

# **Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas. El caso de la cocina tradicional de Michoacán**

**Brisol García García**

**Ivy J. Jasso Martinrz**

## **El origen de la idea de la existencia de una cocina nacional mexicana**

Desde tiempos prehispánicos el territorio actualmente conocido como México estaba habitado por diferentes grupos culturalmente diferenciados. Por citar ejemplos: los mayas, mexicas mixtecas, tlaxtlatecas y p'urhépecha. Estos grupos fueron integrados por el proceso de colonización española y también aglutinados por el proceso de Independencia, periodo en el que quizá se gestó con más ahínco una tendencia criolla de neocolonización<sup>1</sup> para crear la idea de la existencia de una “cocina autóctona”, que trataba de borrar a toda costa la llegada de los españoles; además de enfatizar en la cultura alimentaria prehispánica con el predominio del uso del maíz. Sin embargo, al mismo tiempo se despreciaba a esta cultura culinaria.

Como los criollos buscaban afirmarse, fortalecerse y diferenciarse de los españoles; existieron una serie de cambios y nuevas disposiciones que los Borbones implementaron por medio de las llamadas “reformas”. Estas impedían a los criollos ocupar posiciones importantes. Como bien menciona Juárez (1993): “Esta situación interna en la Nueva España unida a otra externa llegada como consecuencia de la Ilustración Europea (la propiamente ilustrada y considerada por los europeos como la única) y que es la producción de obras sobre América” (p. 6).

En efecto, ante esto, la reacción de los criollos fue tratar de construir una cultura (la criolla) la cual se difundiría por medio de publicaciones. Esto evidencia algunas de las dinámicas y procesos que han ocurrido para construir la idea de una “cocina mexicana”. La alimentación ha jugado un papel en la construcción de la identidad y también ha contribuido a la dominación.

Tal como comenta Bertran (2010), antes y después de la llegada de los españoles a México la población estaba segmentada en rangos y grupos. Asimismo, existían grupos-culturas dominantes que imponían el pago de tributo, en algunos casos con alimentos. Al interior de un grupo la comida de los nobles y sacerdotes tenía marcadas diferencias con el resto de la población, como manifestación de su condición superior.

De igual forma, en las fiestas “la comida adquiría significados de estatus, pues el anfitrión la hacía lo más suntuosa posible” (González de la Vara, 1996, citado en Bertran, 2010, p. 400). No se debe olvidar que en este contexto cultural alimentario llegan los españoles. A su vez, habían tenido una gran influencia de los árabes, lo que originó toda una mezcla de ingredientes, sabores, olores y paladares que recrearon nuevos conceptos alimenticios de las cocinas en este territorio.

Con el movimiento de Independencia, la población indígena consiguió el reconocimiento jurídico como “cualquier otro mexicano”; eliminando las diferencias

---

<sup>1</sup> Se ha considerado como criollo a todo aquel que se identifica con la tierra americana y participa de los temas del criollismo, no solo a los hijos de europeos nacidos en América. El concepto criollo “no se limita a esa endeble circunstancia de nacimiento, sino que se refiere a un hecho de cultura, de actitud y de conciencia” (Juárez, 1995 p. 4).

de los tiempos de la Colonia. Sin embargo, en la práctica no representó el respeto a sus culturas. En estos tiempos es cuando comienza a fraguarse la idea de conformar una unidad nacional homogénea. En consecuencia, por su diferencia cultural las poblaciones indígenas representaban un obstáculo.

Esta tendencia de homogenización cultural de las etnias de México se acentuaría aún más en la época de la Revolución y postrevolución. Quizá una forma muy acertada de definir a la cocina de México en la época revolucionaria es la que Salvador Novo describe en su libro *Historia gastronómica de la Ciudad de México* (1967). Es decir, cómo se tendió un gran puente culinario entre el México posrevolucionario y el gusto burgués por los restaurantes porfiristas. Por citar nombres, se encuentran: El Manolo del Valle, Café Colón, La Concordia, La Maison Doreé, El Globo, El Tívoli, San Ángel Inn, La Cigale, Le Papillon, L'Escargot y Le Rossignol (Novo, 1967, p. 147). Al asaltar el cielo, los nuevos revolucionarios también se dispusieron a tomar la mejor mesa en los lujosos y aristocráticos restaurantes franceses.

Un ejemplo de esto es cómo los postrevolucionarios tomaron los gustos aristocráticos del buen comer. Según lo mencionado por El Universal (2010), se puede observar:

En 1907, el lugar de moda en la capital eran Los Tacos Beatriz, favoritos de Porfirio Díaz. Fundado por Beatriz Muciño Reyes [...] conquistó comensales de todas las clases sociales. Durante la Revolución, villistas y zapatistas disfrutaron sus tacos de mole, pechuga, menudencias, barbacoa, chicharrón, chorizo, rajas y rellena, acompañados de frijoles negros y guacamole picante. De hecho, Emiliano Zapata ataba a la entrada del establecimiento su caballo y pedía "tacos para el animal", porque este no comía "porquerías, ni en cualquier lado". También iba al local de "Beatricita" Victoriano Huerta, al salir del Café Colón.

De ahí que las políticas o energías constitucionales se concentraron en analizar y tratar de erradicar estas diferencias (y su especificidad en la culinaria indígena) bajo el supuesto erróneo de que el logro de la homogeneidad cultural sería el camino único para salir de la pobreza (de Val, 1993). En medio de este contexto la historia de la cocina se teje con una tendencia a exaltar los rasgos culinarios de una única cocina representativa de todo el territorio. Sin embargo, a la vez en esta historia se seleccionan ciertos platillos e ingredientes como los elementos representativos de la identidad mexicana. En su caso, se les etiqueta como la comida para los pobres (o salvajes) como el caso del chile, las tortillas el maíz en oposición al pan-trigo y el frijol (inclusive se le depreciaba a este ingrediente sí era negro).

**Figura 1.** Moliendo chile

---



### **La patrimonialización de las prácticas culinarias**

En la actualidad la cocina mexicana ostenta el reconocimiento como patrimonio de la humanidad; le fue otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) en año del 2010, en un segundo intento con el expediente: “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán”. De ahí, es importante señalar que la práctica culinaria de las mujeres de la etnia p’hurépecha desempeñó un rol vital. El expediente que se presentó fue utilizado como modelo o ejemplo para mostrar que existía en el país mexicano la práctica de cocina tradicional. Es por ello que, en este texto, cuando se alude a la práctica culinaria de la etnia p’huré se le denomina como la cocina del paradigma de Michoacán.

Por otro lado, dentro de los actores latinoamericanos que tuvieron un rol relevante para reconocer que las prácticas culinarias debían ser consideradas como patrimonio; se encuentra la investigadora Isabel Álvarez (Perú) y Marcelo Álvarez (Argentina). Ellos fueron convocados por Gloria López Morales (México) para de manera conjunta elaborar los documentos base para la discusión de la cocina como patrimonio, en la reunión de expertos “La cocina tradicional como patrimonio cultural: criterios y definiciones” realizada en Campeche, México, en el año 2008.

En dicha reunión el documento final elaborado por los mencionados autores coadyuvó al favorecimiento del informe de los expertos de la Unesco reunidos en Vitré, Francia (abril, 2009) en la inscripción de las prácticas alimentarias. Establecieron que, si bien las mismas no son explícitamente mencionadas en el segundo artículo de la convención, corresponden a “partes integrales del patrimonio cultural inmaterial” (Álvarez, 2008, p. 208).

Aunado a que desde la perspectiva de Álvarez se aceptaron otras prerrogativas, o licencias, para concebir a la cocina como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI); desde la perspectiva de este autor se logró que la lista representativa del PCI se ampliara en el 2010. El cambio consistió en la inclusión de la cocina tradicional mexicana (el paradigma de Michoacán), la comida gastronómica de los franceses y

la dieta mediterránea; además de la elaboración del pan de especias en el norte de Croacia en el 2013 (Álvarez, 2008, p. 208).

No obstante, en opinión de Álvarez el logro de la inclusión y visión de la cocina a la lista del PCI se debe a que se incluyeron nuevos países y cocinas que ya fueron referidos. Por ejemplo, la dieta mediterránea y las tradiciones culinarias japonesas, especialmente las de año nuevo (Washoku). Asimismo, el modo de preparar y compartir conservas kimchi (Kim jang) en Corea, la cultura y tradición del café a la turca y el antiguo método de vinificación tradicional en kvevris (Georgia).

Sin embargo, lo que se debe resaltar es lo que se contrapone a lo dicho alrededor de las denominaciones de la cocina, en especial, de la mexicana; es el hecho que: “ninguno de estos casos se presentó como candidatura de gastronomía o cocina nacional, sino como una práctica cultural vinculada a una comunidad específica e identificable, limitada a un área geográfica precisa y representativa de la diversidad” (Álvarez, 2008, p. 207).

En efecto, de lo precedente es necesario hacer un pequeño paréntesis para referir que tanto Gloria López Morales, como Sol Rubín de la Borbolla fueron parte de los expertos que elaboraron el expediente de la postulación de la cocina mexicana. Las dos (2) expertas aducen que la única cocina que ha sido reconocida como un sistema alimentario es la cocina mexicana y las otras han sido reconocidas por la Unesco solo como prácticas.

En apariencia, esta confusión se dio por el nombre del expediente con el cual se logró la denominación “Cocina tradicional mexicana cultura alimentaria ancestral viva el paradigma de Michoacán”. Por tanto, es notable que las personas “piensa[n] que lo que se reconoció fueron las cocinas de Michoacán” (Rubín, 2017).

## **Metodología**

Antes de abordar al tema central de este artículo es necesario explicar cuál es la metodología que se utilizó para analizar lo que se ha escrito sobre la cocina indígena de Michoacán. Principalmente se recurrió a la técnica de gabinete de revisión bibliográfica para identificar las obras escritas. Sin embargo, por la naturaleza del tema, se realizó trabajo de campo con el fin de documentar lo que se discutía o estaba en boga en materia de patrimonio y de la cocina indígena de Michoacán en los espacios académicos: foros, congresos y simposios; así como en los espacios culturales.

## **La emergencia de los estudios locales: el caso de la cocina indígena de Michoacán**

A partir de la denominación que hasta algunos años anteriores fue otorgada a la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad; los estudios realizados sobre la cocina en el país mexicano se centraban en la construcción ideológica de la existencia de la cocina nacional mexicana. Además, se aludía muy poco a la existencia de las cocinas regionales<sup>2</sup> y a la cocina indígena. Por ello, en este apartado se exponen los estudios y registros públicos de la cocina en Michoacán.

---

<sup>2</sup> Este término alude a la definición de Doctora Cristina Padilla Dieste. Ella explica que las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha

Entre los estudios y documentos que abordan a la cocina p'urhépecha destaca el trabajo de Mariano de Jesús Torres el Pingo. En 1894 el autor inauguró un espacio en el periódico *La Lira Michoacana*; si bien no se trata como tal de un informe producto de una investigación, se contempla como uno de los primeros espacios dedicados a incluir recetarios de cocina.

Años después, en 1904, esta sección se ocuparía de publicar artículos dedicados al tema culinario. Tal vez por la publicación de estos preliminares artículos y recetarios en este medio impreso es que Rubín (2011) considera que uno de los más antiguos recetarios es el que data de 1896, de la señora Vicenta Torres de Rubio. Es examinada para algunos de los expertos gastrónomos como un personaje pionero al incluir a la cocina indígena en su obra *Cocina michoacana*.

Después, en 1932 Soledad del Moral V. de Iturbide editó el primer *Recetario de Cocina Michoacana*. En los años 1940 del siglo XX, la investigadora Silvia Rendón divulgó el artículo "La alimentación Tarasca" (1947). Allí describe cuáles son algunos rasgos y costumbres culinarias que se tienen en esta zona. Además, presenta una compilación de los platillos que se preparan. Por último, analiza los posibles significados que tenían para sus comensales en aquellos tiempos.

En esta línea, como breviarío cultural se cita la publicación de un recetario moreliano llamado *Villa Montaña Cuisine* de 1962. El autor es Ray Coté, fundador de un hotel en esta ciudad, que lleva el mismo nombre del recetario. Una de sus características es que se presentan las recetas de este hotel y algunos platillos michoacanos en la lengua inglesa. A esto se suma que la portada de dicho recetario fue ilustrada por el pintor Alfredo Zalce.

Al siguiente año, en 1965 Carmen de Arriaga de Zavaleta presenta el libro de *Cocina Michoacana*. En opinión de Rubín (2011) puede ser considerado como "uno de los libros más recordados y citados" (p. 11). Esta obra en general se caracterizó por ser una compilación de recetas de algunos recetarios antiguos y por incluir platillos de la autoría de Arriaga Zavaleta<sup>3</sup>

Por otro lado, en este mismo periodo, el profesor Carlos Cerda y Escobedo (originario de Purépero) publicó el libro *Cocina michoacana, repostería, dulcería, cremas y gelatinas*. Además de los platillos evocados, muestra la receta para preparar el mole colorado o el guajolote o el cuñete. Unos años después, en 1973 Paz Arango de Ugarte y su hija Teresa de Ugarte de Alanís publicaron *Recetas selectas de la cocina moreliana* —el cual refiere que la inclusión en este pasaje obedece a un antecedente de la cocina de Michoacán—.

En 1988 (15 años después) aparece el libro *Comida familiar en el estado de Michoacán*, que forma parte de la colección realizada por el voluntariado del Banco

---

denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos y sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración.

En el caso de las regiones geográficas gastronómicas de México, estas se pueden analizar a partir de los platillos representativos elaborados en cada estado, o que son propios de una región. Estos incluso pueden manifestarse en más de una localidad, ciudad y estado. Por tal razón, no se considera prudente presentar una definición de cocina nacional mexicana, dado que esta idea se ha intentado construir con el objeto de (y exaltar a) un nacionalismo.

<sup>3</sup> Está compilación fue reeditada en 1983.

Nacional de Crédito Rural. Años después, esta obra sería publicada por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y la editorial Océano. Bajo el hilo conductor del orden cronológico de esta exposición aparece en la escena culinaria *Michoacán a la mesa*, publicado por Don Luis González y González en el año de 1996.

De manera general se puede aducir que el enfoque de este libro es histórico; la introducción es realizada por Brigitte Bohn de Lamerias. Hace énfasis en que la mayoría de los que escriben en esta obra son hombres y esto casi no es tan frecuente, sobre todo si se trata de la cocina. En el primer apartado de *Michoacán a la mesa* escrito por González y González, se vierten reveladoras reflexiones sobre la cocina, el papel de la agricultura y se desmitifica que la pobreza es sinónimo de comer mal.

Por otro lado, en este libro América Pedraza escribe sobre tres (3) importantes recetarios del Estado: el de Doña Vicenta Torres; el de Doña Livier Ruiz de Suárez; y el recetario de un autor desconocido que data de 1865 con 198 fojas. En el año 2000, los autores José Santos Martínez, María Rosalina Méndez y Elvia Tomás presentan un recetario bilingüe —traducido a la lengua p'urhépecha y al español—, especializado en un platillo que se hace en esta región: las atapakuas.

Cabe enfatizar que el prólogo de esta obra es escrito por Teresa Martínez Peñalosa. Ella señala que una de las razones por las que existe escasa bibliografía de las regiones indígenas (como es el caso de la Meseta) es que se tenía en antaño un mayor interés por estudiar a la gastronomía selecta o “alta cocina” y no a la popular, como la cocina indígena. Cuatro (4) años después el cronista de la ciudad de Pátzcuaro, Don Enrique Soto González, publicó el libro *Riendo Riendo y Pátzcuaro Comiendo*. Es una obra que incluye, además de recetas tradicionales, refranes y sucesos.

Cinco (5) años después María Rosalina Méndez y J. Santos Martínez Márquez publicaron el *Recetario de pescados, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro*, Michoacán. Al igual que en su primera obra, este segundo libro también solo fue en una edición — bilingüe del purépecha español—; en palabras de Rubín (2011): “con una introducción en la que, además de hacer una reseña histórica de escritos acerca de productos alimenticios y platillos de la región lacustre, hacen hincapié en el deterioro ecológico de las comunidades de la zona” (p. 14).

Por otro lado, con el patrocinio del restaurante Los Mirasoles, en el año 2008 se publicó el libro *La cocina de Rubí Silva, cocina tradicional y familiar de Michoacán, México*; que se distingue por ser una obra bilingüe del español al inglés. En ese mismo año Yolanda Sereno presentó el libro *Los sabores del tiempo Gastronomía Michoacana*. Es una recopilación que narra en sus pasajes (con un estilo costumbrista) el origen de la gastronomía de Morelia desde la época prehispánica hasta la época moderna. La obra contiene más de 100 recetas de la cocina mestiza proporcionadas por damas morelianas.

Asimismo, se mencionan datos sobre los alimentos que degustaron los primeros habitantes del valle de Guayangareo. En 2011, Sol Rubín de la Borbolla publicó un artículo denominado “Los recetarios de cocina michoacanos”; allí da cuenta de los recetarios de Michoacán que en este apartado se presentan. Al respecto, Rubín (2011) señala que en ciertos casos no solo se pensaron como recetarios, sino como

---

obras de investigación que reflexionan “acerca de las costumbres y tradiciones culinarias michoacanas, al mismo tiempo que se da a conocer con estos el valor nutricional y del carácter patrimonial cultural de la cocina” (p. 15).

Dicha autora afirma que en otros recetarios la gastronomía michoacana ocupa un lugar importante como en los trabajos de los siguientes investigadores: Josefina Velázquez de León, Alicia Gironella y Giorgio De’Angeli, Diana Kennedy, Mary J. Andrade, Patricia Quintana (Rubín, 2011, p. 15). Continúa la autora refiriendo sobre la obra *Delicias de antaño historia y recetas de los conventos mexicanos* (de la autoría de Doña Teresa Castelló Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo).

En este sentido, se documentaron recetas de Conventos de Morelia y Pátzcuaro de los siglos XVI al XVIII. De igual modo, esta autora llama la atención respecto a que los trabajos de “investigación realizados por antropólogos, etnólogos e historiadores que, sin haber tenido como objetivo estudiar a las cocinas michoacanas, dejaron por escrito costumbres y tradiciones” (Rubín, 2011, p.17).

Por ejemplo, el tomo dedicado a la gastronomía del *Atlas cultural de México* (1988) sustenta que estos trabajos dan cuenta de la estrecha relación entre los diferentes aspectos de la cultura y del patrimonio cultural. Por tal motivo, Rubín aduce que existen otras obras que sin ser en sí recetarios están “ligadas a la gastronomía michoacana y aportan información fundamental” (p. 15). De las obras citadas por esta autora destacan:

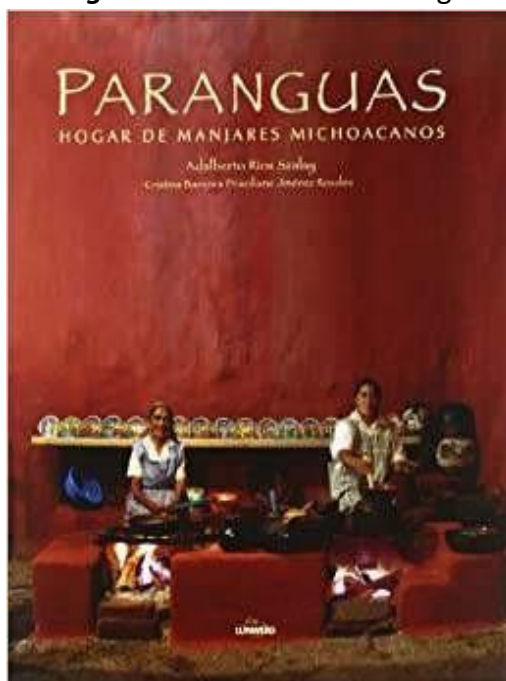
**Tabla 1.** Obras de otras disciplinas que versan sobre la gastronomía de Michoacán

1	Etnomicología purépecha, el conocimiento y uso de los hongos en la Cuenca de Pátzcuaro, Michoacán.	Publicado por la Dirección General de Culturas Populares en 1981.
2	La alimentación de los nahuas en Michoacán.	De Antonio Vázquez Márquez, publicado por el Instituto Michoacano de Investigaciones Sociales A.C. en el año del 1984.
3	De oficio panadero: testimonios de panaderos michoacanos.	De Ernestina Arreola Izquierdo, publicado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en el año del 2003.
4	Pátzcuaro... dulce tradición que se volvió leyenda la nieve de pasta de la Pacanda.	De Enrique Soto González, cronista de la ciudad, publicado a 100 años de la fundación de esta tradicional nevería de los portales en el año del 2005.
5	<i>La Michoacana historia de los paleteros de Tocumbo</i> , de Martín González de la Vara.	Editado por: El Colegio de Michoacán y el Gobierno del Estado en el año 2006.
6	Paranguas hogar de manjares michoacanos.	Con textos de Cristina Barros, Prisciliano Jiménez y Adalberto Ríos y fotografías de este último, publicado por la Editorial Lunweg y el Gobierno del Estado en el año del 2006.

**Fuente:** Rubín, 2011.

En este punto es conveniente detenerse un poco para enlistar las obras que esta autora da a conocer, pues se debe cuestionar: ¿realmente *Paranguas hogar de manjares michoacanos* es una investigación o es una obra de divulgación y de promoción turística de Estado de Michoacán? La razón: esta obra se editó justo en los años en que se estaba buscando la candidatura como PCI de la cocina mexicana y la cocina tradicional p’urhépecha.

**Figura 2.** Portada obra Paranguas



En sus páginas incluyó aspectos teóricos o ejes centrales sobre cómo es la cocina tradicional p'urhépecha, presentados por académicos como Cristina Barros y agentes locales como el p'urhépecha Prisciliano Jiménez. Sin embargo, un rasgo peculiar de esta obra es que se muestran fotos del mexicano Adalberto Ríos Szalay; fueron captadas de manera especial para la publicación de Paranguas.

Así también esta obra contiene algunas recetas p'urhépecha, solo que traducidas al inglés y compiladas por “chefs reconocidos” de alto nivel en el mundo culinario. Este detalle, de la omisión de la traducción de las recetas al idioma p'urhé, da cuenta del enfoque de esta obra<sup>4</sup>. Continuando con el enlistado se alude a la obra de *Los cultivos tropicales en Michoacán época colonial y siglo XIX* de la autoría de Gerardo Sánchez Díaz (2008). Fue publicado por la Fundación Produce A.C., el Fondo Editorial Morevallado y otras instituciones en el año 2008.

### **Los estudios de la cocina p'urhépecha**

Para iniciar hay que mencionar que los estudios sobre la cocina p'urhépecha son escasos. Este apartado describe lo identificado hasta el momento y los principales aspectos que han tratado. De lo que se ha escrito en la esfera científica y académica, se halló que en el año del 2008 el investigador David Oseguera Parra (de la Universidad Autónoma de Chapingo sede Morelia, CRUCO) presentó una discusión

---

<sup>4</sup> Asimismo, se debe comentar sobre el proceso de realización de este libro; al preguntarle sobre cómo fue que participó el p'urhé Prisciliano al presentar un breve texto en esta obra, este comentó que un día lo entrevistó Adalberto Ríos, pero que no le explicó el fin de esto, tiempo después el ingeniero Prisciliano se enteró que parte de lo que había conversado aquella ocasión, estaba plasmado en el libro (P. Jiménez, comunicación personal, 01 de diciembre de 2015). De igual modo, una joven p'urhé se enteró por coincidencia; en su trabajo tenían el libro en cuestión y a ella le llamó la atención, lo empezó a hojear y fue como se enteró que su abuelita aparecía en esa publicación (Anónima, comunicación personal, 09 de marzo de 2019).



vital para este trabajo en el artículo “El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado purhépecha”.

Oseguera reflexiona sobre el papel o huella del maíz en la cultura alimentaria p’urhépecha a través de dos (2) fuentes históricas no utilizadas hasta el momento de realizar dicho trabajo como la *Relación de Michoacán* y el *Diccionario de la lengua Tarasca*. Aunque Oseguera indica que estos documentos resultan insuficientes para conocer con toda precisión la importancia del maíz; aduce que es un elemento central de la cocina michoacana.

Asimismo, este ha mantenido su continuidad en la historia regional, por lo que sustenta la tesis según la cual a lo largo de siglos el pueblo p’urhépecha con el cultivo del maíz creó las materias primas o insumos con las semillas, los procedimientos técnicos, las recetas, habilidades, valores y conceptos, intrínsecos para que esta gramínea (o grano dorado) se cristalice como el eje vigente de la cocina regional p’urhépecha. Entonces, para el investigador esto convierte al maíz en sí mismo en un patrimonio cultural digno de ser reconocido y difundido.

Por otra parte, Oseguera realizó otra investigación en 2009 denominada “Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas p’urhépecha de México”. Este trabajo se enfoca en la seguridad y los riesgos alimentarios que tenían las amas de casa de las comunidades de Comachuén y Ocumicho. Los resultados de las sesiones de grupo en Comachuén y Ocumicho prueban, según su autor, que las amas de casa de esas comunidades tienen plena conciencia de:

La creciente vulnerabilidad alimentaria a la que se encuentran sometidas ellas y sus familias, en vista de los cambios socioeconómicos y culturales que presencian en su medio. Esta vulnerabilidad no solamente se refiere a la escasez de recursos para adquirir alimentos (food security), sino también a la proliferación en su medio social de productos de dudosa procedencia y calidad (food safety). (Oseguera, 2009, p. 128)

Este autor señala que la preocupación de las mujeres p’urhé, en lo que concierne a la contaminación de los alimentos, es causada por las formas modernas de su producción. Es decir, por el uso de agroquímicos, incorporación de hormonas, antibióticos y otras sustancias empleadas en la crianza y engorda de animales.

En el 2011 Sarah Hewitt escribió el artículo “Patrimonio culinario inmaterial: la construcción de Francia y México. Clausura simbólica de la lista de patrimonio inmaterial intangible de la UNESCO” con el fin de graduarse como maestra en artes. Dentro de las conclusiones, para el caso que ocupa este artículo, pese a que México posee una apertura hacia los extranjeros y su comida; existe una visión con estados discretos, cada uno con su propio fijo, pero bajo una única identidad cultural y étnica. Por ello, la nación mexicana podría ser percibida por exotizar y ver a sus propias poblaciones indígenas.

Por otro lado, el trabajo de tesis intitulado *El entorno productivo rural y la cocina tradicional p’urhépecha: caso Pichátaro Michoacán* (2013) de Brisol García García, trata de responder a la pregunta ¿Cómo se relacionan actualmente el área de producción familiar rural con el tipo de cocina tradicional p’urhépecha que se

práctica? Este trabajo cuestionó los interrogantes particulares evidenciados en la tabla 2.

**Tabla 2.** Objetivos particulares

1	¿Qué productos del sistema milpa y el huerto familiar se usan en la cocina tradicional purépecha?
2	¿Cuáles de estos productos están en riesgo de desaparecer por los nuevos patrones productivos en una localidad de la Meseta Purépecha?
3	¿Qué conocimientos tradicionales se usan en el sistema milpa y en la cocina tradicional?

**Fuente:** elaboración propia

Desde este enfoque, la investigación se centró en buscar en los sujetos de estudio explicaciones subyacentes; así como percepciones, sentimientos y opiniones de lo que era la cocina tradicional. Además, se encontró que el sistema milpa vive un proceso de simplificación, por ejemplo, en el caso de la comunidad de Pichátaro solo se sembraba en ocasiones maíz y calabaza, dado que el frijol se quemaba al aplicar foliares.

Esta autora también publicó, al siguiente año, el libro recetario *El diálogo de saberes y sabores de la Parangua de Pichátaro Michoacán*. Este recetario se caracteriza por ser una combinación de un libro y un recetario, en el cual se presentan 20 comidas, en los idiomas español y p'urhépecha. También muestra cinco (5) historias de vida de las nanas cocineras enlazadas con las recetas de los platillos tradicionales.

El objetivo fue que el lector se enterara cómo preparan las recetas tradicionales de un pueblo p'urhé serrano, conocido con el nombre de San Francisco Pichátaro. Este texto hace una descripción de los saberes y los quehaceres de las nanas cocineras; sobre cómo son sus paranguas o fogones en los que cocinan y cómo son sus utensilios en los cuáles ellas preparan sus manjares.

En este mismo año (2013) el etnólogo Carlos García Mora escribió un texto denominado *La cocina purépecha en Charapan espacio femenino*. Según este autor, el texto se centra en describir cómo es el interior y el menaje de una cocina de Charapan. Sin embargo, esta descripción realizada de la cocina charapense data de 1950.

En lo que se refiere a trabajos recientes, tras la denominación como patrimonio de la cocina tradicional p'urhépecha se encontró el reporte de servicio social realizado en el 2014, por Monserrat Pozadas Sosol titulado *La restructuración de la identidad de marca del encuentro de cocina tradicional*. Durante la realización de su servicio social, Pozadas se planteó resolver el problema administrativo que afrontaba la Sectur con el producto "Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán". En aquellos tiempos el encuentro tenía un posicionamiento muy bajo, a decir de Pozadas.

En este sentido, en el año 2013 se efectuaría el segundo encuentro de la administración en turno. Les interesaba que el evento no solo lograra más afluencia de turistas, sino que este evento se convirtiera en "uno de los más representativos del estado de Michoacán y de todo el país, con la finalidad de posicionar a la

gastronomía de Michoacán” (Pozadas, 2014, p.18). Ante este contexto, desde la visión de Pozadas, en la esfera de la mercadotecnia fue necesario realizar una investigación debido a que no se tenía bien claro cuáles eran los objetivos que necesitaba el proyecto de la creación de marca del producto de los “encuentros de cocineras tradicionales”. Respecto a los objetivos que se planteó Pozadas, se encontraba el objetivo indirecto “de propiciar una oportunidad de crear lazos entre el turismo del estado, el turismo nacional” y “la gente que [se] encarga de preservar nuestras tradiciones” (p.18).

### **Estudios del patrimonio cultural inmaterial de la cocina de Michoacán**

En este apartado se presentan investigaciones, artículos de divulgación científica y publicaciones que giran en torno a la cocina del paradigma de Michoacán. En relación con lo escrito desde los aparatos oficiales, la Secretaría de Turismo, Michoacán, Sectur y la Secretaría Federal de Turismo; publicaron el folleto del “IV Encuentro de cocina tradicional de Michoacán, Morelia 6 al 9 de diciembre de 2007”. Este contiene alrededor de 32 páginas.

Respecto a las publicaciones realizadas tras la denominación del paradigma Michoacán; Bourges, H., Brazo, J., Bye, R. et al. publicaron en el año 2012 *Elogio de la cocina Mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Este libro contiene cuatro (4) capítulos, que a su vez se integran con otros textos escritos por funcionarios, académicos e investigadores<sup>5</sup>. De las 63 cocineras del directorio oficial Sectur, Juana Bravo Lázaro, oriunda de la comunidad de Angahuan, presenta en esta obra un artículo titulado: “Soy cocinera y artesana”, donde narra cómo aprendió a cocinar y da a conocer que también es artesana.

Otra investigación relevante es la intitulada: *Con sabor a capitalismo. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: Comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. -El paradigma Michoacán-* (tesis de maestría). Fue realizada por Irán Guerrero Andrade y se centra en dar respuesta a la pregunta:

¿El reconocimiento de la comida tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad atiende a una preocupación de preservación de las prácticas culturales que se traducen en el reconocimiento de la lucha por la diversidad cultural, o por el contrario, la intención es introducir esa parte de la cultura en el capitalismo? (Guerrero 2013, pp. 9-10)

La hipótesis que se planteó como respuesta a la pregunta eje fue: con el reconocimiento de la diversidad al paradigma Michoacán, a través de la figura “patrimonio cultural inmaterial de la humanidad” por la Unesco, se coloca en la lógica del capitalismo multiculturalista y se le da un enfoque comercial que modifica el sentido del patrimonio cultural como factor de identidad. Esto enfatiza entonces

---

<sup>5</sup> Escriben en esta obra funcionarios como Francisco Javier López Morales, quien redactó el texto “Un manto protector”. De igual forma, Alberto Ruy-Sánchez presenta una reflexión intitulada “La clave del exceso”. Además de los anteriores escritores citados, se destaca que el fundador de slow food (Carlo Petrini) presenta un artículo muy al estilo sobre su filosofía del buen comer, titulada: “Buena, limpia y justa. La cocina tradicional mexicana”. Así como Jorge Alberto Lozoya escribió “México en las batallas de las cocinas nacionales”.

una visión crítica acerca de los procesos de patrimonialización. Así, Andrade concluyó con las afirmaciones presentadas en la tabla 3.

**Tabla 3.** Conclusiones sobre la declaración como patrimonio de la cocina del paradigma

1	La declaratoria del patrimonio inmaterial hecha a México por su comida tradicional permite ejemplificar las transformaciones en el patrimonio cultural, su tendencia actual, las nuevas formas de utilización, las políticas públicas gestionadas desde un Estado heterodoxo con el desplazamiento de poderes institucionales por los empresariales, así como el de la legislaciones nacionales por las internacionales y la modificación del sentido en los alimentos al privilegiar la comercialización y difusión de platillos desvinculados en su naturaleza a esa lógica económica.
2	El patrimonio cultural tampoco es ya el acervo de los pueblos, con los cuales enfrentan sus problemas sociales para expresarse y proyectar sus aspiraciones, ahora, es un instrumento manipulado por los capitales privados que logran incorporar anhelos de los portadores del patrimonio para inducirlos a patrimonializar sus prácticas tradicionales.
3	La reproducción social de las diferencias de clase entre quienes determinan qué es el patrimonio y qué no cobra trascendencia hoy. Sin embargo, las tendencias actuales muestran ciertos matices en la forma en que se realizan las declaratorias del patrimonio cultural, su protección dejó de ser una actividad monopolizada por el Estado, para delegar parte de esa responsabilidad a la sociedad civil.

**Fuente:** Guerrero, 2013.

Por otra parte, en el año 2015, Lluvia Olvera Hernández realizó la investigación “Análisis del Turismo Cultural como estrategia de Conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha”. El objetivo es “analizar la relación y el impacto de las políticas de promoción turística cultural en el Estado de Michoacán sobre las estrategias de conservación del patrimonio intangible: el caso de la cocina tradicional purhépecha” (Olvera, 2015, p. 6).

Este texto trata de aportar en el sentido de medidas alternativas, a grosso modo, para la conservación de la cocina tradicional p´hurépecha. La pretensión es generar un contexto integral o las bases para desarrollar políticas bajo un enfoque: “holista, que [...] armonice a la industria del turismo y a la de cultura: en una relación benéfica tanto para extranjeros como para la comunidad receptora” (p. 4).

Olvera afirma que, de no “emplearse una política bajo una perspectiva unilateral se corre el riesgo de perder su propio activo: la implementación de las políticas debe ser más integral que unificada”, ya que “el turismo es el medio para compartir, distribuir y reproducir la práctica cultural y a su vez, la cultura es el vehículo del turismo. De no tomarse medidas precautorias se corre el riesgo de perjudicar a ambos elementos” (p. 5).

Finalmente, esta autora trató de identificar los retos que emanan de la cocina tradicional p´urhé y su relación con la “la industria del turismo cultural para su conservación y valoración en las nuevas generaciones” (p. 6). Sin embargo, la propuesta tiende a promover más a la esfera comercial sobre la de la cultura.

Por otro lado, el trabajo realizado por Martha Gabriela Bayardo Ramírez en el 2016 titulado *La importancia de legislar para reconocer, rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional como una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en México*; se centra en aportar al desarrollo de un nuevo pensamiento y conocimiento al observar y comprender el problema central, con el fin de “no sólo discutir sino de contrastar los elemento[s] existentes con la realidad” (Bayardo, 2016, p. 20).

El objetivo consiste en que México cuente “con un marco jurídico que establezca el compromiso del Estado Nación en su conjunto para rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional” (p. 20). Según Bayardo, el contar con un marco jurídico, es un elemento vital para lograr “la soberanía alimentaria que posibilitaría el ejercicio del derecho humano a una alimentación adecuada, ofreciendo para ello, una nueva mirada que ofrezca elementos, definiciones y entendimientos diferentes de los que hasta ahora se han planteado en diversas disciplinas”, (p. 21). En este sentido advierte:

La falta de reconocimiento público del patrimonio gastronómico nacional, así como de los elementos, recursos, sujetos y procesos que lo conforman, lo cual deriva en que no se le ha colocado como un verdadero objeto de estudio, y tampoco como un sujeto de derecho, teniendo como consecuencias generales un vacío teórico, conceptual, legal e institucional, que no permite dimensionarlo en sí mismo y como parte completaría de otras disciplinas y esferas tanto académicas, como ideológicas y desde luego productivas. (p.19)

Sin embargo, una crítica que se le puede hacer a Bayardo es que trata de brindar una noción de la gastronomía y no de cocina tradicional o (en los últimos casos) de la popular. Así también, se le debe inquirir a Bayardo que sustenta su propuesta en la necesidad imperiosa de realizar inventarios. Ahora bien, estos inventarios los debe realizar la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SAGARPA) cuando esta dependencia, junto con sus organismos descentralizados (como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, INIFAP), han sido desestructurados. Por tanto, no cuentan con la capacidad financiera ni de recursos humanos para hacer tal labor.

Casi por último en este pequeño pasaje, en el año 2019 el chef tradicional Salvador Díaz Espinoza y la Asociación de cocineras tradicionales Mámaru Ambe Úricha “Hacedoras de muchas cosas”, de la región p’urhé de la Cañada de los 11 pueblos, Chilchota; realizaron el libro intitulado: *Tata chef y sus nanas, en 3 miradas. Nuestras raíces*. En esta obra se dan a conocer 25 recetas estandarizadas para que cualquier persona pudiera elaborar: atapakuas, korundas, churipos, entre otros platillos. No obstante, en la obra se aderezan los pasajes con reseñas históricas, además de las vivencias de las cocineras tradicionales de la asociación, así como con los testimonios de los proyectos que pretenden materializar con el objeto de reactivar a la economía de los 11 pueblos.

De forma similar, la asociación presidida por la maestra cocinera p’urhé Antonina González Leandro, de Cocineras Tradicionales Ancestrales en Paranguas, en conjunto con el periódico de La voz de Michoacán, publicaron el recetario libro *Así*

*sabe Michoacán*, el cinco (5) de abril 2019. Este libro recetario contiene aproximadamente 94 recetas de las siete (7) regiones del Estado. Además, no solo presenta la receta de la cocinera o del cocinero, sino que se cuenta una historia.

Partir de estos recuentos evidencia que existen pocos trabajos científicos e incluso de divulgación de la cocina tradicional p'urhépecha y de Michoacán. Esta investigación coincide con Rubín (2011), la cual afirma: “a pesar de que la bibliografía no es pequeña, falta investigar y documentar la gastronomía de importantes regiones del Estado como la costa, la tierra caliente o la zona oriente” (p. 17).

Como bien lo rememoran Martínez, Méndez y Tomás (2004): “la transmisión del conocimiento, no sólo de este rubro, se sigue dando preponderantemente en forma oral y de generación en generación” (p.25). Finalmente, esto coloca a los portadores de los conocimientos ante el dilema de plasmarlos en papel y, por ende, ante la posibilidad de quitarles dinamismo y facilitar su congelamiento como entidades únicas y sin cambios.

## Conclusiones

La conformación de una “única cocina mexicana” dejó de lado el conocimiento y visibilización de las diferentes cocinas regionales e indígenas y la afrodescendiente, lo que en última instancia no implicó su debilitamiento o desaparición. Las poblaciones lograron adaptar sus cocinas a las dinámicas regionales, nacionales y recientemente internacionales.

En este sentido, también se vieron alcanzadas por el boom de los procesos de patrimonialización, lo que ha provocado efectos desiguales en los portadores de estos conocimientos. Un ejemplo de estos efectos que se observan con la gran visibilidad de la cocina del paradigma de Michoacán, es que esta eclipsó a la práctica culinaria de otras etnias que habitan los territorios de este Estado. Sin embargo, también invisibilizó aún más la situación del no reconocimiento de la existencia de una práctica culinaria de los grupos descendientes de los afrodescendientes. No obstante, los beneficios aún se evalúan y los retos parecen aumentar en cada etapa.

Así también, se deben cuestionar los sustentos de realizar trabajos científicos y descriptivos de la cocina mexicana y de la cocina tradicional p'urhé. Si se concibe a la falta de investigación y bibliografía como un problema u obstáculo para solo difundir y comercializar la riqueza culinaria y a los platillos tradicionales que, a lo largo del año se elaboran; se estaría generando un nuevo problema en la cocina p'urhé al realizar investigaciones con fines pragmáticos y utilitaristas.

Allí lo que menos importa, en sí, es el statu quo de los saberes, técnicas, menaje e ingredientes. Si están en riesgo de extinción o, en su defecto, si existe una real práctica culinaria p'urhé, lo que prevalece bajo este enfoque es la perentoria necesidad de documentar, investigar, inventariar y difundir. A su vez, crear leyes y armonizar estos instrumentos internacionales de política pública vinculantes con las leyes nacionales, estatales y municipales; a través de la búsqueda sobre cómo se pueden vender los tan idealizados manjares.

## Referencias bibliográficas

- Álvarez, M. (2008). *Las cocinas andinas en el Plata. Biodiversidad, cultura y gastronomía*. Buenos Aires: La Crujía ediciones.
- Bayardo, M.G. (2016). *La importancia de legislar para reconocer, rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional como una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en México* (trabajo de licenciatura). Universidad del Claustro de Sor Juana, Ciudad de México, México.
- Bertran Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Revista de Saúde Colectiva*, 20(2), pp. 387-411.
- Bourges, H., Brazo, J., Bye, R. et al. (2012), *Elogio de la cocina Mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Artes de México, México.
- Del Val, J.M. (1993). El indigenismo. En L. Aarizpe (coord.), *Antropología Breve de México*. México: UNAM.
- Díaz, S. (2019). *El Tata Chef y sus nanas. Tres miradas, nuestras raíces*. Morelia, Michoacán.
- El universal. (2010). De 1901 a 1920 la cocina mexicana dio otro giro: de los platillos afrancesados se pasó a la comida de las haciendas y a la sazón de las adelitas. *Pinterest*. Recuperado de <https://archivo.eluniversal.com.mx/articulos/60280.html>
- García Mora, C. (2013). *La cocina purépecha en Charapan*. Charapan, México: INAH. pp. 1-30.
- Guerrero Andrade, I. (2013). *Con sabor a capitalismo. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: "Comida tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán"*. (tesis de maestría). Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Michoacán, México.
- González de la Vara, F. (1996). *La cocina mexicana a través de los siglos. Tomo II. Época prehispánica*. México D.F.: Clío, Fundación Herdez A.C.
- González, M y González de la Vara, L. (1996). *Michoacán a la mesa*. Michoacán: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Hewitt, S. (2011). Patrimonio culinario inmaterial: la construcción de Francia y México clausura simbólica de la lista de patrimonio inmaterial intangible de la UNESCO (artículo de maestra). Ryerson University, York University, Toronto, Ontario, Canadá.
-

## Una revisión a la construcción de la cocina mexicana

García García, B. (2013). *El entorno productivo rural y la cocina tradicional p'urhépecha: Caso Pichátaro Michoacán* (tesis de maestría). Universidad Autónoma Chapingo, Chapingo, México.

La Voz de Michoacán. (2019). *Así sabe Michoacán*. Morelia: Michoacán.

Juárez López, J. (1993). *La lenta emergencia de la comida mexicana, ambigüedades criollas 1750-1800* (tesis de licenciatura). Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, México.

Martínez Márquez, S. J., Méndez Agustín, M. R. y Martínez, E. (2004), *Recetario de las atápakuas purépechas*. México D.F.: Gobierno de México, CNCA-DGCPI.

Novo, S. (1967). *Historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa SA.

Olvera Hernández, L. (2015). *Análisis del turismo cultural como estrategia de conservación de la cocina tradicional purhépecha* (tesis de licenciatura). Universidad de Guadalajara, Michoacán, México.

Oseguera Parra, D. (2008). El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado purhépecha. *Revista de Geografía Agrícola*, (41), pp. 7-16.

Pozadas Sosol, M. (2014). *La reestructuración de la identidad de marca del encuentro de cocina tradicional* (tesis de licenciatura). Universidad Latina de América, Morelia Michoacán, México.

Rubín de la Borbolla, S. (2011). Los recetarios de cocina michoacanos. *Hospitalidad ESDAI*, (20), pp. 7-17.

Ríos S.A. Barros, C. y Jiménez P. (2006). *Paranguas, hogar de manjares michoacanos*. México: Lunweg.

Sereno Ayala, Y. (2008). *Los sabores del tiempo: gastronomía moreliana*. Michoacán: SECUM.