

## ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina?

Por: Raúl Matta. 28/06/2024

Las culturas alimentarias como recurso

A medida que la noción de patrimonio cultural se ha ido ampliando, comenzó a abarcar aspectos tan cotidianos como el de la alimentación, la cocina y los saberes asociados. Estos elementos han aumentado su carga política y ocupan hoy un lugar central en las agendas de gobiernos nacionales, organizaciones internacionales, ONG y comunidades locales. Aunque empleado principalmente como herramienta para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país, el patrimonio alimentario también puede generar formas de valorización cultural alternativas, en sintonía con los grandes desafíos de nuestro tiempo.

«El destino de las naciones depende de la manera en que se alimentan», dice uno de los aforismos del abogado, político y gastrónomo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, publicado en su libro de 1825 *Physiologie du goût* [Fisiología del gusto]. Este proverbio sugiere que las naciones pueden controlar en cierta medida los sucesos que les competen interviniendo en lo que sus habitantes comen y en cómo lo hacen. La mención a «la manera», no obstante, apunta desde mi punto de vista más allá del acto de ingestión de alimentos y de sus protocolos, y nos lleva al espacio de la producción de lo que hace posible la ingestión: la cocina. Al cocinar, alteramos los alimentos para volverlos más atractivos a los sentidos, para aumentar su conservación o para hacerlos digeribles y compatibles con nuestro organismo. Cocinar es por lo tanto un acto de transformación, y quien dice transformación dice construcción posible de realidades nuevas y, por extensión, de destinos. La cocina deviene entonces un acto político cotidiano.

Los actos de cocinar (como los destinos) se afianzan mediante la repetición. Los gestos técnicos, aunados a los conocimientos de quienes cocinan, dan lugar a preparaciones específicas a las que solemos designar como platos –o recetas, en su forma escrita– cuya preparación a través del tiempo da siempre un resultado similar, pero nunca idéntico. Al igual que un plato, una cocina nunca se estabiliza por completo, pues depende no solo de la habilidad del cocinero, que de por sí es poco probable que sea completamente consistente, sino también de factores sobre los

cuales el cocinero no tiene ningún control. Cambios climatológicos inesperados pueden afectar la composición del suelo agrícola y generar un impacto en las calidades organolépticas de los alimentos e ingredientes. Situaciones geopolíticas como una guerra o una crisis económica, local o global, pueden influir directamente en nuestro suministro y, por lo tanto, en la manera en que preparamos lo que comemos.

Sin embargo, pese a las contingencias pasadas y por venir, los seres humanos siempre hemos demostrado capacidad para identificar y seleccionar lo que creemos es bueno para comer y merece ser preservado. De diferentes maneras, hemos logrado que la cocina alimente no solo el cuerpo biológico, sino también el cuerpo social. Dentro de este marco, los alimentos adquieren y vehiculan sentido, convirtiéndose en marcadores de identidad que representan una manera de ver el mundo. Los componentes sensoriales de la comida generan sabores que recordamos, unas veces de manera positiva y otras no, pero sobre todo alimentan redes de ideas y signos que provocan emociones, asociaciones mentales y pautas de conducta y comunicación que crean cohesión de grupo. Cuando grupos de individuos recuerdan colectivamente el pasado a través de sus comidas e imaginan a sus antepasados y descendientes teniendo experiencias similares, la comida se transforma en patrimonio<sup>1</sup> y, bajo esta forma, encarna una autoridad que moldea los límites que determinan quiénes son parte de un colectivo y quiénes no, oficializa miradas del pasado y genera expectativas y proyectos de futuro.

Al patrimonio alimentario se lo conoce principalmente en su versión más globalizada, promovida por organismos gubernamentales y privados, nacionales e internacionales, que desde hace tres décadas muestran un entusiasmo contagioso por usar el patrimonio cultural como propulsor de identidad, del turismo y del desarrollo. Estas declaratorias (como la de los gobiernos nacionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura –Unesco– o la Organización de Estados Americanos –oea–), a las que se puede calificar como «oficiales» e «institucionales», resultan de procesos de toma de decisión verticales que apoyan más o menos explícitamente intereses económicos y comerciales, y tienen generalmente a las cocinas nacionales como protagonistas o puntas de lanza. Como fue observado en Colombia, uno de los países latinoamericanos que más han desarrollado la articulación entre comida tradicional y patrimonio cultural a través de debates, documentación, inventarios de recetas y formulación de políticas públicas, el patrimonio alimentario pone en evidencia «la fina línea entre lo público y lo privado» porque no es ajeno «al contexto económico y

político en que se desarrolla, ni a los nuevos escenarios de prestigio y rentabilidad que crea»<sup>2</sup>. Con todo, el patrimonio alimentario surge también de iniciativas locales, «horizontales» u «ordinarias»<sup>3</sup>, impulsadas «desde abajo» por grupos marginados o con menor representatividad y recursos, ya sean comunidades indígenas y campesinas, inmigrantes o sectores de clases populares<sup>4</sup>. En este artículo abordaré brevemente estas dos variantes a través de algunos ejemplos representativos.

Para la primera variante, analizaré las peripecias de las candidaturas que presentó Perú ante la Unesco con vistas a inscribir su cocina en la Lista de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (en adelante, la Lista del pci) y los debates surgidos tras diez años de la inscripción de la «cocina tradicional mexicana», una de las primeras culturas alimentarias en integrar la Lista del pci, en 2010. Estas experiencias arrojan luz sobre las dinámicas de participación y empoderamiento comunitario en el marco de la patrimonialización oficial o institucional que, discursivamente, expresa la idea de transmisión efectiva de prácticas y saberes tradicionales de una comunidad de una generación a otra dentro de un modelo de gestión de desarrollo sostenible. Veremos que, en el caso de América Latina, si bien este proceso otorga visibilidad a las culturas alimentarias inscritas, sobre todo abre las puertas a una comercialización excesiva que relega las representaciones y necesidades de los grupos más vulnerables.

Para la segunda variante, presentaré una serie de iniciativas que muestran cómo la idea de comida como patrimonio permite, a escala local, la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de reivindicaciones económicas, sociopolíticas y simbólicas que pueden escalar globalmente y ganar en relevancia si logran aflojar o liberarse del corsé del nacionalismo metodológico en materia de patrimonio cultural.

Con lo anterior, este artículo busca esclarecer preguntas que, a pesar de la fiebre patrimonial que toca todos los ámbitos de la cultura, siguen siendo espinosas y oscuras: ¿por qué el patrimonio (alimentario), por quién, para quién y con qué objetivos?

### Perú, su cocina y su rompecabezas patrimonial

Consideremos primero lo que sucedió en el caso de Perú. Entre 2008 y 2022, el país sudamericano elaboró tres expedientes para registrar elementos de su cultura culinaria en la Lista del pci. Los dos primeros lo intentaron de la manera más amplia posible, buscando registrar la «cocina peruana»<sup>5</sup>. Estas iniciativas corresponden a

un momento en el que el país buscaba consolidar su atractivo internacional tras recuperarse de dos décadas de declive económico y guerra civil, y encontró en la cocina el aliado perfecto para ese propósito<sup>6</sup>. El primer expediente es de 2010, pero nunca llegó a la oficina de la Unesco pues fue invalidado por la diplomacia peruana, que concluyó que la iniciativa no correspondía a los objetivos perseguidos por el gobierno de entonces ni a los criterios establecidos por el organismo internacional. El contenido de este expediente ponía el acento en la necesidad de promover la cocina tradicional peruana de acuerdo con los intereses de los depositarios del conocimiento tradicional e indígena, es decir, según los usos y costumbres de los campesinos andinos y amazónicos. Aunque este argumento está alineado con los preceptos éticos de inclusividad y diversidad de la Unesco, la misión peruana ante ese organismo rechazó el documento por una serie de razones. Primero, por ser, desde su punto de vista, demasiado antropológico y «culturalista» y, por ello, alejado de cuestiones prácticas relacionadas con la salvaguardia del patrimonio. Segundo, por hacer sendas referencias a la internacionalización de la cocina peruana en su forma más elitista y exclusiva, lo que lastraría toda esperanza de reconocimiento por parte de la Unesco. Finalmente, por un tercer motivo: abogar por la idea de que una cocina nacional (cuya aparición significó la consolidación y el dominio de la cultura mestiza de Lima) representa fielmente la herencia de un país multicultural y megadiverso fue considerada una empresa muy arriesgada. Si bien la misión peruana ante la Unesco nunca objetó rotundamente una candidatura nacional, sí alertó desde el inicio sobre que este aspecto requeriría una atención especial para demostrar que la cocina peruana funciona como un elemento que vincula a una comunidad específica en el transcurso de generaciones, y que requiere de medidas de salvaguardia que aseguren su continuidad. Como este expediente no cumplía con esos requisitos, se decidió no tomar el riesgo de que fuera rechazado de entrada. Como siempre en estos casos, la decisión de la diplomacia es inapelable.

Con la intención de corregir los errores del pasado, Perú preparó un segundo expediente para inscribir la cocina peruana en 2012. En esta ocasión, la asociación apega-Sociedad Peruana de Gastronomía tomó las riendas del proyecto, poniendo un mayor énfasis en los aspectos de salvaguardia frente a los culturales y simbólicos. Uno de los ejes centrales de esta candidatura consistió en promover una idea de patrimonio alimentario fundada en la adecuación del concepto de sostenibilidad al comercio local e internacional de alimentos étnicos y ecológicos de gran calidad, también conocidos como «productos *boutique*». En otras palabras, la cocina peruana tendría su continuidad asegurada toda vez que exista una demanda

interna y externa para la cocina y los ingredientes que la componen. A este enfoque lo llamé «salvaguardia por comercialización»<sup>7</sup>. A diferencia de la primera candidatura, en la que existía una voluntad de reconocer prácticas y saberes tradicionales, el segundo expediente optó por un programa más vasto y con orientación empresarial, que buscó formular la cocina peruana como una cadena de valor, posicionarla en circuitos gastronómicos internacionales y venderla como patrimonio cultural.

La Secretaría de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial tomó nota de este cambio de lógica y, en marzo de 2012, envió un informe preliminar al Ministerio de Cultura del Perú, al que logré tener acceso. El documento, prácticamente una advertencia, resaltó una serie de inadecuaciones. Como era de esperarse, la «cocina peruana» fue señalada como un elemento demasiado vasto, que impide una delimitación clara de la comunidad depositaria del patrimonio cultural en cuestión y pone al mismo tiempo en cuestión su representatividad. En opinión de la Secretaría, la dimensión de salvaguardia también necesitaba ser revisada, ya que las medidas mencionadas en el expediente para fortalecer el objeto patrimonial parecían ir expresamente dirigidas hacia el éxito de la industria restaurantera y la mediatización de los *chefs* peruanos más famosos. Relacionado con esto está el uso del término «gastronomía» como sinónimo de cultura culinaria. Este punto fue cuestionado pues sugiere la reivindicación de un valor excepcional, sobresaliente o exclusivo, lo que denota un espíritu contrario a los valores de inclusión, equidad y respeto mutuo promovidos por la Unesco –una crítica similar fue levantada durante la construcción del expediente francés, tras la cual se dejó de lado el uso del concepto «gastronomía francesa» y se adoptó el de «comida gastronómica de los franceses»<sup>8</sup>–. En suma, la Secretaría asemejó el segundo expediente más a una campaña de marketing y de «marca país» que a un proyecto de patrimonio cultural.

La tercera candidatura de Perú fue presentada ante la Unesco en 2022 y aprobada en diciembre de 2023. Gran parte del éxito de esta iniciativa reside en haber abandonado los intentos de inscribir la cocina nacional para enfocarse en uno de sus elementos. El elemento en cuestión abarca las «prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche», un plato muy apreciado por los peruanos que tiene como base pescado marinado en limón, cebolla y ají. El expediente preparado para esta inscripción presenta el platillo como un elemento cultural «transversal al territorio peruano, por lo que fortalece el aprecio y respeto mutuo entre diferentes comunidades, grupos e individuos»<sup>9</sup>. Esta definición tiene

como respaldo la biodiversidad existente en el país y una dimensión cultural inclusiva, las cuales otorgan al plato una gran versatilidad y la cualidad de que, a pesar de ser preparado en diferentes regiones con diferentes recetas e ingredientes, un ceviche siga siendo llamado ceviche. Aunque las versiones de ceviche producidas en la zona costera destacan sobremanera, por su cercanía al mar y a la tradición pesquera con la que se le asocia, aquellas producidas en los Andes y en la Amazonía con pescados de río son igualmente reconocidas como ceviches y, todas en conjunto, contribuyen a un imaginario de plato nacional. La dimensión de transversalidad también fue enfatizada en el documento anexo que prueba el apoyo y la participación de la sociedad civil en la candidatura, que recoge las firmas de 300 personas y organizaciones vinculadas al sector pesquero, agroalimentario, asociativo y culinario. El expediente menciona asimismo medidas de salvaguardia para hacer frente a los desafíos ambientales y climáticos a los que se enfrentan las comunidades de pescadores. Estas incluyen mejorar la gestión de desechos marinos, establecer prohibiciones periódicas de pesca y crear áreas de preservación.

Aunque no cabe duda de que este tercer expediente respondió mejor que los dos anteriores a los criterios de la Unesco, aun así suscita una serie de interrogantes y reflexiones acerca del significado de «lo cultural» y de la salvaguardia dentro de la lógica del patrimonio oficial, y sobre cómo los agentes patrimoniales movilizan estos significados. Por ejemplo, en este caso vemos que las dimensiones simbólica y fenomenológica del objeto patrimonial no son el foco de atención, pues la preparación y el consumo del ceviche involucran menor ritualidad, saberes ancestrales y creencias en comparación con otras culturas alimentarias en el país, como la de la pachamanca en los Andes o la fiesta del pijuayo de las comunidades Bora de la Amazonía, contextos en los que la comida juega un rol de creación de mundos<sup>10</sup>. A diferencia de estas, la ritualidad alrededor del ceviche, tal como figura en el expediente, no es ontológica sino social y económica, pues refiere a prácticas de sociabilidad alrededor de la mesa servida (un tipo de comensalía que ocurre principalmente en fondas llamadas cevicherías) y al consumo de ceviche durante la fiesta de San Pedro, santo patrón de los pescadores.

El tema de la salvaguardia también llama la atención, ya que parece contradecir la realidad cotidiana del ceviche. El expediente enumera medidas de salvaguardia que aplican al espectro de actividades que se encuentran en el origen de los ingredientes y saberes utilizados para la elaboración de este plato (pesca y cultivos de limón y ají), con un énfasis especial en la protección de los ecosistemas marinos

y la pesca artesanal. Esto es sin duda un aspecto positivo y elogiado. Sin embargo, si tomamos en cuenta que las iniciativas de conservación marina tienen una larga trayectoria en Perú y, asimismo, que el ceviche ha estado en el centro de campañas recientes contra la presencia de microplásticos en el mar<sup>11</sup>, uno puede preguntarse en qué medida es pertinente priorizar la salvaguardia de la cultura del ceviche a través del patrimonio, cuando en el país existen culturas (alimentarias) menos visibilizadas y cuya continuidad enfrenta riesgos mayores. Este cuestionamiento es aún más válido si consideramos, por un lado, que el consumo de este plato nunca disminuyó en Perú (salvo a inicios de la década de 1990, tras una epidemia de cólera) y, por otro lado, que el ceviche al estilo peruano ha triunfado en restaurantes alrededor del mundo y en muchos de ellos es elevado a la categoría de producto *gourmet*.

El caso de las candidaturas presentadas por Perú demuestra cuán difícil es pensar, en el marco de la Unesco y la diplomacia cultural, una idea de patrimonio alimentario que no tenga al Estado-nación como marco de referencia y principal beneficiario de la patrimonialización. La voluntad de inscribir una cocina o un plato nacional como «patrimonio Unesco» tiene como trasfondo la suposición de que el reconocimiento del organismo internacional acarrea resultados positivos sobre el conjunto de elementos, procesos e individuos (la antes mencionada cadena de valor) que dan vida al objeto patrimonial, lo que sugiere creer en un efecto similar al *trickle down* en economía (si gana la cocina peruana, ganan todos los peruanos). Como veremos en la siguiente sección, en la práctica esto se traduce más bien en la proyección de una imagen positiva de la nación como portadora de un patrimonio cultural relevante para «la humanidad», y en una promesa de desarrollo económico y social de las comunidades. Esta promesa conlleva el desafío de acortar la brecha entre el interés nacional e intereses locales en términos de empoderamiento, implementación y resultados de las políticas patrimoniales, una tarea nada simple.

Aunque todavía es pronto para sacar conclusiones sobre las consecuencias de la inscripción del ceviche, es posible distinguir entre quienes esperan réditos inmediatos y quienes tendrán que hacer esfuerzos adicionales para obtener algún tipo de provecho. En su declaración al diario *El Comercio* en diciembre de 2023, el presidente de la Asociación de Restaurantes Marinos y Afines del Perú sugirió que este reconocimiento incrementaría entre 35% a 40% la venta anual de 2024 de los negocios de comida marina a través de un aumento del gasto promedio por persona –lo parece indicar una subida de precios–. Asimismo, el dueño de una cadena de cevicherías comentó que la declaratoria debe fomentar el consumo de ceviche en

las noches. Por otro lado, en ese mismo artículo, el representante de la Asociación de Pescadores Artesanales San Pedro exhortó al gobierno peruano a publicar el reglamento de la ley de protección de la pesca tradicional ancestral y la pesca tradicional artesanal<sup>12</sup>.

## La cocina tradicional mexicana, un patrimonio contestado

Mientras en el Perú la inscripción del ceviche es un motivo reciente de celebración y conversación, en México la inscripción de la cocina tradicional mexicana (el paradigma de Michoacán) en la Lista del pci ya es un proceso maduro del que se pueden rescatar ciertas enseñanzas. En noviembre de 2020, se llevó a cabo un simposio en línea para conmemorar el décimo año del reconocimiento de la cocina tradicional como «un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales», con un énfasis en los esfuerzos de preservación realizados en la región de Michoacán<sup>13</sup>. El evento fue organizado por la Secretaría de Turismo de México y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, institución que elaboró el expediente, y participaron miembros del Conservatorio, representantes del gobierno y de organismos internacionales como la Unesco y la Organización Mundial del Turismo, y un grupo diverso de actores de las industrias restaurantera y hotelera<sup>14</sup>. El tono general del encuentro fue de felicitación y autobombo. Los ponentes abundaron en comentarios que sugieren que la inscripción en la lista Unesco, combinada con un espíritu empresarial, es una herramienta eficaz para impulsar por igual las economías locales y la economía nacional, teniendo el turismo como motor principal. El evento fue también la ocasión para los participantes de recordarse a sí mismos que su trabajo no ha concluido aún pues, según ellos, las potencialidades de la cocina mexicana son ilimitadas. Por ejemplo, el ministro de Cultura, tras elogiar la diversidad cultural y la cocina tradicional mexicana, se refirió a la «gastronomía» como un elemento «importante no solo por ser un factor de desarrollo económico y social local», sino también como «un valor agregado, un elemento diferencial, reconocido tanto a nivel nacional y más allá de nuestras fronteras». Sobre este punto, añadió que los turistas están a la búsqueda de experiencias culturales auténticas como las que ofrece la cocina mexicana, y que esta última ha logrado conquistar los paladares y los corazones del mundo, ya sea en su versión tradicional o en su versión de alta cocina.

Una opinión similar fue expresada por la directora del Conservatorio de Cultura

Gastronómica quien, profundizando lo dicho por el ministro de Cultura, se refirió a la «cocina» como un elemento de la cadena de valor y como un «motor poderoso e irremplazable» que impulsa hacia el desarrollo sostenible. La directora del Conservatorio, quien tuvo previamente una larga trayectoria como funcionaria diplomática, alabó asimismo la labor realizada en el ámbito de las relaciones internacionales por México, que con esta inscripción demostró ser «uno de los países líderes en el reconocimiento de su patrimonio cultural». Sin embargo, lo más intrigante en su intervención fue que la funcionaria definió el patrimonio cultural como «poder que genera poder» y la cocina mexicana como «un verdadero amuleto, como una verdadera lámpara de Aladino a la que se le piden regalos y los concede». La referencia a la lámpara de Aladino alude a un dispositivo patrimonial extractivo mediante el cual lo que se extrae no es lo tradicional, sino un valor patrimonial nuevo que se construye cuando la tradición integra redes de relaciones en las que su importancia ya no es solamente histórica<sup>15</sup>, sino también económica y política.

Podemos inferir a través de la composición de los participantes del evento, los comentarios precedentes y el lenguaje utilizado en ellos una visión de patrimonio alimentario orientada hacia el éxito de la imagen de México a escala global y al de su industria turística y restaurantera. En esta visión, las comunidades michoacanas, designadas en el expediente como depositarias del saber culinario tradicional, pasan de ser el eje de la inscripción en la Unesco a ser beneficiarias colaterales de la patrimonialización. La realidad en las comunidades rurales, veremos, confirma esta observación y ofrece un matiz al tono celebratorio del discurso patrimonial oficial.

Unos días después de la reunión de conmemoración, y en forma de contrapunto a esta, investigadores de la Coordinación Nacional de Antropología organizaron el foro en línea «Miradas críticas y propositivas a diez años del nombramiento de la comida mexicana en la Unesco» –uno podría preguntarse si el hecho de usar «comida mexicana» en vez de la designación formal «cocina tradicional mexicana» en el título del evento fue producto de inatención o parte de la crítica planteada<sup>16</sup>–. Las mesas de diálogo contaron con la participación de académicos, cocineras de comunidades rurales y representantes de ong, quienes debatieron sobre las consecuencias que trajo a las regiones la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana.

Desde el punto de vista de las antropólogas anfitrionas del evento, patrimonio alimentario y comercialización no son conceptos excluyentes entre sí, siempre y

cuando promuevan un comercio justo y seguridad alimentaria en las comunidades rurales. Esta consideración está en línea con la lógica del pci de la Unesco, que aboga por modelos de comercialización moderada alrededor del patrimonio cultural, vinculados a objetivos de desarrollo sostenible. Sin embargo, las investigadoras expresaron su preocupación al ver cómo, desde su punto de vista, la inscripción en la Unesco puso en buena medida la cultura alimentaria del mundo rural al servicio de iniciativas vinculadas al turismo, sobre las cuales las comunidades tienen poco o ningún control.

Mis estudios y los de otros colegas concuerdan con esta crítica a los esfuerzos del gobierno y los agentes patrimoniales mexicanos por sistematizar y estandarizar las cocinas tradicionales a través de estándares de competencias destinados a identificar, catalogar y certificar los ingredientes, recetas y técnicas, con el objetivo de acomodarlas al gusto y las expectativas de los turistas urbanos, nacionales e internacionales. Esto incluye estrategias de tipo biopolítico que suman la impartición y adopción de protocolos de mercadeo, de manipulación de alimentos y de apariencia personal ante el cliente a través de capacitaciones, lo que facilita el paso de un trabajo culinario marcado por la tradición a uno marcado por un espíritu emprendedor<sup>17</sup>. Una académica presente en las mesas de diálogo preguntó por qué, si la Unesco considera las prácticas tradicionales como riqueza cultural, existen agentes externos que guían, organizan y supervisan el conocimiento tradicional.

Un punto central de la discusión del evento «Miradas críticas» fue la aplicación de estas estrategias a grupos de mujeres indígenas a las que se conoce como «cocineras tradicionales». Las cocineras tradicionales son una categoría patrimonial formal y normativa fomentada por el Conservatorio que designa a mujeres rurales de mediana edad y de origen indígena como guardianas de los saberes culinarios regionales y locales en sus pueblos<sup>18</sup>. A través de esta identificación, estas mujeres reciben un doble reconocimiento: por un lado, uno tradicional, por el que se aprecia su labor como cocineras en festividades religiosas y rituales que promueven la cohesión social en sus pueblos, y por otro lado uno formal, como resultado de su participación en programas de capacitación comercial y turística promovidos por el gobierno. Quienes logran obtener el estatus de cocinera tradicional pueden ser invitadas a participar en ferias y festivales culinarios nacionales e internacionales, en los cuales pueden generar un ingreso económico adicional e inclusive ideas de negocio. Asimismo, tienen la posibilidad de ser retratadas, siempre en sus atuendos y peinados típicos, en reportajes y documentales que han hecho que algunas de ellas se conviertan en celebridades y sean vistas como embajadoras de la cultura

tradicional mexicana. El éxito de la figura de la cocinera tradicional en el plano simbólico encuentra un contrapeso en la cotidianidad de las comunidades a las que estas mujeres pertenecen y se traduce en desafíos en términos de desigualdad. Estos son el reflejo de tensiones inherentes a la puesta en práctica de políticas en la intersección del patrimonio cultural y el turismo rural.

Uno de los principales argumentos que avalan el turismo rural, sostenible y patrimonial es el que lo presenta como el resultado de prácticas de consenso y participación, mediante las cuales las poblaciones no solo aceptan esta actividad, sino que también la manejan siguiendo sus propios intereses. Bajo este supuesto, la tarea principal de los agentes gubernamentales y patrimoniales sería concertar y poner la actividad turística en manos de las comunidades, vistas como colectividades que comparten una misma visión y objetivos, y aptas para cumplir con ellos. Sin embargo, la autonomía y el poder de decisión atribuidos a las comunidades no son en realidad un elemento dado, sino una condición que depende del contexto, de la organización social y de las jerarquías existentes en estas últimas. Estudios sobre el programa federal «Pueblos mágicos»<sup>19</sup>, una iniciativa que busca mitificar la dimensión simbólica y ritual indígena para captar la atención de los turistas, muestran que si bien se crearon empleos en los pueblos que integraron el programa, estos empleos son en su mayoría de baja calificación e ingreso<sup>20</sup>. El sector mejor remunerado suele ser el compuesto por los poderosos del pueblo e inversores externos; gente con mayor capital económico y educativo, y con experiencia en negocios. El uso que la Unesco hace de la noción de «comunidad» tampoco tiene en cuenta su complejidad ni sus conflictos internos<sup>21</sup>. El programa «Cocineras Tradicionales» es una muestra de ello.

Como ya mencioné, gracias a los «Encuentros de Cocineras Tradicionales» y otros eventos de promoción organizados por el Conservatorio, el Ministerio de Turismo y empresas privadas, un cierto número de cocineras indígenas ganó notoriedad, mejoró sus negocios y su calidad de vida. Sin embargo, quienes sacan más provecho de este programa son las mujeres que están mejor conectadas con los círculos de poder local, las que tienen un negocio anterior a la inscripción en la Unesco, o quienes poseen suficientes recursos para abrir restaurantes en los que pueden presentar su cocina y su nueva identidad patrimonial. En el evento «Miradas críticas», mujeres de las regiones de Querétaro y Oaxaca expresaron su disconformidad con el hecho de que la información sobre los «Encuentros» y los nombramientos de cocineras tradicionales circulen principalmente entre restauranteros, representantes del Conservatorio y académicos, y menos entre las

mujeres de las comunidades. Conscientes de los beneficios que podrían obtener por participar en estos eventos o por ser distinguidas como cocineras tradicionales, las ponentes expresaron frustración e impotencia al constatar que estos beneficios «se van con otras personas» o, puesto de otra manera, con los de siempre.

Mis investigaciones en pueblos de Michoacán respaldan estos sentimientos y opiniones<sup>22</sup>. Allí pude constatar que cocineras tradicionales propietarias de restaurantes contratan a cocineras sin restaurante para que preparen grandes cantidades de comida. Luego las acopian y llevan a otras localidades para servir las en todo tipo de eventos, desde festivales hasta bautizos, y reciben así el mayor rédito económico y todo el reconocimiento simbólico. Esto demuestra que el patrimonio culinario en el mundo rural mexicano se vive de manera ambivalente. Si bien es cierto por un lado que el programa «Cocineras Tradicionales» crea actividad, circulación económica y riqueza relativa, también lo es que perturba la organización económica y social en las comunidades, pues se apoya en y refuerza estructuras existentes de desigualdad.

### Aflojar las amarras del Estado-nación

Los casos de Perú y México son ejemplos de la tendencia del patrimonio oficial a formular de manera más o menos encubierta las culturas alimentarias como herramientas para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país. Si bien esto no sorprende debido a la burocracia y la documentación que caracterizan procesos que tienen a los gobiernos como principales interlocutores, vale destacar que, a pesar de avances en la discusión sobre cómo reforzar las vías de participación, decisión y empoderamiento local mediante la patrimonialización, la herencia cultural de las comunidades termina jugando un rol menor al que se le atribuye sobre el papel, o es asimilada a objetivos que la sobrepasan. Es así como las ideas de nación y de cocina nacional prevalecen en la práctica.

No obstante, el entusiasmo generalizado alrededor de la transformación en patrimonio y la mercantilización de las identidades culturales ha abierto camino a la formulación y visibilidad de narrativas alternativas que ponen los alimentos y las culturas alimentarias en el centro de reivindicaciones que agregan las dimensiones cultural, simbólica, territorial y política. Las comunidades indígenas de Latinoamérica, cada vez más y mejor integradas en circuitos globales de debate en temas de propiedad intelectual y cultural, han sido pioneras en el desarrollo de

proposiciones y nuevos paradigmas patrimoniales que reconocen la interacción interdependiente entre cultura, biodiversidad, conocimiento local y valores espirituales. Uno de sus logros mayores es el desarrollo y difusión del concepto de «patrimonio biocultural»<sup>23</sup>, hoy movilizado por comunidades indígenas y campesinas de todo el mundo para la defensa de sus paisajes culturales, y alrededor del cual han creado mercados para productos que enfatizan una racionalidad económica en sintonía con sus necesidades y modos de vida.

Muchas de estas iniciativas asocian turismo comunitario, certificaciones de productos y marcas colectivas que cortocircuitan o se distancian de las vías de participación en el mercado propuestas por el Estado, cuando estas últimas son percibidas por las comunidades como no aprovechables. El Parque de la Papa, en Cuzco, es quizás el ejemplo más exitoso de esta índole<sup>24</sup>. Formado por un conglomerado de comunidades campesinas reunidas a partir del modo de organización económica y social del ayllu –las leyes consuetudinarias quechuas que promueven la vida comunitaria, la diversidad ambiental y el derecho colectivo a la tierra–, el parque ejerce una labor de revitalización cultural y ritual que ha permitido preservar cientos de especies de papa nativa en los Andes peruanos, desarrollar productos y circuitos económicos en colaboración con actores externos escogidos por las comunidades, atraer visitas de turistas e investigadores científicos, e inspirar alternativas al desarrollo a escala global, como la de establecer una etiqueta o indicación biocultural mundial como una respuesta a sistemas de certificación existentes como el de las indicaciones geográficas<sup>25</sup>. Este proyecto es una muestra de cómo la articulación entre paisaje alimentario y patrimonio cultural puede encontrar espacios paraestatales favorables para la protección de la diversidad biológica y cultural comunitaria (en este caso, indígena) y al mismo tiempo alineados con objetivos de cambio climático y tratados internacionales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el Convenio sobre la Diversidad Biológica, los Acuerdos de París o las convenciones para la Salvaguardia del Patrimonio Mundial y del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco.

Otras veces, el Estado puede ser un agente facilitador de patrimonios alimentarios que promueven un valor holístico con consecuencias simbólicas y económicas positivas para las comunidades campesinas. Este es el caso de Ecuador y de los productores del altamente reputado «cacao fino de aroma», cuyos usos y saberes tradicionales asociados a su producción fueron inscritos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial en 2017. En un país comprometido con el reconocimiento del derecho indígena, esta distinción implica no solo reforzar las

capacidades locales para preservar y animar las costumbres productivas de este tipo de cacao, sino también la voluntad de «mantener paisajes agrícolas sustentables, donde se reconoce la importancia de la biodiversidad y donde no prima el mero interés productivo ciego, donde la práctica moderna del monocultivo es la norma y la tragedia del campo»<sup>26</sup>. La Constitución ecuatoriana de 2008, que reconoce el principio indígena del «buen vivir» o Sumak Kawsay, y la Ley Orgánica de Economía Solidaria forman una plataforma que permite a campesinos, indígenas y demás minorías organizadas alcanzar visibilidad en el ámbito económico. La experiencia de la asociación quechua Kallari, que desde 2009 produce y exporta chocolate orgánico fabricado con cacao fino de aroma, muestra que cosmovisión indígena y participación en mercados globalizados no son excluyentes cuando la actividad económica se basa en una gestión colectiva del trabajo y de los dividendos hecha a medida de las necesidades de cada comunidad y que privilegia el bienestar colectivo sobre el bienestar particular<sup>27</sup>.

Estos ejemplos sugieren que, en tiempos de desafíos socioambientales cada vez más urgentes, el patrimonio alimentario puede convertirse en un instrumento de reivindicación de cosmovisiones y modos de existencia y, en un plano más general, en una invitación a cuestionar la manera en que los seres humanos nos relacionamos con el mundo y los sistemas vivos. La comida, la cocina y las dimensiones simbólica, material y espiritual que estas conllevan pueden contribuir a hacer visible, a ojos de todos, el vínculo interdependiente, o simbiótico, entre naturaleza y cultura. Si bien esta relación de reciprocidad y equivalencia es vivida cotidianamente en mundos indígenas y rurales, su integración en un marco de acción pública como el patrimonial puede revelar su pertinencia y relevancia en mundos en los que ha sido olvidada o encubierta por modos de vida orientados hacia el crecimiento, el consumo y la competencia.

La crisis ecológica ha acelerado la destrucción de ecosistemas alimentarios iniciada por los seres humanos y ha puesto progresivamente las cuestiones de la supervivencia de las formas de vida que componen estos ecosistemas fuera del alcance de los Estados-nación. Las respuestas a esta crisis requieren de modos de organización transfronterizos y entrelazados en redes de asociación y cooperación paraestatales o supraestatales, cuyas relaciones con los gobiernos y entidades oficiales no sean una de obediencia o sumisión, sino de diálogo y colaboración. El éxito del concepto de patrimonio biocultural planteado por grupos indígenas indica que ese tipo de ideas y redes son prósperas y pueden ser aprovechadas por todo grupo social. Esto requiere definir la cuestión del patrimonio de una forma holística e

integradora, que concierne más a una manera de vivir juntos más allá de las fronteras que a un asunto de ensalzar particularidades de unos con respecto a otros dentro de límites nacionales.

Por ejemplo, así como comparten desafíos como aquellos planteados por la presión del crecimiento urbano, el cambio climático y las industrias extractivas, las zonas rurales de los países andinos también comparten cultivos cruciales para su seguridad alimentaria como papas, maíz, tubérculos y quinua; ciertos patrones culinarios y de alimentación, como la cocción en hornos de tierra y el consumo de camélidos; técnicas de conservación de alimentos como la liofilización; y una visión del mundo en la que los humanos y la naturaleza son inseparables y se nutren mutuamente<sup>28</sup>. Existen, por lo tanto, posibilidades de asociación transnacional bajo una nueva problematización que sitúa el patrimonio culinario en el corazón de acciones hacia sistemas alimentarios más sostenibles, justos y culturalmente relevantes. La idea no es reemplazar nacionalismo culinario por regionalismo culinario, sino producir una visión del patrimonio diferente y liberada de las exigencias de los escenarios que unen las culturas alimentarias con los intereses de la política nacional y su agenda económica.

Asimismo, plantear el patrimonio alimentario en términos de paisajes alimentarios, en los que paisaje refiere «a la combinación de trabajos de la naturaleza y la humanidad, desarrollados a través de sistemas culturales, económicos y espirituales»<sup>29</sup>, puede dar lugar a la identificación de características y desafíos comunes en localidades distantes y promover una cultura de colaboración transfronteriza en pos de soluciones a problemas a la vez locales y globales<sup>30</sup>. Iniciativas de este tipo significarían un avance para contrapesar la primacía del ser humano en la ecuación naturaleza-cultura y descentrar el protagonismo de «lo nacional» en cuestiones de patrimonio, por ahora proclive a dimensiones exclusivas entre el «nosotros» y el «ellos», y para exaltar las características únicas, de excelencia y de valor (económico) universal de las cocinas y platos nacionales.

- 1. Michael di Giovine y Ronda Brulotte: «Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage» en R.L. Brulotte y M.A. Di Giovine (eds.): *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Ashgate, Farnham, 2014.
- 2. Juana Camacho: «Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario» en Mauricio Montenegro, Margarita Chaves y Marta Zambrano (eds.): *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, ICAHN, Bogotá, 2014, p. 185.

- 3. Cyril Isnart: «Les patrimonialisations ordinaires. Essai d'images ethnographiques» en *Ethnographiques.org* No 24.
- 4. Sarah Bak-Geller, R. Matta y Charles-Édouard de Suremain: «Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario» en S. Bak-Geller, R. Matta y C.-É. de Suremain (eds.): *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*, El Colegio de San Luis / ird Éditions, San Luis Potosí-Montpellier, 2019.
- 5. R. Matta: «Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to Unesco» en *Social Anthropology* vol. 24 No 3, 2016.
- 6. R. Matta: *From the Plate to Gastro-Politics: Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine*, Palgrave Macmillan, Cham, 2023.
- 7. R. Matta: «Food Incursions into Global Heritage», cit., p. 345.
- 8. Julia Csergo: *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016.
- 9. V. Unesco: «Prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana», disponible en <https://ich.unesco.org/es/rl/practicas-y-significados-asociados-a-la-preparacion-y-consumo-del-ceviche-expresion-de-la-cocina-tradicional-peruana-01952>.
- 10. Matthew Sayre y Silvana Rosenfeld: «Pachamanca – A Celebration of Food and the Earth» en John E. Staller (ed.): *Andean Foodways: Pre-Columbian, Colonial, and Contemporary Food and Culture*, Springer, Cham, 2021; María Eugenia Yllia y Nancy Ochoa: «La memoria de un fruto: la Fiesta del Pijuayo» en *Caravelle* No 110, 2018.
- 11. Rocío López de la Lama, Santiago De la Puente y Armando Valdés-Velásquez: «Bringing Sustainable Seafood Back to the Table: Exploring Chefs' Knowledge, Attitudes and Practices in Peru» en *Oryx* vol. 54 No 4, 2020; Rebecca Irons: «Ceviche Revolution: Coastal Cholera, Marine Microplastics, and (Re)Fashioning Identities in Postcolonial Peruvian Gastropolitics» en *Gastronomica* vol. 22 No 4, 2022.
- 12. José Cayetano: «Cebiche es Patrimonio de la Humanidad: ¿qué implica para el país y cómo beneficia a restaurantes y pescadores?» en *elcomercio.pe*, 9/12/2023.
- 13. V. Unesco: «La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán» en <https://ich.unesco.org/es/rl/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>.
- 14. Secretaría de Turismo de México: «Día Nacional de la Gastronomía

Mexicana y el 10o aniversario de la Declaratoria de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco», disponible en [https://m.facebook.com/sectur.mx/videos/425208665146969?\\_rdr](https://m.facebook.com/sectur.mx/videos/425208665146969?_rdr); R. Matta: «Scaling Up and Down the Edible Heritage: Food and Foodways as Terrains of Cultural Friction» en Patricia Covarrubia (ed.): *Transboundary Heritage and Intellectual Property Law: Safeguarding Intangible Cultural Heritage*, Routledge, Londres, 2022.

- 15. Cristóbal Gnecco: «Patrimonialización como despojo: tiempos otros y tiempos de otros» en *Mélanges de la Casa de Velázquez* vol. 51 No 2, 2021.
- 16. Coordinación Nacional de Antropología: «Miradas críticas y propositivas a diez años del nombramiento de la comida mexicana en la Unesco», 3/11/2020, disponible en [www.youtube.com/playlist?list=plmjbeegsmdabtdj5wnibro2qmhkop8-ek](http://www.youtube.com/playlist?list=plmjbeegsmdabtdj5wnibro2qmhkop8-ek); R. Matta: «Scaling Up and Down the Edible Heritage», cit.
- 17. R. Matta: «Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks)» en *Food and Foodways* vol. 27 N° 3, 2019; Ariadna Campos Quezada y Héctor Favila Cisneros: «Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural» en *Estudios y Perspectivas en Turismo* vol. 27 No 2, 2018. Para el caso de Chile, v. Isabel Aguilera Bornand: *De la cocina al Estado nación: el ingrediente mapuche*, Icaria, Barcelona, 2016.
- 18. R. Matta: «Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks)», cit.
- 19. V. sitio web: <https://visitmexico.com/pueblos-magicos/>.
- 20. Anna María Fernández Poncela: «Una revisión del Programa Pueblos Mágicos» en *CULTUR* vol. 10 No 1, 2016.
- 21. Chiara Bortolotto: «La problemática del patrimonio cultural inmaterial» en *Culturas. Revista de Gestión Cultural* vol. 1 No 1, 2014.
- 22. R. Matta: «Documenting the Unesco Feast: Stories of Women's 'Empowerment' and Programmatic Cooking» en *Social Anthropology* vol. 29 No 1, 2021. V. tb. Ariadna Campos Quezada: «Paradojas de la gestión turístico-patrimonial de la alimentación. Reflexiones de cocineras tradicionales de Michoacán» en *Ruta Antropológica* vol. 9 No 14, 2022.
- 23. Krystyna Swiderska y Alejandro Argumedo: «¿Qué es el patrimonio biocultural?», *IIED*, 2017, disponible en [www.iied.org/es/g04152](http://www.iied.org/es/g04152).
- 24. K. Swiderska y A. Argumedo: «Indigenous Seed Systems and Biocultural Heritage: The Andean Potato Park's Approach to Seed Governance» en

Yoshiaki Nishikawa y Michel Pimbert (eds.): *Seeds for Diversity and Inclusion*, Palgrave Macmillan, Cham, 2022; Matthew Sayre, Tammy Stenner y A. Argumedo: «You Can't Grow Potatoes in the Sky: Building Resilience in the Face of Climate Change in the Potato Park of Cuzco, Peru» en *Culture, Agriculture, Food and Environment* vol. 39 No 2, 2017.

- 25.K. Swiderska, A. Argumedo y Graham Duffield: «Desarrollo de una marca biocultural mundial para apoyar los paisajes indígenas», *IIED Briefing*, 2019.
- 26.Francisco Valdez: «El cacao fino de aroma, el cacao ancestral emblemático del Ecuador» en Nasser Rebaï, Anne-Gaël Bilhaut, C.-É. de Suremain, Esther Katz y Myriam Paredes (eds.): *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, IFEA / IRD, Lima, 2021.
- 27.Carmen Coral Guerrero: «Emprendimiento indígena, ¿una dimensión económica del Sumak Kawsay?» en *Revista de Estudios Cooperativos* No 129, 2018.
- 28.PRATEC: *Comida y biodiversidad en el mundo andino*, PRATEC, Lima, 2000.
- 29.Aurelio Sánchez Suárez: «Paisaje cultural efímero. El patrimonio vernáculo maya en su relación con el territorio» en *Arquitecturas del Sur* vol. 38 No 57, 2020.
- 30.La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (fao, por sus siglas en inglés), ha dado un paso adelante en ese sentido con los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, que refieren a «agroecosistemas habitados por comunidades que viven en una relación intrínseca con su territorio (...) en constante evolución (...) gestionados de manera sostenible por agricultores, pastores, pescadores y poblaciones forestales de una manera que contribuye a sus medios de vida y seguridad alimentaria», pero su institucionalidad y gobernanza corresponde a las de los Estados miembros de las Naciones Unidas.

## [LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: Nuso

**Fecha de creación**

2024/06/28