

COMIDA ÉTNICA MEXICANA: TRADICIÓN E IDENTIDAD CULTURAL

Elaborado por: Lina Tatiana Rodríguez Rodríguez¹

Dirigido por: Carolina Garzón Medina

Goza inteligentemente de los placeres de la mesa

Epicuro

Resumen

El siguiente ensayo tiene como objetivo comprender la importancia y el significado de la comida étnica mexicana en términos de su tradición y su identidad cultural, que a lo largo del tiempo esta se ha conocido como un rasgo distintivo de identidad y de denominación de la cultura mexicana en el mundo. En ese sentido, hablar de la comida Mexicana es hacer un viaje en el tiempo, conocer la historia que hace que cada plato sea único y espectacular, no solo en términos de sabores y aromas, sino en espíritu e identidad.

Palabras claves: Cultura, Comida Mexicana, Identidad, Tradición.

A lo largo del tiempo la comida mexicana ha llegado a ser considerada como una de las principales comidas del mundo, pues la originalidad y variedad de sabores, colores, olores y texturas hacen de esta una comida irresistible para el paladar. Cabe destacar que la comida mexicana es mucho más que platos típicos, también es el reflejo de toda una cultura basada en rituales religiosos, en la magia y el arte.

Ahora bien, la gastronomía es una faceta de la cultura de un país, que permite descubrir usos y costumbres de una región (Rochat, 2001). La notable diversidad natural y cultural de

¹ Estudiante Facultad de Mercadeo, Universidad Santo Tomás. Aspirante título profesional en mercadeo

México han hecho que no solo se potencialice el sector turístico sino también el gastronómico, aumentando poco a poco su reconocimiento mundial. Así mismo, según estudios de Lonely Planet se posiciona a México como el doceavo país para realizar turismo gastronómico (Lifestyle, 2016).

La cocina auténtica de México no es la que se puede encontrar en un restaurante mexicano promedio. Para hallarla, primero debemos entender de dónde viene, cómo ha cambiado y creado hasta leyendas e historias que se cuentan de generación en generación. En ese sentido este ensayo parte de reflexionar en torno a las siguientes preguntas ¿Cómo se ha logrado mantener la tradición gastronómica de México durante tantos años? ¿Cuáles han sido las estrategias usadas para que se haya convertido en una gastronomía conocida a nivel mundial? Lo que significa que del presente ensayo se planteó como objetivo comprender la importancia y el significado de la comida étnica mexicana en términos de su tradición y su identidad cultural.

El presente ensayo se encuentra estructurado en tres secciones, donde, en la primera se darán a conocer los orígenes de la tradición gastronómica de México, en la segunda se encontrará la gastronomía mexicana como un factor identitario cultural, y en la tercera sección se darán a conocer algunas estrategias que han usado en México para conservar su tradición e historia gastronómica.

En línea con lo anterior es importante destacar que las cocinas mexicanas huelen a maíz, chile y frijol. Algunas huelen también a cacao, aguacate, jitomate y vainilla. En los pueblos de la provincia del país, dicen que todas las cocinas de México huelen a historia, porque los ingredientes que se usan actualmente para cocinar son los mismos que los antiguos mexicanos usaban hace miles de años. La base de la dieta de los mexicanos no ha cambiado, ni han cambiado los utensilios de cocina, ni las técnicas de preparación. El comal, el metate y las ollas de barro, inventados en la época prehispánica, todavía son utensilios importantes en las cocinas mexicanas. Incluso el proceso para hacer harina de maíz o «nixtamal», que sirve para hacer tortillas y tamales, es el mismo desde hace más de 5000 años. (Fernández, 2012).

Antes de la llegada de los españoles, la dieta de las culturas prehispánicas se basaba ampliamente en platillos de maíz con hierbas y chiles, usualmente complementados con frijoles, jitomates o nopales. Para la segunda década del siglo XVI, la invasión española también significó la llegada de unas grandes variedades de animales, como el ganado, gallinas, cabras, ovejas y cerdos. Y no solo eso, pues también llegó el arroz, el trigo, la avena, el aceite de oliva, el vino, almendras, perejil y muchas especias que se fusionaron con la cultura y, eventualmente, se convirtieron en parte de la cocina indígena. (Dragonné, 2011).

Si bien, es importante resaltar que la llegada de los españoles a México con sus nuevos ingredientes y animales no significó una fusión completa, simplemente ayudaron a mejorar el potencial de la comida Mexicana, después de este intercambio la comida mexicana que se desarrolló fue mucho más compleja y se puede decir que por eso hoy en día es una de las comidas más reconocidas en el mundo. De allí, que “México ostenta historia. Tradición, cultura, aromas y sabores llegan desde el mundo prehispánico hasta nuestros días” (Escamilla & Gortari, 2006, p. 138).

Cuando la Nueva España fue establecida, la gastronomía se reservó para los conventos en donde las comunidades indígenas ahora servían como amas de llaves y personal de cuidado y fueron quienes, a través de las tradiciones orales, mantuvieron vivas las recetas y las técnicas por más de un siglo (Dragonné, 2011).

En ese sentido, la gastronomía y tradiciones mexicanas tuvieron trascendencia gracias a las mujeres de los conventos, quienes por medio de historias contadas de generación en generación permitieron que se convirtiera en una de la más antigua e importante a nivel mundial.

El siglo XVI fue una época de cambios, porque también llegaron a México hierbas y semillas de Francia, Italia, China, Alemania y varios países de África. Así, la cocina prehispánica se volvió más sabrosa y diversa. Por su historia y diversidad de ingredientes y técnicas, pero también por su importancia social y familiar, la cocina tradicional mexicana es Patrimonio

de la Humanidad desde el 16 de noviembre de 2010. La UNESCO le dió esta categoría para proteger los métodos tradicionales de elaboración y celebrar la contribución de México a la cocina universal (Fernández, 2012).

En correspondencia con lo explicado se cree que hay pocos bienes o sistemas dentro de una cultura que sirvan a la definición, la conservación y el afianzamiento de la identidad cultural -dada externamente o auto atribuida-, como el sistema alimentario o la cocina de un pueblo. En efecto, si se hace el ejercicio mental de pensar en términos de la alimentación de los pueblos, al pensar en un italiano lo primero que se viene a la mente son los spaghetti, los brasileños son el pueblo de la feijoada, los pueblos andinos los consumidores de maíz y los mexicanos son conocidos en el mundo entero, o casi, por los tacos y burritos. Esto tiene que ver, claro, con la alter-atribución de la identidad de los pueblos mencionados; con los atributos que los de afuera seleccionan para construir la identidad del otro (Torres, Madrid de Zito Fontán & Santoni, 2004).

En ese sentido, si la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra, si la identidad es lo propio, separa a una cultura de otra marcando diferencias, entonces es claro que la gastronomía también define a un grupo o a una cultura, esto ocurre en el momento en que un pueblo come y cocina determinados platos con ciertas técnicas e ingredientes y no con otros, por ejemplo, como es conocido por muchos el maíz, el chile y el frijol son los ingredientes más populares de la comida mexicana porque son los ingredientes que se usan en todas las cocinas del país. El chile es el rey de la cocina mexicana porque da olor, color y sabor a todas las recetas y en México, la comida tiene que ser muy picante. El frijol es otro ingrediente importante y, como el chile, tiene muchas presentaciones. La genialidad del famoso “taco” que abre puertas a posibilidades infinitas de sabores en un solo bocado, y así un sin número de platos que son propiamente identitarios de los mexicanos y conocidos en el mundo.

La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural quizás tenga que ver con el hecho de que el anclaje de este fenómeno en la conciencia individual y colectiva tiene que ver con la satisfacción de necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto cultural y social, de manera

que ese alimento que el niño conoce por primera vez y comienza a degustar desde que nace y que sigue experimentando a lo largo del proceso de incorporación a su cultura -que no es sino un proceso de construcción social de la realidad-, se le aparece a su conciencia como el alimento, el único posible, el mejor (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004).

Es válido aclarar que como todo aspecto de la identidad, la comida también están en permanente redefinición, aunque ha sido un esfuerzo muy grande mantener algunas técnicas de elaboración, ingredientes y demás, México cuenta con diferentes culturas en distintos estados del país, las cuales, son las productoras de tres pilares fundamentales en la cocina Mexicana: lugar de cultivo, existen treinta y tres diferentes ámbitos naturales en el territorio nacional; la diversidad de etnias culturales en México, hay sesenta y dos (72) etnias originarias, cada cocina está relacionada con la forma particular en que cada grupo étnico entiende y da sentido a la vida y al universo, y posteriormente, la apropiación que se ha hecho de los ingredientes, técnicas y utensilios provenientes de otras culturas sin necesidad de perder su esencia (Buenrostro & Barros, 2010).

Lo anterior, es lo que ha hecho que la gastronomía mexicana perdure por tantas generaciones, la conservación de las diferentes culturas y transmitir de generación en generación recetas y técnicas.

Al respecto de lo anterior surge una pregunta importante ¿Cómo conservan la tradición e historia gastronómica en México? En ese sentido el arte de la cocina mexicana es una expresión viva de la diversidad y riqueza de su cultura y constituye uno de los elementos con el que se identifican como mexicanos, por ello es importante su conservación, preservación, promoción y difusión. Cuenta con un gran potencial para mejorar la gestión de los destinos, promover las culturas y contribuir a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos (OMT, 2017). Por esta razón en México existe el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) es una organización civil que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana. Al mismo tiempo promueve la expresión de corrientes innovadoras que garanticen

la continuidad de ese patrimonio culinario con identidad propia y carácter único a modo de asegurar su transmisión a las generaciones futuras.

(López, s.f.). Esta organización maneja el lema “La cocina mexicana, nuestro legado al mundo”.

El CCGM desarrolla programas, proyectos y acciones tendientes a: rescate, salvaguardia y protección del sistema alimentario como parte fundamental del patrimonio cultural del país, así como de su desarrollo socioeconómico, valorar las cocinas tradicionales como expresión de continuidad histórica a través del legado culinario que funge como vertebrador de costumbres y como eje de cohesión comunitaria y social entre otros. (López, s.f.).

Si bien, es importante resaltar que esta organización maneja tres líneas de acción: la primera es académica con el objetivo de orientar la investigación, la educación y la experimentación hacia enfoques de conservación y de innovación, la segunda didáctica y productiva con el objetivo de fomentar la creación de las Casas de la Comida Mexicana dentro y fuera del territorio nacional. A través de dichos establecimientos se convoca a: cocineras tradicionales, mayores, chefs, estudiantes, para la impartición de cursos prácticos y teóricos, muestras, elaboración de alimentos artesanales, prestación de servicios gastronómicos y asesorías y la tercera línea de acción promoción y difusión a través de eventos promovidos por el Conservatorio dirigidos a valorar esta expresión del Patrimonio Cultural; del apoyo a acciones que fortalezcan la gastronomía mexicana en sus diferentes manifestaciones regionales; de la publicación de material especializado y de la creación de un Centro de Documentación Virtual que será fuente de consulta documental y bibliográfica y una red de comunicación entre los interesados en el tema.

En línea con lo expuesto una de las estrategias usadas por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana es programar diferentes actividades como seminarios, conferencias, festivales, entre otros. A continuación se nombrarán algunas que fueron realizadas durante el año 2018.

Para comenzar se nombrará la décima temporada Bocados de Nuestra Historia. El sabor de un patrimonio la cual fue realizada en Noviembre 26 – Noviembre 30, 2018 (López, s.f.). En esta temporada se abordaron las delicias de la comida de 5 de las principales etnias del

Estado de México: Nahuas, mazahuas, tlahicas, matlatzincas y otomíes. Los bocados mexiquenses nos muestran la lucha de estas comunidades por conservar sus tradiciones, su lengua materna y sobre todo su alimentación.

Continuando con las actividades realizadas por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana encontramos el segundo encuentro de cocineras tradicionales de Guerrero, en este segundo encuentro las mujeres cocineras participaron en la elaboración de sus platillos típicos de cada región, dentro de la categoría de Tradición y Rescate y al final la Secretaría de Cultura del gobierno estatal otorgó el premio a las mejores. (López, s.f.)

Por otro lado en México además de contar con organizaciones como la que se nombró en párrafos anteriores, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), también se ha preocupado por fomentar y potencializar la gastronomía nacional, así como, posicionarla nacional e internacionalmente, con ese objetivo se creó “Ven a Comer”, la marca gastronómica de México, “Una de las principales acciones del gobierno para rescatar, impulsar y difundir la gastronomía mexicana por el mundo” (Secretaría de relaciones exteriores, 2016). Cabe resaltar que para fortalecer la iniciativa de “Ven a Comer” se propusieron estrategias para hacer visible el turismo gastronómico, fortaleciendo la cadena de valor, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas.

En conclusión, se puede observar que la gastronomía mexicana es más que un plato típico, es todo un recuento lleno de tradición e historia que ha pasado de generación en generación pero con el pasar del tiempo se ha convertido en identidad cultural de México y reconocida a nivel mundial. De allí, “el patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas, cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región” (Pérez & Cisneros, s.f, p. 99).

En resumidas cuentas la gastronomía Mexicana, se apega a una cultura que sufrió una profunda transformación, en donde la riqueza de las raíces indígenas, el producto del mestizaje y la influencia de otros países, dio como resultado la cocina tradicional en donde el rescate de la gastronomía étnica juega un papel muy importante.

Si bien, la gastronomía es un componente diferenciador que permite atraer más turistas y mayor desarrollo económico para las regiones del país, destacó el subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo Mexicana, Salvador Sánchez Estrada (SECTUR, 2016). Es evidente que en México se han preocupado por promover la riqueza natural y cultural con la que cuenta, además de fomentar el turismo y fortalecer la cadena de valor productiva en las cocinas tradicionales. Por esta razón el gobierno mexicano ha destinado recursos para apoyar las diferentes organizaciones creadas con el objetivo de ayudar a la preservación de costumbres, productos, prácticas culturales y saberes de la gastronomía mexicana. De allí, “los apoyos públicos financieros y no financieros desempeñan un papel importante en este contexto” (OCDE, 2017, p. 13).

Referencias

Rochat, Michel. (2001): —Marketing y Gestión de la Restauración. Ediciones Gestión 2000. Barcelona

Fernández, J. (2012). Barriga llena, corazón contento. *La cocina mexicana*, , 19-24. Recuperado de https://www.difusion.com/uploads/telechargements/catalogue/ele/lecturas_graduadas/marca_america_latina/marca_america_latina_cocina_mexicana.pdf).

Dragoné, C. (2011b). Gastronomía Mexicana: *Una Historia que se Cuenta por Tradiciones*. Recuperado de <https://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>).

Buenrostro, M., & Barros, C. (15 de Septiembre de 2010). *Asociación Culinaria de México*. Obtenido de La riqueza de la comida mexicana: <http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>.

Lifestyle. (11 de Mayo de 2016). *12 destinos para hacer turismo gastronómico*. Obtenido de <https://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/12-destinos-para-hacer-turismo-gastronomico>

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. (2004). EL ALIMENTO, LA COCINA ÉTNICA, LA GASTRONOMÍA NACIONAL. ELEMENTO PATRIMONIAL Y UN REFERENTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL. *SCRIPTA ETHNOLOGICA*, , 19. Recuperado de https://www.difusion.com/uploads/telechargements/catalogue/ele/lecturas_graduadas/marca_america_latina/marca_america_latina_cocina_mexicana.pdf

OMT. (17 de Mayo de 2017). Sostenibilidad y gastronomía. España: Press Release. Obtenido de Sostenibilidad y gastronomía.

Cota, H. (2016). Cocina Mexicana y Cocina Étnica Mexicana: Etnicidad y Bebidas Tradicionales. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, Recuperado de https://www.difusion.com/uploads/telechargements/catalogue/ele/lecturas_graduadas/marca_america_latina/marca_america_latina_cocina_mexicana.pdf

Escamilla, E., & Gortari, Y. d. (2006). La gastronomía como destino turístico. *Patrimonio, cultura y turismo*, 137-142.

Economista, E. (2014). Cómo preservar la cocina mexicana. Recuperado de <https://www.economista.com.mx/arteseideas/Como-preservar-la-cocina-mexicana-20140609-0103.html>

López, G. (s.f.). La cocina mexicana, nuestro legado al mundo. Recuperado de <https://www.ccgmx.com/ccgm/es/quienes-somos/>

Secretaría de relaciones exteriores. (2016). “*Ven a comer*”, la marca de #gastronomíaMX para el mundo. Obtenido de gob.mx: <https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es>

Pérez, M., & Cisneros, W. (s.f). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano. *Culinaria*, 93-120.

SECTUR. (27 de Julio de 2016). Gastronomía: componente diferenciador del turismo en México. Obtenido de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-componente-diferenciador-del-turismo-en-mexico-sectur>

OCDE. (2017). Tourism policy review of México. México: Secretaría de Turismo.