COCINA TRADICIONAL MEXICANA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD

Escrito por: Wendy Pérez
16/11/2022

Platicamos con José E. Iturriaga, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana sobre este patrimonio a 12 años de su declaración.

Maíz, frijol y chile conforman la trilogía que sostiene y unifica a la cocina tradicional mexicana, que aunque diferenciada en recetas por regiones, hoy celebra 12 años desde su inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Nacionales Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

"Es importante comenzar por distinguir entre cocina tradicional mexicana y la general. En especial porque la que logró el nombramiento el 16 de noviembre de 2010 es la primera, por ello es básico precisar esa diferencia, ya que hay muchas corrientes que son parte de nuestra comida actual, respetables, interesantes, pero no fueron parte del expediente entregado a UNESCO llamado *Cultura Comunitaria, Ancestral, Popular y Vigente. El Paradigma de Michoacán*", menciona José N. Iturriaga de la Fuente, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), Organización No Gubernamental que preparó este documento.

Hay que recordar, y nunca olvidar, que para su construcción participaron colectivos de **cocineras** y otros practicantes dedicados al cuidado de cultivos y al rescate de la cocina tradicional particularmente en el centro Occidente del estado de Michoacán, pero también en enclaves de Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y más estados de México. Trabajo conjunto desarrollado por cocineras en comunidades de Michoacán -Santa Fe de la Laguna, San Juan Nuevo, San Lorenzo, Tzurumútaro, Uranden, Oponguio, Caltzontzin, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Francisco Urico, Tarecuato, Janitzio, Chilchota y pueblos lacustres, de la Meseta Purépecha y la Cañada de los Once Pueblos-. Factor humano indispensable para el diseño del modelo de rescate que necesita ser aplicado para salvaguardar y promover la cocina local en otras comunidades a través del país.

“Esta distinción no es de por vida o permanente, está sujeto a revisiones periódicas por parte de la UNESCO que supervisa que todos hagan su parte, basado en tres ejes: Rescate, Salvaguarda y Difusión o Promoción de ese bien.

“Debo decir que en el caso de la cocina tradicional mexicana el gobierno mexicano ha sido muy aleatorio e inconsistente en su participación. Esta designación es para estar generando campañas institucionales a favor de nuestra cocina, y, por lo tanto, del turismo internacional hacia México, como lo ha hecho, por ejemplo Perú que lleva unas tres décadas promoviendo su cocina, ¿qué no darían los peruanos u otros países por tener ese reconocimiento de la UNESCO?”, opina el autor de libros como “De Tacos, Tamales y Tortas” y “Confieso que he Comido”.

La UNESCO anualmente espera un informe que avale el cumplimiento de los tres ejes. Labor que estos 12 años ha ejecutado el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que tiene como fin la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen a la cocina tradicional mexicana.

“El Conservatorio ha venido preparando estos informes para la UNESCO -que los nombró órgano certificador-. Esto debería ser liderado por el gobierno federal, pero al no suceder lo estamos haciendo nosotros, y gracias al trabajo de muchas y muchos ha sido de manera satisfactoria, al grado que la designación no corre peligro de ser retirada”, añade el investigador.

Entre el trabajo individual de los miembros del Conservatorio, basado en la investigación, hay valiosos ejemplos, el propio Iturriaga terminó uno sobre la dulcería poblana que será parte de un libro: “la letra impresa es un rescate”, dice.

“Hay muchas acciones individuales del Conservatorio -que tiene como presidenta a Gloria López Morales-, pero aún más importantes son las institucionales, como los Encuentros de Maestras Cocineras Tradicionales. Tenemos grandes eventos, el de Michoacán que ya va para casi 20 años es ejemplar. Es un modelo que se ha replicado en otros estados, ya que estas acciones donde existen labores académicas y gastronómicas apoyan y abonan a la salvaguarda y difusión”.

Recientemente el CCGM efectuó en Guadalajara, Jalisco, el Séptimo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que llenó plaza de La Liberación con visitantes y estudiantes que disfrutaron y escucharon por cuatro días ponencias, talleres y muestras gastronómicas lideradas por cocineras y cocineros tradicionales, investigadores y promotores culturales de varios puntos del país.

“Para el 2023 de nueva cuenta Michoacán, con un gran sentido cultural, ya se apuntó y será la sede”, anuncia.

El acercamiento a las nuevas generaciones es parte medular para que este nombramiento esté vivo, pues como resalta José: "no se puede innovar sino conoces primero lo original. Se valen las innovaciones, creaciones, pero a partir de que se domine o reconozca la cocina tradicional mexicana, la de sus ancestros, la que vive en los mercados y en las fondas.

“Lo vuelvo a decir, es indiscutible que en México hay cocinas regionales claramente identificadas y diferenciadas, que en conjunto construyen la gran cocina tradicional mexicana bajo el carácter identificador de la trilogía del maíz, frijol y **chile**. Eso nos une”.

Los prepares como los prepares, estos alimentos están en todas partes. “No hay una familia en México que no tenga una salsa picosa en la mesa y unos **frijoles** recién hechos sobre una tortilla de maíz; nuestra alimentación casi siempre incluye uno, dos o los tres. Considero que ningún mexicano le diría que no a una tortilla recién salida del comal con un poquito de sal. Sin duda, resultan los identificadores que cubren toda la geografía, pero también todos los estratos culturales y socioeconómicos de los mexicanos".

Lo tengamos consciente o no, todos somos cercanos y afectos a la cocina tradicional mexicana, y en eso es lo que debemos basarnos para seguir trabajando para que la cocina tradicional mexicana -la primera en su clase reconocida por la UNESCO- siga en la Lista como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Sigue y sé parte del trabajo del Conservatorio a través de su **página web** y conoce el expediente descargándolo **aquí.**

Visitar en youtubehttps://www.youtube.com/watch?v=8bH09H7ZKbI

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org