



Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas

Por **FEDERICO J. MANCERA-VALENCIA**

Fotografía: **WIKIMEDIA COMMONS**

Recibido: 4 de noviembre de 2019

Dictamen aprobatorio: 26 de noviembre de 2019

Resumen

Este trabajo reconsidera la Teoría del Control Cultural de Guillermo Bonfil Batalla para la evaluación mixta e intercultural del patrimonio gastronómico: inmaterial, material y biocultural. Se propone el complejo praxis-corpus-animus-psyche para la comprensión epistemológica de la complejidad humana de las cocinas tradicionales fundamentos del patrimonio gastronómico. Como ejemplo, se analiza elementos culturales, geográficos e históricos de las cocinas tradicionales en el norte de México, así sus estrategias geopedagógicas socioculturales.

Palabras claves: Gastronomía, patrimonio, praxis, corpus, animus, psyche, control cultural.

Resumen

This work reconsiders the Theory of Cultural Control of Guillermo Bonfil Batalla for the mixed and intercultural evaluation of the gastronomic heritage: intangible, material and biocultural. The praxis-corpus-animus-psyche complex is proposed for the epistemological understanding of the human complexity of the traditional kitchens of the gastronomic heritage. As an example, cultural, geographical and historical elements of traditional kitchens in northern Mexico are analyzed, as well as their socio-cultural geopedagogical strategies.

Keywords: Gastronomy, heritage, praxis, corpus, animus, psyche, cultural control.

¹Centro de Investigación y Docencia
Correo: federico.mancera@cid.edu.mx







INTRODUCCIÓN

La Cocina Tradicional Mexicana fue declarada como “Patrimonio Cultural de la Humanidad” por la UNESCO el 16 de septiembre de 2010, el hecho histórico para los mexicanos sucedió en Nairobi, Kenia, en el marco de la 5ta reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de ese organismo internacional. La UNESCO requirió de 20 años, de 1978 a 2001, para avanzar del reconocimiento del patrimonio cultural histórico, monumental y natural a la noción de patrimonio inmaterial.

Fotografía.
Sabor de vuelta a las raíces
FUENTE: WIKIMEDIA COMMONS

En el año de 1998, un grupo multidisciplinario de especialistas en cocina mexicana –antropólogos, historiadores, sociólogos, académicos, empresarios de la gastronomía y la industria alimentaria, cocineros, docentes, técnicos en toda la cadena de la producción de alimentos– comenzó a trabajar en lo que, con el paso del tiempo, serían las bases del expediente presentado a la UNESCO y que culminó en la declaratoria del 16 de septiembre de 2010. En el expediente se consideró que:

(...) la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, 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 recolección de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares [...] El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos [...] Se puede encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias[...] Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permite fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local (...)(CONACULTA:2011:11)

Desde este cimiento, el patrimonio cultural gastronómico es un bien inmaterial, material y biocultural, lo que implica consideraciones teóricas del orden epistemológico plural, es decir, inmaterialmente los saberes y conocimientos tradicionales son en principio, la manera compleja en que se sustentan en *corpus*, *animus* y *psique* las cocinas tradicionales, más el conjunto material y biológico-cultural que en *praxis* se ejerce para la elaboración de los alimen-

tos. Sumados conforman en conjunto el patrimonio gastronómico. Pero su potencia como saber y conocimiento, plantea preguntas básicas ¿qué elementos teóricos son los que hay que considerar para la comprensión y explicación de este bien patrimonial? ¿Qué implicaciones epistemológicas plurales, o de construcción del conocimiento entran en juego en el patrimonio gastronómico?

TEORÍA PARA EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

El antropólogo mexicano Guillermo Bonfil Batalla en “La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos” (1988; 13:53). Pone en evidencia los criterios de la conformación compleja de bienes patrimoniales indígenas. No obstante, esta propuesta abraza para aquéllos que en el mestizaje se re-apropian y se recrean diversas herencias patrimoniales. La noción de “elementos culturales” es una aportación para la comprensión compleja de lo que es la formación de los bienes patrimoniales tanto materiales, inmateriales como bioculturales. Cada uno de los cinco elementos culturales que a continuación enunciamos, lo utilizamos para lograr la comprensión teórica de cómo se construye socioculturalmente las cocinas tradicionales: “Los elementos culturales son todos los componentes de una cultura que resultan necesarios poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales: mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemas, definir y tratar de solventar problemas, formular y tratar de cumplir aspiraciones” (Bonfil,1988), estos son:

1. “Materiales. Son todos los objetos en su estado natural o transformado por el trabajo humano, que un grupo esté en condiciones de aprovechar en un momento dado de su devenir histórico: tierra, materias primas, fuentes de energía, herramientas y utensilios, productos naturales

“Los elementos culturales son todos los componentes de una cultura que resultan necesarios poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales: mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemas, definir y tratar de solventar problemas, formular y tratar de cumplir aspiraciones” (Bonfil,1988)

y manufacturados, etc.”(Bonfil,1988):

Este elemento cultural, para el norte de México, específicamente en el estado de Chihuahua, las condiciones de los ecosistemas del desierto y semidesierto posibilitan el desarrollo de cocinas tradicionales locales-regionales, que arqueológica, histórica y geográficamente han consolidado saberes y conocimientos sobre vegetación, fauna, rocas y minerales, climas y relieves, que contribuyen a formar singulares patrimonios culturales gastronómicos. Es el caso de uso potencial de la energía del sol, el viento seco y con ello, la consecuencia técnica de secado de alimentos. Con esta tecnología se ha gestado múltiples procesos de deshidratación de alimentos, como los “chacales”, de origen prehispánico: son semillas de maíz cocido y puestos a secar al sol y al viento seco y fresco de octubre. El maíz ya seco, se quiebra con un molcajete. Este se conserva en bolsas donde no pueda ser contaminado por humedad o insectos. El maíz seco y quebrado, se re-hidrata en un caldo con epazote, jitomate y queso. Este último, incluido después del contacto español.

Los chacales, son consumidos en momentos de sequía (marzo a julio) en la sierra tarahumara y obviamente en los desiertos. Es cocina tradicional de semana santa.

Múltiples pueblos seminómadas prehispánicos de la ecoregión del Desierto Chihuahuense y hoy pueblos originarios refugiados en las montañas de la Sierra Madre Occidental, practican esta estrategia alimentaria y gastronómica. Esta tecnología de la cocina tradicional norteña se aplica por igual a la carne roja y pescado (agregando sal obtenida de lagunas endorreicas del desierto), frutos y semillas, en el diseño y elaboración de utensilios de madera para la cocina - se utiliza el saber lunar para cortar madera y evitar que se apolille y posee la dureza necesaria para su uso y manejo.

El patrimonio cultural gastronómico es la síntesis de la compleja diversidad cultural, biológica y geográfica de un territorio (s). En la fusión de estas diversidades, se constituye el patrimonio biocultural. Para este siglo XXI, se reconoce que muchas formas



de vida silvestre (animales y plantas) han logrado diversificarse genéticamente por el trabajo humano, lo que también implica invariablemente su dimensión cultural, como es el lenguaje, con el que se construye el corpus, gestado del propio trabajo y el conocimiento derivado de ello. El maíz es el mejor ejemplo de México. Por ello, las cocinas tradicionales locales o creadas en regiones reales², son fundamento del patrimonio cultural gastronómico y biocultural de todo México.

2. “De organización. Son las formas de relación social sistematizadas, a través de las cuales se hace posible la participación de los miembros del grupo cuya intervención es necesaria para cumplir la acción. La magnitud y otras características demográficas de la población son datos importantes que deben tomarse en cuenta al estudiar los elementos de organización de cualquier sociedad o grupo” (Bonfil, 1988:6):

Son diversas prácticas colectivas que para la producción de alimentos requieren de la organización y decisión comunitaria, de lo que llamamos gobernanza. Con este elemento cultural se realiza la gobernanza para las fiestas tradicionales, que entre los rarámuri está el tutugúli, (cocina y danza ritual) el baile de los matachines o de pescola (música, danza de agradecimiento y petición). También, es el trabajo femenino de la selección de semillas, de la siembra la milpa, el trabajo de la cosecha, la conservación de alimentos, la construcción de la cocina, el diseño fogón-chimenea, la ubicación y diseño de la alacena. La planificación y elaboración de alimentos para colectivos familiares o comunitarios, la recolección de leña, abasto, uso y pro-



Fotografía. Fogón tradicional
FUENTE: WIKIMEDIA COMMONS.

El elemento cultural “Organización” son diversas prácticas colectivas que para la producción de alimentos requieren de la organización y decisión comunitaria, de lo que llamamos gobernanza. La planificación y elaboración de alimentos para colectivos familiares o comunitarios, la recolección de leña, abasto, uso y protección del agua, entre otros.

² El geógrafo Ángel Bassols Batalla, identificaba en sus estudios geoeconómicos a las regiones económico reales, territorios con alta diversidad biogeografía, económica y cultural, que por procesos sociales, históricos y geográficos se gestaron unidades territoriales singulares, que por orden político-administrativo fueron divididos por límites estatales. Consideraba que las regiones económicas reales son las más convenientes para los efectos de planeación en nuestro país, dado su modelo de federación y de sistema político (1982: 219 y 241). Es el caso de las regiones de las Huastecas, el Mayab, el Bajío, La Laguna, región media del Balsas, la Babícora, entre otros.

tección del agua, entre otros. Diversas prácticas que se realizan en el desarrollo del alimento, de la ejecución colectiva de las cocinas tradicionales.

3. “De conocimiento. Son las experiencias asimiladas y sistematizadas que se elaboran, se acumulan y se transmiten de generación en generación y en el marco de las cuales se generan o incorporan nuevos conocimientos” (Bonfil,1988:6):

Este elemento cultural, es del que hablaremos un poco más. Por el momento, diremos que en este se suceden procesos complejos de larga duración de distintas consecuencias interculturales, donde complejos epistemológicos plurales, *-corpus-praxis-animus-psyque-*, entran en el desarrollo de la construcción del conocimientos de las cocinas tradicionales locales-regionales, los cuales responden a las acciones o prácticas geopedagógicas socioculturales, en que permiten procesos de enseñanza y aprendizaje de los conocimientos y saberes del patrimonio cultural gastronómico y biocultural. Los conocimientos y los saberes significativos para las culturas deben ser heredadas, muchas de ellas por tradición oral. Así, la *historia oral* es reconocida como vía pedagógica sociocultural de larga duración, que se realiza en lugares relevantes que logran aprendizajes significativos, el caso de la cocina como espacio arquitectónico, es donde se suceden múltiples intercambios de saberes gastronómicos, alimentarios, también donde se discuten y debaten temas familiares fundamentales: entre la plática se cocina, entre el cocinar fluyen mensajes, se transmiten y comparten problemas y alegrías de la vida, que en suma es la fuerza, el espíritu que te mueve e incita a continuar, es el *animus*, es la *poiésis*, en el sentido de “llevar a ser” (Agamben, 2007), es lo que tienes como esperanza, como meta, para continuar en la existencia, es la fuerza ontológica. La cocina es el contexto geopedagógico de los mejores aprendizajes que quedan en la memoria olfativa, gustativa, visual, táctil y, fundamentalmente, emotivas o del psique.

4. “Simbólicos. Son los diferentes códigos que permiten la comunicación necesaria entre los participantes en los diversos momentos de una acción. El código fundamental es el lenguaje, pero hay otros sistemas simbólicos significativos que también deben ser compartidos para que sean posibles ciertas acciones y resulten eficaces” (Bonfil,1988:6).

El patrimonio gastronómico adquiere sentido y significado por su búsqueda del retorno³, y continuidad de la existencia. Hay prácticas gastronómicas singulares a fin de año, en semana santa, en las

El patrimonio gastronómico adquiere sentido y significado por su búsqueda del retorno, y continuidad de la existencia. Hay prácticas gastronómicas singulares a fin de año, en semana santa, en las fiestas del patrono, las fiestas infantiles, en las bodas, los onomásticos, en las fiestas de agradecimiento y de gracias, en los funerales. Simbólicamente es la búsqueda de renovación de la vida, de su continuum.

fiestas del patrono, las fiestas infantiles, en las bodas, los onomásticos, en las fiestas de agradecimiento y de gracias, en los funerales. Simbólicamente es la búsqueda de renovación de la vida, de su *continuum*. Se afirma que “alimentarse es un acto biológico, cocinar es un acto cultural”, así desde la cultura, desde lo simbólico, el alimento adquiere su potencial material-inmaterial-biocultural de manera simultánea, en los diversos simbolismos que le otorgamos a cada uno de los alimentos, ya sea en forma cruda, cocida, frío o caliente, o desde sus aromas, texturas, formas y colores; de su origen territorial que le otorga los espacios sagrados o profanos (Harris, 1989).

5. Emotivos. Que también pueden llamarse subjetivos. Son las representaciones colectivas, las creencias y los valores integrados que motivan a la participación y/o la aceptación de las acciones: la subjetividad como un elemento cultural indispensable. (Bonfil,1988:6).

Las emociones son quizá el complejo cultural, social, psicológico y lingüístico

³ El mito del eterno retorno es analizado por Mircea Eliade, es una noción donde hace una importante reflexión y análisis de las prácticas culturales como mitos y rituales, significativos en las culturas. Los cuales que son necesarios para evitar y rechazar el caos, la muerte, el fin. Sin duda, son prácticas de sustento subjetivo de renovación y de retorno; de valoración metafísica que da significado y sentido a la existencia humana.



que sintetiza todos los demás elementos culturales que Guillermo Bonfil, identifica para la construcción de los procesos culturales y que al mismo tiempo dan sentido material-inmaterial-biocultural, al patrimonio gastronómico. No hay alimento que no sea conmemorativo, cargado de memoria. Logrado por procesos geopedagógicos socioculturales de enseñanza-aprendizaje significativos, que pedagógicamente es totalmente envidiable para cualquier estrategia o modelo desarrollado en la educación formal.

El alimento, su sentido y significado simbólico, su implicación biológica y de salud, su dinámica productiva, su renovado uso, su implicación sociocomunitaria y de gobernanza, el trasfondo intercultural histórico y geográfico, hace del él un acto cultural y emocional. Es el logro que la humanidad y sus culturas consideran un bien que requiere heredarse. Las cocinas tradicionales son la vía en *corpus-praxis-animus-psyche* en que perduran los conocimientos y saberes tradicionales en que se sustenta el patrimonio cultural gastronómico.

PROCESOS GEOPEDAGÓGICOS SOCIOCULTURALES DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO: CORPUS-PRAXIS-ANIMUS-PSIQUE FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS

La cocina tradicional es un producto cultural complejo. Es un patrimonio cultural inmaterial-material-bicultural, que responde a la geodiversidad biocultural local-regional.

La cocina tradicional mexicana es también una construcción económica que articula actividades de comercio, caza, pesca, agropecuarias, forestales, mineras (sal). Es productor y producto de creación de mitos y ejercicios rituales, saberes y conocimientos prácticos antiguos del orden etnobotánico, etnoedafológico, etnozoológico, etnoastronómico, etnomatemático, etnogeográfico, etnometeorológico, entre otras.

Además, como podemos inducir, las cocinas tradicionales es potencia del desarrollo de técnicas culinarias derivados de los an-

La cocina tradicional mexicana es también una construcción económica que articula actividades de comercio, caza, pesca, agropecuarias, forestales, mineras (sal). Es productor y producto de creación de mitos y ejercicios rituales, saberes y conocimientos prácticos antiguos del orden etnobotánico, etnoedafológico, etnozoológico, etnoastronómico, etnomatemático, etnogeográfico, etnometeorológico, entre otras.

teriores ejercicios económicos y de etnoconocimientos. Construye costumbres y modos de comportamiento comunitarios que muchos son ancestrales, que permiten la consolidación, validación de los conocimientos y, también, de la distribución y continuidad de la herencia gastronómica, es decir, es un gran ejemplo de la pedagogía sociocultural practicada por los pueblos originarios. Es la población mestiza, así como de otros pueblos que al *migrar* adaptan, desarrollan y enriquecen el patrimonio gastronómico nacional, regional y local. Las cocinas tradicionales no son herméticas, son dialécticas, se transforman, se enfrentan a otros saberes y se renuevan. Sí pueden desaparecer, pero es debido a los cambios ambientales y a los desequilibrios ecológicos causados por la modernidad capitalista.

Las cocinas tradicionales, son excelentes ejemplos de procesos interculturales donde el diálogo de saberes y conocimientos entran en juego. Hoy, 2020, existe un dilatado “reconocimiento” a los saberes y conocimientos tradicionales campesinos e indígenas desde la perspectiva científica identificada como etnocientífico. Este reconocimiento, ha tenido un lugar fundamental en la valoración de otras epistemologías, más allá de la científica dominante en la construcción de un gran discurso en torno a los conocimientos y saberes tradicionales. En México y en América Latina, se les ha denominado como: sabiduría popular, saber local, folklore, ciencia indígena, ciencias nativas, conocimiento campesino, sistemas de conocimiento tradicional o sistemas de saberes indígenas (Pérez y Argueta, 2011: 33), en conjunto se llaman etnociencias que son “la suma total de conocimientos que una cultura tiene sobre su universo natural y social y sobre sí misma” (Argueta, 1997).

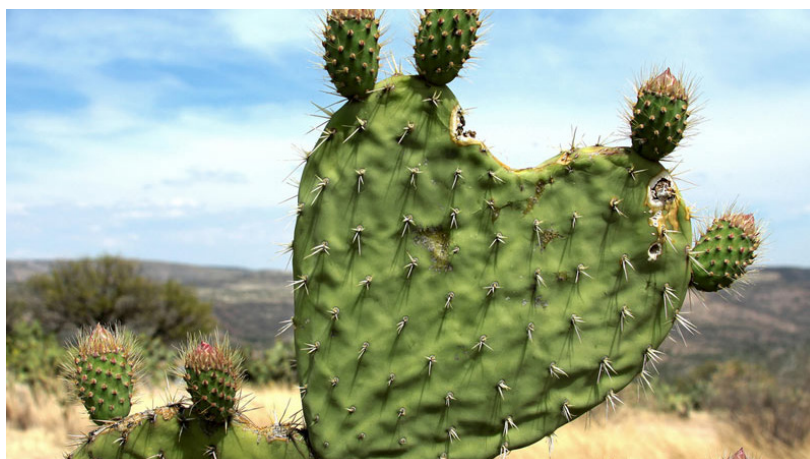
Síntesis de lo anterior es el patrimonio gastronómico, pues hay *praxis* y *corpus*, hay procesos empíricos experimentales, *praxis*, de los productos de la naturaleza

que se ponen a prueba como alimento, hay un proceso de *corpus*, pues se conceptualiza el sabor, el olor, el color, la textura, su ingesta en crudo o cocido, en su fermentación y dulzor o acidez. La máxima forma de *corpus* es el lenguaje, la manera de enunciar y nombrar y con ello la significación y sentido que se le otorga. No es un *corpus* racionalista occidental teórico, es empírico-teórico es *praxis-corpus*. Ahora bien, la posibilidad de la relación *corpus-praxis*, se da bajo diferentes formas de racionalidades. Luis Villoro comprende la posibilidad de la racionalidad como (2014: 280):

La tendencia a lograr razones suficientes y adecuadas para nuestras creencias, que garanticen su verdad, y procurar que nuestras acciones sean congruentes con esas creencias. La racionalidad sería el medio para que nuestras disposiciones a actuar alcancen efectivamente la realidad.

En este sentido los saberes y conocimientos gastronómicos resultan fundamentales, ya que, toda la comunidad, procura que sus creencias sean conforme a la realidad, que permitan garantizar que sus acciones, fundadas en sus creencias, tengan la eficacia necesaria para continuar en su desarrollo, “las creencias que cumplen con esos requisitos son consideradas racionales” (Villoro, 2014:278). Pero los elementos de consolidación de la creencia están fundamentados ante una argumentación de razonamiento que no se circunscriben al ámbito de la creencia individual o solipsista. Para que estos tengan una “validez” una aceptación requieren ser compartidos en la comunidad, la cultura, el *ethos*⁴, en que se gestan y circunscriben. Que per-

⁴ De acuerdo con Clifford Geertz, el *ethos* de un pueblo es el tono, el carácter y la calidad de su vida, su estilo moral y estético; la disposición de su ánimo, se trata de la actitud *subyacente* que un pueblo tiene de sí mismo y ante el mundo que la vida refleja. Su cosmovisión es su retrato (...) es su concepción de la naturaleza, de la sociedad (1991: 118)



Fotografía. Nopal

FUENTE: [HTTPS://WINEANDFOODFEST.COM](https://WINEANDFOODFEST.COM)



Fotografía. Yuca

FUENTE: [HTTPS://WINEANDFOODFEST.COM](https://WINEANDFOODFEST.COM)



Fotografía. Carne seca

FUENTE: [HTTPS://WINEANDFOODFEST.COM](https://WINEANDFOODFEST.COM)



Para las culturas indígenas la naturaleza no sólo es una respetable fuente productiva, es el centro del universo, el núcleo de la cultura y el origen de la identidad étnica. Y en la esencia de este profundo lazo prevalece la percepción de que todas las cosas, vivas y no vivas, están intrínsecamente ligadas con lo humano. (Toledo, 2003: 65)

mitan explicar y comprender la realidad. Solo en la medida en que nuestras creencias tengan relación con nuestras intenciones, intereses y emociones, podrán tener una dimensión ética. “La relación entre términos éticos y términos epistemológicos resulta obscura si la creencia y el conocimiento se conciben como actividades contemplativas, desligadas de la práctica”. (Villoro, 2014:279).

A la dicotomía epistemológica, tanto empírica *praxis-corpus*, como la racionalista *corpus-praxis*, se explica la construcción del conocimiento y saber tradicional, pero a ello se suman transdisciplinaria y transculturalmente⁵ dos procesos complejos: el *animus* y el *psique*.

El *animus* no sólo integra y hace suyo la dimensión objetiva de la naturaleza, también la pone en un lugar singular dentro de la estructura cosmogónica. Al respecto, Víctor M. Toledo, en sus reflexiones señala, manteniendo su posición objetiva, que invariablemente:

Para las culturas indígenas la naturaleza no sólo es una respetable fuente productiva, es el centro del universo, el núcleo de la cultura y el origen de la identidad étnica. Y en la esencia de este profundo lazo prevalece la percepción de que todas las cosas, vivas y no vivas, están intrínsecamente ligadas con lo humano. (Toledo, 2003: 65)

Sin embargo, el *animus* aquí tratado de expresar, puede ser comprendido mejor desde la *creación*, desde la *poiésis*, donde la concatenación compleja del *corazón-pensamiento-práctica* forman parte de lo aquí enunciado como pedagogía sociocultural de los conocimientos y saberes tradicionales de las cocinas tradicionales. (Mancera-Valencia, 2016).

Quizás es la *poiésis* la única potencia contemporánea de comprensión “objetiva” de la epistemología local y la versión más humanística de la transdisciplinariedad. Es decir, resulta necesario distinguir y articular la *praxis* y la *poiésis*; donde *praxis* implica hacer, en el sentido de realizar; y *poiésis*, en el sentido de “llevar a ser” (Agamben, 2007). Es la itinerancia epistemológica de “algo que pasase del no-ser al ser”, así la *poiésis* es *potencia del ser*. Lleva la posibilidad de una manera *ser-en-el-mundo* (Gadamer, 2007:72). Es de ser al ser-poiético como una forma de verdad, una forma de espiritualidad o “una forma de develamiento”. Julia Kristeva (1988) comprende que en la *poiésis* es notable la poética, la cual muestra con otra racionalidad la realidad:

Los acentos, los tonos, la comunicación que posee, no son de la línea común del discurso puesto en occidente, como forma científica, objetiva y totalmente antimetafísica, la *poiésis* que lleva impregnado, tiene consigo una ontología que potencia el ser. De hecho, se consagra una autonomía en su función del objetivo (*Einstellung*) del mensaje como tal, el acento puesto sobre el mensaje por cuenta propia, es lo que caracteriza la función poética. (Kristeva, 1988).

Así en la correlación de la *praxis* y *poiésis*, se sintetiza en el *animus* de “vivir la vida” en multi, inter y transplicitud, -la “vida vivida” de Edmund Husserl- que Hans George Gadamer (2007) insiste poner de nuevo en *animus* a las humanidades para formar en lo que él llama “ser histórico” que *pro-yecta* una necesaria comprensión del mundo. El *animus* es esa fuerza, empuje, ánimo creativo a la posibilidad de transcendencia de hacer comprensivo “el mundo y de vivir la vida”, en un *pro-yecto* continuo, buscador, continuador, de decir: “Sí”, “viva la vida” (Kahlo: 1964):

⁵ Transdisciplinariamente, porque no es una racionalidad disciplinaria que se juega su saber por la vía metodológica, sino por el problema de la realidad. Transcultural, porque de manera independiente de la racionalidad hipotético deductiva, objetiva y antimetafísica, el *ánimus* y *psique* son acciones epistémicas contantes en todas las culturas tradicionales y que han sido consideradas periféricas al conocimiento euronorteamericano.

Cada tic-tac es un segundo de la vida que pasa, huye, y no se repite. Y hay en ella tanta intensidad, tanto interés, que el problema es sólo saberla vivir. Que cada uno lo resuelva como pueda. (Kahlo: 1954)

Esta versión femenina y mexicana de Frida Kahlo de comprender el *animus* del *saber vivir la vida*, tiene implicado la objetividad de la subjetividad.

De igual forma ofrece un sentido, que si bien roza el camino místico-religioso, del *animus* es motivo de itinerancia en la vida. Esta reflexión nos lleva a la geografía de las emociones y de la percepción, en donde se ponen en significancia el “lugar” que se habita, en que se “siente”, se percibe y se vive.

La *Psique*, por su parte, se utiliza en esta argumentación como una acción compleja que reúne un conjunto de procesos *sensitivos, afectivos y mentales* -en conjunto emociones- que desarrollan los individuos como parte de diversas dinámicas socioculturales. La inclusión de esta noción fue derivada de la reflexión e identificación que realiza Guillermo Bonfil Batalla al señalar que uno de los recursos culturales más significativos que poseen las culturas para lograr un “control cultural” de sus elementos que sostienen su *ethos*, son las emociones.

Emotivos. Que también pueden llamarse subjetivos. Son las representaciones colectivas, las creencias y los valores integrados que motivan a la participación y/o la aceptación de las acciones: la subjetividad como un elemento cultural indispensable. (Bonfil, 1988:6)

Los procesos emotivos dan sentido y significado a los otros elementos culturales, además de los materiales, de organización, de conocimiento y simbólicos: por ello cuando se habla de la complejidad de los bienes patrimoniales culturales, no re-

sulta complicado su análisis en los bienes materiales pues se verifican objetivamente, contrario a ello están los recursos culturales que se manifiestan de manera inmaterial y subjetiva. Así el patrimonio inmaterial es constituyente y no sólo adyacente a la creación y producción cultural, donde las emociones en la acción creativa y cultural son inevitables. No sólo por el marco antropológico que esto implica sino de la dimensión histórica, geográfica y pedagógica que las contienen. La *psique* no sólo es reflejo psicológico, posee un claro marco sociocultural. No hay prácticas socioculturales sin carga de la *psique*. Es decir, hay procesos de desarrollo de la *psique* con el mundo interior (individuo) y exterior (sociocultural), que se articula inexorablemente con el *animus*, de saber vivir la vida. Esta articulación permite conceptualizar a la *psique* de manera compleja y en permanente cambio.

Así las cocinas tradicionales como patrimonio cultural gastronómico y biocultural es un proceso complejo de construcción de *praxis-corpus-animus-psique*.

LA COCINA TRADICIONAL COMO GEOPEDAGOGÍA SOCIOCULTURAL DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL-MATERIAL-BIOCULTURAL

Por lo anterior, entendemos que en las cocinas tradicionales se concatena y se desarrolla lo geopedagógico, es decir, el lugar de enseñanzas y aprendizajes significativos, que se despliegan en la educación informal, donde se entablan procesos interrelacionados, que permiten entender que el patrimonio gastronómico se realiza en:

- a. Los ecosistemas locales-regionales, de donde se obtienen los alimentos: vegetales, animales, minerales, es decir, todos los elementos que forman el ecosistema (geobiodiversidad), y
- b. En territorios bioculturales, espacios geográficos que el ser humano nombra, le da uso, sentido y significado (bioculturalidad).
- c. En la cocina: donde se elabora el alimento, donde está el fo-

Los procesos emotivos dan sentido y significado a los otros elementos culturales, además de los materiales, de organización, de conocimiento y simbólicos: por ello cuando se habla de la complejidad de los bienes patrimoniales culturales, no resulta complicado su análisis en los bienes materiales pues se verifican objetivamente, contrario a ello están los recursos culturales que se manifiestan de manera inmaterial y subjetiva.



gón, el calentón, la estufa de leña o de gas, el anafre y todas las demás herramientas de la cocina.

d. En el lugar, nos referimos a espacios socioculturales donde se reconoce y practica el acto de comer: cocina, comedor, el patio, jardín, salón, oficina, lugar del trabajo, el monte, debajo del árbol, la sombra, la obra, entre otros.

e. El lugar sagrado: atrio, lugar de la danza y la fiesta, panteón, espacios o territorios de ritualidad, entre otros.

En estas geopedagogías del patrimonio cultural gastronómico se suceden:

1. Estrategias socioculturales para la enseñanza y el aprendizaje: observar, uso de todos los sentidos y el desarrollo emocional. (*animus-psyque*).

2. Prácticas de historia oral, narrativas femeninas y masculinas (*corpus-praxis-animus-psyque*).

3. Prácticas alimentarias, gastronómicas y de cocina. (*praxis-corpus*)

4. Renovación y fortalecimiento de historia cultural gastronómica local-regional (geohistorias), la mesa, familiar, el espacio de la cocina-estufa-calentón. (*corpus-praxis-animus-psyque*).

5. Diálogo de saberes para los sabores y la salud, es decir, la concatenación de procesos de conocimientos y saberes en *Corpus-Praxis-Animus-Psyque*.

Por lo anterior, consideramos que la existencia de *procesos geopedagógicos socioculturales* del Patrimonio Gastronómico son posibles ya que:

a) La cocina tradicional desarrolló y potenció otros dos procesos: el *animus*

Las cocinas tradicionales, se derivan de un ancestral manejo y uso de elementos naturales provenientes de la biodiversidad de los ecosistemas terrestres, lacustres y marinos. También de la dominación, domesticación y clasificación de productos de ecosistemas para el consumo humano, que llevan incluido la experimentación y la práctica de distintos procedimientos de preparación, mezcla, cocción, maridaje.

(fuerza creativa) y la *psyque* (las emociones) en el desarrollo de ofertas gastronómicas diversificadas.

b) Los alimentos, que culturalmente, son apropiados, están definidos cuando hay fundación de raíz *Corpus-Praxis Animus-Psyque*.

c) Hay desarrollo de bebidas sagradas: teswino, sotol, lechuguilla, chicha.

d) Desarrollo de guisos con alimentos interculturales: tonare, menudo, carne asada, deshidratados de carnes exóticas como la de res, oveja y chiva, de frutas: duraznos, manzanas, entre otros.

e) Creación de guisos y bebidas de conmemorativos y de fiestas, que se modifican y se resurgen con nuevas generaciones de adultos, que es cuando se experimentan la recuperación de las cocinas tradicionales.

f) Creación de nuevos alimentos-botanas con la integración de alimentos chatarras con alimentos saludables derivados de las cocinas tradicionales: maruchan con carne seca, hamburguesas chihuahuizadas, es decir, se integran hongos portobelo, piña, chile chilaca o poblano, cebolla morada, queso de chiva, entre otros.

CONCLUSIONES

La noción de cocina tradicional tiene importancia sociocultural, nutricional y cognitiva. No está por debajo de la presuntuosa “Alta Cocina” del que se vanaglorian múltiples “chef’s” egresados o egresadas de escuelas sin contenido sociocultural y epistemológico y que dan salida a sus necesidades protagónicas a través de programas de televisión exhibicionistas o *talk shows*, o bien del mundo “glamuroso” de muestras o concursos gastronómicos de



Pie de foto. “Esperanza es... | homenaje”

FOTO: DAL_AIR IS LICENSED
UNDER CC BY-NC 2.0

cocinas colonizadoras, sin análisis crítico sociocultural.

El patrimonio gastronómico otorga lógica racional, objetiva y humana a la *seguridad alimentaria*, las cocinas tradicionales sustentan la *soberanía alimentaria*, es decir, al “derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo”⁶ (Gordillo y Méndez, 2013).

Las cocinas tradicionales, se derivan de un ancestral manejo y uso de elementos naturales provenientes de la biodiversidad de los ecosistemas terrestres, lacustres y marinos. También de la dominación, domesticación y clasificación de productos de ecosistemas para el consumo humano, que llevan incluido la experimentación y la práctica de distintos procedimientos de preparación, mezcla, cocción, maridaje. La

⁶ Además, la soberanía alimentaria, se centra en “1. Alimentos para los pueblos: a) Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. b) Insiste en que la comida es algo más que una mercancía. 2. Pone en valor a los proveedores de alimentos: a) Apoya modos de vida sostenibles. b) Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos. 3. Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. b) Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada. c) Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables. 4. Sitúa el control a nivel local: a) Lugares de control están en manos de proveedores locales de alimentos. b) Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. c) Rechaza la privatización de los recursos naturales. 5. Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales. b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras. c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales. 6. Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. b) mejora la capacidad de recuperación. c) Rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.” (Gordillo y Méndez, 2013, pag. V) .



nixtamalización o descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo, es un ejemplo de ello.

También se suma, como hemos visto, geopedagogías socioculturales o el desarrollo de los espacios adecuados para ello, la cocina, patio, jardín, la milpa, la sala, el aula, etcétera.

Se suma, el descubrimiento y diseño tecnológico especializado: molcajete, batidor de mano, palote, prensa de tortillas, molino para semillas y carne, asadores, discos, escurridores, cedazos, cucharas, cuchillos, sartenes de fierro colado, hoyas, morteros, entre otros.

Como se mencionó, la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural complejo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, 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 recolecta de las cosechas hasta la preparación culinaria y la degustación.

Los elementos básicos del patrimonio cultural gastronómico mexicano es el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa o cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza, tumba y quema del terreno; la chinampa o islote artificial de cultivo en zonas lacustres; el mawuechi practicado en la cultura rarámuri en bosques de encino donde se aprovecha el humus derivado de la hojarasca y la humedad conservada.

La cocina tradicional, no es un conjunto de “antojitos”, esta noción tiene similitud con la enunciación de llamar dialectos a los 67 idiomas indígenas existentes en México, donde se nota una clara intención colonizadora. Por ello los “antojitos”, palabra que seguramente viene de las clases criollas al nombrar a la cocina tradicional, es todo un complejo gastronómico y culinario. No sólo es antojo, es el gusto, el

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural complejo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, 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 recolecta de las cosechas hasta la preparación culinaria y la degustación.

conocimiento, biodiversidad, la biocultura, la historia y geografía cultural de lo que implica norte de México, un burrito, montado, menudo, chile pasado, chachales o carne asada.

Las cocinas tradicionales son patrimonio cultural gastronómico, porque se sustentan epistemológicamente del complejo *praxis-corpus-animus-psyche*, que son motivo de herencia y significado a la comunidad, la familia, la continuidad de vivir la vida ■

BIBLIOGRAFÍA

- Bassols Batalla, Ángel. (1982) Geografía, subdesarrollo y regionalización. Nuestro Tiempo. México,
- Bonfil Batalla, Guillermo. (1988). “La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos”, en: Anuario Antropológico /86. Universidad de Brasilia. Tempo Brasileiro: 23-53 p.
- Cházaro, Arellano, Eva. H. (2012). El modelo pedagógico nativo: cerrando el círculo de aprendizaje. Hacia la comprensión del paradigma nativo como base epistemológica en la sistematización del conocimiento. Editorial ACD. Puebla, México: 222 pp.
- Eliade, Mircea. (1995). El mito del eterno retorno. Editorial Alianza/ Emecé. Madrid, España: 174 pp.
- Gadamer, Hanz-Georg. (2007). El problema de la conciencia histórica. Tecnos editorial. Madrid. España: 116 pp.
- Gordillo, Gustavo y Méndes Jerónimo, Obed (2013). Seguridad y soberanía alimentaria. FAO. Consultado en: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Geertz, Clifford. 1991. La interpretación de las culturas. Gedisa. México.
- Harris, Marvin. (1989). Bueno para comer. Antropología. Alianza editorial. Madrid, España: 330 pp.
- Husserl, Edmund. (1996). Meditaciones Cartesianas. Fondo de Cultura Económica. México: 231 pp.
- Kristeva, Julia (1988). El lenguaje, ese desconocido. Introduc-

ción a la lingüística. Editorial Fundamentos. España: 198 pp.

Mancera-Valencia. F:J. (2016). Descolonización de las epistemologías locales-regionales desde la pedagogía sociocultural. Tesis Doctoral. Instituto de Pedagogía Crítica. Chihuahua, México: 235 pp.

Morín, Edgar. Introducción al pensamiento complejo. Gedisa editorial. Barcelona, España: 167 pp.

Pérez Ruiz Maya L. y Arturo Argueta Villamar. (2011). "Saberes Indígenas y Diálogo Intercultural", en: Revista Electrónica Cultura y Representaciones Sociales. UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales. Año 5. No. 10. Marzo. México: 31-56 p.

Villaseñor, Alonso Isabel y Zolla Márquez, Emiliano (2012). "Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura"; en Revista Electrónica Cultura y Representaciones Sociales. UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales. Año 6. Núm. 12. Marzo. México:75-101 p.

Villoro, Luis. (1993). "Aproximaciones a una ética de la cultura", en: Olivé, León (comp.). Ética y diversidad cultural. FCE. UNAM. Instituto de Investigaciones Filosóficas: 131-164 p.

Toledo, Víctor Manuel. (1980). "La ecología del modo campesino de producción", en: Antropología y Marxismo. No. 3: 35-56 p.

Toledo, Víctor Manuel.(2003). Ecología, espiritualidad y conocimiento. De la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable. PUND. Universidad Iberoamericana. México: 146 pp.

Toledo, Víctor Manuel y Barrera-Bassols, Narciso. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Icaria Editorial. Barcelona España: 232 pp.