto actual de globalización del patrimonio o en la era del “patrimonialismo” (Zabludovski, 1996) que conoce México en la actualidad?, ¿qué nos enseña una ruta gastronómica sobre los vínculos ambiguos y contradictorios entre desarrollo, turismo y exclusión (sea ésta social, cultural o territorial)?

Un simple análisis de la documentación y publicidad turística disponible en la *web*, la prensa y en las agencias de viaje es suficiente para percatarse —no sin sorpresa— del potente y súbito lazo que se establece

entre las nociones de patrimonio alimentario y desarrollo. Uno podría pensar que otorgar el estatus de patrimonio a las cocinas o productos alimentarios de una localidad generaría automáticamente una mejora de las condiciones de vida de sus habitantes. Según esta lógica, el reconocimiento patrimonial de la cocina yucateca alentaría a los turistas que visitan la península por sus playas de ensueño y pirámides mayas a permanecer más días en la región para degustar su particular gastronomía, y ésta última se convertiría en una importante fuente de ingresos para la población local. Este lazo explícito entre patrimonio alimentario, turismo y desarrollo se inscribe en la continuidad de las prioridades del Estado federal, las cuales aparecen claramente en la Ley de Fomento de la Gastronomía Mexicana, cuyo proyecto ha sido aceptado y presentado por el Presidente de la República en agosto de 2015. En ese sentido, mediante iniciativas regionales y nacionales, la alimentación —yucateca primero y mexicana después— se vería izada a la altura del gran y prestigioso patrimonio arqueológico y urbano del país, aportando en consecuencia una plusvalía fuerte a Yucatán y, por extensión, al país entero.⁵

TENSIONES ENTRE PATRIMONIO Y DESARROLLO

En su análisis exhaustivo del caso francés, la historiadora Julia Csergo (2016) se pregunta si la gastronomía se ha convertido en “una mercancía como cualquier otra”. Al elaborar una respuesta, Csergo termina adentrándose en una cuestión más amplia: la posibilidad de comerciar los recursos culturales o no hacerlo —y si la respuesta es afirmativa, hasta qué punto—. Esta cuestión es también válida en el contexto de la península yucateca, aunque los dirigentes políticos y los promotores del sector turístico no la aborden en esos términos. Para estos actores, oficialmente implicados en el desarrollo del país, el patrimonio alimentario se impone ante todo como una palanca eficaz para dinamizar la economía. La cocina, o la gastronomía, de Yucatán, es objeto

⁵ Sobre el vínculo entre patrimonio alimentario y turismo, *cf.* Álvarez (2004), Espeitx (2004). Sobre la importancia del desarrollo turístico en la zona y sus múltiples efectos negativos sobre el medio, la estructura agraria, los recursos culturales y la sociedad en general, *cf.* Marín Guardado, García de Fuentes y Daltabuit Godás (2012) y Marín Guardado (2015).

de un ambicioso plan de valoración basado en una fuerte afirmación patrimonial y el impulso turístico. En este contexto donde lo económico se impone a lo cultural, los debates entre científicos sociales sobre las particularidades de la cocina yucateca y sus tensas relaciones con la cocina mexicana tienen poco peso (Ayora Díaz, 2012; Wynne, 2015). Si bien la cocina yucateca no ha cesado en su empeño de distinguirse de la cocina mexicana mediante el empleo de influencias e ingredientes europeos, sudamericanos y caribeños (Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2010), ese carácter “rebelde” ha sido confinado a los límites de lo anecdótico y, también, ha sido reapropiado por agentes patrimoniales interesados en valorar y comercializar una cocina “típicamente regional”.

Saber quién cosecha los beneficios —materiales e inmateriales del patrimonio y el desarrollo— es central en esta discusión. Más allá de un carácter performativo de los discursos alrededor de los supuestos beneficios —necesarios e inmediatos— del “milagro turístico”, conviene detenerse sobre estudios de caso para comprender sus lógicas, límites y efectos en el ámbito local. Es un hecho bien conocido por la literatura antropológica que los promotores del patrimonio y del desarrollo asumen una visión clara de las “necesidades” de los “beneficiarios”, ya sean individuos, pueblos o grupos. Pero esa suposición se fundamenta en otra, aún más hipotética: el hecho de que los actores locales tengan siempre una idea clara y precisa de sus propias “necesidades” y que las puedan expresar libremente, sin ninguna coerción. Un gran número de antropólogos han sido críticos de una lógica “desarrollista” que no da cuenta de las relaciones de poder locales, de los juegos de actores, de las dinámicas de reinterpretación o del desvío del desarrollo frente a los supuestos “beneficiarios del desarrollo” (Long y Long, 1992; Olivier de Sardan, 1995; Biershenk, Chauveau y Olivier de Sardan, 2000; Vidal, 2010; Suremain, 2013). La antropología del desarrollo cuestionó la noción de “necesidad” y las ideas preconcebidas y “objetificadoras” sobre las expectativas y estrategias de los actores. Asimismo, cuestionó el axioma según el cual las necesidades de la gente son universales y claramente definidas.

RUTAS GASTRONÓMICAS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

¿Pero qué son exactamente las rutas gastronómicas? Una pregunta en apariencia tan sencilla no tiene respuesta inmediata o definitiva, a pesar de las definiciones normativas que proporcionan no nada más los investigadores (Barrera, 2006),⁶ sino también los sitios *web* de instituciones públicas (nacionales y regionales) y de agencias de viaje.⁷

En lo que respecta al caso mexicano, una primera escala de análisis permite identificar diferentes rutas gastronómicas por tipos de alimentos: por ejemplo, el chocolate, el vino, el mezcal o el mole; pero también por tipos de tradiciones culinarias, como “la maya”, “la del desierto”, “la colonial del valle central” o “la urbana”; o por tipos de temáticas asociadas a la gastronomía, como “el chocolate y las pirámides”, “el mezcal y las haciendas”, “las plantas y los peregrinos indígenas” o “el mole y los conventos”. Una segunda escala de análisis permite identificar varios tipos de promotores de iniciativas patrimoniales: por ejemplo, las secretarías de Cultura o de Turismo, el estado de Quintana Roo, la asociación de jefes de cocina de la Ciudad de México, el gremio de las agencias de viaje de la ciudad de San Miguel Allende, un grupo de investigadores, como en el pueblo de Real de Catorce (San Luis Potosí)⁸ o, en el caso que nos interesa, el museo privado del chocolate en Uxmal. Iniciativas patrimoniales como las rutas gastronómicas surgen de múltiples niveles de decisión, instancias o entidades territoriales. Cada una implica la participación de numerosos actores de la sociedad civil, del sector privado agroindustrial o del sector público por medio de varias actividades estrechamente entrelazadas (ferias, exhibiciones, mercados, festivales).

⁶Para un ejemplo de las transformaciones de las identidades locales de una región francesa debido a la emergencia de rutas turístico-gastronómicas impulsadas por el éxito económico asociado al patrimonio alimentario, *cf.* Bessièrre (1998 y 2013). Para un ejemplo sobre Perú, *cf.* Matta (2016).

⁷Entre los numerosos sitios que se pueden consultar, véase <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas.jsp>.

⁸Se trata de una serie de rutas vinculadas indirectamente a la alimentación por medio del conocimiento del desierto potosino y de los aportes de las plantas endémicas. El proyecto ha sido elaborado con base en investigaciones antropológicas realizadas por Neyra Alvarado Solís y Onésimo González Costilla: <http://www.visitasanluispotosi.com/Principal/Descargables/RSaberes.pdf>.

Aunque cada ruta es única y requiere de un análisis específico, comparten similitudes en cuanto a la movilización de la noción de “patrimonio alimentario” para justificarse, sin que ésta sea necesariamente explícitamente discutida. Cada ruta turística o gastronómica corresponde a lo que he propuesto llamar una “configuración patrimonialista” (Suremain y Galipaud, 2015: 10), que se caracteriza por la diversidad de las referencias explícitas o implícitas que se hace a la noción de patrimonio, al cual se le considera como un recurso y un pretexto a la vez. Tal fenómeno no es una peculiaridad de México; muchos son los países que promueven los campos gastronómico y turístico como elementos centrales del patrimonio (Timothy, 2016).

De la diversidad de las rutas y de la identificación de los actores involucrados en su creación se puede constatar que la ruta gastronómica, que se presenta a primera vista como un espacio claramente definido, es en realidad una construcción social compleja. En este sentido, la ruta se aparenta al espacio social en el sentido que le da Georges Condominas (1980): no se trata tanto de un territorio *per se*, sino de un conjunto de relaciones e interacciones sociales que le dan al espacio un sentido particular, más allá de sus limitaciones físicas. De hecho, el estatus económico, cultural y político de cada ruta puede ser muy distinto: algunas rutas son oficiales, otras no; unas cuentan con un fuerte apoyo jurídico-legal, otras no; unas reciben apoyo financiero por parte del sector industrial o del Estado, otras no. Además, la finalidad mercantil de las rutas puede tener consecuencias sociales opuestas: ciertas rutas pueden beneficiar directamente a las poblaciones locales, mientras otras pueden servir sólo a sus promotores. Vemos entonces que los espacios sociales conformados por las rutas gastronómicas son muy diversos, heterogéneos y remiten la mayoría de las veces a relaciones sociales, económicas, culturales y de poder asimétricas entre los diversos actores que las integran, es decir, los campesinos, los turistas, los promotores turísticos o empresariales, sin olvidar las diversas instituciones estatales, paraestatales y privadas.⁹

⁹En este sentido, el espacio social se vincula de manera estrecha con la noción de *ethnoscape* desarrollada por Arjun Appadurai (1990), a continuación de Condominas (1980).

EL “CACAO MAYA”: PUESTA EN ESCENA Y NARRATIVAS ANACRÓNICAS

Una etapa importante de la ruta que me va a servir de ejemplo consiste en la visita al sitio arqueológico de Uxmal y al Museo del Chocolate. Ambos distan entre sí 500 metros y están separados por la ruta Puuc (“montículos”, en lengua maya), mejor conocida como la ruta de las pirámides. Los dos sitios no tienen vínculos administrativos, aunque la presencia del museo a la orilla del famoso complejo arqueológico no puede ser pura coincidencia. Hay grandes posibilidades de que el turista que pasa primero por el sitio maya vaya a disfrutar a continuación de la visita del Museo del Chocolate.

El museo es propiedad de un grupo agroindustrial multinacional belga dedicado a la fabricación y a la importación/exportación de chocolate proveniente de América Latina, del Caribe, de África y de Asia. Desde el 2008, el grupo tiene una plantación cacaotera de 300 hectáreas y un centro de investigación en la zona de Tikul, en los alrededores del museo; ambos se pueden visitar con cita previa. Inaugurado en 2014, el Museo del Chocolate de Uxmal es el último de una serie de cuatro museos llamada “Choco-Story”; tres localizados en Europa: Brujas, Praga y París, el primero inaugurado en 2004. La vocación del museo yucateco es recuperar la tradición del saber hacer chocolatero belga mediante la fabricación industrial de un producto elaborado a partir de chocolate local, como lo explica la publicidad de los sitios *web* patrocinados por el grupo.¹⁰

El museo de Uxmal cuenta con una casa patronal, un terreno de unas siete hectáreas, tiendas, chocolatería, chozas informativas. Una vez que ingresa en el museo, el turista sigue los senderos pedestres que se pueden recorrer fácilmente entre varios espacios: pastos con animales silvestres (jaguar, venado, pavo o guajolote, mono araña), cacaotales, plantaciones hortícolas, el conjunto con una explícita vocación pedagógica. El turista descubre los numerosos letreros que proporcionan informaciones sobre las parcelas cultivadas con plantas no necesariamente originarias de la región (chiles, tubérculos, etc.), sino de todo el país. Por esta razón, el

¹⁰ El museo no tiene sitio *web* propio, aunque numerosos sitios turísticos lo mencionan. Existe por lo menos un video promocional realizada por el museo: <https://www.youtube.com/watch?v=5dnF-yQ5a4M>

vasto terreno esta irrigado constantemente gracias a un sistema mecánico sofisticado. Se exhiben también unos arbolitos de cacao de cuyos orígenes locales no existen registro: se explica, por el contrario, que la acidez de las tierras tropicales y la escasez de lluvia durante varios meses en la península no permiten una producción periódica del cacao; se insiste sobre la importancia y la calidad de la producción del cacao tabasqueño u oaxaqueño (en menor medida que la de Chiapas, Soconusco o Oaxaca); por último, se hace hincapié sobre la necesaria globalización del mercado del grano debido a su producción relativamente irregular en América Latina, y en México en particular. Entre líneas, se reconoce la necesidad de conseguir cacao asiático y africano para alcanzar el nivel de productividad chocolatera que se persigue.

Por el camino, el turista se detiene en cinco chozas construidas al estilo maya —con techo de palmeras entrelazadas y paredes de madera— en donde puede descubrir fotos, textos y esquemas diversos sobre las etapas de la elaboración del chocolate. Esta parte de la visita hace viajar al turista por África, Europa y América Latina, lo que provoca un cambio de aires bastante sorprendente. De manera general, se ofrece poca información sobre el origen geohistórico del cacao, a pesar de las investigaciones arqueológicas que demuestran su anterioridad en la zona amazónica del Ecuador (Lanaud *et al.*, 2012; Zarrillo *et al.*, 2018). Se insiste más en las explicaciones sobre el chocolate, al mismo tiempo que se argumenta que la bebida es una “invención maya” (aunque el cacao y probablemente el chocolate fueron consumidos por los olmecas antes del surgimiento de la cultura maya).¹¹ Así, mediante el énfasis en la diferencia entre el cacao y el chocolate, la narrativa se centra sobre la preeminencia de la “cultura maya” y su mayor y valiosa aportación al mundo. En este espíritu, las chozas se llaman sucesivamente: “Los mayas y el cacao”, “El cacao”, “Casa y cocina maya”, “Llegada del chocolate a Europa” y “Fabricación del chocolate”. En la última choza, el turista puede degustar varios tipos de chocolate, del más suave al más amargo, con o sin especies (chile, achiote, pimienta, etc.), todos “de origen maya”. Los empleados del museo encargados de la degustación explican al turista cómo se prepara la “bebida ancestral de los mayas”, usando como tazones cortezas

¹¹ Véase, por ejemplo, <https://inah.gob.mx/en/boletines/2244-hallan-residuos-de-cacao>.

de jícaro (*Crescentia cujete L.*) y cucharas de madera rústicas. Antes de servir la bebida, se le hace espuma usando un molinillo de madera torneada, un tipo de batidor inventado por los españoles de la Nueva España a inicios del siglo XVIII. Son muy pocos los turistas que notan los anacronismos introducidos por la presencia de la cuchara y del molinillo, sin mencionar el uso de las ollas, del gas o de la leche.

El museo cuenta también con la reconstitución de una casa patronal del siglo XVI, cuyas salas, distribuidas alrededor de un pequeño patio central, albergan diferentes actividades comerciales: tienda de chocolate, venta de productos derivados del museo (camisetas, tazones, libros). Algunas salas cuentan con aire acondicionado para conservar el chocolate. El sitio *web* del museo proporciona un documento que certifica la presencia histórica de la hacienda en el lugar, lo que la vuelve un elemento no solamente antiguo, sino “nativo” y casi fundador de la vida económica y social de la región. En el documento se hace referencia a los dueños sucesivos de la hacienda y a algunos de los acontecimientos político-administrativos de la zona, pero muy poco a la situación laboral o territorial de la población indígena nativa que ha vivido allí en las épocas referidas. Este tipo de información, que podría sonar falso en este contexto, se ve subordinado a una narrativa centrada en exclusiva en la aportación técnica de la gloriosa población maya prehispánica que no tiene nada que ver con los mayas contemporáneos, ya sean campesinos o no.

LA CEREMONIA DEL CACAO: ¿UN RITUAL DE DESPOSESIÓN?

Sin embargo, el clímax de la visita ocurre cuando el zumbido sordo de una concha marina llama la atención a intervalos regulares. El cuerpo del músico que toca el instrumento está pintado de azul brillante en su totalidad; descalzo y con el cabello largo y suelto. Su mirada y actitud son muy serias, casi severas. El turista se da cuenta al instante que el músico encarna “el indígena maya” de la gloriosa época prehispánica al cual se hace referencia tanto en las señales informativas de las chozas como en el embalaje de las barras de chocolate que se venden en la tienda del museo. Sin pronunciar una sola palabra, el músico dirige al

turista hacia un cobijo con techo de paja desde donde puede apreciar la “ceremonia del cacao”. La puesta en escena es espectacular: la ceremonia reúne a una decena de hombres robustos, que unos turistas llaman de inmediato “hombres cacao”, quienes bailan y cantan alrededor de un altar sobre el cual reposa una imitación de mazorca de cacao enorme. Después de haber imitado animales silvestres (jaguares, monos, etc.) y bailado, solos y en grupo, los “hombres cacao” velan la mazorca en voz alta y en idioma maya. La ceremonia dura unos quince minutos y empieza de nuevo luego de un cuarto de hora de descanso. La ceremonia se termina con una “limpia espiritual” de los turistas operada por el curandero que ha animado la ceremonia. El curandero usa mazorcas y hojas reales de cacao para proceder. Al igual que el músico, se ve muy serio y no intercambia palabra alguna con sus “pacientes” durante la limpia.

Este tipo de ceremonia remite directamente al debate antropológico sobre el *continuum* entre actuación y *performance* o ritual y teatralización, considerado por varios autores de la corriente de los *performance studies* como una forma contemporánea y renovada de los rituales “tradicionales” (Turner, 1979). De hecho, existen múltiples puntos comunes entre las *performances* artísticas y rituales: (i) el juego entre las dimensiones espacio-tiempo (presente *vs.* prehispánico); (ii) la resignificación de los artefactos y su manipulación (cacao *vs.* maíz): en este caso, la mazorca de cacao y su poder explícitamente mágico sustituye a la mazorca de maíz, nutricia, de forma implícita; y (iii) la producción de un tiempo particular (aceleración *vs.* desaceleración) y de símbolos inéditos (práctica secreta *vs.* publicidad comercial).¹² Más allá de la dimensión semiritualizada, medio irónica o medio seria de la ceremonia, sobre la cual no me voy a detener más en este texto, ¿qué se puede resaltar sobre la relación entre patrimonio y desarrollo?

En primer lugar, la puesta en escena casi surrealista del cacao como planta mágica y alimento supuestamente nativo sorprende por una contradicción: si, por un lado, las informaciones botánicas e históricas insisten en la escasez de la planta en la región, por otro lado la ceremonia insiste en la continuidad histórica del cultivo del cacao, que en realidad no existe en Uxmal. Por cierto, la marca belga tiene sus cacaotales en

¹² Actas del congreso “Performance, art et anthropologie”, Musée du Quai Branly, 2009: <https://journals.openedition.org/actesbranly/109>.

Tabasco, Oaxaca y Chiapas, y compra también el grano a diversos mayoristas del país. De cierto modo, la empresa inventa así una tradición, en el sentido que le dan Hobsbawm y Ranger (1983), tanto en el plano agronómico, como del consumo y de la referencia histórico-cultural. En este sentido, la invención del cacao como patrimonio se basa sobre un anacronismo cultural imaginario. El cacao se ve claramente valorado como recurso natural y cultural no sólo para justificar la existencia de un museo, sino también para darle una connotación cultural a la empresa internacional que lo administra. El mismo proceso se observa con varios productos comerciales, en particular en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas en Chiapas. En el lapso de una década, toda esta región se hizo conocer como “productora tradicional” de cacao y de café, y fue así como aparecieron varios museos y tiendas finas. A pesar de su historia agronómica, social y cultural estrechamente vinculada a la milpa y a la producción de maíz, frijol, chile, entre otros, la región cambió por completo de imagen, por lo menos desde el punto de vista turístico, para volverse cafetalera y cacaotera. En el caso de la península, el “cacao maya”, promovido a varias escalas, se ha vuelto a la vez el motor económico y cultural del desarrollo de la región.

En segundo lugar, la valoración del cacao se fundamenta en la selección de una serie de prácticas culturales supuestamente mayas, pero que son recreaciones ficticias pese a todos los esfuerzos teatrales para darle coherencia y verosimilitud. Los especialistas en religión y rituales mayas no han mencionado jamás ceremonias dedicadas a la gloria del cacao. Además, la ceremonia exhibe reproducciones de esculturas, estelas y otros artefactos prehispánicos cuya versión original se pueden apreciar en el sitio cercano de Uxmal. De manera indirecta, la ceremonia hace también eco del espectáculo nocturno de luz y sonido del mismo sitio durante el cual son numerosas las referencias al cacao como planta ritual o moneda. Así, la ceremonia constituye un tipo de anacronismo espacio-temporal que produce la visión a la vez exótica y esotérica del cacao. Esta visión corresponde asimismo a la representación de los mayas que fabricó la Secretaría de Cultura, Conaculta, cuando definió la ruta del chocolate como “El misterio y el origen de los Mayas”. Parece entonces que el anacronismo es un efecto constitutivo de la consolidación del cacao como artefacto patrimonial.

Por último, y en relación con el tema de la exclusión social y cultural, pude constatar, tras indagar entre los empleados-actores que laboran en el museo, que la ceremonia del cacao es una versión profundamente reinterpretada de un ritual campesino que se realiza en una comunidad que colinda con el museo. Específicamente, se trata de un ritual de petición de lluvia para maizales que dura varios días alrededor del 3 de mayo (día de la Santa Cruz), bastante común en la zona.¹³ Los empleados-actores me explicaron que eran “originarios de la comunidad”; me dijeron también que “la empresa” les había pedido transformar su ritual en “espectáculo” a cambio de conseguir trabajo asalariado. Este tipo de trato provocó lo que los empleados-actores llaman “el refuerzo de unos conflictos antiguos” que, en apariencia, generaron fuertes divisiones en la población. A esto, añaden que “hace unos años atrás, la empresa [el museo] se ha apropiado las tierras de la comunidad gracias a las amistades del dueño con un ex gobernador de Yucatán”. De todos modos, estos elementos de posible conflicto entre los actores locales, de los que no tengo más información y que son muy difíciles de averiguar, apuntan al doble proceso de “desposesión” que podría sufrir la comunidad tanto en lo territorial como en lo cultural. Al punto que a la ceremonia del cacao se le podría llamar “ritual de desposesión”.

¿A QUIÉN BENEFICIA EL PATRIMONIO Y QUÉ TIPO DE BENEFICIOS?

En última instancia, podemos preguntarnos ¿a quiénes benefician las rutas gastronómicas y, ante todo, qué tipo de beneficio conlleva? La respuesta va mucho más allá de la identificación de los actores económicos o del mero hecho de medir el peso financiero de la actividad comercial relacionada, aunque ésta ya sería una tarea muy delicada de desempeñar en la medida en que los intereses de los actores (empresarios privados, políticos del Estado, promotores turísticos, simples consumidores...) están fuertemente interrelacionados. En realidad, el asunto se vuelve aún más complejo si se considera la situación global de las poblaciones locales,

¹³También existen recreaciones de rituales de petición de lluvia con fines turísticos. Véase <http://yucatan.com.mx/multimedia/recrean-un-tradicional-ritual>.

así como su acceso muy limitado a los valores múltiples que se vinculan con la imagen a la vez patrimonial, turística y mercadológica del cacao.

En el caso particular de la ruta del chocolate, cabe constatar que los que ganan dinero, prestigio y reconocimiento son ante todo los empresarios privados, sean del sector turístico o industrial. A pesar de sus esfuerzos por crear la impresión de un beneficio mutuo, los empleados del Museo del Chocolate —sobre todo los empleados-actores— se sienten despojados a varios niveles. Aparte de algunos empleos asalariados, la presencia del museo no implica ningún otro beneficio para la comunidad en donde residen. En el plano agrícola, la ruta del cacao tampoco es representativa de la zona para los campesinos, cuya producción cacaotera, además de ser marginal, es invisibilizada en su totalidad por la marca de chocolate vendida en el museo. Esa situación no se debe solamente a la política casi monopolística de compraventa del cacao en la zona, sino también a un proceso más general y antiguo de apropiación de grandes superficies de tierras comunales y ejidales campesinas por parte de actores privados a la escala del país (véase, entre otros, Carrera Quezada, 2017). En la península, la producción local del cacao y el campesinado que se hace cargo tiene muy poco peso económico y simbólico. Como me comentó un actor-empleado del museo, también campesino en la zona, la ruta del chocolate se podría rebautizar como “la ruta de Choco-Story”, recuperando el nombre de la empresa a la que pertenece el museo.

Obviamente, no podemos generalizar la idea de que no existen iniciativas locales que vendrían a contradecir este ejemplo. Pero la relación de poder es, de hecho, muchas veces desigual. Existe, por ejemplo, en la ciudad de Campeche —situada en el estado vecino del mismo nombre—, una pequeña fábrica de chocolate que trabaja con molinillo propio y productores locales, y que logra vender unas tabletas de alta calidad en el mercado nacional (e incluso en Estados Unidos, cuando la dueña viaja allá). Esta empresa familiar es prácticamente marginal; no se integra hasta ahora a las rutas del chocolate conocidas, ni aparece con frecuencia en los folletos turísticos. A pesar de ello, la fábrica se sube a la ola de la patrimonialización y de entusiasmo alrededor del cacao con el objetivo de construir y consolidar su imagen de manera original. En este caso, la dueña organiza talleres de fabricación de chocolate abiertos al público. Los talleres tienen lugar en la cocina de una casa-museo co-

lonial del centro de la ciudad. Para la ocasión, la casa-museo es temporalmente privatizada, lo que permite al turista tener acceso exclusivo a la cocina. La orientación de los talleres es más bien técnica: se aprende en vivo, a base de observaciones, demostraciones y explicaciones, cómo elaborar la masa a partir de granos de cacao lavados y tostados; cómo trabajarla para suavizarla; cómo darle un sabor particular agregándole especias; cómo elaborar tabletas con moldes diferentes.

En este caso, las explicaciones proporcionadas por la dueña no remiten a unos ancestros mayas imaginarios, pero sí a los “ancestros reales” de su propia familia. Ella relata cómo ha ido rescatando las antiguas recetas de repostería de su bisabuela. Sin embargo, un personaje esencial para el rescate fue la hija de la empleada doméstica de la bisabuela. Al pasar mucho tiempo en la cocina, ella se impregnó de este conocimiento y lo compartió después con la dueña. Evidentemente, la dueña hizo todo un trabajo de traducción de la memoria oral de la hija de la empleada para ponerlo por escrito. Ha ido adaptando las recetas antiguas a la época actual, sustituyendo algunos ingredientes. La dueña cuenta que hace esfuerzos de adaptación culinarios cuando es invitada a Estados Unidos para ofrecer su taller. De manera general, este tipo de recuperación de la memoria y de adaptación constante de lo antiguo a lo moderno es muy ilustrativo de lo que sucede en muchos procesos patrimoniales alimentarios: se invisibilizan algunos ingredientes “reales” de las recetas, de los platos o de los alimentos para sólo considerar aquellos percibidos como pertinentes (Matta, 2013). Resulta que las recetas actuales hacen referencia a un saber antiguo, pero omiten el rol social esencial de la hija de la empleada doméstica. Sólo se la menciona como si fuera una anécdota, cuando en realidad es la depositaria ineludible del conocimiento no sólo para el rescate de las recetas, sino para su elaboración contemporánea.

CONCLUSIÓN: ANACRONISMO PATRIMONIAL Y EXCLUSIÓN SOCIAL

Desde una perspectiva teórica, esta etnografía crítica de los vínculos entre patrimonio alimentario, turismo y desarrollo a partir de la ruta gastronómica de la península yucateca resalta la importancia de la figura esti-

lística del anacronismo en la conformación de una verdadera “narrativa patrimonial” sobre el origen histórico-cultural y geográfico del cacao maya. Este tipo de narrativa se inscribe dentro del creciente fenómeno que algunos autores denominan “economía de la identidad” o “mercantilización de la cultura” (Comaroff y Comaroff, 2009) en el mundo occidental. A grandes rasgos, como lo plantea Jean-Pierre Hassoun (2016), la narrativa elaborada por los múltiples actores vinculados a la gran empresa industrial (creadores, diseñadores, historiadores, antropólogos, comerciales)¹⁴ se puede interpretar como una tentativa de “trazabilidad histórica y simbólica”. Más allá de la simple función de colorear una actividad lucrativa, la narrativa patrimonial es una de las condiciones esenciales para valorar simbólicamente la imagen del producto. Sirve también para darle una existencia arraigada en el imaginario gastronómico de los turistas y, más aún, de todo consumidor potencial.¹⁵

La narrativa patrimonial no se limita a la producción del embalaje exterior exótico de las barras de chocolate, se extiende a toda la puesta en escena de cada uno de los componentes (chozas, campos pedagógicos, ceremonia del cacao...) del museo. Como intenté mostrar, cada componente es esencial para el éxito de la narrativa. Así, las estrechas interrelaciones e intercomprensión mutua de cada uno de estos componentes podrían formar parte de lo que Igor Kopytoff (1986) llama “la biografía cultural de las cosas”. Cada cosa aporta un elemento justificador adicional que viene fortaleciendo a la narrativa en su conjunto. En esta dinámica, la eficacia simbólica y performativa de la narrativa patrimonial del cacao se fundamenta en el manejo de una serie de anacronismos culturales, históricos, económicos y agroecológicos que pretenden crear una continuidad cultural dentro de una historia social, cultural, política y económica marcada por múltiples rupturas.

Quizá haya un aspecto aún más importante del anacronismo, que está directamente vinculado con el desarrollo y la exclusión. El anacronismo convierte la narrativa patrimonial en un discurso y una práctica con una sola voz, sin discrepancias, tensiones o posibilidad de respues-

¹⁴ Sobre el papel y el rol del investigador científico en la patrimonialización, *cf.* Suremain y Galipaud (2015).

¹⁵ Sobre las mil y un formas del imaginario gastronómico, *cf.* Csergo y Etcheverría (en prensa).

ta de parte de las poblaciones locales. En otras palabras, la narrativa patrimonial del cacao —a la vez comercial, turística y cultural— remite implícitamente a un tipo singular de régimen social de temporalidad y de alteridad, donde ambas dimensiones se encuentran relacionadas de forma estrecha (Fabian, 1983). Para recrear un “exotismo alimentario” (Régner, 2004) popular y políticamente aceptable, la narrativa tiene que reincorporar al indígena maya como genio creador del cacao, evitando al mismo tiempo todo tipo de controversias culturales, sociales, económicas e históricas sobre su situación en la sociedad mexicana contemporánea. En la narrativa patrimonial del cacao, el indígena representativo del “glorioso pasado maya” debe quedar en una posición tan distante como para garantizar el exotismo inherente a la valoración del producto. La producción de una “tradición cacaotera” remite a la estetización aséptica del mundo maya, la cual le permite existir de forma neutralizada en la sociedad (Hale y Millamán, 2006). Parecería también remitir a un tipo de “versión comercial” del multiculturalismo.

A fin de cuentas, ¿qué es lo que permite valorar la “ruta del chocolate”? ¿Qué tipo de patrimonio alimentario (saberes, conocimientos, experiencias) pretende promover? ¿A qué actores? ¿Campesinos, artesanos, industriales? Si las preguntas quedan abiertas, hay evidencias que sugieren que esta ruta se fundamenta en un proceso de apropiación, explotación y valoración de un recurso a la vez natural y cultural que no es “local” en su sentido estricto. Al contrario, la ruta es el producto de una narrativa basada en la creación de un paisaje, de una sociedad y de una historia ideales, en cuyo centro se halla el cacao. Hasta el punto de que lo que se podría llamar la “geografía y la sociedad cacaotera imaginaria”, oculta todos los otros recursos, como el maíz o el frijol, considerados como de primera necesidad para el campesinado local.

Así, el anacronismo llega a ser una dimensión central de la narrativa patrimonial cuyo efecto va mucho más allá del aspecto financiero; tampoco puede reducirse a pura pereza intelectual o incompetencia de los actores involucrados. Más aún, el manejo más o menos sutil del anacronismo permite ocultar partes completas de la historia o de los actores desfavorecidos; en este caso, los campesinos de origen maya. Por último, el anacronismo conlleva a la neutralización social, cultural y política, un proceso que conduce a borrar las jerarquías entre los grupos de actores.

Permite tapar conflictos y acallar las voces divergentes de aquellos que no se benefician del patrimonio. La desposesión parcial o completa de las poblaciones locales, con respecto a recursos naturales o culturales, tiene como consecuencia directa una participación popular muy limitada dentro las rutas. De manera más general, si el reto es evitar que las políticas patrimoniales repitan los errores que ya se cometieron durante décadas con las políticas de desarrollo, es necesario retomar el debate sobre las relaciones entre patrimonio alimentario, turismo, desarrollo y exclusión, donde se tome en cuenta a todos los actores implicados, incluyendo a los excluidos a lo largo de la historia.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ, M. (2004). “Culturas alimentarias, turismo y desarrollo”. *Boletín Novedades de Antropología* 48: 14-18.
- APPADURAI, A. (1990) “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy”, *Public Culture* 2(2): 1-24.
- APPADURAI, A. (1988). “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”. *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- ARIZPE, L. (2006). *Culturas en movimiento. Interactividad cultural y procesos globales*. México: Porrúa.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. Oxford, Nueva York: Berghahn Books.
- AYORA DÍAZ, S. I. y G. Vargas Cetina (eds.), (2010). *Representaciones culturales: Imágenes e imaginación de lo yucateco*. Mérida: Universidad Autónoma de Yucatán.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2016). “Culinary Myths of the Mexican Nation”, en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge: Cambridge University Press, 225-246.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2013). “Narrativas delectosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México”. *Desacatos. Revista de antropología social* 43: 31-44.

- BARRERA, E. (2006). “Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano”. *Patrimonio cultural y turismo-Cuadernos* 15: 67-86.
- BERLINER, C. y C. Bortolotto (eds.), (2013). *Gradhiva* 18, número especial “Le monde selon l’Unesco”.
- BESSIÈRE, J. (2013). “‘Heritagization’, A Challenge for Tourism Promotion and Regional Development: An Example of Food Heritage”. *Journal of Heritage Tourism* 8(4): 275-291.
- BESSIÈRE, J. (1998). “Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas”. *Sociologia Ruralis* 38(1): 21-34.
- BIERSHENK, T., J.-P. Chauveau y J.-P. Olivier de Sardan (2000). *Courriers en développement. Les villages africains en quête de projets*. París: Apad-Karthala.
- BONDAZ, J., C. Isnart y A. Leblon (eds.), (2012). *Civilisations* 61(1), número especial, “Au-delà du consensus patrimonial. Résistances et usages contestataires du patrimoine”.
- CARRERA QUEZADA, S. E. (2017). “Entre la regularización y la enajenación: composiciones, denuncias y ventas de tierras baldías en Yucatán, 1679-1827”. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad* 151: 59-92.
- COMAROFF, J. L. y J. Comaroff (2009). *Ethnicity, Inc.* Chicago: The University of Chicago Press.
- CONDOMINAS, G. (1980). *L’espace social. À propos de l’Asie du Sud-Est*. París: Flammarion.
- CSERGO, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l’Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin.
- CSERGO, J. y O. Etcheverria (en prensa). *Les imaginaires de la gastronomie*. Chartres: Menu Fretin.
- ESPEITX, E. (2004). “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2): 193-213.
- FABIAN, J. (1983). *Time and The Other. How Anthropology Makes its Object?* Nueva York: Columbia University Press.

- GUILLAUD, D., D. Juhé-Beaulaton, M-C. Cormier-Salem e Y. Girault (eds.) (2016). *Ambivalences patrimoniales au Sud. Mises en scènes et jeux d'acteurs*. París: Karthala.
- HALE, C. R. y R. Millamán (2006). "Cultural Agency and Political Struggle in the Era of the *Indio Permitido*", en D. Sommer (ed.), *Cultural Agency in the Americas*. Durham / Londres: Duke University Press, 281-304.
- HARTOG, F. (2003). *Régimes d'historicité. Présentisme et expérience du temps*. París: Seuil.
- HARTOG, M. (2000). *Shopping for Identity. The Marketing of Ethnicity*. Nueva York: Schocken Books.
- HASSOUN, J. P. (2016). "Le récit des emballages de la feuille de brick. Industrialisation de la tradition et gastro-gentrification dans le contexte français", *Captures* 1(2). Disponible en <http://www.revuecaptures.org/article-dune-publication/le-r%C3%A9cit-des-> (acceso: 24/03/2019).
- HEINICH, N. (2009). *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*. París: Maison des Sciences de l'Homme.
- HOBBSAWM, E. y T. Ranger (eds.), (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- HUBERT, A. (2000). "Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il?". *Revue des sciences sociales* 27: 8-11.
- JUHÉ-BEAULATON, D., M.-Ch. Cormier-Salem, P. de Robert y B. Rousset (eds.) (2013). *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. París: IRD.
- KOPYTOFF, I. (1986). "The Cultural Biography of Things. Commodification as a Process", en A. Appadurai (ed.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University of Press, 64-91.
- LANAUD, C., S. Rey Loor, S. Zarrillo y F. Valdez (2012). "Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador". *Nuestro Patrimonio* 34: 12-14.
- LONG, N. y A. Long (eds.) (1992). *Battlefields of Knowledge. The Interlocking of Theory and Practice in Social Research and Development*. Londres: Routledge & Kegan Paul.

- MARÍN GUARDADO, G. (ed.) (2015). *Sin tierras, no hay paraíso. Turismo, organizaciones agrarias y apropiación territorial en México*. Tenerife: PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Disponible en <http://ww.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita15.pdf> (acceso: 24/03/2019).
- MARÍN GUARDADO, G., A. García de Fuentes y M. Daltabuit Godás (eds.), (2012). *Turismo, globalización y sociedades locales en la península de Yucatán*. Tenerife: PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Disponible en <http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita7.pdf> (acceso: 24/03/2019).
- MATTA, R. (2016). “Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine’s Slippery Road to UNESCO”. *Social Anthropology* 24(3): 338-352.
- MATTA, R. (2013). “Valuing Native Eating. The Modern Roots of Peruvian Food Heritage”. *Anthropology of Food* S8. Disponible en <https://journals.openedition.org/aof/7361> (acceso: 24/03/2019).
- OLIVIER DE SARDAN, J.-P. (1995). *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*. París: Apad-Karthala.
- PILCHER, J. (2008). “The Globalization of Mexican Cuisine”. *History Compass* 6(2): 529-551.
- RAUTENBERG, M. (2003). *La rupture patrimoniale*. Grenoble: Éditions à la croisée.
- RÉGNIER, F. (2004). *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. París: Presses Universitaires de France.
- SUREMAIN, Ch.-É. de (2013). “L'Implication constructive. Anthropologie, recherche, développement”. Habilitation à diriger les recherches, Université Paris Ouest Nanterre La Défense.
- SUREMAIN, Ch.-É. de y J.-C. Galipaud (eds.) (2015). *Fabric-acteurs de patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation*. La Talbodière: Éditions de l'Étrave.
- TELLSTRÖM, R., I. G. Gustafsson y L. Mossberg (2006). “Consuming Heritage: The Use of Local Food Culture in Branding”. *Place branding and public diplomacy* 2(2): 130-143.
- TIMOTHY, D. J. (2016). *Heritage Cuisines. Traditions, Cuisines and Tourism*. Nueva York: Routledge.

- TURNER, V. (1979). *Process, Performance, and Pilgrimage: A Study in Comparative Symbolology*. Nueva Delhi: Concept Publishing Company.
- VIDAL, L. (2010). *Faire de l'anthropologie. Santé, science et développement*. Paris: La Découverte.
- WILK, R. (2006). *Home Cooking in the Global Village. Caribbean Foods from Buccaneers to Ecotourists*. Nueva York: Bloomsburry Academic.
- WYNNE, L. (2015). "I Hate It': Tortilla-Making, Class, and Women's Tastes in Rural Yucatán, Mexico". *Food, Culture and Society* 18(3): 379-397.
- ZABLUDOVSKI, G. (1996). "Patrimonialismo y modernización". *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales* 41(163): 251-254.
- ZARRILLO, S., N. Gaikwad, C. Lanaud, T. Powis, C. Viot, I. Lesur, O. Fouet, X. Argout, E. Guichoux, F. Salin, R. Loor Solórzano, O. Bouchez, H. Vignes, P. Severts, J. Hurtado, A. Yépez, L. Grivetti, M. Blake y F. Valdez (2018). "The Use and Domestication of Theobroma Cacao During the Mid-Holocene in the Upper Amazon". *Nature. Ecology & Evolution*. Disponible en <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x> (acceso: 24/03/2019).

POSFACIO.

LAS AMBIVALENCIAS DEL PATRIMONIO CULINARIO Y ALIMENTARIO

IGOR AYORA DÍAZ

TURISMO Y PATRIMONIO

A finales del siglo xx, el turismo de masas, analizado y descrito de manera extensa por autores como Dean MacCannell (1976), John Urry (1990) y Orvar Löfgren (1999), por mencionar unos cuantos, encontraba una incipiente pero creciente competencia de parte del turismo posfordista de nicho: viajeros que recorren los caminos alejados de los sitios convencionales en busca de experiencias individualizadas, personales, distintas de aquéllas del turista de *tours* grupales organizados por agencias de viajes y humorísticamente ilustrado en la película *Si es martes debe ser Bélgica* (Stuart, 1969). MacCannell, en su libro *The Tourist. A New Theory of the Leisure Class* (1976), argumentaba que la nostalgia que llevaba a los turistas en búsqueda de lo “otro” era de naturaleza moderna: los cambios derivados de la industrialización, de la producción de masas, de los emergentes procesos de urbanización, provocaban la sensación de pérdida de algo que se encontraba en el pasado de los urbanitas, pero que existía aún en localidades “tradicionales”, ancladas en el pasado. Otro concepto importante en el texto de MacCannell es el de “autenticidad puesta en escena” (*staged authenticity*); esto es, la puesta en escena por parte de pobladores locales, de prácticas productivas y festivas, ceremonias y de mercado que se representaban como “auténticas” y “tradicionales” para consumo de los turistas. Esta nostalgia fordista ha sido *parcialmente* desplazada por una nostalgia posfordista en la que los valores posmateriales encauzan la búsqueda de pasados edénicos en la naturaleza/medio, en el pasado vivo en las “tradiciones” de pueblos contemporáneos, en los movimientos sociales que proponen un regreso a una “comunidad original” —recordemos el turismo político desatado

por el neozapatismo en Chiapas, que a su vez estimuló el turismo étnico en esa región mexicana (Ayora Díaz, 2000; 2003)—.

Estos temas son pertinentes ya que, como señaló David Lowenthal, en su libro *The Heritage Crusade and the Spoils of History* (1998), la noción de patrimonio encierra en sí misma la ambivalencia: al mismo tiempo que proporciona elementos que refuerzan la identidad de sujetos que afirman una política de identidad, tiene el efecto de fijar y museificar prácticas, valores y formas de entender el mundo que son fluidas, dinámicas y cambiantes en la vida diaria. En este contexto global, el tema del turismo culinario-gastronómico, cuyo análisis es reciente y todavía escaso (por ejemplo, Hjalager y Richards 2002; Long 2004; Timothy 2016), adquiere mayor relevancia, ya que, como se desprende de los trabajos del presente libro, la inclusión o la declaración misma de un platillo, una técnica culinaria o un complejo gastronómico agrega valor moral, ético, político en la cultura “inmaterial”, que luego encuentra reflejos en las preferencias de consumidores que navegan el mercado global de comidas étnicas, locales, regionales y nacionales.

En mi experiencia de investigación, he podido presenciar estos desplazamientos. Durante mi trabajo de campo doctoral en la isla de Cerdeña, Italia, al inicio de los años noventa del siglo pasado, pude observar cómo la mirada turística se desplazaba hacia otros objetos y sujetos de lo “exótico”. Por décadas, Cerdeña se había convertido en destino turístico gracias al desarrollo de Costa Smeralda. Los promotores de este importante destino para el *jet set* de la época se vieron obligados a luchar en contra de la imagen de criminalidad rampante en el mundo pastoril y buscaron protegerse de estos grupos de habitantes de la isla (por ejemplo, se negaban a emplear a residentes de comunidades pastoriles). En este contexto, el Estado italiano implantó políticas para forzar la sedentarización de los pastores, entre ellas, la de convertir los terrenos comunales de pastoreo en una reserva natural. En Talana, pequeña comunidad en el centro de la isla, el gobierno regional, mediante las argucias del ayuntamiento, atrajo a un pequeño grupo de pastores jóvenes para construir un espacio de recreo y turismo agroecológico. Este proyecto encontró resistencia y reavivó viejos conflictos entre los habitantes: ¿por qué se les concede el privilegio a los integrantes de tal grupo y no de este otro? Al final, el proyecto fracasó: el pueblo, aunque cercano a la costa, no tenía

ni tiene hasta el presente una carretera ágil para llegar a él; los locales prometían terminar el día consumiendo un cabrito o un cordero a las brasas —hecho que hoy es fuertemente criticado por los animalistas italianos—; y la mala reputación de criminalidad, secuestros de persona y las *faide* (pleitos entre familias con intercambio de asesinatos) limitaron el éxito del ecoturismo en la zona (véase Ayora Díaz, 1995; 1999). De manera similar, el pan de bellotas (*pane di ghiande*), promovido como patrimonio culinario, fue severamente cuestionado por la mayor parte de los habitantes del pueblo. Era una cocina de la pobreza, y, por tanto, no podía ser el estandarte de la tradición culinaria local, como sí eran, para ellos, el queso *pecorino* y el *prosciutto* local. En un contexto en el que el pastoreo declina como práctica económica, estos productos comestibles son los que hoy se convierten en prácticas culinarias que se encuentran amenazadas con desaparecer.

En mi investigación sobre el regionalismo y la gastronomía yucateca, me ha sido posible observar la multiplicidad de sentidos y fuentes del “patrimonio”. Éstos incluyen desde los sentidos impuestos desde el centro del país mediante la *disemiNación*¹ del paradigma Michoacán (que define la cocina mexicana como indígena y basada en la *sagrada* tríada del maíz, frijoles y chiles), que ha permitido reinventar la cocina yucateca, sea como cocina “maya” o como una cocina con disposición cosmopolita, de naturaleza criolla. Más recientemente he encontrado intentos por resignificar la cocina yucateca como patrimonio cultural “mestizo”. Sin embargo, en México en general, y en Yucatán en particular, éste es un término polisémico. En Yucatán coexiste su sentido posrevolucionario, vasconceliano y apologético de la mezcla de lo indígena y lo español, y el uso de *mestizo* como eufemismo de indígena. Este segundo sentido se acompaña de la distinción entre *mayas* y *mayeros*. Estos dos términos son localmente utilizados para designar, el primero, a aquellos sujetos que viven en el pueblo, “allá, más lejos”, o a los antepasados que construyeron las pirámides cuyos restos contemplamos en el presente; y el segundo, para los hablantes del idioma maya, que pueden ser de cualquier origen étnico (Gabbert, 2004; Hervik, 2003; Loewe, 2010). Así,

¹La noción de *disemiNación* ha sido propuesta por Homi Bhabha (1994), inspirado por Jacques Derrida (1981). En mi trabajo, he elaborado estos conceptos para pensar en la multiplicidad de sentidos de la *diSemiNación* (Ayora Díaz, 2012).

una cocina “mestiza”, según el contexto, en Yucatán puede querer decir la cocina de los campesinos mayeros o una cocina que mezcla lo maya con lo europeo. En efecto, como he argumentado en otro lugar (Ayora Díaz, 2012), la representación favorita de la cocina yucateca entre restauranteros es la de cocina criolla; es decir, una cocina europea adaptada a las condiciones e ingredientes localmente disponibles.

A la luz de los capítulos que componen este volumen, hay tres aspectos que me parecen importantes para destacar (sin un intento mío por jerarquizar): primero, que, como lo ha hecho la noción de patrimonio desde su aplicación por la UNESCO, se tiende a declarar como tal a objetos, edificios, monumentos y, más recientemente, prácticas que se encuentran amenazadas con desaparecer. Segundo, que la ambivalencia de la noción de patrimonio se encuentra no sólo en lo conceptual, sino que se revela en los desacuerdos sobre la definición de qué es el patrimonio para cada grupo de interés (desde los múltiples grupos locales hasta el Estado nacional); en los conflictos que desata, sea como objeto de discusión y negociación, o como efecto de la imposición coercitiva de estas definiciones; y tercero, sus lazos con los procesos de identificación cultural por los que, por ejemplo, un platillo o todo un estilo culinario se asume ligado a la identidad de un grupo. Es claro que en estos procesos de negociación termina por revelarse que no existe una sola identidad, sino que distintas formas pueden ser adoptadas según el contexto y momento histórico y político en el que se encuentra cada grupo social.

LA AMENAZA DE DESAPARICIÓN

Ésta es una preocupación que ha surgido de distintas fuentes: efectos de fundamentalismos religiosos que justifican la destrucción de monumentos, guerras que se traducen en la destrucción de edificios y otros objetos materiales. Su amenaza parte de la premisa de que lo que la nación y la “gente” es hoy se encuentra ligado a un pasado, preferentemente ancestral o inmemorial (Smith, 2003). Esto presenta problemas particulares cuando se reconoce que en una localidad dada existen vestigios materiales que ligan a la gente, por ejemplo, al Islam, al budismo, al cristianismo, y distintas vertientes del judaísmo —y en algunos lugares referencias a

un pasado aún más distante: los druidas y celtas, la civilización nurágica, los fenicios y etruscos, etcétera—. Las prácticas culturales culinarias, en contraste, se ven amenazadas por la industrialización y la producción homogenizante de productos comestibles, por la adopción de distintas tecnologías en la cocina, por la proliferación y disponibilidad de ingredientes de orígenes diversos. Aquí, la presunción de un lazo esencial, fundacional entre la identidad y la cultura como fenómenos ahistóricos, lleva a la percepción de que su integridad se encuentra amenazada, de que su vigencia se encuentra rebasada, y que cambios venideros llevarán a su disolución y desaparición. En suma, se asume que el “patrimonio” es algo que existe objetivamente, independiente de quienes lo aprecien o no, y desestima el hecho de que el patrimonio es una construcción discursiva que tiene sentido dentro de una ideología de lenguaje específica.² Es por esta premisa que quienes se preocupan por la integridad y salvaguardia del patrimonio se erigen en cuidadores, sujetos que poseen la autoridad para “proteger” el patrimonio, y formulan definiciones estáticas, museificadas de la cultura. El cambio es un peligro en estas circunstancias. Como señala Barbara Kirshenblatt-Gimblett (1998: 149):

El patrimonio no se pierde ni se encuentra, no es robado ni reclamado. A pesar del discurso de conservación, preservación, restauración, reclamación, recuperación, recreación, recuperación, revitalización y regeneración, el patrimonio produce algo nuevo en el presente que hace uso del pasado.

Los distintos capítulos de este libro muestran, usando distintas estrategias de análisis, cómo lo que se propone e identifica como patrimonio culinario se convierte en instrumento de representación y mediación política con el objetivo de proteger formas de vida y de comer ligadas discursivamente a la identidad indígena (Bak-Geller), a la identidad

²En un texto fundamental, Judith Irvine y Susan Gal (2000) argumentan que en toda localidad existen diferencias lingüísticas, y sus aspectos ideológicos se sostienen en “las ideas con las que los participantes y observadores enmarcan su comprensión de las variaciones lingüísticas y mapean esa comprensión sobre la gente, eventos y actividades que ellos encuentran significativas... [llaman] *ideologías* estos esquemas conceptuales ya que se encuentran permeados por los temas políticos y morales prevalentes en un campo sociolingüístico particular y sujeto a los intereses ligados a la posición social de sus portadores” (2000: 35). Como ideología, es un marco lingüístico-conceptual que se impone sobre los otros grupos lingüísticos.

criolla (Zapata y Zapata), a las identidades regionales y nacionales (Bannerjee-Dube), a las formas “tradicionales” de alimentación en el mercado global de alimentos (Medina), al peligro que corren ciertos ingredientes en su uso comercial (Núñez; Suremain), o los riesgos de su museificación (Cárdenas). Todas estas afirmaciones, declaraciones y certificaciones del carácter patrimonial de las formas de alimentación, de prácticas y técnicas de elaboración de la comida, de sistemas culinario-gastronómicos, encierran un trasfondo político y de negociación de visiones del mundo habitado por grupos sociales, y la legitimación de sus narrativas del pasado y su presente. Esto nos lleva a preguntarnos sobre el sentido múltiple de lo local.

LOCALIDAD E IDENTIDAD

A pesar de que hablar de lo “local” sugiere algo objetivamente existente e independiente de quien lo observa —un espacio ocupado por un grupo de gente—, lo local es social, cultural e históricamente constituido. Más aún, toda localidad es ocupada por grupos de personas, heterogéneos en su composición y estructuralmente desiguales. En todo local hay individuos con dos o más géneros, hay personas de distintas edades y, dada la permeabilidad de todo grupo, hay sujetos con orígenes territoriales distintos. Esta condición sugiere la posibilidad de tensiones y ambivalencias en el momento de decidir qué es o no es el patrimonio, y de quién es ese patrimonio. Como señaló Godelier (1986) hace algunas décadas, aunque en las narrativas locales de los baruya en Nueva Guinea son las mujeres quienes inventaron las flautas, son los hombres quienes las heredan como patrimonio, excluyendo a las mujeres de su uso. Estas ambivalencias y tensiones se encuentran en muchos sitios. Es en el contexto de estas reflexiones que el capítulo de Sarah Bak-Geller Corona proporciona una excelente apertura a esta discusión. En su capítulo, la autora nos muestra con claridad cómo un grupo “local” ha debido enfrentar la existencia de una multiplicidad de otros “grupos” para quienes el patrimonio y lo patrimonial tiene sentidos distintos. Ante un Estado nación y sus agencias reguladoras que reconocen un patrimonio con significaciones locales negativas (la restauración de una fortaleza que contenía la

prisión en la que encerraban a los rebeldes), que además niegan el reconocimiento a la contribución local en la gesta nacional, los pobladores locales han tomado de manera consciente la comida como instrumento para afirmar la “autenticidad” de sus reclamos identitarios y culturales.

En otro contexto de negociaciones, cuando comenzó a difundirse la doctrina de la dieta mediterránea, ésta encontró objeciones locales (Camporesi, 1993). No sólo, recientemente, Elisabetta Moro (2014), por ejemplo, en su discusión y análisis de la dieta mediterránea, debate entre una perspectiva crítica que señala, por una parte, el origen discursivo e “inventado” de la dieta mediterránea, resaltando su carácter de cocina de la pobreza, así como el ser una cocina doméstica y rural basada en la tríada del trigo, el aceite de oliva y la uva (vino), de manera por demás análoga a la tríada mexicana del maíz, frijol y chile. Mientras que, por otra parte, señala la aportación de esta dieta regional al patrimonio de la humanidad. El capítulo de Xavier Medina en este volumen ilustra claramente estas ambivalencias y las tensiones que surgieron en la definición de esta cocina regional como patrimonio cultural inmaterial. Nos muestra cómo, en su capacidad profesional como antropólogos, quienes participaron en la elaboración de este *dossier*, buscaron matizar los lazos que se afirmaban con el pasado ancestral, con la “tradición” y con la homogenización de sentidos a lo largo de una amplia región geográfica que abarca tanto al norte como al sur del Mediterráneo, así como a Portugal (se ha debatido a largo si es o no una sociedad mediterránea) y países europeo-orientales.

En un modo reminiscente de lo que sucede en Yucatán, donde la cocina regional rechaza, de parte de muchos actores, su definición como indígena, Sergio Zapata Acha y Joaquín Zapata Huamán muestran cómo, basándose en un análisis de los ingredientes utilizados en la cocina peruana, sobre todo la abundancia de ingredientes de ultramar, puede argumentarse que ésta es una cocina criolla, tomando así distancia de los discursos que podrían asociar esta cocina a los indígenas. La nación, ciertamente, es un constructo multiescalar compuesto tanto por quienes en lo pequeño de algunas localidades hasta el Estado nación, pasando por las regiones, presentan distintas visiones de lo que es el patrimonio. En cualquier caso, este patrimonio avala, certifica mucho más que la comida de un “pueblo” (concepto también multiescalar). Esta

misma tensión se encuentra en la localización (en el sentido de convertir algo en local) de productos alimenticios. Así como la presencia del maíz, el frijol y los chiles en la dieta rebasa las fronteras del Estado nación mexicano, el chocolate cuenta con una amplia distribución geográfica. En este sentido, el museo del chocolate que describe de Suremain nos indica un proceso de reinvencción étnico-nacional mediado por una mercancía comestible y deseada por los turistas culinarios.

En este mismo tenor, el capítulo de Ishita Banerjee-Dube nos muestra estas formas de negociación en el ámbito de lo cotidiano. Haciendo recurso del concepto de nacionalismo banal, argumenta que la cocina, en su cotidianeidad, contribuye a crear la conciencia de pertenencia a una nación que comparte un conjunto de apetencias culinarias, dejando en corchetes la existencia de una gran diversidad de cocinas regionales y de marcos religiosos normativos que confirman las distintas dietas de los habitantes de ese gran subcontinente. Como todos los textos en este volumen, el capítulo de Banerjee-Dube contribuye a extender la comprensión de las distintas cocinas como constructos culturalmente híbridos. Las invocaciones de la herencia, el patrimonio y lo auténtico, contribuyen en la construcción dinámica de lo que *es* la nación en los Estados modernos posnacionales y poscoloniales.

El capítulo de Blanca M. Cárdenas Carrión nos muestra, por otra parte, otro sitio, otra localidad en la que el patrimonio alimentario es representado. El museo etnográfico que privilegia la alimentación encierra en sí la tensión entre una museificación de los objetos (esto es, de su fijación y su objetivación) que los paraliza en el tiempo y los liga en la imaginación de ese “otro” poseedor de una sabiduría culinaria ancestral, “tradicional”, y la necesidad de reconocer que los sistemas culinarios son dinámicos, cambiantes y vivos. Esto liga a los museos a una representación política de la identidad cultural de los grupos locales, los cuales pueden estar, y con frecuencia se encuentran en desacuerdo acerca de lo que mejor los representa. En mis visitas en Italia a museos de la pasta, del pan, del *salame di Felino* y otros más, encontraba que éstos dan una imagen de consenso en el modo y forma de representación de la comunidad. Claramente, estos espacios cerrados no permiten vislumbrar los procesos de negociación que han quedado involucrados en su conformación ¿final?

BUROCRATIZACIÓN Y HOMOGENIZACIÓN

Como ha señalado Foster (2015), la declaración de una práctica o de un objeto como “patrimonio” tiene consecuencias sociales de tipo estructural. No sólo se da valor agregado a un producto comerciable en el mercado turístico culinario-gastronómico global: al mismo tiempo que se permite anclar (y, a veces, fosilizar) la identidad de un grupo, ocurre una fractalización de un aparato burocrático normativo cuyas decisiones y acciones tienen consecuencias sobre los distintos grupos involucrados —sea por formar parte activa del proceso que por haber quedado excluidos y dejados sin representación—.

La burocracia de la UNESCO, junto con distintos grupos de interés nacional, produce la necesidad de una burocracia que actúa sobre el espacio nacional y de otras que actúan en ámbitos regionales o, más específicamente, locales. Esta burocracia queda a cargo de identificar y certificar a sujetos, sus prácticas culinarias, los ingredientes y tecnologías que utilizan para cocinar como parte o no de dicho patrimonio. Pero no sólo eso. En México, por ejemplo, en 2018, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana diseminó el paradigma de Michoacán, un constructo microlocalizado, a todas las cocinas regionales del país, y en abril de ese año firmó un convenio con la Secretaría de Educación Pública para convertirse en el órgano certificador autorizado de las cocineras “tradicionales”. Con funciones análogas, existe ya otro observatorio para vigilar la dieta mediterránea en Europa (Observatorio Internacional de la Dieta Mediterránea; o WOMAD, por sus siglas en inglés), mientras que la comida francesa y la cocina *washoku*, en Japón, no las tienen aún, por referirse a conjuntos de prácticas y no a un sistema culinario concreto. Un efecto de estos aparatos burocráticos es el de imponer una homogenización de prácticas y sabores donde existe gran diversidad de costumbres, gustos y cocinas. Es en este contexto donde se revela el “estado mental” burocrático.

Como apunta Michael Herzfeld (1992), para el buen funcionamiento del Estado, se crean instituciones que instituyen un sentido de indiferencia que trasciende la racionalidad del aparato burocrático mismo y que queda *incorporado* en el individuo. Esto permite entender la

estructura de relaciones que se establecen entre el individuo detrás de una ventanilla y los sujetos que recurren a sus servicios.

La aplicación “racional” de las políticas conlleva en sí esta indiferencia a la condición humana del servidor y sus clientes. Así, los discursos racionales del Estado adquieren consecuencias homogeneizadoras sobre las prácticas culinarias. Entre ellas, su reducción a la cocina reconocida por el Estado permite establecer quiénes son los individuos que merecen el reconocimiento y certificación como “cocineras tradicionales”, cuáles son las características de los platillos que garantizan su inclusión en un *dossier* oficial, y cuáles son los límites que establecen la pertenencia o la exclusión en el repertorio oficial de la cocina nacional. Éstas parten de una indiferencia, al mismo tiempo que la alimentan, acerca de los intereses y valores culturales de los distintos grupos que componen e integran una “localidad”.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Para concluir, éste es un volumen oportuno e importante en esta coyuntura histórica global. Los distintos capítulos ilustran cómo los significados de “patrimonio” pueden ser, y generalmente son, múltiples. En distintos espacios, lo que unos actores sociales encuentran como significativo en su pasado, otros lo encuentran ofensivo o irrelevante. En todo caso, es claro que en el plano local (entendido en sus múltiples escalas) existe una negociación política de lo que constituye el “patrimonio” de un grupo. Esta negociación, con frecuencia, ha sido avivada por el efecto de una burocracia nacional preocupada por reinventar “una” identidad nacional y, por otra parte, por aumentar el valor de los bienes culturales que permiten un mayor beneficio económico *vis-à-vis* con el turismo global, que cada vez más resalta su lado culinario-gastronómico.

Estas tensiones y ambivalencias, registradas en este volumen del ámbito global (Europa, Asia y América Latina), abre el camino para que:

- Se permitan abordar desde una perspectiva crítica las investigaciones dentro del campo de los estudios sobre la comida y la alimentación, los procesos políticos multiescalares de negociación que suceden

entre instancias supranacionales y los Estados nación, entre distintas agencias dentro de los Estados nación, y las estrategias de homogenización cultural (incluyendo lo culinario) en un ámbito global posnacional y poscolonial.

- Asimismo, explorar cómo se articulan estrategias de negociación ante proyectos de homogenización nacional, y cuál es el papel que burocracias emergentes (o la burocracia como una especie de “estado mental”) tienen en la transformación de distintas localidades.

Por último, como se desprende de estos capítulos, existe en la ambición de patrimonializar una disposición “moderna” que, mediante el recurso social y político de la nostalgia, la autenticidad y la identidad, invoca y hace uso del pasado con múltiples propósitos posibles: desde dar raíces históricas a un grupo, hasta poner en escena estos valores para promover su valía comercial.

Como estudioso de la cultura culinario-gastronómica y de sus implicaciones políticas, tanto en la conformación de identidades como en la producción de sistemas complejos de dominación y subordinación, me parece que este volumen debe constituirse en un punto de partida para el examen crítico de los procesos por los que la cocina, la alimentación o los ingredientes básicos son transformados en patrimonio cultural inmaterial. Ésta es materia con manifestaciones locales, translocales y globales, y merece, como lo demuestran estos trabajos, un acercamiento académicamente serio.

Mérida, Yucatán, 4 de mayo de 2018

BIBLIOGRAFÍA

- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. Ámsterdam: Cedla / Nueva York: Berghahn.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2003). “Medicina, nostalgia y la mirada turística en Chiapas”, en C. Bueno Castellanos y E. Aguilar Criado (eds.), *Expresiones locales de la globalización: México y España*. México: UIA / CIESAS / Miguel Ángel Porrúa, 355-380.

- AYORA DÍAZ, S. I. (2000). "Imagining Authenticity in the Local Medicines of Chiapas, Mexico". *Critique of Anthropology* 20(2): 173-190.
- AYORA DÍAZ, S. I. (1999). "Pastores hiperreales y bandidos en Cerdeña, Italia", en G. Vargas Cetina (ed.), *Mirando... ¿hacia afuera?* México: CIESAS, 121-140.
- AYORA DÍAZ, S. I. (1995). "(Pos)modernización y construcción de identidades en Cerdeña Central". *Nueva Antropología* 47: 131-151.
- BHABHA, H. (1994). *The Location of Culture*. Londres: Routledge.
- CAMPORESI, P. (1993). *Le vie del latte dalla Padania alla stepa*. Milán: Garzanti.
- DERRIDA, J. (1981). *Dissemination* [1972]. Chicago: University of Chicago Press.
- FOSTER, M. D. (2015). "UNESCO on the Ground", en M. D. Foster y L. Gilman (eds.), *UNESCO on the Ground. Local Perspectives on Intangible Cultural Heritage*. Bloomington: Indiana University Press, 1-14. [Edición Kindle].
- GABBERT, W. (2004). *Becoming Maya. Ethnicity and Social Inequality in Yucatán since 1500*. Albuquerque: University of Arizona Press.
- GODELIER, M. (1986). *The Making of Great Men. Male Domination and Power Among the New Guinea Baruya*. Cambridge: Cambridge University Press.
- HERVIK, P. (2003). *Mayan People Within and Beyond Boundaries. Social Categories and Lived Identity in Yucatán*. Londres: Routledge.
- HERZFELD, M. (1992). *The Social Production of Indifference. Exploring the Symbolic Roots of Western Bureaucracy*. Oxford: Berg.
- HJALAGER, A. M. y G. Richards (eds.), (2002). *Tourism and Gastronomy*. Londres: Routledge.
- IRVINE, J. T. y S. Gal (2000). "Language Ideology and Language Differentiation", en P. V. Kroskrity (ed.), *Regimes of Language. Ideologies, Politics, and Identities*. Santa Fe: University of New Mexico /SAR Press, 35-83.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. (1998). *Destination Culture. Tourism, Museums, and Heritage*. Berkeley: University of California Press.
- LOEWE, R. (2010). *Maya or Mestizo? Nationalism, Modernity, and its Discontents*. Toronto: University of Toronto Press.
- LÖFGREN, O. (1999). *On Holiday. A History of Vacationing*. Berkeley: University of California Press.

- LONG, L. (ed.), (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: University of Kentucky Press.
- LOWENTHAL, D. (1998). *The Heritage Crusade and the Spoils of History*. Cambridge: Cambridge University Press.
- MACCANNELL, D. (1976). *The Tourist. A New Theory of the Leisure Class*. Berkeley: University of California Press.
- MORO, E. (2014). *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*. Boloña: Il Mulino.
- SMITH, R. M. (2003). *Stories of Peoplehood. The Politics and Morals of Political Membership*. Cambridge: Cambridge University Press.
- STUART, M. (ed.), (1969). *If It's Tuesday it Must Be Belgium*. EE.UU.: Wolper Pictures.
- TIMOTHY, D. J. (ed.), (2016). *Heritage Cuisines. Traditions, Identities and Tourism*. Londres: Routledge.
- URRY, J. (1990). *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*. Londres: Sage.

BIOGRAFÍA DE LOS AUTORES

SARAH BAK-GELLER CORONA

Doctora en Historia por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (París, Francia). Ex alumna de la École Normale Supérieure (Ulm-París) y Hong Kong University. Es profesora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (México). Sus líneas de investigación se centran en la dimensión política de las prácticas alimentarias y las formas de representación de la comida en los contextos de colonialismo y creación de la nación en México y América Latina. Sus publicaciones abarcan los temas de alimentación, cuerpo y raza; los recetarios y las identidades nacionales; lenguajes alimentarios y construcción de ciudadanías; y los procesos de patrimonialización de las cocinas indígenas. (Contacto: bakgeller@gmail.com).

ISHITA BANERJEE-DUBE

Ishita Banerjee-Dube es historiadora, profesora-investigadora en el CEEA (Centro de Estudios de Asia y África) de El Colegio de México. Su trabajo se enfoca en la historia social, cultural y política de la India moderna y contemporánea, con enfoque en historia antropológica, estudios poscoloniales y de género. Entre sus libros están *Una historia de India moderna I: India colonial* (Colmex, 2018); *A History of Modern India* (Cambridge University Press, 2015); *Religion, Law and Power* (Anthem Press, 2007); *Fronteras del Hinduismo* (Colmex, 2007); y *Divine Affairs* (Indian Institute of Advanced Study, 2001). Entre los doce volúmenes que ha editado, se encuentran *On Modern Indian Sensibilities* (Routledge, 2018); *Culturas políticas y políticas culturales* (Colmex, 2017); *Cooking Cultures* (Cambridge University Press, 2016); y *Culturas Culinarias: comida y*

sociedad en Asia y África (núm. especial de *Revista Asia y África*, 2015).
(Contacto: ibanerje@colmex.mx).

BLANCA MARÍA CÁRDENAS CARRIÓN

Licenciada en Etnología por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) y maestra en Filosofía de la Ciencia, en el campo de Comunicación de la Ciencia, por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Certificada por el International Centre for Theoretical Physics (ICTP) en Trieste, Italia, para el desarrollo de museos y centros de ciencia. Sus principales líneas de investigación se relacionan con la historia de la antropología, patrimonios alimentarios, museología crítica y museos etnográficos y de arqueología. Actualmente es docente en la ENAH y está inscrita en el doctorado en Filosofía de la Ciencia, UNAM. (Contacto: etno23@hotmail.com).

RAÚL MATTA

Doctor en Sociología por la Universidad París 3-Sorbonne Nouvelle (Francia). Actualmente es Senior Lecturer en la Taylor's University (Kuala Lumpur, Malasia). Ha sido investigador principal y director de los proyectos "Food as Cultural Heritage" (Universidad de Göttingen, financiado por la German Research Foundation, DFG) y FoodHerit (Institut de Recherche pour le Développement, financiado por la Agence Nationale de la Recherche, ANR). Entre sus intereses de investigación, reflejados en una treintena de artículos en revistas internacionales y capítulos de libro, figuran los estudios de la alimentación, la antropología del patrimonio cultural y la sociología urbana. Es miembro del comité director de la revista internacional *Anthropology of Food*. (Contacto: matta_raul@yahoo.com).

F. XAVIER MEDINA

Doctor en Antropología Social. Director, investigador y profesor del Departamento de Alimentación y Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, Universitat Oberta de Catalunya (UOC, Barcelona, España). Director de la cátedra UNESCO de “Alimentación, cultura y desarrollo” en la misma universidad. Presidente de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). Director de los grupos de investigación FoodLab y Grit-EAE. Sus principales líneas de investigación son la cultura alimentaria y, en relación con ella, el patrimonio, el turismo y las migraciones.
(Contacto: fxmedina@uoc.edu).

NIURKA NÚÑEZ GÓNZALEZ

Doctora en Ciencias Históricas, mención en Antropología, Universidad de La Habana. Investigadora titular del Instituto Cubano de Investigación Cultural Juan Marinello. Profesora titular de la Facultad de Filosofía, Historia y Sociología de la Universidad de La Habana. Investiga sobre cultura popular, alimentación, relaciones raciales, historia de la antropología en Cuba. Compiladora y autora de los libros *El cacao y el chocolate en Cuba* (2010), *Las relaciones raciales en Cuba. Estudios contemporáneos* (2011) y *Léxico de la cultura popular tradicional* (2016). Obtuvo los premios nacionales de la Academia de Ciencias de Cuba y Universidad de La Habana, y una distinción por la Cultura Nacional.
(Contacto: niurkantropologia@gmail.com).

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Antropólogo, director de investigación en el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), miembro del UMR 208 “Patrimonios Locales & Gobernanza” (MNHN, París). Actualmente es investigador-huésped en el CIESAS (Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, unidad Ciudad de México). Sus investigaciones se centran en las

relaciones entre el patrimonio y el desarrollo social a partir del análisis de la alimentación y de la infancia. Ha coordinado varios proyectos sobre América Latina y África. Es codirector de la revista *online Anthropology of Food* y miembro del comité científico de la colección *Gastronomica. Food Librairy* (Québec-France).
Contacto: suremain@ird.fr).

SERGIO ZAPATA ACHA

Doctor en Ciencias Agronómicas y magíster en Tecnología de Alimentos por la Universidad Católica de Lovaina. Ingeniero en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria, La Molina (Perú). Director de la Sección de Posgrado de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres. Investigador sobre temas de patrimonio gastronómico peruano: formación, evolución e inventario; principios del sabor de la cocina peruana tradicional (cocinas regionales); estudio de manuales y manuscritos de cocina republicanos; intercambios e influencias de recetarios latinoamericanos y europeos.
(Contacto: szapata1@usmp.pe).

JOAQUÍN ZAPATA HUAMÁN

Ingeniero en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria La Molina (Lima-Perú). Magíster en Gestión y Política de la Innovación y la Tecnología por la Pontificia Universidad Católica del Perú. Sus líneas de investigación son el estudio de los sistemas de innovación y la política industrial, la transferencia tecnológica y la construcción de capacidades tecnológicas en empresas, sectores y países, y la economía de la innovación para el desarrollo de los Estados.
(Contacto: joaquin.zapata@pucp.pe).

Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones, coordinado por Sarah Bak-Geller, Raúl Matta, Charles-Édouard de Surmain, se terminó de imprimir el 27 de noviembre de 2018 en los talleres de Editorial y Distribuidora Académica Libertad Mexicana S.A. de C.V., Misterios núm. 192, col. Vallejo, Gustavo A. Madero, C.P. 07870, Ciudad de México, tel. (55) 56132520. La composición tipográfica la realizó Editorial Página Seis. S. A. de C. V., Teotihuacán 345, Col. Ciudad del Sol, C.P. 45050 Zapopan, Jalisco, tel. (33) 3657 3786. La edición estuvo al cuidado de la Unidad de Publicaciones de El Colegio de San Luis y los coordinadores.