



POR: ANDRÉS LÓPEZ OJEDA

## De la celebración y el reconocimiento de la gastronomía mexicana

**L**a frase de Gloria López no pudo haber sido más revelador cuando en la clausura del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizado los días del 26 al 29 de noviembre, dijo que “ahora sí nos sentimos un proyecto cultural” aludiendo al apoyo que el evento recibió de Rafael Tovar y de Teresa, Presidente del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), quien entendió su petición e interés relacionado con el reconocimiento de la importancia actual de la gastronomía nacional. Agradeció también al Centro Nacional de la Artes (CENART) que hizo sentir a los diversos actores del campo gastronómico “a sus anchas” y en un permanente “descubrimiento” refiriéndose a las amplias instalaciones que sirvieron de marco natural para celebrar la importancia de las cocinas de México como patrimonio y elemento cultural sin lo cual no se puede entender quiénes somos.



Clausura III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, Centro Nacional de las Artes (CENART), CONACULTA

En efecto, durante esos cuatro días se pudo ver constantemente y de manera copiosa, a estudiantes de gastronomía de diversas universidades desplazarse por los magníficos espacios del CENART, ávidos de conocer las tendencias actuales, el valor y reconocimiento que actualmente ostenta la cocina mexicana; a productores que forman parte importante de la cadena de valor gastronómica ofreciendo novedosos, sustentables e innovadores productos que revaloran y actualizan los usos de alimentos tradicionales como el amaranto, el maguey, los insectos, el bacanora, el mezcal; a académicos participando en las conferencias producto de amplias investigaciones que colocan a la gastronomía más allá de su mera función nutricional para enfatizar otros aspectos tales como la importancia que han tenido los alimentos en la articulación de continentes como en el caso de los ajíes y las especias o los lugares de su distribución y comercialización, como los mercados tradicionales y populares los cuales han hecho presencia en la historia de nuestro país como espacios de vinculación social o ejes del desarrollo de las ciudades; también se pudo ver a responsables de instituciones vinculadas con el campo gastronómico promocionando el importante papel que tienen como en el caso de la Comisión Nacional para el

Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) que se propuso “facilitar un diálogo entre quienes mantienen y desarrollan sistemas productivos de especies nativas” enfatizando los

“recursos locales, que son elementos de la biodiversidad ya sea como fuente de alimentos o como generadora de ingresos”: a los chefs como verdaderas estrellas mediáticas promocionando, por una parte, su trabajo pero, también, planteando retos para consolidar a la gastronomía no sólo en términos disciplinarios sino en relación con su aporte social y político (gastronomía sustentable, movimiento slow food, recuperación de los maíces mesoamericanos frente a la avanzada del maíz transgénico, buenas prácticas de intercambio), amén de dejarse consentir o resignarse a tomarse la foto para el face con sus heterogéneos y numerosos admiradores.

Esto por el lado de la celebración que no es para menos si recordamos que los anteriores encuentros se realizaron en centros de convenciones que equivale a decir espacios comerciales lo cual, también comentó Gloria López -la artífice principal del Foro-, “me hacían sentir con las manos atadas, como que no fluía nuestro espíritu más arriba de los techos esos, llenos de reflectores y del metro cuadrado”, confirmando como parte del avance, su desarrollo en uno de los lugares consagrados y legitimados de la cultura como es el CENART.

No se entienda esto como algo frívolo puesto que, como explicó Roberto González Guzmán, el vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), que la gastronomía tradicional mexicana haya sido declarada patrimonio cultural de la humanidad en el 2010, no sólo “implica una gran responsabilidad y un gran compromiso, un privilegio y un honor pero, sobre todo, la obligación del gobierno mexicano y de los mexicanos de llevar a cabo un plan de acción con tres grandes elementos: el rescate, la salvaguardia y la promoción de la gastronomía tradicional mexicana como compromiso permanente”. En este marco, enfatiza González Guzmán, es donde se puede inscribir el III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana pero, también, por una parte, “compartir con el mundo este enorme honor de ser patrimonio cultural de la humanidad, por el otro, el de sensibilizar a los mexicanos sobre nuestra herencia, nuestra identidad, nuestras raíces y la responsabilidad que tenemos con ese nombramiento y, en tercer lugar, capitalizar para México un nombramiento excepcional en el que compartirlo con el mundo implica la responsabilidad de generar empleos, de desarrollar proyectos productivos en las comunidades, hacer detonar a la gastronomía como motor de desarrollo a través de la producción, transformación y preparación de alimentos, del turismo, de la educación, del medio ambiente, del desarrollo económico del país”.



Roberto González Guzmán,  
Vicepresidente del CCGM



Antonina González Leandro, Cocinera Tradicional  
de Tzintzuntzan, Michoacán

La importancia de las instituciones públicas, entonces resulta clave pues, como también argumenta Roberto González, hace algunos meses, el gobierno mexicano a través del Presidente Enrique Peña Nieto, emitió un decreto de fomento a la gastronomía nacional, “en ese decreto se manifiestan por lo menos veinte dependencias, instituciones y organismos públicos que ahora obligatoriamente están vinculados al plan de rescate, salvaguardia y promoción de la gastronomía mexicana. Este mensaje que da a la UNESCO es que existe un compromiso de carácter formal del para etiquetar presupuesto e implementar programas, lineamientos, marcos normativos, es decir, obliga a las instituciones públicas participantes, porque estoy en turismo, porque esto en salud, porque estoy en economía, porque estoy en SAGARPA, etcétera, las obliga a decir: yo tengo que aportar, colaborar y desarrollar acciones que contribuya a ese plan”.

No obstante el reconocimiento más importante fue para las cocineras tradicionales de un buen número de estados de la república quienes, a través de las distintas secretarías de turismo estatal y gracias a los esfuerzos del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, asistieron como las verdaderas guardianas de la tradición culinaria existente en las innumerables comunidades de la geografía mexicana. Y no sólo participaron haciendo demostraciones de sus saberes, de sus técnicas que se pierden en el tiempo para regodeo de los futuros profesionistas de la gastronomía, sino también, ofrecieron a la degustación algunos de los platillos más espectaculares producto de su alquimia, de su imaginación y de su herencia, como pueden ser las gorditas encenizadas de Guanajuato; los tlacoyos de haba del Estado de México; las corundas de Michoacán; el conejo en Chileajo de Morelos, el tazcalate de Chiapas; el garbanzo en amarillo de Querétaro; la sopa de la milpa del Distrito Federal; los tlayoyos de Puebla; el pipián de venas de Tlaxcala; las gorditas de gualumbos de Hidalgo; los bocoles de Veracruz o las empanadas de amarillo de Oaxaca.

Y basta escucharlas cómo hablan para saber que la comida y la gastronomía puede ser también un camino para la autoafirmación personal, de género, cultural e identitaria, así como recurso económico, sobre todo para estas cocineras tradicionales que provienen de contextos empobrecidos, de alta marginalidad, discriminatorios y machistas que caracterizan todavía a un buen número de comunidades en México. Al respecto, Antonina González Leandro de la comunidad indígena de Tzintzuntzan, Michoacán, cuenta que ya tiene 30 años trabajando en las muestras gastronómicas y que ha sido una lucha porque, al inicio, en la Plaza Izazaga, conocida como La Ranita en Uruapan, donde comenzaron a trabajar con la comida,

“muchas personas protestaban porque decían que eran mujeres cochinas, se molestaban por el humo pero cuando conocieron el sazón, les empezó a gustar y se quitó esa mala imagen”. Antonina ha obtenido diversos reconocimientos por sus platillos que se caracterizan por utilizar productos locales y saludables pero, sobre todo, resulta evidente que ha cambiado, ahora habla de su cocina como parte de un rescate de saberes y platillos tradicionales, de la importancia de la innovación y la transmisión de los conocimientos. Para ella, “la gastronomía no solo es comer sino que es una forma de convivir, a través de ella se construyen momentos para que los abuelos nos aconsejen [...], el metate es la mujer, el molcajete es la convivencia familiar y en ese espacio de la cocina, el jefe de familia aconseja. La comida –agrega-, es la unificación familiar pero también es una manera de estar dialogando, estar platicando con los amigos, todo eso implica la comida”. Antonina formó parte de la comitiva que presentó en Nairobi, en el año 2010, la propuesta para que la UNESCO reconociera a la gastronomía mexicana como patrimonio cultural intangible y resume, también, de manera clara, la importancia de las instituciones porque ha contribuido a que se haya revalorado el papel que tienen y porque muchas mujeres han regresado a cocinar y de manera sana y porque es un gran orgullo dar a conocer tus platillos”.