



LA COCINA MEXICANA Y SU ROL DENTRO DE LA SOSTENIBILIDAD

MAURICIO PIÑÓN VARGAS¹

3



La cocina mexicana es el resultado de miles de años de conocimientos amalgamados dentro un delicioso crisol de colores, aromas y experiencias. Lo que actualmente conocemos como cocina mexicana, no es más que el resultado de las tradiciones ancestrales del conocimiento de la naturaleza, donde se conocieron las propiedades, características y sabores de las distintas materias primas que los antiguos indígenas tenían a su disposición, conjuntado con las formas de cocción que conocían.

Con el paso del tiempo, se fue enriqueciendo con los nuevos ingredientes y técnicas traídas del nuevo (viejo) continente, otorgándole una gran diversidad, nuevas formas, nuevos contextos, nuevos ritos y por supuesto nuevas fiestas.

Lo que trajo consigo esta llegada revolucionaria, no fue solamente una forma nueva de ver el mundo, sino que los tamales fueron más esponjosos y de muchas variedades, siendo consumidos en las fiestas religiosas, en los cumpleaños y en las celebraciones lo que habla de un gran misticismo de la comida mesoamericana y las tradiciones de Europa.

No solamente el misticismo fue importante ya que la incorporación nuevamente de tradiciones, ingredientes y técnicas le dieron carácter a algunas cocinas regionales, gracias a la migración de colonias de extranjeros en México, provenientes de Italia, Libia, China, Rusia, solamente por mencionar unos cuantos.

Y finalmente, con el paso del tiempo, la globalización y la incorporación de las nuevas tecnologías a nuestra vida diaria, se conocieron las tendencias globales en cocina en tanto ingredientes, decoraciones, técnicas de cocción que imprimieron a la cocina mexicana elementos posmodernistas sumamente importantes.



Por todo lo anterior, se puede decir, que la cocina mexicana es el resultado de miles de años, de ensayo y error, en donde las madres heredaban sus recetas y saberes a sus hijos para poder reproducir sus recetas en celebraciones religiosas, familiares e incluso culturales, en un país en donde es posible degustar la tradición milenaria en un mercado al mismo tiempo donde se pueden consumir la cocina mexicana fusionada con los saberes del mundo y por lo que se puede decir que la cocina mexicana es la testigo fiel del pasado, presente y futuro del país.

Haciendo referencias un poco más certeras, sobre lo que la cocina mexicana implica dentro de los diferentes contextos de la vida, se hace referencia precisamente al párrafo anterior donde se menciona que las madres enseñan a sus hijos, iniciando un proceso patrimonial de heredar conocimientos de generación en generación, lo que implica que la cocina en sí misma es el patrimonio heredado de nuestros antepasados.

De acuerdo con Piñón(2014, p. 70), el patrimonio se puede entender a todo lo relacionado, a lo heredado o transmitido de generación en generación, por los padres a sus hijos a lo largo de los siglos desde que el hombre apareció en el planeta y que ha evolucionado al paso de los años por una adaptación y adecuación de la etapa donde se vivía el patrimonio.

Lo anterior habla de un elemento del conocimiento que ha tenido una larga vida en el saber de los seres humanos, que ha sufrido modificaciones y adaptaciones y que se sigue viviendo, hablando exactamente del patrimonio cultural inmaterial.

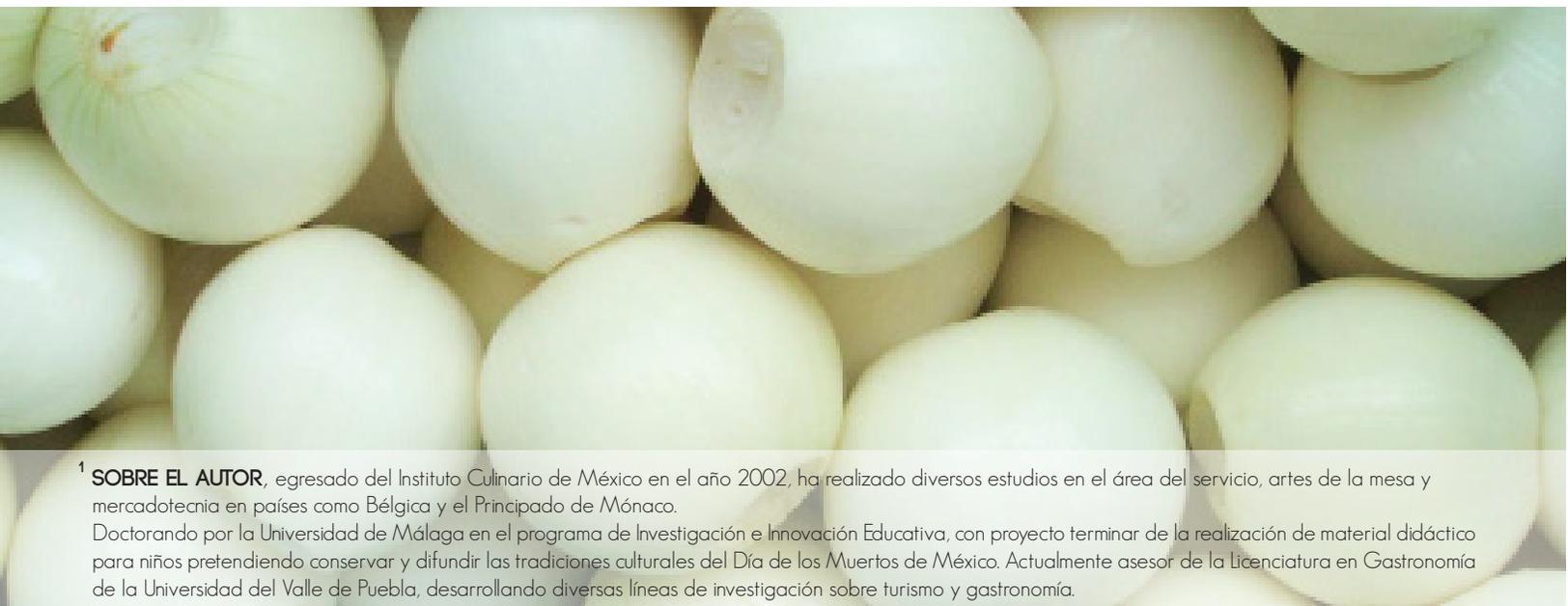
No solo se expresa al patrimonio como edificios u objetos, sino que también se refiere a las expresiones y tradiciones vivas, "como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional" (UNESCO, 2011, p.27).

Incluso, por causa de la globalización, el patrimonio cultural inmaterial y su respectiva salvaguarda sigue siendo uno de los elementos más importantes y de prioridad para mantener la diversidad cultural en todo el planeta.

Aunque es importante la manifestación cultural, no es en sí la manifestación la que resulta importante, sino el conjunto de tradiciones, prácticas y conocimientos que se encuentran inmersos dentro de la manifestación. Así mismo, UNESCO (2012) da referéndum sobre el patrimonio cultural inmaterial:

1. Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: se refiere a que una expresión cultural que se originó en el pasado, fue heredada desde el pasado y vive actualmente.
2. Integrador: una manifestación que se vive por diversos grupos humanos que no comparten el mismo espacio geográfico pero que se encuentran emparentados por la misma expresión.
3. Representativo: ya que la representación carece de sentido sin las personas que la hacen suya y que la viven a lo largo de las fiestas u ocasiones especiales; la expresión cultural representa a las personas y, al mismo tiempo, las personas hacen existente a la expresión.
4. Basado en la comunidad: el patrimonio cultural intangible de cierta comunidad se toma como tal, si los individuos integrantes del grupo de estudio lo reconocen como suyo.

La UNESCO expresa que el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad aunque se encuentra sujeto al desarrollo de la civilización y va evolucionando con la humanidad, se encuentra en peligro de desaparecer a causa de los procesos de globalización, la homogeneización de la cultura, así como el desprecio de las distintas expresiones y por su falta de comprensión.



¹ **SOBRE EL AUTOR**, egresado del Instituto Culinario de México en el año 2002, ha realizado diversos estudios en el área del servicio, artes de la mesa y mercadotecnia en países como Bélgica y el Principado de Mónaco. Doctorando por la Universidad de Málaga en el programa de Investigación e Innovación Educativa, con proyecto terminar de la realización de material didáctico para niños pretendiendo conservar y difundir las tradiciones culturales del Día de los Muertos de México. Actualmente asesor de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla, desarrollando diversas líneas de investigación sobre turismo y gastronomía.



Por lo anterior, la UNESCO considera que la preservación del patrimonio inmaterial es una actividad sustantiva ya que evitará la pérdida de las expresiones o que sean relegadas al pasado y así al olvido.

“El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)- o patrimonio vivo- es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación una garantía de creatividad permanente” (UNESCO, 2003, p.202), teniendo como un tipo de clasificación los siguientes elementos:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial.
- Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro).
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales

La Convención de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial define al patrimonio cultural inmaterial como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Así pues, este tipo de manifestaciones tienen una serie de características como son:

- Transmitida de generación en generación.
- Recreado constantemente, en función de su entorno, relación con la naturaleza y su historia.
- Otorga identidad y continuidad a los grupos sociales.
- Es compatible con los derechos humanos.
- Imprime respeto y de desarrollo sostenible

La UNESCO solicita a los estados miembros, con respecto al patrimonio cultural inmaterial:

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial mediante su inclusión dentro de programas de planificación.

- Crear organismos para la salvaguardia.

- Fomentar investigaciones para la salvaguardia del patrimonio que se encuentra en peligro.

- Crear medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero, para crear o fortalecer instituciones para salvaguardar el patrimonio, transmisión de la manifestación, garantizar el acceso de la manifestación respetándola al mismo tiempo y crear instituciones para documentar el patrimonio y tener acceso al mismo.

En el acta de la Convención del 2003 de la UNESCO se encuentran una serie de estrategias bien establecidas para llevar a cabo la salvaguardia del patrimonio inmaterial de la humanidad, mediante inventarios y otras medidas de salvaguardia, entre las cuales llama la atención las siguientes:

- Creación de políticas.
- Fomentar estudios científicos.
- Adoptar medidas de orden jurídico.

El artículo 14 de la misma Convención designado como “Educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades” (UNESCO, 2011b) menciona que cada uno de los Estados parte, entre los cuales está incluido México, deberán en la medida de lo posible de asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural en la sociedad, en particular mediante:

- Programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público y en especial a los jóvenes.
- Programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados.
- Actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio inmaterial de la humanidad y especialmente de gestión y de investigación científica.
- Medios no formales de transmisión del saber.
- Información hacia el público de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio.

- Promoción de la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.

Es de especial importancia para la presente investigación el hecho de que la Convención de la UNESCO 2003 especifique en el artículo 14 es necesario asegurar el reconocimiento y valorización del patrimonio cultural inmaterial mediante la difusión de información dirigida al público y en especial a los jóvenes.

Por lo anterior, se puede decir que la cocina mexicana, es un elemento parte del patrimonio cultural inmaterial, ya que se ha forjado por miles de años, está vivo y amalgama a los mexicanos que la consumimos todos los días.

La cocina da identidad, unifica, la comida en sí misma une a las familias, permite interacción, comunicación, nos imprime como sociedad respeto, es sostenible, pero al mismo tiempo por las modas, globalización y algunos otros fenómenos sociales como la migración se puede perder por lo que es importante crear diversos proyectos y elementos para permitir que la cocina, elemento patrimonial inmaterial de nuestro país perdure para generaciones futuras.

Lo anterior se puede realizar, con la investigación científica que se realiza en las universidades, que es una de sus actividades prioritarias, dirigidas a los jóvenes universitarios y a la sociedad, para permitir que esa transmisión de conocimientos, tradiciones y cultura se perpetúe.

En algunos países y universidades, esto se realiza mediante la investigación y difusión de la información mediante prensa impresa o virtual, en algunas otras la realización de muestras gastronómicas, talleres, conferencias o congresos le permiten dar presencia al patrimonio cultural inmaterial mediante la inclusión de la juventud y de la sociedad interesada, lo que en sí mismo es una ayuda constante para permitir que la cocina mexicana, sea y siga siendo el reflejo de nuestra rica sociedad, con aroma a cultura y tradición.

REFERENCIAS

[Imagen de platillos, recuperada de: <http://www.hotelesboutique.com/tequila-mezcal-cerveza-o-vino-que-acompana-mejor-a-la-cocina-mexicana>

[Imagen de molcajetes, recuperada de: <http://viajexamexico.es/comida-tipica-mexicana/>

[Imagen de tamal, recuperado de: <http://www.bestwestern.com.mx/platillos-tipicos-mexicanos-el-tamal/>

[Imagen de cebollas, recuperado de: <http://www.elecodetaltenango.com/?p=19080>

[Imagen de chiles, recuperado de: <http://www.zocalo.com.mx/seccion/articulo/ahora-si-chile-verde-hay-que-darle-sabor-al-caldo>

Piñón, M. (2014). *Diseño y Evaluación de material didáctico del Día de los Muertos de México* (Doctoral). Universidad de Málaga, Málaga.

UNESCO. (2003). *La convención de 2003: Definiciones*. UNESCO. Recuperado a partir de <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001412/141247s.pdf>

UNESCO. (2011a). *¿Qué es el patrimonio inmaterial de la humanidad?* UNESCO.

UNESCO. (2011b). *América Latina y el Caribe | Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Construir la paz en la mente de los hombres y de las mujeres*. Recuperado 15 de enero de 2012, a partir de <http://www.unesco.org/new/es/unesco/worldwide/unesco-regions/latin-america-and-the-caribbean/>

UNESCO. (2012). *Seminario Internacional del Patrimonio Inmaterial: Patrimonio Cultural, nuestra memoria, nuestra responsabilidad*. UNESCO. Recuperado 5 de mayo de 2014, a partir de <http://portal.unesco.org/geography/es/ev.php-URLID=13967yURDO=DQOPICyURSECTION=201.html>

