

LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD

||||| POR VERÓNICA BENÍTEZ |||||

La cocina tradicional mexicana es la primera cocina en el mundo reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad, afirmó el licenciado Roberto González Guzmán, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, en la conferencia que, sobre este tema impartió el 11 de mayo en el Salón de Seminarios Emilio Rosenblueth de este Instituto. Corresponde al Conservatorio proponer, diseñar y desarrollar el expediente para hacer la propuesta y al INA, que es la institución del gobierno mexicano vinculada con los temas de patrimonio cultural, canalizar el expediente a la UNESCO; donde fue revisada por un comité técnico a fin de analizar si cumplía con los requisitos. Desde la sustancia misma hasta los protocolos y formalidades.

Todo lo que la UNESCO determina como Patrimonio Cultural de la Humanidad debe tener dos características fundamentales: estar en riesgo y representar un patrimonio –afirma González Guzmán–. En el caso de la cocina tradicional mexicana es un hecho que está en riesgo pues sufre los embates de la globalización, del medio ambiente, el deterioro ecológico, de los hábitos alimenticios, de la urbanización, de la pérdida de información. Además, es también patrimonio porque la gastronomía tradicional es importante, es una cultura ancestral que se transmite de generación en generación, es una cultura milenaria, es una cultura con continuidad, es una cultura popular porque está presente en todos nosotros los mexicanos, es una cultura vigente porque está presente en la vida cotidiana, es una cultura sustentada en la vida comunitaria.

En México hay tantas cocinas mexicanas, todas las que te puedas imaginar. En realidad de lo que estamos hablando es de un gran mosaico gastronómico. Y es que la cocina es muy variada y está relacionada con la ubicación geopolítica, con la orografía, con la biodiversidad. Nuestro país está formado por muchos estados y

cada uno de ellos es diferente. Por ejemplo en Oaxaca hay más de 500 municipios y cada uno tiene características especiales; o el de Baja California Sur donde hay cuatro municipios únicamente, o el de Veracruz que tiene 800 km de costa y donde la cocina de Tuxpan no se parece a la de Coatzacoalcos pero se parece a la del puerto y la de la costa no se parece a la de la montaña o sea a la de Córdoba y Xalapa.

Estamos hablando de una variedad maravillosa e increíble y privilegiada de culturas, de maneras de ser, de maneras de vivir, de maneras de entender la vida, de maneras de disfrutarlas, de maneras de preparar los alimentos, de manera de utilizar los ingredientes.

Para los integrantes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica todas las cocinas tradicionales son valiosas, todos los pueblos deben de preocuparse por preservarlas, conservarlas, rescatarlas, difundirlas y promoverlas. Nos parece que en México existe una biodiversidad y una diversidad cultural de las más ricas del mundo

Los integrantes del Conservatorio quisimos servir de ejemplo para otras culturas y por ello hemos tomado la iniciativa de ser los primeros en proponerla como patrimonio cultural.

Formar parte del Conservatorio implica comprometerse a preservar, rescatar, conservar, promocionar, investigar, difundir, el desarrollo de proyectos comunitarios. Involucrar a los distintos niveles de gobierno y a los mexicanos en general en este tema. Participamos en congresos, seminarios, talleres, impartimos cursos de capacitación, nos involucramos en el diseño de programas de estudio, programas de apoyo a productores de alimentos en las comunidades, en la evaluación de proyectos de pequeñas y medianas empresas transformadoras de alimentos.

Fundamentalmente queremos relacionarnos con en el Instituto de Ingeniería de la UNAM para promocionar la cocina mexicana y para celebrar un convenio como el que tenemos con otros institutos de investigación como el de Antropológicas, el CINVESTAV, o con la Confederación de Escuelas de Gastronomía Hotelaría y Turismo. Nuestra intención es que algunos de los proyectos del II UNAM, trabajos de investigación, tesis, o proyectos vinculados con la comida empresarial estén asociados al tema de la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad y a los trabajos del Conservatorio. Mucho de lo que platicamos como generalidades se pueda aterrizar en compromisos concretos espero que se puedan protocolizar –concluyó–. 🍽️

