

Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible

Brisol García García¹

Ivy Jacaranda Jasso Martínez²

Introducción

Después de que se realizaron trece Encuentros de Cocina Tradicional en Michoacán, por primera vez en el 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales que se celebró en la ciudad de Morelia del 21 al 23 de agosto 2015, durante el discurso 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

1 Estudiante del Doctorado Interinstitucional en Arte y Cultura. Universidad de Guanajuato.

2 Profesora Investigadora. Doctorado Interinstitucional en Arte y Cultura. Universidad de Guanajuato, Campus León.

señaló la existencia del gran vínculo entre cocina y artesanía, se mencionó 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. Lo anterior nos hace preguntarnos 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.

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’hurépecha³ (ver Mapa 1) en el estado de Michoacán, dado que en este espacio geográfico, social y cultural de los p’hurépechas,⁴ se sustentó el expediente para obtener la denominación de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés). Esto debido a que, según el sitio web de la UNESCO (2017),⁵ tanto las mujeres de México y en especial las de la región p’huré, se ubican “agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad”. Además de ser la cocina tradicional PCI p’huré un elemento esencial en el entramado social y cultu-

3 La Meseta P’hurépecha está ubicada en el centro norte de Michoacán, comprende 11 municipios, de los cuales se destacan: Uruapan, Chilchota, Paracho, Cherán y Nahuatzen. En esta región se concentra gran parte de la población indígena del estado, en el año 2010 se estimaba que vivían en ésta aproximadamente 71 mil indígenas, que representaban 50% de total del estado (INEGI, 2017).

4 La Meseta p’huré se integra por aproximadamente 43 localidades de los diferentes municipios, la mayoría de éstas (28) se encuentra en los municipios de Charapan (6), Cherán (3), Nahuatzen (10) y Paracho (9).

5 Disponible en: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>.

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 la invisibilidad, o les dificulta o les impide a los actores obtener los beneficios que están en juego.

Así también, para este sociólogo francés, todo acto cultural, como en este caso la cocina tradicional PCI, tiene como secuela implícita “el derecho de expresarse legítimamente” de los actores y por ello no sólo compromete la “posición del sujeto en el campo” (Bourdieu, 2002: 33), sino que también al “tipo de legitimidad que se atribuye” (Bourdieu, 2002: 33). Sin embargo, tal como lo explica Bourdieu (2002), en todo campo se suscita una lucha que se puede hacer visible cuando los recién llegados tratan de “romper los cerrojos del derecho de entrada a este campo” (Bourdieu, 2002: 33), y es entonces cuando los personajes dominantes tratan de defender su posición, así como excluir o dominar a los actores que perciben como competencia (Bourdieu, 2002: 33).

Un campo se define por aquello que está en “juego” (Bourdieu, 2002: 33) y sus intereses particulares, “que son irreductibles a lo que se encuentra en juego en otros campos o a sus intereses propios” (Bourdieu, 2002: 33). En nuestro caso de estudio, pueden ser los recursos financieros que se pueden usufructuar al ser declarada la cocina como patrimonio de la humanidad, o adquirir el reconocimiento de ser el personaje experto a que se consulta cuando se toma una decisión en la materia o ser un actor reconocido como legítimo de esta práctica o manifestación cultural.

Así, el campo de la cocina tradicional PCI requiere de actores que estén dispuestos a jugar en este campo y que además cuenten con el conocimiento de cuáles son las leyes de este campo, al mismo tiempo que conozcan qué es lo que está en juego en la estructura del campo. En este sentido, los actores pueden construirse o desarrollar habilidades y conocimientos para

entrar en un campo, por lo tanto, “cada categoría de intereses implica indiferencia hacia otros intereses, otras inversiones, que serán percibidos como absurdos, irracionales, o sublimes y desinteresados” (Bourdieu, 2002: 33).

La estructura del campo es la suma del estado de las relaciones de fuerzas entre los agentes o instituciones que intervienen en la lucha de poder, o en otras palabras, cómo se encuentra distribuidos y cuáles son los futuros escenarios de los beneficios o capitales que a lo largo de la historia del campo se han disputado los actores. Para Bourdieu, el acceso a los beneficios que se pueden obtener en un campo está determinado por las luchas que ocurren en el campo que ponen en “acción al monopolio de la violencia legítima” (Bourdieu, 2002: 33). En este sentido, la estructura del campo se encuentra cimentada por las estrategias y luchas por el poder. Así, una autoridad específica del campo se puede manifestar en la conservación o subversión de la estructura de la distribución del capital del campo (Bourdieu, 2002: 33).

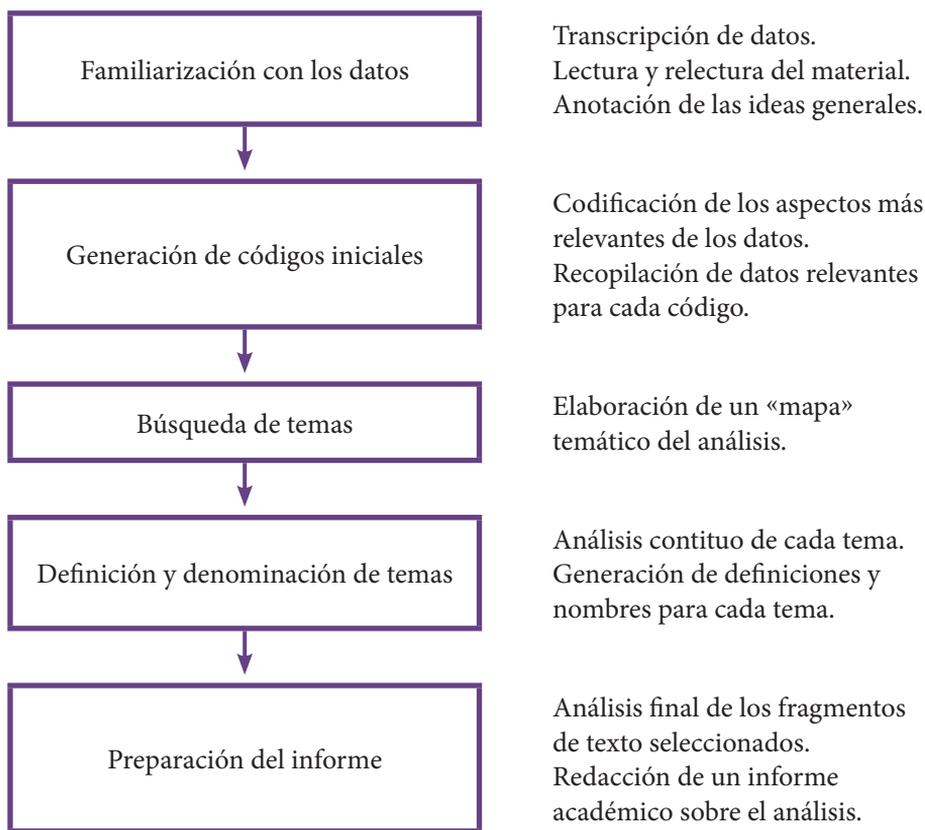
Al aplicar esta propuesta a nuestro caso de estudio, podemos identificar, en primera instancia, algunos de los actores que participan en lo que denominaremos el campo de la cocina tradicional como PCI. Así, intervienen, además de las cocineras, los chefs y las escuelas culinarias, los políticos o funcionarios, más los expertos en el tema y gestores culturales de la cocina tradicional PCI. Aunado a que también se puede 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, que consiste en un método que permite identificar, organizar, analizar en detalle y proporcionar patrones o temas a partir de una cuidadosa lectura y relectura de la información recogida, para inferir resultados que propicien la adecuada comprensión/interpretación del fenómeno en estudio (Braun y Clarke en Gallardo, 2014: s/p). Además, este tipo de aproximación ofrece un proceso exhaustivo para identificar numerosas referencias cruzadas entre los temas que van surgiendo y toda la información, permitiendo vincular varios conceptos y opiniones

de los participantes y compararlos con los datos que han sido guardados en diferentes situaciones y momentos durante la investigación (Alhojailan en Gallardo, 2014: s/p). Existen muchas coincidencias entre el análisis de contenido y el análisis temático, ambos analizan los datos transversalmente e identifican patrones y temas, pero su principal diferencia radica en que no cuantifica los datos como en el análisis de contenido (Vaismoradi, Turunen & Bondas en Gallardo, 2014: s/p).

Figura 1. Fases del proceso de análisis de datos en el análisis temático



Fuente: Fases del proceso de análisis de datos en el análisis temático, propuesta de Braun y V. Clarke, adaptado por Gallardo (2014, s/p).

Derivado de lo anterior, se ejecutó el siguiente proceso metodológico. Se realizó la transcripción del discurso del Encuentro Nacional de Cocineras 2015 y se dividió en los siguientes apartados:

- Discurso de Salvador Abud Mirabent, entonces Presidente Municipal interino de Morelia.
- Discurso de Juana Bravo Lázaro, maestra cocinera p'huré.
- Discurso de Catherine R. Ettinger, presidenta del DIF y esposa del ex Gobernador de Michoacán, Salvador Jara.
- Proyección del video promocional donde diserta la doctora Gloria López Morales, fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) del organismo que preparó el expediente técnico, con el fin de inscribir a la Cocina Tradicional Mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.
- Acto de regalo de Juana Bravo Lázaro.
- Discurso de Claudia Ruiz Massieu Salinas, ex secretaria de Turismo Federal.

Luego se le dio lectura en varias ocasiones a los apartados del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales 2015, y se realizaron las anotaciones de ideas generales en los apartados del discurso. Con esto, se generaron códigos o categorías semánticas. Por último, se esbozó el mapa temático con las categorías y sus redes predominantes, encontradas en el discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales.

Tras haber estructurado el mapa temático del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales, 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. Dichos actores sociales también enfatizaron el gran vínculo que existe entre cocina y artesanía, por ende, se analizan los diferentes supuestos que en conjunto nos llevan a afirmar que estamos ante el campo de la cocina tradicional PCI.

Primera hipótesis: a la receta del producto de la cocina tradicional PCI le faltan los chefs

Es posible que el fenómeno que se suscita en el discurso político mexicano de concebir a los artesanos como cocineros se deriva de un aspecto que, en apariencia, no tendría ninguna relación. Socialmente, a la figura del chef se le reconoce como la versión corta de la locución francesa “*chef de cuisine*”, que en su sentido más literal significa “jefe de cocina” y que se vincula al oficio de la preparación de comida: “El chef es un líder calificado como un experto, que ha sido adiestrado o entrenado, por lo tanto es un profesional” (Drunckman, 2010: 25-27).

A diferencia del término chef, la noción de cocinero es una expresión para designar a cualquier persona que prepara comida, ya sea en la casa o también en la esfera pública, y por lo común refiere un puesto bajo de la jerarquía del restaurante. En efecto, el proceso de aprendizaje del cocinero difiere en oposición al chef porque el cocinero es una persona que ha aprendido de manera casi autodidacta, sin ningún método técnico, sin ir a una escuela, sino más bien a través de la experiencia o por su instinto al realizar la labor día con día de cocinar (Drunckman, 2010: 25-27).

Es relevante señalar que es vital para el tema central de este artículo el haber realizado la comparación de los significados de estos dos términos, puesto que dentro del mundo de la gastronomía la figura del chef se relaciona más con el género masculino. En el 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: 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: 16).

Lo anterior denota que el objetivo de integrar el vocablo de los cocineros tradicionales, sólo se aceptó en el discurso político mexicano oficial para que los chefs y las cadenas restauranteras pudieran lucrar con la riqueza de la coci-

na 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, las artesanas cocineras

La inserción del vocablo de las cocineras artesanas en el discurso del Encuentro Nacional, por parte de los actores del campo de la cocina, se instauró de una forma anecdótica cuando una de las maestras cocineras, Juana Bravo Lázaro, hizo un obsequio a la entonces secretaria de Turismo, Claudia Ruiz Massieu Salinas, y le menciona que ella, además, es artesana.⁶

Si bien pareciera que durante el 1er. Encuentro Nacional la maestra Juana Bravo se homologa a la ex secretaria de Turismo, puede ser que más bien se establezca una relación de subordinación. Las relaciones de poder y dominación en el campo de la cocina se hacen más visibles cuando la maestra cocinera en su discurso alude a que es una mujer trabajadora y que ojalá la apoyen para realizar el trámite de su visa:

Y *pos* horita aquí estoy y siento orgullosa por ser mujer, por ser tan trabajadora y ojalá que esto crezca todavía más, hemos hechos muchas peticiones para que las autoridades de Morelia, de México y de otros estados que nos escuchara, y, hoy vi que las mujeres sí cumplimos y sí comprenden lo que tenemos las necesidades a todas las mujeres cocineras y las artesanas, y *pos* lo agradezco mucho a la secretaria de turismo, [...] que viene hoy la, es una mujer *pos* también es una luchona, por eso nos apoyó [aplausos] y que nos escuchó, mis nos peticiones ojalá que esto no se queda así, que esto crezca en todos los países, en todos

6 La entonces secretaria de Turismo, Claudia Ruiz Massieu Salinas, le acomodó el micrófono a la maestra cocinera Juana Bravo Lázaro, que estaba en el presidium como representante de las cocineras, motivo por el cual se escuchó un ¡órale! –de la funcionaria mientras le acomodaba el micrófono a Juana Bravo, quien con una gran naturalidad le dice a la funcionaria “Ya ¡No te vayas!”; luego se dirige al público diciendo “Este *pos* aquí voy a regalar un rebozo a la secretaria de turismo para que sepa que soy artesana, y le voy demostrar que soy artesana. Yo misma le hice mi rebozo eh, para regalar eh, a la muchacha, la muchacha”, de inmediato se escuchan las expresiones del público de risas y continúa la maestra cocinera diciendo: “Porque las mujeres se usan rebozo eh”, se escucha la risa de la secretaria de turismo y de la misma Juana Bravo. El acto de regalo del rebozo finaliza con un “Gracias” por parte de Claudia Ruiz Massieu Salinas, secretaria de Turismo Federal.

los estados que hoy estamos aquí presentes. Ustedes también, los hombres que están, como diputado, también hay uno aquí, que se nombró diputado [risas del público] que, que lleva el mensaje, que lleva el mensaje de todo el mundo entero, yo he ido también a África a llevar esto, las tortillas y las tortillas bicolores, son mis pasaportes, que he viajado bastante, ojalá que me apoyen para sacar una visa [aplausos] (Discurso Juana Bravo Lázaro, agosto, 2015).

Por otro lado, se debe agregar que el acto del regalo del rebozo de la maestra Juana Bravo no fue el único momento en que se señaló a las cocineras como artesanas, sino que esto se hizo visible en el discurso tanto de Claudia Ruiz Massieu Salinas como en el de Catherine R. Ettinger de Jara, entonces presidenta del sistema DIF de Michoacán, puesto que ambas destacan el vínculo entre la cocina tradicional y las artesanías. Esto se manifiesta cuando Claudia Ruiz Massieu Salinas explica qué es lo que el visitante encontraría en el 1er. Encuentro Nacional: “Quisimos que hubiera conferencias, quisimos que hubiera presencia de la artesanía mexicana que tiene que ver con toda la gastronomía” (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015). Y queda más claro el vínculo existente entre la cocina y la artesanía en las palabras de Catherine R. Ettinger de Jara, cuando se expresa al agradecer la presencia de la funcionaria federal que se encarga de la gestión de las artesanías:

Me da gusto ver en este presidium a la maestra Liliana Romero, titular de FONART, porque resulta impensable la elaboración de las tradicionales carnitas michoacanas sin un cazo de cobre realizado por los artesanos de Santa Clara [se escuchan aplausos: ¡bravoooo!] o una mesa bien [...se oyen aplausos] puesta sin un mantel de manta de Pátzcuaro o una vajilla de Capula. El vínculo entre la cocina y la artesanía es indisoluble en Michoacán y en el resto del país, tan diverso en la producción de alfarería, madera, cantería y fibras vegetales. Apreciarán en este encuentro las artesanías y se darán cuenta de que muchos de los participantes que, además, ya nos dijo Juanita, son cocineras y artesanas, cocineros y artesanos (Discurso Catherine R. Ettinger de Jara, agosto, 2015).

Estas diferentes menciones respecto a la importancia que también tiene el trabajo artesanal en el estado son necesarias para establecer un vínculo con la práctica gastronómica, colocándolas en igualdad de condiciones. Si bien

esta relación se expresa desde diferentes actores, resulta interesante que se vaya conformando un discurso que haga pensar en dicho vínculo como algo natural. Falta averiguar si esto es parte o no de los requisitos o habilidades que deben tener las maestras cocineras reconocidas.

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 contrapone 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 sí se asume como cocinera y artesana:

Y estee, a ver si me entienden, yo hablo muy poquito español, cuando empecé a trabajar aquí en la cocina hace como 12 años, yo no hablaba español, poco a poquito me enseñé, aquí estoy a sus órdenes para que prueben la comida michoacana [se escucha nuevamente el sonido de su respiración], a nombre de todas las cocineras, les agradezco mucho, y soy una persona, que soy artesana, también hago rebozos, soy una persona que trabaja con la gente de la comunidad (Discurso Juana Bravo Lázaro, agosto, 2015).

Por su parte, al realizar el análisis del discurso de Catherine R. Ettinger de Jara, fue notorio que ella sí alude al léxico de cocineras (ver Figura 2). Ettinger realiza esta alusión en el momento que da las gracias a Claudia Ruiz por haber realizado el evento del 1er. Encuentro Nacional:

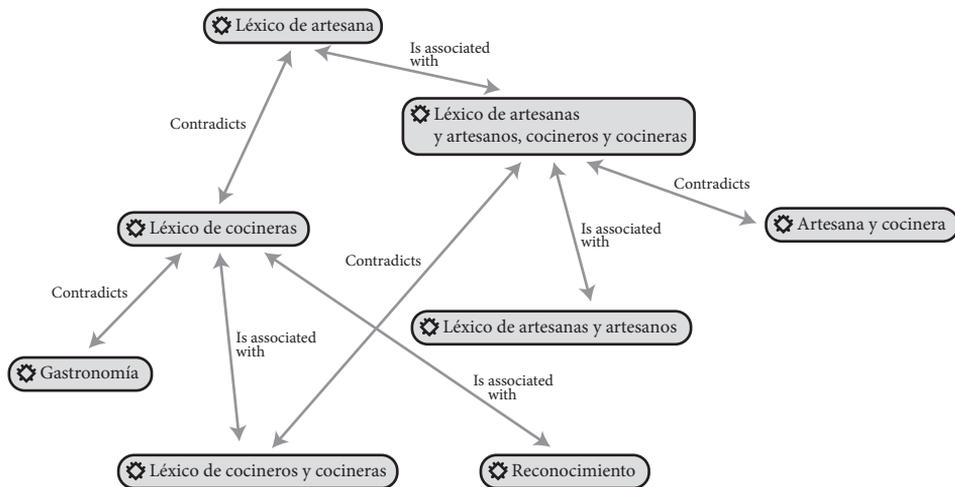
Muchas gracias de nuevo por hacer posible que un modelo nacido en el mercado de La ranita, que ya nos contó un poco Juana de esos orígenes, haya escalado a nivel nacional, reconociendo la nobleza de su estructura y poniendo en valor a los verdaderos protagonistas de estos encuentros, que son precisamente los cocineros y las cocineras de nuestro país (Discurso Catherine R. Ettinger de Jara, agosto, 2015).

Aunque el hecho anterior es de llamar la atención, se notó en el análisis que la doctora 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 el léxico de cocineros y artesanos:

Nos interesamos muchísimo en sacar de los rincones humosos de sus cocinas a las grandes cocineras que hay en este país, que sacaran la cara, que se mostraran, que cocinaran, pero también se expresaran sobre cómo viven ellas este mundo, esta vida en la que nos han alimentado por generaciones y por épocas completas sin, en general, ningún reconocimiento, ni de tipo social ni de tipo político. Eso está cambiando de una manera muy satisfactoria en este país, a partir de que logramos la inscripción en la UNESCO (Discurso Gloria López, agosto, 2015).

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

Fig. 2. Mapa temático de análisis del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales, celebrado en Morelia, Michoacán, 2015.



Fuente: elaboración propia a partir del análisis del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales celebrado en Morelia, Michoacán, 21 al 23 de agosto del 2015.

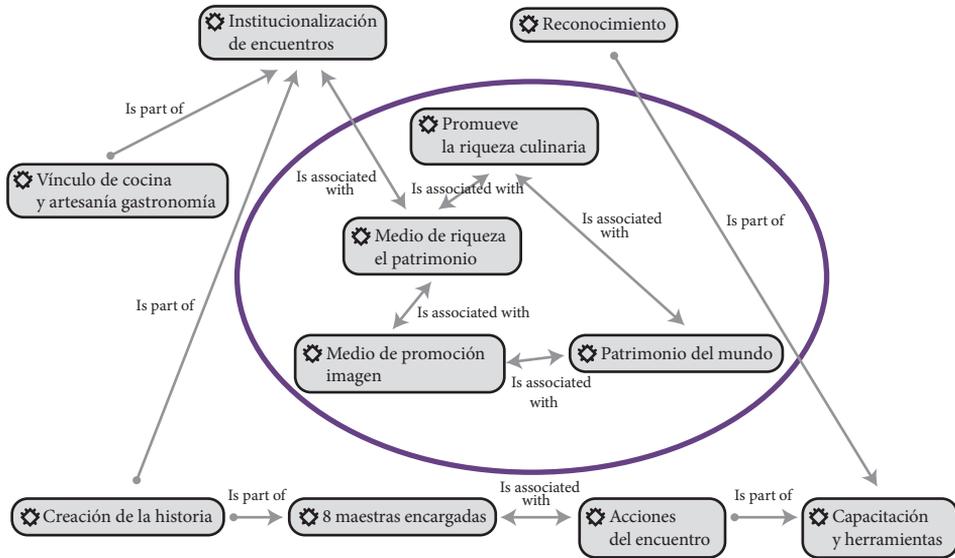
Como se puede apreciar en la Figura 2, se produce una serie de vínculos y contradicciones entre los vocablos que traen consigo la exclusión o inclusión de ciertos elementos en el campo de la cocina tradicional PCI. Por ejemplo, el léxico de cocineras se contradice de manera directa con el vocablo de gastronomía si ésta es entendida como todo lo que concierne a una cocina de elite, donde las figuras predominantes son los productores y los sistemas producto con alto valor agregado como chefs, restaurantes y escuelas culinarias. Así también, el término de cocinera tradicional se contradice con el de cocinero tradicional, dado que como se explicó tradicionalmente, en las sociedades patriarcales la mujer es la cocinera, no obstante, se entrevistó en este esquema que el discurso político mexicano justifica que los hombres son cocineros bajo el argumento de que las cocineras y los artesanos en las comunidades pueden tener diferentes roles o desempeñar diversas funciones, a la vez que se justifica la entrada de los actores de la gastronomía para poder construir una cadena de valor al integrar de forma similar a las artesanías.

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 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:

Todos los aquí presentes coincidimos puntualmente en que debemos rescatar el legado del que somos herederos, sentirnos orgullosos de nuestra identidad para generar mediante esta riqueza intangible, bienestar y prosperidad para nuestras familias y buena imagen para la inversión económica. Pero lo que es aún más importante, coincidimos que a partir de este Encuentro nacional y de la rica experiencia de nuestros visitantes, podremos demostrar el calor de nuestra hospitalidad, y transportar toda la magia de sabores y colores de Michoacán más allá de nuestras fronteras a todas ustedes, las cocineras y maestras de la gastronomía michoacana y de otras regiones de México que hoy nutren este magnífico encuentro, nuestro mayor reconocimiento (Discurso Salvador Abud, agosto, 2015).

Fig. 3. Parte del mapa temático del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales.



Fuente: elaboración propia a partir del análisis del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales, celebrado en Morelia, Michoacán, del 21 al 23 de agosto del 2015.

En esta parte del esquema analizado se ve cómo se concibe desde el ámbito político el para qué de un patrimonio como el de la cocina tradicional PCI p'huré y el proceso de cómo se ha instrumentado esto.

Quinta hipótesis: es nuestra cocina tradicional PCI, pero es de ellos

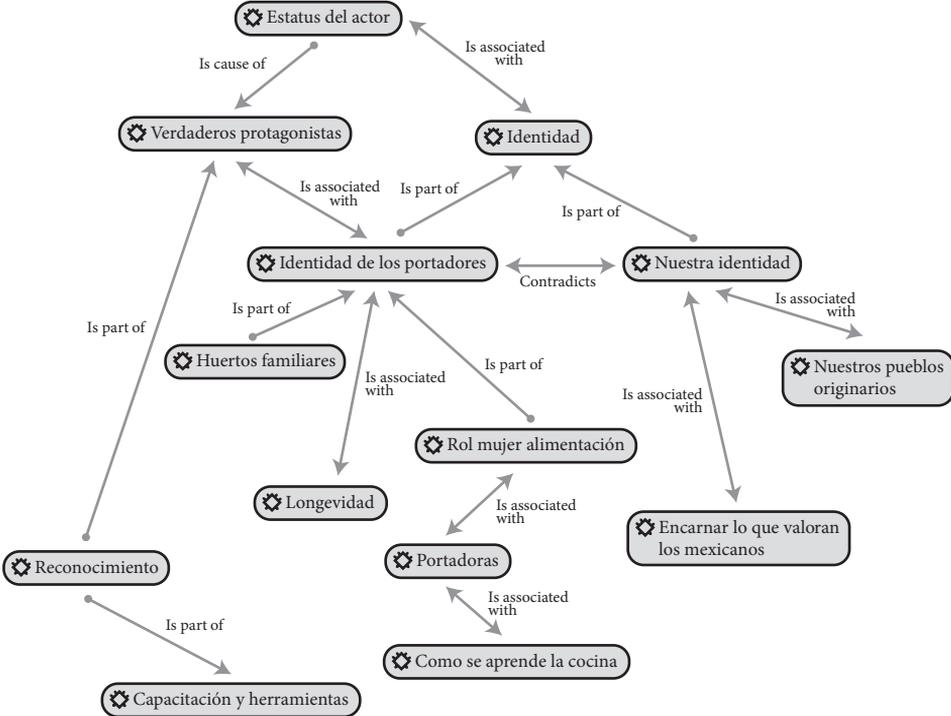
Es de destacar que se notó durante el análisis del discurso del encuentro nacional una contradicción o paradoja, dado que los actores sociales en la posición de políticos aducen que los responsables de conservar y preservar a la cocina tradicional PCI son las cocineras tradicionales, tal es el caso de 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 a 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 el objetivo central 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 [...] Ayer por ejemplo: empezó este encuentro con una sección donde se compartieron las experiencias de cada rincón del país donde se habló de la importancia del rol que tiene la cocina tradicional y las cocineras tradicionales de conservar esta tradición mexicana, de mantenerla y de todos los días enaltecer a esta cocina que es patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO. Pero teniéndolas ya todas reunidas, también aprovechamos para que recibieran un curso de manejo higiénico de alimentos, de normas de seguridad en la cocina y, ¡eh!, un taller de emprendimiento y de los mecanismos para obtener financiamiento a través de distintas instancias del Gobierno de la República, porque eso lo que queremos que este encuentro sea: una forma de celebrar, pero también una forma de acercar herramientas de utilidad para la, ¡eh!, gente, para las cocineras, para quienes preservan nuestra cocina. Ese es el espíritu de la política de fomento a la gastronomía nacional que impulsa el Presidente de la República (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015). (Ver Figura 4).

Fig. 4. Mapa temático del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales.



Fuente: elaboración propia a partir del análisis del discurso del 1er. Encuentro de Cocineras Tradicionales, celebrado en Morelia, Michoacán, del 21 al 23 de agosto del 2015.

Como se puede apreciar en este apartado del mapa, la categoría predominante es la noción de la identidad, que según los diferentes actores que participaron en el 1er Encuentro Nacional de Cocineras, la identidad se puede definir en distintas perspectivas a partir de la práctica de la cocina tradicional PCI. Por un lado, es el rasgo esencial de la identidad de los portadores de esta práctica y, por otro lado, es un elemento clave para entender lo que es ser mexicanos, sin embargo, a partir de este esquema, se denotan contradicciones en el campo de la cocina tradicional PCI, puesto que se observa cómo esta manifestación cultural es de todos y de la nación, pero a la vez se les adjudica a ciertos pueblos originarios y que estos son propiedad de los mexicanos, a los cuales se les debe reconocer. En adición a estas paradojas en

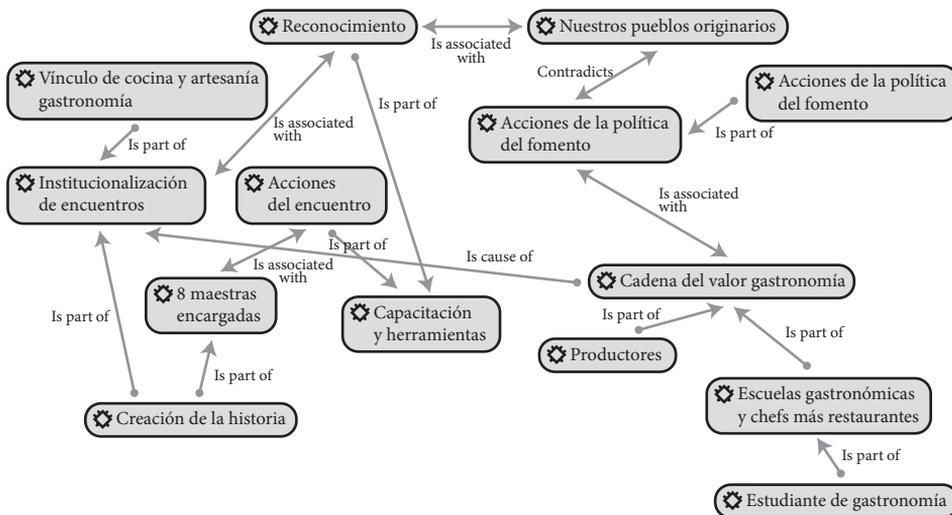
el campo de la cocina tradicional PCI, se hace notorio cómo a pesar de que se desee legitimar a otros actores como portadores de la cocina tradicional PCI, se concibe a la visión del arquetipo social del rol sagrado de la mujer como la encargada de alimentar.

Sexta hipótesis: la política de 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 fue recién publicada y presentada por el presidente Enrique Peña Nieto, y que no tiene el objetivo de promover a la cocina tradicional, sino a toda la cadena de valor de la gastronomía (ver Figura 5). Lo anterior se notó cuando la entonces secretaria de Turismo, Claudia Ruiz, explicó:

Hace unas semanas, el presidente de la República, el presidente Peña Nieto, ¡eh!, lanzó de manera oficial una política nacional de Fomento a la Gastronomía Nacional, y este encuentro se enmarca en ese esfuerzo del Gobierno de la República por valorizar, por potenciar, por fomentar, por ayudar a que toda la cadena de valor y quienes la integran de la gastronomía nacional puedan sentir ese apoyo del gobierno, puedan sentir que hay una, un interés y una responsabilidad por parte del Gobierno de la República para ayudar a que la gastronomía siga siendo, por un lado, un motor de desarrollo económico en las regiones (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015).

Fig. 5 Mapa temático del discurso del 1er. Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales.



Fuente: elaboración propia a partir del análisis del discurso del 1er. Encuentro de Cocineras Tradicionales, celebrado en Morelia, Michoacán, del 21 al 23 de agosto del 2015.

En este esquema se aprecian los posibles objetivos ocultos de la política de Fomento a la Gastronomía, al incluir en el campo de la cocina tradicional PCI a nuevos actores y concebir que los pueblos originarios le pertenecen a la nación.

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 de por qué en el discurso político mexicano de este 1er. Encuentro Nacional no se encuentra el vocablo “campesino” y sí el de los “productores”, esta ausencia hace cuestionarnos que el verdadero objetivo sea promover a la cocina tradicional y a los pequeños productores, y más bien denota una línea de corte empresarial. Aunque una lectura más profunda del porqué no se alude a la categoría de campesinos 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’huré.⁷

7 Con el objeto de ampliar cómo 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*

Por otro lado, se hizo patente que con las acciones de la política de Fomento Nacional a la Gastronomía se institucionalizan los encuentros, los mercados y los tianguis. Un ejemplo de esto último es el “Tianguis Turístico de México” que se celebra en Guadalajara, Jalisco, y que se trata de una muestra gastronómica de cocina tradicional, donde año con año se dan cita los principales “Vendedores y operadores turísticos del país y del mundo para que la gastronomía ¡eh!, tradicional, la cocina tradicional sea un elemento más que invite a los millones de turistas que vienen al año a nuestro país a seguir visitándolo” (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015).

Así también se puede avizorar que con las acciones de la política de Fomento ocurre un fenómeno de institucionalización de concursos de cortometrajes del patrimonio culinario, como el denominado “Cocinas de Humo”, que bajo las palabras de Claudia Ruiz tenía el supuesto objetivo de “invitar a que con su ingenio y creatividad los mexicanos puedan plasmar la vida y la tradición culinaria de hombres y mujeres en todos los rincones del país” (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015).

Además de la institucionalización de los encuentros de cocineras tradicionales, se han creado nuevos festivales, como el primer festival del “Humo a la Mesa”, que se celebraría en la ciudad de Texcoco. Según Claudia Ruiz, este festival tenía por objetivo llevar a otros rincones del país a la cocina, por lo que contaría con la participación de las:

Cocineras tradicionales en [sic y de] los restaurantes y centros turísticos del país para que podamos llevar estas manifestaciones de la cocina tradicional a distintos centros en todo el país, que son visitados cada año por millones de mexicanos y millones de extranjeros. A nosotros nos llena de enorme,

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 que la alimentación en los tiempos de los p'urhé prehispánicos se sustentaba en la triada 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: 39). Así también, un rasgo importante, aunque no exclusivo de la cultura p'urhé, según Oseguera y Esparza (2009), es que las labores de cocina son una tarea exclusiva de las mujeres que aprenden la práctica culinaria mediante la transmisión oral o tradición oral de conocimientos, destrezas y saberes. 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.

pues, de satisfacción el ser parte de este esfuerzo, pero sobre todo el poder reconocer a través de él, las mujeres como Juana que, con su entrega, que con esa calidad de ser custodios de la tradición, la historia y la cultura mexicana nos brindan un pretexto para reunirnos en torno a una mesa y en torno a un platillo celebrar lo que somos y recordar que ser mexicanos es un enorme privilegio (Discurso Claudia Ruiz Massieu Salinas, agosto, 2015).

Séptima hipótesis: el Estado cocina los encuentros de cocineras tradicionales, se oficializa todo

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:

Hoy nuestra cocina ha cruzado fronteras, las mujeres, como ya mencionó Juanita, han viajado, han ido a algunos encuentros fuera del país. Nos hemos saludado en Chicago y han viajado a París y muchos otros lugares. Únicamente en el estado son ocho maestras cocineras, son conocidas, reconocidas y admiradas, y escuchadas. Son las ¡grandes!, las mayores, las que se han ganado un lugar en la comunidad por sus conocimientos, y son ellas quienes guían a las jóvenes cocineras. La más grande de ellas, doña Amparo Cervantes, vive en la comunidad de Tzurumútaró, cerca de Pátzcuaro, ella prepara el mejor mole de fiesta de la región [... Y] Esperanza Galván de Zacán, Juanita Bravo de Anguahuan, Cecilia Bernabé y Benedicta Alejo de San Lorenzo, María Inés Dimas de Santa Fe de la Laguna, Antonina González Leandro de Tarerío, Victoria González de Apatzingán completan el grupo de las grandes de Michoacán, las maestras cocineras, un aplauso [se escuchan los aplausos] para ellas (Discurso Catherine R. Ettinger de Jara, agosto, 2015).

Por ello, desde entonces sólo estas ocho maestras p'huré, tal como lo señaló Catherine R. Ettinger de Jara, tienen la distinción de maestras cocineras:

De ser maestras reconocidas. Así, en los encuentros de cocineras comparten con las nanas *keris* y las cocineras distinguidas en las propias comunidades lo

que saben con amor, pero también con disciplina y respeto a su pueblo, a sus creencias, a su cultura. Todas ellas permiten que continúe viva nuestra cocina y saben que deberán dejar su legado a las que siguen para que nuestra tradición nunca desaparezca [...Como] las historias de las cocineras de Michoacán hay muchas, muchas en cada rincón del México (Discurso Catherine R. Ettlinger de Jara, agosto, 2015).

Este discurso ejemplifica la legitimación que se hace, a partir de criterios posiblemente establecidos por las autoridades, de las maestras p'huré y las presenta como ejemplo para todos. En esta línea, tienen la responsabilidad de legar sus conocimientos y saberes. Si bien no es nuestro objetivo identificar por qué se les otorgó este título a las ocho maestras p'huré, una de las posibles razones es que es necesario limitar el acceso a otras cocineras p'huré. Lo que en última instancia nos indica que se marcan las fronteras del campo de la cocina tradicional PCI a partir de ciertos conocimientos y habilidades, pero también intereses.

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 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 cómo en el discurso oficial de los funcionarios políticos mexicanos, las cocineras y 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”. Lo que tampoco implica que sean los “expertos”, sino que se existen chefs y especialistas del campo. Sin duda, esto 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'huré PCI se trata de

instaurar e institucionalizar una nueva ficción en la historia de cómo nacieron los Encuentros de Cocina Tradicional, como el caso de la Ranita Uruapan, así como de la existencia de las ocho más grandes maestras cocineras p'urhé.

Referencias bibliográficas

- Barros, C., Ríos Szalay, A. y Jiménez, P. (2006). *Paranguas: Hogar de Manjares Michoacanos*. Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Bourdieu, P. (2002). *Campo de poder, campo intelectual. Itinerario de un concepto*. Tucumán: Montessor.
- Bourdieu, P. y Wacquant L. (2005). *Una invitación a la sociología reflexiva*. Argentina: Siglo XXI.
- Cabrera C., A. (2013). Influencia de las mujeres en el desarrollo de la gastronomía cuencana del siglo XXI. Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. Facultad de Ciencias de La Hospitalidad, carrera de Gastronomía, Universidad de la Cuenca, Ecuador.
- Drunckman, C. (2010). ¿Por qué no hay grandes chefs mujeres? *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, invierno: 56-65.
- Gallardo E., E. (2014). “Cómo realizar análisis temático utilizando ATLAS.ti.” Recuperado el 5 de abril de 2017, de: <http://atlasti.com/2014/06/12/como-realizar-analisis-tematico-utilizando-atlas-ti/>.
- Gobierno del Estado de Michoacán. (2017). *Plan de desarrollo integral del estado de Michoacán 2015-2021*. Recuperado el 5 de abril de 2017, de: <http://foros.michoacan.gob.mx/region-6/>.
- González y G., L. (1996). *Michoacán a la mesa*. México: Gobierno del Estado de Michoacán/UMSNH.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2017). *Censo de población y vivienda 2010*. Recuperado el 4 de octubre 2017, de: <http://www.inegi.gob.mx>.
- Oseguera P., D. y Esparza S., L. (2009). Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de México. *Desacatos*, 31: 115-136.