

UACM

Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

Nada humano me es ajeno

COLEGIO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

LICENCIATURA EN ARTE Y PATRIMONIO CULTURAL

**“Comida mexicana,
Patrimonio Cultural de la Humanidad”**

TRABAJO RECEPCIONAL
PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN
ARTE Y PATRIMONIO CULTURAL

PRESENTA:

YOLANDA GARCÍA BUSTOS

Director de trabajo recepcional

Maestro Ricardo Domínguez Pérez

México, D.F. Junio 2012.

SISTEMA BIBLIOTECARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COORDINACIÓN ACADÉMICA

RESTRICCIONES DE USO PARA LAS TESIS DIGITALES

DERECHOS RESERVADOS[©]

La presente obra y cada uno de sus elementos está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor; por la Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como lo dispuesto por el Estatuto General Orgánico de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; del mismo modo por lo establecido en el Acuerdo por el cual se aprueba la Norma mediante la que se Modifican, Adicionan y Derogan Diversas Disposiciones del Estatuto Orgánico de la Universidad de la Ciudad de México, aprobado por el Consejo de Gobierno el 29 de enero de 2002, con el objeto de definir las atribuciones de las diferentes unidades que forman la estructura de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México como organismo público autónomo y lo establecido en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Por lo que el uso de su contenido, así como cada una de las partes que lo integran y que están bajo la tutela de la Ley Federal de Derecho de Autor, obliga a quien haga uso de la presente obra a considerar que solo lo realizará si es para fines educativos, académicos, de investigación o informativos y se compromete a citar esta fuente, así como a su autor ó autores. Por lo tanto, queda prohibida su reproducción total o parcial y cualquier uso diferente a los ya mencionados, los cuales serán reclamados por el titular de los derechos y sancionados conforme a la legislación aplicable.

Dedicatoria:

*A mi mami, **BERTHA BUSTOS VALLADOLID**, que gracias a la educación que me brindó, su consejo siempre acertado, y su paciencia para enseñarme cada uno de sus guisos, despertó mi gusto por el arte culinario, además de heredarme el amor por mis raíces, me legó su sazón y su esencia.*

*A mi papi **VICTOR GREGORIO GARCIA REYES**, que con sus lecturas en voz alta, en las sobremesas, o con sus poemas en disco de acetato, consiguió despertar mi gusto por el arte literario, que ahora me permite apasionarme en la lectura, tener una excelente dicción y ortografía y conseguir elaborar correctamente esta tesis.*

A mis cariñosas y queridas hermanas y sus criaturas por formar parte de mi historia.

*Y muy especialmente a **FRITZ**, pues sin su solidaridad, su lealtad, su amor y su apoyo no hubiera sido posible recorrer el trayecto y llegar con éxito a la meta.*

Agradecimientos:

*A mi Director de Tesis el **MAESTRO RICARDO DOMÍNGUEZ**, por sus doctos consejos, y erudita información que me transmitió no sólo en la asesoría de esta tesis, sino a lo largo de la carrera, y principalmente por la paciencia, tolerancia y apoyo incondicional que me brindó durante toda la travesía para conseguir este fin.*

*También al **PERSONAL DOCENTE** de la carrera universitaria y principalmente a los Maestros **JAVIER GUTIÉRREZ MARMOLEJO, GALDINO MORÁN, ANDRÉS GUTIÉRREZ** y **EFRAÍN CRUZ MARÍN**, pues sin su*

sabiduría vertida en cada enseñanza y como lectores, así como sus amplias muestras de ética y responsabilidad me hubiera sido imposible lograr esto.

Reconocimiento:

*A mis inseparables amores, amigos, compañeros **POPIS, FIFI, NICO, CONDOLEZZA, Y MACBETH**, quienes en todo este viaje, ni se han quejado ni han cuestionado mi obra, me brindaron y me obsequian con su lealtad ilimitada, silencio inteligente y compañía incondicional.*

*A la **Universidad Autónoma de la Ciudad de México**, y su **Rectora**, así como al **Instituto de Ciencia y Tecnología del Distrito** por haberme otorgado la beca que me permitió dedicar tiempo a esta labor.*

Y también reconozco a quienes, aún mereciéndolo, debido a un olvido involuntario, no anoté aquí.

ÍNDICE

Introducción	6
1. COMIDA MEXICANA PRODUCTO DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA Y CULTURAL.	9
1.1 El origen bio-geográfico de la base alimenticia en la diversidad cultural en México.	9
1.2 La diversidad biológica en la comida Mexicana.	11
1.3 El cultivo de la cultura en la comida mexicana	15
1.4 La diversidad cultural en la comida mexicana	22
2. LA TRADICIÓN CULTURAL DE LA COMIDA MEXICANA	27
2.1 La cocina tradicional mexicana como identidad cultural	29
2.2 La familia tradicional alrededor de la comida mexicana	37
2.3 La fiesta y demás rituales en la comida mexicana	43

2.4	La comida mexicana y su preservación cultural	48
3.	LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA ANTE LA INDUSTRIA DE LA COMIDA	50
3.1	La industria de los alimentos rápidos	50
3.2	Las grandes cadenas de alimentos rápidos	52
3.3	Las familias mexicanas ante los nuevos alimentos industrializados	55
3.4	Alternativas ante las nuevas formas y rituales de la comida rápida	57
4	LA COCINA MEXICANA COMO PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD	73
4.1	Qué es el patrimonio cultural de la humanidad	73
4.2	El patrimonio cultural inmaterial	74
4.3	La cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad	79
4.4	La elección de la cocina mexicana como patrimonio cultural, riesgos y beneficios	81
	REFLEXIONES FINALES	95
	FUENTES CONSULTADAS	101

INTRODUCCIÓN

La cocina mexicana fue declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)¹, durante su Quinta reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, realizada en Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010, quedando inscrita bajo el título “*La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva —El paradigma de Michoacán—*”

Dicho motivo inspira el desarrollo de este trabajo, aunque tomando en cuenta la sugerencia de Garrido (2010) con respecto a que el concepto de *gastronomía* define solo al arte culinario; la noción de *cocina* abarca tanto al arte culinario, como al espacio de la habitación en que se cocina y también los artefactos que sirven para cocinar. En cambio cuando se usa el significado de *comida*, refiere a la cultura alimentaria, en ésta, están implícitas la antropología, la filosofía, la biología y la historia, lo que justifica que el título de este texto sea *Comida mexicana, patrimonio cultural de la humanidad*.

Y servirá para reflexionar desde una mirada interdisciplinaria, sobre las características que contiene dicha comida, y que dieron origen a esa amplia declaratoria. Por su riqueza, multiplicidad de expresiones, variantes y debido a la complejidad del problema, resultaría muy complicado abarcar a toda la cocina tradicional, por lo que me limito a ejemplificar sólo con una

¹ UNESCO es la sigla en inglés de United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura). Se trata de un organismo de la ONU que fue fundado en 1945 y que tiene su sede en París (Francia). La UNESCO se dedica a ayudar a las naciones a gestionar su desarrollo mediante la preservación de los recursos naturales y culturales. La intención es que cada pueblo pueda modernizarse e insertarse en el panorama mundial sin perder su propia identidad.

visión general de la producción, distribución y consumo de la alimentación en el Distrito Federal.

En el primer capítulo, describiré la diversidad que sustenta biológica y culturalmente, y que es la base del origen de la comida mexicana.

En el segundo capítulo explicaré el proceso del mestizaje y barroquismo en la alimentación; asimismo aclararé cómo se generó la tradición cultural de la comida mexicana, qué tan primordial resulta la identidad culinaria para los individuos, cuál es el rol de las familias mexicanas alrededor de la comida, las fiestas, los rituales, las fondas y las loncherías y cómo éstas facilitan preservar dicha comida.

Y, en el tercer capítulo me ocuparé de responder qué beneficios obtiene la industria de la comida rápida en México y si ésta provoca o no la pérdida de prácticas alimenticias. Qué papel juegan las familias con sus rituales, ante la nueva industrialización y si éstas saben lo que están consumiendo o de dónde provienen esos alimentos.

El capítulo cuarto lo dedicaré a aclarar qué es patrimonio cultural para la UNESCO y con base en qué leyes inscribió a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Asimismo, destacaré los riesgos y beneficios que enfrenta la comida mexicana al ser incorporada a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Concluiré con un apartado para las reflexiones finales a las que arribé después de investigar, analizar, observar, examinar y comparar el tema que me ocupa.

Aunque toda la información aquí vertida se basará en una seria investigación documental de tipo bibliográfica, hemerográfica y cibergráfica, la indagación realizada es meramente de campo y auto referencial.

1. COMIDA MEXICANA PRODUCTO DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA Y CULTURAL

En este capítulo resulta necesario comentar sobre la importancia de la diversidad biológica de nuestra nación, producto de su ubicación geográfica reflejada en su pluralidad ecosistémica y cultural y por ende en la variedad alimentaria

1.1 El origen bio-geográfico de la base alimenticia en la diversidad cultural en México.

Es transcendental saber que la base alimenticia en nuestro país, es muy sólida por ejemplo, en México, se cultivan² 140 variedades de chile, 60 de maíz, y otras 70 de frijol. Mientras los chiles se diversifican entre sí por sus texturas y por el grado de picor, tanto el maíz como el frijol, se diferencian con sus símiles, por el grano, color, adaptación y sabor.

La variedad de la trilogía: chile, maíz y frijol fue lograda por los pueblos mesoamericanos, primordialmente por su riqueza en agrobiodiversidad, aunada a la observación reposada, la alternancia de distintos cultivos y fases de cruzamiento, es decir, a la experimentación que sentó las bases de su cultura alimentaria.

Por lo que el cultivo de la base alimentaria generó la cultura, pues su origen etimológico, en ambos conceptos, es el mismo. Parafraseando a Thompson (1993) se puede argumentar que la palabra cultura proviene del latín cultura, “cultivo”, “crianza” En el siglo xvi su significado original de “cultivo de algo” evoluciona a “cultivo de la mente”, y en los siglos xviii y xix se convierte en sinónimo de la palabra “civilización” derivado de derivado de *civilis* de los ciudadanos o perteneciente a ellos. Sin embargo

² INFORURAL.- Portal de noticias especializado en temas agropecuarios y relacionados con el campo mexicano y el medio ambiente.

durante la Ilustración, se traslapan las palabras cultura y civilización. En alemán eran oposición *zivilisation* (negativa) asociada con los modales y refinamiento y *kultur* (positiva) como productor de lo intelectual, lo artístico y lo espiritual.

Asimismo, el concepto de cultura, desde el pensamiento de Cohen (en Vargas 2002: 2) se puede entender como:

La manera en la que un grupo de personas vive, piensa, siente, se organiza, celebra y comparte la vida en todas las manifestaciones y expresiones de la cultura, subyace un sistema de significados, valores y criterios y de visiones del mundo que se traducen en lenguajes, gestos, símbolos, roles, estilos y esquemas de vida. Tanto los aspectos materiales arte, artesanías, tecnología, como los inmateriales valores, actitudes, creencias de la cultura son elementos esenciales de la vida humana, constituyen el marco dentro del que funcionan las comunidades al dar un significado común, función interpretativa y una valoración común, función normativa a sus actitudes económicas, sociales, políticas y religiosas, además operan a través de instituciones familia, iglesia, mercado, gobierno, asociaciones voluntarias cuyos procesos pueden desarrollarse o cortarse a lo largo del tiempo.

Circunstancialmente se genera cultura cuando se principia a cultivar y domesticar las especies nativas. Luego, entonces, ¿cómo intervino la diversidad ecosistémica de lo que posteriormente sería México en la diversidad alimentaria y como condición natural en la diversidad cultural? Quizá la respuesta la encontremos en Morín (2000:48):

*[...] el proceso de hominización durante seis millones de años nos permite concebir la emergencia de la humanidad a partir de la animalidad. La humanización es una aventura [...] discontinua — aparición de nuevas especies: *habilis erectus*, *neandertalensis*, *sapiens*, y desaparición de los precedentes, surgimiento del lenguaje y de la cultura— [...] y continua, en el sentido de que prosigue un proceso de bipedización, de manualización, de erguimiento del cuerpo,*

de cerebralización [...] proceso en el curso del cual aparece el lenguaje propiamente humano al mismo tiempo que se constituye la cultura, capital de los saberes, savoir faire, creencias, mitos adquiridos y transmisibles de generación en generación. (Morín, 2000: 48)

En suma, la base de la comida mexicana proviene del cultivo de los productos de la naturaleza, y de su domesticación milenaria desde hace 12 mil años, y que a la par del cultivo de la tierra, se fue generando la diversidad cultural, pues somos seres naturales que generamos cultura.

1.2 La diversidad biológica en la comida mexicana

La biodiversidad en el país es producto de su privilegiada posición geográfica en el mundo. México se encuentra atravesado por el trópico de cáncer a una latitud de 23° 27" latitud norte, lo que genera una zona de transición inter tropical, es decir pasa de una selva cálida y húmeda a un sistema semidesértico, a un sistema de desiertos en el norte, la latitud modifica los climas y, consecuentemente, sus ecosistemas.

Otro factor que modifica la base ecosistémica de la biodiversidad son las montañas y serranías que conforman grandes sistemas montañosos como son: la Sierra Madre Occidental que se extiende desde Chihuahua hasta Oaxaca; la Sierra Madre Oriental que se extiende desde Nuevo León al estado de Veracruz, y el sistema trans-mexicano macizo montañoso compuesto de volcanes, los cuales se extienden de Veracruz hasta Nayarit, pasando por la región central de México, lugar de estudio de este trabajo de tesis, y donde se localiza la Cuenca de México, lo que se le llama Valle de México.

En la zona del sureste se encuentran los sistemas montañosos llamados Sierra Madre de Chiapas y Sierra norte de Oaxaca. Las

elevaciones montañosas, formadas por sistemas volcánicos, generan una formidable captación de lluvia, aguas que forman manantiales, ríos y fuentes subterráneas de agua dulce, que en millones de años hacen que la vida se diversifique y suministre gran variedad de especies que aportan los nutrimentos para sustentar la vida de las comunidades y de los ecosistemas.

MAPA DE LA BIODIVERSIDAD DE MÉXICO



La variedad de formas de vida y de adaptaciones de los organismos al extenso ambiente de la República Mexicana ha sufrido variaciones a lo largo de la historia. En la actualidad el país es considerado mega diverso en su riqueza natural. Es tan vasto que su estudio requeriría de varios años de estudio y la escritura de muchos volúmenes, de ahí que en este texto sólo

abordaré el centro del país, particularmente el actual Distrito Federal, donde floreció la antigua cultura mexicana.

Es importante referir que todos los alimentos que se consumen hoy en día en casi todo el país tienen sus antecedentes en la cocina mesoamericana.

MAPA DE LA DIVERSIDAD CULTURAL ORIGINARIA



Las culturas que habitaron la región conocida como Mesoamérica fueron fundadas en una superficie dotada de enormes riquezas naturales, y una gran multiplicidad de sistemas ecológicos como selvas y cuencas, con fauna y flora variada y abundante. Aunque preciso subrayar lo que sostiene Garza (1991: 16):

Mesoamérica [...] es el producto de la aglutinación del conjunto de rasgos comunes compartidos por grupos humanos diferentes, asentados en un marco geográfico muy variado.

Según los estudios antropológicos (Jacorzynsky, 2004), la forma en que el hombre satisface sus necesidades se debe a que éste va tomando conciencia de sí mismo, de su dignidad y del mundo

que lo rodea, paulatinamente, conformando así la condición humana, entendida ésta al estilo de Morín (2000: 43 y 50):

La condición humana no depende solo de la iluminación que le presten las ciencias humanas. Tampoco depende sólo de la reflexión filosófica y de las descripciones literarias. También depende de las ciencias naturales renovadas y reestructuradas que son la cosmología, las ciencias de la tierra y la ecología. [...] La condición humana se autoprodujo por el desarrollo de la herramienta, la domesticación del fuego, el nacimiento del lenguaje de doble articulación, y finalmente el surgimiento del mito y lo imaginario.

Luego, entonces, dicha condición humana fue consiguiendo esta conciencia personal y colectiva, poco a poco. Una de las mejores pruebas de esto es contemplar cómo los primeros pobladores satisfacen sus necesidades con base primero en su hábitat: la comida, el vestido y la vivienda no son iguales en las distintas etapas históricas. Lo que conseguía recolectar, la curiosidad y la observación del mundo que lo rodeaba ayudaban no solo a satisfacer dichas necesidades sino a fundar cultura.

Las causas, según los estudiosos, responden a que en un primer momento, cuando el hombre no se ha preguntado sobre sí mismo ni sobre el mundo que lo rodea, la satisfacción de estas necesidades es primitiva. Lo importante es tener el satisfactor: la forma no se considera todavía. Y como anota Garza (1991: 17 y 18):

Es a partir de aquí que se empieza a preparar el camino hacia la vida sedentaria y la civilización. [...] Esta población escogió para establecerse primordialmente la cercanía de ríos y lagos, donde las tierras eran fértiles para la agricultura. [...] surgen las primeras aldeas en Mesoamérica. [...] da principio el elemento arquitectónico más importante y característico de esta cultura: el basamento. [...] se originó con fines utilitarios para evitar inundaciones.

Y es allí donde surgen los rangos, a mayor complejidad de la organización productiva, mayores divisiones jerárquicas. La dieta también sufrió variaciones pues al consumo de plantas recién cortadas, aunaron su conservación al dejarlas secar y molerlas para usos posteriores.

Esto llevó a ampliar la variedad de utensilios de molienda, [...] y vasijas de barro para cocinar los alimentos. La complejidad de los ritos en los enterramientos hablan de una adoración a los muertos, [...] Entre los años 1500 a.C y 100 a.C. los mesoamericanos habían inventado y desarrollado todos los rasgos culturales que les son propios y característicos [...] estos rasgos se van modificando en estilo al cambiar las modas, pero en esencia son los mismos: La religión sufrió modificaciones pues surgieron infinidad de deidades [...] aparecieron dioses de los elementos naturales como el fuego, la lluvia, la tierra... (Garza, 1991: 18-19)

Dentro de la cultura prehispánica la comunión con la naturaleza era sumamente importante, conversaban con sus deidades y pedían permiso para utilizar solo los elementos suficientes, únicamente los suficientes —la experiencia los había aleccionado en épocas en que devastaron extensas zonas ecológicas como Palenque y posiblemente Teotihuacán—, consiguiendo después un desarrollo eficiente en la agricultura, la caza y la cría de animales como fundamento de lo que podríamos llamar la cocina prehispánica.

Sin duda el conocimiento de los pueblos originarios del Valle de Anáhuac logró equilibrar su dieta, con base en tres elementos: chile, maíz y frijol.

1.3. El cultivo de la cultura en la comida mexicana

La cultura se transmite de generación en generación, es decir, el conocimiento pasa y se modifica en el transcurrir de la historia de

los pueblos; en el caso del Valle de México, el núcleo de la diversidad biológica chile, maíz y frijol ha sufrido variaciones, pero sigue siendo, aún en el siglo XXI, parte fundamental de la comida de los mexicanos.

Por ejemplo el chile, cuyo nombre procede del náhuatl “chili”: picante, es el fruto de fuego que excita tanto al paladar como a la vista. Su necesidad culinaria trascendió a la cocina mestiza mexicana. Es una planta que en su interior contiene una gran cantidad de semillas planas, sus colores pasan por el verde, el rojo y amarillo. La mayoría de ellos son picantes y forman parte esencial de la cocina tradicional mexicana. Existe una gran multiplicidad de ellos, se debe a los indígenas que a base de cultivos sucesivos, cruces y selección de semillas obtuvieron gran diversidad de frutos tan diferentes como el morita, cascabel, guajillo, y otros.

Se pueden comer verdes y a mordiscos, cocidos con limón, vinagre, agua o fuego; pero también secos y cocinados, variando su color y su sabor al tiempo que cambian de nombre: el poblano se convierte en ancho si al secar queda rojizo o en mulato si al ahumarlo se torna café, la chilaca se convierte en pasilla y el cuaresmeño o jalapeño en chipotle.

Aunque la mayor parte de los chiles actuales son familias domesticadas, diferentes a los originales; en lo picante influye, además de la variedad genética, el clima y el estado de madurez: los chiles del trópico son en general más picantes que los de zonas templadas y cuando están maduros pican más que cuando están verdes. Pero en México es factible consumir chile a diario, debido a que durante todo el año se siembra y cultiva el serrano, originario de la sierra de Puebla e Hidalgo.

Los sabores en la cocina de las culturas prehispánicas se enriquecían gracias al uso del chile que además, descubrieron, ayudaba a la digestión, siempre y cuando después de asarlo y

hacerlo sudar en un trapo húmedo, se le retirara el hollejo pelándolo y desvenándolo.

El chilmolli o salsa de chile era una comida de uso constante, y como todos los demás alimentos, muy apreciada por los aztecas, según narra Fray Bernardino de Sahagún (1976: 116): “... *si alguno tomaba la comida agena, ó la trocaba, castigábanle por ello. Eran muy recatados y curiosos que no derramasen gota, ni pizca de la comida que tomaban allí donde comían; y si alguno derramaba alguna gota [...] del chilmolli, [...] luego le notaban la culpa para castigarle*”.

De este fruto, surgen otros importantes platillos, por ejemplo: los chiles en nogada que tomaré como ejemplo en un capítulo posterior para hablar de identidad, mestizaje, barroquismo y estética.

Por otra parte, los mexicas asumían varias divinidades asociadas con el maíz. El aprecio que le tenían a ese grano y su uso lo recogió Díaz del Castillo pues menciona que había mayordomos a cargo de las casas donde tenían el maíz que también era servido en la mesa de Moctezuma “...*y otras dos mujeres le traían el pan de tortillas. [...] y eran muy blancas las tortillas, y traíanselas en unos platos cobijados con sus paños, limpios,...*” (1976: 167 y 168)

Para los mexicas el maíz era sustento de su vida religiosa, y su denominación se imponía con base en el grado de madurez de la mazorca: Cuando muy tierna, *xilotl*; Si ya se han formado los granos, pero es fresca, *elotl*; una vez seca, *centli*. Si las mazorcas secas se desgranar se les llama *tlaolli*. De acuerdo con el mito, el maravilloso grano lo habían conseguido gracias a Quetzalcóatl, que según la Leyenda de los Soles de El Manuscrito de 1558: “*tuvo que afrontar varios problemas para obtener los granos de maíz para darlo a los hombres que habitan la era del quinto sol*” (Pérez Rico, 2003: 5)

Según Pérez Rico (2003) Al maíz lo nombramos como tal, pues así fue impuesto por los españoles que al conocerlo en Las Antillas acogieron esa denominación de la lengua predominante en esas islas por aquella época.

El hecho de que esta semilla sobreviva hasta nuestros días se debe a que es muy adaptable, soporta tierras calientes o frías y climas costeros o altiplanicies, sin embargo, necesita de la mano del hombre para sobrevivir. Su domesticación consiguió que se extendiera:

La propia planta del maíz, imagen del mosaico de culturas, regiones y climas que componen nuestra nación, es una sola especie diversificada en muchas razas. Además, la variedad cromática de sus granos pareciera prefigurar el colorido de nuestras cocinas regionales; los hay blancos, amarillos, rojos, morados y negros, combinados en diferentes gamas. Igualmente amplios son su elevado rendimiento, reflejo de su capacidad para transformar la luz del sol en tejido vivo. (León Portilla en Mexican Cuisine Nomination, 2004:52)

Para los mexicas el ritual surgía antes y durante la siembra, en la recolección y en la preparación de los alimentos. El ritual se acopla a la geografía de cada región, múltiple y variado, pero aún en la actualidad sigue apareciendo entre los agrociudadanos de delegaciones políticas ubicadas dentro del Distrito Federal como Xochimilco, Milpa Alta, Tlalpan y Cuajimalpa, que llevan a cabo rituales que recapitulan sabidurías ancestrales. Tras el misticismo se congrega la comunidad para enfrentar la incertidumbre y la adversidad.

Con esos ceremoniales fortalecen, además, la identidad colectiva.

Otros pueblos tienen otros mitos. En todos, sin embargo, es común encontrar que el maíz no es sólo sustento de las personas, sino que fue quien creó a los seres humanos. En él está la clave de nuestra

paternidad. Es nuestra sangre y nuestra carne. (Hernández, 2007: 01)

El maíz continúa siendo de gran importancia para los mexicanos pues cumple funciones sociales, artesanales y culturales; basta observar que la tortilla, en la actualidad, representa la base de toda la alimentación de los más desposeídos, a pesar de que el periódico El Informador, en 2011 relataba:

En la última década, el precio de la tortilla se incrementó más de 400 por ciento, mientras que el ingreso familiar, respecto al salario mínimo, disminuyó en un 30 por ciento, informó Felipe Torres Torres, académico del Instituto de Investigaciones Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de México.

El maíz es una planta que se aprovecha desde su crecimiento hasta su absoluto consumo, pero además, una vez hecho tortilla, también cumple otras funciones, existe una narración oral de la señora Bertha Bustos Valladolid que cuenta que un norteamericano que se encontraba hospedado y alimentado por unos naturales de Santiago Jamiltepec,³ criticó a sus anfitriones argumentando que los mexicanos éramos unos cochinos, porque no sabíamos usar los cubiertos para comer, pero uno de ellos contestó:

Mira “gringuito”,⁴ nosotros los mexicanos tenemos una cuchara para cada bocado, la tortilla nos sirve de plato porque en forma de taco servimos dentro cualquier guisado con que nos alimentemos, si comemos frijoles de la olla nos verás que recortamos la tortilla en pedazos pequeños, doblamos cada uno de estos de tal manera que sirve de cuchara una nueva para cada bocado,-en cambio ustedes usan la cuchara de metal o el tenedor y después de embutirlo al guisado lo

³ Municipio del Estado de Oaxaca

⁴ Modo de llamar al extranjero especialmente de habla inglesa. (Algunas veces usado en forma despectiva.

meten a su boca, y ensalivado vuelven a meter su cubierto a su plato, ahora dime gringuito: ¿quién es el cochino?

Esta narración no resulta puramente recreativa, en el fondo encierra la enorme importancia del maíz convertido en tortilla para los mexicanos; tiene un sin fin de funciones, es utensilio, es ornamento, es contenedor, es botana. Además de alimento, es ingrediente para elaborar otros. Existen infinidad de derivados o variantes de la tortilla, sirve para multiplicar y diversificar platillos, con ella se preparan: flautas, totopos, tostadas, enchiladas, tacos, chilaquiles, quesadillas y hasta sopa de tortilla. En los hogares pobres, las tortillas, inclusive estando duras, consiguen saciar el hambre y proveer carbohidratos, calorías, calcio y azúcares: *Tortilla hermana/proletaria al fin/porque eres masa* (Muñoz Cota en Loeza, 2007).

Por su parte, el frijol, cuyo nombre se lo debe a la deformación del español antiguo *frisol*, que a la vez proviene del catalán *fesol* legumbre conocida con varios nombres como el de alubia. Fue domesticado por el hombre mesoamericano; su nombre en náhuatl es *etl*.

El maestro Acha (1993:34) sostiene que tal vez en Mesoamérica existió diferente tipo de comida de acuerdo a la clase social. Y podríamos decir que en el México actual también resulta sumamente indispensable para la alimentación, con ese carácter, ya que el frijol no sólo es invitado a las fiestas, pues en un país en donde la pobreza ha llegado a la mitad de sus habitantes, aparece esta semilla en nuestras mesas cuando menos una vez al día. Como el maíz, su consumo por persona aumenta en razón inversa al estrato socioeconómico al que se pertenezca.

Actualmente, los supermercados y mercados como el de La Merced, nos permiten verlo regodearse envuelto en finos envases de plástico con apellidos extranjeros como *Great Value* anunciándose como tipo *gourmet*, o bien, vestirse modestamente

en sucios costales de yute rebosantes de este grano, exhibiéndose a la venta en un colorido sinfín: desde frijoles muy negros, pasando por cafés, rojos, rosas, amarillos o pintos, hasta las blancas alubias de varios tamaños.

Estas leguminosas, recién salen cocidos de la olla, se sofríen en cebolla quemada, a flama lenta y llegan a ser el plato fuerte de los desposeídos. Para días de fiesta o en las mesas de personas con mayor capacidad adquisitiva, el plato se convierte en manjar al agregarle carne de cerdo o chicharrón durante su cocción.

Y pueden elaborarse más al retirarles el caldillo y freírlos en suficiente aceite acompañándoles con una hoja de hierba santa picada y sirven para complementar el plato de guisado. El frijol no sólo adorna sino enriquece a muchos antojitos. De él nada se desperdicia, pues su caldillo se utiliza para sustituir al jitomate en la sopa de fideos.

Indudablemente, el chile, el maíz y el frijol son resultado del conocimiento ancestral de muchos siglos y de la riqueza biológica de nuestro país, que se refleja en la milpa, habitáculo en el que comparten espacio de cultivo la calabaza, el frijol, el chile y los quelites enriqueciéndose unas a otras: el frijol fija el nitrógeno que nutre al maíz, el cual aporta la caña para que se enrosque y crezca; la calabaza previene el crecimiento de malas hierbas y sus hojas conservan naturalmente la humedad; el chile permite aprovechar el espacio y es repelente a algunos insectos.

Cabe señalar que aunque para cualquier ser humano es necesario el consumo de carnes, frutas y otros productos de alto valor nutricional, éstos no están al alcance de todos los mexicanos del siglo xxi. De aquí surge la importancia para que los más desposeídos puedan acceder a nuestra trilogía, pues el frijol les aporta proteínas, el chile además de complemento alimenticio, converge en factor nutricional que prepara al aparato estomacal para la eficiente digestibilidad del frijol y el maíz.

El maíz es el tercer cereal en importancia en el mundo agro biológico, cualidades de las que ha terminado por ser víctima, pues de objeto ritual y de veneración, y alimento de dioses y hombres ha pasado a utilizarse como combustible para automóviles.

Sus virtudes para el cultivo, al aceptar diversos climas, latitudes o condiciones de crecimiento, lo llevan a ser el cereal perfecto para las necesidades planteadas por la expansión territorial y el desarrollo capitalista; por esas mismas razones cumplió con los requisitos del avance tecnológico de fines del siglo XIX: pasó de ser un cultivo de subsistencia a una de las principales materias primas para la industria. Pero como se sabe la industrialización contrajo, además, desnutrición y muerte en estadísticas con agresivas cifras, tal como lo da a conocer Ramírez (2009: 1^a):

Casi el 40 por ciento de la población en condiciones de miseria de toda Latinoamérica, considerada la región más desigual del mundo, sobrevive en México. Este país –en donde 27 millones de personas no tienen acceso a la alimentación, salud, vivienda ni educación– es el único que registró un “empeoramiento” de la pobreza, revela la Cepal. En tanto, la ONU señala que la vida en los pueblos indígenas mexicanos se compara con la de África del Sur.

Entonces se puede extractar que si bien la diversidad biológica en el país se debe a la riqueza de climas y condiciones territoriales varias, ésta condiciona a la diversidad cultural que a su vez se manifiesta en la variedad e interacción de las culturas que cohabitan el mundo, por lo que vale aclarar a continuación a qué nos referimos cuando hablamos de “diversidad cultural”

1.4 La diversidad cultural en la comida mexicana

La diversidad cultural ayuda a las personas a adaptarse a la variación del entorno, según Gisela S. Clavio (2007): *La diversidad*

cultural se manifiesta por la diversidad del lenguaje, de las creencias religiosas, de las prácticas del manejo de la tierra, en el arte, en la música, en la estructura social, en la selección de los cultivos, en la dieta y en todo número concebible de otros atributos de la sociedad humana.

La cultura de una sociedad consigue engrandecerse y es determinada, en parte, por el medio natural en el cual se desarrolla: los animales que cría, el terreno que cultiva, el agua que utiliza, los frutos y vegetales con que se alimenta, son parte de los recursos que el hombre encuentra a su alrededor y constituyen sus medios para subsistir.

En la medida en que el hombre fue cuestionándose sobre su dignidad y el significado que el mundo tenía para él, fue adquiriendo también conciencia sobre sus necesidades espirituales que conseguía cubrir paralelamente al satisfacer sus necesidades físicas básicas. En este momento cobra importancia no simplemente el obtener un satisfactor, sino la forma y la presentación que éste tiene. No es tan solo importante vestir, sino hacerlo dignamente y de acuerdo al propio pensar.

Iturriaga (1998) comenta que desde épocas prehispánicas eran múltiples las culturas indígenas diferenciadas entre sí por su vestimenta, sus costumbres, su comida y principalmente por su idioma, que convivían no sólo en la república, sino en el territorio que actualmente ocupa el Distrito Federal.

Esta coexistencia entre tributarios y receptores, consiguió que un grupo indígena se enriqueciera con los conocimientos y elementos de la otra y viceversa. Al ser conquistados por los españoles (que apenas tres décadas antes habían concluido siglos de permanencia árabe en su región) se diversificaron aún más las culturas mesoamericanas.

Pero esta transculturación, —que no implica necesariamente un conflicto pues llega a ser un fenómeno de enriquecimiento cultural— no concluye ahí, pues a medida que transcurre el tiempo se van tomando elementos de otras culturas, con mayor razón ahora que pertenecemos a la aldea globalizada⁵.

Entonces, podríamos decir que el proceso de la gastronomía refleja asimismo la conciencia propia del hombre, pues, el comer le hace adquirir dimensiones espirituales desde sí mismo, que le permiten penetrar en otros espacios sutiles vivificándolo y llenándolo de un poder puro. La cocina prehispánica es un fiel reflejo de forma de ver el mundo de los pueblos originarios de América, unido de forma esencial a los elementos naturales con los que contaban, conocían y desarrollaban. Coincidiendo con lo que dice Morín (2004:104):

Efectivamente, esas sociedades llamadas primitivas, tienen una gran racionalidad, presente, de hecho, en todas sus prácticas, en su conocimiento del mundo, difundida y mezclada con otra cosa, que es la magia, la religión, la creencia en los espíritus.

Luego, entonces, manifiestan en los saberes su desarrollo histórico, los diferentes tipos de cultura que el hombre ha creado en su relación con su medio natural determinado y con su imaginación; las variadas formas de descubrir y utilizar los recursos que pueda aprovechar de alimento y las maneras de crearlos en forma de comida. Es notorio que en el caso de América, la diversidad cultural refleja también la interacción con

⁵ Aldea globalizada es un término acuñado por Marshall McLuhan, a mediados de los años sesenta, en su obra *Understanding media*, afirmando que los adelantos en los medios de comunicación electrónica iban a convertir al mundo en una “aldea global”, pensaba que los efectos de los medios de comunicación influirían en la forma en que los seres humanos se relacionan entre sí y conciben el mundo. Partiendo de dos ideas-fuerza: primera, las diferentes tecnologías inventadas por los seres humanos, incluidos los media, son prolongaciones de sus sentidos, instrumentos para exteriorizar sus pensamientos; segunda las sociedades siempre han estado modeladas más poderosamente por la naturaleza de los medios, a través de los que se comunican, que por el propio contenido de la comunicación. (McLuhan, 1964: 85.)

otras culturas coexistentes en la época precolombina y, por otro lado, la obligada apertura a la cultura de los conquistadores.

Desde su cosmovisión, los mexicas diseñaron teorías e ideas que explicaban la situación del hombre frente al universo, la función de las estrellas, la tierra y la posición de los dioses. Su religión incluía o sometía todos los aspectos de su existencia: la familia, educación, sociedad, actividades, agricultura se veían reflejadas en su vestuario y alimentación, pues eran varias las deidades asociadas a la cocina, divinidades a las que debían favorecer por medio de ofrendas a través de flores, rituales o alimentos.

Los mexicas crearon una cocina prehispánica extensa. En *Historia de la conquista de la Nueva España*, Bernal Díaz del Castillo, nos permite mirar a través de sus ibéricos ojos, a Moctezuma con su buen gusto culinario y sus buenos modales ante la mesa y conocer lo que comían y cocinaban nuestros antepasados más antiguos; también el saber que la dieta estaba fundada en la trilogía que se sigue utilizando en la actualidad: chile, maíz y frijol, base de nuestra identidad y cultura.

Se entiende que los mexicas tenían una particular comunión con la naturaleza, a la que asimilaron los elementos de la alimentación de los conquistadores enriqueciendo la comida propia, legándola a posteriores generaciones.

Y aquí cabría preguntarnos si en la actualidad, los habitantes de la ciudad de México, cobran conciencia, les preocupa la naturaleza, se encuentran en comunión con ella, o se inquietan siquiera por el daño que puedan ocasionarle y piensan en la importancia de trascender a través de heredar la riqueza y magia de los guisos. Y tal vez la respuesta, de manera analógica, la hallaríamos con Heidegger:

Según él, de entre todas las características que pueden encontrarse en la vida moderna es el “humanismo” la que se encuentra en el centro y

la que organiza su sentido. Por “humanismo” debe entenderse, {...} un antropocentrismo exagerado, llevado hasta el umbral de una “antropolatría” {...} su pretensión de supeditar la realidad misma de lo Otro (todo lo extra-humano, infra-humano y sobre-humano) a la suya propia; su afán de constituirse en calidad de “Hombre” o sujeto independiente, frente a otro convertido en puro objeto, en mera contraparte suya, en “Naturaleza”. (En Echeverría, 2005:150)

Esa forma pragmática en el pensar y el hacer, en la que solo importa el bienestar inmediato, sin reconocer la presencia del otro humano; la utilización de los recursos sin pensar en el daño que se puede hacer al otro, a las futuras generaciones o al medio ambiente, a esa condición humana que como un cosmos abarca también a la tradición y a la identidad, que se examinará en el siguiente capítulo.

2. LA TRADICIÓN CULTURAL DE LA COMIDA MEXICANA.

Este apartado lo dedicaré a comentar cómo es que se generó la tradición cultural de la comida mexicana, cómo se proveyó el mestizaje y el barroquismo en la alimentación, y qué tan primordial resulta la identidad culinaria para los individuos. Así como a interpretar el rol de las familias mexicanas alrededor de la comida, las fiestas, los rituales, las fondas y las loncherías y cómo éstas facilitan preservar dicha comida.

Si bien, las tradiciones pueden identificarse por tener continuidad con el pasado, sin estar paralizadas, es de reconocerse que toda cultura sufre cambios con el devenir histórico, por influencia o por necesidad, cada generación o sociedad desarrolla su cultura sintetizando en ella sus propias cosmovisiones manifestándolas en las tradiciones.

La tradición tiene que ver con el sincretismo⁶ religioso, los preceptos cristianos, resulta pertinente subrayar que desde la época prehispánica la familia era un ente importante, contaban con casas habitacionales para cada familia nuclear, incluían una zona de preparación y consumo de alimentos, áreas de estancia y dormitorio, áreas de almacenamiento, sectores destinados a los desechos (basureros) patios de culto y áreas funerarias. Había zonas donde se reunía el grupo familiar para las actividades

⁶ En antropología cultural, el sincretismo es la síntesis de dos o más creencias o prácticas religiosas culturalmente distintas, sin preocuparse si esa amalgama es coherente o no, ni si es aceptable o no teológicamente. Además la antropología considera el sincretismo como un proceso acabado, terminal, ya que analiza simplemente los hechos tales y cuales se presentan en un momento determinado, sin preocuparse para determinar en qué dirección están evolucionando. Esa síntesis puede ser selectiva, admitiendo ciertas creencias o prácticas ajenas y rechazando otras. O también puede ser generalizada, aceptando la totalidad del sistema religioso ajeno, a la vez que mantiene simultáneamente el propio sistema religioso. Tanto en el caso de la síntesis parcial cuanto en el de la dualidad de sistemas religiosos, la antropología se refiere a esas realidades con su concepto de sincretismo. (Jolicoeur, 1997: 204)

comunes, tanto relacionadas con el ritual como con el oficio del grupo.

Muchas veces el pueblo desconoce cómo surgió una tradición, pero continúa fiel a su rito ceremonial, siendo razón suficiente el que sus antepasados lo hayan hecho y se los hayan transmitido para entonces preservarlo haciéndolos sobrevivir intactos en algunas zonas, o prevalecer fragmentados en otras.

Por ejemplo, mientras en Milpa Alta⁷ el Jueves de Corpus los agrociudadanos llevan a la iglesia no sólo nopal o maíz recién cosechado, sino instrumentos de labranza y animales para ser bendecidos. En Azcapotzalco⁸ en que ya no hay campos de cultivo, la costumbre sobrevive fragmentada, los padres de familia sólo acuden a la iglesia llevando a sus hijos caracterizados de “índitos”, cargando en sus tiernas manos canastas de pan y fruta contruidos con papel maché, evocando, tal vez, a los naturales que rendían tributo a sus deidades pidiéndoles ser beneficiados en su cosecha. Sin duda, en cualquiera de los casos cumplen una práctica que los lleva a permanecer, conservar y pertenecer a una tradición.

Podría uno preguntarse si ¿el proceso de aceptación de una tradición, sin explicaciones y sin arraigo, lleva a toda una causa de producción y reproducción cultural? induciéndonos a responder que al no ser digerida en toda su importancia una tradición, desemboca en sujetos culturales a los que, a la menor provocación, se les facilita consumir comida industrializada, e ignorar una tradición cultural como es el cocinar.

En cambio la reproducción cultural de cocinar cuando los guisos se han transmitido en su elaboración con conocimientos que surgen desde sus raíces, desde una concepción de sociedad y

⁷ Delegación Política ubicada al Sur del Distrito Federal.

⁸ Delegación Política ubicada al Norte del Distrito Federal.

naturaleza: de abuelos a padres y estos a la vez a hijos, generación tras generación, consigue con éxito su objetivo de apreciarse, en todo lo que vale, tanto en la cocina popular como en la alta cocina.

2.1 La comida tradicional mexicana como identidad cultural

La conquista española provocó muchos cambios en Mesoamérica, entre ellos el *mestizaje*⁹ que surge de la cruce de dos tipos de especies distintas (animales o vegetales) que da lugar a una nueva con características de ambas. Echeverría (2005) menciona que en la América recién colonizada, el mestizaje de las formas culturales apareció como una táctica de conservación de vida después de la muerte, en el comportamiento de los “naturales” sometidos.

Por eso cuando hablamos de mestizaje, podríamos subrayar que la alimentación mexicana al integrar elementos europeos en su guiso, consiguió acrecentarla sin que los indígenas entraran en conflicto, mezclando sabiduría y audacia, tal y como menciona Echeverría citando a Octavio Paz para esgrimir que se:

...había mantenido incuestionada en las culturas americanas aquella profunda resistencia oriental a imaginar la posibilidad de un mundo de la vida que no fuera el suyo. La otredad que ellos veían en los españoles les parecía una variante de la mismidad o identidad de su propio Yo colectivo, y por tanto un fenómeno perfectamente reductible a ella... (Echeverría, 2005: 24)

⁹ Origen de la palabra mestizo proviene del latín *mixtus*, participio pasado del verbo *misceo* que quiere decir mezclar, reunir y, en su forma reflexiva, unirse, juntarse. *Misceo* deriva a su vez de la palabra griega *mixis* que significa mezcla, acoplamiento, unión íntima. A *mixis*, como acción, le corresponde el verbo *mignumi*, que significa mezclar, unir, combatir cuerpo a cuerpo; en voz pasiva se traduce como mezclarse, unirse, y unirse íntimamente "de unión carnal". (Blanco, 1945: 285)

Desde allí se podría explicar lo que motivó la facilidad de mestizar la alimentación, que se enriqueció con gran cantidad de plantas y animales como las aves de corral, el ganado vacuno, la caña de azúcar, la cebolla, el arroz. Siendo tal el mestizaje que muchas de las cosas que consideramos típicamente nuestras, en realidad tienen muchos elementos extranjeros, como es el caso del pozole del que me ocuparé en Capítulo 4. Sin embargo ningún cereal logró substituir al maíz y ninguna leguminosa se impuso al frijol.

El chile consiguió mezclarse exitosamente con el cerdo y el cordero, animales europeos que terminaron por domar su sabor ante los fuertes sabores de salsas y adobos mexicas, enriqueciéndose ambos e imponiéndose así el mestizaje del que podríamos hacer una analogía con lo que comenta Echeverría (2005: 25), cuando cita lo que Todorov ve en la Malintzin:

el primer ejemplo y por eso mismo el símbolo del mestizaje [cultural], comprendido éste como afirmación de lo propio en la asimilación de lo ajeno [...] destinado a trascender tanto la forma cultural propia como la forma cultural ajena, para que ambas, negadas de esta manera, puedan afirmarse en una forma tercera, diferente de las dos. [...] esquema del mestizaje cultural “salvaje”, no planeado sino forzado por las circunstancias.

Los mexicas tenían una particular comunión con la naturaleza, asimilaron los elementos de la alimentación de los conquistadores, enriqueciendo la comida propia y legándola a posteriores generaciones.

Si bien la identidad es intangible, pues no se localiza en una determinada parte del cerebro, es *conditio sine qua non* de la condición humana, sí nos proporciona elementos para sentirnos distintos a otros, pero a la vez nos hace crear la conciencia colectiva para sentirnos interrelacionados, semejantes a la comunidad, a la cultura que pertenecemos, ya Emile Durkheim

(1967: 239) precisa a la identidad como: *aquella que designa los valores, las creencias, las actitudes y las conductas que un grupo social muestra en una comunidad y que constituye el fundamento de la identidad social*. Pero también es posible basarnos en la definición de Traver (2010)

La identidad es el sentido de continuidad en la experiencia de nosotros mismos, una continuidad histórica, étnica, generacional, nacional, que incluye valores, creencias y un sentido de pertenencia a algo [...] que está más allá de nosotros mismos trascendente o banal pero que en cualquier caso es una experiencia compleja que incluye a la memoria, a la autoimagen, a la vivencia del tiempo y a las emociones y valores [...] es el pegamento de la conciencia, lo que mantiene unidas sus partes.

La identidad resulta primordial para concretar qué nos caracteriza como grupo y qué nos diferencia de otros. Teniendo en cuenta el punto de vista de Echeverría (2005:31) quien sostiene que : *Si la identidad cultural deja de ser concebida como una sustancia y es vista más bien como un “estado de código” [...] que vuelve usable, “hablable”, dicho código-, entonces esa “identidad” puede mostrarse también como una realidad evanescente, [...] entidad histórica que al mismo tiempo que determina los comportamientos de los sujetos que la usan o “hablan”, está siendo hecha, transformada, modificada por ellos.*

Tal y como se observa en el escenario impalpable de la comida mexicana que con toda su carga identitaria se brinda plena para que el cocinero haga con ella lo que quiera: la mestice, la indigenice o la fusione sin perder su muy personal sello de tipificación que se alimenta de toda la cultura que le llega para el disfrute espiritual que funciona como una ancla del ser humano.

Por eso, el chile resulta un buen ejemplo, pero no en su generalidad, sino específicamente en el platillo llamado Chiles en nogada, que nos permitirá dilucidar sobre identidad, pero también sobre mestizaje, esa relación dialéctica entre dos o más

culturas, donde se mezclan a través de procesos de aculturación,¹⁰ transculturación,¹¹ sincretismo e hibridación de los cuales surgen nuevas formas culturales.

Basta con observar a “El Trigarante” en la mesa: El chile en nogada, del que se narra que aunque en la época prehispánica ya se consumían chiles rellenos de carne, fue en agosto de 1821, cuando las madres agustinas del Convento de Santa Mónica en Puebla, elaboraron un platillo alegórico a la bandera del Ejército Trigarante, para la visita de Agustín de Iturbide.

Entonces, los chiles poblanos, las granadas y las nueces de Castilla llegaban a su punto de maduración, y se celebraba el día de San Agustín (28 de agosto) así como el cumpleaños del caudillo de la Independencia: Agustín de Iturbide.

Era una época que se deslizaba en el barroco y se cohesionaba el mestizaje que no era el resultado de una necesidad, sino más bien respondía a las estructuras históricas del país, a su geografía e incluso a su situación climática.

¹⁰ La aculturación es un proceso que implica la recepción y asimilación de elementos culturales de un grupo humano por parte de otro. De esta forma, un pueblo adquiere una nueva cultura o ciertos aspectos de la misma, usualmente en detrimento de la cultura propia y de forma involuntaria, la colonización suele ser la causa externa de aculturación más común. El término fue formulado a finales del siglo xix por diversos antropólogos norteamericanos, sobre todo el etnólogo J.W. Powells (en 1880).

¹¹ La transculturación pues, es un fenómeno que ocurre cuando un grupo social recibe y adopta las formas culturales que provienen de otro grupo. La comunidad, por lo tanto, termina sustituyendo en mayor o menor medida sus propias prácticas culturales. Frente al vocablo aculturación, el cubano Fernando Ortiz en 1940 propone el uso del término transculturación y lo presenta de la siguiente manera: “*entendemos que el vocablo transculturación expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque éste no consiste solamente en adquirir una cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana aculturación, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial desculturación, y, además, significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse neoculturación*”. En Ortiz, F. Contrapunteo cubano del Tabaco y el azúcar. Madrid, Cátedra.1950

Es por ello que diferentes regiones dentro de un mismo país eran y son factibles de presentar diferentes grados y tipos de mestizaje: *fenómeno histórico [...] cultural que no suele destacarse o que incluso se oculta en el modo corriente de concebirlo fomentado por la ideología del nacionalismo oficial* (Echeverría, 2005: 30).

Así, a la mesa nacional llegó el sabor de tres colores: verde, blanco y rojo: en un chile relleno con frutas, capeado y bañado en salsa a base de crema, jerez y nueces, adornado con granada y perejil.

Para el siglo XIX, al relleno se le añadió carne molida de res y luego de cerdo, y se empezaron a preparar sin capear. El relleno de ellos contiene ingredientes de los cuatro continentes: Asia (granada, cebolla, durazno, canela, pimienta, orégano); África (clavo, tomillo, almendras, piñones, azafrán), Europa (nueces de castilla, carne, manzana, pera, pasas, perejil, aceites) y el resto es nuestro (vainilla, plátano, jitomate, chile poblano).

Pero a este platillo, eminentemente mexicano, también podríamos catalogarlo como totalmente barroco, concibiendo que, si bien:

El concepto de barroco ha salido de la historia del arte y la literatura en particular y se ha afirmado como una categoría de la historia de la cultura en general [...] en los materiales provenientes de los siglos XVII y XVIII y que se solían explicar sea como simples rezagos de una época pasada o como simples anuncios de otra por venir [...] Se trata de una abigarrada serie de comportamientos y objetos sociales, que en medio de su heterogeneidad muestran sin embargo una cierta copertenencia, entre sí. (Echeverría, 2005: 32-33)

Bien podría conceptualizarse lo barroco en este platillo Chiles en nogada, pues con él la cocinera construye su narración vital, y le agrega elemento tras elemento de diferentes regiones del

mundo, que no compiten entre sí, sino más bien cooperan para enriquecer sabores, olores y estéticas.

Las sociedades antiguas, artistas natos del color, nos legaron su búsqueda y encuentro con todos los matices del arcoíris en sus platillos y condimentos, mostrándonos que para que la comida sea deleite pleno, no es suficiente con que huelga y sepa bien, sino es preciso que luzca atractiva a la vista, y sus colores enciendan el deseo de probarla.

Por eso cuando algún alimento no tenía colorido natural le prestaban color con la ayuda de tintes naturales y vegetales, como la tuna morada, el chile, el achiote, el zapote, la flor de jamaica que por su intensidad hace enrojecer a lo que toca. Y podría aseverarse que en el mestizaje, los colores en la comida mexicana no se empobrecieron, basta con observar al Chile en nogada, desde la mirada de Echeverría (2005: 44-45):

El barroco hace del cuestionamiento un instrumento de fidelidad [...] y se desdobla [...] procedimientos que se inventa para elevar las formas creadas por él a un estado de intensa fibrilación —los mismos que producen aquella apariencia rebuscada, ornamentalista y formalista que lo distingue— están encaminadas a despertar [...] una dramaticidad originaria que supone dormida en él.

Si en la época prehispánica estos chiles ya se asaban y se pelaban, y lucían esa textura aterciopelada, y según Acha (1993: 52): *las mujeres carecían de conciencia estética, pues ellas no tienen la intención de producir características estéticas en sus elementos no existe ese parámetro, ellas son mujeres tan sensibles con un conocimiento tan espiritual tan fuerte que lo van a hacer de manera natural, van a construir y elaborar estos objetos con estas determinadas características y diseños de acuerdo a los elementos que tienen ellas.*

Hoy, esas viandas se siguen confeccionando con gran estética, aunque para los habitantes prehispánicos no podía haber trabajo estético en los platillos porque no estaban conscientes de ¿sí adorno esta platillo va a ser más grotesco o más lindo? Para ellos si funcionaba el objeto entonces era agradable, como sostiene Acha (1993: 35):

Los medios que utilizamos para hablar del objeto es occidental incluso para el propio antropólogo {...} Pareciera que al predominar la estética de la belleza y la categoría principal que es lo bello en el mundo del arte todo lo demás debería estar acorde a esta idea a esta satisfacción de lo bello.

Por eso esos platillos no debemos verlos desde la mirada de Baumgarten (en Gil, 1998) cuando habla de : *estética como una filosofía de lo bello*, sino con la voz griega *aestesis* [...] que [...] *no significa belleza, sino emoción*. Esos platos que aún preservamos, hay que observarlos desde la ciencia de la expresión, están realizados con sensibilidad, cumplen su destino de satisfacer lo cotidiano y posteriormente efectúan esa función del ritual: el culto mágico-religioso.

Exclamación de color, penetrante, incisivo y punzante pero dulce, es el Chile en nogada que nos da el pretexto perfecto para hablar de la estética en los alimentos conseguida por lo mestizo, a pesar de lo que menciona Echeverría, (2005:51) en el sentido de que el drama del siglo xvii era:

El mestizaje civilizatorio y cultural [...], modo de vida natural que no parece estar cómodo ni en la figura química ni en la biológica [...] que se trata más bien de un proceso semiótico al que bien se podría denominar “codigofagia”. [...] Las subcodificaciones no parecen tener otra manera de coexistir entre sí, que no sea la del devorarse las unas a las otras; la del golpear destructivamente en el centro de simbolización constitutiva. [...] y apropiarse e integrarse en sí, sometándose a sí mismas a una alteración esencial.

El mestizo, que no es ni indígena ni español, es sólo un mexicano que se identifica por la comprensión emocional de la vida, subyugado por la fantasía y por su amor a la belleza, que despliega merced a su habilidad manual y a su sentido de la armonía de colores.

Dice el maestro Acha (1993: 52) *que hoy nos enorgullecemos de las estéticas precolombinas, aunque menospreciamos a los indígenas que las gestaron*, lo mismo sucede con nuestra gastronomía nos enorgullecemos de ella y nos felicitamos de que haya sido declarada patrimonio de la humanidad pero menospreciamos a las mujeres que aún cocinan, con frases como: *es una simple ama de casa*.

Según Juan Acha los sistemas estéticos que producen objetos o imágenes no tuvieron la importancia que queremos darles pues fueron simples instrumentos de las diversas acciones de las magias, rituales y mitos.

En pocas palabras lo valioso de las estéticas indígenas precolombinas estaba en lo efímero que nadie recuerda y que nada tangible dejó... era y es lo más humano de toda cultura, lo exhibido en museos es pálido reflejo de su grandeza estética, pues fueron subproductos o simples instrumentos [...] Basta una ligera mirada en nuestros pueblos para comprobar que sus estéticas se dirigen a fuerzas sobrenaturales, ya que sus experiencias reales les dicen no poder esperar de los dirigentes políticos la solución de sus problemas materiales de subsistencia. (Acha, 1993: 169)

En torno a la gastronomía, se encuentran los manteles, recipientes y cazuelas. Según Juan Acha (1993:58) *ningún país latinoamericano puede negar sus antecedentes precolombinos: pues sus habitantes todos traemos en el interior modos indígenas de vida, y muchos su sangre, nos plazca o no*. Esto se comprueba en el desarrollo en una artesanía presente en los recipientes y textiles que decoran las mesas de los hogares en el centro del país.

2.2 La familia tradicional alrededor de la comida mexicana.

Cuando se habla de familia tradicional, se hace referencia a aquella que predominó desde el siglo XIX y hasta la sexta década del siglo XX.

Estaba conformada por el jefe de familia, rol que recaía siempre en el padre, proveedor principal, y madre (ambos heterosexuales), ella dedicada a la jornada en el hogar y responsable de la educación y cuidado de los hijos, matrimonio enlazado, creado y mantenido según las pautas católicas, con hijos y con roles bien definidos. Que toma sus valores a través de los principales difusores y reproductores sociales. Pero que en los albores de este siglo XXI, ha dejado de ser la predominante.

Según Laura Fisher (2004), la convivencia familiar, actualmente se clasifica en dos: “familias compuestas” las que tienen un familiar que vive de manera permanente en casa (tío, abuelo) o “familias ampliadas” las que tienen a un integrante de los parientes pero no de forma permanente. Definiendo también, que al iniciar a cubrir la etapa de ciclo de vida en la adultez, viven solos, o en parejas sin hijos, parejas con hijos, padres solteros, padres con hijos dependientes, niños o adultos; padres sin hijos dependientes mayores a 45 años. Parejas sin hijos dependientes mayores a 55 años. Los llamados: sobrevivientes que son aquellas personas mayores a 70 años, viudas.

Vemos, al mismo tiempo, que la apertura a cambios legislativos, como la promulgación de Ley de Sociedad de Convivencia, y los cambios al Código Civil del Distrito Federal que permite la unión más allá de la diferencia o semejanza de género, aprobadas durante los últimos seis años, cuestionan la hegemonía de la pareja heterosexual y la familia tradicional.

Ante este panorama, para algunas familias, la cocina sigue siendo el lugar que permite la reunión armónica de familiares. Es primordial reconocer que parte de los espacios que reforman las tradiciones, lo cultural como la etnicidad y el género, se encuentran en campos de socialización como la familia o el colectivo.

Los aromas, sabores, colores, pueden traer a la mente los saberes y las historias que se bordaban alrededor del fogón de las abuelas, los padres, las madres, los tíos y las tías; generación tras generación. La impronta, la huella, el rastro, la traza que transmiten no es la importancia del guiso en cada uno de sus pasos para conseguirlo, sino el elemento semiológico, simbólico, ya lo dijo Eliade (en Schwarz, 2008:71):

Los símbolos pueden revelar una modalidad de lo real o una estructura del mundo, que no son evidentes en el plano de la experiencia inmediata; su principal característica es su multivalencia, la capacidad de expresar simultáneamente varias significaciones cuyas relaciones no aparecen a primera vista.

Contribuye a crear identidad, crear vínculos con la familia, transmitir valores y experiencias. *Al comprender el símbolo, el hombre logra vivir lo universal; es decir, logra transfigurar su experiencia particular.* Eliade (en Schwarz, 2008:71)

Éstas experiencias y valores, hasta los años sesenta del siglo XX, no fueron cuestionadas en su organización. Las mujeres continuaban, con dificultad, la transmisión de saberes culinarios como lo señala Méndez (2009:13): *en la cocina y en la escritura las mujeres crean espacios artesanales como reacción a un mundo que las oprime.* Sin embargo, las mujeres se incorporaron con mayor fuerza, a partir de la década de los setenta, al trabajo asalariado más allá de la esfera doméstica.

Entonces, las mujeres principian a intercalar, y en algunos casos a abandonar, la transmisión de saberes tradicionales. Comienzan otras transformaciones.

Y por el hecho de ser una sociedad con un origen común, el del proceso del mestizaje, resulta inminente conservar los saberes históricos y culturales de las cocinas mexicanas, en el Distrito Federal, piedra angular para reforzar nuestra identidad.

Cabe poner como ejemplo a la Ofrenda de Días de Muertos, para hablar de la familia tradicional mexicana alrededor de la cocina. Se trata de momentos en que los mexicanos nos demostramos que podemos convivir con la muerte, por mucho miedo que le tengamos, reímos, bailamos y comemos con ella, pues en el distrito Federal todavía varias familias celebramos éstas fiestas. Con antelación al 31 de octubre, se hace limpieza general en las viviendas y se visten las mesas con manteles blancos o bordados, mientras el papel picado cuelga a los lados.

Se comparte la creencia de que en estos días los difuntos regresan del más allá para visitar a sus parientes que han quedado en la tierra, por lo que los vivos debemos esperarlos alegres, con música y con lo que les gustaba “en vida”, aunque su frase preferida haya sido “*Viva me han de alimentar, no cuando me esté muriendo*”, es importante recibirlos con todo aquello con lo que se identifican.

La preparación de la festividad permite que las familias interactúen, ya que días antes se realizan las compras para la preparación de los alimentos que, por lo general, quedará a cargo de las mujeres quienes elaboran los platillos que se ofrendarán en el altar.

En la mayor parte de los hogares que siguen esa práctica, el plato principal es el mole, en sus diversas presentaciones, dulces como

la calabaza en piloncillo, arroz con leche decorado con polvo de canela, tejocotes en almíbar, atoles de sabores, sin faltar los tamales vestidos con hoja de maíz o de plátano, acompañados de ese oscuro objeto del deseo (el chocolate de agua) o de esa negra debilidad (el café), todos ellos servidos en cazuelas y jarritos de barro.

Montar la ofrenda entre todos los miembros de la estirpe, genera cohesión, la tradición y la transmisión del mito a los más pequeños.

Pero que de no realizarse en casa, también se promueve en los zócalos de las diversas delegaciones del Distrito Federal replicando esta celebración, apegándose a la Ley de Fomento Cultural del Distrito Federal que reza:

ARTÍCULO 2.- El Fomento y Desarrollo Cultural en el Distrito Federal atenderá a los siguientes principios rectores:

[...] Fracción III.- Fomento a la cultura con un sentido distributivo, equitativo, plural y popular, estableciendo las bases para que las actividades culturales en el distrito Federal lleguen a todos los sectores de la población y a todas las zonas de la ciudad;

Pasear por las céntricas calles se convierte en una travesía inolvidable, pues aunque la ley mencionada entró en vigor en 2003, desde los años noventa, cada gobierno en turno ha fomentado estas fiestas y en especial el Concurso de Ofrendas.

El año 2008, no fue la excepción. A lo largo y ancho del camellón arbolado de la Calzada Camarones, en la Delegación Azcapotzalco, se instalaron grandes carpas blanquecinas que cual alegres almas sin pena, custodiaban los altares de los participantes. La avenida al más allá, lucía multicolor, rumbera, entregada plenamente, para preservar nuestras tradiciones y también estimular nuestros sentidos.

Llenaban nuestra vista el morado y amarillo de las flores, los diversos tonos de las frutas y el papel picado, aunque en una de las ofrendas sorprendía descubrir que no era papel de china, sino plástico picado y que en lugar de los habituales esqueletos, contenía a *Drácula* o *Spiderman*. Asimismo, se confrontaban flores naturales con artificiales elaboradas por los tigres asiáticos. Y qué decir del sahumador o la Virgen de Guadalupe, que tampoco pudieron escapar a la globalización pues bastaba ver los ojos rasgados de La Morenita para confirmar que ya no era del Tepeyac, sino de Taiwan; mientras el sahumador se empezaba a descascarar por el calor de las brasas del ocote dejando desnuda su anatomía de celuloide.

Los aromas que inundaban el ambiente de un misticismo alado, eran los acostumbrados en esas celebraciones; nos purificaba el copal y por momentos llegaba en oleada el fresco olor de cempasúchil cuyos pétalos también tapizaban el sendero. Instantes después, se despertaba el apetito pues el olor de los tamales, del mole o del chocolate producía un estremecimiento halagador.

Una de las ofrendas estaba dedicada a Alejandro Aura,¹² contenía manzanas que significaban la sangre pero también ‘amabilidad’; la calabaza en piloncillo y canela que sirve para preservar las buenas relaciones sociales; las veladoras que con su luz guiaban el alma del festejado del camposanto a la casa y de regreso; con el humo esparcido de los inciensos se purificaba por cielo y tierra su camino.

De toda nuestra gastronomía ofrecida como: los frijoles, el pozole, las tortillas, el atole, el pan de muerto, los buñuelos; Alejandro sólo se llevaría la esencia y, con las bebidas, saciaría su sed.

¹² Fue un ensayista, poeta y dramaturgo mexicano, además de promotor cultural. Nació en México el dos de marzo de 1944; falleció en Madrid el treinta de julio de 2008, a causa de un cáncer con el que convivió, sabiéndolo, durante tres años

Con esa ofrenda también complacían a los cuatro elementos pues el papel picado simbolizaba al viento; dignificaba a la tierra con los diversos frutos; al fuego lo celebraban con las velas y el ocote, y por último el agua presente, serviría también para nutrir el alma del homenajeado.

Además incluía su fotografía para que en su imagen se reconociera al llegar, tal como era en vida, se recordara tenaz, sano, acertado, íntegro y con la agudeza que siempre lo caracterizó.

Y como Aura era un buen bailarín se pondría feliz al escuchar el danzón *Nereidas* y bailar alrededor de las calaveritas de amaranto pues él, en sus programas del Canal 11 de Televisión, explicaba que éstas tenían su origen en los *tzompantlis* de la época prehispánica y en los objetos rituales de imágenes de dioses hechas con *huantli*.

Al ritmo de esa habanera nuestras papilas gustativas segregaban más saliva al degustar ceremoniosamente el primer bocado de un tamal oaxaqueño. El tacto hormigueaba pues éramos convidados de una copita de mezcal, con tal de brindar con él y por él, y con este cúmulo de sensaciones, recordar lo que Alejandro Aura escribió unos días antes de abandonar este mundo:

*Así pues, hay que en algún momento cerrar la cuenta
Pedir los abrigos y marcharnos,
Aquí se quedarán las cosas que trajimos al siglo
Y en las que cada uno pusimos nuestra identidad;
Se quedarán los demás, que cada vez son otros
Y entre los cuales habrá de construirse lo que sigue,
También el hueco de nuestra imaginación se queda
Para que entre todos se encarguen de llenarlo*

*Y nos vamos a nada limpiamente como las plantas
Como los pájaros, como todo lo que está vivo un tiempo
Y luego, sin rencor, deja de estarlo*

Sin duda alguna, en el concurso de ofrendas o en casa, de igual forma también el pasado noviembre, los difuntos que vinieron de visita encontraron alegres a los ciudadanos, como en años anteriores, escuchando música, con muchos alimentos y si era posible, hasta estrenando ropa.

2.3 La fiesta y demás rituales en la comida mexicana

La fiesta para los mexicanos cobra un significado de mucha importancia pues conlleva unidad, convivencia, ya sea familiar o en comunidad, todo su contexto aloja, invariablemente, todo un ritual cultural, según Schwarz (2008: 108): *la fiesta constituye la expresión ritual más importante de las sociedades tradicionales. Es la representación del mito en la tierra; cada participante se convierte en el principio mediador, indispensable para la encarnación del mito y la regeneración de lo que fue [...] los ritos religiosos [...] aseguran el mantenimiento del mundo y de los hombres*, lo que lleva a pensar que los rituales funcionan como reparadores morales.

Las mayordomías tienen un lugar preponderante en la formación del ser cultural de varias comunidades del distrito Federal, colaborar en una mayordomía acredita o reafirma al participante como miembro de la comunidad. *Con los ritos iniciativos que aseguran el paso de la conciencia humana de lo profano a lo sagrado.* (Schwarz, (2008:108)

Aunque en esta comunidad de Iztapalapa, la costumbre es aceptar sólo a los originarios para participar en los cargos religiosos, han hecho excepciones incluyendo a los a vecindados que no son originarios pero que a través del cargo llegan a formar parte legítima de la comunidad, Con el rito característico de toda

sociedad tradicional viva: *La iniciación* como lo sostiene Eliade (en Schwarz, 2008:108):

Por iniciación se entiende [...] un conjunto de ritos y enseñanzas orales, por medio de las cuales se obtiene una modificación radical del estatuto religioso y social del sujeto a iniciar. Filosóficamente hablando, la iniciación equivale a una mutación ontológica del régimen de la existencia. Al final de sus pruebas, el neófito goza de una existencia diferente de la que tenía antes de la iniciación: se convierte “en otro”.

Se requiere de una celebración correcta, lucida y honesta, con platillos tradicionales. Estas tradiciones permiten observar las formas en que las personas viven en sociedad, cómo han evolucionado, su lengua, su cultura y sus costumbres que estudia la antropología social. Así como la evolución biológica y la adaptación fisiológica de estos seres humanos que también estudia la antropología física. Y lleva a insistir en la apertura del análisis que la filosofía occidental había negado de acuerdo a Schwarz (2008:41):

La antropología religiosa nos revela que el mito es una expresión existencial del hombre, que el pensamiento simbólico le permite acceder a la libre circulación entre todos los niveles de lo real y sobre todo posibilita que el hombre ya no se sienta un simple fragmento impermeable sino un cosmos viviente entrelazado con todos los demás cosmos vivientes que lo circundan. [...] La experiencia del mito y del símbolo conduce al hombre hacia sí mismo, le desvela su propia existencia y su propio destino.

Y es en los mitos, donde el ser humano halla respuestas a su inserción en el mundo y la vida y a su futuro en el más allá. En esa fe, como dice May (1998), es en la que el ser humano se cobija cuando enfrenta alguna pérdida de la salud, de un ser querido o un bien material, eso le permite superar el dolor. Y en esa convicción es en la que cimienta su sustento, tanto para

obtenerlo a diario a cambio de su trabajo, como para prepararlo, ofrecerlo y consumirlo, acompañándolo de la veneración, el rezo, los cantos, las flores y la luz de las ceras.

Si bien el ritual está compuesto por una sucesión de acciones encadenadas con actitudes, rubricadas y contrastadas con algún valor simbólico también encuentran su razón de ser, desde épocas precolombinas hasta nuestros días, en el deleite por cocinar, el cual requiere de la abstracción para elaborar cualquier guiso cotidiano. Con mayor razón si se trata de una vianda para una fiesta: se construye, diseña, se descubre, se examina, se estructura y se concibe con todo un ceremonial. El cual podría medirse desde el momento en que se adquieren los ingredientes y condimentos con que se elaborará, hasta su degustación por los convidados.

Basta ser observador en una preparación de alimentos con que convidará la mayordomía anual del “Señor de la Cueva” en Iztapalapa, para encontrar reunidas desde un día antes a las mujeres que mientras tuestan, pelan chiles, limpian frijoles o envuelven mixiotes y arropan tamales, se dejan atender por los hombres de la casa.

Los varones son los encargados de poner música, servir una bebida refrescante, ya fuera con alcohol, o no, a las cocineras sean sus madres, esposas, hijas, comadres o vecinas; y estar ayudando en lo que se les pida como bajar de las alcayatas las cazuelas o las ollas que permanecieron colgadas de sus orejas durante varios meses, abrir la puerta a quienes se incorporan al apoyo, contestar el teléfono, prender los fogones, sean de gas o leña, y mantenerlos encendidos, y conversar entre ellos mientras sacuden los platos y vasos que se utilizarán en el banquete del día siguiente.

Varias son las horas en que al ritmo de danzones o boleros, las mujeres, alborozadas platican, ríen, cocinan y lavan trastos,

cubiertas por los humos de sabores. La encargada de hacer el arroz, debe permanecer al lado de la cazuela, pues de otra manera éste se encela y termina por quemarse o no cocerse por entero.

Todos los presentes durante la preparación de alimentos deben estar contentos, pues si existen disputas o discusiones, el mole “se siente” y “se corta”, el pollo no se coce, y por ende, el sazón no aparece y los alimentos serán indigestos.

Pero también, en cualquier otra colonia del Distrito Federal en que todavía exista la antigua costumbre de cocinar habitualmente para la familia, el ritual deberá realizarse esmeradamente, bajo los efectos de la alegría, y la satisfacción por crearlo, pues de otra manera los guisos y postres no dejarán huella alguna en el paladar, pues ni siquiera los aromas inundaran el espacio, no se despertará el apetito y, por consecuencia, se degustarán con enfado dejando efectos desagradables para el espíritu y organismo de quien los consuma.

Parece oportuno anotar lo que menciona Alcina (1982: 182) acerca de que: *el mundo de los sentimientos y las creencias no sólo produce obras de valor estético y estable sino también arte como resultado de una ceremonia.*

Y es que no sólo de manera oral se puede transmitir la memoria ancestral, sino también con este tipo de ritos, que sus narraciones plasman la importancia de los conocimientos transmitidos de una generación a otra. Es por medio del lenguaje oral y corporal que se desencadena arte y cultura, con el lenguaje se logran conformar grupos sociales y alianzas, evidencia la revolución en su pensamiento.

Al abordar las creencias y la trascendencia de la muerte, el hombre tiene la posibilidad de detenerse a reflexionar el futuro,

así es como va generando cultura, conciencia de sí mismo, de condición humana y del mundo que lo rodea.

También resulta importante enfocar la comida mexicana preparada para estas mayordomías desde la concepción simbólica o semiótica de la cultura concibiéndola a partir de la mirada de Cristofanini (2011: 5) *como el conjunto de hechos simbólicos presentes en una sociedad; organización social del sentido como pautas de significados “históricamente transmitidos y encarnados en formas simbólicas, en virtud de las cuales los individuos se comunican entre sí y comparten sus experiencias, concepciones y creencias.*

Entonces, a toda forma de vida, de organización, o de prácticas sociales se adhiere la dimensión simbólica, pues ésta recubre el amplio conjunto de los procesos sociales de significación y comunicación.

Se puede deducir que esta ceremonia y su parafernalia en la Mayordomía del Señor de la Cueva se conceptualizan como tradición, aquella enseñanza que, de manera grupal o individual se comunica de una generación a otra, la disposición por transmitir patrimonio cultural en la pretensión de trascender, como la voluntad de continuidad que sugiere Ballart (2002: 29):

El legado, el patrimonio que se hereda, es una manera de mantener en contacto con el círculo social familiar, más allá de la muerte, una generación con la siguiente, y eso todo el mundo, quien más, quien menos, lo ha experimentado en propia carne.

Consiguiendo, a través de esa continuidad, descubrir que la vivido fructificó, pues dejó a su paso vestigios que sobrevivirán en la posteridad.

2.4 La comida mexicana y su preservación cultural

En principio, hemos de subrayar que se trata de preservación y no de conservación, porque estamos hablando de una cultura viva, dinámica, al preservar queremos mantener los valores, sus significaciones y resignificaciones, que le dan identidad a la comida mexicana. Aceptando que al estar la cultura en movimiento, los guisos van a sufrir más mestizajes, más fusiones, más variaciones, pero en esencia siguen siendo totalmente mexicanos, no pueden estar estáticos o conservados, pues entonces estaríamos hablando de un ente muerto.

En este contexto podemos encontrar a las festividades religiosas como los eventos importantes para los habitantes del Distrito Federal y demostrar que en estas comunidades tradicionales, la identidad sirve para protegerse de la globalización, de ese proceso que nos hace transmutar de ciudadanos en consumidores, alteración que se da en casi todo el globo terráqueo y que es consecuencia de cambios económicos, tecnológicos y culturales, por los cuales las identidades se alimentan de propuestas de los medios de comunicación masivos.

A pesar del arribo de una tecnología arrasadora, mientras los conflictos se agudizan en el campo, en lo económico y lo político; el refuerzo y la afirmación de la diversidad se dejan ver como la otra cara de la moneda por medio de los tradicionales platillos mexicanos. Por lo que, una vez leída La Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural (2001), que en su Artículo 7, afirma que:

“Toda creación tiene sus orígenes en las tradiciones culturales, pero se desarrolla plenamente en contacto con otras. Esta es la razón por la cual el patrimonio, en todas sus formas debe ser preservado, valorizado y transmitido a las generaciones futuras como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas, a fin de nutrir la

creatividad en toda su diversidad e instaurar un verdadero diálogo entre las culturas.

Podemos concluir que las fiestas familiares o patronales son fuentes que respaldan a las colectividades del Distrito Federal, la dinámica entre los dos aspectos de la cultura íntima que son el hogar y la comunidad, sirven como base para la preservación de las tradiciones, la ritualidad y la identidad, patrimonio cultural intangible que le da sentido de continuidad y coincidencia a estos grupos mientras desarrollan la creatividad.

Dentro de su cosmovisión se encuentra este pensamiento: *No importan los problemas, lo que importa es la convivencia y la unidad.* Con ésta, y toda su parafernalia ignoran, a propósito o no, a la industrialización de la comida mexicana, que en estratos sociales medios y altos, pone en riesgo este patrimonio, al que me referiré en el siguiente capítulo.

3. LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA ANTE LA INDUSTRIA DE LA COMIDA.

Esta sección resulta indispensable para expresar qué beneficios obtiene la industria de la comida rápida en México y si el consumo de ésta ¿provoca o no la pérdida de prácticas alimenticias? Así como a relatar el papel que juegan las familias ante la nueva industrialización con sus rituales y qué tan conscientes están de su consumo y procedencia de esos alimentos.

3.1 La industria de los alimentos rápidos

En esta etapa de modernidad e industrialización capitalista se han insertado valores desde la racionalización industrial, se defiende la productividad exigiendo rapidez, eficacia y altas ganancias, lógica del capital, carente de ética, en la cual está inmersa la sociedad mexicana.

En países como Noruega se invierte una suma significativa de recursos y esfuerzos a la protección del ambiente, inversión que se traduce en políticas ambientales eficientes. Mientras tanto, en México, la industria alimentaria encuentra un paraíso económico, político y social, pues aunque existe legislación ambiental, siempre hay manera de burlarla; para empresas como Monsanto, Mc'Donalds o Bayer, lo que menos importa es contaminar la calidad del aire, sustraer indiscriminadamente recursos hídricos, dañar la biodiversidad y hábitats, o explotar indistinta e irreparablemente los recursos naturales, sólo ven el beneficio económico inmediato, justificando sus acciones con el pretexto de que están generando empleos y reactivando la economía.

Como ya se anotó, el hombre mesoamericano, usaba los recursos de manera equilibrada, respetando las vedas y consumiendo cuando se podía cosechar, por lo que su dieta era variada, incluso los insectos eran alimento.

Sin embargo, el español influyó en el indígena no sólo con la aportación de nuevos elementos, sino también con su actitud no siempre positiva hacia algunos alimentos. Esta desaprobación puso al indígena en el dilema de conservar su identidad o dejar de ser indios, imitando o rechazando algunos guisos lo que ocasionó la pérdida de ciertas costumbres nutritivas.

En la actualidad, la conquista de los estómagos mestizados de habitantes de la ciudad de México, se realiza por medio de comestibles hiperprocesados, por ejemplo la sopa Maruchan¹³ o mal procesados, que sólo requieren de agua y unos segundos en horno de microondas, y listo para digerir, ¡se ha entrado a la modernidad, el sentido del gusto se ha perdido! La sopa cocinada por la abuela o la madre ha quedado desplazada por los productos industrializados y pasó a formar parte de la historia. De esta manera, las preparaciones tradicionales se pierden, y se transforman.

En términos estrictamente progresistas, todos los dispositivos, prácticos y discursivos que posibilitan y conforman el proceso de reproducción de la sociedad —desde los procedimientos técnicos de la producción y el consumo, en un extremo, hasta los ritos y ceremonias festivas, [...] pasando por los [...] esquemas del gusto[...]— se encontrarían inmersos en un movimiento de cambio indetenible que los lleva de un estado “defectuoso” a otro cada vez “más (cercano a lo) perfecto”. Echeverría (2005: 152)

¹³ Es pasta y verdura deshidratada y condimentada, sin información nutricional, dentro de un vaso de unicel que para prepararla sólo requiere agua caliente dejarla tapada por tres minutos.

La rapidez con la que se vive, no permite detenerse a observar las etiquetas de lo que se está consumiendo, menos aún a reflexionar qué alimentos pueden ser más beneficiosos para sí mismos, por que se hayan preparado higiénicamente, por sus técnicas de producción que no hayan perjudicado el medio ambiente o el bienestar animal, mundo desbocado en el que se acepta cumplimentar la dieta con nutrientes sintéticos de productos milagro que se anuncian en los medios masivos:

El progresismo puro se inclina ante la novedad innovadora (modernista) como ante un valor positivo absoluto; por ella sin más, se alcanzaría de manera indefectible lo que siempre es mejor: el incremento de la riqueza, la ampliación de la libertad, la profundización de la justicia, en fin, la “meta de la civilización”. Echeverría (2005: 152)

3.2 Las grandes cadenas de alimentos rápidos

También se ha invadido el apetito de los defeños, por medio de las franquicias de alimento rápido que con jóvenes empleados, ofrecen sus fríos y coloridos locales, con mesas sintéticas empotradas, y diversión para los niños, mientras se ingieren industrializadas hamburguesas, pizzas, ensaladas de pollo y bebidas gaseosas. En caso de requerirlo el cliente, también le hacen entregas a domicilio, alimentos de bajos nutrientes y altas calorías.

Esos consumos, están ocasionando que se pierdan muchas prácticas alimenticias del mexicano. Dice Echeverría (2005: 147-148) que:

La presencia de la modernidad capitalista es contradictoria en sí misma. Encomiada y detractada [...] El modo capitalista de reproducción de la riqueza social requiere [...] una infrasatisfacción

siempre renovada del conjunto de necesidades sociales establecidas en cada caso [...] sin una población excedente, la forma capitalista no podría cumplir su función mediadora [...] en el proceso de producción/consumo de los bienes sociales: necesita de ella para hacer que la compra y la explotación de la fuerza de trabajo les resulte “rentable” a los propietarios de los medios de producción.

Queda, quizá, la resignación de constatar con el maestro García Canclini (1995), que con la globalización y el crecimiento en la subordinación económica y cultural con Estados Unidos, el Estado Mexicano ha dejado de asumir muchas de sus funciones abandonándolas a manos de la iniciativa privada, que impulsa a la sociedad hacia el consumo, por lo que las identidades se construyen a partir de lo que proponen las televisoras y los consumos llegan a ser medios de distinción simbólica.

Si bien el modelo capitalista en términos económicos se puntualiza como una teoría política que pretende lograr la máxima reducción de la intervención del Estado, asociado al capitalismo y libre mercado, entonces podríamos decir que la comida mexicana se encuentra en riesgo debido al neoliberalismo instaurado desde 1982 en México con Miguel de la Madrid y sostenido por el actual presidente, Felipe Calderón quien en el Foro Económico Mundial de Davos, afirmó que: *en julio del año 2006, los electores mexicanos votaron por el libre mercado*¹⁴.

Él no ha implementado políticas que protejan a la agroindustria nacional, pues los productores no son recompensados de manera justa por su trabajo, no tienen condiciones idóneas para el cultivo, lo que orilla al país a la enorme importación de maíz y frijol, por la baja producción de estos granos en nuestro territorio. El día 27 de enero de este año doce, en el periódico Excelsior apareció esta noticia:

¹⁴ Durante su participación el viernes 26 de enero, 2007.

Legisladores del PRI presentaron ante la Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH) una queja por actos y omisiones ilegales e injustos que realiza el Presidente de la República, Felipe Calderón Hinojosa, y los secretarios de Sagarpa, Desarrollo Social, Salud y Hacienda por vulnerar el derecho humano a la alimentación de ciertos sectores de la población.

Por su parte el gobierno federal replica acusando al cambio climático de agredir a esas localidades con heladas e inundaciones o en otras con la mayor sequía en toda la historia del país. Basta escuchar o leer las noticias periodísticas para enterarse que la mitad del territorio nacional enfrenta escasez de agua para consumo y actividades productivas. Mientras otra parte importante pierde sus cultivos y su ganado por inundaciones debido a que las presas hidroeléctricas en manos de capitales españoles, sin prevenir la temporada pluvial, se mantienen al tope para su producción exitosa de electricidad que luego venderán a México.

Por si eso fuera poco, el periódico El Universal del 05 de junio de 2012, informa que: *El gobierno federal vetó por segunda ocasión el decreto de la Cámara de Diputados para crear un fondo de 15 mil millones de pesos que atienda los problemas que han dejado sequías, heladas e inundaciones en 26 estados del país.*

Debe recordarse que en diciembre del año once, diversos medios de comunicación dieron a conocer que padres de familia rarámuris se suicidan por hambre en la sierra Tarahumara. Y aquí resulta necesario acudir a lo que sostiene Bonfil Batalla y que a pesar de que lo escribió hace más de veinticinco años, resulta muy actual:

“El México profundo, entre tanto, resiste apelando a las estrategias más diversas según las circunstancias de dominación a que es sometido [...] Las formas de resistir han sido muy variadas, desde la defensa

armada y la rebelión hasta el apego aparentemente conservador a las prácticas tradicionales. (Bonfil, 2004: 11)

3.3 Las familias mexicanas ante los nuevos alimentos industrializados

La ciudad de México es la moderna capital del país, en la que por un lado el sistema alimentario está en riesgo por su escasa producción, por otro las mujeres integradas a la fuerza laboral ya no reproducen el gusto por cocinar.

Y en donde los cambios actuales que ocurren en nuestras formas de vida son híbridos como diría García Canclini (1989), ya que a través de los medios masivos de comunicación se incrustan ciertos valores en los respectivos públicos, lo que produce una mezcla de valores tradicionales con los que insertan los medios de comunicación y así, en poco tiempo, la comunidad llega a acostumbrarse y a vivirlo como normal o “moderno” y hasta necesario consumir, alimentos pre elaborados y comida rápida de las diversas franquicias asentadas en todo el Distrito Federal.

En el centro, la city, el lugar de la actividad incansable y de la agitación creativa, el “abismo en el que se precipita el presente” o el sitio donde el futuro brota y comienza a realizarse. Y, desplegada entre los dos, entre la periferia y el núcleo, la constelación de los conglomerados ciudadanos, unidos entre sí por las nervaduras del sistema de comunicación: el espacio urbano, el lugar del tiempo vivo que repite en su traza la espiral centrípeta de la aceleración futurista —y reparte también, sobre el registro topográfico, la jerarquía del dominio. (Echeverría, 2005: 152)

De acuerdo a investigaciones de mercado aplicadas por la Universidad del Valle de México,¹⁵ la población económicamente activa de hombres y mujeres, clase media¹⁶, entre 18 y 60 años, inmersos en una vida agitada, y debido al corto periodo de tiempo que tienen para comer los trabajadores de lunes a viernes, no les permite acudir hasta su casa a ingerir alimentos, por lo que tienen que consumir en puestos ambulantes, tiendas de conveniencia o cadenas de comida rápida.

Encuestas realizadas a niños de entre 3 y 11 años de edad¹⁷, clase media, arrojaron que los fines de semana, los padres dejan a los niños decidir en qué lugar comer, por lo que el consumo también se hace en lugares como Burger King, Carls Jr., y principalmente McDonald's encontrándose más identificados con este último porque les incluyen en la compra de su hamburguesa un juguete, y cuenta con áreas para el esparcimiento infantil.

Un estudio publicado por el periódico estadounidense *The New York Times* también dejó ver esta tendencia preferencial en agosto de 2007 pues: *los niños pequeños consideran mejor los alimentos si tienen la marca Mc Donald's en ellos.*¹⁸

Pero independientemente, de encuestas y sondeos, bastaría con que el lector acuda a uno de esos locales a observar el comportamiento de las familias, mientras los adultos platican y engullen sin apreciar el sabor, o se sumergen en un silencio cortante, un silencio que duele, ignoran a los niños.

Estos últimos aprovechan para comer de manera intermitente, dan un mordisco a la hamburguesa, sin detenerse, sorben el refresco que entre su festival de azúcar y burbujas les ayuda a

¹⁵ Exhibidas en el Foro de Investigación a empresarios del ramo, 24 de noviembre del 2011, en el plantel Lomas Verdes.

¹⁶ De 3 a 10 salarios mínimos

¹⁷ Zona Esmeralda, Chiluca, y Lomas de Atizapán

¹⁸ El estudio aparece en la edición de agosto de la revista *Archives of Pediatrics and Adolescent Medicine* en <http://www.niñosprefierenmcdonald's/ArchivesofP/28078/2007>

deglutir sin masticar, ni degustar, y corren hacia el área de esparcimiento mientras ríen y gritan, realizando este ir y venir durante todo el tiempo que permanecen en el restaurante.

3.4 Alternativas ante las nuevas formas y rituales de la comida rápida.

He de justificar que me detengo a realizar un análisis de McDonald's por ser éste un ícono de la comida rápida, que ha sido denunciado por contratar de manera eventual, sin prestaciones de ley, a empleados que obligatoriamente deben ser jóvenes, estudiantes, desde los 16 años de edad, muchas veces con salarios por debajo de los mínimos establecidos para el país.

Los aspirantes a laborar ahí pueden realizar solicitud vía internet. Bajo el pretexto de la productividad, les exigen rapidez, eficiencia, eficacia, quedándoles prohibida la formación de sindicatos, y por ende las huelgas, así como cualquier forma de negociación bilateral.

Y si bien la convivencia entre empleados está limitada por el patrón, entre los clientes, sucede algo similar. Conviven en el mismo espacio trabajadores sin derechos, y por otro lado, familias consumidoras que se ignoran entre sí, lo único que permea en ese templo es la ganancia como el ritual más fuerte.

Este sistema de producción es otra forma de racionalidad industrial, no sólo alimentos eficientes y rápidos, ésta se traslada a un consumo con una racionalidad semejante, la gente come rápido, sin mirarse, ni hablarse, ni detenerse a saborear los alimentos.

Con el mobiliario y los juguetes, surgen nuevos íconos, nuevos rituales, es un lugar en donde se exilia la comunicación y la coexistencia, pero se adquiere estatus¹⁹ ser cliente preferencial, permite ser distinguido en la sociedad en que el parroquiano se desenvuelve, ayuda a demostrar que se tiene más capacidad económica que los “otros” quienes validarán su condición superior para insertarse en ese mundo del *fast food*.

Ante este panorama, pareciera que los caminos se cierran para encontrar alternativas de reproducción de la comida mexicana. Sin embargo, aunque parezca una utopía, podría acudirse a generar una mayor conciencia alimentaria, para que los consumidores se planteen varias preguntas: ¿Qué es lo que están consumiendo?, ¿de donde provienen esos alimentos industrializados? ¿A que condiciones han sido expuestos, antes de llegar a su mesa? Y por último, ¿que consecuencias trae para sí mismo y para el medio ambiente consumirlos?

Y entonces podría tropezar con no muy gratas respuestas, como el saber que esos alimentos al ser hiperindustrializados ya no cuentan con los nutrientes originales; que han sido congelados por meses lo que lo hace a un alimento caduco y con muchos conservadores que sirven para aparentar buen color y textura, además de su alto contenido de grasas y calorías, por tanto dañinos a la salud.

Para que ese alimento genere ganancias a quien lo provee debe pasar por la explotación de varios individuos que tuvieron que

¹⁹ El Maestro Samuel Domínguez, describe: *Por eso cuando hablamos de Estatus adquirido, nos referimos a aquel obtenido por las personas gracias a su esfuerzo y habilidades, no son automáticos, sino que se obtienen por características, talento, acciones, esfuerzos y logros; en virtud de lo cual logra determinados resultados que la sociedad evalúa de acuerdo a ciertos criterios de valorización, haciendo posible que el individuo pueda llegar a adquirir un estatus más elevado. Por ejemplo, en ésta época, para adquirir arribar en la posición social está de moda consumir alimentos en los negocios llamados fast-food, o acudir a aquellos que lo hacen ver a uno como internacional: comida hindú, comida tailandesa o alimentos raros y exóticos como la oruga de Botswana [...] a pesar de que no sean agradables al paladar. En (Foro Comportamiento del Consumidor, 2001).*

ver con su producción y distribución, y conocer la última respuesta.

Esos edificios de dos pisos parecidos a una caja de zapatos, luciendo en ambos costados su enorme y amarilla *M* de “McDonald’s” requiere talar muchos árboles para generar materiales para sus envases de comida rápida y para cubrir la estrategia publicitaria con que se aprovecha de los niños: Unicel, papel y cartón que regresa a la ciudad convertido en toneladas de basura, por lo que sus cajitas felices resultan ocupadas por cucarachas y ratas que corren alegres porque se acrecientan sus unidades habitacionales.

Basta visitar la página electrónica de McDonald’s para enterarnos de que su red ha operado desde 1985, en México:

McDonald’s es la mayor y más conocida empresa de restaurantes de servicio rápido del mundo. Presente en 117 países, la red posee más de 32 mil restaurantes, en donde trabajan 1,6 millones de empleados que alimentan diariamente más de 50 millones de clientes.

Con su publicidad invita a disfrutar de “el placer del momento, a precio irresistible”, y aquí cabe la propuesta de Carl Sagan (1994: 46): *Nos absorbe la modernidad [...] las actividades humanas pueden tener efectos nocivos no sólo de orden local, sino también sobre medio ambiente global. Modernidad igual a placer inmediato.* Resume la necesidad de equilibrar, para que *la racionalidad pragmática, el sólo pensar en el beneficio inmediato, no obstaculice nuestro pensamiento.*

Es claro que durante los millones y millones de años de existencia del planeta nunca puso en riesgo su equilibrio, hasta la aparición del ser humano, resultando pertinente citar a Alfredo Marcos quien menciona:

La naturaleza sigue viva...se nos ofrece como visión y como recurso. Nuestros artefactos cabalgan a lomos de su dinamismo. Ha sido y sigue siendo [...] objeto de lícito disfrute y deleite, fuente de placer saludable para el ser humano. Y sigue mostrándonos su ferocidad en forma de catástrofe, de dolencia y muerte, sin que sea imprescindible nuestro concurso [...] también la mano del hombre muchas veces mejora, cuida, cultiva, que al menos en ciertas ocasiones prolonga y ramifica la capacidad creadora de la naturaleza, y trae al ser las más grata y valiosa de sus posibilidades: humaniza. (Marcos, 2001: 88)

En esta época consumista, se olvida que el único cobijo que tenemos es nuestro planeta, deambulamos violentamente, dejando de lado el medir actos irresponsables, que pudieran dañar a la madre tierra irreparablemente. Con toda razón Echeverría, citando a Heidegger, señala:

El racionalismo moderno, el triunfo de las luces del entendimiento sobre la penumbra del mito, {...} humanismo propio de la modernidad capitalista. (Echeverría, 2005: 151)

O bien, desde otro extremo, poniendo en nuestra vida más estrés del necesario e inventándonos nuevas formas de culpa, observamos noticias, periódicos y películas con catástrofes que acercan a la humanidad a su fin, provocándonos en contraparte, la prisa por vivir, por probar hasta el último mendrugo de satisfactores antes de partir, tratando de obtener fácil y rápidamente hasta la más mínima compensación, antes que se llegue al punto de carecer de ellas, pero además obedeciendo a la mercadotecnia con compras de pánico que prometen mejorar la imagen y el estatus, alejándonos de la realidad y simpleza de la verdadera vida sobre nuestro entorno.

¿Equilibrar?, nos es difícil, en esta era de modernidad. Ni siquiera podemos entender con misticismo a nuestro planeta. Lo tapizamos de cemento sin dejarlo respirar ni saciar su sed, lo inundamos con basura, lo perforamos para exprimir sus entrañas

de oro negro que refinado vuelve al planeta para vestirlo de cenizas y que sirve como pretexto para que sólo algunos disfruten del dinero que produce e invadan otros territorios que lo poseen. La única ocasión que nos arrodillamos ante él es cuando padece de movimientos torácicos.

Acaso ha quedado en el olvido que el agradecimiento es la memoria del corazón, y extraviamos las enseñanzas de nuestros ancestros cuando con respeto se dirigían a los cuatro elementos a pedirles les permitieran hacer uso de ellos.

Besaban a “la tierra” que contiene la memoria de la vida, mientras da el sustento, llamándole madre porque arrulla y provee de lo necesario. Veneraban a quien da aliento y vida “el viento” que mientras fricciona y arroja amorosamente a la tierra, en su recorrido veloz o reposado: fertiliza, transporta y limpia el ambiente, mientras genera nubes de vapor energéticas.

Reverenciaban “al fuego” de los rayos del sol que fortalecen lo que tocan despertándolos a la vida, fecundizando y transmutando. Idolatraban al precioso líquido contenido en mares, lagos, ríos o manantiales, que cuando cae como lluvia fertiliza con su savia.

Relegamos a nuestro planeta, que en su giro exacto por el universo, muda de piel, renovándose en cada ciclo estacional, motivo de vida y abundancia para sus huéspedes: los seres vivos en esta tierra.

Los antiguos, desde época prehispánica se postraban ante los cuatro elementos, ofrendándoles con flores y alimento, cantándoles, danzando, mientras inundaban el ambiente con copal y tocando el caracol que se asemeja más a un corazón latente, caracol inflado, al caracol divino que realmente debió constituir la esencia de lo mágico y de lo religioso, pues la antigua

filosofía mexicana explica al caracol como un signo de nacimiento, generación y origen, es decir, de la vida misma.

Rituales para tocar el dintel del tiempo y el espacio sagrado, que como mencioné, a la fecha se siguen procesando en las comunidades de Milpa Alta, Cuajimalpa, Tlalpan y Xochimilco por los agricultores: desde que preparan la parcela para la siembra, se bendice y alimenta a la tierra; las semillas son tratadas con respeto antes y durante la siembra, con la herencia de creencias ancestrales se les homenaja mediante danzas, y parafinas con fórmulas hereditarias secretas y mágicas, una vez que dan flores y frutos, con veneración se escogen los mejores para arrullarlos y obsequiarlos a los dioses, mientras desde débil garganta creen escuchar la vieja poesía mexicana, recopilada por Sahagún (1984: 322) :

Que yo me deleite, que no perezca.

Yo soy la mata tierna del maíz;

Una esmeralda es mi corazón.

El oro del agua veré.

Con cantos se acercan místicamente a la dimensión por la que se entra en contacto con el mundo divino y en la fiesta de alegría espiritual, antes de probar el primer bocado de sus alimentos de reciente producción piden por otros que no son la otredad: *por nuestros hermanitos que como nosotros tengan siempre el sustento, la choza, y la fe.*

De esos rituales, proviene el rico legado que nos dejaron los abuelos: la comida mexicana, que para preservarla, requerimos de ampliar nuestra cosmovisión, de reforzar el habitáculo del agradecimiento en el corazón de cada quien, para reconocer, humildemente, tanto a los cuatro elementos que contribuyen en su fecundación y su cosecha como a los campesinos y demás

individuos que con su labor consiguen que el alimento llegue cual arcoíris a nuestra mesa.

Se ha dejado que las grandes cadenas alimentarias llenen el vacío de los niños, no de manera eventual, sino cotidiana.

Se requiere analizar con sabiduría que el hecho de acudir a los alimentos rápidos, nos orilla a renunciar al suspiro, a la exhalación gozosa de aquellas comidas que se podían efectuar lentamente, que por sus previos olores que desprendía al borbotear en la hornilla conseguían despertar el apetito, pero que una vez llegado a la mesa su aroma hacía segregarse de más a las glándulas salivales, que según los doctores, al trasladar esos líquidos al estómago, es lo que permite una mejor digestión.

Y si bien, la Secretaría de Salud local en el Distrito federal, previene de la gravedad de la obesidad en los niños mexicanos, que sufren de mal nutrición, por déficit, o por exceso; ha implantado medidas para que en los planteles educativos se expendan alimentos con mayor valor nutricional, e imparte talleres también para adultos con problemas de obesidad, deja un vacío en sus anuncios publicitarios que carecen de llamado alguno a las familias para fomentar la alimentación casera.

Ahora ya son pocos los consumidores que se dan tiempo para acercarse al plato a disfrutar su aroma, masticar lentamente desde el primer bocado, para separar sus sabores en el paladar y evidenciar su exquisitez, esa lentitud al comer ha llegado a formar parte de lo rústico, de lo pasado de moda, y aunque Alfonso Reyes (1999: 27) dice que: *La sal llama la saliva / Y ésta la conversación*. La agradable charla de sobremesa que permite la asimilación sana de los alimentos, está en riesgo de quedar sólo en la pálida tinta de libros de cuentos y crónicas remotas, si no se consigue acrecentar la reproducción de la comida en casa.

Las alternativas para debilitar la tendencia alimentaria rápida, son concientizar a mayores generaciones de comensales, en el saber de que ingerir los alimentos naturales, cocinados en casa, resulta más higiénico, rico y saludable para el consumidor, pero además realizarlo bajo aquella idea de reconciliar a la razón con la imaginación como recomienda Schwarz (2008:19) cuando dice que si la razón se expresa por el concepto, la imaginación lo hace por medio del mito y cita a Duméry:

El mito instauro los valores, los nutre, los protege y los propaga. Es el mito el que comunica la vida, el que aporta la energía, la creatividad e incluso la irracionalidad [...] el que proporciona la base irracional sin la cual ninguna razón podría llegar a ser crítica, a falta de algo que criticar. Solamente la imaginación, sólo la acción, inventan. La razón aparta, poda, decanta, la razón analiza. (En Schwarz 2008:19)

Con todo el ritual previo en el cocinar se accede con más facilidad a la cohesión familiar, se consigue la transmisión de conocimientos gastronómicos que dan identidad al mexicano.

No es necesario, pero tampoco posible salir del trabajo y desplazarse de inmediato a casa para realizar toda la liturgia, proponer algo así resultaría quimérico en una ciudad caótica, como lo es el Distrito Federal.

Más bien, sin alterar el ritmo de vida de la familia, valdría designar sólo dos horas, del día de descanso, para cocinar, para expresar sabores y aire de texturas, entre todos los integrantes de la familia, al dividirse las actividades se hace más rápida la producción, pero además se logra el sentido de comunidad y la consecuente transmisión de saberes.

Así, cada integrante podría llevar alimentos preparados en su cocina, construidos éstos con la creatividad de toda la familia con

los cinco colores que recomiendan los expertos en nutrición: verde, blanco, rojo, naranja y morado.

Trasladarlos al trabajo o a algún jardín cercano y disfrutarlos con la conciencia de que además de que fueron preparados higiénicamente, se pueden ingerir recordando que alimentarse es vital y es más provechoso si se hace con satisfacción física y espiritual, como recomienda el sentir común originario: *más vale un plato de ejotes con mucho afecto, que repleto de carne con un rencor.*

Como expresa Schwarz (2008:18) *tampoco se trata solamente de rehabilitar creencias o valores pasados, sino sobre todo de innovar y transformarse hacia un nuevo entendimiento, hacia una visión diferente del mundo.*

Surge la urgente necesidad de que la condición humana se concientice a sí misma y a los pares del valor de nuestra cocina mexicana, que logra transmitirse de generación en generación y por medio de la narración oral.

No puedo evitar acudir a la referencia propia para aclarar que la reproducción de la comida mexicana consigue formar individuos con identidad, orgullosos de su tradición y sus usos y costumbres, aferrados a mitos y ritos que les permiten ser mejores humanos, por lo que consideré importante realizar esta tesis también desde mis propias vivencias.

Aunque mi madre no trabajaba fuera de casa, y siempre estaba con nosotros, se sentía culpable, porque la vida se le iba en cuidar sus labores, lo que compensaba contándonos historias a mis hermanas y a mí, alrededor del fogón mientras las llamas iluminaban su bello rostro invariablemente sonriente.

Las horas de comida eran sagradas, servía en la mesa de nuestra cocina, y para despertar el apetito, principalmente cuando había preparado sopa de verduras y cazón empanizado, que no era de mi total agrado, se sentaba a mi lado y conversaba.

Me complacía escuchar aquella historia de una mujer que cuando se le murió el marido, salía al medio día, corriendo por las veredas polvosas, esquelética, despeinada y gritando “*los diablos me siguen*” mientras sus inocentes, libres y hambrientos hijos de cinco, cuatro y tres años de edad, corrían sucios y raquíticos tras ella exclamando “*los diablos siguen a mi mamá*”. Con esa historia nos exhortaba a no desperdiciar la comida, pues decía que el no alimentarse bien puede volver a una loca.

Yo escuchaba atenta sus variadas historias, la mayoría de su pueblo, Jamiltepec, pues ella había crecido allí en la costa chica de Oaxaca y había salido a la capital a los 22 años, donde se quedó a radicar estando soltera, pero ya casada había ido a vivir a Coyuca de Benitez. Su trayecto por la vida había sido desarrollado entre mitos, por lo que entre sus saberes no faltaban los relatos asombrosos. Confirmando lo que sostiene Rojas (1999: 9)

Los mitos y las leyendas son la acumulación del quehacer inicial del hombre basado en la imaginación colectiva, y son un testimonio abundante de la infraestructura psicosocial de la comunidad que los produce. El mito es propiedad exclusiva de determinada comunidad, pues es su versión de los acontecimientos humanos y universales, y, por lo mismo, tienen sus divinidades propias y la creencia de que en sus localidades es el origen de la vida, del universo y del hombre.

Mientras mamá hacía las tortillas sobre el comal, trataba de entretener mi hambre rellenando la primera con un poco de sal, apretándola con sus dedos hasta dejarlos marcados en el maíz

humeante, bondadosamente me daba a comer mi *tlaxcalli*,²⁰ ¿cómo podría resistirme a esos exquisitos tacos en los que vertía tanto amor? Me hacía creer que cuando las tortillas se inflaban era porque tendríamos visita, y algunas ocasiones coincidían con la llegada de mi abuelita, que nunca traía las manos vacías, nos obsequiaba con unos maduros jitomatitos y chiles verdes.

¡Qué manjares aquellos!, cuando un artista logra una obra de arte, es porque conociendo a fondo las herramientas necesarias, las técnicas y los materiales apropiados para su elaboración, llega a través de su inspiración a realizarla, o sea que el arte consiste no sólo en la perfección de elaboración, sino en la armonía resultante, que constituye en sí un valor y que es también expresión de un modo de ser y sentir. Y, a pesar de que Alcina lo cataloga como un arte de poca categoría, señala:

Nadie discute la importancia de ser considerado *como un arte plástico [...] arte culinario [...] lenguaje portadores de mensajes que son comparables con los mitos [...] de ser cada uno a su manera, lenguajes que trascienden el plano del lenguaje articulado, sin dejar [...] de requerir, una dimensión temporal para manifestarse.* (Alcina, 1982: 277 y 278),

Mi madre y primer maestra, vertía toda su sensibilidad y creatividad en la cocina, machacaba con la ayuda del tejolote,²¹ en el molcajete,²² una salsa sazónada con ajos asados y unos cuantos camarones secos. Mientras en la cazuela de vientre oscuro, la lava de los frijoles cocidos con hierba santa escanciaba aromas de esencias magníficas.

Conforme mamá cocinaba me iba comentando en qué orden se debería preparar. Por ejemplo, de los frijoles primero había que limpiarlos, tener mucho cuidado de no soplar con la boca sobre

²⁰ Tlaxcalli (tortilla). (Montemayor, 2008).

²¹ Texolotl (piedra para moler la salsa). *Íbidem*.

²² Molcaxitl (molcajete, mortero, caja o bola de piedra para moler la salsa) *Íbidem*.

las semillas para quitarles el polvo o basura, *porque el aliento de las personas daña el espíritu de la semilla*. Ya enjuagados, deberían ponerse a cocer en la olla con cebolla y sal, una vez que estuvieran cocidos, con antelación freír en la cazuela unas rodajas de cebolla hasta que estuvieran negritas, extraerlas y poner la hoja de yerba santa, dos dedos de consomé, y vaciar los frijoles, machacándolos ligeramente, y bajar la flama para que no se quemaran.

En mi inocencia, no entendía la importancia de esas charlas con mamá, en las que ella me transfería el gusto por cocinar con poco dinero, arte, amor y respeto por los legados que nos daba la madre tierra. Algunas veces llegaba a preguntarle dónde había aprendido a hacer alguno de sus platillos y ella contestaba:

¿hay hija, creerás que no me acuerdo de cada uno?, algunos con tu abuelita, otros los aprendí cuando llegué a la Capital con tu tía Cata y su suegra que era española, muchos otros con vecinas de Coyuca de Benitez o Tecpan de Galeana. Pero eso sí es importante que sepas que mientras cocinas debes estar contenta, de buen humor y no está permitido estar triste, porque eso influye en el alma de tu guisado.

Al transmitirme sus saberes, mamá me estaba legando un patrimonio, como bien dice Bonfil Batalla (en Florescano, 1997: 31)

...todos los pueblos tienen cultura, es decir, poseen y manejan un acervo de maneras de entender y hacer las cosas (la vida) según un esquema que les otorga un sentido y un significado particulares, los cuales son compartidos por los actores sociales. La producción de cultura es un proceso incesante, que obedece a factores internos y(o) externos y que se traduce en la creación o la apropiación de bienes culturales de diversa naturaleza [...] Así se constituye el patrimonio cultural de cada pueblo, integrado por los objetos culturales que mantiene vigentes, bien sea con su sentido y significado originales, o bien como parte de su memoria histórica. [...] el patrimonio cultural no estaría restringido a los rastros materiales del pasado.

El sábado que antecedió a la Navidad, el trabajo de todos era en la cocina, pues mamá un día antes había preparado la masa, para que ese día mientras ella cortaba y paloteaba la masa, todos los demás, incluyendo a papá, estirábamos esa tortilla cruda, la poníamos a reposar sobre papel de estraza en mesas, *chiffonier*, tocadores, cómodas, camas y cualquier espacio plano, para que se orearan y después mamá los pudiera freír sin que absorbieran mucho aceite. A eso de las nueve de la noche podíamos sentarnos a disfrutar de los primeros buñuelos bañados en miel de piloncillo con anís y canela.

Desconocía que mientras saboreaba en jarrito de barro el té de canela con manzana, tejocote y caña, endulzado con piloncillo que era la loción del cariño de mamá; montaba ofrendas de días de muertos; adornaba piñatas, llenaba canastitas de colación; me fastidiaba con la procesión para arrullar al niño dios, o aprendía de mi mentora madre el punto de cruz sobre manta o yute, con multicolores hilos vela, lisos o matizados: estaba bordando lo que sería mi futuro.

No sabía que estaba aprendiendo a darle sentido a mi vida. Que con todos esos mitos, daba una cierta estructura a un mundo cada vez más desconcertante en el plano ético y moral. Que gracias a esos mitos podría enfrentar todos los problemas a lo largo de mi vida, afrontar la incertidumbre, resistir a la agitación social de este mundo cada vez más caótico, a este planeta desarrollado, e inundado de tecnología y desinformación y que esos mitos y rituales me servirían como rocas para romper el oleaje de la globalización.

Ignoraba que el mito contribuye a crear nuestra identidad y a aprender de nuestras raíces para aferrarnos a ellas, pero además desarrolla nuestra creatividad que no es simplemente la espontaneidad inocente de la juventud y la niñez; sino a la creatividad que debe estar acompañada por la pasión propia del adulto que es la pasión de vivir más allá de su propia muerte.

El origen oaxaqueño de mi madre permitió que la educación que nos brindara fuera a través de cuentos, leyendas, refranes, adivinanzas, métodos valiosos según los expertos en educación. Con ellos me dio identidad, consiguió que me concibiera orgullosa de nuestros orígenes, de nuestra cultura.

Con sus relatos irónicos, reflexivos, graciosos y a veces tristes, logró su objetivo, entretenernos, aleccionarnos y mantenernos unidas. Sus historias han sido un bálsamo para poder continuar caminando en estas calles que han perdido su olor a maíz. Entre las cosas que me llevan a ella, trato de retener en mi débil memoria sus aromas, sus voces armónicas que variaban al ritmo de cada relato oral.

Luego, entonces, es un hecho que fui beneficiada por las horas pasadas alrededor de la cocina mexicana, por la tradición oral, si a ésta la consideramos desde el punto de vista del poeta y novelista Carlos Montemayor (1996: 9) quien anota: *... la tradición oral es cierto arte de composición que en las culturas indígenas tiene funciones precisas, particularmente la de conservar conocimientos ancestrales a través de cantos, rezos, conjuros discursos o relatos.*

Con la educación vertida por mis padres, más mi historia de vida, influida a la vez por el concepto de mundo que manejo en mi interior, y por el concepto de mundo que predomina en el espacio, tiempo y lugar en que vivo, se ensamblaron los elementos suficientes para permitirme construir la identidad. Tal como Erich Fromm (2005: 291) sostiene: *esta necesidad de un sentimiento de identidad es tan vital e imperativa, que el hombre no podría estar sano si no encontrara algún modo de satisfacerla.*

La identidad de los individuos y de los pueblos es una necesidad básica, pues tener la capacidad de responderse ¿Quién soy yo? es tan imperativo como el afecto o la alimentación para que un ser humano o sociedad sea verdaderamente sano.

El riesgo que corre la sociedad al abandonar sus criterios de decisión, es la pérdida de identidad, pues según Bonfil Batalla: *la desindianización se cumple cuando ideológicamente la población deja de considerarse india [...] la desindianización no es resultado del mestizaje sino de la acción de fuerzas etnocidas que terminan por impedir la continuidad histórica de un pueblo* (Bonfil, 2004: 79). Se rechaza la parte indígena, la parte española, o ambas, se ignora o se olvida el linaje paterno y materno y en consecuencia el linaje cultural, provocando en los individuos una gran inseguridad.

Con lo que relaté de manera auto referencial, se consigue evitar el rechazo a la identidad. Mamá con sus narraciones nos enseñaba a concebir quiénes éramos y cuáles eran nuestras circunstancias. Por lo que cabría subrayar lo anotado por Moctezuma (2006) que en términos simples nos deja entender que la identidad son aquellas cosas, rasgos de carácter que una persona toma de otra que en algún punto admira e idealiza. Por eso la preocupación de Iturriaga (1998, Vol. II: 9): cuando dice: *la información oral quedaría más protegida si se conservara y transmitiera por escrito y no sólo por medio de los labios amables de nuestras abuelas, madres y cocineras integradas al calor familiar. Todos tenemos la responsabilidad de preservar las tradiciones gastronómicas.*

Si la identidad se consigue con la tradición transmitida por medios orales, responder cuál es mi identidad nos llevaría a buscar en imágenes, fragmentos, recuerdos, historias, relaciones con uno mismo y con otros. Pero la identidad también se fragua con los mitos. Mamá explicaba que el maíz era fuente de vida espiritual y material, que era una tradición y todos los mexicanos estábamos hechos de maíz, que todos los alimentos que nos legaron nuestros antepasados debíamos defenderlos.

Rememoré lo anterior no sólo como una alegoría, sino en afinidad con Iturriaga (1998:8) quien defiende: *la información oral quedaría más protegida si se conservara y transmitiera por escrito y no sólo por medio de los labios amables de nuestras abuelas, madres y cocineras*

integradas al calor familiar. Todos tenemos la responsabilidad de preservar las tradiciones gastronómicas. Por lo que creo que no es una utopía el imaginar que las familias del Distrito Federal, inmersas en épocas de tecnología arrasadora, de redes sociales cibernéticas, en que el contacto cercano entre humanos sólo se da por medio de una videocámara o por celular, podrían evitar el riesgo de que se pierda la comida mexicana.

Podrían replicar el gusto por cocinar en familia (sea de dos o más integrantes), cuando menos un día a la semana, y no solamente de mujer a mujer, sino también entre los hombres, pues en la actualidad hay muchos que disfrutan del cocinar de manera cotidiana, pero por el miedo a ser criticados, evitan comentarlo y hasta realizarlo.

Por medio de esta convivencia, se puede preservar la ritualidad, el mito, la tradición, la identidad que se halla dentro de nuestros guisos. ¿Por qué no rescatar lo clásico para la modernidad? Con esta práctica la población podría impulsar la defensa del sistema alimentario.

Pues, suponiendo sin conceder, que únicamente de la comunidad dependiera fomentar, mantener y conservar la ancestral comida, es de suma importancia recalcar que el hecho de que nuestra gastronomía se haya declarado patrimonio cultural inmaterial por parte de la UNESCO, obliga al gobierno mexicano a favorecer la salvaguarda y conservación de ésta, ante la grave amenaza que enfrenta el sistema alimentario mexicano, y que pone en riesgo todos los elementos de identidad, comunales y familiares, así como la probada eficacia nutricional de todo nuestro tradicional arte culinario.

Es un hecho que la comida mexicana, como lo demostré, contiene una enorme riqueza identitaria motivo que la ha llevado a ser decretada como patrimonio cultural de la humanidad, tal y como lo discurriré en el siguiente capítulo.

4. LA COCINA MEXICANA COMO PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD.

Esta sección, servirá para apuntar qué es patrimonio cultural para la UNESCO y con base en qué leyes determinó que la cocina mexicana es patrimonio cultural de la humanidad. Igualmente, insistiré en los riesgos y beneficios que enfrenta la comida mexicana al ser decretada como tal.

4.1 Qué es el patrimonio cultural de la humanidad.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) integrada por 193 países miembros y 6 asociados; a través de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación, promueve la colaboración de dichas naciones para garantizar, entre otras cosas, la protección de su patrimonio cultural, principalmente después de la destrucción originada por la Segunda Guerra Mundial, lo que nos lleva a pensar que, desafortunadamente, sólo se actúa en la protección después de un desastre.

En el mes de noviembre de 1972, dicha Organización decidió elaborar la tipificación, protección y preservación del patrimonio cultural considerado único para toda la humanidad, estipulándolo en la *Convención sobre la protección del patrimonio cultural y natural*, tal y como lo señala el:

Artículo 1

A los efectos de la presente Convención se considerará "patrimonio cultural":

*[...] obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza
[...] que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista
histórico, estético, etnológico o antropológico.*

Entendiendo por patrimonio cultural la herencia que nos es legada del pasado, que seguimos disfrutando en el presente y que por medio de su uso y reproducción transmitimos a las futuras generaciones, lo que lo hace excepcional en su aplicación mundial. Bienes culturales de los que podemos gozar de acuerdo a como se estipula en los Derechos Culturales, Declaración de Friburgo, adoptada el 7 de mayo del año 2007, y que en su Artículo 3 (Identidad y patrimonio culturales), inciso c), decreta:

Toda persona, individual o colectivamente, tiene derecho a: [...]c. a acceder, en particular a través del ejercicio de los derechos a la educación y a la información, a los patrimonios culturales que constituyen expresiones de las diferentes culturas, así como recursos para las generaciones presentes y futuras.

4.2 El patrimonio cultural inmaterial

El desarrollo de la gastronomía refleja la conciencia propia del hombre, pues, el comer le hace adquirir dimensiones espirituales desde sí mismo, desde su mundología.

La cocina prehispánica es un fiel reflejo de la forma en que los pueblos originarios de América veían al mundo, estableciendo una relación estrecha con los elementos naturales de su hábitat. En este contexto, Morín (2004: 104) afirma:

Efectivamente, esas sociedades llamadas primitivas, tienen una gran racionalidad, presente, de hecho, en todas sus prácticas, en su

conocimiento del mundo, difundida y mezclada con otra cosa, que es la magia, la religión, la creencia en los espíritus...

La cultura inmaterial, es protegida por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003); en su Artículo 2, señala:

Fracción 1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Si bien la cultura de una sociedad logra engrandecerse y es determinada, en parte, por el medio natural en el cual se desarrolla: los animales que cría, el terreno que cultiva, el agua que utiliza, los frutos y vegetales con que se alimenta, son parte de los recursos que el hombre encuentra a su alrededor y constituyen sus medios para subsistir, también conseguirá no sólo su reconocimiento en lo tangible, sino también en lo intangible gracias a que en la citada Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), también contempla, en el mismo Artículo 2, en su:

Fracción 2. El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes: a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; [...] c) usos sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales.

Para obtener esta defensa, el Artículo 2, en su fracción 3, concluye aclarando la estrategia que seguirá para salvaguardar dicho patrimonio, y que comprende, no sólo tipificar, sino investigar, documentar y proteger, a través de transmitir su importancia por medio de la enseñanza tanto formal, como no formal.

Concibiendo a la educación formal, de acuerdo a lo que señala Romero Brest (1987), como toda aquella que se imparte en escuelas reconocidas por dependencias gubernamentales y autónomas legitimadas, desde nivel básico hasta superior, se relaciona con la educación institucionalizada escolar.

Y en esta distinción del universo de la educación, también está contemplada la educación no formal, aquella que se otorga por medio de todo tipo de proceso educativo que se genera fuera del marco institucional que plantea: trabajar en espacios de intervención, explotar innovaciones y dar respuestas al cambio social.

Al igual que la formal, la educación no formal también está dirigida a niños, jóvenes, adultos y ancianos, procurando dar respuestas a necesidades concretas que no están cubiertas por ninguna figura prevista, en la aldea globalizada.

Por lo que resulta importante este punto incluido por la UNESCO en la promoción del patrimonio inmaterial, pues aunque este rubro se tenía olvidado entre los adolescentes, por fin se ha valorado e incluido desde la enseñanza primaria, tal y como lo señala la Revista de Educación (2011): *aprobado en la convocatoria de 2008 del Plan Nacional de Investigación, y que lleva por título El patrimonio y su enseñanza: análisis de recursos y materiales para una propuesta integrada de Educación Patrimonial.*

Y mientras en las escuelas institucionalizadas se obliga a impartir materias de concientización en ese sentido, para aquellos que no tienen acceso, o que lo han tenido hace mucho tiempo a la educación formal, ahora desde lo no formal, cada individuo en su propio proceso de vida podrá adquirir o reciclar conocimientos al respecto, que le permitirán generar criterios y actitudes a través de la experiencia y de su relación con el medio, lo que accederá a la mayor salvaguarda tanto del patrimonio tangible, como intangible.

Para la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial cuenta con varias características, referentes a diversos grupos culturales en lo:

- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo incluyendo usos rurales y presentes.
- Integrador, aquel que fomente un uso de cohesión social ya sea heredado por la propia comunidad, o que haya sido adoptado de otra, replicado desde su contexto y evolución.
- Representativo en lo intangible, que se reproduce en las comunidades de generación en generación, por medio de la transmisión de saberes de los hombres del conocimiento de técnicas, costumbres y tradiciones de esa colectividad, legado aún a otros grupos.
- Basado en la comunidad, ya que al crearlo, reproducirlo, y transferirlo lo legitiman como un bien intangible común, sin imposiciones externas.

Esto me sirve para interpretar que la cultura inmaterial se mantiene actualmente, en la ciudad de México, debido a tradiciones como los Días de Muertos, las mayordomías o fiestas

patronales, con la reproducción del ritual en la preparación de alimentos ancestrales. Esos elementos culturales intangibles, abstractos; no pueden experimentarse por medio de los sentidos, pero están presentes en estas costumbres y creaciones sociales que surgen de la interacción social.

También aquellos elementos de la cultura que son tangibles, concretos y que se experimentan a través de los sentidos, productos físicos de la conducta humana, o sea de la cultura material, a la cual no debemos verla independiente o ajena a los aspectos inmateriales.

Existe una relación muy íntima entre unos y otros, pues los elementos materiales existen primero en la mente del hombre en forma inmaterial y luego se desarrollan en su forma material, aunque éstos, a veces, no llegan a desarrollarse en productos físicos.

Los elementos materiales tomados aisladamente no nos dan una visión completa, al descontextualizarse impiden una completa comprensión. En cambio con una visión que abarque los valores, las actitudes, las normas, y las ideas se consigue observar que dan lugar a la cultura material en toda su magnitud. El conocimiento de un pueblo hay que buscarlo entonces en el análisis de sus manifestaciones culturales, tanto materiales como inmateriales, en su alimentación y en el ritual para elaborar estas viandas.

Por lo que ambas formas de cultura, material e inmaterial, son indispensables para lograr el conocimiento completo de un pueblo. Ahí radica la importancia de la Convención sobre Patrimonio Cultural Inmaterial, que sólo causará efectos cuando esté presente en todos los instrumentos de derechos humanos vigentes y en absoluto respeto bilateral entre toda la condición humana y el progreso razonable.

Sin embargo, es importante mencionar que a pesar de que todos los acuerdos multilaterales signados ante la UNESCO, deben ser incorporados y convertidos en ley automáticamente, por parte del país miembro en quien recaiga el acuerdo, el Estado Mexicano no ha procedido a legitimar la conservación del patrimonio cultural inmaterial; la legislación se encuentra frenada en el Senado de la República.

Entonces, cabe preguntarse, sin obtener respuesta, ¿cuáles son las causas que impiden que el Estado Mexicano amplíe su acervo o su colección patrimonial, si por un lado acuerda y ratifica instrumentos internacionales, como en este caso el patrimonio inmaterial y por otra parte no legisla, y ni siquiera actualiza la ya existente Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas que rige desde 1972?

El Estado, abandona sus obligaciones dejando en manos de particulares la vigilancia y preservación del patrimonio cultural, tal y como se comprueba al detectar que quien consiguió que la cocina mexicana fuera incluida en la lista del patrimonio de la humanidad, fue el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana conformado por exempleados de Conaculta asociados al Grupo Maseca, que fueron quienes elaboraron el expediente para sustentar dicha candidatura.

4.3 La cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad

La cocina tradicional mexicana fue decretada por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad, por su originalidad, historia, continuidad, autenticidad, diversidad, identidad, riesgos y proyección, quedando incluida de manera oficial en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la

UNESCO²³ bajo el título “*La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva —El paradigma de Michoacán—*” su designación consiste en que:

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

Claro que es elemental tomar en cuenta la aclaración que hizo el Director General del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Alfonso de María y Campos, al diario La Jornada:

Es muy importante dejar claro que la declaratoria abarca la comida tradicional de todo México. No debe confundirse con el ejemplo que se puso como paradigma, que es la comida de Michoacán. “Para que la cocina de un país, de una cultura, una civilización, como es el caso de la mediterránea o la mexicana, pueda ser registrada por la UNESCO, tiene que partir de una cocina regional; no se puede partir, en ningún caso en el mundo, si no tiene una base local. (Vargas, 2010: 2)

Basta rematar este punto, significativamente con lo vertido por Iturriaga (2002), cuando dice que *al distinguir: una cocina de gastronómica se entiende que hay en ésta un conjunto estructurado de conocimientos y de prácticas, relativos a ciertos ingredientes y utensilios particulares, cuya finalidad es el placer de los cinco sentidos en orden de importancia: gusto y olfato, tacto y vista y oído.*

²³ En la Quinta reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre del 2010.

4.4 La elección de la cocina mexicana como patrimonio cultural, riesgos y beneficios

En la descripción que se observa en el portal electrónico de la UNESCO se cita que *"La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales"*, lo que asociado a su diversidad biológica y cultural, sus estéticas, sus cosmovisiones, mitos e imaginarios, favoreció a su declaratoria que permitirá la conservación y salvaguarda de este delicado patrimonio.

Según el Censo poblacional de 2010, realizado por el Instituto Nacional de Geografía Estadística e Informática, somos 112,336,538 mexicanos, entre los que predomina el habla castellana, pero existen otras diversas lenguas en lugares apartados; y a pesar de no poder reconocernos en el lenguaje con otras comunidades lejanas, resulta importante saber que nos podemos sentir identificados entre sí, gracias a nuestra alimentación: chile, maíz y frijol.

Sin embargo, la producción de estos alimentos está enfrentando varios riesgos, por una parte las sequías e inundaciones obstruyen la siembra, en otros sitios los campesinos que cultivaban el maíz se enfrentan a los altos precios de la semilla, la escasez de riego y de fertilizantes y la invasión de plagas, lo cual provoca la migración de los hijos y el hecho de que no exista la continuidad de la siembra.

Ello, aunado a la mercantilización de nuevos productos transformados genéticamente, pone en riesgo los rituales y prácticas de su cultivo que nos impide terminar la cadena de esta cocina mexicana de símbolos, valores y sentido. Pérdida mucho más grave que el quebranto económico; en términos culturales desemboca en toda una merma de sentido, símbolos, valores, y

todo lo que está inscrito en el cultivo: la preparación, el ritual, la comida, la familia.

Además de la amenaza en la progresiva subordinación alimentaria creciente, por la importación de maíz, en desleal competencia por medio de empresas especuladoras como Cargill, Monsanto y otras subsidiadas por Estados Unidos, que conlleva el riesgo aparente de granos para consumo o siembra transgénicos que no han sido lo suficientemente estudiados y pueden traer posibles consecuencias en detrimento de la salud del consumidor final.

Por lo que el revalorar internacionalmente la cocina mexicana, puede llevar a enaltecer los productos regionales a un rango reconocido, provocando su mayor demanda no sólo local, sino al exterior, el que puedan comerciarse a muy buenos precios y por ende encumbrar la producción de éstos impulsando la agropecuaria mexicana, en mejores condiciones laborales y económicas para el trabajador del campo, lo que evitaría su éxodo.

El otro peligro para nuestro arte del guiso es que México está abierto a una comida culturalmente más diversa que antes, como fenómeno mercadológico, con la racionalidad de las industrias nos permite pensar en la imposición de determinadas modas y gustos, pero que dan estatus aunque sean lejanas y no reconocidas por el paladar mexicano. Propiciando así, el olvido de las cocinas regionales, pues la población aumenta su preferencia y consumo de comida “chatarra” respaldada por su penetrante mercadotecnia, así como por la invasión de comidas rápidas surtidas, incluso a domicilio, por cadenas de franquicias extranjeras.

Y aunque no se compensa del todo ese riesgo, se encuentra con la frágil defensa que hacen fondas y loncherías existentes a lo largo y ancho del territorio central, reproduciendo la comida mexicana.

Por lo tanto, su preservación se le debe agradecer a los cocineros de esos lugares, pero también a las guisanderas de fiestas y ceremoniales de barrios, pueblos y colonias del centro del país y a quienes nos halagan con la venta de tradicionales “antojitos mexicanos”, así como a las familias, tradicionales o no, que aún salvaguardan el cocinar para sí y sus allegados.

Si bien, tanto en fiestas patronales, como las familiares de Navidad, celebraciones de XV años, bodas, bautizos; todavía podemos observar que los alimentos que nos han sido legados por los ancestros aún permanecen vivos, también notamos que la cocina mexicana es algo más que preparaciones indígenas conservadas intactas a lo largo de los siglos.

A medida que el tiempo corre, se han ido incorporando nuevos elementos a la gastronomía mexicana, no sólo en su uso cotidiano, sino en el mundo de la alta gastronomía. Si fue declarada por la UNESCO, se debe precisamente a su autenticidad, pero también a su gran capacidad de evolucionar, de desplegarse, cambiar con una base propia. Pues en el caso del patrimonio cultural inmaterial no se persigue lo mismo que con lo tangible, el cual no debe ser alterado.

Este patrimonio no está estancado pues está confirmado por la UNESCO que mientras se transmite de generación en generación el patrimonio cultural intangible se rehace.

Para muchos pueblos, el patrimonio intangible impregna cada aspecto de la vida del individuo y está presente en todos los productos del patrimonio cultural –saberes, objetos, monumentos, sitios y paisajes-, la cultura material de un lugar puede depender de la cultura o patrimonio intangible siendo la expresión llevada a la manifestación concreta de las formas de la cosmovisión del mundo de esa parte del planeta.

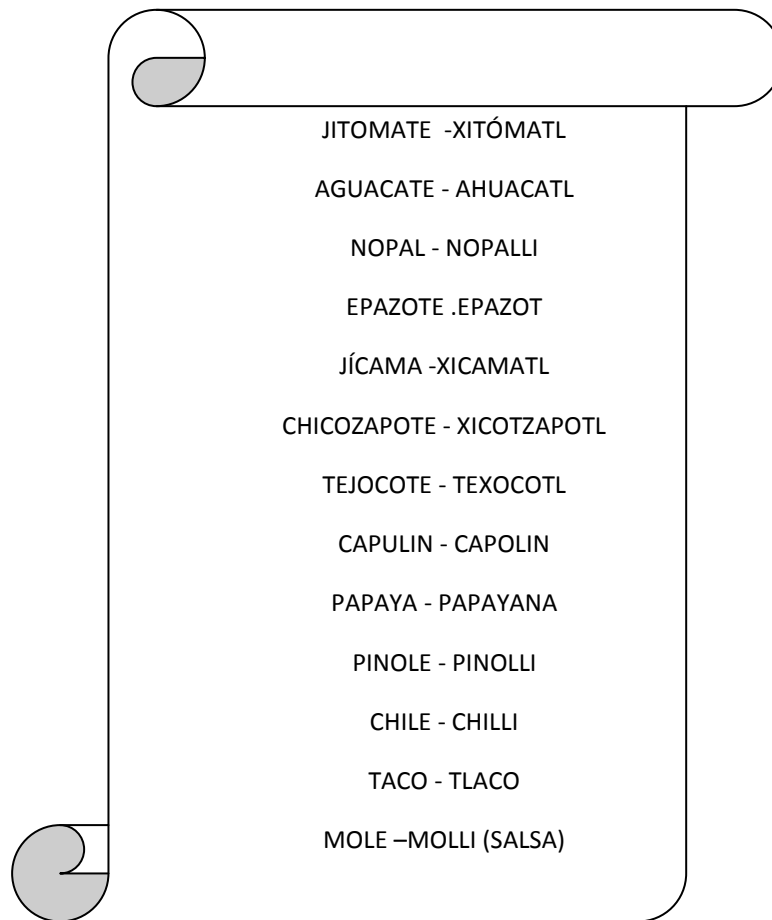
Aparentemente la determinación de la UNESCO para valorar el patrimonio intangible como sujeto de atención y tratamiento jurídico y político, surge a medida que la globalización de los mercados, de la tecnología y de la información ha abierto el campo a repensar una nueva valoración de dicho patrimonio.

Porque aunque la mayordomía de la que hablé en el capítulo segundo, mínima muestra de un modelo, aún no se ve tan fuertemente amenazada pues los mayordomos están asegurados hasta el año 2030, sin embargo, está en riesgo y a punto de extinción en su lengua, como informa la delegación política de Iztapalapa en su página electrónica:

Según el censo de 2000, el total de hablantes de lenguas indígenas que habitaban en Iztapalapa fue de 32,141 personas, de las cuales la amplia mayoría habla español. Las lenguas indígenas con mayor presencia en ese periodo censal fueron la náhuatl, con 4 mil 451 hablantes; la mixteca, con 4 mil 390; la lengua otomí, con 2 mil 564; y el idioma zapoteco, con 2 mil 569.

Es necesario tomar conciencia de que no sólo se pierde una lengua, sino toda la enorme riqueza que abarca y que encierra dentro de ella su historia, la cultura en sí y finalmente se pierde una cosmovisión del mundo, una forma de darle sentido a la vida.

En el Distrito Federal, en nuestra subsistencia de uso cotidiano, a cientos de años de su mestizaje, contenemos un sinnúmero de vocablos en náhuatl para llamarle a los diferentes alimentos o elementos de la cocina, ejemplo:



Conoceremos la trascendencia del riesgo de perder el náhuatl, cuando estemos conscientes de que el lenguaje evidencia la revolución del pensamiento, por medio del lenguaje se logran conformar grupos sociales y alianzas, el medio para desencadenar arte y cultura es el lenguaje oral y corporal.

Y es necesario también reflexionar en el sentido de que no solo de manera oral se puede transmitir la memoria ancestral, también podemos transferirla por medio de la parafernalia que se lleva a cabo en la preparación de los alimentos cotidianos o ceremoniales, sazonados en cazuelas de varios siglos, este tipo de ritos, que cual narraciones plasman la importancia de los conocimientos transmitidos de una generación a otra y que continúan acrecentando la diversidad cultural.

Claro está que habría que recordar que la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural en su Artículo 7, afirma:

“Toda creación tiene sus orígenes en las tradiciones culturales, pero se desarrolla plenamente en contacto con otras. Esta es la razón por la cual el patrimonio, en todas sus formas debe ser preservado, valorizado y transmitido a las generaciones futuras como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas, a fin de nutrir la creatividad en toda su diversidad e instaurar un verdadero diálogo entre las culturas.”

Luego, entonces, resulta importante preservar la tradicional cocina mexicana ya sea desde la comida cotidiana, o desde las diversas fiestas familiares, patronales o tradicionales, apelando a Durkheim (2002: 667) quien sostenía que en los ritos: *se reafirman a intervalos regulares los sentimientos e ideas colectivas que constituyen la unidad de la personalidad colectiva.*

En la época prehispánica el pozole era considerado un platillo típico de fiesta, comerlo era todo un ritual para el gran *tlatoni* Moctezuma, se condimentaba con variados ingredientes; Díaz del Castillo sostiene que se preparaba con carne humana. Esto último lo menciono con las reservas del caso, como anota Garza (1991: 11):

... los documentos que nos legaron los primeros hombres occidentales que tuvieron contacto con la civilización mesoamericana son de valor incalculable por la riqueza de datos y la extraordinaria información que contienen; sin embargo, hay que evaluarlos con mucho cuidado debido a que influyeron en su realización intereses y propósitos específicos que le restaron objetividad.

Otros mencionan que al pozole se le guisaba con carne de *xoloitzcuintle*. Pero sea una u otra la realidad, actualmente se sigue

consumiendo, pero con otro tipo de carne, principalmente el 15 de septiembre, la modernidad lo que hace es nutrirse de lo clásico, pero dándole identidad, no pierde contacto con lo antiguo.

En la actualidad, nuestro pozole es preparado con maíz *cacahuacintle*,²⁴ previamente nixtamalizado,²⁵ y que una vez que empieza abrir como flor sobre la espuma, se le adiciona la carne de cerdo o pollo para que se recueza en ese caldo al que se le añadió chiles anchos molidos, cebolla, sal, ajo, clavo y pimienta. Ya servido a la mesa de manera individual, se condimenta con orégano, cebolla picada, rábano, lechuga, aguacate y chile piquín.

Al observarlo vertido en un plato hondo de barro, ejerce una atracción inevitable a la vista, pero entonces sus vapores percibidos por el olfato, logran un impacto irremediable. Después el tacto se estimula sólo con frotar el orégano en las manos para que se disuelva sobre él. Beber y masticar la primer cucharada halaga al gusto y al recorrer por nuestro organismo inicia a incitar el cuerpo, que se excita más al escuchar el primer mordisco de la tostada que vestida de crema y ataviada de queso rayado cruje alborozada.

Entonces, resulta preponderante aguzar un poco más los sentidos para descubrir qué más encubre ese misterioso plato de pozole, y puedo ver la mano de los ancestros que consiguieron crear y diversificar el maíz y el chile; al progreso de la mente humana al encontrar el fuego para que las proteínas de la carne fueran digeribles; el perfeccionamiento de la percepción al combinar

²⁴) El *Cacahuazintle* o *Cacahuacintle* (del náhuatl *cacahuacentli* 'mazorca o piña de cacao, maíz como cacao', de *cacahuatl* 'cacao' y *centli* o *cinli* 'maíz en mazorca') es una variedad de maíz originaria de México, de mazorca grande y grano más blanco, redondo y tierno que el maíz común. (Montemayor, 2008: 99)

²⁵ Este proceso de nixtamalización consiste en que la noche anterior al guiso: Al maíz pozolero (morado o blanco) se le pone a hervir en seis litros de agua, por cada kilo del grano, con dos cucharas soperas de cal(óxido de calcio) por 30 minutos o hasta que se le retire fácilmente la cascara en una olla con capacidad de 10 litros o más. Se retira la olla del fuego y se le llena con agua fría. Al día siguiente, se lava el maíz varias veces frotándolo para retirarle toda la cascara posible, ya limpio se pone a cocer nuevamente. (Montemayor, 2008: 88)

ingredientes que permitieran, además de un mejor sabor, una mejor digestión; descubro al alfarero que consiguió crear el recóndito cajete en que se sirvió y la olla en que se cocinó.

Veo varias épocas: la mesoamericana, la colonial, la contemporánea; también mestizaje, ese platón me invita a viajar por varios continentes en el maíz, el chile y el aguacate: al americano. En el orégano y la lechuga al europeo; en el ajo, la cebolla y el rábano al asiático.

Pero en ese pozo también se advierte el trabajo de otros hombres que hicieron posible la producción y distribución de esos alimentos, me propone texturas, colores, olores, sabores.

Insinúa la ritualidad desde que el maíz se puso a cocer en cal un día antes de cocinarlo al fuego, se percibe la mano de la cocinera que en su proceso colocó sensibilidad, atención, apego a la olla mientras la carne y el maíz se recocían al fuego, unidos en un concierto de burbujas y utensilios.

Allí está la guisandera que con respeto pica finamente al rábano, la lechuga, la cebolla y el aguacate, agujonea al caldo mientras le vierte chile ancho asado y molido, generando con la vianda afecto y maestría, pues cocinar es un arte y un acto de amor que demuestra en todo su ceremonial mientras lo sirve en ese pozo profundo para que yo lo deguste y me sienta identificada como mexicana.

Esta experiencia me hace descubrir a mujeres y hombres que simbolizan su concepción del mundo y de la vida reflejándolas con sus guisos y consumos, desde donde van construyendo su proceso histórico, preservando el patrimonio cultural con su ritualidad y que en la coyuntura actual encontraría un equivalente laico en las conmemoraciones nacionales, por eso el verde de la

lechuga y el orégano; el blanco del maíz, el queso y la crema; el rojo de los rábanos y el chile.

No cabe duda de que en nuestros días, tanto en las culturas campesinas, criollas, y mestizas; el maíz es un producto muy presente en su dieta, por eso se hace ineludible su preservación. La arqueóloga Linda Manzanilla sostiene que los teotihuacanos, ocho siglos antes de que llegaran los mexicanos a Tenochtitlán, Teotihuacán hacía tortillas para 125 mil habitantes que tenía.

Si en esta época, en el Distrito Federal comemos cinco tortillas por persona diarias, y según el Instituto Nacional de Estudios Geográficos e Informáticos el censo de 2010 arrojó que somos 8'851,087 de habitantes; entonces necesitamos al día 44,255,435 tortillas de maíz, más chile y frijoles para acompañarlas: *El mexicano ciento por ciento/ Vive de maíz, [...] frijol y pimiento*. (Moreno, 1997:27)

Entonces tendríamos que detenernos a pensar que las magnitudes son gigantes y que para la producción de cada producto alimenticio se necesita una gran cantidad de individuos para producirlos, medios de transporte y multitud para distribuirlos.

Estos son los tipos de datos que hay que estudiar para poder entender cuál es la estructura en que se da una sociedad, si no entendemos cómo se produce, cómo se transporta cómo se vende, cómo se consumen los alimentos, entonces estamos perdidos pues no entendemos nada de la historia de nuestros pueblos ni cuáles son los conceptos que nos da este panorama.

Por lo que la declaratoria de la cocina mexicana, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, podría ser un conflicto, si es que se monopoliza en la alta gastronomía, exigiendo a nuestras cocineras tradicionales que preparen los alimentos con "higiene" e inician por prohibirles realizar las salsas

en molcajete, sólo pudiendo acudir a la licuadora para molerlos. Esto afectaría y arruinaría nuestros sabores y nutrición pues el filo metálico elimina propiedades a los alimentos, además de demeritar su sazón.

Y el otro riesgo es que si se acapara su construcción sólo para aquellos que estén asociados al Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana que, aunque en sus objetivos está el: *preservar el tronco común de productos, prácticas y conocimientos, y promover la expresión de corrientes innovadoras, que garanticen la continuidad de la gastronomía mexicana*; termine por abrir la puerta para que la tortilla sólo pueda ser expendida por el Grupo Maseca (GRUMA), socio de dicho conservatorio y patrocinador oficial que promovió la candidatura de nuestra cocina ante la UNESCO.

Estamos viendo que la responsabilidad del Estado Mexicano en torno al patrimonio es muy grande pero resulta que desde el peso del capital privado se producen aportes para todo México pero que redundan en beneficios para ese mismo capitalista.

Si bien dicha declaratoria podrá contribuir a la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial, su preservación, si es real, fomentará, al mismo tiempo, la comprensión mutua y el respeto a la creatividad de la condición humana.

Con mayor razón cuando la mujer que cocina, es mal vista por sus pares feministas, pues para éstas no es liberador seguir pegada al fogón, algunas la llegan a aconsejar acerca de qué productos precocinados comprar o en qué franquicia de *fast food* consumir, sino además la menosprecian por ser escuetamente “*una simple ama de casa*”, o bien si es su compañera en el trabajo, la utilizan cual sirvienta: *¡Tú que cocinas hazte los tamales para la fiesta del Día de la Candelaria! Para la fiesta de fin de año te cooperamos entre todas, nos dices cuando dinero necesitas, pero tú haces los guisados para la taquiza.*

¿Porqué aceptan gustosas que “la simple ama de casa” cocine para ellas y aborrecen qué lo haga para su esposo?.

Algunas de estas activistas olvidan que en 1974, Sor Juana Inés de la Cruz, fue nombrada la primera feminista de América. Prestigio que se ganó a partir de sus obras, tales como la redondilla *Hombres necios que acusáis*. Sin embargo, aun y con atribuírsele ese título, se rescata que ella aparte de intelectual y poetisa, era una mujer que sabía disfrutar los sabores, y gozaba al cocinar.

Noemí Atamoros (1975: 94), en el libro que dedica a esa escritora, nos narra:

No fue ajena Sor Juana a la elaboración de las cocadas, empanadas, rompopes, yemitas y tantas otras delicias elaboradas en los conventos del siglo XVII. Lo prueban los muchos obsequios de esa clase enviados por ella a protectores y amigos.

Pero no sólo eso, Sor Juana también fue catalogada como feminista por su famosa Carta a Sor Filotea de la Cruz; texto en el que igualmente podemos apreciar su actividad en la cocina, tal y como Francisco García Chávez (2000: 88) lo recoge en la *Respuesta de la Poetisa a la muy Ilustre Sor Filotea de la Cruz*, donde habla de los descubrimientos naturales que ha encontrado al guisar y refiere: *Bien dijo Lupericio Leonardo: Que bien se puede filosofar y aderezar la cena.* Y qué decir de sus meditaciones de física experimental aunadas a su familiaridad con la cocina cuando en la misma carta narra:

Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver

que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una por sí y juntas no.

Todo ello se ve completado con su *Libro de cocina Convento de San Jerónimo* (2000) que dedicó a una de sus hermanas, y fue publicado casi 300 años después de su muerte. Y donde, en todo su esplendor, recrea una a una de las recetas conventuales que dieron origen a la fama de sus postres.

Luego entonces, si algunas mujeres que han enarbolado la bandera en defensa del género femenino han aceptado a esa poetisa como el primer ejemplo de su élite, la pregunta obligada sería por qué estas feministas atacan verbalmente a toda mujer que ose aceptar que cocina aconsejándole, con mirada despreciativa, que deje de ser “feminena”, y rompa las cadenas que la atan al fogón, que se supere y se decida a vivir.

Cuando bien, estas amparadoras de mujeres podrían seguir el camino de Décima Musa y, tal como ella enseñó a aderezar postres, unirse a ella almibarando su expresión, respetando a la prójima, evitando comportarse como “feminazis” y decir:

-Lisonjeada, oh hermana de mi amor propio. Me conceptúo formar esta escritura del Libro de Cocina y ¡qué locura! [...] luego vi lo mal que copio.

Para concluir, podríamos decir que algunas feministas que dicen estar en contra de la discriminación a la mujer, resultan ser las peores enemigas de su género, etiquetando, subyugando, ridiculizando a la mujer que cocina, sin darse cuenta que ésta todavía tiene un lado humano que la lleva a guisar por deleite, por darse de comer rico, y que resulta ser sierva de sí misma por que se ama, cuando no necesariamente guisa por obligación.

Que esa mujer en cada platillo que realiza hace arte, efímero, pero arte, pues cada platillo lo construye con creatividad, invención, fruición, complacencia y regodeo en la mayor satisfacción al saborearlo para sí, pero también al descubrir cómo se dilatan las pupilas y despierta júbilo y sensualidad entre los invitados a su mesa. Y entonces estas mujeres feministas descubrirían a una guisandera haciendo esta analogía con la obra de la décima musa:

*En perseguirme, Mundo, ¿qué interesas?
¿En qué te ofendo, cuando sólo intento
poner bellezas en mi entendimiento
y no mi entendimiento en las bellezas?
Yo no estimo tesoros ni riquezas;
y así, siempre me causa más contento
poner riquezas en mi entendimiento
que no mi entendimiento en las riquezas.
Y no estimo hermosura que, vencida,
es despojo civil de las edades,
ni riqueza me agrada fermentada,
teniendo por mejor, en mis verdades,
consumir vanidades de la vida
que consumir la vida en vanidades
(de la Cruz, 1979:189)*

Serviría para recordarles a las “*feminazis*” que modernizarse no es olvidar las raíces o perder la identidad. Que la cultura gastronómica por rústica que sea contiene una riqueza nutricional y espiritual inmensa y tentadora.

Olvidar nuestra comida mexicana no es digno de alabanza, si la base que inspiró la declaración de los derechos humanos, a la que ya me referí, es la de la revolución francesa: igualdad, fraternidad, solidaridad, por lo que se plantea que todos somos ciudadanos, y tenemos derecho a gozar pero también a participar debemos contribuir pues eso permitirá salvaguardar tanto por parte de la condición humana como por parte del Estado, a nuestra cocina

mexicana. Su preservación, transmisión y protección, conquistando con ello la democracia cultural, como propone Lucina Jiménez (2006: 168):

...una democracia donde los muchos, [...] no sólo tengan el derecho de ser convidados, a lo que los demás crean, sino de construir ciudadanía cultural, entendida como la capacidad individual y social de participar activamente en la creación de significados y en el destino cultural, democrático de la nación.

REFLEXIONES FINALES

En el cuerpo de este texto, tan solo se abordó una mínima parte de la importancia de la tradición, el mito, el ritual, la identidad y la cohesión que se consigue con la cocina mexicana, pero es suficiente para concluir en algunas vertientes. La primera es el hecho de resaltar que en Mesoamérica el ser humano no era el centro del universo, los mesoamericanos vivían en comunión con el universo.

A eso se debe que los mexicas aportaran conocimientos y productos de gran valor para el mejoramiento de la alimentación, así como para el deleite del paladar. Uno de ellos, la *nixtamalización* o proceso de curación del maíz con cal, técnica prehispánica que permitió multiplicar los platillos (tacos, enchiladas, chilaquiles, sopes). Esta práctica, según la antropología física, está vinculada con la dentadura de nuestros ancestros, pues la cal lograba la asimilación del calcio en el organismo del ser humano y la molienda en metate conseguía preservar sus cualidades del maíz.

Como otras culturas del mundo, legaron el saber de que cada producto al cocinarse, varía su sabor según los ingredientes, tiempos y utensilios que se usen en su preparación. A nosotros nos tocó corroborar que una salsa hecha en molcajete consigue un sazón diferente y enriquecido, al punto demeritado que se alcanza cuando se muele ésta en una licuadora.

Además, nos transmitieron el ritual, mediante el cual se consigue realizar un resarcimiento moral. Llevar a buen fin un guiso requiere de ritualidad y convidarlo consigue la congregación ya sea en ofrendas, mayordomías, fiestas patronales, convivios familiares, reuniones en las que la condición humana consigue acercarse a la comunidad y reafirmar, entre sí: su sentir común.

México es un país que vive un acelerado ritmo de transformación, encaminado a una modernidad, por eso resulta de suma importancia la preservación de su comida que, al elevar la demanda de nuestros productos, induciría a ejercer presión para que el gobierno federal, sepulturero de la agricultura campesina, evite un mayor deterioro del sistema alimentario nacional.

El Consejo Nacional para la Cultura y el Arte (Conaculta) no debe dejar únicamente en el expediente estático la declaración de la comida mexicana como patrimonio cultural de la humanidad, sino que debe encargarse de preservarla por su importante biodiversidad y cultura, buscando que el gobierno federal, por medio de sus diversos organismos agrarios, garantice la producción de alimentos que en su trilogía chile, maíz y frijol consiguen equilibrar la dieta, incluso la de los más desposeídos.

Por lo que resulta de suma importancia que Conaculta²⁶ promueva nuestra comida mexicana, aun y cuando el patrocinador de la postulación de patrimonio cultural ante la UNESCO haya sido Grupo MASECA, empresa reconocida por el demérito que ha hecho del grano ancestral en sus harinas hiperindustrializadas que, al no moler el maíz con piedra sino con metales, consigue que éste pierda la correa y por ende sus proteínas.

El conservatorio de la cultura gastronómica mexicana es un organismo que podría desarrollar una tarea de gran utilidad si cumpliera el objetivo para el que fue creado: salvaguardia de las raíces, la identidad y la continuidad de la gastronomía de México. Gloria López, ex funcionaria de CONACULTA, asociada, entre otros, a Grupo MASECA, si se apegara a cumplir con coherencia los fines de su organismo al difundir y promover la preservación de dicha gastronomía mexicana, sin reserva de monopolio alguno, fortalecería la declaración de la comida mexicana como patrimonio cultural de la humanidad.

²⁶ Consejo Nacional para la Cultura y el Arte

También, es necesario se investigue sobre el peligro de alimentos que no han sido estudiados a fondo como los transgénicos que pueden ser dañinos para el humano; y, al mismo tiempo, se concientice en el nocivo consumo de la comida chatarra o pastillas de complemento alimenticio, pues nuestra trilogía chile, maíz, frijol y demás frutas, verduras y legumbres naturales contienen todo lo que requiere nuestro organismo para estar sano.

Sin duda alguna, también es inminente que los gobiernos federales en turno resuelvan ya los problemas de las comunidades indígenas productoras de los alimentos que ingerimos todos los mexicanos. Pues si las autoridades voltean la mirada hacia las montañas desnudas, donde resplandece el color de los terrenos desgastados, tropezarán con indígenas y campesinos que sólo ven pasar al Presidente de la República, o a los candidatos, que los abrazan exclusivamente para tomarse la foto y después no acordarse de ellos.

Resulta indispensable que dichos políticos no prediquen con el engaño que durante los últimos años ha provocado el aumento de los índices de pobreza y del deterioro del patrimonio gastronómico mexicano.

Por otra parte, es preciso que el gobierno del Distrito Federal, aunado a las campañas publicitarias para prevenir la obesidad en niños y los riesgos de hipertensión y diabetes, concientice también sobre la importancia de la comida mexicana, como un arte, una forma de administrar mejor el dinero, además de dar a conocer ampliamente toda la riqueza que encierran los guisos por su tradición, identidad, mito, ritualidad.

Un aspecto interesante es el rescate y valoración del papel de la mujer que cocina, pues ésta es tachada por algunas de sus pares de “dejada” y despectivamente llamada “ama de casa”; cuando, por otro lado, se idealiza a las mujeres que aparecen en televisión

cocinando al subirlas al peldaño de “chefs”. Por qué no considerar en todo lo que valen a todas las mujeres que, hoy por hoy, todavía conservan el gusto por cocinar. Por qué no aceptar que también hay varones comunes que disfrutan de cocinar para sí y para su familia, que ellas o ellos, con estudios profesionales o no, pueden ser poseedores de un sazón extraordinario.

Y que, así como se han realizado campañas de contraste para romper los paradigmas de la mujer esquelética y “el varón proveedor” y por ende atractivos, también se realicen campañas similares para promover la elaboración de comida por parte de las mujeres y los varones mexicanos, enalteciendo estas actividades que cuestionan las rigideces sobre los juicios de género, haciendo caso omiso a prohibiciones de actividades “típicamente femeninas” por ser contrarias a la emancipación feminista y a los dictados machistas que alejan al varón del ámbito de la preparación de alimentos.

Los y las guisanderas de casa, de restaurante, de fonda o de lonchería merecen un reconocimiento especial y los gobiernos en turno podrían publicitar esta actividad como verdaderamente importante desde el punto de vista de una transmisión de un patrimonio cultural material e inmaterial incalculable.

Desde las políticas públicas se requiere del apoyar a los negocios de comida por pequeños que sean, pues en la venta de antojitos, loncherías, fondas y restaurantes de comida artesanal se encuentra la preservación de dicha comida mexicana.

Igualmente es trascendental que el programa **PREVENIMSS**²⁷, del Instituto Mexicano del Seguro Social, dentro de los talleres

²⁷ Dentro del proceso de mejora en la atención médica, el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) ha diseñado e implementando un programa integral de salud, mejor conocido como PREVENIMSS; que esta enfocado a promover acciones y cambio de hábitos, con el objeto de prevenir enfermedades crónicas degenerativas, infecciosas y de transmisión sexual, evitar embarazos no deseados, obesidad, entre otros. Contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los derechohabientes de esa institución.

que imparte a pacientes con hipertensión, obesidad y diabetes, no sólo hable de la comida como un bien con valor nutricional, sino que también pueda promover la importancia que acumula como son los saberes, la tradición, la simbología, el mito, el ritual y la identidad.

Asimismo, que la Licenciatura en Promoción de la Salud que se imparte en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, no sólo se apegue a lo tangible de los alimentos en una dieta balanceada, sino también a lo espiritual, comunal y a la transmisión de saberes que se consigue al realizar guisos con el ritual tradicional de cocinar en casa, en familias aunque éstas estén integradas sólo por un hijo y un adulto, ya sea su padre o su madre, su abuelo o su tío; ya sean familias heteroparentales u homoparentales.

Otro elemento que podrían rescatar dichos Licenciados se relaciona con el fomento del cultivo del epazote, jitomate o tomate por medio de los huertos familiares o azoteas verdes, y en mayores espacios incluso la producción de la milpa para que no se pierda la importante trilogía chile, maíz y frijol.

Del mismo modo, que las universidades que hoy en día imparten la licenciatura en Gastronomía, fomenten entre los estudiantes el gusto por replicar la comida mexicana, no sólo los platillos de otras naciones.

La conjugación armónica de todos los elementos e involucrados tendrá como resultado una valoración de la cocina mexicana que conseguirá su preservación, con grandes probabilidades de lograr su objetivo.

Pero si bien todo lo anterior resulta trascendental, no menos importante es reconocer que no hay flor, no hay árbol, no hay fruto, si no hay raíz. Tomemos en cuenta que de la preservación

de nuestro sistema alimentario y de nuestra comida mexicana depende el disfrute de un patrimonio vivo, sociable, comunicable que forma parte de la colectividad. La comida mexicana nos muestra pertenencia e identidad, por eso es imperioso recordar que una sociedad sin identidad es como una persona con Alzheimer, no sabe ni de dónde viene ni para dónde va.

FUENTES CONSULTADAS

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, E., (1979) *Popol Vuh Antiguas leyendas del Quiché*. México, Oasis, S.A.
- Acha, J., (1993) *Las culturas estéticas de América Latina*. México, UNAM.
- Aguayo, S., (2000) *El almanaque mexicano*, México, Grijalbo.
- Alcina, J., (1982) *Arte y antropología*, Madrid, Alianza.
- Ballart, J., (2002) *El patrimonio histórico y arqueológico: Valor y Uso*. Barcelona, Ariel.
- Bauman, Z., (2002) *La cultura como praxis*. España, Paidós Ibérica, S.A.
- Blanquez, F. (1945) *Diccionario Griego-Español*. Ecuador, Libertad, S.A.
- Berman, S. y L. Jiménez (2006) *Democracia cultural. Una conversación a cuatro manos*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Bonfil, G., (2004) *México profundo, Una civilización negada*. México, Grijalbo.
- Castello, T., (1986) *Presencia de la comida prehispánica*. México, Banamex.
- Cortés, E., (1994) *Los días de Muertos: una costumbre mexicana*. México, GV Editores.
- De la Cruz, J. I., (1979) *Obras escogidas*. España, Bruguera.
- (2000) *Libro de cocina convento de San Jerónimo*. México, Instituto Mexiquense de Cultura.

- Delgado, G., (2004) *Biodiversidad, desarrollo sustentable y militarización: esquemas de saqueo en Mesoamérica*. México, PyV unam.
- Díaz, B., (1976) *Historia de la conquista de Nueva España*. México, Porrúa.
- Díaz, F., (1985) *La educación de los aztecas*. México, Panorama editorial S.A.
- Durán, D., (1967) *Historia de las Indias de la Nueva España e Islas de la Tierra firme*. México, Porrúa.
- Durkheim, E., (1967), *De la división del trabajo social*. Buenos Aires, Schapire.
- (2002) *Formas elementales de la vida religiosa*. Madrid, Akal.
- Fischer, L., (2004) *Mercadotecnia*. México, Mc Graw Hill.
- Fromm, E., (2005) *El miedo a la libertad*. Buenos Aires, Paidós.
- Fuentes, J., (1999) *Arte del bien comer y del mejor beber*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Galeano, E., (1979) *Las venas abiertas de América Latina*. México, Siglo XXI.
- García, N., (1995) *Consumidores y ciudadanos: conflictos multiculturales de la globalización*. México, Grijalbo.
- García, J., (2003) *Filosofía del arte, problemas de definición del arte*. México, Síntesis.
- García, H., (1992) *Cocina prehispánica mexicana*. México, Panorama.

- Garza Tarazona, S., (1991) *La mujer mesoamericana*. México, Planeta Mexicana.
- Gil, F., (1998) *Introducción al arte*. Colombia, Plaza & Janes.
- Giménez, G., (2005) *Teoría y Análisis de la cultura. Problemas teóricos y metodológicos*, t.1. México, Conaculta–Icocult.
- Iturriaga, J., (1998) *Las cocinas de México*, t.1 y 2. México, Fondo de Cultura Económica.
- Jacorzynsky, W., (2004) *Entre los sueños de la razón. Filosofía y antropología de las relaciones entre hombre y ambiente*. México, Porrúa.
- Jolicoeur, L., (1997) *El cristianismo Aymara: ¿inculturación o culturización?* Washington, D.C., The Council for Research in Values and Philosophy.
- León, M., (1983) *De Teotihuacan a los aztecas. Antología. Fuentes e interpretaciones históricas*. México, unam.
- Lévi-Strauss, C., (2010) *Mitológicas. De la miel a las cenizas*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Lucena, M., (1992) *Así vivían los aztecas*. Madrid, Editorial Anaya.
- Marcos, A., (2001) *Dimensiones éticas de los problemas ambientales en Ética ambiental*. Valladolid (España), Serie Filosofía.
- Matos, E., (1982) *Vida y muerte en el Templo Mayor*. México, Océano.
- May, R., (1998) *La necesidad del mito*. Barcelona, Paidós Ibérica.
- McLuhan, M., (1964) *Understanding Media*. Nueva York, McGraw Hill.
- Melgar, R., (2000) *El patrimonio cultural y la globalización. En Amezúa Pérez Francisco. El patrimonio cultural en venta*. México, Taller Abierto.

- Méndez, A. y C. Mendoza (2009) *Pan, hambre y trascendencia. Diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer*, Programa Fe y Cultura, Volumen iv México, Universidad Iberoamericana.
- Moctezuma P., (2006) *Azcapotzalco, globalización e identidad*. México, Noriega Editores.
- Montemayor, C., (2008) *Diccionario del náhuatl en el español de México*. México, unam.
- Montemayor, C., (1996) *El cuento indígena de tradición oral*, Notas sobre sus fuentes y clasificaciones. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Oaxaca) e Instituto Oaxaqueño de las Culturas.
- Moreno, J., (1997) *Panes, frutos y dones*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Morín, E., (2000) *La mente bien ordenada*. Barcelona, Seix Barral, S.A.
- (2004) *Introducción al pensamiento complejo*. México, Gedisa.
- Olivé, L., (1999) *Multiculturalismo y Pluralismo*. México, Paidós.
- Ortiz, F., (2002) *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Madrid, Cátedra.
- Pérez, G., (2003) *La Hormiga de Azcapotzalco*. México, Azcapotzalco en la Cultura, A.C.
- Rama, A., (1982), *Transculturación narrativa en América Latina*. México, Siglo xxi.
- Reyes, A., (1998) *Diez descansos de cocina*. México, Fondo de Cultura Económica.
- (1999) *Debate entre el vino y la cerveza y otros papeles de cocina*. México, Fondo de Cultura Económica.

- Richardson, R., (1989) *El librito del amante de las especias*. Barcelona, Libergraf, S.A.
- Riva Palacio, V. y J. Peza, (1996) *Tradiciones y leyendas mexicanas*. México, unam, Conaculta.
- Rojas, E., (1999) *Mitos, leyendas, cuentos, fábulas, apólogos y parábolas*. Antología I. México, E.R.
- (1996) *Mitos, leyendas, cuentos, fábulas, apólogos y parábolas, Antología II*. México, E.R.
- Rojas, J., (1988) *Los aztecas. Entre el dios de la lluvia y el de la Guerra*. Madrid, Anaya.
- Sagan, C., (1994) *Elogio de la ciencia y la tecnología en el Cerebro de Broca 5ª*, Edición. Barcelona (España), Crítica.
- Sahagún, B., (1976) *Historia General de las cosas de la nueva España*. Volumen i. México, Porrúa.
- (1984) *El México antiguo*. Venezuela, Biblioteca de Ayacucho.
- Schwarz, F., (2008) *Mitos, ritos, símbolos. Antropología de lo Sagrado*. Buenos Aires, Biblos.
- Thompson, J., (1993) *Ideología y cultura moderna: Teoría crítica en la era de la comunicación de masas*. Capítulo 3 El concepto de cultura. México, Universidad Autónoma Metropolitana- Xochimilco.
- Tzretan, T., (2001) *La conquista de América, el problema del otro*. México, Siglo xxi.
- Westheim, P., (1983) *“La Calavera”*. Lecturas Mexicanas Núm.91 México, S.E.P.

Weitlaner, R., (1981) *Relatos, mitos y leyendas de la Chinantla*, México: Instituto Nacional Indigenista.

CONFERENCIAS, CONVENCIONES Y DECLARACIONES PUBLICADAS:

Nivón, E., (2005) “La Diversidad Cultural Cuatro Problemas Urgentes” en Los siete saberes necesarios para la educación, 20 de mayo de 2005, México, UNESCO/<http://www.unesco.org/lossietesaberesnecesariosparalae-duc/morin/37840> [Accesada el 10 de enero, 2012].

UNESCO. (2003) Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003, en www.portalunesco.org/es/convsalvagpatcultinmat [Accesada 22 de mayo, 2010].

----- (2001) Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural, en www.portalunesco.org/es/declaracionuniversal [Accesada 30 de junio, 2010].

----- (1982) Conferencia mundial sobre las políticas culturales 1982, en www.portalunesco.org/es/mundiacult [Accesada el 29 de mayo, 2010].

----- (1972) Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural 1972, en <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> [Accesada el 26 de mayo, 2010].

DIAGRAMAS E ILUSTRACIONES:

Mapa 1. La biodiversidad de México. (http://mx.kalipedia.com/geografia-mexico/tema/mexico/biodiversidad-html?x=20080509_klpgeogmx_39.Kes, [Accesada el 29 de septiembre, 2011].

Mapa 2. La diversidad cultural originaria. (Mapa extraído de <http://www.famsi.org/spanish/maps/index.html>, [Accesada el 30 de octubre 2012]).

DOCUMENTALES:

Refugiados del Medio ambiente (1994) en la Hora H. DVD Meyer, L., México, Canal 11.

El Mundo del Neandertal. Evolución de la Especie Humana. (2009) Discovery Channel para Latinoamérica.

Centéotl, Grano ancestral. (2001) DVD Universidad Nacional Autónoma de México.

ENSAYOS, SIMPOSIUMS y DISERTACIONES:

Clavio, G. (2007) Diversidad Cultural y Escuela, un espacio de encuentro. Universidad de la Patagonia, Cátedra pedagogía, en: <http://www.unpa.edu.arenvents.tigweb.org/14901/seminario%20f> [Accesada 22 de mayo, 2012].

Cristofanini, P. (2011) *Concepción Simbólica de la cultura*, Sociedad y discurso, Aalborg University, No. 20, en: <http://www.discurso.aau.dk/pablo> [Accesada 18 de abril 2012].

Garrido, A., (2010) *Milpa “versus” triada Mediterránea*, Simposio: Identidad a través de la Cultura Alimentaria 10 de noviembre del 2010. Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México. Auditorio Carlos Graef (Conjunto Amoxcalli)

Giménez, G. (2007) *Identidades en globalización* de Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, México.

Iglesias, I. (2008) *Diversidad Cultural en el aula* de La interculturalidad como desafío y como provocación. España, Universidad de Oviedo en: www.ucm.es [Accesada 06 de enero, 2009].

Jiménez, B. (2007) *Identidad*, Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Sastre, F. y A. Navarro. (2002) *El hombre como animal simbólico*, Filosofía. España, Centro Universitario San Ángel en: www.cusa.shuman/39768 [Accesada 19 de febrero, 2006].

ENTREVISTAS EN MEDIOS ELECTRÓNICOS:

Zavala, B., (2007) Entrevista en Noticieros Televisa. Comparecencia ante Cámara de Diputados. Televisa Chapultepec, 17 de septiembre de 2007.

FOROS

Foro de Investigación 2011, Universidad del Valle de México, Campus Lomas Verdes, Investigación de mercados II. (Noviembre 29, 2011).

Foro Comportamiento del Consumidor. De Freud al estatus que da el fast food, Universidad Tecnológica Fidel Velázquez, Edo. Méx. (Marzo, 2001)

ARTÍCULOS DE PERIÓDICO (electrónicos e impresos):

Arzate, E., (2007) “México, exportador neto de biocombustibles en 8 años: Sener” en *El Financiero*. El 03 de diciembre de 2007, Sección Negocios.

Botello, E., (2008) “El movimiento Sin Maíz no hay País, sin frijol tampoco” en *La Crónica de Hoy*. El 02 enero de 2008, Sección Nacional.

Bucio, E., “Buscan que UNESCO distinga gastronomía”. En *Reforma*. El lunes 28 de junio, 2004, Sección C.

- Chávez, H., “Comercializadoras se niegan a comprar maíz nacional” en *El financiero*. El 03 de diciembre del 2007, Sección Economía.
- El informador (2011) “Precio de tortilla aumentó más de 400% en última década” en *El Informador*. 26 marzo, 2011. Sección Economía, en: <http://www.informador.com.mx/economia/2011/280603/6/precio-de-tortilla-aumento-mas-de-400-en-ultima-decada.htm> [Accesada el 30 de enero, 2012].
- El siglo de Torreón (2002) “Conocer... los chiles mexicanos” en *El Siglo de Torreón*. 13 de octubre de 2002, Sección nosotros. <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/5171.conocer-los-chiles-mexicanos.html> [Accesada 21 de septiembre, 2011]
- García C., (2012) “Veta el gobierno decreto que destina 15 mil mdp a sequía” en *El Universal*. 05 de junio de 2012. Sección Política. <http://www.eluniversal.com.mx/2012/06/05/section=politica=vetagobfed> [Accesada el 07 de junio, 2012].
- García, S., (2007) “Variedades de maíz” en *La Jornada*. 23 de septiembre de 2007, Sección sociedad. <http://www.lajornadaguerrero.com.mx/2007/09/23/index.php?section=opinion&article=002a1soc> [Accesada 11 de marzo, 2012].
- Iturriaga, Y., (2002) “Gastronomía mexicana, patrimonio de la humanidad. La alimentación, relación social” en *La Jornada*. 01 de marzo de 2002. Sección Suplemento. <http://www.jornada.unam.mx/2002/03/01/peruno.html>
- Loeza, G., (2007) “Porque ha aumentado el precio de la tortilla” en *Reforma*. El 16 de enero de 2007, Suplemento Cultural El Ángel.
- Meré, D., (2008) “Advierte Banxico contagio”, en *Reforma*, el 19 de enero, 2008, Primera plana.

Pacheco, R., (2012) “Abren priistas queja contra Calderón ante la CNDH” en *Excelsior*. 27 de enero, 2012, Sección Nacional. www.excelsior.com.mx [Accesada 12 de abril, 2012].

Torres, P., (2007) “Presenta el gobierno del DF Programa Integral de Maíz” en Boletín 1121, GDF. El 06 de diciembre, 2007.

Vargas, A. y E. Montaña, (2010) “Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad” en *La Jornada*. 17 de noviembre de 2010, Sección Política. <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/politica/002n1pol> [Accesada el 10 de mayo, 2012].

REVISTAS ELECTRÓNICAS E IMPRESAS:

Alcina, J., (1992) “Códices mexicanos”. En *Indias*, Vol. vii, números 61 y 62. Agosto 1992, pp.421-521.

Buenrostro M. y Barros C. “Días de Muertos en la Ciudad, la gastronomía en las fiestas” en *Crónicas de la Ciudad de México*. En *A pie*. Número 3. Noviembre, 2003, p. 26.

------. “El maíz nuestro sustento” en *Arqueología Mexicana*, Vol. v Número 25, Mayo-Junio 1997, p.10.

Del Villar, M., (1993) “Los alimentos mexicas. Del maíz al banquete de Moctezuma” en *Arqueología Mexicana*, número 4. Octubre-noviembre 1993, pp. 52-57.

García, N., (1999) “El teatro de las identidades”. América y Europa: Seducción, suspicacia, confusión. En *Etcéter@*. Política y cultura en línea. Número 358, año 1999, p. 7.

Giménez, J. (2011) “Análisis del patrimonio presente en los libros de texto: obstáculos, dificultades y propuestas” en *Educación*. Número 355, Mayo-agosto 2011, p. 573.

Navarrete, F., (1999) “Vida cotidiana y moral indígena en la Historia general de las cosas de Nueva España” en *Arqueología Mexicana*, Vol. vi Número 36. Marzo-Abril 1999, p. 32.

Ramírez, E., (2009) “Empeora la pobreza en México”. (Cepal) en *Contralínea*, Diciembre 2009, p. Portada.

Romero G., (1987) “Educación formal, no formal e informal” en *Punto 21*, Montevideo, año 1987, p. 19.

Vargas, J., (2002) “Cultura y Globalización”, en *Espacio Académico*, Año II Número 17, Octubre 2002, p.1.

SITIOS y PÁGINAS ELECTRÓNICAS:

<http://www.delegacioniztapalapa.gob.df>. [Accesado el 10 de abril de 2012].

<http://www.mcdonalds.com.mx/#/NPC%253AInstitutional>
[Accesado el 10 de abril de 2012].

<http://sincronia.cucsh.udg.mx/yoona.htm> [Accesado el 10 de abril de 2012].

www.unesco.org/comnat/elsalvador/que_es.htm [Accesado el día 30 de marzo de 2012].

www.ecienciaytecnologia.gob.mx/familia/.../que-es-prevenimss.html
[Accesado el 30 de marzo de 2012].

<http://www.taringa.net/posts/videos/8762543.R/Mexico-es-comparado-con-la-region-mas-pobre-de-Africa.html> [Accesado el 22 de febrero de 2012].

<http://www.espacoacademico.com.br/017/17cvargas.htm>
[Accesado el día 22 de febrero de 2012].

http://www.revistaeducacion.mec.es/re355/re355_24.pdf [Accesado el 15 de febrero de 2012].

<http://www.conocimientoy sociedadabertier.com> [Accesado 22 de febrero de 2012].

<http://www.mcdonalds.com.mx/#/NPC%253AInstitutional%25231List1> [Accesado el 06 de febrero de 2012].

<http://www.famsi.org/spanish/maps/index.html> [Accesado el día 18 de abril de 2011]

<http://alejandroaura.wordpress.com> [Accesado el día 31 de octubre de 2010].

<http://www.foroecointerDavos/11-2007> [Accesado el 17 de junio, 2008]

<http://www.ucm.es/info/especulo/ele/iiglesiasintercul.html>. [Accesado el día 23 de mayo de 2008]

<http://www.artemesoamericano/molcapi> [Accesado el día 22 de mayo de 2008].

<http://www.unam.novelo/tortilla> [Accesado el 18 de mayo de 2008].

<http://www.lasbuenasmesas.org> [Accesado el día 05 de mayo de 2008].

<http://www.infomaiz.org/ancestral/biodiversidad>, [Accesado el día 25 de abril de 2008].

<http://www.mexteki.com> [Accesado el 25 de enero, de 2008].

<http://www.cargill>. [Accesado el día 18 de enero de 2008].

<http://www.ganadería.com> [Accesado el 02 de enero de 2008].

<http://www.protocolo.com> [Accesado el 01 de enero de 2008].

<http://www.granma.cu> [Accesado el 25 de diciembre de 2007].

<http://www.niñosprefierenmcdonald's/ArchivesofP/28078/2007>.
[Accesado el 25 de diciembre de 2007]

<http://www.infomaiz.org/ancestral/biodiversidad>, [Accesado el 27 de noviembre de 2007].

<http://www.elimparcial.com>. Círculo Rojo. [Accesado el día 20 de enero de 2007].

<http://www.flavoursofmexico.com/NewsPicture/MexicanCusineNomination.PDF> [Accesado el 24 de diciembre de 2004].