

SE COCINA UNA NUEVA RECETA EN EL DISCURSO POLÍTICO MEXICANO DEL PATRIMONIO CULINARIO.

Brisol García García

Universidad de Guanajuato y SEMYRA Michoacán.

brillosol@hotmail.com

Introducción

Después de que se realizaron 13 Encuentros de cocina tradicional en Michoacán, por primera vez en el 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales que se celebró en el centro de convenciones en la ciudad de Morelia del 21 al 23 de agosto 2015, durante el discurso político oficial de inauguración se aludió a que las cocineras tradicionales son también artesanas y que los artesanos son además cocineros tradicionales. Por lo cual a los artesanos del país se les reconoció y legitimó como los portadores o practicantes de la manifestación cultural de la cocina tradicional, hoy patrimonio cultural intangible de la humanidad (en adelante PCI). Así como también se señaló la existencia del gran vínculo entre cocina y artesanía. Al mencionar que en el proceso de elaboración y degustación de una infinidad de platillos de la cocina tradicional PCI se hace uso de artesanías, un ejemplo de esto son las carnitas de puerco tradicionales al estilo Michoacán, cocidas en un cazo elaborado por los alfareros de Santa Clara del Cobre. Esto nos hace preguntarnos por el porqué de esta nueva visión en el discurso político mexicano del patrimonio culinario, así como quiénes son los portadores de la cocina tradicional PCI y los elementos que la integran desde la perspectiva de la/s artesanía/s. Con este interés nos propusimos como objetivo de este texto indagar cómo se va construyendo un campo específico de la cocina tradicional PCI a partir del análisis de diferentes discursos que evidencian actores, intereses y relaciones de poder.

Luego de colocar sobre la mesa de la discusión cuáles son los objetivos de este texto es importante señalar que el análisis que aquí se presenta se deriva de la investigación doctoral, en marcha, titulada: “Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI) en la Meseta P’urhépecha”.

Al igual que dicha investigación, la información que presentamos alude al estudio de la cocina tradicional PCI de la región denominada como Meseta P’urhépecha¹, del estado de Michoacán, dado que ahí es el espacio geográfico, social y cultural de los p’urhépecha² y en que se sustentó el expediente para obtener la

¹ La Meseta P’urhépecha está ubicada en el centro norte de Michoacán, comprende 13 municipios de los cuales se destacan: Uruapan, Pátzcuaro, Angahuan, Paracho, Cherán, Nahuatzen y Tzintunztan. Esta región, es que concentra gran parte de la población indígena del Estado, puesto que se estima actualmente, que tiene aproximadamente 70 mil 708, que representa 58% de total de indígenas en el Estado. Cabe señalar que, es una región de contrastes, puesto que comprende al municipio Uruapan, el cual ostenta, un alto desarrollo industrial, además de ser una zona “aguacatera por excelencia”, pero también incluye a los municipios con más alto grado de marginación como: Charapan, Chilchota, Nahuatzen y Tancítaro.

² La Meseta p’urhé se integra por aproximadamente 43 localidades que pertenecen a 11 municipios del estado de Michoacán. La mayoría de las localidades (28) se encuentran en los municipios de Charapan (6), Cherán (3), Nahuatzen (10) y Paracho (9). El resto de las localidades (15) se asientan en parte de los municipios de Tangancicuaro (1), Los Reyes (3), Uruapan (4), Tingambato (1), Pátzcuaro (2), Erongaricuaro (2) y Chilchota (2).

denominación de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad ante la Unesco.

Poder simbólico y patrimonio culinario

Pierre Bourdieu y Wacquant (2005) aluden a los campos simbólicos del poder que se definen como la “configuración de relaciones objetivas entre las posiciones” de los diferentes actores. Por lo que bajo el aparato crítico del sociólogo Bourdieu es a causa de estas posiciones sociales que se define objetivamente la existencia y el lugar que ocupan los diferentes actores en el campo del poder, esto se debe en parte a la misma situación o “(situs) actual” y la situación “potencial” en la que se encuentran insertos los actores sociales en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital social), que al final determinan el acceso o no, o lo invisibiliza, o les dificulta o les impide a los actores obtener los beneficios que están en juego.

Al aplicar esta propuesta a nuestro caso de estudio, podemos identificar en primera instancia algunos de los actores que participan en lo que denominaremos el campo de la cocina tradicional como PCI. Así, intervienen, además de las cocineras, los chefs y las escuelas culinarias, los políticos o funcionarios, más los expertos en el tema y gestores culturales de la cocina tradicional PCI. Aunado a que, también se pueden identificar el conflicto de lucha de intereses por los recursos simbólicos y monetarios.

Metodología de análisis

Una vez que se señaló bajo qué argumento teórico se sustenta esta indagación es necesario mencionar la metodología que se utilizó para realizar el presente análisis, centrado en el discurso pronunciado en el 1er Encuentro Nacional de Cocina Tradicional. Se realizó un análisis temático.

Tras haber estructurado el mapa temático se encontró que los actores sociales del campo de la cocina tradicional PCI que participaron durante el acto de inauguración del evento referido, recurrieron para definir quiénes eran los practicantes de esta manifestación cultural durante su discurso a los vocablos de cocineros y artesanos; cocineras y artesanas. Dichos actores sociales también enfatizaron el gran vínculo que existe entre la cocina y artesanía, por ende, se analizan los diferentes supuestos, que en conjunto nos llevan a afirmar que estamos ante el campo de la concina tradicional PCI:

Primera hipótesis: A La receta del producto de la Cocina tradicional PCI, le faltan los chefs

Es posible que este fenómeno que se suscita en el discurso político mexicano de concebir a los artesanos como cocineros se deriva de un aspecto, dentro del marco de un sistema patriarcal los hombres son los que aspiran, pueden y ocupan los rangos superiores del organigrama en la cocina de un restaurante. En antonomasia se considera a los chefs como “personas que dominan la elaboración de los alimentos. Por ello son los chefs los que crean en el mundo de la cocina tanto de forma intelectual como técnicamente” (Cabrera, 2013, p.16). Mientras que la locución o categoría cocinero se vincula más con el género femenino, dado que la mujer tradicionalmente ocupa “una posición servil y de rango inferior en comparación a los hombres, a la que se le vincula y se le otorga el rol sagrado de alimentar, en secuela es un elemento vital para la existencia de las tradiciones alimentarias y de sus cocinas” (Cabrera, 2013, p.16).

Lo anterior, denota que el objetivo de integrar el vocablo de los cocineros tradicionales, solo se aceptó en el discurso político mexicano oficial para que los chefs y las cadenas restauranteras, pudieran lucrar con la riqueza de la cocina tradicional patrimonio de la humanidad. Ya que además, resulta necesario que se vayan conformando especialistas de un campo, con mayores capitales.

Segunda hipótesis: otros nuevos aderezos a la receta del patrimonio culinario, los artesanos cocineros y las artesanas cocineras

La inserción del vocablo de los cocineros artesanos y las cocineras artesanas en el discurso del encuentro nacional, por parte de los actores del campo de la cocina, se instauró de una forma muy amena o anecdótica con el regalo que la Maestra cocinea Juana Bravo le hace a esta Funcionaria.

Tercera Hipótesis: en la receta del discurso político son o no cocineros los artesanos

Pese a esta inclusión de la visión de los artesanos como cocineros, en el discurso político mexicano esto no está aún del todo institucionalizado, puesto que los actores sociales del campo de la cocina tradicional, PCI, pueden ocupar determinada posición que se contraponen con esta visión del cocinero artesano. Esto se hizo notorio en el discurso de Juana Bravo Lázaro, cuando la Maestra Cocinera no alude en ningún momento al léxico de cocineros en su discurso con un total de 685 palabras, aunque si se asume como cocinera y artesana.

Aunque el hecho anterior es de llamar la atención, se notó en el análisis que la Dra. Gloria López a pesar de ser presidenta del actual organismo que se encarga de realizar los informes ante la Unesco, y ser personaje clave para que a la cocina tradicional se le diera la denominación como patrimonio de la Humanidad no incluye en su discurso en el video promocional del 1er Encuentro Nacional al léxico de

cocineros y artesanos. Mientras que, en el caso del político Salvador Abud Mirabent tampoco menciona al léxico de los cocineros artesanos.

Cuarta hipótesis: La cocina PCI fuente de riquezas

Por otra parte a través del análisis del discurso del político Salvador Abud Mirabent se visibilizó que para las instituciones gubernamentales y hasta para los mismos políticos del campo de la cocina tradicional PCI, se vislumbra al patrimonio culinario como un medio para generar riqueza “para las familias”. Así como también se concibe que la cocina tradicional PCI es un medio para generar derrama económica para el Estado de Michoacán.

Quinta hipótesis: Es nuestra cocina Tradicional PCI, pero es de ellos

Es de destacar que se notó durante el análisis del discurso del encuentro nacional una contradicción o paradoja dado que los actores sociales en la posición de políticos aducen que los responsables de conservar y preservar a la cocina tradicional PCI, son las cocineras tradicionales, tal es el caso, de Salvador Abud Mirabent cuando refiere a que las portadoras de la manifestación cultural del PCI de la cocina tradicional son las mujeres y que éstas son las “leyendas vivientes de nuestros sabores”. Aunado a que través del discurso de este político se denotó que señala que esta práctica define supuestamente a la “esencia de los mexicanos” por lo que se debe “rescatar el legado del que somos herederos sentirnos orgullosos de nuestra identidad”.

Aunque esta visión se visibiliza más en el discurso de Claudia Ruiz cuando destaca que uno los objetivos centrales del 1er Encuentro Nacional radicaba en que las cocineras no sólo se lleven el reconocimiento de todos los mexicanos, sino la certidumbre De que los valoramos y de que son importantes y de que en ellos se encarna todo lo que los mexicanos más valoramos y además quisimos aprovechar que los teníamos aquí reunidos para, ¡eh!, brindarles algunas de las herramientas [...]

Quinta hipótesis: La política del fomento Nacional a la Gastronomía no protege a la cocina tradicional PCI.

En relación con lo ya citado, se visibilizó otra paradoja que emana de la Política del Fomento, que por aquel entonces recién publicada y presentada por el Presidente Peña Nieto, y que no tiene el objetivo de promover a la cocina tradicional sino a toda la cadena de valor de la gastronomía. Lo precedente es más nítido cuando Claudia Ruiz indica que uno de los objetivos del Gobierno de la República, es que se “está impulsado a la gastronomía, a los productores, a los cocineros, a los transformadores, a los exportadores de nuestra cocina”. De este objetivo federal surge la pregunta por qué en el discurso político mexicano de este 1er Encuentro Nacional no se encuentra el vocablo campesinos, y sí al de los “productores”, esta ausencia hace cuestionarnos que el verdadero objetivo sea promover a la cocina tradicional y a los pequeños productores, sino más bien denota una línea de corte empresarial. Aunque una lectura más profunda del porqué no se alude a la categoría

de campesinos y campesinas es que con ello se tendría que dar cabida a la protección legal de los ingredientes de los insumos de la cocina tradicional mexicana y p'urhé³.

Sexta hipótesis: el Estado cocina los encuentros de cocineras tradicionales, la oficializa

Sin embargo, uno de los aspectos a destacar es que en el discurso político mexicano se institucionaliza hasta a la historia de los encuentros de cocineras tradicionales y a las mismas cocineras tradicionales, esto se observó en el discurso pronunciado por Catherine R. Ettinger de Jara.

Conclusiones

Con el análisis presentado se hizo visible que se ha venido conformando un campo de la cocina tradicional PCI. Se observó cómo la posición y las relaciones o vínculos de los actores sociales que participan en el campo de poder de la cocina tradicional como PCI, determinan el acceso o no, y van definiendo el usufructo de la riqueza de este patrimonio de la humanidad (capitales). Un caso evidente es como en el discurso oficial de los funcionarios políticos mexicanos las cocineras tradicionales y los cocineros tradicionales son los que encarnan la esencia de lo que es el mexicano, sin embargo, la riqueza de este patrimonio es de todos, pero los encargados de custodiar y preservar al patrimonio son "los indígenas". Sin duda, esto último denota una estructura del campo del poder simbólico de la visión eurocentrista de conservación de la cultura, donde se debe mantener a toda costa a los museos vivos para que los turistas tomen una bella foto.

Además se observó la inclusión de diferentes actores, en algunos casos pudimos evidenciar sus intereses y cómo con el poder simbólico que ostentan algunos actores sociales de la cocina tradicional p'urhé PCI, se trata de instaurar e institucionalizar una nueva ficción en la historia, de cómo nacieron los encuentros

³ Con el objeto de ampliar como es este tipo de cocina se advierte que para realizar cualquier estudio de la cultura p'urhé es necesario recurrir a algunas de sus fuentes principales, como la Relación de Michoacán, así también la obra de las Relaciones Geográficas del siglo XVI, Michoacán, el Diccionario de la lengua de Michoacán de Fray Maturino Gilberti y el Diccionario grande de la lengua tarasca de Michoacán de autor anónimo. Por ejemplo la Relación de Michoacán, alude a que la alimentación en los tiempos de los p'urhé prehispánicos se sustentaba en la tríada alimentaria del: Maíz, frijol, chile, además de la calabaza, la semilla de la alegría así como en el consumo de productos de la agricultura, caza, pesca y recolección como: "la tuna, el zapote y el charari" (González, 2006, p.39). Pero esto discrepa un poco con la opinión del ingeniero Prisciliano en Hogar de Manjares, "que explica que la gastronomía purépecha es tan variada como su propio territorio, pero gira alrededor de tres elementos básicos: los hongos, los quelites y el maíz, encuadrados en lo estacional" (p.21). Al respecto de lo último, de una manera un tanto jocosa describe que las estaciones son: "el periodo de lluvia, de la sequía y el invierno... [Pero aduce que] nos quedaron a deber la primavera" (p.21).

Así también un rasgo importante, aunque no exclusivo de la cultura p'urhé, según Oseguera (2008) es que las labores de cocina es una tarea exclusiva de las mujeres que aprenden la práctica culinaria mediante la transmisión oral o tradición oral, conocimientos, destrezas y saberes le "son transmitidos de generación en generación, esto sobre todo en las localidades rurales" (p.14). Estos conocimientos y saberes implican no sólo conocer formas de la preparación de los alimentos, sino que incluye también a los saberes de cómo producir o sembrar los insumos o ingredientes de autoconsumo, la crianza de animales y la recolección de plantas, lo referente a la práctica culinaria, la educación en el seno formal además de aprender saberes terapéuticos. Es por estas razones que una de las características que más se aprecian en las mujeres p'urhé tal como lo comenta Ojeda (2006) es la de cumplir con la obligación de ser una buena esposa y madre al mismo tiempo, ya que desde muy pequeñas han comenzado su preparación al cuidar a sus hermanos pequeños y al ayudar a preparar los alimentos.

de cocina tradicional, como el caso de la Ranita Uruapan, así como de la existencia de las ocho más grandes Maestras cocineras p'urhé.

Palabras claves: Cocina tradicional, patrimonio, discurso, cocineras tradicionales, cocineros artesanos.