

## LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD

José Iturriaga

El primer intento para que UNESCO declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad lo realizó en 2004 el gobierno federal a través de Conaculta. El expediente se tituló “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” y no fue aceptado porque no incluía un estudio de caso; se consideró una propuesta más bien general. Extraoficialmente, la verdad es que aún no se tenían reglas claras ante algo tan novedoso para UNESCO como la cocina, pues fue hasta el 20 de abril de 2006 cuando entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Intangible.

El segundo y ya exitoso intento fue a través de otro expediente sustentado inicialmente por investigadores del INAH y finalmente estructurado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (ONG reconocida por UNESCO como órgano consultor). El expediente fue presentado a UNESCO por el gobierno mexicano a través del INAH, a fines de 2009. La asamblea de UNESCO en Nairobi del pasado 16 de noviembre de 2010 emitió la declaratoria formal de la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad.

El expediente que sustentó dicha declaratoria se titula “La Cocina Tradicional Mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”. Ese paradigma o ejemplo o modelo se incluyó porque justamente en 2004 se había argumentado la ausencia de un estudio de caso para el rechazo de la primera propuesta. No obstante, la aprobación de UNESCO es a favor de la *cocina mexicana*, no de la michoacana en particular.

En la página *web* oficial de UNESCO se lee este texto que fundamenta su reciente declaratoria: “La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares [...] El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos [...] En todo México se pueden encontrar 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 a nivel nacional, regional y local.”

Como se ve, hay motivos para que todos los mexicanos celebremos esta declaratoria de UNESCO, pero es un honor y a la vez un compromiso. El gobierno mexicano, por ser nuestro país un “Estado parte” de la Convención respectiva de la UNESCO, debe emitir políticas públicas e instrumentar programas de acción para procurar el rescate, la preservación y la promoción de nuestra exquisita cocina. ☑



Pingret, *La Cocina Poblana*. Oleo s/ tala, Museo Nacional de Historia. Fuente: *La cocina mexicana*, Artes de México, núm. 45, agosto 1963

**José Iturriaga.** Economista e historiador mexicano. Es Vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.