



CENTRO DE ESTUDIOS INTERNACIONALES

DE CHILE Y MOLE  
LÓGICAS DE PARTICIPACIÓN Y EXCLUSIÓN EN EL CAMPO DE  
POLÍTICAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN OAXACA

TESIS

que para optar al título de

Licenciado en Política y Administración Pública

presenta

Diego Emiliano Jaramillo Navarro

Director:

Dr. Carlos José Alba Vega

Ciudad de México, noviembre de 2019.



“La creación del plato fuerte”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.

*A mis padres, por todo.  
En especial por criarme en el amor.*

*A mi hermano, la mayor inspiración.*

*A mis abuelos, mis raíces mentoras.*

*A la memoria de mis bisabuelas Guali y Salud.*

[...] Rompamos Aída esta tormenta amarga.

Hay que construir pañuelos con luceros

Para secar las lágrimas del hombre.

Hay que llevar al niño

A su música antigua.

Hay que volver a fabricar muñecas

Y hay que sembrar maíz en las ciudades.

Hay que dinamitar los rascacielos

Y dar lugar para que ascienda el trigo.

Hay que hacer instrumentos de labranza

Con los buses urbanos.

Aída, fusilemos la noche

Y esa horrible bandera.

Aída fusilemos la noche

Y los negros cañones

Y las bombas atómicas;

Fusilemos el odio

Y la terrible

Miseria colectiva.

–Roque Dalton, *Aída fusilemos la noche*.



Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas. [...] Estas palabras, usadas como adjetivos, confieren idea de preciosidad.

Pero un verbo –CUA– es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresan belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón: al espíritu y a la carne.

Este verbo, CUA, significa comer. El adjetivo CUALLI significa a la vez lo bello y lo bueno: esto es: lo comestible, lo asimilable: lo que hace bien, y es por ello bueno.

Verbo o adjetivo sustantivado –CUA o CUALLI–, permiten definir o calificar con precisión a los sujetos que los reciben al componerse con ellos las frases-palabras con que esta lengua admirable perfila los matices de su expresión: TLA-CUA-NI, el que come cosas; TE-CUA-NI, el que come gente; CUAL-TLACATL, el buen hombre; CUAL-TLAXCAL-CHIHUA-NI, la que hace buenas tortillas.

–Salvador Novo, “Hors d’oeuvre”, *Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p. xv.

# CONTENIDOS

<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	8
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	11
¿CÓMO ESTUDIAR EL MOLE? .....	16
ACERCA DE LAS PÁGINAS SIGUIENTES .....	23
<b>CAPÍTULO I. COMER Y VIAJAR: LA DEMANDA DEL TURISMO GASTRONÓMICO</b> .....	29
<b>1.1 SISTEMAS ALIMENTARIOS Y ALIMENTACIÓN EN EL TURISMO</b> .....	31
COMER PARA VIVIR: EL FENÓMENO BIOCULTURAL.....	32
COMER PARA VIAJAR <i>VERSUS</i> VIAJAR PARA COMER: EL TURISMO GASTRONÓMICO.....	35
¿QUIÉN COME PARA QUÉ? LA DISTINCIÓN Y EL TURISTA HAMBRIENTO .....	40
¿RECURSOS ALIMENTARIOS, GASTRONÓMICOS O CULINARIOS? .....	53
<b>1.2 LA EXOTIZACIÓN DEL DESTINO Y EL MITO DE LO AUTÉNTICO</b> .....	56
EL ORIGEN DEL DESEO: LO EXÓTICO EN LA LITERATURA DE COCINA .....	59
BREVÍSIMA HISTORIA DEL VIAJERO CULINARIO EN MÉXICO .....	64
¿LA EXOTIZACIÓN COMO PROCESO DE MERCANTILIZACIÓN Y DESHUMANIZACIÓN? .....	68
<b>1.3 SISTEMAS ALIMENTARIOS COMO MERCADOS DE CONSUMO TURÍSTICO: LAS CADENAS DE VALOR EN EL MEDIO ALIMENTARIO Y EL MEDIO TURÍSTICO</b> .....	74
<b>1.4 TRES CONSIDERACIONES PARA CONCLUIR SOBRE EL VIAJAR PARA COMER</b> .....	84
<b>CAPÍTULO II. EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DESDE EL ESTADO</b> .....	89
<b>2.1 MERCANTILIZACIÓN Y GENERACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS TURÍSTICOS: LA VISIÓN ACTUAL</b> .....	91
PATRIMONIOS INMATERIALES: LA DISPUTA POR LA CONSTRUCCIÓN DE UN CONCEPTO .....	92
LA PARADOJA DEL DESARROLLO MEDIANTE LA PRESERVACIÓN DE LO TRADICIONAL.....	104
<b>2.2 DE LA PATRIMONIALIZACIÓN A LA OPERACIONALIZACIÓN TURÍSTICA</b> .....	118
LA CANDIDATURA DE LA COCINA MEXICANA ANTE LA UNESCO EN 2010 .....	119
<i>LOS MIL SABORES DEL MOLE</i> : LA ESTRATEGIA DE RUTAS GASTRONÓMICAS .....	135
<b>2.3 EN CONCLUSIÓN ¿LA COCINA TRADICIONAL COMO PRODUCTO TURÍSTICO O EXPRESIÓN CULTURAL?</b> .....	147
<b>CAPÍTULO III. LA CUENTA, POR FAVOR: POLÍTICA GASTRONÓMICA Y GASTO PÚBLICO EN MATERIA ALIMENTARIA</b> .....	159
<b>3.1 ALIMENTACIÓN, TURISMO Y DISCURSO: TRES VERTIENTES DE LA ACCIÓN GUBERNAMENTAL</b> .....	160
EL SISTEMA ALIMENTARIO MEXICANO HOY: LA HERENCIA NEOLIBERAL .....	162
EL TURISMO COMO FACTOR DESARROLLADOR: RELEVANCIA SOCIAL, ECONÓMICA Y POLÍTICA .....	174

LA <i>COCINA MEXICANA</i> : ¿UNA CONSTRUCCIÓN DESDE EL ESTADO? .....	186
LA POLÍTICA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA NACIONAL.....	195
<b>3.2 EL SISTEMA ALIMENTARIO EN EL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN 2018: LO GASTRONÓMICO EN TÉRMINOS MONETARIOS</b> .....	208
EL GASTO EN TURISMO GASTRONÓMICO: LOS RAMOS 21 “TURISMO” Y 48 “CULTURA” .....	210
EL GASTO GASTRONÓMICO AMPLIADO: PROGRAMAS PRESUPUESTALES CON IMPACTO EN LAS CADENAS ALIMENTARIAS .....	214
PROGRAMAS PRESUPUESTALES EN EL ESTADO DE OAXACA .....	225
<b>3.3 CONCLUSIÓN: HACIA UNA DEFINICIÓN DEL CAMPO DE POLÍTICAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO DESDE EL GASTO PÚBLICO</b> .....	232
<b>CAPÍTULO IV. <i>DIOS NUNCA MUERE</i>: EL MOLE EN EL SISTEMA ALIMENTARIO OAXAQUEÑO</b> .....	238
<b>4.1 OAXACA Y EL MOLE: LAS CONSECUENCIAS DE LA BIODIVERSIDAD</b> .....	241
LA HISTORIA DE LOS (MÁS DE) SIETE MOLES DE OAXACA .....	246
<b>4.2 EL CULTIVO QUE CASI DESAPARECE</b> .....	255
CUICATLÁN, OTRA CUNA DE LA AGRICULTURA MESOAMERICANA.....	257
EL CHILE HUACLE .....	259
LOS CHILEROS CUICATECOS .....	262
LA LLUVIA YA NO ES LO QUE ERA: CRISIS DE UN CULTIVO .....	264
<b>4.3 LOS MARCHANTES EN EL MERCADO DEL MOLE</b> .....	270
UNA VENTA COMPLICADA: ACAPARADORES, INTERMEDIARIOS Y ZACATECAS.....	271
EL MOLE PREPARADO Y LAS <i>COMIDERAS</i> DE MERCADO.....	275
<b>4.4 NO HAY FIESTA SIN MOLE, NI MOLE SIN FIESTA ¿PERO QUIÉN LO ESTÁ GUISANDO?</b> .....	280
LOS CAMINOS DE SABERES Y HERENCIAS .....	281
COCINAS ANCESTRALES EN EL PRESENTE .....	286
LA DIMENSIÓN RITUAL .....	292
<b>4.5 ¿A QUIÉN LE INTERESA EL MOLE? POLÍTICA, FESTIVALES Y RESTAURANTES</b> .....	296
¿QUIÉN SE ESTÁ COMIENDO EL MOLE? LA ARTICULACIÓN DE LA DISTINCIÓN .....	298
EL GUISO EN TORNO AL MOLE ¿QUIÉN MÁS ESTÁ METIENDO SU CUCHARA? .....	303
<b>4.6 EN CONCLUSIÓN, ¿CÓMO ESTÁN GUISANDO EL MOLE?</b> .....	315
<b>CONCLUSIONES</b> .....	320
<b>EPÍLOGO. A PROPÓSITO DE LO POSIBLE: SUGERENCIAS DE POLÍTICA PÚBLICA</b> .....	339
<b>ANEXO</b> .....	349
COMPILACIÓN FOTOGRÁFICA .....	349
GUÍAS DE ENTREVISTA .....	369
<b>REFERENCIAS</b> .....	376

## AGRADECIMIENTOS

El desarrollo de esta investigación puede describirse con varios calificativos; sencillo, lineal, rápido y predecible definitivamente no formarían parte de la lista. No me habría sido posible llegar a buen puerto sin el apoyo invaluable de las personas que contribuyeron de diversas formas a que pudiera avanzar en este recorrido, el cual resultó mucho más desafiante –pero también más divertido, sabroso y satisfactorio– de lo que hubiera anticipado. Estoy en deuda, pero sobre todo estoy profundamente agradecido con ustedes.

En primer lugar agradezco a mi familia, origen de mi ser, particularmente a mis guías de vida: a mi mamá por sensibilizarme a la belleza del mundo, por su omnipresencia aunque a veces no encuentre las llaves, y a mi papá por su empatía, por leerme siempre y por las sobremesas de la cena mientras parte una manzana; a mi hermano porque no me alcanzan las palabras cuando pienso y siento todo lo que me significa. A mis primos Thomas y Citlali, a quienes también considero mis hermanitos. A mi abuelita Armida por transmitirme mediante el cariño su compromiso con la justicia social, a mi abuelito Isaías por el realismo mágico de su conversación.

A El Colegio de México por la oportunidad de cursar esta carrera. A Carlos Alba, por su dirección tan humana y dedicada, sobre todo por creer y apoyar este proyecto cuando parecía más una excusa para ir a comer en nombre de las ciencias sociales. A Fernando Escalante por su lectura y comentarios, y definitivamente por plantar la semilla de mi curiosidad para pensar y cuestionar desde la comida aquello que en apariencia es “normal.” A Cristina Barros por aceptar leer y comentar esta investigación, y por ayudarme a afinar los detalles de los episodios que atestiguó. A Ilán Bizberg por su atenta lectura. A Karine Tinat por guiarme en el mundo bourdiano del estructuralismo constructivista. A Maricarmen Pardo, por su apoyo y confianza. A Marco Palacios por profundizar

mi pasión por América Latina. Antes de El Colegio a Nely Maldonado, por crear los espacios de reflexión sobre la realidad latinoamericana en los cuales comencé a encausar mis inquietudes.

A quienes me apoyaron con su testimonio, amabilidad y confianza en distintos lugares y momentos. En Oaxaca, a mis tías Silvia Reyes, Silvia López y a mi prima Ana Silvia por acogerme en su hogar; a Luis Felipe Sigüenza, a Julio César Flores, a Claudio Sánchez Islas, al biólogo Marco Antonio y a Eduardo Lara por orientarme tanto en la ciudad cuanto en la reflexión. A Vinik Iure por las cátedras sobre mezcal y praxis antropológica. A Martín y Guadalupe Chávez por el reencuentro inesperado. En los mercados, a Doña Florcita y a su esposo Pedro, a Damián, a Ángel Cruz, a Doña Alma y Doña Almita, y a Doña Esperanza.

En los fogones de restaurantes, fiestas y encuentros, a las maestras de la cocina Doña Celia Florián, Doña Esther, Doña Leticia, Doña Beatriz “Frida Kahlo” Vázquez, Doña Virginia, Doña Rufina Mendoza, Doña Raquel, Doña Martina Escobar, Doña María Sara y Doña Delfina. En Santa Catarina Quiané a Doña Mari, la Reina del Mole, a Doña Luciana y a Uriel. A Sheila y a Mike por incluirme en sus aventuras antropológicas. A Iván Correa, por compartirme la historia de su lucha. En Cuicatlán a Don Abel, Don Félix, Doña Mayra, Don Luis, Don Ernesto y a Mariano Velasco. Gracias a todas y todos por compartirme sus palabras, sus caminos e invitarme a conocer la intimidad de sus cocinas y terruños. Este fruto escrito es incluso más suyo que mío.

A Raúl Guerrero, por invitarme al encuentro de cocineras de Santiago Anaya, el mayor del país; a Yesenia Peña por presentarme el enfoque biocultural e invitarme a los encuentros del Seminario Permanente de Cocinas en México; a Ricardo Muñoz Zurita por compartirme reflexiones de sus investigaciones y experiencias con el rescate del chilhuacle; a Gloria López Morales por invitarme a conocer la labor y a los delegados del CCGM; a Mauricio Ávila por compartirme su experiencia y perspectivas sobre el turismo gastronómico, a Lourdes Arizpe por sus consejos y comentarios. A José Antonio, a Fanny, a Fernando y a Francisco por ser refugio de ideas en Nuevo Vallarta.

A Paula, quien tanto de cerca cuanto a la distancia me ha acompañado de todas las formas que podría imaginar. Has vivido esta tesis casi tanto como yo; gracias por tanto amor hecho paciencia y cariño, por recorrer camino conmigo cuando parecía imposible, por hacer que diez mil kilómetros pesen menos que un suspiro.

A mis amigas y amigos, quienes –desde hace años o tal vez sólo algunos meses– de una forma u otra me han ayudado a no perder el ánimo. Sepan que los llevo conmigo a todas horas y todos los días, son parte de mi felicidad. En el Colegio a lxs PAPs, compañerxs de clases, viajes, aventuras y de supervivencia en general: Luis Eduardo, Luis Emilio, Josemaría, Álvaro, Cecilia, Majo, Victoria, Luis Rodrigo, Rodrigo, y Denis. A Arturo, por recordarme que el mole de la abuela es el mole de los campeones. A Sazi –mi cihuaicniuhztzin– y a Regina por siempre escucharme. A Andrea y a Alitzel por su fortaleza y pasión, a Natalia por todo el amor y el apoyo cuasi-terapéutico procrastinador; a Elenita por el epígrafe, la nostalgia y la poesía en general. A Francisca por nunca usar menos de tres colores, a Triana por acompañarme en el estrés de la biblioteca y transformarlo en un recuerdo feliz. A Mariana Ceja por sus consejos y sinceridad. A Sandy, Nayelli y Alfredo por la amistad que surgió en el Metrobús, a Vicky, Antony, Saúl, Salvador y Sarahí, porque nunca se les agota el interés y son prueba de que las clases sobre Bourdieu también dejan buenos amigos.

Fuera de El Colegio, a quienes me han acompañado al menos la mitad de mi vida: a Arturito por ser mi cómplice y por nunca negarse a una buena plática trascendental, a Allison por tantos años de cariño y paciencia, a Anne por nunca dejar que la distancia nos desuna, a Alberto porque es imposible enojarse con él, y a Ana Paula por no dejar que nuestras pláticas vuelvan a ser monólogos. A Martha, siempre presente desde el otro lado del mar.

A quienes me hayan faltado, gracias hoy y siempre.

## INTRODUCCIÓN

IGNORO CUÁNTOS MOLES EXISTAN, pero sé que son el mundo en una salsa: cada uno es la vida, la muerte y la identidad hecha alimento. Su complejidad y su riqueza jamás han pasado desapercibidas, habiéndose creado para ser el plato principal de ofrendas y banquetes desde tiempos prehispánicos, siendo motivo de orgullo entre conventos novohispanos; incluso volviéndose alegoría de la nación mestiza durante el régimen postrevolucionario. El mole es la muestra de la sofisticación que las tradiciones culinarias regionales alcanzan, y es el platillo que vivos y muertos disfrutaban juntos una vez al año; deviene en medio para trascender este plano existencial. Por ello, el mole siempre ha sido referente obligado cuando se piensa en comida mexicana.

En años recientes, la espectacularidad de los moles y otras preparaciones ha contribuido al incremento del interés por la cocina mexicana desde distintas instancias. Concretamente, el 16 de noviembre de 2010 en su quinta sesión en Nairobi, el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) aceptó e integró el expediente 00400 “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.<sup>1</sup> Este acontecimiento ha trascendido como uno de los mayores hitos de la gastronomía mexicana, pues fue la primera vez que se le otorgó un reconocimiento mundial de este nivel a una tradición alimentaria. Una de las consecuencias más visibles ha sido que se ha hecho referencia a este suceso en las justificaciones de casi la totalidad de acciones e iniciativas relacionadas con la cocina mexicana en los últimos años. En un sentido más general, este nombramiento se ha vuelto de los principales elementos a partir de los cuales se ha

---

<sup>1</sup> Véase *Nomination File No. 00400 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010. Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán Paradigm*, Nairobi, UNESCO, 2010, disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación RL10-No.00400. *Hic et passim* “Expediente de Nominación UNESCO 00400.”

elaborado el argumento legitimador para la acción institucional pública y privada en el ámbito turístico y gastronómico.

No obstante, antes de ser un conjunto de platillos expresivos de la cultura de una región, la cocina es parte de un sistema alimentario generado por una población. Es un campo de relaciones sociales, de poder y de sentidos, construido históricamente por la relación de distintos agentes que luchan por mantener o transformar el campo, utilizando los distintos capitales que tienen a su disposición. El interés desde distintos agentes con distintos recursos y estrategias para capitalizar de distintas maneras el reconocimiento a estas tradiciones culinarias entonces implica nuevas dinámicas y tensiones entre quienes se benefician y quienes resultan perjudicados a raíz de estos cambios.

Para entender una cocina es fundamental conocer el entorno donde se origina, por lo cual mi investigación parte del análisis de los agentes sociales individuales y colectivos e instancias que integran las cadenas alimentarias de valor y producción del mole en Oaxaca, la entidad que integra la mayor diversidad de recetas y visibilidad<sup>2</sup> de su cocina regional en la oferta nacional al turismo gastronómico actualmente. Específicamente, analizo las implicaciones sociales, políticas y ambientales sobre los sistemas culturales alimentarios oaxaqueños de la implementación de políticas turísticas enfocadas en el aprovechamiento de las tradiciones culinarias de comunidades indígenas y populares.

Mi objetivo principal con este estudio es analizar y describir las formas y dinámicas en las cuales las políticas en turismo gastronómico impactan a lo largo de las cadenas de producción de valor en el sistema alimentario tomando como caso de estudio el mole oaxaqueño, a partir de la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo está estructurado el campo de las políticas públicas para

---

<sup>2</sup> El uso de los moles oaxaqueños como platillo principal en ocasiones de gran relevancia es un buen ejemplo de su visibilidad y protagonismo actual. El mismo año de la inclusión de la cocina tradicional mexicana en la Lista UNESCO, la Casa Blanca ofreció como platillo principal res Wagyu en mole negro oaxaqueño para la cena de Estado con la que Barack Obama recibió a Felipe Calderón. La carga simbólica de este gesto es suficiente para asumir que la elección del mole no fue una decisión fortuita. R. Brion, "Rick Bayless State Dinner Menu", *Eater*, 20 de mayo de 2010, consultado el 2 de mayo de 2018 en [www.eater.com](http://www.eater.com)



el turismo gastronómico? ¿Qué efectos concretos generan estas acciones en su población objetivo, en términos de distribución de recursos de poder entre los agentes involucrados?

Para analizar los efectos sociales, culturales y económicos en los agentes con estrecha relación con la producción y comercio del mole a raíz del incremento en turismo y su canalización a través de acciones gubernamentales, concentro mi interés en estudiar a detalle los efectos y transformaciones que han generado las acciones en materia de política turística gastronómica. De igual forma, incorporo al análisis las iniciativas y acciones relevantes que incidan en ámbitos fundamentalmente interrelacionados con el sistema alimentario en el cual se generan las tradiciones culinarias que sustentan la oferta gastronómica de cualquier espacio/destino.

Las preguntas específicas derivadas del tema principal me conducen a explorar cómo se articulan y conectan la oferta y demanda en el mercado de la cocina tradicional, cuyo valor proviene del significado social y cultural que se les atribuye. A partir de esto, es posible identificar a los principales factores que determinan la manera en la cual las transformaciones en el gusto de la demanda transforman y afectan las características de la oferta culinaria actual. De igual forma, lo anterior hace posible identificar a los principales agentes en el campo del turismo gastronómico en Oaxaca, así como los recursos con los cuales negocian la implementación de las acciones gubernamentales que se han llevado a cabo hasta ahora.

En un sentido más amplio, el análisis de estas relaciones y las características del campo en el que ocurren me orilla a explorar cómo éste se relaciona con el sistema alimentario y político social en su conjunto. A partir de esto, concentrándome en la acción estructurada desde los agentes colectivos gubernamentales, es posible destacar algunas dimensiones del fenómeno culinario que las políticas en materia gastronómica han pasado por alto. Relacionado a este ámbito del quehacer gubernamental, considero importante ilustrar hasta qué punto se corresponden las afirmaciones discursivas de las instancias del Estado involucradas con las asignaciones presupuestales y acciones reales que se llevan a cabo en materia gastronómica; ello también permite distinguir algunos efectos no anticipados que han producido las políticas públicas en materia de turismo gastronómico.

Elegí estudiar el caso de la cocina oaxaqueña –una de las más espectaculares, variadas y complejas del país– pues se entiende que su riqueza es el resultado del diálogo provechoso que sus habitantes han establecido con los espacios que ocupan en el estado con mayor biodiversidad del país. Sin embargo, a pesar de su riqueza, Oaxaca posee el segundo lugar nacional por porcentaje de población en situación de pobreza (70.4%); de acuerdo con datos del Consejo Nacional de Población (CONAPO), 356 de los 460 municipios con niveles de marginación muy alta eran oaxaqueños en 2015.<sup>3</sup> Esta situación ilustra que, a pesar de poseer tal riqueza biológica y cultural, ello no se traduce en términos de bienestar social para la población.

En términos generales, considero que el valor de mi investigación reside tanto en su originalidad cuanto en su utilidad y pertinencia. Elaborar un argumento sobre la reproducción de estructuras y dinámicas de poder que implica la acción de distintos agentes públicos y privados en torno a la comida mexicana, desde el análisis de la cadena alimentaria para la producción de un platillo representativo es, al menos, poco ortodoxo. No obstante, considero importante plantear nuevas rutas de estudio que tiendan a la interdisciplinariedad. Concretamente, integrar el análisis desde los factores relevantes del sistema alimentario en el que se generan los insumos, de las dinámicas culturales que crean tradiciones culinarias, de la intervención de instancias públicas y agentes privados y sus intereses en torno al aprovechamiento de la riqueza cultural culinaria, aunado a las dinámicas de distinción que dan forma concreta a la oferta y demanda en el turismo gastronómico es una estrategia útil y original para recuperar la complejidad e incluir los elementos fundamentales de los entornos sociales en los cuales se desarrollan los fenómenos analizados.

Como ya mencioné, a partir de la incorporación de la cocina tradicional mexicana a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO se han generado fuertes incentivos, tanto en el sector público cuanto en el privado, para desarrollar iniciativas que capitalicen este reconocimiento. Si bien en la administración federal de 2012 a 2018 se planteó la Política de Fomento

---

<sup>3</sup> Véase “Anexo B. Índice de marginación por municipio, 2015”, en *Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2015*, México, CONAPO, 2016, pp. 63-336.

a la Gastronomía Nacional, ésta nunca terminó de implementarse en los términos intersectoriales que la caracterizaron como la primera propuesta de su tipo. Adicionalmente, existen distintas investigaciones sobre las tradiciones culinarias mexicanas, pero no integran en su análisis el impacto de las acciones desde las instancias de gobierno relacionadas con el sistema alimentario que las origina. Por una parte, se han llevado a cabo proyectos de investigación antropológica enfocados en la recopilación y rescate de recetas, usos y costumbres, como las que integran los volúmenes de la colección Cocina Indígena y Popular de la Secretaría de Cultura. Por otra parte, los análisis desde los estudios gastronómicos están más orientados hacia las expresiones de la cocina mexicana desde espacios de elaboración culinaria más restringidos, como restaurantes y proyectos de innovación desde la alta cocina.

En cuanto a los estudios desde el sector turístico, los análisis tienden a enfocarse en el ámbito económico, el desarrollo en infraestructura y estrategias de difusión de la imagen de destinos. En lo que respecta al aprovechamiento de la riqueza culinaria desde el ámbito gastronómico, se tiende a acotar su relevancia como componente de la oferta de servicios especializados para el esparcimiento del turista gastronómico. En todo caso, si se le reconoce como elemento del patrimonio cultural local, se utiliza como un recurso para diferenciar al destino en términos de imagen y propaganda.

No obstante, en tanto fenómenos socialmente contruidos e integrados por un conjunto de prácticas, el turismo gastronómico y su relación con tradiciones culinarias locales son susceptibles de reproducir distintas exclusiones y violencias que asemejan a la estructura de la sociedad en la que ocurren, como resultado de relaciones de poder determinadas por raza, género y capacidad económica. Es por ello que considero necesario estudiar este ámbito desde una perspectiva que permita visibilizar tales dinámicas, relaciones y tensiones. En palabras de Darcy Ribeiro

uno de los temas de estudio más relevantes que se presentan hoy en día a los científicos sociales es analizar las estructuras de poder y de las fuerzas llamadas históricamente a proscribir las, y no el estudio académico y desinteresado, sino la investigación intencionalizada que busca determinar la composición y naturaleza de las clases dominantes, su grado de convivencia en la perpetuación del

subdesarrollo, así como su capacidad de autotransformación para el ejercicio de una función autonomista y renovadora.<sup>4</sup>

Por lo tanto, cobra particular relevancia estudiar las implicaciones de las políticas públicas de desarrollo del turismo asociadas al patrimonio gastronómico cultural, especialmente al tomar en cuenta la expresión y vertiente de la actividad económica que genera el turismo gastronómico en entornos tan desiguales como el estado de Oaxaca. El análisis de los efectos económicos, culturales y sociales que ha conllevado la implementación de políticas de turismo en la región puede contribuir a la comprensión de las transformaciones que las actuales estrategias producen, y en consecuencia ofrecer pistas para su mejoramiento.

#### ¿CÓMO ESTUDIAR EL MOLE?

El mole es un alimento y por ello, antes que nada, se guisa y se come. A lo largo de esta tesis analizo las distintas instancias de la cadena alimentaria para su producción en los Valles Centrales de Oaxaca: cultivo del chile como insumo básico, distribución y venta del insumo, transformación desde las tradiciones culinarias locales, y difusión, comercialización y consumo en distintas instancias que van desde las cocinas ambulantes, pasando por las fondas de mercado, fiestas y celebraciones locales, hasta propuestas en restaurantes de gran prestigio.

No obstante, debido a que la alimentación es un fenómeno complejo que ocurre simultáneamente en distintos grados de significación, estudiarla exclusivamente desde una disciplina o un área acotada del conocimiento significaría perder gran parte de la riqueza inherente a su complejidad. En este caso, la división artificial del conocimiento por disciplinas resulta contraproducente, pues el fenómeno de la alimentación abarca prácticamente toda la experiencia humana; en consecuencia, considero que debe analizarse de forma interdisciplinaria e integral. Considero pertinente defender un proyecto heurístico que, en un intento de comprender más

---

<sup>4</sup> D. Ribeiro, *El dilema de América Latina. Estructuras de poder y fuerzas insurgentes*, México, Siglo XXI, 1971, pp. 4-6.

integralmente los fenómenos reales, no reduzca la complejidad de la realidad, sino que la reconozca y en consecuencia asuma una naturaleza más abierta a la interdisciplinariedad que le es inherente a las ciencias sociales.

En consecuencia, ante una inquietud inicialmente política y administrativa, como lo es el campo de políticas públicas en torno al turismo gastronómico, integré a mis perspectivas y estrategias de análisis enfoques y herramientas afines a la ciencia política y la administración pública. A lo largo de esta investigación decidí asumir una visión de lo político en su sentido más amplio: la lucha por los recursos de poder en una sociedad y las relaciones que surgen a raíz de esto. Más concretamente, me baso en las propuestas teóricas del enfoque biocultural de la antropología de la alimentación, y en el análisis de agentes y estrategias para el juego de un campo social desde el estructuralismo constructivista de Pierre Bourdieu para guiar mi análisis.

En primer lugar, considero que lo más adecuado es incorporar las conceptualizaciones y definiciones que se han elaborado desde el campo de la antropología,<sup>5</sup> pues en el campo de esta disciplina ha existido una tendencia por definir el problema de estudio como fenómeno. Epistemológicamente, en lugar de establecer a priori un objeto de estudio como ajeno a la subjetividad del investigador, se especifica un fenómeno distinguible como la manifestación de una realidad.<sup>6</sup> Partiendo de esta base, es válido construir conocimiento a partir de la experiencia propia como sujeto investigador en relación con lo observado. En consecuencia, el acercamiento al objeto-sujeto de estudio se flexibiliza y permite abordarlo desde diferentes perspectivas sin perder el sentido de que, en conjunto, consta de elementos estructurales y un núcleo de interés común.<sup>7</sup>

De forma más específica, la antropología de los alimentos reconoce que la alimentación y la cocina son también expresiones de las cosmogonías de colectividades que pueden asumirse en relación activa con el entorno y sus elementos también consideran válida la transmisión de emociones

---

<sup>5</sup> Johnson y Selby la definen como la ciencia que describe, compara y analiza a los seres humanos desde su unidad y diversidad bio-socio-cultural en tiempos y espacios determinados. Véase F. Johnston y H. Selby, *Anthropology. The biocultural view*, Dubuque [Iowa], W. C. Brown Company and Publishers, 1978, p. 11.

<sup>6</sup> Cf. D. Thomas, *Figuring Anthropology*, Nueva York, Holt, Rinehart and Winston, 1976.

<sup>7</sup> E. Y. Peña Sánchez, *Enfoque biocultural en antropología*, México, INAH, 2012, p. 40.

del sujeto al objeto y viceversa.<sup>8</sup> Este tipo de fenómenos, en los cuales es evidente la relación entre cultura, cuerpo y medioambiente, comenzaron a ser estudiados desde bases teóricas integradoras como la ecología cultural.<sup>9</sup>

Adoptada desde la antropología física, la integración biocultural se refiere a la manera como biología y cultura se engranan para generar la experiencia de la vida humana. El enfoque biocultural pretende problematizar y comprender la complejidad de los componentes codeterminantes de los procesos a investigar y analiza cómo estos interaccionan entre las poblaciones, generan condiciones de vida particulares, adaptaciones diferenciales y deterioros o ventajas, es decir, trata de dar una explicación dinámica e integral de procesos culturales y biológicos que están sucediendo en un ecosistema físico y social.<sup>10</sup>

La relación entre naturaleza y cultura es también un proceso histórico. Las formas de concebir, apropiar, adaptar, relacionar, explotar y producir se han transformado y/o cambiado a lo largo del tiempo imponiéndose modelos y esquemas culturales, tecnológicos y productivos según diferentes lógicas económicas, políticas e ideológicas, lo que genera un conocimiento que no es uniforme.<sup>11</sup> Interpretar la alimentación y la nutrición como un proceso biocultural o biosocial permite relacionar lo que comemos y bebemos con la historia de la transformación de los recursos naturales, culturales y sociales de las poblaciones, y también de nuestra evolución como especie.<sup>12</sup>

Una vez entendido el proceso alimentario en sí, es necesario entender las relaciones en torno a lo alimentario, para lo cual considero particularmente útil la propuesta analítica del estructuralismo constructivista, desarrollado por Pierre Bourdieu. Una de sus principales premisas sostiene que los

---

<sup>8</sup> Un claro ejemplo de estas relaciones es la creencia acerca de la preparación de una salsa estando de mal humor: se advierte que el enojo puede transustanciarse e incorporarse en la salsa, haciéndola más picante. Este fue un tema mencionado por las cocineras Doña Minerva Malpica, Doña Antonina González y Doña Reyna Rayón en “El molcajete hace la diferencia”, *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 26-29 de noviembre de 2015.

<sup>9</sup> Véase J. Steward, *Theory of culture change: the methodology of multilineal evolution*, Chicago, University of Illinois Press, 1976.

<sup>10</sup> E. Y. Peña, *op cit.*, pp. 36-37

<sup>11</sup> Véase Raúl C. Aranda, *Al pie de los volcanes: sociedad, naturaleza y paisaje ritual. Un proceso cultural de larga duración*, tesis, México, ENAH-INAH, 2006.

<sup>12</sup> Edith Y. Peña y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*, México, CONACULTA, 2014, p. 22.

elementos individualizados sólo tienen propiedades en virtud de las relaciones que mantienen con otros en un sistema, es decir, en virtud de la función que llevan a cabo en el sistema social de relaciones.<sup>13</sup>

Al establecer que *lo real es relacional*, Bourdieu llama a centrar el análisis en la estructura de las relaciones objetivas –lo que supone un espacio y un momento determinado– que establece las formas que pueden tomar las interacciones y las representaciones que los agentes tienen de la estructura y de su posición en la misma, de sus posibilidades y sus prácticas.<sup>14</sup> En consecuencia, el mundo social es un espacio multidimensional en el cual se articulan los recursos o formas de capital “que son o pueden llegar a ser eficientes [...] en la lucha [o competición] por la apropiación de los bienes escasos,”<sup>15</sup> y que generan las diferenciaciones visibles en el espacio y momento estudiado.

En lo relativo al Estado, Bourdieu lo considera como un conjunto de campos de fuerzas en el cual se desarrollan luchas que tienen como objetivo concentrar y ejercer el poder para constituir e imponer universalmente un conjunto de normas que rijan el orden común, el cual se integra a partir de marcos sociales de la percepción, del entendimiento o de la memoria y de clasificación.<sup>16</sup> En consecuencia, la expresión práctica y real de la acción estatal es una lógica que se impone (o no) a los diferentes agentes; su forma histórica concreta depende siempre de una negociación situada, contingente y local.

Considerando lo anterior, la cocina puede entenderse como el conjunto de prácticas culinarias originadas de un sistema alimentario que también integra un campo de relaciones sociales, de poder y de sentidos, construido históricamente por la interacción de distintos agentes que luchan por mantener o transformar el campo, utilizando los distintos capitales que tienen a su disposición. La

---

<sup>13</sup> P. Bourdieu, *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*, Buenos Aires, Siglo XXI, 2011, p. 15. *Hic et passim* “El sentido...”.

<sup>14</sup> P. Bourdieu, *Cosas dichas*, B. Aires, Gedisa, 1988, pp. 24 y 147. *Hic et passim* “Cosas dichas”.

<sup>15</sup> P. Bourdieu, *Poder, derecho y clases sociales*, Bilbao, Palimpsesto, 2001, pp. 105-106. *Hic et passim* “Poder...”.

<sup>16</sup> P. Bourdieu, *Meditaciones pascalianas*, Barcelona, Anagrama, 1999, p. 210. *Hic et passim* “Meditaciones...”.

identificación de distintos tipos de capital<sup>17</sup> es un elemento fundamental, pues está directamente relacionado con la propuesta de Bourdieu por la recuperación de un análisis económico-social más amplio, al cual denominó “economía de las prácticas,”<sup>18</sup> así como con las dinámicas que les dan sentido.

De forma particular, considero pertinente el concepto de distinción social que Bourdieu desarrolló a partir de la objetivación del gusto para el análisis de las dinámicas de oferta y consumo del mole en el turismo gastronómico.<sup>19</sup> Al hablar del fenómeno de turismo culinario y las lógicas de distinción y diferenciación al interior de este campo, el capital cultural incorporado se convierte en un concepto particularmente relevante. Diversos estudios empíricos sugieren que cada vez más turistas consideran su participación en dinámicas culinarias locales como una forma de adquisición de conocimientos y experiencias particulares y, por tanto, son potencialmente valiosas y exclusivas.<sup>20</sup>

Desde la perspectiva bourdiana, los estilos de vida son la puesta en práctica de decisiones articuladas por un sistema de preferencias (el gusto) que refleja un *habitus* de clase (correspondiente a cierta estructura y volumen de capital.) Vistos en la práctica, estos sistemas de signos se articulan e interpretan mediante el *habitus* como operador práctico que traslada las diferencias escritas en el orden *físico* al orden *simbólico* de las distinciones significantes desde el gusto, es decir, en expresión

---

<sup>17</sup> Bourdieu formuló tres tipos de expresiones fundamentales del capital: económico, cultural y social. El capital cultural puede existir en tres formas o estados: en estado interiorizado o incorporado, esto es, en forma de disposiciones duraderas del organismo; en estado objetivado, en forma de bienes culturales, y en estado institucionalizado. La acumulación de cultura presupone un proceso de interiorización, el cual, en tanto que implica un periodo de enseñanza y de aprendizaje, *cuesta tiempo*. Para efectos de consumos culinarios, el capital cultural incorporado es el más relevante por estar fundamentalmente ligado al cuerpo, mediante procesos que en ocasiones son literalmente incorporaciones a través del *habitus*, como se verá más adelante. Véase “Las formas del capital: capital económico, capital cultural y capital social” en P. Bourdieu, *Poder...*, pp. 136-160.

<sup>18</sup> Argumentando contra la concepción de la economía exclusivamente como las prácticas orientadas por los cálculos de beneficios y bienes directamente monetarizables, Bourdieu propuso una ciencia económica general que incluyera el capital y beneficio en todas sus manifestaciones en tanto prácticas de intercambios sociales. De esta forma se superaría una limitación clave de la teoría económica clásica, desde la cual todas las relaciones de intercambio y producción no operacionalizables en términos numéricos son relegadas a una esfera de desinterés. Véase “Principios de una antropología económica”, en P. Bourdieu, *Las estructuras...*, pp. 222-271, y “Segunda parte: la economía de las prácticas”, en P. Bourdieu, *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, México, 2002, pp. 97-255. *Hic et passim* “La distinción...”

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 2.

<sup>20</sup> Véase R. C. Y. Chang *et al.*, “Food preferences of Chinese tourists”, *Annals of Tourism Research*, 32 (2), 2010, pp. 989-1011; y Y. G. Kim *et al.*, “Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach”, *International Journal of Hospitality Management*, n. 28, pp. 423-431.



simbólica de la posición de clase<sup>21</sup> por el hecho de percibir las relaciones mutuas y con arreglo a unos esquemas de enclasmiento sociales.<sup>22</sup>

Bourdieu sostenía que “para construir el campo uno debe identificar las formas de capital específico que operan en él, y para construir las formas de capital específico uno debe conocer el campo.”<sup>23</sup> Con el fin de aprehender esta relación, y reconociendo la importancia del trabajo de campo para integrar un análisis satisfactorio, Bourdieu y Wacquant consideraron que “las fronteras de un campo no pueden determinarse sino mediante la investigación empírica. [...], incluso a pesar de que los campos comportan siempre barreras de entrada tácitas o institucionalizadas, esto es, requisitos de acceso a la actividad o al juego del campo social [...] los límites se sitúan en el punto donde cesan los efectos del campo.”<sup>24</sup>

Siguiendo esta línea, y con el objetivo de llevar a cabo un análisis a profundidad de los elementos que integran las dinámicas anteriormente descritas para el caso de la cadena alimentaria de los moles en Oaxaca, aunado a la investigación documental decidí hacer una serie de estancias de trabajo de campo en las regiones de Valles Centrales y la Cañada entre junio de 2017 y abril de 2018. Durante estas estancias de observación participante también llevé a cabo una serie de entrevistas semiestructuradas a distintos informantes clave.<sup>25</sup> En tanto agentes que tomaban parte de las dinámicas en distintas etapas de la cadena de valor desde sus posiciones particulares, las experiencias, testimonios y percepciones que me compartieron enriquecieron enormemente mi investigación, pues su contribución fue uno de los elementos básicos para reconstruir distintos aspectos del fenómeno estudiado.

---

<sup>21</sup> En una aplicación práctica y acotada de la teoría marxista de clases, Bourdieu caracterizó las clases construidas en sus esquemas como conjuntos de agentes que, por el hecho de ocupar posiciones similares en el espacio social (esto es, en la distribución de poderes), están sujetos a condiciones similares de existencia y factores condicionantes. Como resultado, están dotados de disposiciones similares que les llevan a desarrollar prácticas similares. Véase P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 114.

<sup>22</sup> *Ibid.*, p. 174.

<sup>23</sup> P. Bourdieu, “For a Socio-Analysis of Intellectuals: on Homo Academicus”, *Berkeley Journal of Sociology*, 1989 (34), pp. 6-7.

<sup>24</sup> P. Bourdieu y L. Wacquant, *Respuestas: por una antropología reflexiva*, México, Grijalbo, 1995, p. 75.

<sup>25</sup> Los guiones utilizados para las entrevistas, así como un listado con breves semblanzas de las y los participantes, se encuentran en el Anexo de esta tesis.

Concretamente, integré un panel de informantes basado en la metodología para investigaciones de entrevista cualitativa presentada por Robert Weis.<sup>26</sup> El objetivo de este tipo de muestra no representativa es maximizar el rango de una investigación cualitativa. Se integra mediante la selección intencional de informantes para obtener instancias de las principales formas en las cuales se experimenta un fenómeno de forma distinta en una la población específica. Con ello, se busca generar una base de conocimiento similar para los diferentes tipos de caso. La principal ventaja del panel de informantes es que se integra de forma efectiva la diversidad de casos en una muestra pequeña; no obstante, es importante evitar la sobrerrepresentación de casos atípicos.

Con el fin de identificar casos de variación significativa en el campo, busqué experiencias contrastantes en tres sentidos: características fundamentales de la situación del agente respecto de su posición en el campo (marginal vs. central, beneficiario de programas vs. no beneficiario de programas, comerciante chico vs. comerciante grande, funcionario de gobierno vs. integrante de sociedad civil), tipo de trayectoria del agente en el espacio social específico (cocinera urbana vs. cocinera rural, cocinera joven vs. cocinera antigua, restaurantera vs. mayordoma) y contrastes en la dinámica social de sus espacios (negocio familiar vs. negocio no familiar, pareja restrictiva vs. pareja cooperadora vs. no pareja.)

De esta forma, maximicé la heterogeneidad en las características de mis entrevistados y por tanto la diversidad en los testimonios y experiencias. A pesar de que este tipo de muestreo no permite establecer las proporciones que cada caso representa en la población general, provee una buena ilustración de los tipos de casos que hay, dónde están las uniformidades y dónde divergencias más evidentes. En consecuencia, mis entrevistas son una selección de los agentes directamente implicados o sujetos a los efectos de las acciones de turismo gastronómico en torno los moles de Valles Centrales. Siguiendo las directrices previamente descritas, definí mi selección a partir de la identificación de los

---

<sup>26</sup> Véase R.S. Weis, *Learning from Strangers: The Art and Method of Qualitative Interview Studies*, Nueva York, Free Press, 1994, pp. 18-45.

tipos de agente más frecuentes o relevantes en cada instancia de la cadena alimentaria de valor con el objetivo de integrar un panel diverso de las perspectivas de los sujetos involucrados.

Por último, decidí preservar en mis transcripciones el lenguaje de las personas que colaboraron con sus testimonios. A lo largo de esta tesis, y particularmente en los extractos que cito en el capítulo IV, consideré importante no alterar sus palabras para ser fiel a sus voces narrativas pues éstas expresan más que significados evidentes. Dan cuenta de emociones, pasiones e incertidumbres que estructuran su visión del mundo, son otra expresión de quiénes son, y editarlas en exceso significaría perder información intrínseca y valor comunicativo sobre lo que se ha dicho. De igual manera, considero que estaría faltando a la verdad mal representando voces ajenas a la mía, estandarizando personalidades y, en última instancia, alterando la evidencia.

#### ACERCA DE LAS PÁGINAS SIGUIENTES

Habiendo presentado y explicado estas consideraciones teóricas y metodológicas, a continuación expongo de forma resumida los contenidos por capítulo de esta tesis. En el primer capítulo presento y desarrollo los elementos teóricos que considero más pertinentes para llevar a cabo mi análisis de las características e implicaciones de la demanda en el turismo gastronómico. Por una parte, me baso en postulados del enfoque biocultural de la antropología física para generar una visión integral de las acciones, efectos e implicaciones de acto alimentario en nuestra especie. Por otra parte, para el análisis específico de la oferta y consumo desde el turismo gastronómico, retomo componentes desde la teoría de reproducción social y economía de las prácticas de Pierre Bourdieu, sociólogo autodefinido como estructuralista-constructivista.

A partir de ello, propongo a la exotización del destino y el mito de lo auténtico como dos fenómenos que definen gran parte de las lógicas en la articulación de oferta y demanda del turismo gastronómico. Considero que ambos integran la pauta fundamental de las narrativas sobre las cuales se ha elaborado la mayor parte de los discursos de aprovechamiento de tradiciones culinarias y turismo gastronómico en general. En consecuencia, a partir del seguimiento de la construcción de

ambos conceptos, busco ilustrar el origen de las estrategias de difusión que predominan la literatura de cocina, viaje y estilo de vida, las cuales tienden a orientar la demanda del turismo gastronómico. De forma más específica, presento un breve recuento de lo más relevante en el desarrollo del turismo gastronómico en México y, continuando en esta vertiente, expongo las principales consideraciones para pensar en clasificaciones de los sujetos que integran la demanda del turismo gastronómico.

A continuación, analizo en paralelo las cadenas de valor que ordenan la actividad productiva en los sistemas alimentarios, considerados como una dimensión del sistema biocultural en el cual se desarrolla la vida en sociedad, y al mismo tiempo la implementación de lógicas de mercado que están en constante relación con el medio local y los recursos que se intentan comercializar. De esta manera, busco identificar las principales contradicciones y puntos de fricción que pueden surgir cuando dos lógicas diferentes intentan operar en un mismo espacio social, con objetivos distintos, diferente tipo de recursos, y en entornos caracterizados por las concentraciones desiguales de capital entre los agentes que lo integran.

En el segundo capítulo analizo la participación del Estado en el campo del turismo gastronómico. Para hablar de su relación y articulación desde las instancias gubernamentales, es necesario hablar del entorno y los sujetos que se ven implicados en estas dinámicas. Más específicamente, es necesario incorporar en el análisis cómo los recursos y posiciones en este entorno pueden determinar que las acciones y dinámicas que operan lo hagan a favor o en contra de intereses particulares. Para ello, expongo las principales estrategias que se han implementado desde el paradigma dominante del marco institucional público en el ámbito turístico gastronómico, haciendo énfasis en la lucha simbólica por definir qué es y cómo debería utilizarse la principal herramienta disponible actualmente para la visibilización y valorización de expresiones culturales: la patrimonialización. En primer lugar, analizo cuáles son los elementos fundamentales de cada paradigma para construir su narrativa en torno al patrimonio. En segundo lugar discuto la aparente paradoja que se observa en el campo articulado por este enfrentamiento: las estrategias de desarrollo mediante la preservación de lo tradicional.

Posteriormente, me dedico a la revisión de la evolución de los procesos previamente analizados para el caso mexicano. Por una parte, reconstruyo las principales etapas, agentes y eventos que llevaron a la presentación de la candidatura de la cocina tradicional mexicana ante la UNESCO en 2010. Por otra parte, analizo la principal estrategia que el gobierno federal intentó implementar para capitalizar el reconocimiento a las cocinas tradicionales del país mediante el trazado de rutas gastronómicas. Para esto, primero retomo planteamientos teóricos de ordenación turística y territorial, y posteriormente analizo el caso particular de la planeación y trazado de la ruta *Los mil sabores del mole*.

A continuación, retomo la discusión sobre la lucha simbólica por establecer una categoría de pensamiento dominante para *patrimonio* y su propósito, al tiempo que incorporo cómo participan los agentes individuales y colectivos mencionados y analizados en los apartados anteriores. Por último planteo la pregunta subyacente a estas pugnas: ¿la gastronomía debe aprovecharse como producto turístico o expresión cultural? En función de esto, expongo las implicaciones, responsabilidades y posibilidades que el nombramiento de UNESCO significa para el Estado mexicano y las formas en las que sus entidades articulan iniciativas en torno a las cocinas tradicionales, el patrimonio cultural y el turismo gastronómico.

Para el tercer capítulo me propongo a analizar la política gastronómica por sus cifras mediante el análisis del gasto público en materia alimentaria. El objetivo es ilustrar la forma en la cual puede reflejarse la acción gubernamental relacionada con el sistema alimentario en el Presupuesto de Egresos de la Federación 2018: Además de presentar lo gastronómico en términos monetarios, este tipo de análisis es útil para exponer la medida en que se refleja (o no) el discurso oficial en términos más concretos. Para ello, primero hago un recuento histórico a fin de visualizar las dinámicas y relaciones objetivas entre agentes –tanto individuales cuanto colectivos– que han determinado las tres vías en las cuales se ha encauzado la acción gubernamental en el ámbito del turismo gastronómico: la política alimentaria, el turismo como estrategia para el desarrollo regional, y la construcción de la cocina mexicana como categoría de referencia para las distintas tradiciones alimentarias y culinarias

que existen en el territorio nacional. Una vez desarrolladas estas vertientes, examino la instrumentalización más visible y articulada de la acción estatal durante la administración más reciente: la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN).

Posteriormente, analizo el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal de 2018 (PEF 2018), a fin de identificar los programas presupuestados que por su ramo, reglas de operación, tipo de partidas de asignación presupuestal, y/o unidades responsables deberían integrar el universo de gasto que en teoría los planteamientos de la PFGN abarcarían. Con base en esto, y tomando en cuenta la asignación presupuestal como criterio válido para entender la relevancia e importancia otorgada a un programa gubernamental, finalmente presento un esbozo del campo de la política gastronómica. Considero que es posible ilustrar –al menos en términos económicos– la distribución de recursos y la presencia y peso real de distintos agentes públicos a partir de la dimensión presupuestal de cada componente de políticas y sectores gubernamentales responsables. En consecuencia, esto permite distinguir qué intereses son más proclives de ser colocados al centro del campo y cuáles se ubican en una posición más marginal.

En el cuarto y último capítulo presento el caso específico del mole en el sistema alimentario oaxaqueño. Comienzo exponiendo las implicaciones de la característica fundamental del entorno en el que se guisan los moles oaxaqueños: la impresionante riqueza y diversidad biocultural del estado. Por una parte, destaco los elementos más importantes a tomar en cuenta en términos de entorno biológico, cultural, social y económico. Por otra parte, me dedico exclusivamente a analizar las características y criterios que constituyen la esencia de los platillos denominados mole. Posteriormente, relato una historia particular del primer eslabón de la cadena alimentaria: el cultivo del chile chilhuacle. Además de exponer brevemente las características de este fruto y de Cuicatlán –único lugar dentro del estado de Oaxaca donde actualmente se cultiva– presento a los únicos cuatro chileros que lo cultivaron en cantidades significativas durante el ciclo agrícola 2017-2018. En la medida de lo posible, les cedo la palabra para compartir sus historias y experiencias ante la potencial desaparición de este insumo.

Una vez cubierto el cultivo, me concentro en las siguientes etapas de la cadena agroalimentaria: el ámbito más comercial y económico del chilhuacle como materia prima del mole, y del mole como producto intermedio en forma de pasta y producto final en las fondas y comederas de mercados en la capital estatal. Analizo el mercado desde sus dos acepciones: la primera, como entorno económico conceptual en el cual los chileros y comerciantes negocian la oferta y demanda del fruto haciendo uso de distintos recursos y estrategias. La segunda acepción, como el espacio físico que alberga las actividades de compraventa del chilhuacle y los moles en pasta o listos para consumirse, así como las características de estas instancias cuyos agentes dependen del mole de formas distintas.

A continuación, cedo la voz narrativa y expositiva cuando es posible a las protagonistas de las prácticas culinarias que integran la riqueza cultural que ha llamado tanto la atención de múltiples tipos de agentes privados y públicos. Sería irresponsable e injusto hablar de moles sin ceder la palabra a quienes los guisan, como corresponde a su papel protagónico y fundamental en el proceso, por lo cual me limito a ordenar en tres partes lo que derivo de sus testimonios. Primero, describo lo que me es comprensible acerca de las formas en las cuales distintas mujeres recorren el camino de los saberes culinarios. Después, analizo estas experiencias de vida en el entorno actual, explorando los encuentros del saber ancestral con distintos aspectos de la vida cotidiana actual. Finalmente, me dedico a lo inasible y más sublime de las cocinas: la comunión con lo trascendental desde las dimensiones rituales de quien no sólo cocina para saciar el hambre, sino para dialogar con su entorno y tender puentes sobre los cuales regresan quienes ya partieron. Al ser este un capítulo construido a partir del testimonio y saberes de distintas personas, además de considerarlo la estrategia más adecuada para ser fiel a sus testimonios, estoy convencido de que reconocerles mediante su inclusión activa en la voz narrativa es lo mínimamente justo para reconocer su protagonismo e importancia en el mantenimiento de las prácticas que posibilitan la existencia de nuestras tradiciones alimentarias.

El siguiente apartado del cuarto capítulo es un análisis del entorno mediado por distintos intereses e instancias de agentes que toman parte de las reconfiguraciones del campo en el cual las

cocineras ejercen sus prácticas. Para ello, expongo y analizo elementos tales como las características concretas de los visitantes que integran la demanda del turismo gastronómico en Oaxaca, las adaptaciones que la oferta desde restaurantes ha llevado a cabo en los últimos años para responder a sus percepciones, y las expectativas, objetivos y estrategias desde instancias dominantes gubernamentales y no gubernamentales en relación con el aprovechamiento de la riqueza cultural gastronómica del estado. Mis observaciones se concentran en dos eventos fundamentales para el turismo cultural y el turismo gastronómico, respectivamente: la Guelaguetza y el Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca. Termino este capítulo regresando a las formas en las cuales las cocineras llevan a cabo su quehacer, tomando en consideración las características del entorno y los efectos que tienen sobre el ejercicio de las prácticas culinarias en distintos ámbitos.

Por último, en la cuarta parte de esta tesis expongo mis consideraciones finales divididas en dos secciones. En la primera presento mis conclusiones, mientras que la segunda es un epílogo en el cual elaboro una serie de consideraciones y sugerencias a partir de mi experiencia de investigación, con el fin de generar alguna aportación concreta y útil para los futuros procesos de toma de decisiones en materia alimentaria y de salvaguarda cultural.



# CAPÍTULO I

## COMER Y VIAJAR: LA DEMANDA DEL TURISMO GASTRONÓMICO

EN ESTE CAPÍTULO TODO TRATA SOBRE COMIDA: qué es, quién la come, cómo, dónde, cuándo y por qué. Más concretamente, qué implica darle tanta importancia a la comida, al punto de viajar motivado por lo que uno habrá de comer en el destino, o incluso habiendo elegido el destino en función de la cena. Como establecí en la introducción, mi objetivo principal con esta investigación es analizar y describir con claridad las formas y dinámicas en las cuales la implementación de políticas turísticas enfocadas en el aprovechamiento de las tradiciones culinarias de comunidades indígenas y populares incide sobre los agentes sociales que integran los sistemas culturales alimentarios oaxaqueños.

Para ello, en este capítulo analizo las características e implicaciones de la demanda en el turismo gastronómico. En los siguientes apartados expongo las perspectivas teóricas que considero más adecuadas para tales efectos, los principales fenómenos que inciden y dan sentido al campo del turismo gastronómico, y las lógicas productivas desde las cuales éste se concreta. En primer lugar, al hablar de comida un buen punto de partida es el repaso del fenómeno alimentario como la acción más íntima que llevamos a cabo en nuestra experiencia diaria. En el primer apartado expongo elementos del enfoque biocultural –utilizado originalmente en la antropología física– útiles para generar una visión integral de las acciones, efectos e implicaciones del acto alimentario en nuestra especie. A continuación, de forma más particular expongo los estudios de las diferentes formas de comer cuando se hace turismo, ya sea en su función de sustento necesario o como forma para la satisfacción de placeres menos relacionados con nuestra inmediatez biológica, y más desde nuestra dimensión social.

Al respecto de la segunda perspectiva, dedico parte del tercer subapartado a exponer los componentes que retomo desde la teoría de reproducción social y economía de las prácticas de Pierre Bourdieu, sociólogo autodefinido como estructuralista-constructivista. Las particularidades de los

comportamientos y características de la demanda gastronómica en su dimensión social pueden analizarse utilizando sus conceptos de *habitus*, tipos de capital (principalmente el cultural, pero también considerando el económico, el social, y su dimensión simbólica correspondiente), gusto, distinción, estilo de vida, y campo social. Para cerrar el apartado, aclaro las diferencias sutiles pero relevantes cuando me refiero a lo alimentario, lo gastronómico y lo culinario.

Una vez expuesta la estructura y herramientas de análisis, en el segundo apartado desarrollo los dos principales fenómenos que considero definen gran parte de las lógicas en la articulación de oferta y demanda del turismo gastronómico: la exotización del destino y el mito de lo auténtico. Al integrar ambos la pauta fundamental de las narrativas sobre las cuales se ha elaborado la mayor parte de los discursos de aprovechamiento de tradiciones culinarias y turismo gastronómico en general, considero necesario desarrollar detalladamente el análisis de ambos fenómenos.

Partiendo del supuesto de la exotización y la autenticidad como construcciones sociales, en primer lugar hago un seguimiento de la construcción de ambos conceptos y su articulación en los discursos que se han creado desde la narrativa sobre cocina (y sus intersecciones con los ámbitos de la narrativa de viaje y estilo de vida). El propósito es ilustrar el origen de una estrategia de presentación de realidades y otredades cuyo propósito último tiende a estar más relacionado con el número de ventas de ejemplares, en detrimento de la divulgación del conocimiento y la búsqueda de acercamientos interculturales.

En el segundo sub-apartado presento un breve recuento de lo más relevante en el desarrollo del turismo gastronómico en México,<sup>27</sup> y continuando en esta vertiente, expongo las principales consideraciones para pensar en clasificaciones de los sujetos que integran la demanda del turismo gastronómico. Finalmente, planteo y expongo las principales consecuencias que los discursos de lo

---

<sup>27</sup> Quiero recalcar que en este primer capítulo me enfoco en los aspectos más sociales del campo de consumos turísticos, culturales, y gastronómicos, mientras que en los capítulos II y III el foco está en la dimensión de las organizaciones del Estado y la construcción de discursos y acciones institucionales. La descripción del desarrollo y características de este tipo de consumos en Oaxaca se encuentran en el capítulo IV.

exótico y lo auténtico han tenido y pueden ocasionar en medios turísticos que presentan situaciones de grandes diferencias y marginación social.

En el tercer apartado analizo paralelamente las cadenas de valor que ordenan la actividad productiva en los sistemas alimentarios, considerados como una dimensión del sistema biocultural en el cual se desarrolla la vida en sociedad, y al mismo tiempo la implementación de lógicas de mercado que están en constante relación con el medio local y los recursos que se intentan comercializar. De esta manera, busco ilustrar las principales contradicciones y puntos de fricción que pueden surgir cuando dos lógicas diferentes intentan operar en un mismo espacio social, con objetivos distintos, diferente tipo de recursos, y en entornos caracterizados por las concentraciones desiguales de capital entre los agentes que lo integran.

## **1.1 SISTEMAS ALIMENTARIOS Y ALIMENTACIÓN EN EL TURISMO**

En este proyecto de investigación el aspecto más evidente –y definitivamente el más placentero– es el de la comida. No obstante, el alimento como comida degustada e ingerida es apenas una fracción de lo que constituye en la experiencia humana. En este apartado desarrollo sus facetas más relevantes, entendida como el fenómeno alimentario: en primer lugar como la actividad más fundamental en la existencia de las personas en tanto fenómeno biocultural que resuelve el reto de la supervivencia, en última instancia como la actividad que adquiere dimensiones simbólicas y de significado colectivo que la vuelven expresión de la cultura que la genera. Posteriormente expongo las implicaciones del fenómeno alimentario en el ámbito más acotado del turismo, y específicamente del turismo gastronómico. La última subsección está dedicada a aclarar cuestiones de diferenciaciones conceptuales entre lo alimentario, lo gastronómico y lo culinario.

## COMER PARA VIVIR: EL FENÓMENO BIOCULTURAL

Desde la antropología social se entiende a la alimentación como un fenómeno universal que se configura en torno a una interrelación dinámica entre los factores que definen su producción, distribución y consumo, fundamentalmente entre los sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad.<sup>28</sup> En palabras de Fischler, “el hecho alimentario es una conjunción de lo biológico, cognitivo y social que genera cierto orden y reglas;”<sup>29</sup> la construcción del universo cultural de un grupo es lo que va determinando qué es alimento y qué no es comestible.<sup>30</sup>

Uno de los antropólogos pioneros en el estudio de la alimentación fue Lévi-Strauss, quien desde el paradigma estructuralista sentó las bases para aproximaciones más enfocadas en la variabilidad de los comportamientos alimentarios a partir categorizaciones culinarias generalizables. Su objetivo principal era descubrir principios subyacentes en cada sistema alimentario.<sup>31</sup> En principio, la tradición y práctica alimentaria son saberes y conocimientos que inicialmente emergen de una lógica de supervivencia y se incorporan a la vida cotidiana. Satisfacen desde la necesidad más básica de sustento, el hambre, y articulan significados que transforman la acción de “comer” como acto individual y colectivo, resultando incluso en la selección de algunos platillos y bebidas que refuerzan la identidad y aseguran la reproducción o recreación simbólica a través de sus prácticas culinarias.<sup>32</sup>

La alimentación y la cocina son también expresiones de las cosmogonías de colectividades que pueden asumirse en relación activa con el entorno; sus elementos también consideran válida la transmisión de emociones del sujeto al objeto y viceversa.<sup>33</sup> Este tipo de fenómenos, en los cuales es

---

<sup>28</sup> Véase A. Garrido (comp.), *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba [Argentina], Universidad de Córdoba, 2001.

<sup>29</sup> C. Fischler, *El (h)omnívoro*, Barcelona, Anagrama, 1995, p. 11.

<sup>30</sup> P. Aguilar, *Socio-antropología de la alimentación*, curso, UACM [San Lorenzo Tezonco], México, febrero de 2016.

<sup>31</sup> Fundamentalmente, se trataba de una aproximación a la alimentación, y en particular a la cocina, como una transformación de la naturaleza, partiendo de la doble oposición cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado en términos de lo crudo y lo cocido. Véase C. Lévi-Strauss, *Antropología estructural*, Barcelona, Paidós, 1992; y C. Lévi-Strauss, *Mitológicas*, v. 1 *Lo crudo y lo cocido*, México, FCE, 1968.

<sup>32</sup> E. Y. Peña y L. Hernández, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*, México, CONACULTA, 2014, p. 23.

<sup>33</sup> Un claro ejemplo de estas relaciones es la creencia acerca de la preparación de una salsa estando de mal humor: se advierte que el enojo puede transustanciarse e incorporarse en la salsa, haciéndola más picante. Este fue un tema mencionado por Minerva Malpica C., Antonina González L. y Reyna Rayón S. en “El molcajete hace la diferencia”, *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 26-29 de

evidente la relación entre cultura, cuerpo y medioambiente, comenzaron a estudiarse desde bases teóricas integradoras como la ecología cultural.<sup>34</sup>

Aplicada en la antropología física, la integración biocultural se refiere a la manera como biología y cultura se engranan para generar la experiencia de la vida humana. El enfoque biocultural busca generar explicaciones dinámicas e integrales de procesos culturales y biológicos que están sucediendo en un ecosistema físico y social.<sup>35</sup> Todo ello en conjunto habla de la forma en que cada grupo humano o sociedad ha sabido enfrentarse a los problemas de supervivencia en función de sus adaptaciones al medio, presentes en manifestaciones sociales y culturales.

La alimentación como proceso biocultural puede dividirse en seis fases: inicia con el reto social de la seguridad alimentaria, cuyo objetivo es cubrir las necesidades puramente fisiológicas de sustento. La segunda fase consiste en la obtención del alimento o su producción, transporte, elaboración y preparación. Estos procesos ya integran las bases de la cultura alimentaria en una población, pues se establecen y sistematizan formas y conocimientos compartidos y transmisibles en torno al alimento, desde saberes relacionados con la identificación de especies silvestres comestibles, hasta los rituales para ingerirlos. Ello deriva en la tercera fase, donde se produce la identidad y el valor a través de los alimentos.<sup>36</sup>

No obstante, la relación entre naturaleza y cultura es también un proceso histórico contingente. Las formas de concebir, apropiar, adaptar, relacionar, explotar y producir se han transformado y/o cambiado a lo largo del tiempo, imponiéndose modelos y esquemas culturales, tecnológicos y productivos según diferentes lógicas económicas, políticas e ideológicas, lo que genera

---

noviembre de 2015. Para un tratamiento a mayor profundidad de la cocina como rito y expresión cosmogónica véase en el Capítulo IV el subapartado “La dimensión ritual”, *infra*, pp. 292-295.

<sup>34</sup> Véase J. Steward, *Theory of culture change: the methodology of multilineal evolution*, Chicago, University of Illinois Press, 1976.

<sup>35</sup> E. Y. Peña, *op cit.*, pp. 36-37

<sup>36</sup> La cuarta fase es el consumo: la incorporación del alimento. La quinta fase consiste en la digestión, y la sexta y última es la nutrición, cuando el alimento es aprovechado mediante su asimilación metabólica. Tomado de L.A. Vargas, “La antropología de la alimentación en México”, *Coloquio internacional sobre patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM *et. al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

un conocimiento que no es uniforme.<sup>37</sup> Por ello, interpretar la alimentación y la nutrición como un proceso biocultural o biosocial permite relacionar lo que comemos y bebemos con la historia de la transformación de los recursos naturales, culturales y sociales de las poblaciones, y en última instancia de nuestra evolución como especie<sup>38</sup>.

Siguiendo esta línea, la relación con la naturaleza y las relaciones sociales resultantes generan entornos bioculturales muy particulares. Posiblemente el elemento fundamental que define la forma de manejar adaptativamente un ecosistema complejo y el uso de su biodiversidad es el territorio. Como capital colectivo, es donde se concretan las relaciones sociales y prácticas que expresan una forma de vida común.<sup>39</sup> Actualmente esta noción todavía prevalece en varios grupos indígenas, y se plasma en su relación con la tierra a través de los ciclos agrícolas y el manejo de prácticas culinarias que cobran sentido con la manifestación de las fuerzas del entorno.<sup>40</sup> En palabras de Don Mario, productor veracruzano de pimienta gorda, “uno cocina con lo que hay.”<sup>41</sup>

En este sentido, la cocina es la praxis alimentaria en términos de preparación, donde se produce la principal reacción cultural a los cambios que suceden en la producción y distribución alimentarias; de la misma forma que con el sistema alimentario, lo culinario no está necesariamente construido como algo homogéneo o completamente coherente.<sup>42</sup> Como ejemplo, la cocina de tradiciones culinarias populares es más versátil por tener que ajustarse a diferentes condiciones del entorno inmediato, el ajuste más evidente es la estacionalidad de las preparaciones que pueden encontrarse. Las cocineras generalmente asumen el papel de educadoras en la comunidad, en virtud de que los saberes culinarios requieren del conocimiento botánico del entorno. No es raro que el

---

<sup>37</sup> Véase R.C. Aranda, *Al pie de los volcanes: sociedad, naturaleza y paisaje ritual. Un proceso cultural de larga duración*, tesis, México, ENAH, 2006.

<sup>38</sup> E. Y. Peña y L. Hernández, *op. cit.*, p. 22.

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 23

<sup>40</sup> Sólo en México se encuentran de cinco a siete mil especies de plantas que pueden tener diferentes usos, de los cuales entre 1000 y 1500 son parte de la alimentación de los pueblos indígenas y comunidades campesinas; la mayoría de éstas no presentan interés comercial. *Ibid.*, p. 29-31.

<sup>41</sup> Don Mario, intervención en la ponencia colectiva “La Cooperativa Tosepan Titataniske”, *Encuentros de productores CONABIO*, México, CONABIO-CCGM, 26 de noviembre de 2015.

<sup>42</sup> Véase. A. Garrido (comp), *op cit.*

mismo proceso de aprendizajes culinarios éstos intersecten con los de herbolaria y técnicas de medicina tradicional de la comunidad.<sup>43</sup>

Me referí a *las* cocineras en el párrafo anterior, pues la preparación de alimentos está estrechamente ligada con ser mujer en estas comunidades. Esta división del trabajo a partir de construcciones de género relacionadas con el sustento físico y anímico puede articularse como extrapolación del papel maternal, evidente si se toman en cuenta afirmaciones sosteniendo que “Dios les dio el don de dar vida a los alimentos, transmiten su amor a la comida”.<sup>44</sup> Esta asignación las convierte en actoras esenciales en la recreación de la herencia alimentaria de la comunidad.

Implícitamente, también las convierte en agentes de cohesión social al articular el funcionamiento y recreación de distintas situaciones colectivas donde la comida es de los principales componentes; de esta forma queda explicitada la relevancia del papel de la cocinera tradicional en su entorno social. Al retomar las fases de la alimentación como proceso biocultural, es evidente que los vínculos de una comunidad se basan en hábitos alimentarios en el sentido más esencial, pues su origen está en la solución del reto de la seguridad alimentaria y la provisión de sustento. Estas relaciones de producción entre quién produce, provee, y prepara los alimentos refuerza la confianza entre los consumidores y estrecha el tejido social. No obstante, también genera jerarquías y distinciones en su estructura, las cuales describo y analizo en los subapartados siguientes.

#### COMER PARA VIAJAR *VERSUS* VIAJAR PARA COMER: EL TURISMO GASTRONÓMICO

Habiendo aclarado las principales consideraciones sobre el fenómeno alimentario, en este subapartado desarrollo de forma más específica qué ocurre cuando se come en una situación diferente a la rutina del entorno local de origen. Por una parte, viajar es una actividad que intrínsecamente está

---

<sup>43</sup> J. Larson, “Diversidad en la oferta de alimentos”, *ídem*.

<sup>44</sup> Cita de un miembro de la comunidad de San Jerónimo Amanalco, ubicada en el límite de la Zona Conurbada del Valle de México, Edo. de México. La cita proviene de las notas de trabajo de campo incluidas en la ponencia de Teresa Ochoa, “Patrimonio y subjetividades en el comer en una comunidad de tradición mesoamericana en México: ¿despensa alimentaria o patrimonio gastronómico en riesgo?”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM *et. al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

relacionada con experimentar la otredad, entrar en contacto con otras cotidianidades y realidades. Por otra parte, comer es una actividad estimulante en términos visuales, táctiles, gustativos, olfativos e incluso auditivos, con lo cual es potencialmente efectiva en la satisfacción de la búsqueda de experiencias por parte del turista.<sup>45</sup>

En su función básica de sustento, la alimentación puede considerarse como una actividad turística obligatoria, y como actividad turística intencional se caracteriza además por ocurrir en contextos ajenos y no familiares (en términos de la comida y costumbres del sujeto), suele ser de tipo temporal, y está imbuida con significaciones que pueden estar directamente asociados con las causas de viaje<sup>46</sup>. Salir a cenar se encuentra entre las actividades más populares que los turistas llevan a cabo; el gasto en comida es una parte significativa del presupuesto que una vez asignada es de los apartados con menor tendencia a sufrir recortes durante el viaje, al contrario del gasto que los turistas asignan a excursiones.<sup>47</sup>

No obstante, es fundamentalmente diferente la experiencia de comer por necesidad y comer por placer mientras se está de viaje. En términos de Giddens, la rutina satisface nuestra necesidad de *seguridad ontológica*.<sup>48</sup> Esto se puede trasladar al ámbito alimentario, dentro del cual el turismo está caracterizado por la exposición a lo desconocido, y debido a que las consecuencias de cualquier experimento gastronómico inciden directamente sobre el organismo físico, la sensación de riesgo y exposición puede ser igualmente inmediata. En este sentido, la experiencia alimentaria siempre es relevante para el turista, independientemente de que sus principales motivaciones estén o no relacionadas con lo que pretenda comer.

---

<sup>45</sup> L.M. Long, "Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness", *Southern Folklore*, 1998, 55 (3), pp. 195.

<sup>46</sup> Véase G. Richards, "Gastronomy, an essential ingredient in tourism production and consumption?" en A. M. Hjalager y G. Richards (eds.), *Tourism and gastronomy*, Londres, Routledge, 2002, pp. 3-20

<sup>47</sup> S. Pyo *et al.*, "A linear expenditure model for tourism demand", *Annals of Tourism Research*, 1991 (31), pp. 619-630.

<sup>48</sup> Anthony Giddens acuñó el término de seguridad ontológica a partir de su análisis sobre cómo la rutina diaria de lo cotidiano nos provee una sensación de comodidad, tranquilidad y relajación, basados en la predictibilidad y control que tenemos del entorno inmediato. Véase A. Giddens, *The Consequences of Modernity*, Cambridge, Polity Press, 1990.



La *paradoja del omnívoro* desarrollada por Fischler es muy pertinente para ilustrar los dos principales factores que determinan la conducta y elecciones alimentarias del turista si añadimos la dimensión biológica-nutricional del fenómeno alimentario: la neofilia y la neofobia.<sup>49</sup> La tensión resultante de estos impulsos opuestos delimita el campo de decisiones del turista, quien en un contexto ajeno al familiar puede decidir aventurarse con la cocina local al ingerir alimentos totalmente desconocidos, incluso trascendiendo sus límites de *lo comestible*, o elegir una actitud más conservadora y comer sólo aquello que se parezca y remita suficientemente a platillos conocidos.

El turista viaja buscando lo nuevo, pero la mayoría también requiere de una forma simbólica de “espacio seguro” para disfrutar cómodamente del viaje. Esto es particularmente relevante cuando se trata de alimentos, puesto que al comer algo uno realmente lo está incorporando, *asimilando en su ser físico*.<sup>50</sup> Retomando a Giddens, es posible vincular entonces el impulso neofóbico alimentario con un origen y necesidad de seguridad ontológica; incluso entre los viajeros más audaces se puede observar una tendencia que determina sus gustos básicos al momento de experimentar lo ajeno.

En materia de análisis del consumo de alimentos, desde los estudios de turismo generalmente se distinguen cuatro elementos o dimensiones de estudio principales:<sup>51</sup> la comida como atracción/producto, patrones de consumo alimentario en turistas, experiencias turísticas culinarias, y el consumo desde el interés particular por bebidas/alimentos en destinos o eventos asociados a la comida (ferias o rutas temáticas).

En el primer caso se estudia cómo la comida y los productos gastronómicos pueden estudiarse como productos o atracciones turísticas, mientras que el estudio de patrones de consumo se enfoca en el tipo de cocina y propuestas que le interesan al turista en su destino, de acuerdo con algunas

---

<sup>49</sup> La paradoja del omnívoro plantea lo siguiente: para sobrevivir el ser humano depende de la variedad, pues una sola fuente no provee la nutrición necesaria. Al mismo tiempo, cualquier nuevo alimento representa un peligro potencial. Es mediante la cocina, concebida como un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones, que los grupos humanos de distintos tiempos y entornos han buscado la resolución de tal paradoja. C. Fischler, *op cit.*, pp. 61-67 y 278.

<sup>50</sup> Fischler sostiene que en la experiencia humana no existe acto más íntimo que comer, y por ende es entendible la vulnerabilidad o el grado al que uno se siente expuesto cuando se dispone a meterse a la boca e incorporar, literalmente “hacer parte de nuestro cuerpo”, algo completamente desconocido, esperando lo mejor.

<sup>51</sup> A. H. N. Mak *et al.*, “Globalization and Food Consumption in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 2012, 39 (1), p. 176.

características demográficas básicas. Esto permite identificar nichos de mercado, lo cual es particularmente relevante en el caso de destinos que administran esquemas de turismo más cultural y menos de sol y playa, ya que la oferta tiende a ser más diferenciada.

La tercera dimensión desde los estudios de turismo examina cómo los turistas interpretan una experiencia de “salir a comer” y los factores que inciden en su satisfacción. En este ámbito, mi investigación se basa en una adaptación de los modelos de Bourdieu<sup>52</sup> para analizar la forma en la cual esto se pone en juego cuando se sale a comer durante las vacaciones. La cuarta tendencia de análisis estudia las motivaciones del turista que visita destinos por una motivación relacionada fundamentalmente con la oferta y tradición culinaria del lugar; en este caso ya se puede hablar de turismo gastronómico por la intención explícita de “viajar para comer.”

Generalmente los viajes de turismo gastronómico presentan uno o más de los siguientes componentes de actividades:<sup>53</sup> cursos de cocina, comidas en restaurantes famosos por la tradición culinaria local con la cual trabajan,<sup>54</sup> o por estar relacionado con un(a) chef famoso(a), visitas a mercados de insumos o productos alimentarios, y visitas a centros relacionados con la producción de algún alimento: plantaciones de café, plantaciones de té, viñedos, alambiques de destilados, productoras de chocolate o cacaoales, y fábricas de queso, entre otros.

Ya que el turismo culinario está sobre todo determinado por *qué* y *cómo* beber y comer, es también una exploración sensorial de la cultura de destino;<sup>55</sup> comer cuando se viaja “permite al individuo experimentar al ‘Otro’ a nivel sensorial, no sólo intelectual.”<sup>56</sup> Uno de los efectos de las

---

<sup>52</sup> Véase el siguiente subapartado, “¿Quién come para qué? La distinción y el turista hambriento”, *infra*, p. 40.

<sup>53</sup> *Ibid.*

<sup>54</sup> A este respecto, es relevante destacar el aumento en el consumo de cocinas locales del destino en los últimos quince años: en 2002 una encuesta a visitantes en la península de Yucatán reveló que 46% de las comidas de turistas habían sido en establecimientos de cocina yucateca. Véase R. Torres, “Towards a better understanding of the tourist and agricultural linkages in the Yucatan: Tourist food consumption and preferences”, *Tourism Geographies*, 2002, 4 (3), pp. 282-306.

<sup>55</sup> Lucy Long define el turismo culinario como “la participación intencional y exploratoria en los hábitos alimentarios de un ‘Otro’, incluyendo el consumo o preparación y presentación para el consumo de un elemento alimentario, cocina, sistema de comida, o estilo de comensalidad que se considere como perteneciente a un sistema culinario ajeno al propio.” Véase L.M. Long, *op. cit.*, pp. 181.

<sup>56</sup> Long considera que la “otredad culinaria” puede ser clasificada en cinco categorías: cultural, regional, temporal, religiosa (*ethos*), y de clase socioeconómica. L.M. Long (ed.), *Culinary Tourism*, Lexington, The University Press of Kentucky, 2004, p. 24.

migraciones internacionales y de la globalización ha sido acercar a las personas cocinas extranjeras en sus lugares de residencia, lo cual puede contribuir a mitigar o reducir tendencias neofóbicas, e incluso estimularlos a experimentar estas preparaciones cuando viajan.

No obstante, el grado de exposición a esta oferta ampliada en un restaurante o casa depende también del capital cultural que posea la persona. Quienes posean el suficiente como para apreciar y disfrutar comida extranjera en un restaurante o casa tienden a ser quienes probablemente se animen a probar cocinas locales cuando viajan,<sup>57</sup> con lo cual puede considerarse una acumulación primaria de capital cultural como condición necesaria para incursionar en el turismo gastronómico.<sup>58</sup>

La comida y la bebida son fundamentales para la satisfacción del viajero, pues son la “atracción turística” que puede proporcionar satisfacción instantánea por estimular lo sensorial y táctil. Long<sup>59</sup> considera que el turista culinario busca experimentar la otredad sólo porque así lo desea, no por una necesidad funcional. Por ello, el placer que se deriva de estas experiencias se genera, existe y es interpretado en una lógica puramente estética. Es por estas actitudes hedonistas hacia la comida que la oferta culinaria local de un destino pueda ser considerada legítimamente como un atractivo en sí, y no necesariamente una derivación de otro atractivo.<sup>60</sup>

La búsqueda de variedad en términos culinarios es la manifestación de un deseo de experimentación cultural y una búsqueda de consumo innovador.<sup>61</sup> La diversidad de oportunidades a disposición del turista para experimentar variedades de comida es el sello distintivo del turismo

---

<sup>57</sup> Véase J. G. Molz, “Tasting an Imagined Thailand: Authenticity and Culinary Tourism in Thai Restaurants”, en L.M. Long (ed.), *op. cit.*, pp. 53-75.

<sup>58</sup> Incluso puede argumentarse que quien pide platos específicos, los pronuncia de la forma en que la población local lo hace, y come en lugares locales en vez de aquellos expresamente dirigidos a turistas, más que ser aventurero está mostrando competencia cultural. En términos de Bourdieu, este podría ser el caso de un agente que, a partir de una acumulación particular, cuenta con un capital cultural integrado específico que es expresado a través de un *habitus* secundario. Véase “¿Quién come para qué? La distinción y el turista hambriento”, *infra*, pp. 40-52.

<sup>59</sup> L. M. Long (ed.), *op. cit.* pp. 16-23.

<sup>60</sup> S. Shenoy, *Food Tourism and the Culinary Tourist*, tesis, Clemson [EUA], University of Clemson, 2005, pp. 45-47.

<sup>61</sup> Este tipo de conductas y tendencias se presenta frecuentemente en los hábitos de consumo culinario contemporáneos. Véase A. Warde *et al.*, “Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinctions and dining out”, *Sociology*, 1999, 33 (1), pp. 105-127.

culinario, y esta tendencia se manifiesta en la demanda por la variedad en tradiciones culinarias, o variedad dentro de un sistema alimentario.<sup>62</sup>

Desde la perspectiva de un destino, la disponibilidad de esta variedad y la presencia de un conjunto de restaurantes de cocina étnica que provea una multiplicidad de experiencias culinarias es un atributo importante. Ello contribuye a la imagen general y la reputación del destino, y en última instancia a la satisfacción del visitante. Las ciudades *foodie* son un claro ejemplo: no es que representen una sola cocina o posean una tradición culinaria estelar, sino que su oferta culinaria está integrada por una variedad particularmente amplia de distintas cocinas.<sup>63</sup> En todo caso, tanto el turista cuanto el destino comienzan a generar estrategias para distinguirse de sus semejantes, desde lógicas y sentidos que describo en el siguiente subapartado.

#### ¿QUIÉN COME PARA QUÉ? LA DISTINCIÓN Y EL TURISTA HAMBRIENTO

El crecimiento del turismo de intereses específicos puede entenderse como un reflejo de la creciente diversidad en las actividades de ocio en parte de las sociedades del siglo XXI.<sup>64</sup> En este entorno, el auge específico del turismo gastronómico, y sus intersecciones con el turismo rural o el consumo de bienes artesanales rurales se ha debido, en parte, al incremento de la demanda

integrada fundamentalmente por residentes de zonas urbanas, quienes buscan espacios naturales libres de la aglomeración y la contaminación que invade las grandes ciudades, personas que quieren emplear su tiempo libre en vivir la naturaleza, mezclarse entre la cultura y las costumbres de las gentes que habitan las zonas rurales, deseosos de experiencias repletas de autenticidad, con el sabor de lo tradicional.<sup>65</sup>

En el centro de las motivaciones que llevan a distintos perfiles de personas a buscar consumos de lo artesanal y/o rural puede identificarse el componente de la “huida” del contexto contemporáneo urbano y todas las presiones diarias que conlleva, en favor de ambientes menos saturados. En términos

---

<sup>62</sup> J. G. Molz, *op cit.*, pp. 59.

<sup>63</sup> S. Shenoy, *op cit.*, pp. 40-43.

<sup>64</sup> Véase N. Douglas y R. Derret, *Special Interest Tourism*, Brisbane, John Wiley & Sons Australia, 2001.

<sup>65</sup> A. Bernabé, “Factores clave de éxito de la política turística en espacios rurales” en M.J. Viñals Blasco, *Turismo rural: teoría, casos y análisis del impacto económico-ambiental*, México, Limusa-Universidad Politécnica de Valencia, 2016, p. 63.

alimentarios ello implica la atracción hacia formas de comer donde es más evidente el contacto con el origen natural de los insumos.

A este respecto, considero fundamental mencionar que desde las tradiciones culinarias de los sectores populares y con menores recursos se tiende a utilizar y depender más directamente los elementos del sistema alimentario local, con lo cual es más evidente su vínculo con el entorno natural. Aunque este vínculo corresponda con criterios estéticos y valores que aprecian quienes recientemente “huyen” de la modernidad urbana, en primer lugar es la expresión de una diferenciación generalizada en términos de capacidades adquisitivas, presente en la mayoría de las poblaciones a nivel estructural. En muchos casos, una de las principales características en las expresiones culinarias es la diferencia que existe entre el sistema de élite y el sistema mayoritario. La tradición culinaria se define y redefine dialécticamente desde la identidad colectiva de la que surge, a través de percepciones sobre quién es parte del grupo, e integra y articula sus normas, autoridades y estratificaciones.<sup>66</sup> Aunado a esto se aíslan en grupos de alimentos característicos y técnicas, a partir de las cuales se construyen sus cocinas e identidades correspondientes.<sup>67</sup>

Si se incorporan las subdivisiones que existen al interior de una sociedad –frecuentemente planteadas en términos de clase– es notable observar cómo los sistemas culinarios de las élites tienden a desarrollarse a partir de especializaciones productivas y redes de mercado muy diferentes a las del resto de la población, y su difusión de conocimientos culinarios es independiente. En esta sección del espacio social se cuenta lo mejor de su medio en la cantidad que se requiera, en gran parte debido al control que ejercen en los procesos de producción y distribución.

Las capacidades de abastecimiento de las cocinas de élite son el resultado de la concentración de distintos tipos de recursos en grupos sociales determinados debido a distintos factores. No obstante, al poner en el centro de la reflexión la búsqueda por alimentos más naturales, su valor también

---

<sup>66</sup> H.I. Cota, “Cocinas nacionales en el continente americano”, 3º *Encuentro y seminario permanente de cocinas en México*, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.

<sup>67</sup> Radcliffe-Brown incluso llegó a sostener que, en tanto proceso biológico, la nutrición es más fundamental que la sexualidad y determina, posiblemente más que otra función fisiológica, la naturaleza de los grupos sociales y sus actividades. Véase A. R. Radcliffe-Brown, *The Andaman Islanders*, Glencoe, Free Press, 1948.

depende del trasfondo cultural en el cual se producen y consumen. Al analizar el consumo de recursos culinarios en el turismo gastronómico, además de considerar la construcción y ordenamiento del sistema alimentario en cocinas, es necesario tomar en cuenta su ubicación dentro de un entorno y estructura social de elementos tanto tangibles cuanto simbólicos.

Para tales propósitos, considero útiles las aportaciones del sistema de análisis desarrollado por el sociólogo francés Pierre Bourdieu, quien a partir de su preocupación por entender las lógicas de reproducción de las estructuras sociales generó herramientas conceptuales para analizar desde una perspectiva relacional las formas en las que los agentes de un tiempo y lugar determinado participan en *juegos* sociales. En términos de consumo, los agentes se distinguen y enclasan para reproducir condiciones de acumulación de distintos tipos de capital que determinan las posiciones de cada uno en aglomeraciones ubicadas en distintos puntos del espacio social.

La cocina como parte de un sistema alimentario puede pensarse como un campo de relaciones sociales, de poder y de sentido, construido históricamente por la interacción de distintos agentes que luchan por mantener o transformar el campo, utilizando los distintos capitales que tienen a su disposición. El consumo en el turismo gastronómico puede considerarse

un acto de descifrar, de decodificar, lo cual presupone el dominio práctico o explícito del código o cifrado. En algún sentido, uno puede decir que la capacidad de ver (*voir*) es una función de conocimiento (*savoir*), o conceptos, palabras, que están disponibles para nombrar cosas visibles, las cuales están programadas para la percepción.<sup>68</sup>

Bourdieu acuñó para sus propuestas analíticas el rótulo *estructuralismo constructivista*, argumentando la existencia en el mundo social no sólo de interacciones o vínculos subjetivos entre los agentes sino relaciones objetivas que existen “independientemente de las conciencias individuales.”<sup>69</sup>

En consecuencia, los elementos individualizados sólo tienen propiedades en virtud de las relaciones que mantienen con otros en un sistema, es decir, en virtud de la función que llevan a cabo

---

<sup>68</sup> P. Bourdieu, *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus, 2002, p. 2. *Hic et passim* “La distinción...”.

<sup>69</sup> P. Bourdieu y L. Wacquant, *Respuestas: por una antropología reflexiva*, México, Grijalbo, 1995, p. 72.

en el sistema de relaciones. Al establecer que *lo real es relacional*, Bourdieu llama a concentrar el análisis en la estructura de las relaciones objetivas –lo que supone definir un espacio y un momento determinado– que establece las formas que pueden tomar las interacciones y las representaciones que los agentes tienen de la estructura y de su posición en la misma, de sus posibilidades y sus prácticas.<sup>70</sup>

Argumentando contra la concepción de la economía acotada a las prácticas orientadas por los cálculos de beneficios y bienes exclusivamente monetarizables, Bourdieu propuso una ciencia económica general que incluyera el capital y beneficio en todas sus manifestaciones en tanto prácticas de intercambios sociales, denominada “economía de las prácticas.”<sup>71</sup> De esta forma, se trasciende el paradigma de la economía clásica en la cual todas las relaciones de intercambio y producción no operacionalizables en términos numéricos son relegadas a una esfera de desinterés. En sus palabras,

contra la visión ahistórica de la ciencia económica, hay que reconstruir por un lado la génesis de las disposiciones económicas del agente económico, y muy en especial de sus gustos, sus necesidades, sus propensiones o sus aptitudes, y por el otro lado, la génesis del propio campo económico, es decir, hacer la historia del proceso de diferenciación y autonomización que conduce a la constitución de ese juego específico.<sup>72</sup>

Uno de los aspectos fundamentales en la propuesta de Bourdieu es la identificación de distintos tipos de capital “que son o pueden llegar a ser eficientes [...] en la lucha [o competencia] por la apropiación de los bienes escasos,”<sup>73</sup> y que generan las diferenciaciones visibles en el espacio y momento estudiado. El capital adquiere tres tipos de expresiones fundamentales: económico, cultural y social.

En términos de distinción, el capital cultural es de particular relevancia. Éste puede existir en tres formas o estados: en estado interiorizado o *incorporado*, esto es, en forma de disposiciones duraderas del organismo;<sup>74</sup> en estado *objetivado*, en forma de bienes culturales –cuadernos, libros,

---

<sup>70</sup> A. B. Gutiérrez, “A modo de introducción”, en P. Bourdieu, *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*, B. Aires, Siglo XXI, 2011, p. 15. *Hic et passim* “El sentido...”.

<sup>71</sup> Véase “Principios de una antropología económica”, en P. Bourdieu, *Las estructuras sociales de la economía*, B. Aires, Manantial, 2001, pp. 222-271, y “Segunda parte: la economía de las prácticas”, en P. Bourdieu, *La distinción...*, pp. 97-255.

<sup>72</sup> P. Bourdieu, *Las estructuras...*, p. 19.

<sup>73</sup> P. Bourdieu, “Las formas del capital: capital económico, capital cultural y capital social” *Poder, derecho y clases sociales*, Bilbao, Palimpsesto, 2001, pp. 105-106. *Hic et passim* “Poder...”.

<sup>74</sup> Para efectos de consumos culinarios, el capital cultural incorporado es el más relevante por estar fundamentalmente ligado al cuerpo, mediante procesos que en ocasiones son literalmente incorporaciones a través del *habitus*, como se verá más adelante.

instrumentos o máquinas– que son resultado y muestra de disputas intelectuales, de teorías y de sus críticas; y finalmente en estado *institucionalizado*, una forma de objetivación que Bourdieu sostiene debe ser considerada aparte, pues confiere propiedades enteramente originales al capital cultural que debe garantizar.<sup>75</sup>

La acumulación de cultura presupone un proceso de interiorización, el cual, en tanto que implica un periodo de enseñanza y de aprendizaje, *cuesta tiempo*.<sup>76</sup> Bourdieu señala que “el capital cultural depende todavía más de cuánto tiempo útil tenga a su disposición la familia para hacer posible la transmisión de capital cultural y permitir una inserción retardada en el mercado laboral.”<sup>77</sup> Para la verdadera apropiación del capital cultural objetivado hace falta disponer de capacidades culturales que permiten, por ejemplo, disfrutar de una pintura o apreciar un platillo en términos más elaborados que el placer sensorial inmediato, incluso sublimándolo en una experiencia estética.

Por lo anterior, el tiempo necesario para la adquisición es el elemento que conecta al capital cultural con el económico, y en consecuencia un individuo sólo puede prolongar el tiempo destinado a la acumulación de capital cultural mientras su familia pueda garantizarle la satisfacción de la necesidad económica. Aplicando estas consideraciones al turismo cultural, la “acumulación originaria” de capital del agente se afirma mientras más diferenciadores sean el consumo y el nuevo capital incorporado que ha adquirido en su viaje.<sup>78</sup> En su estado incorporado, el capital cultural puede inclusive multiplicar su valor y su efecto como factor de distinción y estatus social al ser extraído de su entorno inmediato, cuando el turista lleva consigo este bagaje y lo utiliza de vuelta en su entorno de origen o en viajes futuros.

---

<sup>75</sup> “Las formas del capital: capital económico, capital cultural y capital social” en P. Bourdieu, *Poder...*, p. 136.

<sup>76</sup> Como en este caso se excluye el principio de delegación, la incorporación de capital cultural no puede realizarse por medio de otro, lo cual implica que el agente asume un costo estrictamente personal en términos de tiempo invertido. *Poder.*, p. 139.

<sup>77</sup> *Poder.*, p. 160.

<sup>78</sup> Diversos estudios empíricos sugieren que cada vez más turistas consideran su participación en dinámicas culinarias locales como una forma de adquisición de conocimientos y experiencias particulares y, por tanto, son potencialmente valiosas y exclusivas. Véase R. C. Y. Chang *et al.*, “Food preferences of Chinese tourists”, *Annals of Tourism Research*, 32 (2), 2010, pp. 989-1011; y Y. G. Kim *et al.*, “Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach”, *International Journal of Hospitality Management*, n. 28, pp. 423-431.



Considero conveniente aclarar que, además de proveer recursos para juegos específicos en campos específicos, los tipos de capital (particularmente el capital cultural) también pueden expresarse como capital simbólico. Esta dimensión simbólica del capital existe “en tanto que es representada, es decir, aprehendida, en una relación de conocimiento o, más precisamente, de desconocimiento y reconocimiento.”<sup>79</sup> De esta manera, el capital simbólico es “aquello en lo que se convierte cualquier especie de capital cuando no es reconocida en tanto que capital, es decir, en tanto que fuerza, poder o capacidad de explotación (actual o potencial) y, por lo tanto, reconocida como legítima.”<sup>80</sup>

Si el capital cultural incorporado es una posesión que se “convierte en parte integrante de la persona”, esto sólo es posible de entender incorporando al análisis la noción de *habitus*. Definido como *estructura estructurante*, “el *habitus* se revela solamente [...] en la relación con una situación determinada [...] y según los estímulos y la estructura del campo, el mismo *habitus* puede engendrar prácticas diferentes, e igualmente opuestas.”<sup>81</sup> En este sentido, es espontaneidad condicionada y limitada.<sup>82</sup>

Una de las implicaciones más relevantes al hablar de *habitus* es plantear que lo individual – lo subjetivo del gusto– *es social*, producto de la misma historia colectiva que se deposita en los cuerpos y en las cosas. Es el instrumento de análisis que permite dar cuenta de las prácticas en términos de estrategias,<sup>83</sup> dar razones de ellas, y en estos términos los agentes sociales son *razonables*:

---

<sup>79</sup> Esto es particularmente relevante al considerar el establecimiento de estéticas dominantes, o incluso culturas dominantes en contraposición a culturas dominadas. La situación resultante determina en sus efectos las lógicas a partir de las cuales se ejercen violencias simbólicas en un campo específico al reconocer u otorgar legitimidad a ciertas expresiones de una tradición culinaria por sobre otra. P. Bourdieu y L. Wacquant, *op cit.*, p. 94

<sup>80</sup> P. Bourdieu, *Meditaciones pascalianas*, Barcelona, Anagrama, 1999, p. 319. *Hic et passim* “Meditaciones...”.

<sup>81</sup> P. Bourdieu y L. Wacquant, *op cit.*, pp. 109-110.

<sup>82</sup> Bourdieu considera que por lo menos se puede distinguir entre *habitus primario* y *habitus secundario*. Por una parte, el *habitus* primario está integrado por las disposiciones más antiguas, adquiridas en las primeras etapas de la vida y con tendencia a ser más duraderas. Se trata de la herencia cultural adquirida principalmente desde el medio familiar, por lo cual inclina al sujeto a reproducir las propiedades que ha interiorizado desde su posición de origen en el espacio social. Por otra parte, el *habitus* secundario es más bien un producto de la experiencia y trayectoria del sujeto. Se integra a partir de adquisiciones que el individuo obtiene en una lógica adaptativa a las necesidades y retos que plantean los ámbitos del espacio social que integran su trayectoria, como mediación entre las estructuras objetivas y el comportamiento individual. Véase P. Bourdieu, *La distinción...*, pp. 169-222.

<sup>83</sup> Hablar de estrategia en este ámbito para Bourdieu quiere decir que las prácticas no son el resultado de un plan reflexionado sino el resultado de una lógica práctica y un dominio simbólico de la práctica que reside en el *habitus* como un “operador de cálculo inconsciente”. Véase P. Bourdieu, *Poder...*, p. 37.

no cometen locuras. De esta forma, Bourdieu da cuenta de la unidad de estilo que atraviesa a la vez las prácticas y de una clase incluso en términos de estado incorporado de clase;<sup>84</sup> en este caso se puede hablar de hexis corporal.

La hexis corporal del *habitus* en una clase puede incluso trascender lo conductual y materializarse en la “conformación del cuerpo de clase,”<sup>85</sup> si se considera que

el gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la *fuerza* del cuerpo que a su *forma*, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de profesiones liberales preferirían productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no engorden. Cultura incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase.<sup>86</sup>

Para distinguir las distintas facciones de la clase dominante, Bourdieu se basó en la identificación simplificada de tres estructuras de consumos a partir del consumo en lo alimentario, la cultura, y los “gastos de presentación y representación de uno mismo.”<sup>87</sup>

No obstante, es interesante considerar que en el campo del turismo gastronómico a primera vista estas tendencias de decisiones y comportamientos se expresan a través del *habitus* de clase de manera contraria a la expuesta por Bourdieu en *La distinción*:<sup>88</sup> aparentemente, el *habitus* del turista asociado a la alta burguesía tiende hacia el hedonismo, mientras que el de las clases populares lleva a cabo prácticas más contenidas.<sup>89</sup> Sin embargo, la inversión aparente de las características que asigna Bourdieu al *habitus* de clase de la alta burguesía con respecto a las clases populares es sólo aparente,

---

<sup>84</sup> P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 170.

<sup>85</sup> Bourdieu considera que una hexis corporal “contenida” responde a la negación del goce natural, y al hacerlo “encierra la afirmación de la superioridad e los que saben satisfacerse con placeres sublimes, refinados, desinteresados, gratuitos, distinguidos. Es lo que hace que el arte y el consumo artístico estén llamados a cumplir, se quiera o no, se sepa o no, una función social de legitimación de las diferencias sociales.” Véase “Consumo cultural”, en *El sentido...*, p. 239 y *La distinción...*, p. 195.

<sup>86</sup> *La distinción...*, p. 188.

<sup>87</sup> *La distinción...*, p. 183.

<sup>88</sup> Véase M. Douglas, “Deciphering a meal”, *Daedalus*, 1975 (101), pp. 61-81; y D. Marshall, *Food Choice and The Consumer*, Glasgow, Blackie Academic & Professional, 1993.

<sup>89</sup> El consumo hedonista se caracteriza por las facetas que se relacionan con lo multi-sensorial, la fantasía y los aspectos emotivos de la relación que se tiene con algún producto. El sello distintivo de una experiencia hedonista es la excitación y satisfacción que causa el disfrute físico y estético del consumo. Lo opuesto sería el consumo utilitario y calculado, enfocado en aspectos más funcionales de la comida como el valor nutricional, rapidez en el servicio o precios. Véase E. Hirschman y M. Holbrook, “Hedonic Consumption: Emerging Concepts, Methods and Propositions”, *Journal of Marketing*, 1982 (9), p. 92.

puesto que una condicionante menos evidente es que, en tanto el consumo en el turismo está integrado por gastos de lujo y no de necesidad, las restricciones por el porcentaje de gasto de necesidad en el presupuesto de un viajero lo obligan a asumir conductas financieras más contenidas.

La distinción de la alta burguesía se marca por una especie de ostentación de la discreción y la sobriedad de sus gustos, rechazando todo lo que es llamativo y pretencioso ya que “se desvaloriza por la propia intención de distinción, una de las formas más aborrecidas de lo vulgar, opuesta en todo a la elegancia y a la distinción llamadas naturales, elegancia sin búsqueda de elegancia, distinción sin intención de distinción.”<sup>90</sup> Por su parte, el agente social de la pequeña burguesía

está obsesionado por la apariencia que muestra al otro y por el juicio que el otro tiene sobre su apariencia. Llevado a hacer demasiado por temor de no hacer bastante, dejando ver su incertidumbre y su preocupación por encontrarse preocupado como está al tener que demostrar o *dar la impresión*, está destinado a ser percibido, tanto por las clases populares, que no tienen esa preocupación de su ser-para-otro, como por los miembros de las clases privilegiadas que, seguros de su ser, pueden desinteresarse del parecer, como el hombre de la apariencia, obsesionado por la *mirada* de los otros, y ocupado continuamente en “hacerse valer” a los ojos de los demás.<sup>91</sup>

Lo anterior sirve de ejemplo para sostener que la identidad social se define y se afirma en la diferencia.<sup>92</sup> En términos más concretos, el operador práctico que traslada las diferencias escritas en el orden *físico* al orden *simbólico* de las distinciones significantes es el gusto.<sup>93</sup> Transforma unas prácticas objetivamente enclasadadas, en las que una condición se significa a sí misma, en prácticas enclasantas, es decir, en expresión simbólica de la posición de clase, por el hecho de percibir las en sus relaciones mutuas y con arreglo a unos esquemas de enclasmiento sociales.<sup>94</sup>

El espacio de los estilos de vida entendido como el universo de propiedades por las que se diferencian los ocupantes de las diferentes posiciones en el espacio social no es otra cosa que el balance momentáneo de las luchas simbólicas. Éstas integran el trasfondo del discurso legitimador

---

<sup>90</sup> *La distinción*, p. 246.

<sup>91</sup> P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 250.

<sup>92</sup> El espacio social puede definirse en cada campo como un *sistema de diferencias*, en el que el valor de cada posición social no se define en sí misma, sino que se mide por la *distancia social* que la separa de otras posiciones. Aunque esas distancias pueden variar en función de los cambios en la estructura de distribución de los diferentes tipos de capital, existen formas de codificación e institucionalización de las distancias sociales. Véase “Espacio social y espacio simbólico. Introducción a una lectura japonesa de *La distinción*”, en P. Bourdieu, *Capital cultural, escuela y espacio social*, México, Siglo XXI, 1997. *Hic et passim* “*Capital cultural...*”

<sup>93</sup> *La distinción*, p. 172.

<sup>94</sup> *La distinción*, p. 174.

del orden de dominación imperante, y tienen como apuesta la imposición del estilo de vida legítimo. Al mismo tiempo, encuentran una realización ejemplar en las luchas por el monopolio de los emblemas de la “clase”, bienes de lujo, bienes de cultura legítima o modo de apropiación legítima de esos bienes.<sup>95</sup>

A partir de lo anterior, puede afirmarse que los campos sociales son un estado de la distribución del capital específico que está en juego en un momento histórico.<sup>96</sup> Cabe notar que al referirse a esta lucha entre clases<sup>97</sup> por la imposición de las categorías de percepción y de apreciación legítimas, Bourdieu no sólo considera que la historia del campo es la historia de esta lucha, sino que es *la* lucha misma la que hace la historia del campo.<sup>98</sup>

Si bien la propuesta del estructuralismo constructivista integra herramientas suficientes para el estudio integral de fenómenos complejos como la alimentación y las dinámicas de diferenciación en ella, también considero pertinente mencionar dos críticas importantes al modelo.<sup>99</sup> Según sus críticos,<sup>100</sup> las propuestas de Bourdieu implican una visión de la reproducción del estatus social de carácter más bien estático. En general apuntan a la incapacidad del enfoque en la clase para capturar

---

<sup>95</sup> *La distinción*, p. 247.

<sup>96</sup> P. Bourdieu, “El interés del sociólogo”, en *Cosas dichas*, B. Aires, Gedisa, 1988, p. 108. *Hic et passim* “*Cosas dichas...*”

<sup>97</sup> Las clases construidas en los esquemas de Bourdieu pueden entenderse como conjuntos de agentes que, por el hecho de ocupar posiciones similares en el espacio social (esto es, en la distribución de poderes), están sujetos a condiciones similares de existencia y factores condicionantes. Como resultado, están dotados de disposiciones similares que les llevan a desarrollar prácticas similares. Véase P. Bourdieu, *Poder...*, p. 114.

<sup>98</sup> “La producción de la creencia. Contribución a una economía de los bienes simbólicos”, en P. Bourdieu, *El sentido...*, pp. 221-223

<sup>99</sup> Hablando sobre la aplicación de su propuesta de análisis estructuralista constructivista en distintos casos de estudio, Bourdieu advirtió en contra de tomar aisladamente uno o dos conceptos ignorando su función en el esquema de análisis completo, dentro del cual las relaciones dialécticas entre sus componentes son fundamentales. Incluso, al considerar su aplicabilidad en análisis comparados entre Francia y Japón, Bourdieu consideraba que no es posible la comparación sino de sistema a sistema, y que la comparación de los equivalentes directos entre rasgos tomados aisladamente, que sean a primera vista diferentes pero funcional o técnicamente equivalentes (licores típicos, por ejemplo) o nominalmente idénticos (la práctica del golf en ambos países), puede llevar a identificar propiedades estructuralmente diferentes o a distinguir erróneamente propiedades estructuralmente idénticas. Véase P. Bourdieu, “Espacio social y espacio simbólico. Introducción a una lectura japonesa de *La distinción*”, en *Capital...*, pp. 25-30.

<sup>100</sup> Véase B. Lahire, “Campo, fuera de campo, contra-campo” en B. Lahire, *El trabajo sociológico de Pierre Bourdieu. Deudas y críticas*, B. Aires, Siglo XXI, 2005, pp. 29-71; M. Featherstone, *Consumer Culture and Postmodernism*, Londres, Sage Publications Ltd., 1991; B. H. Erickson, “Culture, Class and Connections”, *American Journal of Sociology*, 1996, 102 (1), pp. 217-251; A. Warde *et al.*, *op cit.*; y L. McCall, “Does gender fit? Bourdieu, feminism, and conception of social order”, *Theory and Society*, 21 (6), pp. 837-867.

la difusión dinámica del consumo actual, subestimando la complejidad de las estructuras y sociales contemporáneas.

No obstante, la propuesta de análisis del estructuralismo constructivista es a la vez dinámica y estructuralista debido a la dialéctica inherente al modelo. Por una parte, el componente estructuralista en la teoría de Bourdieu tiende a enfatizar las estructuras objetivas que orientan y coaccionan la práctica social. Por otra parte, su caracterización constructivista subraya el lado subjetivo de su metodología, la cual se interesa por la génesis de las estructuras mentales que a su vez condicionan y generan las prácticas.

Se trata de un constructivismo en el que el análisis de las estructuras cognitivas es inseparable del análisis de las condiciones sociales en que aquellas tienen lugar. La dimensión temporal en la conceptualización de los campos sociales que se genera necesariamente al pensar en trayectorias sociales implica incorporar una noción histórica en el modo de pensamiento relacional. Bourdieu consideraba que mediante esto tomaba distancia de la tradición estructuralista, para integrar su perspectiva analítica del estructuralismo constructivista.<sup>101</sup>

La segunda crítica que frecuentemente se le hace a la propuesta de la estructuración de los gustos como reflejo de la estructura de los *habitus* de clase es que la jerarquización de estos consumos ya no corresponde con las dinámicas de consumo actuales. Algunos estudios en la estratificación del consumo y la diferenciación en el gusto como un producto de las elecciones de estilo de vida consideran a la gente rica en capital cultural como aquella que tiene gran conocimiento en términos de la amplitud y variedad de prácticas culturales que conoce, entiende y sigue los juegos.

Erickson propone que no es una jerarquía de gustos, sino una jerarquía de conocimiento lo que determina el capital cultural y su posesión.<sup>102</sup> En el mismo sentido, Featherstone consideraba que “nos estamos moviendo hacia una sociedad sin estatus de grupo fijo, en la cual la adopción de estilos

---

<sup>101</sup> Véase P. Bourdieu, “Espacio social y poder simbólico”, *Cosas dichas...*, pp. 127-142.

<sup>102</sup> B. H. Erickson, *op. cit.*

de vida, fijos a grupos específicos, han sido suprimidos.”<sup>103</sup> En consecuencia, considera que la acumulación de capital cultural en los últimos tiempos está expresada, más que en un estilo de vida y gustos característicos de grupos dominantes, en la amplitud de consumos simbólicos que puede tener el sujeto, convertido en omnívoro cultural.

Si bien Bourdieu nunca propone una jerarquía estática entre los distintos estilos de vida, la incorporación de la figura del omnívoro cultural puede ser útil al análisis del turista gastronómico que encuentra placentero y deseable tanto el restaurante de alta cocina, cuanto preparaciones basadas en una dieta campesina –en virtud de ser capaz de apropiarse simbólicamente de ambas al experimentarlas como una experiencia estética–. Aun así, es importante señalar que, independientemente de la expresión de diferenciaciones sociales en términos de amplitud de gustos y consumos o de estéticas exclusivas, en última instancia también se está considerando que ser más omnívoro culturalmente es resultado de un *habitus* de clase, cuyo trasfondo continúa siendo la acumulación de capitales en áreas específicas del espacio social.

Si salir a comer es un elemento básico de la experiencia vacacional, el lugar de destino se vuelve entonces un auténtico campo de juego para acumular y desplegar el capital cultural que se posee. Dónde, qué y cómo se come cuando se viaja denota entonces la posición y el grado de acumulación de capital que se tiene, comprobando la función que puede tener la comida como factor de cohesión, estratificación, y en todo caso de diferenciación social. El perfil de los turistas gastronómicos buscando este tipo de consumos no es uno solo, y precisamente una de las formas en las cuales comienzan a diferenciarse puede ser recuperando el planteamiento bourdiano, según el cual

nada es más clasificador, más distintivo, más distinguido, que la capacidad de constituir estéticamente objetos cualesquiera o incluso “vulgares” o, por una inversión completa de la disposición popular que anexa la estética a la ética, de comprometer los principios de una estética “pura” en las elecciones más ordinarias de la existencia ordinaria, en materia de cocina por ejemplo.”<sup>104</sup>

---

<sup>103</sup> M. Featherstone, *op. cit.*, p. 83.

<sup>104</sup> P. Bourdieu en “Consumo cultural”, *El sentido...*, p. 238.

La línea imaginaria que determina donde comienza y termina una clase social hace que la atención en términos de distinción se concentre en las elecciones de estilo de vida. Estas elecciones nuevamente son la forma observable del capital cultural que posee cada sujeto.<sup>105</sup>

En términos concretos, al pensar los perfiles en el campo del turismo gastronómico que buscan distinguirse unos de otros, a partir de la ejecución de su capital cultural incorporado, se puede notar que esta diferenciación ocurre en términos de estatus/prestigio, capacidades de apreciación cultural, relaciones interpersonales al poder establecer vínculos a partir de estilos de vida similares, y físicos en términos de las habilidades e incluso hexis corporal que puede expresarse al comer de forma apropiada en una amplia gama de situaciones y tradiciones culinarias.

En última instancia se sostiene la afirmación de la existencia de mecanismo de diferenciación a partir de las aptitudes y capacidades para “constituir estéticamente cualquier clase de objetos o incluso objetos “vulgares” (porque son apropiados, estéticamente o no, por el “vulgo”) o de comprometer los principios de una estética “pura” en las opciones más ordinarias de la existencia ordinaria, por ejemplo, en materia de cocina, vestimenta o decoración.”<sup>106</sup>

Incluso platillos sencillos pero característicos de alguna zona pueden convertirse en una experiencia gastronómica si se cuenta con el suficiente capital cultural para reconocer, apreciar y disfrutar en esos términos lo que se está comiendo. La búsqueda de esas experiencias puede satisfacer motivaciones relacionadas con el estatus, pues los turistas exploran nuevas cocinas y alimentos que ellos o miembros de su red de contactos con quienes están en permanente competencia difícilmente encontrarían en su lugar de residencia.

---

<sup>105</sup> Un estudio en Carolina del Sur propone cinco tipos de actividad dentro del turismo culinario para diferenciar los grupos concretos de estilos de vida (o de viaje) desde un análisis de frecuencia de cada tipo de consumo: comer en restaurantes de cocina local, comprar productos culinarios locales, consumir bebidas locales, comer en restaurantes de alto perfil, y comer en restaurantes de cadena o franquicia conocidos. Las variables que se articulan para explicar la participación de cada grupo diferenciado son: neofobia alimentaria, búsqueda de variedad y vinculación social; mientras que las variables sociodemográficas que el estudio considera que más afectan la participación en turismo culinario son edad, género, nivel de educación y nivel de ingresos. Sus datos se agruparon en tres aglomeraciones distinguibles que la investigadora caracterizó como turistas culinarios, turistas experimentales y turista en general. Véase S. Shenoy, *op. cit.*

<sup>106</sup> P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 37.

Esto es particularmente cierto para el turista que busca conscientemente este estatus, lo cual frecuentemente lo lleva a buscar alimentos “tradicionales” o “campesinos” que no ofrecen las principales vías de oferta dentro de los esquemas de turismo (lo *mainstream*). El consumo que sigue estas pautas se ha hecho cada vez más evidente, especialmente desde el surgimiento de las redes sociales, las cuales se han vuelto una excelente herramienta en las estrategias de distinción de estos turistas hambrientos, también llamados *foodies*.<sup>107</sup>

Esta búsqueda por distinción a partir del acceso y reconocimiento de expresiones alimentarias cada vez más remotas puede ser ilustrado cuando Fields expresa de forma tajante que “sólo los turistas ricos pueden costear el viajar largas distancias para probar el alimento de los pobres.”<sup>108</sup> Por el contrario, una motivación de estatus detrás de comportamientos de neofobia alimentaria puede ser el miedo a hacer el ridículo si se pide o consume algo de un campo culinario cuyas reglas no se conocen o no se han incorporado lo suficiente como para aparentar maestría y naturalidad. Ante este riesgo de histéresis –en términos de Bourdieu– es preferible mantenerse en los límites de lo conocido: uno no hace un intento por distinguirse, pero tampoco se expone.

De forma similar, pero anterior al consumo de los alimentos, en un criterio de “calidad del destino” o prestigio del destino, la elección del lugar donde hacer turismo gastronómico se ha vuelto parte importante del estilo de vida de las “nuevas clases medias,” con destinos de vacaciones siendo elegidos debido a que su gastronomía distintiva dice algo del gusto del turista y, por ende, de su estatus.<sup>109</sup> Este tipo de conductas no está libre de paradojas: el estatus sólo puede adquirirse o reconocerse si otros están al tanto de estos consumos, lo cual obliga a la divulgación de las

---

<sup>107</sup> Término acuñado para definir consumidores de gustos refinados con alto poder adquisitivo, aficionados a las tendencias con el objetivo de ellos mismos establecer nuevas pautas. A diferencia del gourmet o el gastrónomo, no necesariamente se dedican a este tipo de actividades desde un ámbito profesional. Si bien el término *foodie* se ha popularizado desde el auge de las redes sociales, se acuñó incluso antes del surgimiento del internet. Véase A. Barr y P. Levy, *The Official Foodie Handbook: Be Modern- Worship Food*, Nueva York, Arbor House, 1985.

<sup>108</sup> K. Fields, “Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors” en A.M. Hjalager y G. Richards (eds.), *op cit.*, p. 40.

<sup>109</sup> Uno de los ejemplos más clásicos que Fields menciona son algunas regiones como la Toscana o Provenza, que deben su éxito en gran medida a su cocina tan distinguible y distintiva. *Ibid.*, p. 49.



experiencias exclusivas y las expone al eventual alcance y popularización de los demás, en la misma lógica que la divulgación de un secreto.

### ¿RECURSOS ALIMENTARIOS, GASTRONÓMICOS O CULINARIOS?

A lo largo de este apartado me he referido a tres conceptos que, si bien están interrelacionados, es importante distinguir y definir según sus particularidades: lo alimentario, lo gastronómico y lo culinario. Al presentar mi acercamiento a la demanda gastronómica en el turismo, comencé refiriéndome al hecho alimentario, y posteriormente comencé a utilizar los conceptos de gastronómico y culinario al hablar de actividades más concretas, como tradiciones culinarias o el turismo gastronómico. Ello se debe a que, remitiéndome al enfoque biocultural, lo alimentario se extiende por un universo que abarca las dimensiones biológicas, sociales y culturales del entorno, y en consecuencia engloba a los dos conceptos restantes.<sup>110</sup> Hablar de lo alimentario es considerar elementos de un espectro muy amplio, desde recursos del ecosistema hasta prácticas concretas que ejercen los sujetos al incorporar nutrientes en sus organismos.

En un primer momento es notable la gran semejanza entre aquello contenido en el ámbito alimentario y las definiciones más amplias de lo gastronómico, pues comprende todo aquello que tiene que ver con la comida y la bebida. Aunque las primeras definiciones de lo gastronómico tendían a relacionarse con el “buen comer y el buen beber,”<sup>111</sup> actualmente los estudios gastronómicos consideran que su campo de estudio ampliado incluye “la producción de comida, y los medios de producción de ésta; la economía política, el tratamiento de los alimentos, su almacenamiento, transporte y procesamiento, su preparación y cocción, culinaria y comensalidad, la química de los alimentos, digestión y los efectos fisiológicos de la comida, elecciones de comida, costumbres y tradiciones”.<sup>112</sup>

---

<sup>110</sup> Véase Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*, pp. 28-33; y C. Fischler, *op cit.*, pp. 27-40.

<sup>111</sup> Una de las primeras definiciones académicas de *gastronomía* fue presentada en 1835 por la Academia Francesa, en la cual se definió como “el arte del buen comer”. Véase R. Scarpato, “Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies”, en A.M. Hjalager y G. Richards (eds.), *op cit.*, p. 53.

<sup>112</sup> B. Santich, *Looking for Flavour*, Kent, Wakefield Press, 1996, p. 1.

Esta definición parece empalmar los campos de estudios de la gastronomía y la antropología de los alimentos, sin embargo la clave está en los propósitos y los paradigmas heurísticos desde las cuales cada disciplina elabora su análisis. Por una parte, la gastronomía tiende a estudiar los componentes de la alimentación a partir de la identificación de procesos productivos, y centra su atención en ámbitos relacionados con una esfera profesional de provisión de servicios de alimentación, incluyendo su consecuente dimensión de apreciación estética. Aunque no es de forma exclusiva, los análisis de gastronomía tienden a analizar estos procesos desde un paradigma que asume sociedades industrializadas de consumo, y existe una prevalencia objetivista en sus perspectivas.

Por otra parte, desde la antropología de los alimentos se analiza lo alimentario como un fenómeno originado en la búsqueda de soluciones al reto de la sustentación en una colectividad humana, cuya articulación existe en términos biológicos, culturales y sociales, como ya he expuesto anteriormente.<sup>113</sup> Como en otros ámbitos especializados de la antropología, uno de sus principales sellos distintivos es la recuperación de dimensiones subjetivas como componentes válidos y necesarios para el análisis fenomenológico.

En virtud de lo anterior, en este trabajo me refiero a lo alimentario cuando busco enfatizar la condición de construcción social o la dimensión subjetiva de algún proceso o elemento derivado del fenómeno alimentario. En cuanto a lo gastronómico, utilizaré el término en su sentido amplio para referirme a procesos más relacionados con lógicas de consumo y mercantilización. De igual manera, y como lo desarrollo en el siguiente capítulo, hablar de lo gastronómico me servirá para enfatizar la reconstrucción y representación de componentes del fenómeno alimentario como parte de un discurso específico generado desde ámbitos institucionales en el marco de una estrategia de desarrollo productivo coordinado por un conjunto de entidades públicas y privadas.<sup>114</sup>

---

<sup>113</sup> Véase “Comer para vivir: el fenómeno biocultural”, *supra* pp. 32-34.

<sup>114</sup> Véase Capítulo II, “El turismo y la gastronomía desde el Estado”, *infra*, pp. 89-158, y el apartado “¿A quién le interesa el mole? Política, festivales y restaurantes”, *infra*, pp. 296-314.

Por último, el tercer término de lo culinario, se distingue de los anteriores por ser un subconjunto en el área de estudio tanto de lo alimentario cuanto de lo gastronómico.<sup>115</sup> Como expuse anteriormente<sup>116</sup> lo culinario corresponde específicamente a las etapas de preparación, procesamiento, presentación y apreciación de los alimentos, aunque existen ciertos matices al interior de este subconjunto semántico. En términos de hábitos culinarios, la principal distinción es entre los cotidianos y los tradicionales; por una parte los primeros se rigen por el consumo de productos que se consiguen en el mercado y se integran a los obtenidos de la explotación de recursos de la ecología, aunque puedan fungir como complemento o estrategia de supervivencia.

Por otra parte, los alimentos tradicionales se refieren al aprovechamiento de recursos de origen vegetal y animal cuyo uso depende del conocimiento y explotación del entorno y de sus ciclos ecológicos.<sup>117</sup> No obstante, una característica fundamental es que también pueden existir en una dimensión ritual.<sup>118</sup> Al derivarse de la relación histórica y significativa entre la comunidad y su entorno físico, los hábitos tradicionales tienden a poseer cargas simbólicas que trascienden la función alimentaria inmediata y refieren a otras instancias de lo sagrado para la comunidad, como su pasado o el más allá.

Finalmente, con el objetivo de articular los elementos del fenómeno alimentario en términos de oferta y demanda, considero pertinente distinguir entre expresiones o elementos alimentarios/gastronómicos/culinarios, y productos o recursos. No es prudente ignorar que dentro del paradigma hegemónico neoliberal actual existe la tendencia de entender expresiones culturales como bienes comerciales, y a los sujetos como clientes o vendedores.

Particularmente en cuanto a los recursos culinarios, Vázquez Dzul destaca que un elemento común presente con intensidad variable es la caracterización de dichos recursos culinarios como

---

<sup>115</sup> Cf. J. Goody, *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, pp. 19-28.

<sup>116</sup> Véase "Comer para vivir: el fenómeno biocultural", *supra* pp. 32-34.

<sup>117</sup> Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*, pp.22-30.

<sup>118</sup> *Ibid.*

productos, en un contexto de mercantilización de los elementos de un sistema alimentario.<sup>119</sup> Considerando que el consumo sucede como un fenómeno social fundamental; a través del análisis de éste se manifiestan las transformaciones socioeconómicas y culturales que se han ido dando a lo largo de las últimas décadas, así como las relaciones desiguales de los sujetos respecto a los bienes y servicios producidos.<sup>120</sup>

## 1.2 LA EXOTIZACIÓN DEL DESTINO Y EL MITO DE LO AUTÉNTICO

La alimentación es uno de los componentes de la cultura en una sociedad, y como tal el turismo gastronómico también es una derivación del turismo cultural.<sup>121</sup> Tomando en cuenta las propuestas de Bourdieu sobre las lógicas de distinción que rigen los consumos culturales, y más concretamente gastronómicos, en este apartado desarrollo cómo es que la búsqueda por lo auténtico en el entorno globalizado actual puede ser la principal motivación detrás de la demanda que da origen al turismo gastronómico.

En primer lugar, expongo las principales características e incidencia del entorno de quien viaja para comer, con el fin de describir a detalle cómo se ha construido toda una forma de escribir sobre cocinas ajenas, generando expectativas y motivaciones en el lector (y potencial viajero) sobre el encuentro con lo exótico y verdadero de una realidad lejana. Posteriormente, hago un breve recuento de las formas en las cuales el viajero gastronómico ha incursionado en México a lo largo del tiempo.

---

<sup>119</sup> Vázquez Dzul distingue recursos culinarios tangibles e intangibles. Entre los primeros podemos encontrar elementos físicos como ingredientes y utensilios, mientras que los no tangibles pueden ser los conocimientos de técnicas y procesos, relaciones interpersonales y sociales significativas, legitimación de prácticas, roles y responsabilidades. Véase, G. Vázquez Dzul, *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias como referente social y cultural en dos localidades al sur de Quintana Roo (2006-2009)*, tesis, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2014.

<sup>120</sup> E. Espeitx Bernat y M. Gracia, “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones”, *Áreas*, 1999 (19), pp. 137-153.

<sup>121</sup> De forma sintética, el turismo cultural se distingue del turismo convencional por un interés prioritario del viajero en arte, música e historia relacionados con un determinado destino. Véase R. Scarpatto, *op. cit.*, p. 64.

Finalmente, reflexiono sobre las implicaciones de presentar entornos alimentarios y sociales como mundos exóticos y ajenos a la realidad urbana contemporánea, y el tipo de dinámicas que pueden generarse entre el turista que llega al destino con estas expectativas, sin terminar de reconocer que ese entorno también es igualmente válido en términos de procesos sociales de acumulación de recursos, capitales, desigualdades y marginación.

Como he expuesto anteriormente, de todos los factores que actúan sobre el consumo gastronómico en un destino, el nivel cultural, medido en diplomas y títulos, y el turismo parecen ser los más importantes. No son independientes: la frecuencia y la extensión de los desplazamientos están relacionadas con el nivel de instrucción por la mediación de la profesión y los ingresos que ella procura. Recíprocamente, el estilo de turismo y la incidencia que tienen en él los consumos culturales más o menos elevados parecen ser función del nivel cultural.

En términos simbólicos cada vez es más relevante lo que se ha construido como auténtico, lo cual de acuerdo con estudios sobre la mercantilización de bienes culinarios puede ser un efecto de la globalización.<sup>122</sup> Al ser un proceso en el cual los participantes adquieren conciencia y dan significado a vivir en un mundo que se percibe como una sola entidad de cultura híbrida,<sup>123</sup> la globalización conlleva una mezcla de procesos paralelos de homogeneización y heterogeneización en una dinámica dialéctica en la cual las ideas locales adquieren perspectivas globales, y viceversa, dando lugar al fenómeno de *glocalización*.<sup>124</sup>

La glocalización puede posicionar más visiblemente lugares como componentes de una región, más que de un Estado-nación, facilitando la creación de marcas de destino enfocadas en componentes culturales locales que generan o resaltan identidades sub-nacionales.<sup>125</sup> Torres describe

---

<sup>122</sup> Véase A.H.N. Mak, *op. cit.*; y D. Telfer y G. Wall, "Linkages between tourism and food production", *Annals of Tourism Research*, 23(3), pp. 635-653.

<sup>123</sup> Véase A. Appadurai, *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1996.

<sup>124</sup> La glocalización puede entenderse como una instrumentalización del concepto de conciencia global-local que desarrolla Giddens al definir globalización como la "intensificación de relaciones sociales globales que conecta localidades distintas de tal manera que eventos locales son influenciados por otros que ocurren a gran distancia, y viceversa". Véase A. Giddens, *op. cit.*, p. 64.

<sup>125</sup> Véase B. Santich, "Regionalism and regionalization in food in Australia", *Rural Society*, 2002, 12(1), pp. 5-16

que el ciudadano mundial promedio de clase media ha incrementado su exposición a la variedad de platillos y ofertas particulares, y esta tendencia puede estimular una demanda por especialidades y productos locales asociados a cocinas locales antes marginadas de los principales caudales de información.<sup>126</sup>

Appadurai considera que el creciente interés en el turismo gastronómico y las cocinas locales puede ser en respuesta a la estandarización y homogeneización de la oferta de servicios a nivel mundial, la cual ha sido posible por la acelerada propagación de grandes cadenas, especialmente en entornos urbanos. Ante un panorama de homogeneización de la oferta alimentaria en entornos urbanos industrializados, podría considerarse que en una lógica dialéctica ha surgido una nueva búsqueda por la heterogeneización en el *habitus* de consumo de determinadas clases o facciones de clase.

Como resultado de lo anterior, se intensifica la necesidad por consumir estos productos en su estado anterior a ser apropiado y masificado por estos esquemas de oferta estandarizada. Ello mueve a la demanda hacia localidades que anteriormente no tenían una relación tan intensa con el mercado, pues para diferenciarse el turista busca la experiencia gastronómica como producto: mientras más particular la experiencia-producto, mayor capital simbólico y cultural otorga al que lo detenta y es capaz de consumirlo.<sup>127</sup>

Las representaciones de “lo auténtico” y “lo exótico” en esta búsqueda por la heterogeneidad culinaria dan pie a creencias comunes sobre culturas, personas y lugares particulares. Debido esto, es importante examinar a detalle cómo estos actores negocian las nociones de autenticidad y etnicidad en los lugares donde tales interacciones se desarrollan.

La autenticidad puede considerarse como una construcción moderna que articula y sostiene la suposición de una experiencia como verdadera.<sup>128</sup> La forma en la cual se presenta un ingrediente,

---

<sup>126</sup> R. Torres, *op cit.*

<sup>127</sup> Véase. R. C. Y. Cheng *et al.*, *op cit.*

<sup>128</sup> M. S. Gaytán, “From Sombreros to *Sincronizadas*. Authenticity, Ethnicity, and the Mexican Restaurant Industry”, *Journal of Contemporary Ethnography*, 2008, 37 (3), p. 317.

platillo o tradición culinaria como auténtica no es un simple complemento destinado a favorecer su captación y su apreciación, sino un momento de su producción simbólica<sup>129</sup> y de su valor en un mercado con una demanda en busca de consumos legitimadores.

No sólo el consumo de los “nuevos” elementos alimentarios de moda puede tener efectos legitimadores sobre quien tiene la capacidad de apropiárselos simbólicamente, sino que pasa a interpretarse e imaginarse en una nueva lógica de consumo desde la cultura dominante. Sin embargo, tal representación y reinterpretación de los elementos de sistemas alimentarios autóctonos de subsistencia o “tradicionales” obedece a esquemas que han sido formulados y divulgados desde distintas instancias promotoras, siendo las editoriales de literatura de cocina uno de los ámbitos más visibles.<sup>130</sup>

#### EL ORIGEN DEL DESEO: LO EXÓTICO EN LA LITERATURA DE COCINA

Tomando como punto de partida la propuesta de Appadurai –quien sugiere el análisis de la cultura como *texto*–<sup>131</sup> es posible indagar la cultura culinaria y sus formas de representación y materialización en el nicho comercial de los libros de cocina y en general la literatura sobre gastronomía y viajes. En sus palabras, “es necesario considerar a los libros de cocina en el mundo contemporáneo como artefactos que revelan la cultura en ciernes.”<sup>132</sup>

Siguiendo esta lógica, Goody establece que las representaciones de los libros de cocina como artefactos culturales nos pueden dar pistas no sólo de las estructuras de producción y distribución, también de la distribución de los “nichos de poder” y los intereses, a primera vista invisibles, de clase

---

<sup>129</sup> La dinámica de la producción simbólica de un elemento alimentario desconocido como auténtico y diferenciador para quien lo sabe apreciar y consumir es muy similar a la descrita por Bourdieu para obras de arte contemporáneo en “La producción de la creencia. Contribución a una economía de los bienes simbólicos”, *El sentido...*, p. 228.

<sup>130</sup> Junto con la producción literaria en materia de cocina, identifico a los actores y organismos estatales de promoción turística como las otras entidades que mayor peso han tenido en la divulgación de estas representaciones y narrativas de lo “tradicional”. El análisis de estas instancias lo hago en capítulo II. “El turismo y la gastronomía desde el Estado”, *infra*, pp. 89-158.

<sup>131</sup> Véase A. Appadurai, “How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, 1988, 30 (1), pp. 3-24.

<sup>132</sup> *Ibid.* p. 22.

y jerarquía.<sup>133</sup> Analizar los libros de cocina y recetarios nos permite dar cuenta de cuestiones de identidad, construcción de normas de género y la reproducción de los valores de la cultura dominante.<sup>134</sup>

Para el caso de la popularidad de la cocina mexicana, se puede ubicar su “salto a la fama” internacional a partir de la década de 1980, cuando comenzaron a publicarse en Estados Unidos libros que acercaron al público a una mayor variedad de platillos. Destaca *The Cuisines of Mexico*, de Diana Kennedy. Si bien fue publicado en 1972, propició el primer debate público sobre comida mexicana y autenticidad. Ello en virtud de la distinción que hacía la autora entre “comida mexicana del interior” y “platos mezclados”, en referencia a lo que se podía encontrar en restaurantes mexicanos en EEUU; cabe destacar que fue la primera vez que se publicó en inglés una receta de mole poblano en un libro de gran tiraje.

A raíz de esa y publicaciones subsecuentes, Kennedy ganó fama como promotora internacional de la cocina mexicana, y fue de las primeras autoras en proponer una frontera clara entre lo *tex-mex* y la “auténtica cocina mexicana”. En este caso fue más que evidente cómo un libro de cocina contenía “no sólo recetas, sino también pistas ocultas y supuestos culturales sobre clase, raza, género y etnicidad.”<sup>135</sup> A lo largo de siguiente la década, distintos chefs comenzaron a neutralizar e incorporar elementos de sistemas alimentarios mexicanos autóctonos en sus propias cocinas, como fue el caso de John Rivera Sedlar, Stephan Pyles, y Mark Miller entre otros.<sup>136</sup> Usando técnicas de cocina de la escuela francesa, continuamente viajaban a México para “inspirarse” y expandir su

---

<sup>133</sup> J. Goody, *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

<sup>134</sup> D. Brownlie *et al.*, “Culinary Tourism: An Exploratory Reading of Contemporary Representations of Cooking”, *Consumption, Markets and Culture*, 2005, 8 (1), pp. 7-26.

<sup>135</sup> S.M. Tobias, “Early American cookbooks as cultural artifacts”, *Papers on Language and Literature*, 1998, 34 (1), p. 3, pp. 3-18.

<sup>136</sup> Los libros más conocidos de estos autores son J. Rivera Sedlar, *Modern Southwest Cuisine*, Nueva York, Simon & Schuster, 1986, 222 pp.; S. Pyles, *The New Texas Cuisine*, Nueva York, Broadway, 1993, 448 pp.; M. Miller *et al.*, *Tamales*, Hoboken, Wiley, 1997, 128 pp.; y M. Miller, *Tacos: 75 Authentic and Inspired Recipes*, Berkeley, Ten Speed Press, 2009, 176 pp.



influencia con nuevas recetas, integrando una moda que fue conocida en su momento como el “giro latino” (*The Latin Turn*).<sup>137</sup>

De acuerdo con Brulotte, el turismo gastronómico en México va de la mano con una industria que trabaja imaginando y construyendo un pasado prehispánico que luego se reutiliza como promoción, capitalizando su carácter exótico<sup>138</sup> mediante demostraciones de sutileza variable.<sup>139</sup> De esta manera, los autores de libros de cocina pueden actuar como intermediarios entre viajeros y el sujeto-objeto de interés, en este caso las cocineras y la “cocina tradicional”, al indicar platillos auténticos, restaurantes, lugares y actividades.

En su estilo de presentación de los textos, Diana Kennedy mezcla la descripción propia de un libro de cocina con la narración de un libro de viajes. También enfatizaba la autenticidad de sus recetas, lo cual al paso del tiempo se volvió cada vez más necesario en el mercado cada vez más abarrotado de libros de cocina mexicana. En su análisis de la evolución del turismo culinario, Pilcher considera que en cierta medida el incremento de la presencia de los moles en literatura de cocina mexicana obedeció a selecciones de lo más vistoso como parte de estrategias de mercadotecnia.<sup>140</sup>

Además de los efectos de exotización de lugares y personas que son de quienes proviene la receta de estas narrativas de lo ajeno. Muchas veces a partir del conocimiento que tienen los productores de estos textos como escapes de la vida urbana actual, se asume un tono nostálgico, pero incluido en la generación de imágenes nostálgicas está la reproducción de estereotipos de género.

---

<sup>137</sup> Véase J. M. Pilcher, “From ‘Montezuma’s Revenge’ to ‘Mexican Truffles.’ Culinary tourism across the Rio Grande”, en L.M. Long, (ed.), *op. cit.*, pp. 76-96.

<sup>138</sup> El doble estándar eurocéntrico de lo que es considerado “civilizado” y “exótico/barbárico” es similar al que da origen a la exotización de la raíz prehispánica en las cocinas mexicanas desde estas estrategias de venta en la literatura de cocina. Si en las crónicas de la Conquista quedan recuentos detallados sobre los primeros viajeros europeos del siglo XVI y su horror ante la antropofagia ritual mesoamericana (de la cual sólo nos ha quedado el pozole de cerdo), la hacen parecer como algo completamente inimaginable en Europa, “olvidando” que en la Francia de 1572 más de un católico en plena faena de antropofagia religiosa (no podría ser descrito de otra forma) se cenó a algún hugonote durante la Masacre de San Bartolomé. Moulin relata que “más de un católico hambriento se dio esa noche un banquete con el hígado y el corazón de los hugonotes.” Véase L. Moulin, “Les abats et le sacré”, en M.L. Audiberti, y S. Vierne, *L’Imaginaire des nourritures*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1989.

<sup>139</sup> R. Brulotte, “Caldo de Piedra and the Marketing of Indigenous Cuisine as Cultural Heritage”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM *et. al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

<sup>140</sup> Si en 1972 D. Kennedy había logrado acaparar la atención general con una receta de mole poblano, para finales de 1990 consideró necesario proponer su clasificación de 13 moles oaxaqueños, con especial énfasis en aquellos de Teotitlán del Valle y del Istmo de Tehuantepec. J. M. Pilcher, *art. cit.*, p. 84.

Tomando un ejemplo internacional relativamente reciente, dentro de la serie de éxitos de ventas del afamado chef británico Jamie Oliver, éste describe en el prefacio al apartado de desayunos de uno de sus libros las ocasiones de la vida diaria en las cuales uno podría usar las recetas descritas a continuación.

The idea of this chapter is not necessarily to make you or your family start eating breakfast every morning. But quite frankly, after a week's work, when the old Saturday and Sunday mornings come along, you don't always have the imagination or the foresight to knock up a quick bit of interesting brekkie for yourself, your family or your partner. If you're after some brownie points and you're a bloke I would highly suggest breakfast in bed for the missus to give you a lucky day, and if you're like my missus, sorry, the lovely Jules, you should attempt a little bit of brekkie for your fella before asking him for a bit of cash for that dress that you've seen in Top Shop.<sup>141</sup>

En su afán de recrear un tono íntimo y popular, Oliver recurre a estereotipos tanto innecesarios cuanto nocivos. Un libro de cocina editado tomando en cuenta la deconstrucción y cuestionamiento de los roles de género tradicionales puede ser una herramienta útil para formular sugerencias concretas y prácticas para sortear algunos de los dilemas de la vida moderna.

No obstante, lejos de participar en la construcción del cocinar como actividad que democratice las obligaciones y papeles en una pareja urbana del siglo XXI, el éxito de ventas de Oliver, como otros tantos, refuerza estereotipos que no aportan nada además de una falsa añoranza por formas de dominación que todavía no han sido del todo superadas. Añorar las opresiones sutiles de un pasado idealizado es irresponsable y nocivo, pero aparentemente redituable y perfectamente adecuado desde un cálculo de ventas de ejemplares, otra más de las dimensiones de mercantilización de la cultura culinaria.

Aunado al efecto de las publicaciones, debe tomarse en cuenta que la figura del chef en el mundo gastronómico puede ser la equivalente a un especialista cultural en el ámbito del cine o la literatura, en el sentido de ser profesionales del diseño que a través de su trabajo refuerzan el discurso de la estética legítima en el campo.<sup>142</sup> Su posición privilegiada le permite incluso reforzar o establecer

---

<sup>141</sup> J. Oliver, *Return of the Naked Chef*, Londres, Penguin Books, 2000, p. 23.

<sup>142</sup> R. Scarpato, *op cit.*, p. 65

nuevos valores, filosofías y consideraciones de rompimiento, en cuyo caso pueden generar nuevas facciones de élite.

El campo de la literatura gastronómica está integrado por una red de autores estelares, creadas a su vez por un sistema de prestigio integrado por diversos premios y reconocimientos de sellos editoriales. Las representaciones de comida en los textos de este tipo específico de literatura tienden a evocar al deseo, y por ende una necesidad de satisfacción.<sup>143</sup> Esto último hace de la mercantilización de la literatura gastronómica contemporánea un negocio muy lucrativo, en la cual las estrategias de ventas condicionan los contenidos, en los que se apuesta por enfatizar la otredad de sus sujetos y presentar un relato que vendiera una ventana a un mundo exótico y lejano.

Lo exótico puede ser lo ajeno, como ilustra Fernando del Paso, pero no depende de la lejanía geográfica del origen. En cambio, si lo exótico es opuesto a lo familiar, la lejanía es más simbólica que física.<sup>144</sup> A través del uso deliberado de secuencias simbólicas de viaje y lugares exóticos, los libros de cocina de ciertos autores producen una imagen y un discurso de diversidad cultural culinaria para presentársela al lector en la comodidad de su hogar. Incluso si el lector no cocina las recetas ni se las come, puede deleitarse con las imágenes y descripciones que lo transporten a lugares remotos y exóticos, obteniendo una suerte de gratificación imaginaria.<sup>145</sup>

Es importante destacar cómo estas estrategias narrativas obedecen a una lógica de mercadeo y número de venta de ejemplares. No obstante, la generación de imaginarios idílicos de realidades exóticas que tienden a representar de forma inadecuada realidades sociales contemporáneas provoca que el potencial turista genere expectativas igualmente inadecuadas sobre lo que encontrará en su destino. Viene muy a cuento una reflexión de Bourdieu, quien considera que

es en tanto que instrumentos estructurados y estructurantes de comunicación y conocimiento como los “sistemas simbólicos” cumplen su función política de instrumentos de imposición o de legitimación

---

<sup>143</sup> Incluso se han analizado los paralelismos que existen entre estas representaciones y la forma de presentar el sexo a través de la pornografía (no en balde uno de los temas más recurrentes en redes sociales es el *foodporn*, cuya nomenclatura ya deja en evidencia estas similitudes de planteamiento.) Ambos presentan imágenes explícitas y composiciones saturadas, en el caso de la comida enfatizando lo exótico de los ingredientes para afirmar su autenticidad, buscando excitar y generar expectación. Véase D. Brownlie *et al.*, *op. cit.*

<sup>144</sup> S. del Paso y F. del Paso, *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*, México, FCE, 2016, p. 41.

<sup>145</sup> *Ibid.*, p. 19.

de la dominación, que contribuyen a asegurar la dominación de una clase sobre otra (violencia simbólica) suministrando el refuerzo de su propia fuerza a las relaciones de fuerza que los fundan y contribuyendo así, según las palabras de Weber, a la “domesticación de los dominados.”<sup>146</sup>

#### BREVÍSIMA HISTORIA DEL VIAJERO CULINARIO EN MÉXICO

Cualquier discusión sobre turismo debe considerar las múltiples perspectivas del sitio de turismo, pues las imágenes percibidas y llevadas de vuelta a los puntos de origen de las visitas contribuyen a la construcción del destino en el imaginario común, e influyen las actitudes y estereotipos que turistas posteriores llevan consigo. En épocas pasadas, recientes y actuales, Pilcher indica que una percepción presente de forma constante en visitantes estadounidenses a México ha sido la búsqueda del supuesto primitivismo de la realidad mexicana como un escape y liberación de su sociedad industrial de consumo materialista.<sup>147</sup>

Aunado a las motivaciones del turista, es innegable que el turismo culinario ha contribuido en la construcción de identidades sociales en el país, ya sea por su negación y exclusión, o su integración, sublimación e inclusive teatralización. Considero que un breve repaso de las principales características que han cambiado en la forma de hacer turismo culinario en México puede ayudar a ilustrar cómo han operado las lógicas de lo que va considerándose distinguido y bienes diferenciadores a lo largo del tiempo, en conjunción con las lógicas de marginación social, económica y racial que han integrado las reglas del espacio social mexicano.

Es necesario comenzar destacando que, hasta la primera mitad del siglo XX, las tradiciones culinarias indígenas existían marginadas y siendo objeto de desprecio de las clases medias y altas europeizadas. Desde la época de la Conquista, algunos cronistas como Díaz del Castillo tomaron el gusto mesoamericano por elementos alimentarios desconocidos como insectos, quelites y cuitlacoche como evidencia de la superioridad de la cultura peninsular. Esta tendencia continuó de forma más

---

<sup>146</sup> P. Bourdieu, *Poder...*, pp. 93-94.

<sup>147</sup> Véase J.M. Pilcher, *art. cit.*, pp. 76-80.

sutil en los recetarios de siglos posteriores, en los cuales se enfatizaba la pertinencia de la cocina europea para ocasiones distinguidas.<sup>148</sup>

El menosprecio de las tradiciones alimentarias indígenas determinó que –en términos de turismo culinario– quienes visitaban México eligieran alternativas de cocina europea hasta las primeras décadas del siglo XX.<sup>149</sup> Ello se debió principalmente a dos factores: la exclusión por raza y clase en la sociedad mexicana, que mantenía cualquier expresión culinaria autóctona al margen,<sup>150</sup> y al auge de los productos industrializados y “modernos” durante el siglo XIX y primera mitad del XX, lo cual tendía a aumentar el grado de sospecha con el que el extranjero miraba platillos locales.

En los años de la postrevolución, México se convirtió en el lugar de destino de distintas personalidades relacionadas con la vanguardia cultural, artística y/o política. Atraídas por los prospectos del nuevo régimen revolucionario, constituyeron una nueva clientela por la cual el sector restaurantero comenzó a interesarse. De esta forma, en un primer momento la comercialización de la comida y platillos autóctonos consistió en comprimir las distintas ofertas y variedades regionales en una selección, con el fin de no abrumar a los comensales internacionales con algo “demasiado exótico”, y para controlar la elaboración y presentación de preparaciones más “asépticas”.<sup>151</sup>

En 1928 se integró la primera Comisión Mixta Pro-Turismo, con la finalidad de coordinar a los sectores público y privado. De manera conjunta, ese mismo año el Departamento de Salubridad e

---

<sup>148</sup> Existen numerosos ejemplos de recetarios antiguos en los que los textos introductorios a cada sección, e incluso al comienzo de una receta en particular, sugieren el platillo para presentarlo ante invitados o celebraciones por provenir de una tradición culinaria europea, particularmente francesa o ibérica. Véase *S.d., El cocinero mexicano*, México, [1° ed. Imprenta de Galván, 1831], CONACULTA, 2002; y *S.d., Formulario de la cocina mexicana*, [versión original, Puebla, s.d., siglo XIX], México, CONACULTA, 2002.

<sup>149</sup> Aunado al característico gusto afrancesado de las élites porfirianas, Salvador Novo registró que a finales del siglo XIX también gozaban de gran popularidad los restaurantes de comida italiana en la Ciudad de México. Esto se explica a raíz de la moda aristocrática de las peregrinaciones al Vaticano; en consecuencia, se esperaba que toda familia “de alcurnia” estuviera familiarizada y gustara de esta cocina. Los anfitriones capitalinos de aquellos años agasajaban a sus visitantes en restaurantes parisinos como el Daumont, italianos como Señores Fulcheri, salones y pastelerías vienesas – vestigios de los usos y gustos de la oficialía austriaca del Segundo Imperio– como el Concordia, y Biergarten alemanes o restaurantes que emulaban el chop suey chino para los más aventureros. Véase S. Novo, *Cocina mexicana, o Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, pp. 125-135.

<sup>150</sup> Incluso, preparar tamales para una cena con invitados podía ser razón suficiente para dudar de la moral de un ama de casa. Véase Anónimo/a, *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2002, pp. 86-87.

<sup>151</sup> Fue en este tenor que los hermanos Sanborn presentaron en su restaurante ubicado en la Casa de los Azulejos las enchiladas suizas, características por sustituir el baño de salsa de algún chile por un caldillo espeso de jitomate. Véase J.M Pilcher, *art. cit.*, p. 82.

Higiene estableció el primer programa de certificación de estándares higiénicos de restaurantes, enfocándose en aquellos populares entre turistas. A lo largo de la siguiente década, los elementos de sistemas alimentarios indígenas comenzaron a ser aceptados en las esferas de lo público en la clase media. Destaca el caso del cuitlacoche, cuyo consumo comenzó a ser considerado aceptable luego de que el gourmet Jaime Saldívar creara las crepas de cuitlacoche con salsa bechamel en 1940.<sup>152</sup>

Este fue el primer hito de un proceso de neutralización,<sup>153</sup> y apropiación de elementos de sistemas alimentarios autóctonos, en el cual elementos de una estética alterna eran aislados de su entorno cultural, y reconfigurados en términos de la estética legítima dominante. A través de la “limpieza” que ofrecían las técnicas y preparaciones de la alta cocina francesa, quedaba eliminado el estigma anterior que relacionaba estos alimentos con las clases populares.

A inicios de la segunda mitad del siglo XX, la naciente clase media que sí hacía turismo al interior del país, principalmente a través de la red de carreteras y autopistas a partir del gobierno de López Mateos, fue entrando en contacto con platillos regionales. Una vez que volvían a sus lugares de origen, comenzaron a buscar en sus ciudades aquello que habían experimentado en sus vacaciones.<sup>154</sup>

En el caso particular de Oaxaca, su creciente popularidad en las décadas de 1960 y 1970 estuvo estrechamente relacionada con los movimientos contraculturales en los Estados Unidos. Más que turismo culinario, grupos de jóvenes buscando distintas versiones de una existencia más auténtica a través del uso de psicotrópicos contenidos en hongos comenzaron a frecuentar distintas poblaciones de la sierra mazateca, creando referencias de culto como la curandera mazateca María Sabina.<sup>155</sup>

---

<sup>152</sup> J.M. Pilcher, *art. cit.*, p. 77.

<sup>153</sup> La neutralización es el proceso de negación y disociación de un contexto con conflictos, luchas, opresiones o alguna otra forma divergente de las cuales proviene el producto potencial. Se omite y excluye el entorno local inmediato, limitando la presencia de lo popular a un mínimo en carácter pasivo, cuasi escenográfico. Baso esta definición en lo expuesto por C.E. de Suremain en su conferencia “Patrimonio alimentario y desarrollo”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM *et. al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015

<sup>154</sup> Surgieron primero puestos de mercado de gente que lo traía desde la Central de Abasto, y algunas iniciativas, particularmente aquellos platillos que podían ser empacados con facilidad como el mole en pasta. J.M Pilcher, *art. cit.*, p. 84.

<sup>155</sup> Eventualmente este tipo particular de rutas de peregrinación se transformaron en esquemas de turismo psicotrópico que en más de una ocasión generó conflictos con los chamanes y curanderos mazatecos, ya fuera porque éstos

A partir de 1988, Diana Kennedy comenzó a crear experiencias de turismo gastronómico para sus aficionados, organizando itinerarios y cursos cortos de cocina a través de la compañía Culinary Adventures. En 1989 publicó su mayor éxito, *The Art of Mexican Cooking*, junto con *The Taste of Mexico*, publicado en 1986 por Patricia Quintanilla, y *Authentic Mexican* (1987) de Rick Bayless. Estos libros de cocina terminaron por catalizar la moda por la cocina mexicana y los libros de recetas regionales en el mercado estadounidense durante la década posterior.

El éxito de Culinary Adventures inspiró la creación de otros grupos de tours culinarios y el surgimiento de escuelas locales de cocina al mando de chefs internacionales como Daniel Hoyer y Susanna Trilling (quien abrió a las afueras de la capital de Oaxaca la escuela “Seasons of My Heart Cooking School.”) También surgieron algunas iniciativas desde la élite local, como la escuela de cocina-restaurante “El Naranja” de Iliana de la Vega Arnaud.

Como puede verse, la inclusión de elementos de cocinas tradicionales regionales en la oferta al turista gastronómico ha ocurrido en una lógica dentro de la cual las transgresiones entre lo comestible y no comestible también se relacionan con búsqueda de lo auténtico. Esto resuena mucho con las propuestas de autores que consideran la necesidad de un escape temporal del mundo occidental actual hacia formas de existencia “más primitivas”, como el motor que impulsa a la industria del turismo.<sup>156</sup>

Es necesario hacer hincapié en que el proceso de aceptación de alimentos característicos de sistemas y tradiciones culinarias de raíz mesoamericana no surgió como proyecto integrador o contra la marginación y exclusión en la estructura social mexicana, sino como efecto de un cumplimiento de características opuestas a los modos de consumo masificados, que se prestaban a una romantización desde el viajero internacional, y a una fuente de legitimidad y refinamiento histórico

---

sentían que los viajeros banalizaban los rituales tradicionales asociados al consumo de hongos, o por las poblaciones que resentían la exposición y exceso de flujo de personas que iban exclusivamente en busca de experiencias psicotrópicas. Véase W.J. Belasco, *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*, Ítaca, Cornell University Press, 1993, p. 40. Véase también D. Brooks, *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There*, Nueva York, Simon and Schuster, 2000.

<sup>156</sup> Véase D. McCannell, *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*, Nueva York, Schocken Books, 1976.

por parte de las élites locales. En términos alimentarios, la búsqueda de platillos autóctonos es la búsqueda de la antípoda de comidas procesadas, empacadas y aptas para calentar en microondas.

#### ¿LA EXOTIZACIÓN COMO PROCESO DE MERCANTILIZACIÓN Y DESHUMANIZACIÓN?

Uno de los principales efectos de búsqueda por la autenticidad en el turismo gastronómico ha sido que ésta se ha transformado en parámetro de medición en cuanto a calidad, eficacia y legitimidad de la experiencia que se tiene en una situación dada.<sup>157</sup> No obstante, si se construye al turista como consumidor se le tiene que entretener: en tanto audiencia pasiva, busca productos específicos en vez de tener un interés general por las expresiones culturales locales y finalmente reproduce relaciones de poder asimétricas, o incluso de dominación cultural y neo-colonización.<sup>158</sup>

Cuando se mercantiliza y comercia con la identidad indígena; el “turismo étnico” hacia poblaciones indígenas posee un elemento consciente de comercialización. En consecuencia, las poblaciones locales se enfrentan al dilema que implica tener que negociar términos favorables para su inserción en mercados cada vez más globales, y al mismo tiempo conciliar lógicas del capitalismo contemporáneo con tradiciones e identidades comunitarias.<sup>159</sup> Los esfuerzos de las comunidades indígenas para mediar las demandas contradictorias del turismo culinario han sido parte fundamental de sus estrategias de sobrevivencia, tanto individuales cuanto colectivas, por lo menos durante las últimas tres décadas.<sup>160</sup>

Retomando la propuesta que Long planteó en torno a la *otredad culinaria*,<sup>161</sup> considero particularmente útil hablar de otredades culinarias temporales, culturales y regionales<sup>162</sup> al reflexionar

---

<sup>157</sup> M.S. Gaytán, *op cit.*, p. 314

<sup>158</sup> Cf. J.M. Pilcher, *art. cit.*

<sup>159</sup> Véase P. van den Berghe, *The Quest for the Other: Ethnic Tourism in San Cristóbal, México*, Seattle, University of Washington Press, 1994.

<sup>160</sup> J.M. Pilcher, *art. cit.*, p.77

<sup>161</sup> L.M. Long, *op. cit.*, p. 181.

<sup>162</sup> La otredad culinaria cultural consiste en experimentar hábitos culinarios de otra etnicidad Long habla de etnicidades desde la conceptualización norteamericana de tradiciones culinarias no occidentales como “cocinas étnicas”. Sin embargo, es necesario notar que esta terminología puede resultar excesivamente unificadora si se asume homología étnica al interior de una cocina, especialmente si se la refiere en dimensiones nacionales como “cocina mexicana” o “cocina china.” La otredad regional, que junto con la categoría anterior tiende a ser el tipo de otredad culinaria más frecuente, consiste en experimentar elementos de un sistema alimentario que físicamente está alejado del lugar de residencia. La



sobre las implicaciones de la exotización como estrategia de presentación. Diferenciar estos subtipos de experiencias de otredad permite asir más claramente las dinámicas contenidas en estos procesos de encuentros e incluso de ventas, de culturas y tradiciones culinarias ajenas para fomentar el turismo y el consumo entre la población urbana de clase media en las sociedades postindustriales actuales.

En términos de otredades temporales, existe una fascinación en torno a la comida del pasado, la cocina local y su supuesta simplicidad y autenticidad. La operacionalización de estos imaginarios por parte de los actores, grupos e instituciones que integran la oferta turística ha derivado en la mitificación de estas autenticidades imaginadas, y la subsecuente creación de narrativas románticas que se identifican en la literatura de turismo como el “mito global de la Provenza.”<sup>163</sup>

En consecuencia, se presentan destinos gastronómicos y productos culinarios como enlaces con el pasado preindustrial y el aislamiento regional que mantiene estas tradiciones prístinas e inmutables. Lejos de reconocer que las culturas alimentarias son inherentemente dinámicas, y están en diálogo constante con los flujos comerciales y poblacionales que las transforman, este tipo de turismo apela al “mercado de la nostalgia”, en el cual lo auténtico adquiere valor de mercado, haciendo que la producción o exageración de la otredad sea comercializable.<sup>164</sup>

La oferta turística en torno a la idea de autenticidad y escape al pasado mediante la explotación de elementos culturales de comunidades indígenas puede resultar en no conceder validez a la idea de que existen formas alternativas de existencia contemporánea. En cambio, se invita al turista a asumir que técnicas y cosmovisiones que pudieran ser características de ciertas comunidades indígenas son vestigios de un pasado ajeno y remoto, con lo cual es fácil evitar pensar las condiciones

---

otredad temporal se refiere a la experiencia de hábitos culinarios históricos o futuristas, mientras que la otredad religiosa o de *ethos* se distingue por las dietas que indican distintos credos religiosos (comida halal, platillos de Cuaresma, comida kosher) o seculares (veganismo, dieta paleo, “slow food”, dieta libre de gluten). L.M. Long (ed.), *op cit.*, p. 24.

<sup>163</sup> Las formas más clásicas en las cuales se materializa la apelación a estas autenticidades imaginadas son eventos como ferias medievales o eventos de una temática histórica correspondiente al periodo con el cual un destino está fuertemente asociado. Véase R. Scarpato, *op cit.*, p. 63.

<sup>164</sup> Cf. A. Rocha Robles, “Experiencias en el rescate de las cocinas mexicanas en el contexto contemporáneo”, 3° *Encuentro y seminario permanente de cocinas en México*, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017 (conferencia).

de estas comunidades en términos actuales, particularmente en aspectos relacionados con carencias socioeconómicas y marginación o exclusiones culturales- raciales.

Lo anterior puede quedar mejor ilustrado al observar casos concretos en que empresas turísticas generan “nuevas tradiciones” para darle una connotación cultural a sus productos en una lógica de valor mercantil añadido. Se exotizan los elementos indígenas actuales para establecer un vínculo con el pasado prehispánico y crear productos atractivos, como ha ocurrido en la Ruta del Cacao “El misterio de los Mayas”. En esta ruta turística que recorría diversos puntos del Mayab se desposeyó doblemente a una comunidad campesina de origen maya: en un primer momento en términos territoriales, posteriormente en términos culturales.<sup>165</sup>

En este caso, un rito religioso comunitario se transformó en espectáculo turístico bien remunerado en un proceso de apropiación y recreación del paisaje prehispánico ideal que omite otros componentes en torno al recurso del cacao en la actualidad. Probablemente el ámbito más relevante sea la tenencia de las tierras de cacaotales, que funciona en una lógica de monopolio de actores privados apoyados por autoridades locales. Al despolitizar se ignora, o incluso se busca activamente, invisibilizar y borrar la memoria en torno a luchas por inclusión, relaciones de dominación, y en casos más extremos se reduce a la teatralización folclórica un entorno definido por relaciones de poder en términos económicos, culturales, políticos, de género, y geográficos.

Desde el ámbito cultural, la otredad culinaria puede ser percibida no sólo en términos de los sabores e ingredientes, sino de los utensilios, prácticas, vestimentas y otros elementos asociados directa o indirectamente a la cocina, pero que integran las identidades comunitarias del lugar que se está visitando. No obstante, como describí anteriormente, la forma de presentación de destinos y productos desde la mitificación de lo auténtico y exótico genera expectativas entre los turistas. Éstas

---

<sup>165</sup> La desposesión territorial ocurrió con la adquisición de terrenos que reclamaban por haber sido expropiados para la hacienda local. Finalmente la ex-hacienda fue rehabilitada como el complejo turístico “Choco-Story Mexico.” La desposesión cultural sucedió en la forma de la compra de los derechos de la ceremonia comunitaria de la lluvia al dios Chaac, y la posterior contratación de algunos miembros para que la recrearan rutinariamente ante los visitantes utilizando atuendos creados por la empresa del complejo. Para mayor información sobre el estudio de este caso véase C.E. de Suremain, “Patrimonio alimentario y desarrollo”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM *et. al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

establecen valores muy específicos para lo que se está experimentando, y pueden incluso alterar las características de lo que se oferta en un proceso de ajuste y teatralización.<sup>166</sup>

En el caso de las cocineras tradicionales, se ha estudiado cómo una respuesta a las ideas preconcebidas de representaciones que tienen quienes buscan experiencias de cocina tradicional ha sido la teatralización de la mujer indígena a través de un énfasis en su vestimenta. Si bien en un principio la vestimenta tradicional es un elemento de identidad, ante el turista culinario puede ser fuente de legitimidad en términos de que lo consumido es auténticamente tradicional.

Irónicamente, esto sólo sucedería debido a la reacción que ha provocado entre las cocineras, quienes han comenzado a portar trajes regionales típicos en una lógica de representación de su propia autenticidad.<sup>167</sup> No obstante, se debe evitar caer en el extremo de juzgar cualquier exaltación de características vinculadas a costumbres y tradiciones de grupos específicos de personas como una teatralización de la cultura. Comer ciertos tipos de comida también es una forma de mostrar orgullo por la pertinencia a la cultura de origen de dicha tradición culinaria y puede simbolizar una forma de expresión de sí mismo, al tiempo que traza los límites entre “el ser colectivo, y el otro”.<sup>168</sup>

En este sentido, el uso del traje típico como elemento de identificación puede incluso institucionalizarse entre grupos de cocineras que comienzan a establecer una dicotomía entre el traje tradicional y la “ropa de civil”, donde el traje es el uniforme que las acredita como representantes de su comunidad.<sup>169</sup> Sin embargo, cuando la intención no surge del sujeto representante sino del público

---

<sup>166</sup> Un estudio en los clubes de blues en Chicago sobre la relevancia de la representación, producción y reproducción cultural documenta cómo el deseo de la clientela componía un conjunto de fuerzas sociales con gran influencia. Una de las materializaciones de esta influencia es la fuerza de los mitos culturales relacionada con la añoranza entre la audiencia blanca por músicos y empleados negros del pasado. Sus efectos reales eran tales que los locales contrataban personal de raza negra al constatar que esto recreaba una atmósfera “más auténtica”, y por ende daba mayor calidad al producto y legitimidad al consumo. Véase D. Grazian, “The production of popular music as a confidence game: the case of the Chicago blues”, *Qualitative Sociology*, 2004, 27 (2), pp. 137-158.

<sup>167</sup> Cf. R. Brulotte, “Caldo de Piedra and the Marketing of Indigenous Cuisine as Cultural Heritage”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM et. al., México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

<sup>168</sup> M.S. Gaytán, *op cit.*, p. 317.

<sup>169</sup> M. Gómez Atzin, “Experiencias en el rescate y la transmisión de conocimientos en la escuela *Mujeres de Humo*”, 3° Encuentro y seminario permanente de cocinas en México, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.

como demanda para autentificar su consumo, se ejerce presión a partir de una situación de desequilibrio en cuanto a recursos y poder entre ambas partes.

La maestra cocinera veracruzana Martha Atzin relata que “en la cumbre Tajín había que hablar el idioma [totonaca] y portar el traje. [...] A las que no se pusieron traje el primer día no les hicieron caso. Lo bueno es que eso les movió el orgullo por su vestimenta.”<sup>170</sup> En este caso, por una parte queda en evidencia una invisibilización y deslegitimación desde los asistentes a la cumbre hacia las mujeres totonacas que no estaban portando el traje tradicional. Por otra parte, ante esta situación desventajosa ellas interpretan su teatralización de ser mujeres totonacas en una dinámica de empoderamiento para ganar el reconocimiento de los asistentes.

El problema fundamental en este fue que, sin importar las distintas formas de ser cocinera totonaca, en la cumbre Tajín la única forma legítima era siguiendo parámetros estéticos y de representación que apelan a la imagen de los consumidores en este evento. La violencia simbólica ejercida queda en evidencia al considerar que se establecen pautas para expresar autenticidad desde un agente externo a la colectividad de cocineras, quienes no son visibilizadas como tal si no acatan dichos parámetros. Lo esencial en una teatralización de la cultura entonces es la finalidad de la práctica: para quién y para qué se ejerce. De esta forma, puede verse más claramente si estas expresiones son elecciones desde la comunidad en una dinámica de adhesión positiva a la cultura propia, o imposiciones desde un agente exterior con finalidades ajenas a los intereses del grupo.

En cuanto a las otredades culinarias regionales definidas por Long, es importante no perder de vista el sentido de *lugar* desde la oferta de turismo gastronómico. Mientras mayor distancia geográfica existe entre el lugar de procedencia de la cocina ofertada y el lugar donde se ubica el restaurante, más evidente es la intención de reproducción de un ideal estético de *lo auténtico*.<sup>171</sup> Este efecto también tiene éxito en la medida de qué tan familiar o ajeno es el comensal. Es por ello que en

---

<sup>170</sup> *Loc cit.*

<sup>171</sup> Término acuñado por Symons acuñó el término *efecto distanciamiento* para referirse a la diferenciación que un restaurante establece entre su propuesta de cocina en términos estéticos y culturales, y el entorno cultural inmediato en el que se ubica. Véase M. Symons, “Gastronomic Authenticity and Sense of Place”, *Proceedings of the Ninth Australian Tourism and Hospitality Education Conference*, Adelaida, CAUTHE, 1999, pp. 333-340.

un restaurante de cocina istmeña en el centro de la ciudad de Oaxaca la intención puede pasar desapercibida incluso para un visitante no oaxaqueño.

A partir del análisis de las otredades culinarias en términos temporales, culturales y regionales también es posible identificar formas en las cuales al presentar ante el visitante la oferta local, los reclamos de autenticidad también remiten al arreglo implícito y explícito de relaciones de poder. En el caso de la comida, el “deseo gastronómico” de autenticidad planeada o genuina puede conllevar actitudes e implicaciones de dominación cultural, pues parten de suposiciones desde cierta posición cultural y socio-económica, sobre grupos que pueden encasillarse en arquetipos demasiado simplistas.

No obstante, a pesar de ser construidas,<sup>172</sup> las actuaciones de autenticidad influyen la forma en la cual las personas se identifican en relación a su entorno, y por ende cómo se involucran en aspectos reales de los arreglos políticos, sociales y culturales de un campo social específico.<sup>173</sup> La teatralización de lo auténtico frecuentemente conlleva la reproducción explícita o implícita de violencias y opresiones de raza, género y clase social.

Mientras que a unos actores sociales les permite mostrar valores personales asociados a su interpretación de herencia cultural y étnica, también se ven obligados a hacer concesiones a las expectativas del cliente.<sup>174</sup> El turista como cliente tiende a evaluar hasta qué punto una oferta culinaria concreta cumple con estándares de autenticidad a partir de su coincidencia con una estética particular, ingredientes y elementos del menú.

Los restaurantes de cocinas tradicionales son lugares importantes por ser donde se generan o refuerzan ideas sobre la cultura que representan. La representación es una forma de poder, en términos

---

<sup>172</sup> Véase R. Bauman y C. L. Briggs, “Poetics and performance as critical perspectives on language and social life”, *Annual Review of Anthropology*, 1990 (19), pp. 59-88; y M. Abarca, “Authentic or not, it’s original”, *Food and Foodways*, 2004, 12 (1), pp. 1-25.

<sup>173</sup> Incluso en términos de nomenclatura existe polémica y diferentes posicionamientos entre las comunidades al usar el título de “cocineras tradicionales”. Irad Santacruz, cocinero tlaxcalteca y líder del movimiento Guardianes del Maíz, se posicionó contra la figura de cocineras tradicionales por considerarlo un término estrictamente vinculado con la adhesión a una organización cuyas visiones no comparte. En consecuencia, en calidad de representante declaró que él y los miembros de su colectivo prefieren ser llamados por su origen geográfico, “cocineros tlaxcaltecas”. Esto fue parte de su ponencia en “III Panel de análisis: Sobre la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, en *Seminario Las cocinas de México y sus historias*, México, ENAH, 27 de junio de 2017

<sup>174</sup> M.S. Gaytán, *op cit.*, p. 325.

de qué se representa, cómo, quién y para quién se representa, y para quién son los beneficios de la forma y propósitos de la representación. Las narrativas de autenticidad y etnicidad forjan jerarquías estructurales y relacionales que reproducen conocimientos sobre grupos y personas concretas; el consumo de distintas identidades se presenta a sí mismo como una práctica social y política de representación.

Nuevamente vale la pena destacar que las prácticas de representación no necesariamente implican relaciones iguales o mutuamente recíprocas, especialmente cuando los participantes de esta relación se ubican en posiciones muy diferentes en términos de acceso a oportunidades, recursos y distintas expresiones de capital y poder. En este sentido, probablemente una primera consecuencia sea la folclorización de un sistema biocultural complejo.

Lo anterior no sólo representa un cambio de la función social que desde su origen desempeñaba una manifestación cultural, sino también una fragmentación, degradación o empobrecimiento y un simulacro;<sup>175</sup> se reducen formas de la experiencia de vida humana a caricaturizaciones. Estos procesos llevados a sus últimas consecuencias revelan la amenaza real de la mercantilización y deshumanización de poblaciones autóctonas y comunidades indígenas, en la cual la desigualdad de recursos entre visitante y local genera una condición del visitante como la autoridad, y en última instancia normalizan al turista como colonizador.

### **1.3 SISTEMAS ALIMENTARIOS COMO MERCADOS DE CONSUMO TURÍSTICO: LAS CADENAS DE VALOR EN EL MEDIO ALIMENTARIO Y EL MEDIO TURÍSTICO**

Como he expuesto a lo largo de este capítulo, una comida implica elecciones alimentarias en términos biológicos-nutricionales y culturales, en un entorno político económico, moral, social, y comunitario, así como diversas motivaciones y efectos fisio-psicológicos. En este sentido, pensar en términos de

---

<sup>175</sup> A. Sevilla, "Del ritual al espectáculo", *Diario de Campo*, 2014 (2), p. 29.

cadena de valor y producción puede ayudar a visualizar los procesos que permiten la presentación de un platillo tradicional en la mesa del turista gastronómico, desde la producción de los insumos primarios, su transporte, distribución y almacenamiento, pasando por su comercialización, preparación (coccción), y finalmente su presentación y promoción como oferta al público consumidor.<sup>176</sup>

Desde los preceptos de la economía neoclásica, se considera que el nivel de desarrollo de una economía puede deducirse a partir del grado de complejidad e intrincamiento de las estructuras de interdependencias entre sus actores; ello denota una división del trabajo más refinada entre un proceso, como puede ser la producción de alimentos, y otros segmentos de la economía. El desplazamiento de actividades más relacionadas con aspectos de servicio que con ámbitos relativos a los insumos materiales, conocido como terciarización económica, es uno de los aspectos más relevantes del desarrollo económico en estos términos.<sup>177</sup>

No obstante, en el entorno de la producción y promoción de las cocinas tradicionales de raíz mesoamericana coexisten dos lógicas de producción. Por una parte, la producción del alimento “tradicional”, como resultado de las relaciones bioculturales que integran una economía de prácticas, por usar el término bourdiano, donde los intercambios que producen valor relevante trascienden la dimensión monetaria.

Por otra parte, muchas de las preparaciones surgidas de estas tradiciones culinarias son producidas desde la perspectiva de provisión de servicios en el sector turístico de una economía. En este caso ya no se trata necesariamente de la satisfacción de necesidades colectivas de alguna índole, sino de la provisión de insumos con una dimensión que exalta elementos de identidades regionales y locales que añaden valor a la experiencia de visitar y comer en el marco de la actividad turística.

---

<sup>176</sup> Al utilizarse en estudios sobre turismo para examinar las necesidades que acumula el turista durante un viaje (hospedaje, transporte, información, alimentación y entretenimiento), los análisis de cadenas de valor son útiles para evaluar las implicaciones en el entorno que tiene la actividad turística e identificar el valor añadido de cada fase en el proceso de producción de los recursos que se consumen. A.M. Hjalager, *op. cit.*, p. 21.

<sup>177</sup> *Ibid.*, p. 22.

A raíz de esta constante superposición de ambas lógicas alimentarias productivas, entre las cuales la segunda obtiene elementos de la primera para generar más valor en sus propios productos, considero importante revisar detalladamente cómo se encuentran, coinciden y difieren en sus objetivos ambos procesos productivos y sus respectivas cadenas de valor. En las comunidades autóctonas se le da más peso al valor simbólico, sin excluir al valor monetario, y en el sector turístico el valor se entiende casi exclusivamente en su dimensión monetaria.

Ya que en ambas lógicas la producción de valor relevante difiere en sus términos, considero útil remitirme las nociones básicas de valor de uso y valor de cambio propuestas por Marx, quien sostiene que “lo que determina la magnitud de valor de un objeto no es más que la cantidad de trabajo socialmente necesario, o sea el tiempo de trabajo socialmente necesario para su producción.”<sup>178</sup> Fundamentar la producción del valor de algo en la cantidad de trabajo necesaria para obtenerlo permite tener en cuenta una concepción más amplia del mismo.<sup>179</sup> De esta manera, al referirme a la producción de valor en los procesos alimentarios de una u otra lógica, me es posible referirme a aspectos más monetarios y cuantificables del fenómeno sin excluir su dimensión simbólica.

En primer lugar, es necesario destacar que la producción de insumos en los sistemas alimentarios de origen mesoamericano se lleva a cabo en sistemas de policultivo comúnmente conocidos como *milpa*. En tanto sistema de cultivo, la milpa obedece un principio de ecofisiología: no existe competencia, sino complementariedad entre las especies vegetales que la integran, genera múltiples cosechas a lo largo del ciclo agrícola, y es un policultivo que no necesariamente produce alimentos de forma exclusiva, sino también otras especies con valor medicinal o incluso que son insumos para herramientas.<sup>180</sup> Al estar completamente vinculada al entorno ecológico, la milpa y los

---

<sup>178</sup> K. Marx, *El capital. Crítica de la economía política*, v. 1, [trad. W. Roses], México, FCE, 1946, p. 7.

<sup>179</sup> De forma similar, Georg Simmel consideraba que “la dificultad de adquisición, el sacrificio ofrecido en el intercambio, es el único elemento constitutivo del valor, del cual la escasez es sólo la manifestación externa, su objetivación en forma de cantidad”, G. Simmel, *The Philosophy of Money*, Londres, Routledge, 1978, p. 100.

<sup>180</sup> R. Bye Boettler y R. Díaz García, “Las cocinas tradicionales como parte del desarrollo sustentable”, *IV Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 24-27 de noviembre de 2016.



alimentos que deriven de su producción están definidos por la disponibilidad estacional de yerbas, plantas y frutos muy particulares, la mayoría de las veces endémicos de la subregión.<sup>181</sup>

En el caso específico de la región oaxaqueña de Valles Centrales, la agricultura cumple un papel económico marginal al ser de autoconsumo, no de producción intensiva. Sobra decir que el desarrollo económico de la zona no está directamente vinculado con el crecimiento de la actividad económica o turística; la mayor parte de los insumos provienen de otras regiones, y debido a que la actividad agrícola primaria no es tan relevante, la venta de alimentos y comida preparada es la parte central de la actividad económica local.

En este caso, es más difícil que los beneficios de la actividad turística, generados en las últimas etapas de la cadena de producción, permeen directamente hasta las instancias de producción local de los insumos básicos, pues los actores organizados con mayores recursos son generalmente quienes captan el aumento en visitantes, divisas, y consumo general. No obstante, una de las preocupaciones que más constantemente expresan las cocineras y las comunidades es la disponibilidad de los ingredientes necesarios para sus preparaciones, pues están basadas en los recursos vegetales y animales del entorno local.<sup>182</sup>

Cuando se trata de entornos más urbanizados, como la capital estatal o grandes cabeceras municipales, también es importante considerar que la cocina tradicional convive con alimentos industrializados. La implicación más relevante de esto es la sustitución que se da no necesariamente por alimentos procesados, sino por la provisión y disponibilidad más directa de insumos producidos en gran escala y distribuidos desde infraestructuras de mayor tamaño y eficiencia en comparación con las redes locales. En este sentido, Harris destaca la importancia del contexto físico en términos ecológicos, económicos y nutricionales.<sup>183</sup>

---

<sup>181</sup> J.M. Pilcher, *art.cit.*, p. 90.

<sup>182</sup> J. Larson, *op cit.*

<sup>183</sup> Harris no resta importancia a la dimensión simbólica que poseen los alimentos, pero los patrones alimentarios también responden a limitaciones y oportunidades de entorno que difieren según las regiones; los alimentos preferidos son los que tienen una relación de costo y beneficio práctico más favorable que los alimentos que se evitan. Véase M. Harris, "Methodology in Gastronomic Sociocultural Processes", en M. Harris y E. B. Ross (eds.), *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987.

Desde los estudios sobre turismo, el abordaje de los temas de alimentación tiende a enfocarse en rentabilidad económica o aspectos organizacionales de los actores y grupos que articulan la oferta en un destino; se establece como premisa que las técnicas, insumos y procesos que integran sistemas alimentarios son elementos de sistemas económicos locales que pueden adquirir valor y atractivo económico mediante intervenciones públicas enfocadas a la generación de turismo.<sup>184</sup>

Considerando que el turismo es una actividad repleta de consumos simbólicos,<sup>185</sup> la gastronomía está siendo propuesta cada vez con mayor frecuencia como el eje en torno al cual desarrollar nuevos destinos, siendo articulada como producto que apela directamente a la dimensión cultural del turismo. Ello se debe a que, en primer lugar, es una alternativa viable para destinos que no cuentan con los factores necesarios para un modelo de “sol y playa”. Genera valor añadido por su potencial para generar experiencias relacionadas con la calidad, exclusividad, y satisfacción sensorial, y es perfectamente adaptable a un esquema de estancias cortas.<sup>186</sup>

Partiendo de estas premisas, Hjalager propone un modelo jerárquico de cuatro órdenes de turismo gastronómico, de acuerdo a un criterio incremental de la sofisticación y complejidad de la cadena de valor de los alimentos. Éstos van desde un primer orden de “desarrollo autóctono”, pasando por etapas de desarrollo horizontal, vertical y diagonal para plantear modelos de cuarto orden los cuales se distinguen por funcionar en un esquema de “conglomerados turísticos integrales.”<sup>187</sup>

Antes de analizar las particularidades de los aspectos más relevantes de sus propuestas puntuales, es necesario destacar que en general la lógica de producción turística tiende a considerar primero al consumidor y sus necesidades, tomando y adaptando los recursos disponibles en el entorno para generar dichos esquemas. La lógica operativa de este tipo de implementaciones parece plantear

---

<sup>184</sup> R. Scarpato, *op cit.*, p. 62.

<sup>185</sup> La condición más evidente de esto es cómo la satisfacción que se produce en quienes llevan a cabo actividades turísticas trasciende las necesidades corporales. Véase G. Brown, “Tourism and symbolic consumption”, en P. Johnson y B. Thomas (eds.), *Choice and Demand in Tourism*, Londres, Mansell, 1992, pp. 57-72; y J. Urry, *The Tourist Gaze: Leisure and travel in contemporary societies*, Londres, Sage, 1990.

<sup>186</sup> R. Scarpato, *op cit.*, p. 65.

<sup>187</sup> La autora presenta una guía de criterios y estrategias de desarrollo para integrar las etapas de las cadenas de producción aprovechando la variación de los patrones de insumos de la región objetivo. En las siguientes páginas me refiero exclusivamente a los planteamientos de Hjalager al hablar de órdenes de desarrollo en el turismo gastronómico. Véase A.M. Hjalager, “A typology of gastronomy tourism”, en A.M. Hjalager y G. Richards (eds.), *op cit.*, pp. 21-36.

sólo en términos secundarios la importancia de tomar en cuenta las necesidades de la población local y su forma de aprovechamiento de los recursos, incluso incorporando a su análisis estas características más como limitaciones a superar que como condiciones a respetar o al menos a tomar en cuenta.

Hjalager considera que una de las formas más sencillas para generar valor añadido es incrementando la disponibilidad y visibilidad de productos en el sector primario de la industria procesadora de alimentos y en restaurantes como parte del sector terciario. Por ello, los parámetros más relevantes en el orden definido como “desarrollo autóctono” son escala y visibilidad. Concretamente, la autora considera que las principales estrategias para generar mayor valor añadido son el lanzamiento de marcas o distintivos de alimentos regionales, así como la inclusión de ferias y vendimias de productos ya existentes como atractivos turísticos.

En el primer caso cabe destacar que este tipo de etiquetas no está asociado necesariamente a estándares de calidad, la finalidad es lograr visibilidad de la región a través de un acercamiento de los productos regionales a consumidores potenciales. Las marcas colectivas son una opción para comerciar productos gastronómicos. Considerando también que en la mayoría de los casos quienes llevan a cabo la preparación de alimentos o productos gastronómicos tradicionales son cocineras, estos esquemas tienen el potencial de empoderar a mujeres de las comunidades participantes mediante su independencia económica, e incluso transformándolas en primeras proveedoras del hogar.<sup>188</sup>

Sin embargo, un aspecto básico que frecuentemente no es tomado en cuenta cuando se habla de insumos o materia prima para el turismo gastronómico es la situación de la tenencia de la tierra. Existe una creciente disociación de los espacios de producción respecto de los de preparación y consumo, por lo que en el principio de la cadena es importante que no se ignore el tema. La desposesión de tierras es una situación en la que se interrumpe la acumulación originaria de los expulsados; no obstante, la tierra no es sólo un activo fijo, sino un entramado de relaciones humanas

---

<sup>188</sup> J. Larson, *op. cit.*

entre sí y con la naturaleza: el despojo de esto es el despojo del principal componente del entorno biocultural en el cual los sujetos se desempeñan y dan sentido a su existencia.<sup>189</sup>

Vera Herrera utiliza el concepto de “proceso de deshabilitación” para referirse a las implicaciones y consecuencias de hacer que una comunidad pase de una lógica productiva de autosustento a una de producción intensiva con el objetivo de generar ganancias económicas. Al invalidar la capacidad de subsistencia autónoma del sujeto, se perpetúa el mito según el cual las comunidades autóctonas no pueden sobrevivir por sus propios medios y necesitan ser integrados al sistema productivo, asesorados por expertos. En última instancia, al sujeto se le despoja del sentido de su propia creatividad, rompiendo la cosmovisión que da sentido a su relación con su comunidad.<sup>190</sup>

En el caso de la reelaboración de ferias de productores preexistentes como atractivo turístico, estos eventos integran buena parte de las etapas de distribución y comercialización tanto de las cadenas de producción alimentaria cuanto turística. El interés de público externo por estos eventos puede contribuir a su supervivencia, aunque puede tener consecuencias como la transformación del tipo de entretenimiento y los productos que se presentan.

De no estar claramente definidas estas prioridades, las disrupciones en el entorno comercial local pueden terminar por generar efectos contraproducentes que afecten a los productores. En una dinámica de asignación de nuevas tareas, estos podrían comenzar a generar mayor dependencia económica de flujos externos, condicionando el éxito del mercado interno a la atracción de turistas, y por tanto colocándose en una posición desventajosa en la cual previamente tal vez no se encontraban.

No obstante, la promoción y crecimiento de este tipo de eventos puede tener su efecto más positivo en términos de aumentar la accesibilidad de pequeños productores a mercados sin depender de intermediarios. En muchos casos los productores locales han expresado que su principal problema,

---

<sup>189</sup> R. Brulotte, *op. cit.*

<sup>190</sup> Véase R. Vera Herrera, “Seguridad alimentaria en el contexto de crisis alimentaria”, en *Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, ENAH, México, 7 de noviembre de 2017 (conferencia).

además del acceso a mercados, es la pérdida que implica el cobro de fletes por parte de transportistas. Principalmente se les acusa de incrementar el precio del producto para generar un margen de ganancia excesivo, el cual puede desincentivar el consumo del producto y solamente beneficia al transportista.<sup>191</sup>

En lo que respecta a las medidas pensadas para fortalecer la etapa de comercialización en la cadena de producción turística, Hjalager menciona como principales estrategias la implementación y mercadeo de estándares de calidad, así como la emisión de certificaciones y marcas para proveedores y restaurantes. La autora reconoce que los sistemas de certificación tienden a generar presiones considerables sobre los productores, lo cual se agrava mientras más ajena es la lógica económica local a la lógica económica de producción homologada. Ante esta problemática, sugiere que una de las adecuaciones a esta estrategia puede ser la implementación de esquemas de asociación entre productores, proveedores y organizaciones que capaciten a quienes estén en un nicho que está siendo sometido a certificaciones.<sup>192</sup>

No obstante, es esencial que en los casos para los cuales se haya decidido incorporar este tipo de medidas se considere que quienes integran las asociaciones lo hacen desde posiciones muy desiguales. Esto puede explicar la desconfianza con la cual los productores tienden a percibir las iniciativas para denominaciones de origen, sobre cuyos consejos reguladores han declarado que “si participamos ni nos oyen.”<sup>193</sup> Finalmente, en el ámbito de la preparación y presentación del producto final para su consumo, a pesar de tratarse tanto en cadenas de alimentación cuanto en producción turística del mismo objeto, el platillo tradicional, paradójicamente es el punto donde considero difieren más las conceptualizaciones desde ambas lógicas. En tanto “producto final,” éste difiere

---

<sup>191</sup> La situación de control de precios que ejercen los transportistas genera un estado de tensión entre ambos grupos de agentes, notable incluso en el lenguaje de productores que refieren a los otros como “coyotes”. A pesar de que es una situación generalizada en diversos lugares del país, al escribir sobre este punto en concreto me baso en los testimonios que presentaron varios productores de pimienta gorda en Veracruz, en *Encuentros de productores CONABIO*, México, CONABIO-CCGM, 26-29 de noviembre de 2015.

<sup>192</sup> A.M. Hjalager, *op cit.*, p. 26.

<sup>193</sup> Intervención de Don Emiliano, productor de pimienta gorda en la Sierra Norte, Puebla, en *Encuentros de productores CONABIO*, México, CONABIO-CCGM, 26-29 de noviembre de 2015

radicalmente en sus características desde los sistemas alimentarios locales y el medio de producción del turismo gastronómico.

Desde un punto de vista biocultural alimentario, un platillo tradicional además de formar parte fundamental de procesos simbólicos y rituales asociados a la dimensión religiosa de una comunidad, encarna una herencia cultural y conocimientos acerca de la interrelación sustentable con el medio ambiente y el cuerpo, un orden social legitimado y establecido mediante normas a seguir, la socialización de lo que se asume y lo que se vive como alimento. Es por eso que la importancia de su conservación no implica sólo la transmisión de conocimiento y sus prácticas, sino que exige el respeto y la cercanía con la tierra, la protección de los recursos, la continuidad de los ciclos, y el respeto a los derechos que estas comunidades tienen sobre la conservación y explotación de sus recursos.<sup>194</sup>

Existe un enfrentamiento incluso ontológico entre la cotidianeidad simbólica de la cocina tradicional y las estrategias turísticas que abogan por la reinención, modificación y mercantilización de tradiciones culinarias locales. En una lógica de maximización de ganancias y mayor eficiencia, se propone desde el uso de técnicas ajenas a la tradición culinaria específica, hasta prácticas más cercanas a las de procesos industrializados.<sup>195</sup> Como excusa, se argumenta que en el consumo de estos platillos, el entorno y la atmósfera que determinan la experiencia y establecen ese vínculo con “lo pasado” y lo “auténtico” valen más que el apego a recetas o la invención tras bambalinas. Asimismo, otra veta propuesta para generar productos turísticos es la cocina de autor, desde la cual es posible reinventar elementos tradicionales o generar propuestas culinarias completamente nuevas.<sup>196</sup>

No obstante, al establecer la demanda como punto de partida al cual tiene que responder la generación de acciones de desarrollo turístico, se reproduce la situación de desequilibrio en cuanto a recursos, capital y poder preexistente entre visitantes y comunidades “portadoras” de las tradiciones culinarias cuyos elementos serán reconfigurados como productos gastronómicos. Estos procesos

---

<sup>194</sup> Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*, pp. 32-33.

<sup>195</sup> Algunos de estos son la utilización de agentes artificiales como saborizantes para recrear el sabor que genera el ahumado de ciertos alimentos, o químicos para acelerar procesos de preparación de larga duración.

<sup>196</sup> A.M. Hjalager, *op. cit.*, p. 34.

están determinados por las relaciones de poder que unos actores ejercen sobre otros a partir de la disparidad existente entre sus recursos disponibles y articulables, ya sean en forma de capital económico o social, con sus respectivas dimensiones simbólicas.

En este sentido, la *gastronomización* de elementos de sistemas alimentarios tradicionales puede implementarse en la misma lógica que un discurso de adaptación y resignificación. Más que darle visibilidad a estas cocinas, los agentes con más recursos pueden elaborar una selección de lo más adaptable y presentarlo al visitante sin el contexto del cual originalmente forma parte. En estos casos, incluso puede considerarse a la aplicación de parámetros gastronómicos como una estrategia de homologación de prácticas culinarias, lo cual facilita la elaboración de productos compatibles con lógicas de consumo más urbanas e industrializadas.

Sin embargo, la lógica de producción industrial es incompatible con las escalas naturales de los procesos y ciclos vitales al promover la integración vertical, en un proceso para agregar valor a los alimentos,<sup>197</sup> por lo cual sin controles apropiados se puede tergiversar la cadena alimentaria local, creando nuevas situaciones de desposesión.<sup>198</sup> Si bien buscar el desarrollo de bienes y servicios de alto valor agregado y cadenas cortas de producción no es incompatible con lógicas de producción sustentable, en primer lugar se debe buscar apoyar a sistemas agroalimentarios localizados, y promocionar productos ya existentes respetando temporadas y capacidad de carga<sup>199</sup> del entorno.

---

<sup>197</sup> R. Vera Herrera, *op. cit.*

<sup>198</sup> Reardon y Timmer parten de un análisis de las transformaciones recientes y las nuevas estrategias de enlazamiento en el ámbito productivo del fenómeno alimentario, y alertan que las nuevas sinergias pueden estar ocurriendo de forma tan precipitada que en lugar de representar integraciones parejas, la parte de mayor peso termine absorbiendo a pequeños productores. Véase T. Reardon y P. Timmer, “Transformations of the Agrifood Industry in Developing Countries”, en Ronald J. Herring (ed.), *The Oxford Handbook of Food, Politics and Society*, Oxford University Press, Oxford, 2014.

<sup>199</sup> Este concepto se refiere al límite de acuerdo a los recursos disponibles y la organización social en un entorno ecológico-social delimitado. Véase M. Bertrán y P. Torrente, “Nacionalismo y globalización en la gastronomía mexicana: diálogos inconclusos”, en *Coloquio Internacional Patrimonios Alimentarios*, México, IIA-UNAM *et al.*, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

## 1.4 TRES CONSIDERACIONES PARA CONCLUIR SOBRE EL VIAJAR PARA COMER

A lo largo de este capítulo me propuse exponer y desarrollar la integración y componentes de los sistemas alimentarios, así como las distintas dinámicas y participantes en su aprovechamiento y explotación en distintos ámbitos, principalmente desde la alimentación en entornos autóctonos hasta el desarrollo de esquemas gastronómicos desde la industria turística. Expuse el tipo de lógica de consumo y sus fines de distinción social, la exotización como estrategia de ventas y sus implicaciones, y finalmente las sintonías y divergencias entre las dos lógicas de producción que considero imperan en el aprovechamiento de los recursos alimentarios.

A partir de lo desarrollado, puedo resumir en tres vertientes las principales consideraciones que inciden en los entornos con importantes tradiciones culinarias autóctonas a partir de las cuales se busca generar esquemas de turismo gastronómico: la existencia simultánea de dos lógicas de producción y consumo de alimentos, la predominancia de la dimensión simbólica de los agentes que buscan distinción a partir del ejercicio de su capital cultural en la identificación y consumo de elementos que son exotizados como parte de una estrategia de comercialización, y las implicaciones de la mercantilización de expresiones culturales en entornos sociales caracterizados por la desigualdad entre los sujetos que lo integran.

En primer lugar, las dos lógicas alimentarias que destacan en este tipo de entornos son aquella surgida de la resolución del problema del sustento y que evoluciona hacia prácticas con distintos grados de significación social, y las lógicas de aprovechamiento y comercialización de elementos culinarios para el desarrollo de esquemas turístico-gastronómicos. En el primer caso, la alimentación desde la relación y aprovechamiento exitoso entre la comunidad y su entorno biológico, y llega hasta la selección de algunos platillos y bebidas que refuerzan la identidad y aseguran la reproducción o recreación simbólica a través de sus prácticas culinarias.<sup>200</sup>

---

<sup>200</sup> E. Y. Peña y L. Hernández, *op. cit.*, p. 23.



En el segundo caso, el sistema alimentario preexistente se aborda generalmente desde una lógica de desarrollo gastronómico basada en la eficiencia y la maximización de ganancias; la conceptualización de lo alimentario se centra en el ámbito culinario. La reelaboración de elementos de tradiciones culinarias locales como productos gastronómicos es la respuesta a una demanda creciente muy específica, no necesariamente en términos reales pero sí percibida como tal por distintos agentes en el destino.

Se tiene entonces que la capacidad para reelaborar simbólicamente el consumo de platillos – los cuales anteriormente eran asociados con entornos marginados y discriminados– constituye un nuevo campo donde se ejercen juegos de distinción entre los viajeros de un sector específico del espacio social para distinguirse mediante el reconocimiento y revaloración de estos elementos culinarios.<sup>201</sup> No obstante, parte de esta reelaboración está asociada con la capacidad del consumidor de acercarse a lo ajeno y alejado del consumo común, muchas veces formulado en términos de lo exótico. Lo anterior generalmente implica procesos de neutralización de elementos o platillos, mediante los cuales son separados de situaciones de conflicto, discriminaciones o luchas que forman parte del entorno social del cual surgen y son tomados por quienes integran las selecciones de lo que se puede integrar a la oferta disponible al turista gastronómico.

Al preguntar por qué ciertas comidas indígenas todavía no están disponibles como experiencias gastronómicas en un nicho de mercado, antes se debe pensar por qué la alimentación autóctona debería ser ofertada como experiencia gastronómica en un nicho de mercado turístico. Pilcher pone el dedo en la llaga al plantear: ¿Bajo qué condiciones las comunidades se beneficiarían/estarían dispuestas a ofrecer su alimentación como experiencia culinaria?

La estrategia de ventas que enfatiza la otredad de sus sujetos presenta un relato que vende una ventana a un mundo exótico y lejano, tanto en narrativas de libros de cocina cuanto en las narrativas que pueden articularse en un circuito o tour gastronómico. La caracterización de lo indígena

---

<sup>201</sup> P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 175.

mediante representaciones que integra teatralizaciones culturales en lugar de divulgar realidades alternas, evita que se les relacione con la marginación y discriminación en las cuales estos sectores de la población viven sujetos con frecuencia.

Lo anterior remite directamente a la tercera vertiente de consideraciones en entornos donde se busca desarrollar algún esquema de turismo gastronómico, relacionado con la mercantilización de elementos culturales surgidos en una sociedad marcada por la desigualdad entre sus miembros. Desde el turismo gastronómico como estrategia de desarrollo –que parte de la idea urbanizada dentro de una lógica de consumo y servicios– se considera que la presentación de elementos de cocinas tradicionales es una forma eficaz de extender y hacer partícipes a sectores marginados de los beneficios del crecimiento de la actividad económica en un espacio determinado.

No obstante, es necesario destacar que lo anterior no es necesariamente democratizante, particularmente si estas estrategias se basan en la articulación de narrativas que niegan las diferencias sociales que determinan el aislamiento inicial de la tradición que se está “rescatando” a través de una relación de turismo-cultura muy redituable para quien la ejerza. La explotación de elementos culinarios depende de la negación o disociación de las condiciones materiales de la población en la cual se originan. Aunado a esto, quienes la ejercen son agentes sociales del campo que previamente cuentan con un mayor volumen de capital y recursos.

Las expresiones de cultura culinaria se vuelven materia prima para que actores que se desempeñan en el mercado global generen productos apropiados para el consumo a gran escala. Por tanto, si no se pone atención a la forma en que se satisface la demanda del turismo culinario, cada vez más conocedor y deseoso de experiencias más “exóticas” y exclusivas, las situaciones de mal uso y apropiación podrían ser más frecuentes, enfocándose en elementos de comunidades más aisladas y por ende, con menos recursos para defenderse ante situaciones potenciales de abuso.

Al mismo tiempo, es necesario tomar en cuenta los beneficios simbólicos que pueden generar la articulación y promoción de tradiciones culinarias autóctonas en mercados que trascienden sus regiones de origen, en términos de legitimación de los agentes que pudieran sacar ventaja de la

neutralización de las exclusiones y opresiones presentes en los entornos de origen. Bourdieu explica que

la cultura dominante contribuye a la integración real de la clase dominante (asegurando una comunicación inmediata entre todos sus miembros y distinguiéndolos de las otras clases); a la integración ficticia de la sociedad en su conjunto, y por tanto a la desmovilización de las clases dominadas; a la legitimación del orden establecido mediante el establecimiento de distinciones y la legitimación de estas distinciones. Este efecto ideológico lo produce la cultura dominante disimulando la función de división bajo la función de comunicación: la cultura que une (medio de comunicación) es también la cultura que separa (instrumento de distinción) y que legitima las distinciones obligando a todas las culturas (denominadas como subculturas) a definirse por su distancia respecto a la cultura dominante.”<sup>202</sup>

Para algunos miembros de las élites mexicanas y algunos visitantes extranjeros, la búsqueda de autenticidad a través del turismo gastronómico es más que una experiencia gastronómica. La cocina oaxaqueña provee al primer grupo del vínculo prehispánico que da legitimidad a su discurso nacionalista, A los visitantes extranjeros les da un refugio temporal de la cultura masificada y homogeneizada de sociedades urbanas postindustriales, en entornos rurales con fuerte presencia de comunidades indígenas. En ambos casos la cultura de consumo dominante es la que acaba por definir qué tipos de acciones (de oferta y demanda) son legítimas, estableciendo pautas a las cuales tienen que ajustarse quienes generan los elementos que son transformados en producto gastronómico.

En términos bourdianos, “la lucha para transformar o conservar la estructura del juego lleva implícita la lucha por la imposición de una definición del juego y de los triunfos necesarios para dominar ese juego”<sup>203</sup>. Para el caso de la redefinición del juego del desarrollo turístico gastronómico, un aspecto fundamental para el cambio en las desigualdades de capital y recursos en las relaciones de poder es garantizar que las comunidades que participen sean efectivamente empoderadas como dueños y beneficiarios de las utilidades de las marcas e iniciativas (de productos, campañas de publicidad, uso de imagen, rutas, entre otras).

Desde la demanda, se puede contribuir al control de los efectos de discursos exotizantes estructurados desde estrategias de mercadotecnia concientizando al consumidor, pues también éste es

---

<sup>202</sup> P. Bourdieu, *Poder...*, p. 93.

<sup>203</sup> P. Bourdieu, “Espacio social y génesis de las clases”, *Espacios*, n. 2, p. 28.

un agente de cambio potencial.<sup>204</sup> Para ello pueden ser útiles algunas de las estrategias del tercer orden planteadas por Hjalager: se pueden reinterpretar estrategias de clases de cocina o visitas a instalaciones y campos de producción de insumos con el objetivo de sensibilizar mediante el contacto directo y la creación de experiencias que generen vínculos íntimos entre el turista y componentes normalmente invisibles durante la visita de un destino.

En todo caso, sólo a partir de la identificación de riesgos potenciales en la estructura del campo de turismo gastronómico, hecha posible a partir de la exposición hecha en los distintos apartados de este capítulo, se pueden pensar alternativas que hagan frente a estas condiciones intentando no reproducirlas. La búsqueda de lo sustentable y sostenible potencia sinergias entre distintos sectores y disciplinas; estas asociaciones de inclinación práctica pueden generar nuevas perspectivas trans-disciplinarias que se traduzcan en modelos viables y pertinentes a los distintos retos que enfrentan actualmente diversos entornos sociales-bioculturales.

---

<sup>204</sup> Cf. R. B. Boettler y R. Díaz, *op cit.*

## CAPÍTULO II

### EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DESDE EL ESTADO

Las actuales políticas del desarrollo basadas en megaproyectos (extractivos, energéticos, turísticos, inmobiliarios, [...]) constituyen un reto mayúsculo para el goce de los derechos humanos de los pueblos indígenas. A la falta de autodeterminación y de consulta previa, libre, informada y culturalmente adecuada se suman conflictos territoriales, desplazamientos forzosos, criminalización y violencia contra pueblos indígenas que defienden sus derechos.<sup>205</sup>

PARA HABLAR DE TURISMO GASTRONÓMICO, su relación y articulación desde las instancias que constituyen al Estado, es necesario hablar del entorno y los sujetos que se ven implicados en estas dinámicas. Más específicamente, es necesario incorporar en el análisis cómo los recursos y posiciones en este entorno pueden determinar que las acciones y dinámicas que operan lo hagan a favor o en contra de sus intereses.

El fragmento citado, extraído de las conclusiones de la *Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas* más reciente elaborada por la ONU, ofrece una breve muestra de las formas que actualmente toma la exclusión y marginación sistémica y sistemática a la que han estado sujetas las comunidades de pueblos originarios en México durante varias generaciones. Se deja asentado que estas poblaciones y sus recursos se encuentran bajo el asedio de los agentes que, irónicamente, buscan llevar a cabo proyectos de desarrollo –en sus propios términos– en los espacios que habitan. La disparidad de capitales y capacidades de agencia entre ambas partes es tal que los conflictos que surgen a partir de la violación de derechos rara vez se resuelven en favor de las comunidades; las más de las veces el resultado puede dejarles en una situación incluso peor a la inicial.

Como he mencionado anteriormente, el objetivo de mi investigación es analizar y describir las formas y dinámicas en las cuales las políticas en turismo gastronómico impactan a lo largo de las

---

<sup>205</sup> Consejo de Derechos Humanos de la Organización de las Naciones Unidas, *Informe de la Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas en su visita a México*, 28 de junio de 2018, p. 1, disponible en [www.undocs.org](http://www.undocs.org) con el código de clasificación A/HRC/39/17/Add.2.

cadenas de producción de valor en el sistema alimentario. Para ello resulta esencial analizar un entorno que se caracteriza por situaciones como la referida en el párrafo anterior. El protagonismo que otorgo a estas comunidades no es accidental; a partir del reconocimiento en 2010 por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural intangible de la humanidad, precisamente se identificó a las cocineras pertenecientes a comunidades indígenas como principales portadoras de este patrimonio.

En el capítulo anterior expuse el tipo de lógica en el consumo turístico gastronómico y sus fines de distinción social, la exotización como estrategia de ventas y sus implicaciones, y finalmente las sintonías y divergencias entre las dos lógicas de producción que considero imperan en el aprovechamiento de estos recursos y el sentido de su valor: la alimentaria y la turística. A continuación, en el primer apartado de este capítulo expongo las principales estrategias que se han implementado desde el paradigma dominante del marco institucional público en el ámbito turístico gastronómico.

Hago énfasis en la lucha simbólica por definir qué es y cómo debería utilizarse la principal herramienta disponible actualmente para la visibilización y valorización de expresiones culturales: la *patrimonialización*. En el primer subapartado analizo cuáles son los elementos fundamentales de cada paradigma para construir su narrativa en torno al patrimonio, mientras que en el segundo discuto la aparente paradoja que se observa en el campo articulado por este enfrentamiento: las estrategias de desarrollo mediante la preservación de lo tradicional.

El segundo apartado está dedicado a la revisión de la evolución de los procesos previamente analizados para el caso mexicano. En primer lugar, reconstruyo las principales etapas, agentes y eventos que llevaron a la presentación de la candidatura de la cocina tradicional mexicana ante la UNESCO en 2010, para determinar qué condiciones del medio, tipos de agentes y capitales fueron más relevantes en la integración de un proyecto de características tan particulares. A continuación expongo las principales implicaciones del nombramiento como instrumento de salvaguardia y sus

posibilidades de aplicación. Posteriormente, analizo la principal estrategia que el gobierno federal intentó implementar para capitalizar el reconocimiento a las cocinas tradicionales del país mediante el trazado de rutas gastronómicas. Para esto, primero retomo planteamientos teóricos de ordenación turística y territorial, y enseguida analizo el caso particular de la planeación y trazado de la ruta *Los mil sabores del mole*.

Por último, en el tercer apartado retomo la discusión sobre la lucha simbólica por establecer una categoría de pensamiento dominante para *patrimonio* y su propósito, al tiempo que incorporo cómo participan los agentes individuales y colectivos mencionados y analizados en los apartados anteriores. Tomando todo esto en consideración, expongo las implicaciones, responsabilidades y posibilidades que el nombramiento de la UNESCO significa para el Estado mexicano y las formas en las que sus entidades articulan iniciativas en torno a las cocinas tradicionales, el patrimonio cultural y el turismo gastronómico.

## **2.1 MERCANTILIZACIÓN Y GENERACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS TURÍSTICOS: LA VISIÓN ACTUAL**

Retomando parte de la visión bourdiana del Estado, éste puede entenderse como un conjunto de campos de fuerzas en el cual se desarrollan luchas que tienen como objetivo concentrar y ejercer el poder para constituir e imponer universalmente un conjunto de normas que rijan el orden común, el cual se integra a partir de marcos sociales de la percepción, del entendimiento o de la memoria y de clasificación.<sup>206</sup> A partir de esto, en este apartado profundizaré en las lógicas y paradigmas enfrentados desde los cuales se han articulado estas acciones.

En primer lugar desarrollo el proceso mediante el cual se ha estructurado y llevado a cabo la lucha simbólica por definir qué es el patrimonio y cuáles son sus propósitos legítimos, recordando

---

<sup>206</sup> P. Bourdieu, *Meditaciones pascalianas*, p. 210.

que uno de los mayores poderes de las instancias desde el ámbito estatal es “producir e imponer [...] las categorías de pensamiento que aplicamos espontáneamente a cualquier cosa en el mundo.”<sup>207</sup> En este caso, dos propuestas que buscan establecer el patrimonio como estrategia de aprovechamiento turístico, o limitado a la salvaguardia cultural. Esta discusión acerca de lo que debería ser la patrimonialización es fundamental en tanto que actualmente es la principal herramienta utilizada para visibilizar y/o valorizar distintos fenómenos culturales.

Posteriormente, analizo la condición aparentemente paradójica que presentan las principales iniciativas relacionadas con el patrimonio: el desarrollo a partir de la preservación de lo tradicional. Un rasgo significativo de las teorías clásicas del desarrollo reside en su construcción del conocimiento científico como medio para la transformación socioeconómica de las sociedades “tradicionales.” Considerando que durante las últimas tres décadas la mayor parte de las instancias del Estado mexicano han aceptado y articulado sus acciones desde el paradigma dominante neoliberal, los supuestos y axiomas sobre qué tipo de desarrollo y para quién cobran otra dimensión.

La política contemporánea del desarrollo, representada como abstracción racional en contraposición al orden social que supuestamente gobierna, está en realidad cimentada en particulares eventos, intereses, violencias y exclusiones.<sup>208</sup> En consecuencia, es necesario estudiar cuáles son las implicaciones de los esquemas y dinámicas que los principales agentes del campo han articulado para ejecutar sus estrategias de patrimonialización.

#### PATRIMONIOS INMATERIALES: LA DISPUTA POR LA CONSTRUCCIÓN DE UN CONCEPTO

Los procesos de generación de categorías de pensamiento que ocurren desde las instancias estatales nacionales y supranacionales son, al igual que los espacios que los generan, heterogéneos e incluso contradictorios, articulados por encuentros y conflictos entre los distintos agentes involucrados. No

---

<sup>207</sup> P. Bourdieu, *Razones prácticas...*, p. 98.

<sup>208</sup> Véase T. Mitchell, *Rule of Experts: Egypt, Techno-Politics, Modernity*, Berkeley, University of California Press, 2002.



obstante, la existencia de categorías de pensamiento dominantes demuestra que es posible ordenar desde las instancias estatales los ritmos de agentes individuales suficientemente como para hacer posible la vida en sociedad.<sup>209</sup> En el caso de las cocinas y expresiones culinarias reconocidas como expresiones de riqueza cultural con valor inherente, las principales categorías de pensamiento que ordenan estos procesos han sido articuladas y promovidas en primer lugar por la UNESCO como entidad supranacional, y apoyadas y reforzadas por los Estados miembro que se han adherido a los instrumentos propuestos para tal fin.

De manera más específica, los conceptos que han articulado los discursos de valoración, rescate y promoción de los distintos elementos de tradiciones culinarias son el patrimonio y la salvaguarda. Sin embargo, en la lógica de la acción no unificada desde los Estados previamente referida, si bien durante los últimos 50 años estos conceptos se han desarrollado desde la UNESCO y otros organismos nacionales y supranacionales relacionados al sector cultural, actualmente también se utilizan e intentan ser apropiados por agentes colectivos de otros sectores, particularmente desde aquellos vinculados con el sector turístico.

Considero esta situación como una iteración de una condición general del ámbito que analizo a lo largo de esta investigación: la producción paralela de un mismo fenómeno desde lógicas distintas.<sup>210</sup> Ello resulta en una verdadera lucha simbólica con consecuencias para la población directamente relacionada con sus elementos físicos, ya sea que éstos sean interpretados como expresiones de la dimensión biocultural de la existencia de comunidades, o potenciales productos que generan distintas acepciones de valor.

A continuación expongo por una parte la conceptualización del *patrimonio cultural inmaterial* (PCI), en tanto categoría de pensamiento que es referida en la justificación de acciones relacionadas con la valoración, salvaguarda y difusión de la cocina tradicional mexicana. Por otra

---

<sup>209</sup> P. Bourdieu, *Meditaciones pascalianas...*, p. 210.

<sup>210</sup> En la última sección del capítulo 1 analizo las implicaciones de la producción alimentaria y sus cadenas de valor conceptualizadas desde la lógica alimentaria biocultural y desde la lógica de mercados de consumo. Véase “Sistemas alimentarios como mercados de consumo turístico: las cadenas de valor en el medio alimentario y en el medio turístico”, *supra*, pp. 74-83.

parte, analizo también las aproximaciones e intentos de utilización del concepto del PCI desde el ámbito del turismo gastronómico. De esta manera es posible analizar con mayor claridad cuáles son los principales componentes que condicionan y dan forma a las dinámicas en tensión al interior de la formulación de políticas de desarrollo turístico regional a partir de la salvaguarda y promoción cultural.

En primer lugar, basándome en la definición de patrimonio mundial elaborada por la UNESCO,<sup>211</sup> considero como patrimonio los elementos transgeneracionales significantes que constituyen fuentes de identidad, sentido e inspiración irremplazables que heredamos de generaciones pasadas, mediante los cuales construimos nuestra identidad, damos sentido a nuestro entorno y existencia, y finalmente legamos a generaciones futuras. En otras palabras, son los elementos que integran la identidad de un grupo humano y existen en una continuidad dinámica transgeneracional. Al proceso reconocimiento de expresiones culturales, espacios naturales y artificiales significantes como algo que por su valor debe ser preservado para la siguiente generación se le conoce como *patrimonialización*.

La primera vez que se planteó la patrimonialización como vía para la preservación de elementos en riesgo fue mediante la Convención UNESCO de 1972. Este fue el punto culminante de la primera etapa de creación de instrumentos de preservación que obedecían a la preocupación generada principalmente por el nivel de destrucción física de cascos históricos en Europa durante la II Guerra Mundial. En consecuencia, a pesar de que esta Convención distinguía entre el patrimonio cultural y el natural, dentro del primero sólo se consideraron elementos físicos como monumentos, construcciones y sitios con valor histórico, estético, arqueológico, científico o antropológico.<sup>212</sup>

A medida que se fue desarrollando como paradigma de preservación y salvaguarda, la definición y espectro que abarcaba la categoría de patrimonio cultural fue ampliándose. Una de las

---

<sup>211</sup> Véase “Patrimonio”, *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo*, Madrid, UNESCO, p. 132.

<sup>212</sup> *Convención UNESCO sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, 1972*, Art. 1. *Hic et passim* “Convención UNESCO 1972.”

principales modificaciones se inspiró en la *Declaración sobre políticas culturales* de 1982, en la cual se propuso considerar como patrimonio cultural las expresiones sensibles y las “creaciones de los actores del pueblo” como la música, los bailes, los juegos o las mitologías, sosteniendo que

La cultura procede de la comunidad entera y a ella debe regresar. No puede ser privilegio de elites ni en cuanto a su producción ni en cuanto a sus beneficios. La democracia cultural supone la más amplia participación del individuo y la sociedad en el proceso de creación de bienes culturales, en la toma de decisiones que conciernen a la vida cultural y en la difusión y disfrute de la misma.<sup>213</sup>

El precedente de esta declaratoria quedó expresado en la *Recomendación UNESCO sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular de 1989*, en la cual se incluyó esta propuesta de “democracia cultural” al defender que los beneficios de la patrimonialización no eran exclusivos las culturas occidentales, sino que debían buscar centrar su atención especialmente en aquellas que históricamente eran marginadas. Adicionalmente, en 1992 se incorporaron planteamientos desde enfoques bioculturales que resultaron en el término de paisajes culturales para destacar las relaciones interactivas entre los pueblos y su medio ambiente,<sup>214</sup> con lo cual se comenzó a considerar una categoría de patrimonios mixtos adicional a los originales de 1972.

Finalmente, la distinción de patrimonios *inmateriales* comenzó a conceptualizarse a partir de la preocupación por integrar el patrimonio oral, en especial los procesos de transmisión oral de costumbres y conocimientos en grupos humanos que se integraron en el listado UNESCO de “Obras Maestras del Patrimonio Oral de la Humanidad”, en 1999. A partir de esta consideración, en 2003 se acuñó la definición actual para el patrimonio cultural inmaterial, el cual está integrado por

los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.<sup>215</sup>

---

<sup>213</sup> *Declaración de México sobre las políticas culturales*, México, Conferencia mundial sobre las políticas culturales, 1982, Art. 18.

<sup>214</sup> A. Montecinos, *Turismo gastronómico sostenible*, México, CEGAHO, 2016, p. 47.

<sup>215</sup> *Convención Unesco 1972*, Art. 2.1.

En este sentido, es importante destacar que la definición está redactada de tal forma que la parte activa en la delimitación de aquello que es significativo como patrimonio es la comunidad “portadora,” en tanto sujeto colectivo que tiene la potestad última al ser la única parte que tiene la facultad original para reconocer y nombrar su patrimonio. Sólo en segunda instancia las instituciones gubernamentales y organismos certificados como asesores de la UNESCO comparten este tipo de facultad para definir y proponer elementos que puedan reconocerse como patrimonio.<sup>216</sup>

No obstante, considerando la acumulación de capacidades de agencia a partir de la concentración de capital económico, social y cultural –en términos de presupuesto, conexiones con actores relevantes para dar visibilidad a proyectos y propuestas, y legitimidad percibida por la imagen que proyectan– este segundo tipo de agentes colectivos son quienes tienden a llevar la iniciativa en los procesos de patrimonialización y eventual salvaguarda o usufructo.

Tal como está planteado en la Convención de 2003, en el esquema de protección del patrimonio cultural inmaterial los Estados miembro fungen como la contraparte obligada a salvaguardar aquello que las comunidades y otros agentes colectivos facultados han reconocido. “Se entiende por ‘salvaguardia’ las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.”<sup>217</sup> En otras palabras, los Estados miembros que se suscriben a esta Convención están obligados a tomar medidas que protejan y garanticen la continuidad de verdaderos sistemas bioculturales en los cuales surgen los elementos culturales que, como toda creación social, sólo tienen sentido y significado en relación con el entorno que los produce.

---

<sup>216</sup> En el caso del expediente de la cocina tradicional mexicana, como lo desarrollo en la siguiente sección de este capítulo, el proyecto fue elaborado y presentado por miembros del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO dependiente de la SEP (CONALMEX) y la Secretaría de Relaciones Exteriores. Véase “La candidatura de la cocina mexicana ante la UNESCO en 2010”, *infra*, pp. 119-134; y *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH-CCGM, 2011, p. 10.

<sup>217</sup> *Convención Unesco 1972*, Art. 2.3.

Por otra parte, la conceptualización de la cocina tradicional mexicana como patrimonio desde el ámbito turístico es un proceso paralelo que busca generar otra categoría de pensamiento sobre el mismo concepto, elaborado desde la perspectiva e intereses de los agentes de este sector del campo social. Actualmente esta propuesta puede resumirse en la definición de la Organización Mundial del Trabajo (OMT), desde la cual el patrimonio turístico se considera como el “conjunto potencial, conocido o desconocido de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse mediante un proceso de transformación para satisfacer necesidades futuras.”<sup>218</sup>

A primera vista esta definición resulta mucho menos amplia o explícita que la del patrimonio cultural inmaterial elaborada por UNESCO; es precisamente porque ambas se originan desde lógicas, intenciones, intereses y objetivos distintos que difieren de las características que reconocen y valoran. De nueva cuenta, es necesario trazar el proceso de origen y transformación del concepto *patrimonio turístico* –su trayectoria en términos bourdianos– para conocer las implicaciones e intenciones del sector turístico al plantear la cocina tradicional mexicana como parte de un “patrimonio turístico gastronómico.”

En primer lugar, vale la pena mencionar que a pesar de que comer ha sido una de las principales actividades dentro del turismo desde su origen,<sup>219</sup> el interés por definir y aprovechar más sistemáticamente los elementos culinarios y gastronómicos de un destino es relativamente reciente. Si bien en 1986 la Asociación de Expertos Científicos en Turismo llevó a cabo el congreso *Turismo y Gastronomía*, fue hasta 1996, en el marco del proyecto *Turismo Cultural en América Latina y el Caribe* lanzado por la UNESCO en La Habana, cuando se anotó la urgencia de desarrollar y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional” considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que debía fundarse el desarrollo del turismo cultural.

En 1998 se impartió en Madrid el *Primer Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*, patrocinado por el Ministerio de Educación y Cultura de España. Dos años después la OMT organizó

---

<sup>218</sup> C. Zamorano, *Turismo alternativo: servicios turísticos diferenciados*, México, Trillas, 2002, p. 183.

<sup>219</sup> Véase “Comer para viajar *versus* viajar para comer: el turismo gastronómico”, *supra*, pp. 35-39.

bajo el mismo esquema pero a escala mundial el *1º Congreso Mundial de Turismo Gastronómico* en Lárnaca, Chipre. Por último, en 2015 la OMT y el Basque Culinary Center organizaron el *1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico* en San Sebastián, España.

Dichos eventos han contribuido al avance de la puesta en valor de los sistemas alimentarios como parte del entorno turístico de un lugar, destacando su trascendencia histórica, social, agrícola, económica, ambiental, médica y nutricional. La articulación de agentes del sector académico, gubernamental, y la hostelería desde el sector privado en estos espacios resultó en la generación y difusión del patrimonio gastronómico como una categoría de pensamiento válida, legítima y cada vez más relevante a ser considerada en el planteamiento de análisis, estrategias y políticas del sector turístico.<sup>220</sup>

Es importante hacer hincapié en la importancia de estos foros por la posición de legitimidad que ostentan en la construcción de discurso y afianzamiento de nuevas tendencias y categorías de pensamiento, pues al observar sus conclusiones y declaraciones es posible obtener una imagen de lo que consideran que puede ser el patrimonio gastronómico y sus posibilidades. A este respecto, destaca que entre las conclusiones del *3º Foro Mundial de Turismo Gastronómico San Sebastián 2017* se considera al turismo gastronómico como un elemento que contribuye a la preservación cultural y debe configurarse en torno a calidad y autenticidad del producto y del territorio, pues es la identidad lo que diferencia al destino.<sup>221</sup>

El uso de la población local como estrategia de imagen que apela a rostros concretos para construir narrativas turísticas desde lo íntimo, personal y auténtico es particularmente relevante por las implicaciones que pueden tener las dinámicas de su implementación. El objetivo de estas

---

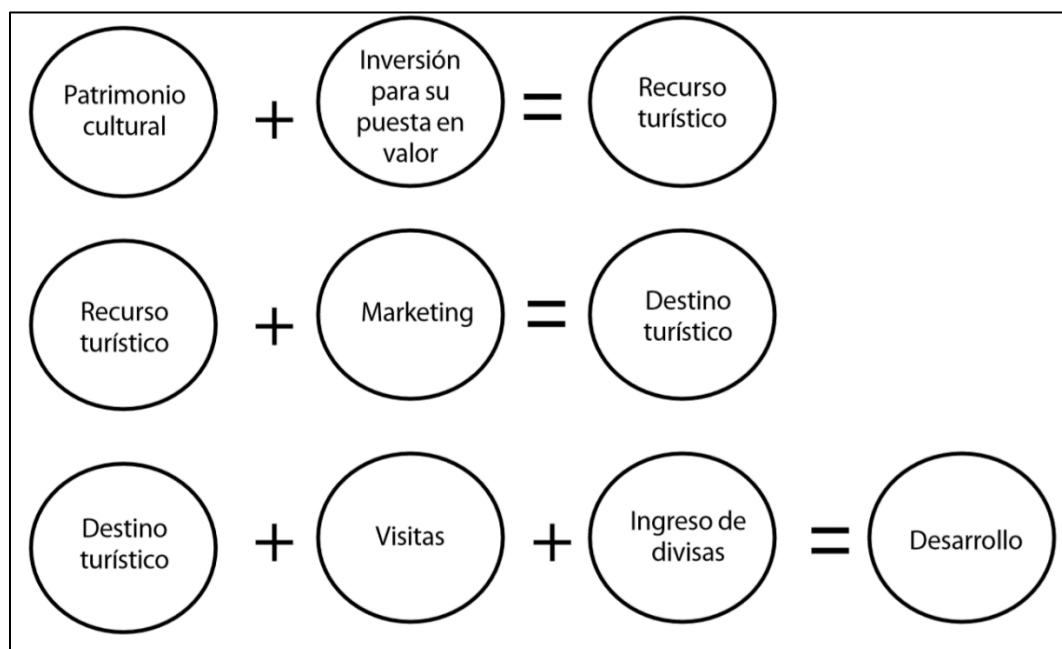
<sup>220</sup> Una encuesta de la OMT levantada en 2016 entre actores colectivos del sector turístico público y privado [con un sesgo de sobrerrepresentación de encuestados procedentes de países miembros europeos] arrojó que 87% de los entrevistados consideran que la gastronomía es un elemento estratégico en la definición de la imagen y marca del destino. Véase “Second Global Report on Gastronomy Tourism”, *UNWTO Affiliate Members Report*, v. 16, 2017, p. 17; y A. Montecinos, *op cit.*, pp. 142-143.

<sup>221</sup> También se hace referencia a la tendencia creciente en los turistas por buscar experiencias más auténticas, vivencias locales, y la importancia de desarrollar narrativas que enlacen gastronomía y destino apelando a la identificación con la población local. Véase “Conclusions”, *3rd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism at San Sebastián*, Madrid, OMT-Basque Culinary Center, 2017, disponible en [www.unwto.org](http://www.unwto.org)

propuestas puede concretarse en iniciativas para convertir a cocineras en embajadoras de un territorio, apoyo a establecimientos temáticos en torno a la cocina tradicional local, cocina biodiversa y vanguardista de ingredientes locales, cocina de investigación y productos locales, o la expansión de puntos de venta de alimentos y/o bebidas en el marco de proyectos de desarrollo de comunidades locales y comercio justo. De esta forma, se busca empoderar económicamente a la población local que se integre a las cadenas de valor en los términos que los agentes que implementan las propuestas consideren legítimos.

Figura 1.

ENFOQUE LIMITADO DEL PATRIMONIO CULTURAL ÚNICAMENTE COMO RECURSO TURÍSTICO



Fuente: A. Martorell Carreño, “El turismo como encuentro de valores”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 19: *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012, p. 121.

Sin embargo, como se aprecia en el esquema conceptual de la gráfica 1, la lógica de la patrimonialización desde el turismo está más bien ordenada a la generación de ingresos, mercadotecnia y desarrollo de destinos, que no es lo mismo que desarrollo social regional. En consecuencia, también es importante destacar los posibles efectos adversos de este tipo de estrategias planteadas exclusivamente desde el sector turístico, tanto público cuanto privado. Salvaguardar es una acción que implica discusión, negociación y diálogo entre diversos agentes sociales que ocupan

distintas posiciones de poder, y un efecto frecuente al inicio de estos procesos es que la valoración que los portadores dan a su patrimonio se “potencia” y publicita cuando la UNESCO emite la declaratoria de pertinencia a la lista de elementos representativos del patrimonio correspondiente.<sup>222</sup>

Esa publicidad y reconocimiento institucional puede distorsionar y afectar el carácter comunitario que el PCI tiene en sí mismo, pues todos los actores se consideran involucrados o se quieren involucrar a raíz de una declaratoria de la cual interpretan la valoración y salvaguardia desde su punto de vista y con los insumos a su disposición. En el caso de la cocina tradicional mexicana, es fundamental que no se pierdan de vista aspectos más estructurales pero menos evidentes, como el tema de tenencia de la tierra y cómo la patrimonialización puede implicar su defensa, amenaza, o promoción.<sup>223</sup>

Con el aumento de demandas más específicas por productos derivados de elementos reconocidos como patrimonio pueden surgir amenazas de sobreoferta, sobreexplotación de insumos o pérdida de la calidad del producto. Generar vínculos entre el patrimonio y la actividad turística reelaborando elementos culturales como producto turístico en teoría puede incentivar la inclusión económica de la comunidad portadora, mediante los esquemas mencionados anteriormente. Sin embargo, el desequilibrio en la concentración de recursos en los actores dominantes puede propiciar que éstos adopten estrategias jurídicas para asegurar la exclusividad de la explotación del recurso, por medio de la denominación de origen, apelación controlada, o una marca colectiva registrada. Actualmente en México los ejemplos más conocidos de insumos y productos alimenticios protegidos bajo denominaciones de origen<sup>224</sup> son la vainilla de Papantla, Veracruz, y el café Pluma de Oaxaca, además de destilados como el tequila, la bacanora, y el sotol.

---

<sup>222</sup> Para un análisis detallado de este tipo de efectos aplicado a otro caso mexicano de patrimonio cultural inmaterial, véase B.G. Flores Mercado, “La patrimonialización de la pirekua desde la teoría de campo de Pierre Bourdieu”, en R. Castro y H.J. Suárez (coords.), *Pierre Bourdieu en la sociología latinoamericana: el uso de campo y habitus en la investigación*, Cuernavaca, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2018, pp. 77-100.

<sup>223</sup> M. Gracia, “Antropología de la alimentación”, en J. Prat y A. Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural*, Barcelona, Ariel, 1996, pp. 382-393.

<sup>224</sup> Ley de la Propiedad Industrial, art. 156: “Se entiende por denominación de origen el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos en éste los factores naturales y los humanos.”



Si bien el establecimiento de estándares de producción es benéfico para todos los productores y consumidores, ya que asegura la calidad del producto, su implementación y regulación, también debe ser sometida a un escrutinio de las dinámicas de poder entre los agentes que la promueven y controlan. El proceso de implementación de cualquier política se ubica en un campo definido por diversos intereses y valores que determinan la dificultad de satisfacer a cabalidad la totalidad de las aspiraciones generadas por los instrumentos normativos.<sup>225</sup> En última instancia, las catalogaciones, denominaciones o certificados de origen también implican riesgos para los agentes con menor capital social y económico, pues son formas disfrazadas de propiedad intelectual. La aplicación de estas figuras desde el derecho implica exclusiones, y en un contexto desigual es una herramienta que puede articular procesos de privatización y apropiación de elementos de un sistema alimentario y sus expresiones culturales materializadas en y a través de las tradiciones culinarias locales.<sup>226</sup>

Si se toma en cuenta la lógica de intervención y desarrollo en la cual tienden a operar los agentes dominantes del sector turístico, este tipo de herramientas pueden resultar en procesos de despojo y privatización de fenómenos culturales.<sup>227</sup> En consecuencia, un control mínimo de estos desequilibrios de poder entre agentes es necesario, pues de lo contrario estos últimos pueden ejercer su capacidad de definición de las “reglas del juego” al punto de reordenar las prioridades e intenciones de los procesos de patrimonialización. Un buen punto de inicio es garantizar la representación en el

---

<sup>225</sup> A. Barquín Cendejas, “Los dilemas de la salvaguardia: una introducción”, *Diario de Campo*, 2014 (2), pp. 4-6.

<sup>226</sup> El caso de la denominación de origen del mezcal (NOM070) y los pequeños productores del destilado frente al Consejo Regulador del Mezcal es un buen ejemplo actual de las tensiones que genera una norma que favorece el reconocimiento y participación de productoras comerciales desde el esquema de PYMES, mas no desde el alambique artesanal. Además de la laxitud en su definición de “artesanal” –la cual permite a comercializadoras artesanales utilizar esta etiqueta– los estándares de producción excluyen las prácticas tradicionales de los productores campesinos, lo cual impide que puedan certificarse. En el caso de Oaxaca, 60% de los productores se encuentra en esta situación, lo cual incrementa su relevancia si se considera que el estado representa 92% de la producción anual. Véase S. González, “Productores piden recategorizar denominación de origen del mezcal”, *La Jornada*, México, 20 de mayo de 2019 (sec. Economía).

<sup>227</sup> En este sentido, bajo el argumento de la promoción del desarrollo local mediante el turismo la búsqueda de nuevos registros para listas de patrimonio puede someterse a una lógica de obtención de materia prima para la creación de rutas, tours, e itinerarios que integren productos y den como resultado destinos gastronómicos cuyos beneficios concentrados en pocos actores sólo reproduzcan y agraven las desigualdades preexistentes. Véase A. Castilleja *et al.*, “III Panel de análisis: Sobre la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, en *Seminario Las cocinas de México y sus historias*, México, ENAH, 27 de junio de 2017.

consejo regulador de todos los sectores y tipos de actores implicados en la cadena productiva del alimento.

El interés de agentes dominantes por afianzar su concepción del patrimonio orientado a fines de mercado produce una política de patrimonialización turística que puede resultar en una forma disimulada de mercadotecnia.<sup>228</sup> En consecuencia, en vez de la implementación de salvaguarda, las acciones de entidades públicas y privadas pueden más bien estar orientadas a la comercialización de elementos que definen identidades de comunidades marginadas para diferenciar sus productos turísticos mediante la marca de distinción y capital cultural que conlleva un nombramiento desde la UNESCO.

Derivado de lo anterior, un término que considero útil para hablar de este tipo de fenómenos y luchas de poder en torno a los fenómenos observables de la patrimonialización de la gastronomía es el *patrimonio vertical*. Articulado por Oehmichen, este término se refiere al oportunismo agromercantil del sector privado y al oportunismo nacionalista del sector público para otorgar legitimidad a sus acciones mediante la referencia y uso discursivo de un ente reconocido como patrimonio.<sup>229</sup> La distancia entre las instancias dominantes y las comunidades de portadores tiene un ángulo problemático, pues crea nuevos conflictos a partir de las declaratorias o potencia los ya existentes, porque las formas de implementación de las políticas de salvaguarda pueden reflejar prácticas poco democráticas o francamente impositivas que imperan de manera histórica.<sup>230</sup> Considero que la lucha simbólica por aquello que debe incluirse o excluirse como patrimonio gastronómico o patrimonio cultural inmaterial remite hasta cierto punto a las dinámicas mediante las cuales Bourdieu describe y analiza cómo una clase dominante impone su estética como la categoría de referencia legítima.

---

<sup>228</sup> Cf. B.G. Flores Mercado, *op cit.*, p. 37.

<sup>229</sup> C. Oehmichen, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et. al., México, 30 de noviembre de 2015 (conferencia).

<sup>230</sup> Cf. E. Nivón y A. Rosas Mantecón (coords.), *Gestionar el patrimonio en tiempos de globalización*, México, UAM, 2010.

Recordando que el patrimonio cultural es una construcción social que adquiere diferentes significados, usos e ideologías,<sup>231</sup> la “nueva cocina mexicana” puede ser un ejemplo reciente de estas luchas simbólicas por el establecimiento de una estética legítima en el campo gastronómico. Una de sus estrategias fue incorporar y proyectar las preocupaciones que Bourdieu identifica con el *habitus* de clase en la pequeña burguesía por la ingesta calórica y de grasas; la comparación es pertinente, pues la estrategia era una emulación directa e intencionada de las prácticas desde la cocina francesa contemporánea.

Ante el evidente uso de elementos externos en procesos de higienización cultural similares al de la creación de las crepas de cuítlacoche con salsa bechamel, el discurso legitimador se basó en apelaciones hacia lo saludable de los nuevos ingredientes, y la visibilización del origen hispánico de componentes de las cocinas populares. Un ejemplo interesante es la defensa que en su momento hizo la chef Gironella D’Angelli en favor de la sustitución de lo frito y la manteca de cerdo. Argumentando que “los cerdos los trajeron los españoles,”<sup>232</sup> buscó “invertir los papeles” para enarbolar y relacionar el nacionalismo culinario con un proyecto claramente exclusivo de las clases dominantes. Esta defensa particular de la autenticidad de la *nueva cocina mexicana* de cierto modo refleja partes del *ethos* de las clases dominantes del siglo XIX, al vincular la carga de prueba con la creación de un vínculo entre la propuesta presente y el “pasado indígena glorioso,” colocando como antagonista a las cocinas populares presentes cuya legitimidad es puesta en duda por su uso de ingredientes originalmente traídos por los españoles.

Es notable la homología entre las posiciones de clase y las imposiciones de la estética legítima: la nueva cocina mexicana quería ser reconocida como la representante de la gastronomía

---

<sup>231</sup> N. García Canclini, “Los usos sociales del patrimonio cultural”, *El patrimonio cultural de México*, México, FCE, 1993, pp. 41-61.

<sup>232</sup> En una entrevista para *The New York Times* en 1995, la chef Alicia Gironella de D’Angeli declaró que su cocina era “una de las dos tendencias de la cocina mexicana. La otra es la comida popular, esa con mucha grasa y queso y todo frito. Es la comida tradicional la que estamos reinterpretando. [...] No teníamos la manteca ni la grasa que la mayor parte de la gente considera mexicana. Los cerdos los trajeron los españoles.” Véase F. Fabricant, “Mexican chefs embrace a lighter cuisine of old”, *The New York Times*, publicado el 3 de mayo de 1995, consultado el 21 de agosto de 2018 en [www.nytimes.com](http://www.nytimes.com)

nacional desde los cánones de la estética dominante burguesa. Ello implicó un nuevo intento de desacreditación de las cocinas que, irónicamente, tienden a ser la continuación de las tradiciones de sistemas alimentarios autóctonos, indígenas y populares que actualmente son la esencia del expediente reconocido en la declaratoria de la UNESCO.

#### LA PARADOJA DEL DESARROLLO MEDIANTE LA PRESERVACIÓN DE LO TRADICIONAL

Habiendo examinado lo que significa *patrimonio* y las lógicas de patrimonialización en ambas narrativas, a continuación analizo las implicaciones y efectos que las acciones de patrimonialización pueden tener en las comunidades portadoras de estos elementos. Como expuse al inicio de este capítulo, desde el sector turístico se tiende a justificar la importancia de su ámbito en términos de las dimensiones de su impacto económico. El título de este subapartado es una referencia a la contradicción que sugieren las principales justificaciones que se han elaborado en los planteamientos de acciones específicamente relacionadas con el aprovechamiento del patrimonio cultural para promover el desarrollo local de las comunidades portadoras.

En primer lugar, al hablar de la búsqueda del desarrollo de una comunidad desde sus patrimonios culturales, se hace referencia a objetivos contrarios. Se considera una idea de desarrollo que implica acciones dirigidas y enmarcadas en lógicas de crecimiento y terciarización económica. Sin embargo, la conservación de un patrimonio implícitamente pretende “parar el curso del tiempo” mediante la preservación inalterada de expresiones culturales.<sup>233</sup> Si bien la posibilidad de la preservación prístina de fenómenos culturales vivos –y por ello inherentemente dinámicos– es como mínimo debatible, considero igualmente necesario cuestionar que el desarrollo planteado desde el paradigma neoliberal sea la única alternativa para mejorar entornos sociales. No obstante, trascender un paradigma dominante para pensar distintas construcciones de sentido requiere, en primer lugar, nombrar e identificar los componentes de tal paradigma.

---

<sup>233</sup> Véase C.E. de Suremain, “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local en México”, *Trace* 72, CEMCA, 2017, pp. 165-181.

En pocas palabras, de acuerdo con Escalante el neoliberalismo “es un programa intelectual, un conjunto de ideas acerca de la sociedad, la economía, el derecho, y es un programa político, derivado de esas ideas.”<sup>234</sup> Siguiendo con su análisis, en esencia su propósito más elemental es restaurar el liberalismo, amenazado por las tendencias colectivistas del siglo XX. En última instancia, el neoliberalismo es una ideología que ofrece su forma de entender el orden social y suponer incluso la existencia de algún tipo de “naturaleza humana,” definida a partir de una idea de la economía y un modelo de mercado concreto. Es importante destacar que dentro del paradigma neoliberal, la búsqueda por el desarrollo es incluso moralmente virtuosa, pues corresponde al individuo emprendedor que busca su éxito, y por ello lo merece, en contraposición al dependiente, quien es ocioso, improductivo y por ende indeseable.

El desarrollo concebido como el proceso deseable resultante del crecimiento económico infinito es un axioma presente y subyacente a la idea del progreso desde la década de 1940.<sup>235</sup> A lo largo del siglo pasado se ha reformulado y complementado hasta generar el concepto actual de desarrollo sostenible.<sup>236</sup> No obstante, también existen postulados alternativos al desarrollo, entre los que destacan las aportaciones de Iván Illich. A partir de un análisis del sector del transporte, Illich propuso visionariamente desde la década de los setenta que, una vez superado cierto umbral, el crecimiento se traduce en destrucción ambiental, generando más daños que beneficios. Si se supera el umbral crítico en el crecimiento del uso de una herramienta, habrá problemas de convivencialidad, por lo cual la herramienta debería someterse al control político.<sup>237</sup> Hablando del impacto que el crecimiento y desarrollo desmedido puede tener en términos culturales, Illich señaló incluso que “más

---

<sup>234</sup> F. Escalante, *Historia mínima del neoliberalismo*, México, COLMEX, 2015, p. 17.

<sup>235</sup> E. Gudynas y A. Acosta, “La renovación de la crítica al desarrollo y el buen vivir como alternativa”, *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 2011, n. 53, pp. 71-83.

<sup>236</sup> D.A. Blázquez Tielas, *Decrecimiento como alternativa al cambio climático: situación global y soluciones radicales en el sector del transporte*, tesis, México, COLMEX, 2018, p. 18.

<sup>237</sup> Véanse de I. Illich, *La convivencialidad*, Ocotepc, Tierra del Sur, 1978; y *Energía y equidad*, Barcelona, Barral Editores, 1974.

allá de ciertos límites, la producción de servicios hará más daño a la cultura que el de la producción de mercancías ha hecho a la naturaleza hasta ahora.”<sup>238</sup>

En el caso de la cocina tradicional, la prevalencia de platos y bebidas con recetas, técnicas y utensilios que no han sido drásticamente alterados en siglos ocurre sobre todo en el ámbito rural, entre otros factores por la división del trabajo según el género, y las dinámicas de la vida diaria que permiten dedicar el tiempo necesario para los procedimientos tradicionales en lugar de gastarlos en largos desplazamientos a través de una urbe densamente poblada.<sup>239</sup> Irónicamente, considerando que una de las principales características de las economías desarrolladas es el crecimiento de su sector terciario, las dinámicas cotidianas del uso del tiempo entre profesionistas del sector de servicios tienden a establecer rutinas en las que se le resta su asignación a actividades relacionadas con labores domésticas, como cocinar, en favor de la presencia o desplazamiento hacia centros de trabajo.

Sin embargo, este razonamiento de tipo práctico en realidad es síntoma de una lucha más sutil entre lo que se considera un estilo de vida legítimo “moderno y desarrollado.” El principal problema al patrimonializar una expresión cultural si el patrimonio se asume como algo estático que debe conservarse inalterado en el tiempo, es que se restringe la carga de prueba de *lo válido* a una concepción de autenticidad limitada a un criterio fijo, nulificando todo reconocimiento a la capacidad de innovación de quienes son “portadores de la tradición”. Al hacer esto tácitamente puede estarse afirmando que en ese caso las únicas personas y contextos donde es legítimo innovar es en las culturas occidentales percibidas como único presente, en contraposición a sociedades no occidentales que se ubican en un pasado fijo que debe ser preservado de forma estática, ajena a cualquier proceso dinámico de transformación en el tiempo. Pilcher considera que aunado a esto, una definición tan restrictiva de la autenticidad “facilita el objetivo elitista de transformar la cultura nacional en una

---

<sup>238</sup> I. Illich *apud* J. Escamilla y D. Rosales, “La proporción, la Encarcación e Iván el Terrible. Conversación con Jean Robert”, *Revista de Filosofía Open Insight*, 2016, n. VII, p. 185.

<sup>239</sup> A. Montecinos, *op cit.*, p. 216.

herramienta de hegemonía, un método de excluir toda expresión popular potencialmente subversiva.”<sup>240</sup>

Si por una parte se tienen poblaciones cuyas expresiones culturales destacan por los trazos de continuidad desde épocas prehispánicas y la diversidad inherente que suponen de la experiencia humana, y por otra parte ciertas instancias como la UNESCO consideran que debe salvaguardarse con herramientas como la patrimonialización, al mismo tiempo la intervención de otras instituciones niega este valor a lo diverso, o al menos no reconoce a las formas de existencia de las comunidades portadoras como igualmente válidas al modelo de civilización capitalista urbano dominante, pues su intención es “desarrollarlas.”<sup>241</sup> De esta manera, el discurso promotor del desarrollo a partir de la transformación de estas comunidades en atractivos turísticos puede ser una iteración suavizada de la intervención desarrolladora del Estado como misión civilizadora si la planeación e implementación de proyectos locales no otorga a los residentes el papel protagónico desde el cual ellos decidan los términos en los cuales se pueden llevar a cabo.

En el ámbito de la implementación de políticas y proyectos, este desbalance de poder de negociación de actores locales y de grandes agentes transnacionales que intervienen en el desarrollo turístico de una zona puede condicionar y desviar la planificación para obedecer a intereses particulares. Además de estar cada vez más determinados por la lógica del mercado vía su explotación turística, el aprovechamiento de las manifestaciones culturales también ha incrementado su uso en la construcción de capitales políticos de actores regionales. Esta vertiente del uso electoral de iniciativas de inversión en torno a las manifestaciones culturales abre la puerta al uso mediático de los agentes que propusieron las candidaturas premiadas por alguna instancia reconocida; no obstante las

---

<sup>240</sup> J.M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CONACULTA, 2001, p. 246.

<sup>241</sup> Por *desarrollo* no me refiero a las labores para la cobertura y garantía de derechos humanos y de condiciones para una vida digna, sino a que parte de la discriminación hacia las comunidades indígenas se expresa en el desprecio o menosprecio de los conocimientos tradicionales, considerados obsoletos, y se ha generado una imagen que les atribuye la responsabilidad del rezago en la agricultura y el supuesto deterioro ambiental provocado por sus usos y costumbres, sin considerar que condiciones estructurales como la desintegración de sus territorios, las desventajas competitivas, las inequidades económicas y el nulo diálogo entre saberes locales agrícolas de sociedades rurales, indígenas y mestizas con instituciones gubernamentales y transnacionales de la agricultura definen una condición material adversa multidimensional. Cf. Y. Peña Sánchez, *op cit.*

ganancias económicas y políticas de esa propaganda no se traducen en beneficios directos para las comunidades, cuya propiedad intelectual y económica de su práctica queda en la indefinición.<sup>242</sup>

Es importante destacar que ante esta problemática la OMT considera la pertinencia y eficacia de la acción colectiva, sosteniendo que es de vital importancia la unidad entre el conjunto de agentes locales para hacer frente común, evitando así la cooptación de algún sector en el esquema de estrategias de “legitimación vía consenso social” mediante el cual una fracción de la población local es utilizada como representante de la misma para avalar proyectos contrarios al interés local general.<sup>243</sup> No obstante, que este tipo de consideraciones sean tomadas en cuenta en manuales no implica que sean aplicadas en la ejecución real de acciones de patrimonialización o aprovechamiento de patrimonios,<sup>244</sup> al punto que una de las principales críticas a los expedientes integrados denuncian que no se aclara cómo se resolvieron problemas de representatividad de los portadores de patrimonios intangibles, ni las restricciones de acción territorial en los planes de salvaguardia que contemplan manifestaciones culturales cuya práctica abarca una extensión geográfica muy amplia.<sup>245</sup>

El reto no es menor, considerando que los promotores del desarrollo tienden a asumir que existe una visión clara de las necesidades en los beneficiarios, que saben cuáles son y pueden expresarlas libremente; esto es resultado de no prestar atención a las relaciones de poder locales.<sup>246</sup> En el caso del turismo, las estrategias anteriormente mencionadas para crear destinos o productos turísticos identificables mediante el uso de elementos de la identidad local constituyen un riesgo latente a la banalización de las expresiones culturales, que incluso puede resultar –de manera

---

<sup>242</sup> A. Sevilla, *op cit.*, p. 27.

<sup>243</sup> *Agenda para planificadores locales: turismo sostenible y gestión municipal*, Madrid, OMT, 1999.

<sup>244</sup> En el caso de la *pirekua*, cuya candidatura a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO fue presentada y aprobada en la misma sesión que la de la cocina tradicional mexicana, los dos *pireri* representantes experimentaron una consagración a nivel individual como “embajadores” de su cultura, en una retórica de ratificación institucional de su condición de portadores oficiales de aquel patrimonio específico que reforzó su ya cercana relación con el gobierno del estado de Michoacán. Esta ratificación se extendió a sus grupos particulares, lo cual generó fuertes controversias al interior de las comunidades *purhépecha*, generando un cisma entre quienes se vieron beneficiados por el capital cultural institucionalizado de ser representantes en la candidatura, y quienes se vieron excluidos de la nueva categoría. Estos últimos consideran que los verdaderos beneficiarios serían los miembros de la industria hotelera y restaurantera, y de forma más particular los organizadores de uno de los principales concursos de *pirekua* y grupos que interpretaban –más no componían– este tipo de música. Véase B.G. Flores Mercado, *op cit.*

<sup>245</sup> A. Sevilla, “Del ritual al espectáculo”, *Diario de Campo*, 2014 (2), pp. 24-31.

<sup>246</sup> Cf. C.E. de Suremain, *op cit.*



intencional o no— en procesos de “higienización cultural,” pues al ser articulado como espectáculo/attractivo/producto turístico, contribuye a reafirmar una idea domesticada y apolítica de las comunidades rurales y lo indígena, imponiendo la imagen folclorizada como arquetipo.<sup>247</sup> Si bien el uso de las características singulares de una región tienden a ser una excelente fuente para dar sentido a nociones de autenticidad e incluso fundamentar denominaciones de origen, pueden dar pie a desposesiones no sólo materiales sino de identidad mediante su apropiación y teatralización, posibilitadas por la situación de extrema desventaja entre la población local y los agentes interesados en el desarrollo de proyectos turísticos.<sup>248</sup>

A pesar de que existen iniciativas de turismo alternativo, es importante recalcar que la mayoría de las iniciativas están planteadas desde el paradigma del turismo industrial, por lo cual en última instancia se busca eficiencia en términos de la ganancia por la venta del producto; en otras palabras, la transformación de la cultura en mercancía. Esta visión empresarial de la cultura no se circunscribe a esos agentes, sino que se convierte en uno de los fundamentos más destacados de las políticas públicas del sector turístico en el ámbito mundial, llegando incluso a plantearse que, desde la perspectiva neoliberal, la mercantilización del patrimonio cultural y su salvaguardia se consideran procesos complementarios.<sup>249</sup> En consecuencia, dentro de la racionalidad de estos sectores no se considera falaz o ilógico declarar que a través de estos espectáculos se “rescatan costumbres”, “se fomenta la identidad”, “se da a conocer nuestra cultura en otros países”, y “se reconstruyen los lazos sociales.”<sup>250</sup> El siguiente fragmento de un reportaje sobre la Feria Internacional de Turismo en 2012 puede ilustrar a qué grado puede normalizarse y justificarse la mercantilización de la cultura desde este tipo de lógica:

"Pero nada de esto promete tanto como el fin de una era que nos prometieron los mayas", explica Omar Macedo, titular del Consejo de Promoción Turística. "Destacaremos por tanto las regiones del sur como la antigua ciudad maya de Palenque, en la selva de Chiapas; la cultura de Yucatán o el Estado de

---

<sup>247</sup> Cf. B.G. Flores Mercado, *op cit.*

<sup>248</sup> J. Urrutia Ceruti, “Patrimonio, identidad y turismo”, en *Coloquio Internacional ¿Salvaguardia vs. Turismo? Desafíos en la Gestión de los Elementos del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*, México, INAH, 2011, p. 18.

<sup>249</sup> Cf. B.G. Flores Mercado, *op cit.*, p. 36; y A. Barquín Cendejas, “Los dilemas de la salvaguardia: una introducción”, *Diario de Campo*, 2014 (2), p. 6.

<sup>250</sup> A. Sevilla, *op cit.*, p. 28.

Quintana Roo, que hace doblete como destino turístico ideal gracias a sus playas". La predicción del fin de la era cósmica que habitamos desde el año 3114 antes de Cristo será más o menos acertada o perceptible, pero la coyuntura ha servido para hacer de la Riviera Maya una de las protagonistas de Fitur este año [2012].<sup>251</sup>

Al colocar en el foco de atención sólo la dimensión de consumo, se desvía la mirada de otras dimensiones igualmente determinantes pero menos romantizables del turismo, como son la producción, distribución e intercambio de insumos, desde los cuales actores de la industria de la buscan permear y controlar indirectamente los nuevos nichos de mercado.<sup>252</sup> Las estrategia turísticas concretas de ofrecer, o buscar experiencias basadas en el poder formar parte de rituales propios de entornos marginados se prestan a crear anacronismos y desposesiones.<sup>253</sup> En palabras de De Suremain, el anacronismo surge debido a la motivación fundamental de crear un producto en vez de salvaguardar o fortalecer prácticas culturales existentes, pues se lleva a cabo una selección de elementos y que se reagrupan para crear una práctica unificada pero que no corresponde con una práctica real.<sup>254</sup> Este paradigma de desarrollo turístico es entonces inherentemente excluyente, pues limita la participación de las "comunidades anfitrionas" a aquellas formas que el proveedor y gestor de estos proyectos considere válida, ya sea como imagen folclórica viviente o como empleados precarizados del sector de servicios.

La UNESCO reconoce que una de las deficiencias de la implementación de los esquemas de patrimonialización es que para muchos Estados-parte la incorporación a las listas representativas se ha vuelto un fin en sí mismo por el prestigio internacional que supone, en tanto que se ignoran el significado profundo de reconocer un patrimonio y el compromiso con su salvaguardia. En su reporte de 2013, la UNESCO reconoce y advierte que, cuando una práctica cultural es orientada únicamente a

---

<sup>251</sup> T. Avendaño, "Chattanooga, destino en boga", *El País*, publicado el 13 de enero de 2012, consultado el 23 de octubre de 2017 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)

<sup>252</sup> Cf. G. Baldacchino, "Feeding the Rural Tourism Strategy? Food and Notions of Place and Identity", *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15 (1-2), 2015, pp. 223-238.

<sup>253</sup> Este tipo de producciones se han denunciado desde hace varios años. Remitiéndome al caso de la profecía maya del apocalipsis, hace casi veinte años ya se señalaba que, sin importar los siete millones de indígenas que habitan el Mundo Maya pertenecientes a 25 etnias distintas, su imagen se utilizaba como un atractivo más de los circuitos de visita, generalmente con maquillajes imaginados por sujetos ajenos a las comunidades y tradiciones. Véase J.A. Machuca, *Memorias Jornada Académica: Dimensión Social del Patrimonio Cultural y Natural del Mundo Maya*, México, INAH, 1999, p. 22.

<sup>254</sup> Véase C.E. de Suremain, *op cit.*, p. 177.

los propósitos del sector turístico, puede verse “congelada, distorsionada y separada de la identidad y los sentimientos de la gente y posiblemente perderá su significado intrínseco, así como la importancia que alguna vez tuvo para la gente de las comunidades. De hecho, este tipo de actividades no pueden ser calificadas como patrimonio cultural inmaterial de acuerdo con el espíritu de la Convención.”<sup>255</sup>

Las directrices operativas de la Convención UNESCO 2003 y la Convención de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) 169 establecen preceptos<sup>256</sup> para evitar los beneficios comerciales abusivos en relación al uso del patrimonio, abogando por la defensa prioritaria de los intereses de las comunidades portadoras del patrimonio. No obstante, como he referido a lo largo de este capítulo, en varios casos esto no ha impedido a otros agentes con mayores capitales en el sector gastronómico y turístico para que utilicen el patrimonio como insumo básico en la generación de marcas y productos cuyos beneficios no son redistribuidos entre las poblaciones locales, o no al menos en un grado que corresponda a su importancia para generarlos en primer lugar.

La importancia de considerar el efecto social que se genera como consecuencia de los reconocimientos que aprueba la UNESCO radica en que sus decisiones detonan procesos en las comunidades en diversos ámbitos. Es necesario tomar en cuenta que “el hecho político que significa una declaratoria desplaza el fenómeno de la cultura vivida en una comunidad a un nuevo universo: el de la cultura como sentencia. Esta transfiguración crea la posibilidad de que el ‘patrimonio declarado’ se maneje como objeto separado de la práctica y que las políticas en torno al PCI discurren en foros y espacios que ya no son los de los practicantes.”<sup>257</sup>

Un proceso de reconocimiento por parte del Estado –o la UNESCO– es siempre una intervención externa y conlleva cambios, puesto que involucra a otros actores y dado que el tejido

---

<sup>255</sup> “Part 1 – 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage”, en *Evaluation of UNESCO’s Standard-setting Work of the Culture Sector. Final Report*, UNESCO, 2013, p. 15. Disponible en [unesdoc.unesco.org](http://unesdoc.unesco.org) con la clasificación IOS/EVS/PI/129 REV.

<sup>256</sup> Artículos 1, 2.3, 14 y 15 de la Convención UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial [2003]; y artículos 4.2, 5, 6.1, 7.1, 7.2, 20, 22.2, 22.3, 23.2 y 24 del Convenio de la Organización Internacional del Trabajo 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales [1989.]

<sup>257</sup> A. Barquín Cendejas, *op cit.*, p. 4.

social en entornos marginados es frágil, las manifestaciones culturales pueden sufrir afectaciones.<sup>258</sup> Este tipo de alteraciones no necesariamente tienen que implicar rupturas radicales, pero pueden cambiar e incluso desaparecer prácticas como consecuencia del surgimiento de incentivos no anticipados o considerados en las propuestas de reconocimiento y patrimonialización. De esta forma, “los artesanos que introducen cambios en el uso de productos, los danzantes que limitan a sólo pequeñas muestras las danzas ceremoniales que normalmente duran horas o días, la gastronomía que recrea procesos complicados y de larga duración y los músicos que modifican sus interpretaciones debido a patrones comerciales, están buscando los beneficios y el desarrollo que el turismo puede ofrecerles.”<sup>259</sup>

Si bien es cierto que, en tanto expresiones de la cultura de comunidades vivas, los fenómenos culturales son inherentemente dinámicos y cambiantes desde lógicas mayoritariamente endógenas de resignificación, incluso en el planteamiento de estrategias de promoción y salvaguardia es fundamental tomar en cuenta el tipo de impacto en las formas de convivencia de quienes acepten cooperar. Considerando que una de las modalidades más frecuentes para la promoción de cocinas tradicionales regionales –además de las muestras gastronómicas– son los concursos de cocina, debe tomarse en cuenta que éstos generan competencias y otorgan distinciones; su razón de ser es la selección de una vencedora.<sup>260</sup> En todo caso, es necesario que el diseño de estos esquemas de participación y visibilización no implique la exclusión del resto, pues el objetivo fundamental es la salvaguarda de elementos que surgen de la sensibilidad e identidad de quienes cocinan. En consecuencia, una consideración apropiada la sintetizó el titular de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, al expresar que “probablemente la mejor forma de conservar [las cocinas tradicionales] es no formalizarlas demasiado mediante intervenciones [...] Cualquier

---

<sup>258</sup> F. Brugman, “De la conservación a la salvaguardia: 10 años de la Convención de Patrimonio Inmaterial y su contribución al desarrollo sostenible”, en *Coloquio Internacional Voces y Raíces de la Identidad. 10 años de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial: Avances y Perspectivas*, México, INAH, 2013, pp. 193-195.

<sup>259</sup> S. Rubín de la Borbolla, “Culturas populares, turismo y desarrollo”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 2: *Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo*, México, CONACULTA, 2002, p. 49.

<sup>260</sup> A. Sevilla, *op cit.*, p. 27.

acción debe seguir dos principios: no trivializar lo tradicional, y articularse eficientemente a escala local.”<sup>261</sup>

Aun así, continúa el dilema del tipo de implementación que debe articular la salvaguardia de un elemento cultural como la cocina tradicional de un grupo, pues necesariamente implica acciones de mayor calado que la promoción de sus platillos. En el caso de la patrimonialización de tradiciones alimentarias, una omisión notable por el tipo de enfoque de las iniciativas gubernamentales es la cuestión de la tenencia de la tierra. Si se habla de desarrollo, la posesión de este tipo de activo fijo es condición necesaria para la inserción exitosa de un productor en un mercado determinado. Sin embargo, en el caso de las acciones de promoción a la gastronomía la exotización de las comunidades indígenas y/o campesinas como personajes folclóricos impide reconocerlos como iguales, y en términos concretos el no reconocerlos como ciudadanos de pleno derecho los excluye de la aplicación del mismo régimen de Estado de derecho que teóricamente protege a todo mexicano.

Aunado a lo anterior, la tierra –además de activo fijo de producción– desde un punto de vista más biocultural es el principio de un entramado de relaciones humanas entre sí y con la naturaleza. Si ocurre un despojo de terrenos, este ocurre también en términos integrales de experiencias de existencia, pues se está privando a individuos del entorno a partir del cual dan sentido a sus vidas y dando pie no sólo a la enajenación productiva, sino creativa, cultura y afectiva; en última instancia existencial.<sup>262</sup> Por tanto, en su condición no sólo de activo fijo en la producción del sistema alimentario, sino también como el entorno de expresión de la existencia biológica y cultural de la comunidad, se deben reconocer y salvaguardar como tal. El reconocimiento a este tipo de entendimientos integrales de la salvaguardia ha sido reconocido por la UNESCO, al declarar que “el desarrollo comprende no sólo el acceso a los bienes y servicios, sino también la oportunidad de elegir

---

<sup>261</sup> J. Larson, “La diversidad en la oferta de alimentos”, ponencia en *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 26-29 de noviembre de 2015.

<sup>262</sup> Véase R. Vera Herrera, “Seguridad alimentaria en el contexto de crisis alimentaria”, en *Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, ENAH, México, 7 de noviembre de 2017.

un modo de vida colectivo que sea pleno, satisfactorio, valioso y valorado, en el que florezca la existencia humana en todas sus formas y en su integridad.”<sup>263</sup>

Aplicando este razonamiento a la salvaguardia de la cocina tradicional, la importancia de su conservación no implica sólo la transmisión de conocimiento y sus prácticas, sino que exige el respeto y la cercanía con la tierra, la protección de los recursos, la continuidad de los ciclos, y el respeto a los derechos que estas comunidades tienen sobre la conservación y explotación de sus campos.<sup>264</sup> A partir de esto, la forma en la cual se plantea la paradoja del desarrollo desde las instancias y agentes del sector turismo –y en general desde el Estado dominado por el paradigma neoliberal– es bastante evidente si se colocan del otro lado de la balanza las implicaciones y efectos en el medioambiente de la modernización productiva y la industrialización.<sup>265</sup> Ello resulta en la desarticulación cultural paulatina, y el riesgo de la pérdida oral de tradiciones culturales, entre ellas las alimentarias.<sup>266</sup>

No obstante, también es cierto que desde los esquemas de planeación de desarrollo se consideran estrategias para disminuir este tipo de impactos negativos. Una de las ideas más extendidas y adaptadas desde marcos de sustentabilidad establece que el desarrollo turístico ha de tener su limitación en la capacidad de regeneración del espacio ocupado, su crecimiento no ha de ser causa de que se superen las capacidades de carga de los destinos, y tiene el límite de su expansión en la suficiencia y cobertura de las necesidades de la población local.<sup>267</sup>

En el caso de la ordenación y planificación de productos gastronómicos también existen normas específicas en cuanto a la capacidad máxima de usuarios en establecimientos de alimentos y bebidas, pero adicionalmente deben considerarse la cantidad de negocios y bebidas máximas que

---

<sup>263</sup> UNESCO, *Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo*, 1996.

<sup>264</sup> Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*, p. 32-33.

<sup>265</sup> Uno de los tipos de daño ecológico más frecuente es la contaminación de mantos acuíferos que hidratan ecosistemas. La acumulación tóxica en cuerpos de agua proveedores vuelve riesgosa la dieta tradicional, en un proceso que si bien no termina de ser despojo, sí es una vulnerabilización del patrimonio. Cf. T. Ochoa, *op cit.*

<sup>266</sup> De acuerdo con investigaciones del INAH, los cambios más notorios de los procesos de modernización en estas comunidades son la transformación de su ecología, pérdida de espacios territoriales útiles para la siembra, deforestación, extinción de especies de flora y fauna, introducción de semillas transgénicas, y la transformación de hábitos alimenticios con base, en gran parte, en el procesamiento de alimentos y la migración. Véase Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*, p. 27.

<sup>267</sup> Véase M. Figuerola, 2010, *hacia un nuevo turismo español*, Madrid, Federación Española de Hostelería, 2010, *apud* A. Montecinos, *op cit.*, p. 84.

pueden existir en un espacio determinado, incorporando la noción de capacidad de carga y extrapolándola de sus acepciones en términos de infraestructura turística hacia las dimensiones ecológicas y sociales del territorio. La ordenación y control del crecimiento de la oferta desde la capacidad de carga del destino puede aportar a la viabilidad y sostenibilidad del mismo en más de un sentido. En palabras de Illich, “existen características técnicas en los medios de producción que hacen imposible su control en un proceso político. Sólo una sociedad que acepte la necesidad de escoger un techo común a ciertas dimensiones técnicas en sus medios de producción tiene alternativas políticas.”<sup>268</sup>

La ecología política de la que Illich –entre otros– es precursor supone una crítica radical al desarrollismo. Desde la perspectiva de la economía como un sistema abierto –esto es, considerando los impactos en el entorno no sólo como externalidades sino como parte de la economía–, el desarrollo entendido de manera económica y la sostenibilidad son incompatibles. Como apunta Blázquez, si la sustentabilidad consiste en mantener el patrimonio natural –y en este caso biocultural–, ello es incompatible con la economía humana basada en recursos no renovables en cualquier magnitud, por el impacto que su uso conlleva. Incluso para los recursos renovables hay un límite de uso sostenible, el de su renovación.<sup>269</sup> Es por ello que, a pesar de que el desarrollo turístico desde el paradigma neoliberal sea financieramente racional, no sería social ni ambientalmente razonable.

Esto último es particularmente relevante si se considera que existen destinos famosos por ciertos platillos, los cuales tienden a ser muy demandados en momentos específicos del año por estar asociados a una festividad o temporada, o por los flujos vacacionales. Aunque los esquemas de planificación y preservación gastronómica consideran medidas como estudios de la cantidad de producción y venta máxima de los recursos alimentarios para estas recetas, estas previsiones son insuficientes ante el problema inherente al planteamiento de desarrollo desde el esquema de la industria turística no sostenible: a partir de cierto tamaño en la demanda, los métodos tradicionales

---

<sup>268</sup> I. Illich, *op cit.* [1978], p. 3.

<sup>269</sup> D.A. Blázquez Tielas, *op cit.*, pp. 25-27.

no son rentables y son los mismos productores locales quienes empiezan a mercantilizar productos que son distinguidos por su autenticidad, o comienzan a ser absorbidos por entidades mayores en la industria de los alimentos.

Las consecuencias negativas de este tipo de esquemas no sólo se expresan en términos de los efectos simbólicos y alteraciones culturales en el patrimonio y las formas en que sus portadores los sociabilizan, sino que muchas veces son el preludio de afectaciones, despojos y violencias físicas más graves. Retomando el fragmento extraído de las conclusiones de *Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas* citada al inicio de este capítulo, "las actuales políticas del desarrollo basadas en megaproyectos (extractivos, energéticos, turísticos, inmobiliarios, por ejemplo) constituyen un reto mayúsculo para el goce de los derechos humanos de los pueblos indígenas."<sup>270</sup>

Es un hecho que los recursos en términos de tierras y territorios de estas comunidades históricamente marginadas actualmente continúan amenazados por los proyectos que se plantean unilateralmente desde las instituciones estatales insertas en el paradigma dominante neoliberal. También es incuestionable que los conflictos que surgen a partir de la violación de derechos rara vez se resuelven en favor de las comunidades; por el contrario, los miembros de grupos indígenas que se atreven a ejercer alguna forma de activismo tienden a exponerse a violaciones más graves de sus derechos. Frecuentemente esto implica arriesgar la vida, y las más de las veces –en un enfrentamiento que se da en desigualdad de condiciones y desde una situación histórica de marginación y exclusión violenta– el riesgo se consume.<sup>271</sup> Es por esto que, incluso considerando metodologías de impacto, capacidad de carga y ordenación del espacio turístico, el factor prioritario y fundamental en una

---

<sup>270</sup> Consejo de Derechos Humanos de la Organización de las Naciones Unidas, *Informe de la Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas sobre su visita a México*, 28 de junio de 2018, p. 1, disponible en [undocs.org](https://www.unhcr.org/refugees/doc/5c9d9d9d.html) con el código A/HRC/39/17/Add.2

<sup>271</sup> 2 de cada 3 activistas ambientalistas asesinados o sujetos a violaciones graves de sus DDHH en los últimos 12 años pertenecían a comunidades indígenas. De acuerdo con cifras del Centro Mexicano de Derecho Ambiental y Global Witness, de los 125 crímenes registrados, en 74 casos estaba involucrada la defensa forestal, en 65 la defensa del agua, y en 56 la tenencia de la tierra. Michoacán es la entidad con más casos (54), seguida de Oaxaca (16), mientras que los principales grupos afectados han sido los nahuas (45), purépecha (19) y rarámuri (8). Véase L. Velázquez Hernández, *Defensores ambientales en México y derechos humanos (1995-2015)*, tesis, México, UNAM, 2017.; y L. Castellanos, "Estos 108 mexicanos fueron asesinados por defender nuestros bosques y ríos", *México.com*, 14 de noviembre de 2018 (sec. Medio Ambiente), disponible en [www.mexico.com](http://www.mexico.com)



intervención –si se decide llevar ésta a cabo– debe ser la opinión y el tipo de impactos sobre las poblaciones implicadas.

En cualquier caso, debe asumirse que los nuevos agentes promotores del desarrollo se insertarán en un entorno construido por luchas y relaciones de poder tan desiguales. A menos que se ejerza un control activo sobre las implicaciones de sus acciones, inercialmente éstas resultarán en afectaciones a la comunidad local. El riesgo puede variar dependiendo de la etapa de la cadena de valor que impacten estas iniciativas, y la forma en que éstas estén diseñadas. En el caso de programas gubernamentales del sector agropecuario, existe una tendencia a tomar en cuenta distintos aspectos del entorno de incidencia para proyectar apoyos diferenciados. En consecuencia, dentro del Programa de Apoyos a Pequeños Productores, se consideran componentes como “El Campo en Nuestras Manos”, “Extensionismo, Desarrollo de Capacidades y Asociatividad Productiva”, “Fortalecimiento a Organizaciones Rurales” e “Infraestructura Productiva para el Aprovechamiento Sustentable del Suelo y el Agua.” De forma similar, desde el Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola se contemplan los componentes “Impulso a la Capitalización” y “Desarrollo de Cadenas Productivas.”<sup>272</sup>

Si bien otros componentes de estos programas se limitan a establecer esquemas de transferencias que por su diseño limitan al beneficiario a una posición pasiva de receptor, los componentes citados posibilitan el financiamiento de acciones que reconocen hasta cierto punto las capacidades de agencia locales y del nivel colectivo de acción, y se orientan al desarrollo de las capacidades de los agentes en esta etapa productiva. En consecuencia, el rediseño de políticas públicas agroalimentarias desde paradigmas alternativos al desarrollismo neoliberal podría retomar elementos muy concretos ya existentes. Ello sería un ejercicio que aprovecharía, al tiempo que demostraría, los

---

<sup>272</sup> Estos programas y componentes se exponen y analizan a mayor profundidad desde lo planteado en sus reglas de operación y asignaciones presupuestales para el ejercicio 2018 en el siguiente capítulo. Véase el capítulo III “*La cuenta, por favor: política gastronómica y gasto público en materia alimentaria*”, *infra*, pp. 159-237.

disensos y espacios de resistencia o alteridad que existen incluso dentro de instancias dominadas por una ideología determinada.

## **2.2 DE LA PATRIMONIALIZACIÓN A LA OPERACIONALIZACIÓN TURÍSTICA**

Las implicaciones y efectos de los distintos esquemas para el uso del patrimonio cultural vistas en el apartado anterior revelan la importancia de incorporar las condiciones de desigualdad y marginación que caracterizan en distintos grados los enfrentamientos entre los agentes dominantes y dominados. Aunque la desposesión de tierras, elementos culturales y otros recursos de comunidades portadoras tiende a ser una de las últimas y más graves consecuencias, en el caso de las cocinas tradicionales estas violencias y otras desigualdades sistémicas sólo se expresan de formas muy sutiles en los ámbitos más visibles del medio.

Para poder analizar cómo es que estas dinámicas se hacen reales, en este apartado expondré el surgimiento y desarrollo de los dos procesos más relevantes para la configuración actual del campo del turismo gastronómico: el nombramiento de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad por parte de UNESCO en 2010, y la creación de la primera serie de rutas turísticas gastronómicas desde el gobierno federal durante los dos años siguientes. Al igual que en otros apartados de este trabajo, este análisis aborda tales procesos desde la perspectiva relacional propuesta por Bourdieu, la cual permite dar cuenta tanto de la intervención de los agentes involucrados, cuanto de las relaciones de poder y dominación que se construyen entre ellos.

También considero relevante incorporar a esta perspectiva ciertos elementos del análisis de procesos en el ámbito público propuestos por Latour. De manera más específica, su propuesta acerca de cómo los programas de política pública *se hacen reales* mediante el trabajo destinado a la generación y traducción de intereses lo cual –de manera similar a como lo plantea Bourdieu– crea un

entorno específico mediante su vinculación e interrelación.<sup>273</sup> En consecuencia, por una parte la lectura y estudio de los procesos de negociación y confrontación entre los principales agentes involucrados en la patrimonialización y candidatura ante la UNESCO permite ilustrar de qué manera y bajo qué argumentos éstos articularon sus recursos e intereses.

Por otra parte, la segunda mitad del apartado está dedicada a exponer en primer lugar la conceptualización teórica de las rutas e itinerarios turísticos. A continuación retomo el proceso derivado del éxito de la candidatura de la cocina tradicional mexicana ante UNESCO, el cual consistió en la elaboración de 20 Rutas Gastronómicas desde la Secretaría de Turismo federal como parte de su estrategia para capitalizar el capital cultural institucional que acababa de ser asociado con este tipo de expresiones culinarias. Las formas, tiempos y motivaciones de los agentes involucrados son un claro ejemplo de cómo la incidencia de factores del entorno determinan el resultado exitoso o fallido de las iniciativas de articulación del patrimonio cultural desde el ámbito turístico.

#### LA CANDIDATURA DE LA COCINA MEXICANA ANTE LA UNESCO EN 2010

El 16 de noviembre de 2010 en su quinta sesión en Nairobi, el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO aceptó e integró el expediente 00400 “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.<sup>274</sup> Este acontecimiento ha trascendido como uno de los mayores hitos de la gastronomía mexicana, pues fue la primera vez que se le otorgó un reconocimiento de este nivel a una tradición alimentaria a nivel mundial. Una de las consecuencias más visibles ha sido que casi en la totalidad de acciones

---

<sup>273</sup> Las propuestas de análisis de Latour permiten asir de forma más concreta las expresiones de racionalidad de gobierno, posibilitando distinguir la diferencia entre racionalidad de una política social, y la realidad de sus condiciones de instrumentación. Véase B. Latour, *The Pasteurization of France*, Cambridge, Harvard University Press, 1988; y \_\_\_\_\_, *Aramis or the Love of Technology*, Cambridge, Harvard University Press, 1996.

<sup>274</sup> *Nomination File No. 00400 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010. Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*, Nairobi, UNESCO, 2010, disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación RL10-No.00400. *Hic et passim* “Expediente de Nominación UNESCO 00400.”

relacionadas con la cocina mexicana en los últimos años se ha hecho referencia a este suceso en sus justificaciones y, en un sentido más general, este nombramiento se ha vuelto de uno de los principales elementos a partir de los cuales se ha elaborado en los últimos años el argumento legitimador para la acción institucional pública y privada en el ámbito turístico.

Habiendo analizado y discutido las principales implicaciones y supuestos de la patrimonialización como estrategia, y las principales características y efectos de su implementación, a continuación expongo a detalle cómo fue el proceso de elaboración, presentación y nominación de la candidatura de la cocina tradicional mexicana ante la UNESCO. No es accidental que el texto definitivo esté expresado de una forma particular, ni los agentes que integraron la coalición que finalmente la presentó, o la forma en la que se ha intentado implementar a partir de su nominación. Como cualquier proceso político y social, el desarrollo y promoción de la candidatura puede entenderse como el resultado de una serie de relaciones de negociación, cooperación e imposición de los distintos agentes involucrados.

En primer lugar, es importante tener en cuenta que la nominación en 2010 fue sólo el punto culminante más visible de un proceso que inició varios años antes. La conformación del grupo que habría de presentar la candidatura del Paradigma Michoacán comenzó en 1996, a partir de la creación de un grupo de estudio de la dimensión cultural de las cocinas tradicionales y su impacto en el desarrollo, a raíz de las recomendaciones hechas en el Congreso UNESCO sobre Cultura y Turismo 1996 en La Habana, y fue evolucionando a partir de seis congresos internacionales sobre *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural* (1999-2004) organizados por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), en los cuales se buscó desarrollar herramientas teóricas y metodológicas para la elaboración de una candidatura que reconociera a la gastronomía mexicana como patrimonio de la humanidad.

Esta serie de congresos cumplió su objetivo de erigirse en el espacio e instancia principal para la discusión de la cocina tradicional como patrimonio cultural, colocando a sus organizadores en una posición particularmente ventajosa, pues efectivamente habían generado un espacio en el cual se

concentraba la mayor cantidad de capital social y cultural institucionalizado en la materia. En términos de Kuhn, estos congresos se convirtieron en un centro epistémico, desde el cual CONACULTA podría aspirar a controlar el monopolio de la producción de conocimiento –y con ello ejercer el poder legitimador de que Bourdieu atribuyó a las instituciones del Estado en su capacidad de generar las categorías de pensamiento legítimas–.

En 1998 la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo del CONACULTA organizó el primer *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe* en la ciudad de Puebla. El evento sirvió, entre otras cosas, para promover el estudio de la gastronomía como un fenómeno que trasciende el ámbito de la culinaria, con una variedad y rango de temáticas que amerita aproximaciones multidisciplinarias por su relación con diferentes áreas del conocimiento. Posteriormente, la cuarta edición del Congreso convocó a especialistas, instituciones académicas y organizaciones vinculadas con la gastronomía mexicana para iniciar la preparación de una candidatura que planteara el sistema cultural alimentario de los mexicanos en términos de los conceptos de patrimonio oral e intangible, para su inclusión en la *Tercera Proclamación de la UNESCO de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible*.

Además de eventos presenciales, el CONACULTA y otras instancias de promoción y gestión cultural llevaron a cabo otras acciones para difundir y fortalecer el quehacer relacionado con la construcción de la cocina tradicional como patrimonio cultural, particularmente a través de la coordinación de series de publicaciones.<sup>275</sup> Considero importante destacar la serie de recetarios etnográficos Educal-CONACULTA *Cocina indígena y popular*, la cual estuvo coordinada concretamente por la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas. Destaca por el esfuerzo de promoción y divulgación cultural de estas cocinas que significó, pues consistió en la investigación y recopilación de tradiciones orales inéditas por medio de trabajo de campo, intentando

---

<sup>275</sup> Algunas de las publicaciones más relevantes editadas entre 1995 y 2005 fueron *Cocina familiar*, de Banrural; *Y la comida se hizo*, de CONASUPO y el ISSSTE; las *Guías gastronómicas* de México Desconocido; y *La cocina mexicana a través de los siglos*, de Clío Ediciones.

–en la medida de lo posible– agruparlos de acuerdo con el grupo etno-lingüístico y/o microrregión específica.<sup>276</sup>

Aproximadamente en estos años, el conjunto de promotores de la patrimonialización de la cocina tradicional se alió con el gobernador del Estado de Michoacán Lázaro Cárdenas Batel y su Secretario de Turismo Jaime G. Figueroa Zamudio, integrando dos agentes fundamentales cuya participación y capacidad de negociación a partir de su gran concentración de capitales terminó por definir de forma muy evidente el expediente final. De 2004 a 2010 el gobierno michoacano en coordinación con el CONACULTA y la Secretaría de Turismo del gobierno federal (SECTUR), llevó a cabo una de las acciones más visibles en cuanto a reconocimiento y promoción en términos patrimonialistas de las cocinas tradicionales: los Encuentros de Cocineras Tradicionales de Michoacán. Estos encuentros y las experiencias que de ellos emanaron, aportaron buena parte de lo que posteriormente se presentó ante la UNESCO. Este caso ilustra de forma clara la importancia de la concentración y estructura del capital entre los agentes impulsores de alguna iniciativa. Retomando mi pregunta de investigación principal –acerca de la estructura del campo de políticas públicas para el turismo gastronómico–, es evidente que la forma de lo que a la postre ha devenido en el principal modelo de patrimonialización alimentaria, se diseñó como consecuencia directa del interés y acción concreta de agentes como el Gobernador Cárdenas Batel y, al interior de CONACULTA, de la Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo. Ello invita a suponer la verticalidad y grado de concentración de los espacios reales de diseño y toma de decisiones.

No obstante, la presencia de otros agentes colectivos y su intento de sumar sus intereses al proyecto de patrimonialización resultó mucho más disruptiva, trascendiendo en uno de los cismas más relevantes del campo integrado por quienes se desempeñan en la investigación, promoción y utilización de los patrimonios gastronómicos. Esta situación se cristalizó en torno al primer intento

---

<sup>276</sup> Véase J.N. Iturriaga, “El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 7: *Quinto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural Puebla 2003. Memorias*, México, CONACULTA, 2004, p. 74.

fallido de presentar un expediente ante la UNESCO en 2005, tan sólo 2 años después de la creación de la Convención de Salvaguarda del PCI. La candidatura del expediente “Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos” se rechazó –entre otras cosas– por la forma en la cual se planteaba la patrimonialización, ya que existía el riesgo de que sirviera más a los intereses de los grandes comerciantes de maíz y no a las comunidades locales. Aunado a esto, se argumentó que no existía un sustento lo suficientemente fuerte para afirmar que la significación del maíz ocurriera de forma tan generalizada en los hábitos alimentarios de la población como el expediente daba a entender, ni parámetros claros para definir el patrimonio que quedaría bajo la protección de la recién creada Convención.

Concretamente, el argumento de la comisión dictaminadora de la Convención sostuvo que la iniciativa hacía referencia a un fenómeno cuya vigencia era debatible: si bien el desarrollo de los maíces por los pueblos mesoamericanos era incuestionable, la prevalencia de esas dinámicas era marginal en el sistema alimentario mexicano actual, cuya provisión de maíz en todo caso estaba mucho más relacionada con la importación del producto cultivado industrialmente en el Medio Oeste estadounidense. Considerando que en esta actividad económica la empresa GRUMA-MASECA ejerce un monopolio de facto, y era de las entidades que apoyaban la primera candidatura en torno a su principal producto, sobra decir que el conflicto de interés era evidente.<sup>277</sup>

A raíz de los conflictos que este tipo de asociaciones generó entre los distintos agentes que integraban la coalición, en algún momento previo a la presentación de la primera candidatura, grupo de agentes enfrentó una escisión importante entre sus miembros. Considero importante destacar que las versiones en torno a la elaboración del documento final que se entregó a la UNESCO divergen, en virtud del cisma que en ese mismo lapso terminó de reconfigurar dos facciones de agentes en lo que anteriormente era el único centro epistémico del campo.

---

<sup>277</sup> Véase C.E. de Suremain, *op cit.*, p. 168; y J.M. Pilcher, “The globalization of Mexican cuisine”, *History Compass*, 6 (2008), pp.529-551.

Los académicos, promotores y otros agentes que se sintieron insatisfechos con las alianzas pragmáticas con entidades dominantes cuyas prácticas resultan nocivas para otros agentes del sistema alimentario decidieron generar espacios de discusión alternativos. Sin embargo, quienes permanecieron decidieron integrarse formalmente en una asociación civil, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (Conservatorio o CCGM.) A la postre, la concentración de capital social de sus integrantes le ha permitido erigirse como única organización del medio reconocida como órgano consultor oficial de UNESCO,<sup>278</sup> en virtud de lo cual ha podido mantener sus capacidades de agencia y protagonismo en las iniciativas de patrimonialización de tradiciones alimentarias y culinarias.

Es importante resaltar que la mayor parte de los testimonios sobre este periodo de reconfiguración del campo indican que las primeras versiones de trabajo del expediente “Pueblo de Maíz” daban un tratamiento más amplio al elemento de salvaguarda, buscando abarcar la complejidad del sistema biocultural agroalimentario con énfasis en sus expresiones rituales y ceremoniales. No obstante, las ediciones subsecuentes, editadas solamente por la facción post-cisma que tenía acceso a los medios de publicación y promoción de CONACULTA, y que devendría en el Conservatorio, daba un tratamiento más delimitado e integraban elementos que habían ocasionado la disputa y posterior quiebre de la coalición inicial de agentes.

En términos concretos, considero que la evidencia que mejor sustenta esta narrativa se encuentra en las publicaciones de dos versiones diferentes del primer expediente desde la misma instancia. La primera versión<sup>279</sup> –de agosto de 2004– incluye secciones críticas con las posibles implicaciones de la patrimonialización de las cocinas tradicionales, previendo riesgos tales como la devastación del entorno natural, cambios de uso y tenencia de la tierra, el desbalance de poder entre

---

<sup>278</sup> El Conservatorio está registrado en el pedido de acreditación UNESCO n. 90001. Véase *Demande d'accréditation d'une organisation non gouvernementale pour assurer des fonctions consultatives auprès du Comité - Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S. C.*, UNESCO, 2008, p. 4, disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación ICH-09 (2008) 90001. *Hic et passim* “Demande d'accréditation 90001.”

<sup>279</sup> Véase *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Expediente técnico para la postulación como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad de la Unesco*, México, CONACULTA, 2004, 209 p.



los actores que definen las estructuras y mecanismos del comercio mundial, la manipulación genética y privatización de semillas, y los problemas de salud asociados con dietas basadas en elementos más procesados.<sup>280</sup> En cambio, la segunda versión<sup>281</sup> –publicada en julio de 2005– omite esta sección, así como distintos elementos relacionados con la propuesta de desarrollo, gestión y manejo. Sin embargo, el comité evaluador de la *Tercera Proclamación de la UNESCO de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible* rechazó esta versión por las razones ya expuestas.

Oficialmente, la preparación y presentación del expediente para la segunda candidatura –la cual fue aceptada e incorporada exitosamente en la lista UNESCO de Patrimonios Culturales Inmateriales– se declara como obra conjunta del Conservatorio, el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), CONACULTA y la también dependiente de la SEP Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO (CONALMEX), y la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).<sup>282</sup> El gobierno mexicano entregó a finales de 2009 el expediente de la candidatura a la UNESCO a través de la CONALMEX, el INAH, y la SRE; el proceso de inscripción se llevó a cabo formalmente en la reunión técnica de la Comisión 10 en Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010, junto con otras candidaturas entre las cuales destaca la presentada por Francia “La comida gastronómica de los franceses.”

Como ya mencioné al tratar el tema de la gastrodiplomacia como estrategia gubernamental, la composición exacta de la delegación mexicana presente en Nairobi durante la quinta sesión del Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del PCI<sup>283</sup> revela el tipo de agentes e intereses a partir de los cuales es posible deducir hasta cierto punto las motivaciones y dinámica de promoción y aprovechamiento del nombramiento. Ésta estuvo integrada por el titular y personal de la embajada mexicana en Kenia, funcionarios de la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, dos delegados de

---

<sup>280</sup> *Op. cit.*, pp. 87-97.

<sup>281</sup> “El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 10: *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*, México, CONACULTA, 2005, pp. 13-126.

<sup>282</sup> Véase *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH-CCGM, 2011, p. 10.

<sup>283</sup> Véase *Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage List of Participants. Fifth Session*, Nairobi, UNESCO, 19 de noviembre de 2010, pp. 22-23. Disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación ITH/10/5.COM/CONF.202/INF.19.

la Secretaría de Turismo del estado de Michoacán, dos *pireri*,<sup>284</sup> y dos cocineras tradicionales michoacanas. También estuvieron presentes los cuatro principales miembros del CCGM en calidad de organización consultora de UNESCO, condición que ha contribuido a que ejerza un papel predominante en el ámbito de la promoción de las cocinas tradicionales, y definitivamente uno de los agentes dominantes en el campo.

Esta composición refleja el fuerte interés tanto del gobierno federal, cuanto del gobierno michoacano por la inscripción de la cocina tradicional en la lista, en aras de obtener un recurso más eficiente y de mayor peso para elaborar discursos que apelarán a sus intereses. Destaca la ausencia de funcionarios representantes de CONACULTA, lo cual podría reflejar el menor grado de influencia o involucramiento en las etapas finales de la elaboración de la candidatura en detrimento de la SECTUR Michoacán. Al mismo tiempo, es importante notar que las dos cocineras purépechas habían participado en los esquemas organizados desde el Conservatorio varios años, ganando visibilidad y fama considerablemente mayor que otras mujeres de su oficio y condición hasta ser reconocidas informalmente como las primeras embajadoras de la cocina tradicional.<sup>285</sup>

La situación anterior puede haberse originado a partir de la forma en que este conjunto de agentes decidió satisfacer el requisito de la Convención de 2003 que establece como medida básica para su aplicación la elaboración de uno o varios inventarios de Patrimonio Cultural Inmaterial de cada Estado parte, con base en la definición que plantea y con la participación de las comunidades, grupos o individuos involucrados, institutos de investigación, especialistas y expertos. Considerando el interés y la participación activa y central del gobernador Cárdenas Batel, es razonable asumir que la integración del inventario fue impulsada y definida principalmente desde su gobierno, más concretamente desde su Secretario de Turismo. En consecuencia, el comité de especialistas designados trabajó principalmente con los componentes de una estrategia turística pionera en el

---

<sup>284</sup> Intérpretes y compositores de piezas musicales tradicionales de la cultura purépecha, conocidas como *pirekua*.

<sup>285</sup> Esta situación podría ser similar hasta cierto punto a la que Flores Mercado describe para el caso de la patrimonialización de la *pirekua*, cuyo proceso de aceptación en la Lista UNESCO ocurrió en la misma sesión de Nairobi. Cf. B.G. Flores Mercado, *op cit*.

estado, denominada Ruta de Don Vasco,<sup>286</sup> y cocineras tradicionales michoacanas para presentar el inventario denominado “El paradigma de Michoacán.”<sup>287</sup> Finalmente, la cocina mexicana tradicional quedó definida desde este paradigma en el expediente de su candidatura de la siguiente manera:

La cocina mexicana tradicional –en este caso, el paradigma Michoacán– es una parte integral del antiguo sistema cultural basado en el maíz, el frijol y el chile. Esta trilogía, junto con muchos otros cultivos asociados, ha sido la base de la dieta comunal y la vida ritual y ceremonial. Está relacionada con prácticas y técnicas seculares –muchas veces milenarias– que actualmente continúan en uso, tales como la nixtamalización (proceso de cocción que incrementa el valor nutricional del maíz). De igual manera, métodos de cultivo únicos como la milpa (sistema autosustentable basado en la interacción simbiótica del maíz con otros cultivos) y la chinampa (islotos artificiales para generar superficie cultivable en áreas lacustres), así como utensilios singulares como el metate y el molcajete, continúan siendo de uso común. Además de su originalidad, su carácter ancestral, colectivo y comunitario claramente observable en el proyecto de cocineras tradicionales en zonas de gran preservación de Michoacán presentado en este documento hacen imperativa su preservación. Este sabio sistema permitió el desarrollo de las grandes civilizaciones mesoamericanas, y su continuación asegura el mantenimiento de su continuidad histórica tanto en las comunidades indígenas cuanto en las de etnicidad mixta. Protegerla implica revitalizar productos, procedimiento y técnicas mediante la transferencia de conocimiento y su inserción en circuitos de desarrollo sostenible. Existe la necesidad urgente de transferir el modelo de Michoacán hacia los centros de conocimiento culinario tradicional en comunidades que estén experimentando circunstancias y amenazas similares.<sup>288</sup>

La categoría de la UNESCO específica para la cual se buscó la candidatura fue “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, sin embargo la candidatura también se incluyó en otras tres categorías: Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del Patrimonio Cultural Inmaterial, Artes del espectáculo y Usos sociales, rituales y actos festivos. La justificación de su nominación articula tres argumentos: es una cocina históricamente vinculada con espacios precisos y un conjunto de elementos básicos fácilmente identificables de presencia ininterrumpida,

---

<sup>286</sup> Dicha ruta fue trazada para incorporar en un circuito turístico a los principales pueblos de la zona lacustre que fueron evangelizados y/o fundados por el primer obispo de Michoacán, Vasco de Quiroga. Estos coinciden casi totalmente con el listado de “proyectos destacados de salvaguarda de cocinas tradicionales” que se incluye en la sección C.1 “Identification of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned” del expediente 00400: “Particularly noteworthy projects established in that region of Michoacán, in midwestern Mexico, include Santa Fe de la Laguna, San Juan Nuevo, San Lorenzo, Tzurumútar, Uranden, Oponguio, Calzontzin, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Francisco Úrico, Tarecuato, Janitzio, Chilchota and other lakeside villages, the Meseta Purépecha and the Cañada de los Once Pueblos.” Véase *Expediente de Nominación UNESCO 00400*, apartado C.1, p. 2. Cabe destacar que hasta abril de 2019 sólo se encuentra disponible para consulta pública en línea la versión del expediente en inglés.

<sup>287</sup> Para demostrar el consentimiento de la comunidad portadora, se presentó un documento rubricado por el Gobierno del Estado de Michoacán y el CCGM, firmado por 60 cocineras michoacanas que asistieron al *VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán* el 4 de diciembre de 2009. El mismo anexo contiene una “Carta de Adhesión de Organizaciones y persona en apoyo de la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO” con 45 firmantes, y una carta del restaurante El Cardenal mediante el cual se adhiere y apoya la candidatura que presenta el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana ante la UNESCO, firmada por su copropietaria la Dra. Marcela Briz. Véase *Expediente de Nominación UNESCO 00400*, Anexo 1 “Declaratoria de las cocineras tradicionales para el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio cultural inmaterial”, pp. 2-5

<sup>288</sup> *Expediente de Nominación UNESCO 00400*, apartado D. “Brief Summary of the Element”, p. 3. Traducción propia.

es de carácter popular, y se trata de una cocina simbólica surgida de la interpretación religiosa del mundo mesoamericano.

Ésta última línea argumentativa es la que sustenta su clasificación como patrimonio inmaterial, a pesar de la evidente tangibilidad de un platillo. Se sostiene que la tradición culinaria mesoamericana fue creada como parte del proceso de construcción simbólico-religioso del entorno prehispánico, por lo cual fue una expresión de la visión del mundo de estas civilizaciones. Existen vestigios de esto en forma de las connotaciones ceremoniales de numerosos rituales de varias comunidades actuales, en las cuales la concepción del universo en clave alimentaria continua estableciendo las lógicas a partir de las cuales la comida se convierte en el vehículo de las relaciones entre lo humano y tangible, y el plano trascendental vinculado a lo divino y el más allá.<sup>289</sup> En consecuencia, los elementos identificados como integrantes del patrimonio inmaterial inscrito son conocimientos, técnicas materiales, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural.

En palabras de Montecinos, “esos sistemas cognitivos se expresan por medio del lenguaje, las tradiciones orales, la espiritualidad y la visión del mundo, y se traducen en un conjunto complejo de valores y creencias, ceremonias y prácticas.”<sup>290</sup> Como mencioné en el capítulo anterior, el conocimiento referido a las prácticas alimentarias tradicionales no se crea ni se ejerce desde una perspectiva heurística regida por la división disciplinaria que caracteriza la producción de conocimiento en el mundo occidental contemporáneo. En cambio, surge dentro de un paradigma más holístico del saber de una comunidad y su entorno tanto físico y natural, cuanto simbólico y sobrenatural. Por ello, estas expresiones del saber integran la cosmogonía, al tiempo que definen de forma importante la identidad y autopercepción de las comunidades y su mundo terrenal y espiritual-trascendental.<sup>291</sup>

---

<sup>289</sup> Véase *La cocina del pueblo mexicano...*, *op cit.*, pp. 20-23.

<sup>290</sup> A. Montecinos, *op cit.*, p. 49.

<sup>291</sup> Cf. E. Y. Peña y L. Hernández, *op cit.*

En el caso particular del paradigma Michoacán esto puede verse reflejado en la declaratoria de consentimiento de las cocineras anexada al expediente, en el cual reconocen a la cocina tradicional michoacana “como un patrimonio que debemos preservar para nuestros hijos, [...] como un medio para la conservación de las relaciones sociales que se establecen a través del *paranguas*<sup>292</sup> y de las formas de vida de nuestra comunidad y para el equilibrio del medio ambiente.”<sup>293</sup> Es importante notar que, si bien el documento citado tiene el propósito de transmitir el sentir de las cocineras, la redacción, fraseo y la terminología referida no corresponde con las voces o usos del idioma que caracterizan a estas comunidades. Hago la observación puesto que tratándose de mujeres purhépechas participantes y signatarias de un documento que avala un proceso dirigido por otros agentes con más capitales y posiciones más ventajosas del espacio social, la mediación implícita por el tipo de lenguaje del documento puede revelar qué tan condicionado y dirigido fue el proceso de declaración de consentimiento. En todo caso, siempre que la redacción haya sido el resultado de una cooperación activa entre ambas partes –y no una proposición unilateral con aceptación pasiva de la contraparte en una dinámica posibilitada por las inercias que genera el desequilibrio entre ambos grupos de agentes– puede considerarse como legítimo el cumplimiento del requisito de consentimiento y testimonio de las comunidades portadoras.

Al respecto, también es pertinente mencionar que uno de los principales efectos del paradigma Michoacán es la creación y difusión del concepto “cocinera tradicional;” esto puede ser una consecuencia directa de uno de los planteamientos considerados en el modelo de salvaguarda. En el expediente se detalla que en los encuentros de cocineras éstas van “vestidas con sus atuendos tradicionales de uso diario, y [...] decoran su puesto como si fuese su propia cocina.”<sup>294</sup> Sería

---

<sup>292</sup> En términos tangibles, el *paranguas* está compuesto por las tres piedras o soportes que contienen el fuego del hogar y sirven de base a los recipientes para cocinar. Sin embargo, trasciende como uno de los componentes más sagrados del espacio íntimo en la vivienda purhépecha: “los hombres descubren sus cabezas al pasar ante ellas y las recién desposadas las reverencian, junto con el séquito que las acompaña, como primer acto en su nuevo hogar, escena que nos habla del agradecimiento a la tierra y al trabajo por la importancia que tienen para la continuidad de la vida.” C. Barros *et al.*, *Paranguas. Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona, Lunwerg Editores – Gobierno del Estado de Michoacán, 2006, p. 34.

<sup>293</sup> *Expediente de Nominación Unesco 00400*, Anexo 1, *op cit.*, p. 2.

<sup>294</sup> *Ibid*, apartado 3.b “Safeguarding measures proposed”, p. 9. Traducción propia.

necesario revisar hasta qué punto más que salvaguardar, la exageración en estas cuestiones podría originarse en una imposición estética –consciente o inconsciente– de lo visto como legítimo desde la cultura dominante y cómo desde ésta se determina cómo debería caracterizarse lo indígena, para terminar reproduciendo la visión de quienes organizan y dirigen tales eventos, en lugar de ser una reproducción de lo que las cocineras determinarían hacer de forma autónoma.

Si bien la idea de cocineras ha estado presente por siglos como comideras,<sup>295</sup> mayordomas, señoras de la cocina y en general cualquier mujer que prepara alimentos, la categoría quedó acuñada como un tipo particular de agente que es el eje en torno al cual se articulan eventos como los encuentros de cocina tradicional. Es importante considerar las implicaciones de esta forma tan específica de representación de la mujer indígena, pues aunque corresponde a ciertos tipos de roles sociales en comunidades indígenas y campesinas, también ha devenido en una suerte de arquetipo general en el que entran las mujeres indígenas que cocinan en los eventos en el turismo gastronómico, lejos de los lugares de origen y en eventos de promoción y divulgación, o incluso en recreaciones ficticias de entornos. Es por ello que siempre se debe insistir en la importancia de considerar qué tipo de actores integran los comités que presentan las candidaturas con el expediente correspondiente; los procesos de patrimonialización articulados a programas políticos que se organizan según la voluntad de agentes individuales y colectivos desde el Estado neoliberal para valorar territorios y productos locales específicos por lo general están vinculados al turismo, al desarrollo y al sector agro-industrial.<sup>296</sup>

Retomando el ámbito general, entre las obligaciones que establece la Convención de 2003 está la de generar políticas públicas y programas para el rescate, salvaguarda y promoción del patrimonio inscrito en la Lista;<sup>297</sup> en consecuencia, los gobiernos de cada Estado Parte están obligados a presentar cada seis años un informe general sobre la forma en la cual se ha instrumentado la

---

<sup>295</sup> En Oaxaca las comideras son las mujeres cocineras que administran un micronegocio de alimentos preparados, especialmente en un local al interior de un mercado.

<sup>296</sup> Véase R. Matta, “Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to UNESCO”, *Social Anthropology*, 24(3), 2016, pp. 338-352.

<sup>297</sup> Cf. Convención UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, artículos 11, 13 y 14.

Convención en la salvaguarda de los elementos que estén inscritos en la lista representativa.<sup>298</sup> En el caso de la salvaguardia de elementos inscritos en Listas UNESCO pertenecientes a México se mencionaba la creación de una Comisión Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial, integrada por representantes de CONACULTA, INAH, el Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA), la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI, actualmente el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, INPI) y el Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas. No obstante, esta estructura no fue incorporada como figura administrativa real ni está contemplada hasta el momento en la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. Aun así, en el informe estas mismas instituciones están enlistadas como las responsables de la salvaguarda, documentación y capacitación en manejo del PCI para todos los elementos inscritos en la lista representativa UNESCO, por lo cual la coordinación interinstitucional debería ser posible a pesar de un marco estructural formal desde la administración pública (AP) mexicana.

En cuanto a las acciones de salvaguardia de la cocina tradicional mexicana se enlistan diversas actividades que pueden ser catalogadas como eventos académicos (presentación de metodologías, elaboración de mapas gastronómicos, coloquios de investigación, creación de diplomados y acuerdos con instituciones de investigación y enseñanza superior), actividades gastronómicas (encuentros de cocineras, exhibiciones gastronómicas, ferias de productos regionales) y acciones de difusión por parte de entidades gubernamentales y de la sociedad civil, en donde destaca la participación de las comunidades en varios de los eventos.<sup>299</sup> De igual manera, se menciona a las instancias que más se han involucrado en los procesos de salvaguarda, entre los cuales está el INAH, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA, actual Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural SADER), SECTUR, los gobiernos estatales de Michoacán,

---

<sup>298</sup> Al momento de la elaboración de esta investigación, para el caso de México la UNESCO sólo ha puesto a disposición del público el informe periódico 00798, presentado al Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del PCI en su séptima sesión durante diciembre de 2012.

<sup>299</sup> Véase apartado C.4 “Efforts to promote or reinforce the element” en, *Periodic Report No. 00798/Mexico*, París, UNESCO, 2012, pp. 58-62. Disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org).

Puebla, Jalisco, Campeche, Veracruz, Querétaro, Sinaloa, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas y las organizaciones de la sociedad civil, la CCGM como instancia promotora y desarrolladora del expediente presentado ante UNESCO y líder de las acciones derivadas de su inscripción, el Centro Daniel Rubín de la Borbolla A.C. como instancia coordinadora de los inventarios, Cultura Culinaria A.C. por su labor de docencia, al igual que la Universidad del Claustro de Sor Juana y la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo.<sup>300</sup>

A pesar de la amplia participación institucional declarada en el informe, retomando la consideración sobre el tipo de agente dominante en las instancias de toma de decisión salta a la vista la composición de la Junta Informativa Nacional sobre Cocina Tradicional Mexicana, reportada como el principal foro para presentar el plan de acción incluido en el expediente de nominación aceptado por UNESCO. Fue un evento organizado por el CCGM, el gobierno estatal de Puebla, SAGARPA, y el INAH en 2011 que, si bien contó con la presencia de productores rurales y cocineras tradicionales, su participación activa en la organización y conducción del evento es cuestionable por las dinámicas asimétricas determinadas por concentración de capitales y capacidades de agencia anteriormente discutidas.

Retomando la forma en la cual el expediente del paradigma Michoacán alude fundamentalmente a la alimentación a través de la milpa, el *écuaro* –un equivalente purhépecha– y la chinampa, de Suremain considera que esencialmente son los modos de cultivo, las técnicas de preparación, cocción y preparación lo que está puesto al centro. Tomando esto como punto de partida, explora cómo la patrimonialización puede surgir de iniciativas locales, indígenas y campesinas, en congruencia con la centralidad de sus sistemas de cultivo en el planteamiento. Sostiene que estas iniciativas tienden a reflejar motivaciones que no se limitan al ámbito económico, sino a aspiraciones relacionadas con la integración territorial, política y cultural, así como al reconocimiento ciudadano y de la identidad.<sup>301</sup> Las políticas para tal efecto deben incluir el conjunto de factores que, en este

---

<sup>300</sup> *Ibid.*, Apartado C.6 “Institutional context”, pp. 63-64.

<sup>301</sup> C.E. de Suremain, *op cit.*, pp. 168-170.



caso, intervienen en el sistema alimentario; no obstante, la tendencia dominante actual al hablar de cocina mexicana tradicional, establecen discursos del ámbito turístico a gran escala, y desde el sector cultural de forma más limitada.

Como he referido y analizado a lo largo de este capítulo, los ámbitos de la producción y promoción de las cocinas tradicionales se construyen en una lógica de tensiones y luchas que remiten a los postulados de Bourdieu sobre la construcción de campos sociales. Estas características permean y se reflejan en cualquier situación o fenómeno que se origine en dichos campos, y en consecuencia considero que es pertinente observar en una dimensión más reducida cómo esto podría ser cierto para una de las entidades dominantes en el caso de la patrimonialización de la cocina mexicana, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Constituido<sup>302</sup> a partir de la cristalización del conjunto de agentes restantes después de la escisión en torno a la primera candidatura fallida “Pueblo del Maíz,” esta organización ilustra las tensiones que subyacen y ordenan las relaciones entre los intereses políticos, económicos y académicos. El origen más evidente de estas tensiones está definido por la diversidad de perfiles de los agentes que la integran, principalmente académicos, operadores privados, empresarios del sector restaurantero u hotelero, exfuncionarios, diplomáticos y representantes locales aprobados por las autoridades políticas.

La importancia de esta entidad radica principalmente en su condición como la única organización del medio gastronómico acreditada como consultora oficial de la Unesco,<sup>303</sup> lo cual le otorga el capital cultural institucional suficiente como para aspirar a ejercer el monopolio en la gestión

---

<sup>302</sup> El CCGM está legalmente constituido desde 2006 como sociedad civil con capital mínimo fijo de \$50,000.00. Considerando que una de las principales críticas que los detractores del Conservatorio está articulada en términos de que esta organización está establecida con fines de lucro antes que de la salvaguardia cultural, es importante destacar que, de acuerdo con el artículo 2688 del Código Civil Federal, en una sociedad civil “los socios se obligan mutuamente a combinar sus recursos o sus esfuerzos para la realización de un fin común, de carácter preponderantemente económico, pero que no constituya una especulación comercial.” Véase Ma. C. Cerrillo Álvarez, *Estatutos definidos en la Escritura notarial 20709 por la cual se constituye la Sociedad Civil denominada Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, México, Notaría 158 del Distrito Federal, libro 362, Art. 11, 26 de mayo de 2006.

<sup>303</sup> Además del CCGM, otras tres organizaciones mexicanas están acreditadas como asesoras de la UNESCO en materia de patrimonio cultural inmaterial: el Centro Daniel Rubín de la Borbolla A.C., Interactividad Cultural y Desarrollo A.C., y La Enciclopedia del Patrimonio Cultural Inmaterial A.C. Véase “Demande d’accréditation 90001”, *supra*, nota 180.

del proceso de patrimonialización de la cocina mexicana ante el ente supranacional. En la práctica, el Conservatorio ha sido designado como el órgano responsable de integrar los informes de acciones de salvaguarda del expediente Unesco, para lo cual ha establecido delegaciones en la mayoría de las entidades. De esta manera, el Conservatorio busca convertirse en un centro epistémico en términos de Kuhn, pues aspira a controlar el monopolio de la producción de conocimiento y con ello determinar lo que es legítimo para esgrimir este poder simbólico en contra de discursos que desaprueba –más concretamente en cuanto a acciones y referencias a la cocina tradicional mexicana–. Esto queda claramente ilustrado si se considera la relevancia actual de su principal propuesta, el paradigma Michoacán.

A partir de la candidatura exitosa de este “paradigma,” plantear la salvaguardia alimentaria como un caso de continuidad histórica, autenticidad de tradiciones de raíz prehispánica con asimilación de ingredientes externos y el énfasis de la cocina como factor de cohesión social<sup>304</sup> ha devenido en el principal esquema al pensar en la patrimonialización de las cocinas tradicionales en el ámbito nacional. A pesar de esto, no fue sino hasta la creación –que no implementación– de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional en 2015 que el Conservatorio contribuyó con su poder de agencia para generar un plan gubernamental en materia gastronómica.

El expediente UNESCO 00400 identifica como grupos relevantes a los colectivos de cocineras, articulando posibles modelos de salvaguardia en torno a la presentación de los esquemas de trabajo que han desarrollado estos grupos de cocineras en Michoacán desde una lógica de generación de modelos de participación y acción colectiva de salvaguarda replicables para otros estados.<sup>305</sup> Considero que uno de los elementos más útiles de este modelo es el potencial de liderazgo comunitario y autogestivo que pueden tener esquemas de asociación entre miembros que ejercen una

---

<sup>304</sup> Cf. G. López Morales y S. Rubín de la Borbolla, “El expediente de la cocina mexicana ante la UNESCO”, en *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM et. al., México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.

<sup>305</sup> Irónicamente, este tipo de esquemas está mejor desarrollado en el apartado dedicado a la identificación y definición del elemento propuesto, que en el dedicado a explicar las medidas de salvaguarda actuales y propuestas. Véase *Expediente de Nominación UNESCO 00400*, apartado 1. “Identification and definition of the element”, pp. 4 y 5; y apartado 3. “Safeguarding Measures”, pp. 7-10.

función comunitaria específica –en este caso mujeres que son reconocidas en sus comunidades como cocineras debido a su prestigio, y en varios casos por su desempeño en distintas mayordomías<sup>306</sup> y cargos en torno a la organización de festividades.

Sin embargo, para poder aplicar los preceptos de la Convención de 2003 en los términos del expediente del paradigma Michoacán, es necesario poner en marcha mecanismos de planificación incluyente y participativa, ante lo cual uno de los mayores obstáculos es la voluntad política opuesta a descentralizar la toma de decisiones por parte de los sectores que concentran y desean mantener privilegios establecidos.<sup>307</sup> En este sentido, y retomando mi pregunta de investigación acerca de los efectos concretos de las estructuras y distribución de los recursos de poder, la implementación de estos mecanismos de inclusión y diseño participativo de políticas públicas sólo podrá ser posible en la medida que estos sectores lo permitan –en una lógica de legitimación de su imagen y posición–, o en los espacios en los que pierdan su hegemonía, lo que dará cabida a agentes alternativos que, por su estructura y concentración de capitales, tendrá la capacidad de ocupar esos espacios. En última instancia, más que la correcta aplicación de los modelos participativos, para garantizar mayor acceso y diversidad en los espacios de toma de decisiones, considero fundamental generar y fortalecer las capacidades organizativas de los agentes marginales del campo.

#### *LOS MIL SABORES DEL MOLE: LA ESTRATEGIA DE RUTAS GASTRONÓMICAS*

La patrimonialización de las cocinas tradicionales mexicanas a través de los procesos desarrollados y analizados en el subapartado anterior constituyó al mismo tiempo una forma mediante la cual se produjeron definiciones que delimitaron claramente un fenómeno cultural que se expresa en términos más holísticos. Esto dio pie a que este tipo de expresiones culturales fueran identificables como un

---

<sup>306</sup> La mayordomía es una institución tradicional comunitaria frecuente en las poblaciones rurales del centro y sur del país. Su función es religiosa, pero el cargo se asigna a miembros “civiles” de la comunidad. Para mayor detalle, véase en el Capítulo IV el subapartado “La dimensión ritual”, *infra*, pp. 292-295.

<sup>307</sup> Incluso en la literatura más técnica sobre planeación y diseño de políticas públicas, se destaca a las élites políticas regionales como obstáculo o puntos de resistencia potencial de las iniciativas. Véase S. Molina y S. Rodríguez, *Planificación integral del turismo, un enfoque para Latinoamérica*, México, Trillas, 2005.

concepto acotado y, por tanto, operacionalizable desde las lógicas de planeación de proyectos y políticas públicas de instancias vinculadas con el turismo y la cultura.

Como desarrollé en el capítulo anterior, este tipo de aprovechamiento y transformación de fenómenos culturales en productos de consumo es una consecuencia de la nostalgia por el pasado auténtico que en décadas recientes se ha expresado con mayor fuerza en la idiosincrasia de consumo de poblaciones en entornos urbanos contemporáneos. Mintz considera que cuando el consumidor ya no tiene ningún control sobre lo que se hace o añade a sus alimentos, se plantea la utopía de las cosas “puras”: naturales, sanas y auténticas,<sup>308</sup> y esta búsqueda por lo tradicional no pasa desapercibida para los diferentes agentes del medio turístico-gastronómico. En palabras de Montecinos, “los expedientes ya registrados [...] deben ser la columna vertebral de las denominadas rutas, circuitos, itinerarios, tours... productos y destinos para el turismo gastronómico sostenible, que se ha convertido en uno de los más importantes vehículos para el intercambio cultural.”<sup>309</sup>

Ofrecer y promover alimentos y platos vinculados a las identidades locales implican destacar singularidades de la región, tanto en lo que respecta a las tradiciones culinarias cuanto a las nuevas producciones. Ello se debe a que en casi todos los espacios existen tradiciones casi olvidadas o producciones alimentarias en declive que podrían cobrar nueva fuerza al conceptualizarse como aspectos claves de la identidad local. A su vez, un producto concreto y un platillo concreto pueden tener tantas variaciones como productores y cocineros involucrados con ellos, pero ambos se instalan en un marco regional general que permite vincular al alimento y al plato con un espacio territorial y cultural determinado.<sup>310</sup>

En este sentido, el turismo gastronómico puede ser un medio para el posicionamiento de los alimentos de una región determinada; la estrategia y formas de ejecución de la misma son cada vez

---

<sup>308</sup> S. Mintz, *op cit.* Para un análisis más extenso sobre estos procesos de construcción simbólica véase “La exotización del destino y el mito de lo auténtico”, *supra*, pp. 56-73.

<sup>309</sup> A. Montecinos, *op cit.*, p. 67.

<sup>310</sup> Véase M. Álvarez, “El espacio cultural de la cocina regional y los itinerarios con marca gastronómica”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 4: *Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002. Memorias*, México, CONACULTA, 2003, p. 157.

más diversas, pero su objetivo es que el visitante asuma un papel activo y genere experiencias en primera persona, satisfaciendo una necesidad de protagonismo. Las principales figuras en las cuales estas estrategias se cristalizan en proyectos son los mercados y muestras gastronómicas –que pueden ir de lo artesanal a lo gourmet–, museos y centros gastronómicos interpretativos. De igual forma, los itinerarios en torno a productos regionales emblemáticos, tours gastronómicos, rutas gastronómicas y culturales, rutas agroturísticas, listas internacionales de restaurantes –como la *Guía Michelin*–, regiones de patrimonio agroalimentario, y comunidades gastronómicas virtuales, como aquellas agrupadas dentro de redes sociales como Instagram en torno a *hashtags* como #foodporn, #yummy, #foodie e #instafood.<sup>311</sup>

De esta estrategia, y como principal intento por capitalizar la incorporación del paradigma Michoacán en las Listas UNESCO, las instituciones del sector turístico mexicano han optado por desarrollar e implementar rutas alimentarias. Si bien el principal programa de difusión y promoción turística hasta 2018 fue el Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMÁGICO), dentro de su ámbito de acción se planteaba el financiamiento de la implementación de elementos para rutas y circuitos. Como desarrollaré más adelante, en el caso del turismo gastronómico las iniciativas y acciones implementadas se han diseñado casi exclusivamente como parte de alguna ruta gastronómica, lo cual deja en evidencia su importancia dentro del ámbito. Éstas pueden definirse como

un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Se organizan en un producto clave que las caracteriza y les otorga en la mayoría de las ocasiones su nombre. Además, ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organizan para consolidar la cultura productiva regional, para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales a través de la promoción de productos.<sup>312</sup>

Las rutas pueden organizarse también en torno a platos, o ser étnico-gastronómicas; en el primer caso, la preparación y la cocina detrás del plato preparado constituyen el hilo conductor, mientras que el

---

<sup>311</sup> Véase “Modas, tendencias, megatendencias e hipertendencias” en A. Montecinos, *op cit.*, pp. 156-169.

<sup>312</sup> M. Vázquez de la Torre y G. Agudo, “El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo: un estudio de caso”, *Pasos*, 2010, v. 8 (1) *apud*. A Montecinos, *op cit.*, p. 100.

segundo tipo resalta el componente étnico, pues suele tratarse de emprendimientos basados en la tradición culinaria de grupos demográficos específicos cuya identidad se utiliza para caracterizar a la ruta.<sup>313</sup>

La estrategia de rutas puede considerarse una implementación de lo que Hjalager propone al hablar del desarrollo turístico de tercer orden en un destino: se desarrollan y añaden elementos de servicio análogos a la provisión material de alimentos, creando nuevos tipos de vínculos y colaboraciones que integran la oferta culinaria local en otras actividades económicas.<sup>314</sup> En términos de desarrollo económico local, se busca generar sinergias al conectar diversas instalaciones de la misma categoría productiva. En términos de políticas públicas, esto implicaría coordinar programas y acciones allende el sector turístico, particularmente de los sectores agrícolas por el impacto que tienen en las primeras etapas de la cadena. Sin embargo, también debería tomarse en cuenta el sector de transporte e infraestructura y, tratándose de cocinas tradicionales, instancias culturales y de desarrollo social, debido a las condiciones de marginación que, como ya he mencionado, tienden a caracterizar a las comunidades portadoras de estos patrimonios.

Al plantear una ruta se asume la creación de incentivos para que los productores se organicen y en conjunto con las autoridades turísticas generen esquemas cooperativos para la provisión de productos, generalmente experiencias cuyo eje central es un producto culinario, o un insumo para su elaboración, o incluso rutas de temporada en torno a festividades en los cuales se consume.<sup>315</sup> Esta modalidad de turismo itinerante permite el descubrimiento organizado de un territorio mediante el seguimiento de itinerarios y la realización de actividades que se agrupan en torno a un eje aglutinante relacionado con el patrimonio alimentario local, cuya justificación se sustenta casi exclusivamente en su potencial para la valorización de las actividades de producción y del contexto donde se preparan y

---

<sup>313</sup> R. Schlüter y D. Thiel, "Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré", *Pasos*, 2008, 6 (2), *apud* A. Montecinos, *op cit.*, p. 101.

<sup>314</sup> A.M. Hjalager, *op cit.*, pp. 21-36.

<sup>315</sup> Las primeras rutas comenzaron a articularse en las regiones vitivinícolas de Francia y en el centro de Italia, principalmente se diseñaron en torno a un producto hecho por una industria claramente acotada, generalmente el de las bebidas fermentadas o destiladas. Además de visitas y catas en centros de producción, paulatinamente se han incorporado restaurantes, lugares de hospedaje, y empresas de senderismo y paseos de aventura. Véase A. Montecinos, *op cit.*, p. 29.

consumen los alimentos.<sup>316</sup> En este sentido, la ruta es algo más que los puntos o localidades que la integran: es al mismo tiempo una infraestructura de servicios organizada y unos recursos vinculados en torno a un tema, ambos favoreciendo la inmersión en una experiencia cultural determinada.<sup>317</sup>

Las rutas también se entienden desde el sector turístico como una estrategia útil para encauzar parte del flujo de visitantes en grandes números, diluyendo la concentración en el espacio y en el tiempo, al tiempo que se integran nuevos espacios a los visitantes. Para ello debe existir una segmentación turística territorial al plantear destinos, cuyo referente político más cercano es el municipio; sin embargo, la desvinculación entre la idea del municipio y del destino turístico es muy grande.<sup>318</sup> Uno de los esquemas más ilustrativos que se han propuesto para lograr esta convergencia surgió entre las propuestas para la gestión de cascos históricos reconocidos como patrimonios UNESCO. En estos casos se ha planteado la intersectorialidad en la formulación de programas y políticas públicas como punto de partida, sosteniendo la importancia de “la coordinación de políticas sectoriales con implicaciones urbanas (urbanismo, tránsito, cultura, seguridad, etc.) sobre la mera formulación de políticas turísticas sectoriales. La planificación y gestión deben afrontarse teniendo presente, por un lado, la problemática y dinámica actual de estas ciudades y de sus centros históricos en particular y, por otro lado, el papel de estos espacios en las estructuras urbanas del siglo XXI.”<sup>319</sup>

Retomando el caso mexicano, mencioné que el primer uso relevante de la estrategia de rutas fue la Utilización de la Ruta Don Vasco como base para el modelo de salvaguarda presentado en el expediente inscrito en la Lista de Patrimonios Inmateriales UNESCO.<sup>320</sup> Como parte del planteamiento de un plan de acción en el cual el gobierno michoacano ejerció un papel fundamental como agente

---

<sup>316</sup> OMT, *Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos*, Madrid, OMT, 2005, p. 247.

<sup>317</sup> M. Álvarez, *op cit.*, p. 161.

<sup>318</sup> “Entrevista con el Subsecretario de Operación Turística de Oaxaca”, entrevista de Diego Jaramillo con Luis Felipe Sigüenza Acevedo, Oaxaca, 14 de julio de 2017. Cf. M. Razquin Lizarraga, “Planificación turística y planificación territorial: la necesidad de una convergencia”, en D. Blanquer, *Ordenación y gestión del territorio turístico*, Valencia, Tirant Lo Blanch, 2002.

<sup>319</sup> M. Troitiño, “Ciudades patrimonio de la humanidad: desafíos de interpretación, planificación y gestión turística”, en D. Blanquer Criado (coord.), *op cit.*, p. 355.

<sup>320</sup> Véase *Expediente UNESCO 00400*, apartado 3.b.

dominante, se hizo referencia a la ruta como un proyecto de desarrollo a partir de un itinerario turístico-cultural a través de poblaciones de relevancia histórica y cultural en la región.

No obstante, una vez aceptada la candidatura en la Lista UNESCO, esta ruta también fue utilizada parcialmente como modelo para la iniciativa del programa federal “Viaje con sabor a México”, presentado en noviembre de 2011. Aunque estaba titulado como programa, en realidad fue un evento organizado entre la SECTUR y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) para difundir la principal propuesta para capitalizar el reconocimiento hecho por UNESCO.<sup>321</sup> Se realizó un inventario gastronómico que integró dos mil fichas técnicas con información turística y gastronómica incluyendo los principales restaurantes, chefs, cocineras tradicionales de cada estado, descripciones de comida típica y contemporánea de cada estado, y productos e historia gastronómica. A partir de esta información se trazaron 18 rutas siguiendo distintos criterios: por alimento (chocolate, mezcal, mole), tipo de tradición alimentaria (“la maya”, “la colonial del Valle Central”) o por tipo de temática asociada a la gastronomía, como “el mole y los conventos.” Las 18 rutas gastronómicas planeadas por SECTUR en asociación con CANIRAC abarcaban 155 destinos: 31 pueblos mágicos, 9 ciudades Patrimonio de la Humanidad y 14 sitios de interés natural o cultural; el objetivo era facilitar al turista la identificación de destinos e itinerarios de acuerdo con sus recursos gastronómicos.

En un inicio, los promotores de cada ruta serían las secretarías de turismo o de cultura estatales, los gobiernos subnacionales, las asociaciones de cocineras, o de agencias de viajes. Sin embargo, una de las consecuencias de esta configuración de agentes para la toma de decisiones fue la arbitrariedad de su diseño y trazado. Esto podría deberse a la endogeneidad que propició la poca diversidad entre los agentes involucrados, pero también podría ser la expresión del grado de concentración del poder de decisión de unos de estos agentes sobre otros, incluso en un grupo de tan

---

<sup>321</sup> Véase *Acuerdo Nacional por el Turismo*, México, SECTUR, 2012.



restringido acceso. Ello sería una muestra más de los efectos nocivos inmediatos que genera la hermeticidad de los espacios de toma de decisiones.

En ocasiones, los intereses políticos locales fueron el único criterio desde el cual se definieron las localidades que serían parte de una ruta, más que la cantidad o potencial de atractivos turísticos de la zona.<sup>322</sup> En los casos que no fueron definidos por cuestiones de intereses políticos locales, la falla de origen puede haber estado relacionada con que los destinos fueron elegidos con base en la proyección turística que tenían, y no con base en la relevancia que tenían en materia gastronómica o alimentaria. En todo caso, “el surgimiento de la ruta turística/gastronómica como estrategia prioritaria desde el nivel federal en el planteamiento de modelos de desarrollo turístico puede haber ocasionado que los gobiernos estatales se sintieran en la obligación de tener rutas.”<sup>323</sup>

Una de las rutas cuyo proceso de desarrollo y eventual fracaso puede explicarse a través de los factores anteriormente descritos fue la *Ruta de los mil sabores del mole*. Si bien esta iniciativa buscaba construir un itinerario en torno a un platillo preparado, su primer antecedente fue la campaña publicitaria lanzada desde la Secretaría de Turismo del Estado de Puebla en 2004, titulada “Puebla, ¡mi mero mole!”<sup>324</sup> Partiendo del potencial de su gastronomía como fuente de empleos y generador de riqueza, los agentes del gobierno estatal buscaron vincularla con la actividad turística articulando el mole poblano como producto turístico. Incluso, se planteó la posibilidad de desarrollar una estrategia jurídica para asegurar la exclusividad de la explotación comercial del producto –en este caso la pasta para mole poblano– por medio del establecimiento de una denominación de origen, apelación controlada, o una marca colectiva registrada.<sup>325</sup>

Aunque la iniciativa no resultó en la generación de alguno de estos marcos jurídicos, la idea de construir un proyecto utilizando el mole como plato base e hilo conductor permeó en el nivel

---

<sup>322</sup> “Entrevista con el Coordinador Gastronómico en la creación de las Rutas Gastronómicas de México”, entrevista de Diego Jaramillo con Mauricio Antonio Ávila Serratos, México, 8 de diciembre de 2017.

<sup>323</sup> “Entrevista con el Subsecretario de Operación Turística de Oaxaca”, *op cit*.

<sup>324</sup> Véase R. Quintero Vega, “Visión legal y de negocios relacionados con el mole poblano”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, pp. 131-136.

<sup>325</sup> *Ibid*.

federal, determinando la forma en la que se planteó una de las rutas del primer intento federal por aplicar esta estrategia.<sup>326</sup> Diseñada por la Dirección de Desarrollo y Turismo Cultural de SECTUR, la *Ruta de los Dioses* fue el antecedente directo de la ruta *Los mil sabores del mole* planteada en el sexenio siguiente.<sup>327</sup> A primera vista, es evidente que la ambición de integrar los principales polos turísticos del centro del país determinó una de las fallas más notables del trazado de esta ruta. Abarcaba los estados de Tlaxcala, Puebla, Oaxaca, Veracruz y el Distrito Federal por considerar que de esta forma en un solo programa se cubría a los estados más representativos en lo referente a costumbres, tradiciones y gastronomía de la región. Sin embargo, es evidente que su área implicaba una concentración excesiva de atractivos y productos turísticos que ameritaban ser subdivididos; tan sólo la concentración de hoteles y restaurantes considerada en la ruta integraba 63% de la oferta nacional en 2005.<sup>328</sup>

La poca correspondencia entre los elementos asumidos en el proceso de diseño de la Ruta, y los disponibles en el entorno real de implementación permiten entrever el grado de distancia y tal vez de razonamiento endógeno al interior de los tomadores de decisiones responsables. De acuerdo con Howlett y Ramesh, el tipo de subsistema en un área temática es de gran significancia para entender las dinámicas de formulación de política pública. Los autores sostienen que, en entornos de poca profesionalización, las opciones se seleccionan y ejecutan dependiendo de su alineación con motivaciones de agentes clave del subsistema político, más que en función de su pertinencia o buen diseño.<sup>329</sup>

No obstante, a pesar de haber sido un proyecto que no tenía noción del espacio y las complicaciones derivadas de las divisiones administrativas, políticas, culturales y geográficas dentro

---

<sup>326</sup> Véase M. Barreneche, “El potencial turístico de México. La ruta del mole”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, pp. 137-144.

<sup>327</sup> El argumento de hacer del mole el elemento articulador de la ruta fue que en el área se encontraban “el tradicional mole poblano; el mole de cacahuete en Tlaxcala; en Oaxaca sus siete variedades de mole; en Veracruz su famoso mole de Xico, con su hierba de acuyo u hoja santa; y en la ciudad de México, en la delegación de Tláhuac, se festeja al mole coloradillo.” M. Barreneche, *op cit.*, p. 142.

<sup>328</sup> *Loc. cit.*

<sup>329</sup> Véase M. Howlett y M. Ramesh, “Policy Formulation, Policy Communities and Policy Networks”, *Studying Public Policy*, Nueva York, Oxford University Press, 1995, pp. 122-136.

del área que abarcaba, un acierto metodológico que la siguiente administración federal no rescató al diseñar la *Ruta de los mil sabores del mole*, fue la integración de un índice o catálogo para el registro de los recursos gastronómicos de la ruta. Concretamente, se propuso coordinar a los tres niveles de gobierno para identificar y elaborar un catálogo de sitios donde se cocinara mole, definir los establecimientos susceptibles de participar en el proyecto e incentivarlos con capacitaciones para obtener el distintivo “H.”<sup>330</sup>

En cambio, el diseño de las 18 Rutas Gastronómicas estuvo más relacionado con un intento por capitalizar el nombramiento de la cocina tradicional mexicana en UNESCO, por lo cual los criterios y metodologías existentes para la creación de itinerarios no fueron tan seriamente considerados. Esto queda bien ilustrado en la introducción al documento compilatorio de las Rutas presentadas por SECTUR en febrero de 2012, donde se menciona en la introducción que el reconocimiento de la cocina mexicana por parte de UNESCO “coloca a México en una excelente situación para potencializar su oferta turística y detonar a la gastronomía mexicana, tradicional y contemporánea como un atractivo único y diferenciador.”<sup>331</sup>

En el caso del estado de Oaxaca, la ruta *Los mil sabores del mole* fue la estrategia mediante la cual el gobierno federal planteó su participación en la promoción turística utilizando como elemento central de su gastronomía el mole. No obstante, al ser esta ruta una revisión de la *Ruta de los Dioses*, el itinerario completo también incluía elementos en Tlaxcala y Puebla, por lo cual sólo se atendía parcialmente el problema de dimensión que había caracterizado a su predecesora, sin mencionar las implicaciones de coordinación intergubernamental entre los tres estados. Incluso acotando el análisis al estado de Oaxaca, las variaciones en cuanto a los lugares, elementos turísticos, platillos y variedades de mole dejan en evidencia la nula coordinación que existió entre las instancias

---

<sup>330</sup> *Ibid.*, p. 143. El Distintivo del Programa para el Manejo Higiénico de los Alimentos –comúnmente referido como “Distintivo H”– se otorga a los establecimientos que cumplen con buenas prácticas sanitarias y aprueban las inspecciones de procedimientos de la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios de acuerdo con los criterios establecidos en la norma NMX-F-605-NORMEX-2016.

<sup>331</sup> *Catálogo de Rutas Gastronómicas*, México, SECTUR, 2012, p. 2.

que originalmente serían las encargadas de diseñar e implementar la ruta planteada a grandes rasgos desde el gobierno federal.

Por una parte, el ordenamiento geográfico de la ruta difiere en cada fuente, incluso entre aquellas elaboradas por SECTUR: si bien algunas de las primeras versiones todavía incorporan a la Ciudad de México y San Pedro Actopan como punto de inicio,<sup>332</sup> incluso los destinos mencionados al interior de Oaxaca divergen.<sup>333</sup> Los municipios presentes en la mayoría las guías y publicaciones de SECTUR son Ocotlán de Morelos, Etlá, Zaachila, Santa María del Tule, Oaxaca de Juárez y Huajuapán de León.<sup>334</sup> Sin embargo, existen casos en los cuales también se incorporan San Bartolo Coyotepec, Arrazola, Mitla e incluso Santa María Huatulco y Mazunte.<sup>335</sup>

Por otra parte, la definición del platillo en torno al cual se articula la ruta también diverge dependiendo de la fuente, con lo cual se pierde la coherencia en la definición, y por ende el sentido y propósito de la ruta. El enlistado más extenso se encuentra en el *Catálogo de Rutas Gastronómicas SECTUR*; dentro del apartado de comida típica correspondiente a *Los mil sabores del mole*, de una lista de 35 platillos menos de la mitad (12) incluyen mole: empanadas de verde y amarillito, estofado, los siete moles (manchamanteles, amarillito, colorado [rojo], negro, coloradito, verde y chichilo), mole de camarón seco, mole de frijol y tamales de distintos moles.<sup>336</sup> No obstante, en la guía editada por SECTUR y CANIRAC<sup>337</sup> se mencionan en la lista de recursos gastronómicos “los siete moles oaxaqueños” y a continuación siete tipos de mole (manchamanteles, amarillo, coloradito negro, verde,

---

<sup>332</sup> Véase “Ruta los mil sabores del mole. Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Distrito Federal” en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 17: *Catálogo de recursos gastronómicos de México*, México, CONACULTA, 2006, pp. 237-284.

<sup>333</sup> Incluso existen instancias que incluyen otros itinerarios dentro de la ruta *Los mil sabores del mole*, lo cual puede volver más confusa la información de los destinos contemplados al solapar dos rutas de propuestas independientes en una sola. Tal es el caso de la “Ruta de los pueblos mancomunados”, la cual integran ocho pueblos zapotecas de la región Sierra Norte/Juárez dedicados al ecoturismo. Véase *ibid.*, p. 273.

<sup>334</sup> SECTUR, *Rutas Gastronómicas*, t. *Los mil sabores del mole. Oaxaca, Tlaxcala y Puebla*, México, SECTUR, s. d., pp. 7-28.

<sup>335</sup> “Oaxaca. Itinerario 1”, *Los mil sabores del mole*, México, SECTUR, 2012, pp. 3-4.

<sup>336</sup> Una aportación interesante aunque incompleta, pero que con mayor estructuración puede detonar mayor potencial en el desarrollo de itinerarios locales, es el listado de los días de mercado en varias de las principales poblaciones de la región de Valles Centrales. Véase “Ruta los mil sabores del mole. Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Distrito Federal”, *op. cit.*, pp. 268-269.

<sup>337</sup> También se enlistan distintas actividades y sitios de interés, así como 9 “restaurantes Premium,” 4 hoteles y 12 actividades gastronómicas con descripciones breves. SECTUR y CANIRAC “Oaxaca en la ruta ‘los mil sabores del mole’”, s.d.

chichilo y estofado o almendrado) sin especificar si son éstos los siete moles, en cuyo caso el estofado (o almendrado) se menciona en lugar del rojo. Por último, en el apartado de recursos gastronómicos de *Los mil sabores del mole* dentro del documento compilatorio de las 18 Rutas Gastronómicas producido por SECTUR, se enlistan “los siete moles oaxaqueños” sin especificar cuáles son.<sup>338</sup>

Figura 2.  
DESTINOS OAXAQUEÑOS EN LA RUTA “LOS MIL SABORES DEL MOLE”



Fuente: SECTUR y CANIRAC “Oaxaca en la ruta ‘los mil sabores del mole’”, s.d., p. 20.

Omitiendo el reto mayúsculo que sería categorizar de forma sistemática los moles de un estado tan diverso como Oaxaca, que las fuentes creadas para definir una ruta gastronómica no coincidan si siquiera en un aspecto general de la definición de su platillo principal (“los siete moles de Oaxaca”) demuestra el poco nivel de planificación que estas rutas tuvieron. Si bien la intención real de estas

<sup>338</sup> *Catálogo de Rutas Gastronómicas*, México, SECTUR, 2012, pp. 52-53.

rutas era generar rápidamente algún esquema para capitalizar el nombramiento UNESCO de la cocina tradicional, la imposición de esta lógica maximizadora y cortoplacista, por sobre aquella de generar una propuesta coherente, resultó en que la mayor parte de estas rutas nunca llegaron a implementarse en términos reales, y su reelaboración o mejoramiento fue descartado por la siguiente administración federal.

En última instancia, la falla de origen en el planteamiento de estas Rutas fue que no estaban sustentadas en las necesidades o condiciones reales de los actores implicados, sino que fueron ideas implementadas de manera unilateral por un conjunto de agentes cuya visión estaba acotada a sus intereses inmediatos. Haciendo referencia al ciclo de la política pública originalmente teorizado por Lasswell,<sup>339</sup> desde la etapa de diagnóstico no se partió de un análisis basado en evidencia del campo de acción, sino en supuestos asumidos por tomadores de decisiones. En consecuencia, la problematización, formulación de solución y medidas concretas resultantes no correspondían con situaciones reales, ni estaban basadas en elementos que garantizaran su viabilidad, ya fuera en términos de infraestructura, o de coherencia de recorridos.

No obstante, es importante destacar que, incluso habiendo sido descalificadas por los distintos errores de conceptualización y planeación, estas 18 Rutas Gastronómicas continuaron inscritas en el listado anexo a las reglas de operación del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMAGICO) para el ejercicio de 2018,<sup>340</sup> siendo consideradas proyectos vigentes con base en los cuales podía justificarse la asignación de un recurso federal. De tal forma que además de ser una simulación, por los siguientes seis años supusieron una excusa para asignaciones presupuestales sin sustento real y, por ende, terreno fértil para actos de corrupción. Aun así, una de las consecuencias positivas de estas primeras experiencias en el planteamiento de

---

<sup>339</sup> Véase H. Lasswell “The Policy Orientation”, en D. Lerner y H. Lasswell (eds.), *The Policy Sciences*, Stanford, Stanford University Press, 1950.

<sup>340</sup> SECTUR, “Anexo 1.1 “Rutas, circuitos y corredores turísticos (enunciativo, no limitativo)” en “Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMAGICO) para el ejercicio fiscal 2018”, *Diario Oficial de la Federación*, 27 de diciembre de 2017, pp. 1-2. Cabe destacar que en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio de 2019 no se le asignó ningún monto a PRODERMAGICO.

itinerarios gastronómicos es que, en el ámbito estatal, el ordenamiento territorial de tipos específicos de elementos comenzó a considerarse como una estrategia válida para el desarrollo de iniciativas turísticas.

### **2.3 EN CONCLUSIÓN ¿LA COCINA TRADICIONAL COMO PRODUCTO TURÍSTICO O EXPRESIÓN CULTURAL?**

A lo largo de este capítulo analicé cuál es la interpretación y participación desde los principales agentes individuales y colectivos que encarnan al Estado en relación con los elementos que integran el entorno del turismo gastronómico. A partir del estudio de las acciones, discursos y justificaciones que se han elaborado desde estas instancias, considero que la dinámica subyacente a la integración de este campo específico consiste en una discusión sobre la forma en que deben ponerse en valor los elementos de tradiciones alimentarias y culinarias de origen mesoamericano y práctica popular: mediante su articulación como productos turísticos o como expresiones culturales sujetas a esquemas de salvaguardia. Estas dos posiciones, aunque enfrentadas, no son mutuamente excluyentes en la práctica, pero son incompatibles en su dimensión axiológica.

En términos bourdianos, si la puesta en valor de estas cocinas es el *enjeu* –lo que está en juego– entonces la patrimonialización es la herramienta más legítima de la que actualmente disponen los agentes interesados. No obstante, las dos formas enfrentadas sobre cómo puede ejercerse aquello reconocido como patrimonio en realidad provienen de dos entendimientos –y por ende lógicas de acción– distintas. La situación paradójica de las acciones que buscan el desarrollo mediante la preservación de lo tradicional es un reflejo de la lucha simbólica que da sentido a las acciones de los agentes. Ésta sucede en términos de la imposición de una categoría de pensamiento legítima para *patrimonio*, lo cual obliga a generar dos narrativas de justificación sobre los propósitos de un

patrimonio: ¿implica sólo salvaguardia? ¿Es legítimo utilizarlo como insumo de proyectos desde el turismo cultural para su difusión? ¿De qué forma participan las comunidades portadoras?

La principal condicionante que determina las inercias y resultados de este juego es el desbalance en cuanto a cantidad y estructura de los capitales que poseen los agentes involucrados. Por una parte, los agentes vinculados con posturas a favor de la articulación turística del patrimonio poseen importantes capitales económicos, pero también sociales. Esto se debe a que, en un entorno caracterizado por la hegemonía del paradigma neoliberal, sus propuestas derivadas de lógicas que privilegian la maximización de ganancias y eficiencia –propias del sector empresarial– empalman con los valores dominantes en buena parte de los agentes dominantes dentro del aparato estatal. Desde la visión neoliberal del mundo, existe la noción de la superioridad técnica e incluso moral de lo privado sobre lo público, asumiendo que en el primer caso siempre habrá mayor eficiencia. En cambio, lo público se asocia a lo político, propensión a la corrupción, arreglos ordenados a intereses y poca claridad de procesos.<sup>341</sup> Ello resulta en una mayor facilidad para esgrimir como legítimas las propuestas de explotación y privatización del patrimonio, lo cual se ve reforzado en términos de capital social al existir también una homología de visión y objetivos con agentes dominantes del campo social.

Por otra parte, los agentes adscritos a la narrativa de la patrimonialización como estrategia de salvaguarda divergen más en cuanto a la cantidad y estructura de sus capitales, los cuales están fundamentalmente determinados por la condición del agente colectivo como entidad gubernamental, de sociedad civil, o comunidades portadoras. No obstante, una regularidad en todas ellas es su riqueza en la dimensión simbólica del capital, pues tienden a estar asociadas a fuentes percibidas como legítimas para las dinámicas de patrimonialización, como pueden ser su adscripción al sector cultural público, o su condición de militancia desde la sociedad civil o comunidades portadoras.

---

<sup>341</sup> Véase F. Escalante, *op. cit.*, pp. 199-236.



Esto último también tiende a ser uno de los principales recursos en su negociación para asociarse en distintos grados con agentes dominantes en proyectos de articulación turística o cultural del patrimonio. Recordando que al interior del Estado la lógica de acción es fragmentaria y contradictoria entre las diversas instancias que lo encarnan, los agentes en posiciones menos ventajosas tienden a depender de la capacidad de agencia de los dominantes. En este sentido, a pesar de proponer esquemas contrarios sobre el qué y para qué del patrimonio, frecuentemente se asocian para incluir o defender en lo posible sus narrativas dentro de los proyectos que buscan articularlo. Al mismo tiempo, estos agentes son incluidos por el efecto legitimador que pueden aportar a las distintas iniciativas que involucran distintos usos del patrimonio. Es importante destacar que, a medida que aumenta la desigualdad en capacidades de agencia y concentración de capitales entre agentes, estas dinámicas de asociación tienden a pasar de negociaciones a cooptaciones e imposiciones, pues el diálogo no ocurre en los mismos términos entre instancias gubernamentales que entre instituciones y colectivos locales. En el caso de estos últimos, es necesario asegurar y garantizar su participación proactiva para evitar que se coarten sus derechos de agencia.

Como resultado de estas condiciones estructurales y posicionales entre capitales y agentes, si convertir un objeto patrimonial en un producto turístico o elemento de salvaguarda supone un proceso de selección e interpretación que a su vez es terreno en disputa, es más probable que se tienda a favorecer la primera opción. Esto puede deberse a que el turismo gastronómico es un fenómeno cuyos eventos son más perceptibles y redituables hacia el final de su cadena de valor, a pesar de que las posibilidades y las desigualdades del entorno en el que ocurren son generadas en el ámbito de la estructura y dinámica del sistema alimentario. A este respecto, considero importante considerar que el reconocimiento de la UNESCO a las cocinas tradicionales no garantiza que exista una planificación gastronómica desde el gobierno, mucho menos una que abarque todas las aristas necesarias para la salvaguardia efectiva de los sistemas alimentarios tradicionales con la finalidad de poder obtener beneficios tangibles para la población en general.

Desde el paradigma neoliberal, el cual ha determinado las posibilidades y cursos creativos de políticas públicas en las instituciones del Estado durante las últimas décadas, el mercado turístico es una de las principales apuestas para el desarrollo económico regional. Es importante recordar que en la praxis, el paradigma neoliberal se concreta mediante la privatización de activos públicos, liberalización del mercado financiero, introducción de mecanismos de mercado o criterios empresariales para incrementar la eficiencia, y un impulso sistemático hacia la reducción de impuestos, el gasto público, el déficit y la inflación. Se asume al mercado como la expresión concreta de la libertad, pues entendido como el mejor mecanismo para procesar información y solucionar problemas económicos eficientemente, permite que cada individuo organice su vida de acuerdo con su propio juicio de la información.<sup>342</sup>

Considerando lo anterior, toda interferencia con el mercado se percibiría como obstáculo para la libertad. En consecuencia, desde el neoliberalismo una de las principales funciones del Estado es servir como instrumento en el proceso de privatización y reproducción de las condiciones del statu quo. Además, se requiere que su operación responda al mercado, que sirva para protegerlo de la inercia de las instituciones democráticas.<sup>343</sup> En este contexto, como señala Flores Mercado, los procesos de patrimonialización han ejercido un rol fundamental: el modelo de declaratorias patrimoniales es una política cultural hegemónica donde se privilegia el mercado y la competitividad.<sup>344</sup> Es por ello que la gestión de la actividad turística es actualmente el rubro desde el cual las instituciones gubernamentales han establecido su relación más explícita con el uso y promoción del patrimonio gastronómico en dos sentidos: su mercantilización para la elaboración de productos turísticos, y su utilización como materia prima desde una estrategia de *gastrodiplomacia* que expongo en el siguiente capítulo.

---

<sup>342</sup> F. Escalante, *op cit.*, pp. 141-174.

<sup>343</sup> *Ibid.*, pp. 237-251.

<sup>344</sup> B.G. Flores Mercado, *op. cit.*, p. 97.

Es pertinente señalar que el aprovechamiento de la diversidad alimentaria desde el Estado como insumo para el ejercicio del poder suave es una estrategia que se ha articulado tanto a nivel federal cuanto estatal, siendo el caso más destacado el de Michoacán. Si bien la visibilidad que logró la gastronomía en este tipo de estrategias a nivel federal en parte se debe a la promoción particular que llevó a cabo Claudia Ruiz Massieu como titular de la SECTUR y posteriormente de la SRE, el hecho de que el expediente presentado ante la UNESCO propusiera el “paradigma Michoacán” fue el resultado de la articulación del fuerte interés político de parte del gobernador Cárdenas Batel para posicionar las expresiones culturales de Michoacán en términos similares a las motivaciones detrás de las estrategias de *gastrodiplomacia*.

No obstante, considero importante destacar que, a pesar de que en términos formales la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista de PCI de la UNESCO expresó una intención de salvaguarda, y tomando en cuenta el fondo pragmático de esta acción, la motivación de fondo puede haber estado más relacionada con hacer de la gastronomía un producto cultural consumible desde el turismo. Tomando en cuenta la legitimidad en términos de capital cultural institucionalizado que dicho nombramiento otorgó a cualquier instancia que trabajase con la cocina como patrimonio, la creación apresurada de las 20 Rutas Gastronómicas al año siguiente puede entenderse como el intento del gobierno federal por generar rápidamente algún esquema para capitalizar este reconocimiento. La falta de atención por el detalle en aspectos de diseño como la coherencia de itinerarios, los listados de puntos de interés incompletos, y la no correspondencia de los elementos citados entre las guías elaboradas por la SECTUR hacen evidente la preferencia de contar con un producto turístico terminado –rutas turísticas sin sustento– por sobre una iniciativa coherente que diera pie a una política pública realmente operacionalizable.

Teniendo esto en mente, es necesario recordar que las iniciativas turísticas sin la planificación necesaria tienden a carecer de controles para sus efectos adversos, por lo que terminan catalizando las inercias de reproducción de desigualdades, opresiones y marginaciones preexistentes en el entorno social en el cual se implementan. En términos concretos, la improvisación y el crecimiento

desordenado en los desarrollos e itinerarios turísticos tiende a afectar principalmente a los habitantes de la región objetivo, ya que estos en la mayoría de los casos no son incluidos de forma efectiva en los procesos de toma de decisiones en torno a la planeación y seguimiento de estos proyectos, ya sea por su falta de cohesión como grupo social, el poco capital social o económico con el que pudieran contar y las exclusiones que derivan de estas situaciones. Estas características los colocan en una posición de negociación vulnerable ante otros actores cuyos intereses pueden estar en conflicto con las necesidades locales debido a los efectos que sus acciones pueden ocasionar.

Ante este tipo de situaciones también mencioné el surgimiento y la tendencia cada vez más expandida de promoción de modelos sustentables para el desarrollo turístico. Montecinos incluso señala que

por ningún motivo se debe considerar al turismo gastronómico como la actividad económica principal, sobre todo por los grupos más vulnerables de la cadena de valor alimentaria, por la estacionalidad e inestabilidad del sector turístico, ocasionadas principalmente [...] por las catástrofes o desastres naturales que se irán incrementando por el cambio climático, por lo que debe ser considerada una actividad con ingresos complementarios.”<sup>345</sup>

Desgraciadamente, al considerar la aplicación real de estos preceptos por sobre las referencias discursivas que distintas instancias reproducen, parece ser que la incorporación de la sostenibilidad actualmente ocurre más como complemento a una estrategia de venta, que como irrupción real de un nuevo paradigma que rete la hegemonía ontológica de los modelos de turismo industrial en este campo.

La mercantilización va más allá de la creación de una nueva mirada hacia el alimento como producto. Además del proceso de neutralización cultural a través del cual se borran elementos conflictivos relacionados con la pobreza, la violencia y la marginación –intrínsecos al entorno donde el alimento es generado o creado– se les añaden valores “que más bien están relacionados con preocupaciones del consumidor y su entorno inmediato, como [...] la contribución abstracta a detener el cambio climático al volver a estos ‘alimentos originarios’.”<sup>346</sup> La diferencia entre el modelo teórico

---

<sup>345</sup> A. Montecinos, *op cit.*, p. 169.

<sup>346</sup> C.E. de Suremain, *op cit.*, p. 174.

y la realidad ordinaria importan poco en este punto, pues el discurso se articula con una meta más mercadológica que de salvaguarda.

La masificación ha constituido también un factor que incrementa la teatralización<sup>347</sup> y banalización de las producciones culturales con las que entran en contacto los turistas, las cuales no suelen mostrarse en toda su complejidad y riqueza. En su búsqueda por atraer visitantes, los gestores del patrimonio apelan a manifestaciones que homogenizan las particularidades culturales y se vuelven promotores de uniformidad. Con la teatralización de la realidad y la masificación del turismo nacen nuevos tipos de activaciones patrimoniales, cuya motivación no es ya de carácter identitario sino abiertamente turística y comercial, lo cual acaba por reproducir la imagen externa y a menudo estereotipada que se tiene desde los centros emisores de turismo.<sup>348</sup>

Bajo esta lógica, las posibilidades diferenciadoras del patrimonio como atractivo turístico se desvanecen: todos los destinos “marca”, “pueblos mágicos” y ferias gastronómicas acaban pareciéndose. Volver la identidad racial o étnica una mercancía al integrar la oferta de una cocina gastronómica exclusivamente al gusto del comensal externo transforma el papel de la identidad en el negocio. Entonces, en lugar de ser un aspecto fundamental que defina la iniciativa como un punto de difusión de la herencia, preservación y difusión de tradiciones culinarias locales, lo autóctono se vuelve un aderezo, un complemento que está puesto a disposición del cliente para que éste lo utilice para su beneficio individual en términos de adquisición de prestigio y distinción por la originalidad de su consumo. El foco y beneficio se coloca en el cliente, al tiempo que los demás actores son reducidos a poco más que escenografía.

Situaciones como la explotación industrial de una expresión cultural devenida en objeto de consumo sugieren que el origen del planteamiento paradójico del desarrollo a partir del

---

<sup>347</sup> Las “puestas en escena” de las ceremonias mayas en el caso de Choco-Story México, el uso obligatorio de indumentaria tradicional de gala para las cocineras en eventos gastronómicos para corresponder con criterios estéticos ajustados a la expectativa de los organizadores y visitantes, además de la despolitización del entorno de las expresiones culturales son ejemplos a los cuales me he referido a lo largo de este trabajo. Véase en el capítulo anterior “La exotización del deseo y el mito de lo auténtico”, *supra*, pp. 56-73; y en el capítulo IV “¿Quién se está comiendo el mole? La articulación de la distinción”, *infra*, pp. 298-302.

<sup>348</sup> Véase L. Prats, *Antropología y patrimonio*, Barcelona, Ariel Antropología, 1997, pp. 41-42.

aprovechamiento de patrimonios culturales está en un desfase lógico: las preguntas que surgen de un entorno culturalmente rico y socioeconómicamente marginado son respondidas en términos no pertinentes por quienes sugieren esquemas de desarrollo que se articulan desde otras lógicas de existencia, intereses y resultados. Si se incorpora el rechazo desde agentes del paradigma dominante hacia otras formas de acción, práctica y crecimiento, se obtiene la afirmación tácita de que sólo su conocimiento es válido y sólo sus propuestas y acciones legítimas. En otras palabras, el discurso del desarrollo se vuelve una iteración de la misión civilizadora desde el Estado, cuyos agentes considerarían que cumplen su papel de traer progreso y hacer a las comunidades objetivo parte de la modernidad a partir de lo que los hace folclóricamente particulares. Esta lógica también limita al turista externo el reconocimiento como cliente legítimo, ignorando la participación de otros actores que no se ajustan exactamente a este arquetipo y excluyéndolos a través de esta clasificación jerárquica de quién puede consumir legítimamente y quién no.<sup>349</sup>

De forma específica, vale la pena considerar las implicaciones de este desfase en términos de la validación de técnicas y procedimientos de preparación tradicionales con estándares elaborados desde instancias dominantes. Como lo evidencia la participación de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) en distintos ámbitos de la cocina tradicional, la industria restaurantera puede ser una excelente plataforma para la difusión del patrimonio gastronómico. Sin embargo, ciertas regulaciones técnicas en materia de sanidad que tienen sentido en el ámbito de una cocina en un restaurante ciudadano no necesariamente lo tienen al considerar la preparación de ciertos platillos en una cocina de traspatio. Los conceptos de calidad-inocuidad definitivamente deben ser implementados en cualquier instancia de manejo de alimentos, sin embargo esto debe hacerse tomando en cuenta que el entorno en el cual se ejercen ciertas cocinas tradicionales es incluso ontológicamente diferente de aquel desde el cual fue generado.

---

<sup>349</sup> Cf. M.S. Gaytán, *op cit.*

El instrumento concreto que certifica las buenas prácticas en este ámbito es el distintivo H, otorgado por las Secretarías de Salud y SECTUR, cuyo propósito es “disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria.”<sup>350</sup> Dejando de lado la utilización errónea del término seguridad alimentaria, la noción de “mejoramiento” en la imagen lleva implícita la carga de valor y no reconocimiento anteriormente descrita, ante lo cual es importante que si se busca implementar en instancias de cocina tradicional no se reproduzca un discurso de contraposición antagónica entre las formas de la restaurantería urbana y las prácticas en las cocinas tradicionales, que en última instancia puede leerse en términos de lo sanitizado y civilizado versus lo sucio y salvaje.

El lavado de manos hasta los codos y la sanitización de toda herramienta y superficie de trabajo es necesaria. No obstante, como parte de las condiciones para la obtención del distintivo H se desaconseja el uso de determinados utensilios y procesos característicos de los procesos tradicionales para la elaboración de ciertas preparaciones, amparadas en el argumento de los riesgos a la salud por la cantidad de residuos que la porosidad de la piedra para molcajete puede generar, por ejemplo. Particularmente, la norma vigente prohíbe el uso de cualquier utensilio de madera, desde superficies para picar hasta mangos de cucharas.<sup>351</sup> Es posible que los molcajetes de piedra y los cucharones de madera bien lavados no sean una amenaza tan grave a la salud de los comensales, por lo cual es pertinente considerar formas de aplicación de estándares de seguridad sanitaria que no alteren prácticas de manera innecesaria.

El plantear normas operativas desde una perspectiva que reconozca la diversidad y validez de las distintas tradiciones culinarias del país sería aprovechar una oportunidad muy concreta para resignificar el estigma de lo indígena. Cuando una manifestación cultural es integrada a las listas de la UNESCO, la declaratoria en calidad de capital cultural institucionalizado repercute en el valor

---

<sup>350</sup> Secretaría de Turismo, *¿Qué es el Programa “H”*, publicado el 3 de octubre de 2014 en [www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx), consultado el 16 de marzo de 2018.

<sup>351</sup> “Apéndice normativa de las características de los materiales”, *Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”*, NMX-F-605-NORMEX-2016, p. 25.

simbólico y de cambio de la manifestación.<sup>352</sup> De esta manera, los procesos de revalorización que puede conllevar la patrimonialización de las cocinas tradicionales estarían articulando su potencial simbólico y propiciarían esquemas de salvaguarda reales. Estos patrimonios también pueden ser aprovechados para promover el enriquecimiento cultural de la ciudadanía, por medio del fortalecimiento de identidades incluyentes, la incorporación de valores culturales de otros esquemas de existencia contemporáneos y el fortalecimiento de canales de participación social, así como su concientización de las opresiones y desigualdades articuladas en las dimensiones económica, política, social, de género, racial, y cultural.

En todo caso, articular el patrimonio biocultural alimentario para su salvaguarda necesariamente debe plantearse como un medio de integración y empoderamiento social, cultural y político; su apreciación y difusión debe ir de la mano con el reconocimiento y visualización de los actores que ejercen las prácticas que integran el patrimonio. Proteger, y posteriormente aprovechar el patrimonio cultural necesariamente debe entenderse en términos de la protección de los entornos histórico, social, cultural y ecológico con el objetivo prioritario de mejorar la calidad de vida de la población en su conjunto, y específicamente de sus sectores marginados.<sup>353</sup>

En el caso de las cocinas tradicionales, la condición fundamental para articular proyectos verdaderamente útiles a las comunidades portadoras del patrimonio es que éstos deben partir del hecho irrefutable de que la alimentación se vincula con el derecho a la tierra. Para hablar de desarrollo hay que hablar de la libertad ligada a las condiciones sociales y económicas; no sólo al acceso a bienes y servicios, sino también a la manera de consumirlos, a la elección y a la satisfacción; es desde estas narrativas que puede construirse un proyecto verdaderamente sustentable. El patrimonio no es un conjunto canónico de bienes físicos o inmateriales, sino un proceso relacionado con la actividad y la agencia humana, un instrumento de poder simbólico, y por ende la garantía de la diversidad

---

<sup>352</sup> Cf. E. Nivón y A. Rosas Mantecón (coords.), *op.cit.*

<sup>353</sup> J.L. Perea, "Patrimonio y turismo cultural. Consideraciones para un programa", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 2: *Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo*, México, CONACULTA, 2002, p. 29.



biocultural debe estar presente como condición para el desarrollo en las políticas culturales enfocadas en su salvaguardia.

Si se busca trascender el paradigma neoliberal y llevar a la práctica acciones de salvaguarda alternativas al desarrollo maximizador y depredador, resulta igualmente útil retomar propuestas como la teoría del decrecimiento de Illich. Además de elaborar una crítica a las concepciones de desarrollo en las que se le da una importancia excesiva al crecimiento, Illich destacó la necesidad de pensar adaptaciones a las diferencias regionales, e incorporar cualidades autóctonas a los modelos. Lejos de oponerse al desarrollo, coloca el bienestar y satisfacción de las necesidades humanas básicas en una agenda radical y rupturista, que busca un cambio estructural.<sup>354</sup> En palabras de Latouche, lo anterior consistiría fundamentalmente en “dejar de pensar como una evidencia incuestionable que el crecimiento ilimitado de cualquier cosa es necesariamente bueno y que la producción de bienes materiales es más importante que la organización política o la felicidad familiar.”<sup>355</sup>

Considerando que el nombramiento UNESCO reconoce la cocina tradicional mexicana como un elemento de la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial protegido en los términos de la Convención de 2003, el gobierno mexicano está obligado entonces a garantizar la continuidad y plenitud de los entornos bioculturales desde los cuales se producen los insumos y significados que integran las preparaciones que en última instancia son reconocidos como platillos de la cocina tradicional mexicana. Las implicaciones de esto no son menores, pues aunado a la preservación de la biodiversidad de los ecosistemas y más concretamente de los distintos entornos agroecológicos de producción que integran el sistema alimentario mexicano, el Estado mexicano está obligado a proteger y garantizar las condiciones necesarias de vida digna y trabajo de los productores, transportistas, comerciantes y cocineras que posibilitan la existencia de este patrimonio gastronómico.

De igual manera, ante situaciones que vulneren o pongan en riesgo estos elementos, como miembro del Convenio OIT 169, el Estado mexicano está obligado a hacer valer el derecho de las

---

<sup>354</sup> D.A. Blázquez Tielas, *op cit.*, pp. 48-49.

<sup>355</sup> S. Latouche, *Salir de la sociedad de consumo*, Barcelona, Octaedro, 2012, p. 53.

comunidades portadoras a ser consultadas e incluidas activamente en las soluciones que resulten. En suma, la salvaguardia de la cocina tradicional –desde la producción de sus insumos hasta la garantía del derecho a la alimentación– al ser el elemento más fundamental de la existencia humana de grupos históricamente marginados, necesariamente involucra la garantía de los derechos y condiciones que determinan otras dimensiones en las cuales existen las comunidades portadoras. Para ello, es necesario incorporar más explícita y enérgicamente la defensa del derecho de estas comunidades a la consulta y participación protagónica, tanto desde el campo de las políticas alimentarias y las instancias de registro y conservación de la biodiversidad, cuanto desde los sectores cultural y turístico. Se trata de pensar en soluciones para mejorar la calidad de vida de los portadores que trasciendan el utilitarismo y asistencialismo, en favor del intercambio de saberes y de verdaderos esquemas social, económica, cultural y ambientalmente sustentables.

### CAPÍTULO III

#### ***LA CUENTA, POR FAVOR: POLÍTICA GASTRONÓMICA Y GASTO PÚBLICO EN MATERIA ALIMENTARIA***

LA LÓGICA DE LA ACCIÓN DESDE EL ESTADO contemporáneo está determinada por procesos y estándares que permiten la coordinación de las distintas instancias que lo integran. No obstante, al producirse en momentos y lugares concretos, la forma de las acciones y resultados que se encausan en estos procesos son contingentes a los intereses y posturas de los agentes que las generan.

De acuerdo con Bourdieu, “el espacio social y los grupos que en él se distribuyen son producto de luchas históricas.”<sup>356</sup> Siguiendo este planteamiento, en el primer apartado de este capítulo hago un recuento histórico para visualizar las dinámicas y relaciones objetivas entre agentes –tanto individuales cuanto colectivos– que han determinado las tres vías en las cuales se ha encauzado la acción gubernamental en el ámbito del turismo gastronómico: la política alimentaria, el turismo como estrategia para el desarrollo regional, y la construcción de la cocina mexicana como categoría de referencia para las distintas tradiciones alimentarias y culinarias que existen en el territorio nacional. Una vez analizadas estas vertientes, en el cuarto subapartado analizo la instrumentalización más visible y articulada de la acción estatal durante la administración más reciente: la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN.) Tanto en términos discursivos cuanto de planeación instrumental, considero que esta política es una de las mejores opciones para analizar la acción estatal hacia el sistema alimentario debido a tres factores.

En primer lugar, esta iniciativa apelaba directamente al reconocimiento de la cocina mexicana otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO.) Adicionalmente, se planteaba la implementación de acciones en las cadenas de valor

---

<sup>356</sup> P. Bourdieu, *Cosas dichas*, p. 24.

gastronómico –del sistema alimentario incluso– y finalmente se establecía una estructura de coordinación en la cual se refería y asignaban obligaciones específicas a diversas instancias del gobierno. No obstante, si bien la PFGN expresaba claramente las intenciones gubernamentales, la aplicación de una política en términos reales puede no necesariamente coincidir con su planteamiento en el discurso. En este caso particular, la PFGN nunca fue operacionalizada ni dotada de presupuesto propio desde su publicación en 2015 hasta el final de la administración que la abanderó en 2018. Sin embargo, dio pie a la agrupación temática de diversas acciones desde distintos sectores gubernamentales. En consecuencia, en el segundo apartado analizo el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal de 2018 (PEF 2018) para identificar los programas presupuestados que por su ramo, reglas de operación, tipo de partidas de asignación presupuestal, y/o unidades responsables deberían integrar el universo de gasto que en teoría los planteamientos de la PFGN abarcarían.

Con base en esto, y tomando en cuenta la asignación presupuestal como criterio válido para entender la relevancia e importancia otorgada a un programa gubernamental, en la última sección de este capítulo presento un esbozo del campo de la política gastronómica. A partir de la dimensión presupuestal de cada componente de políticas y sectores gubernamentales responsables, considero que es posible ilustrar, al menos en términos económicos la distribución de recursos y la presencia y peso real de distintos agentes públicos. En consecuencia, esto permite distinguir qué intereses son más proclives de ser colocados al centro del campo y cuáles se ubican en una posición más marginal.

### **3.1 ALIMENTACIÓN, TURISMO Y DISCURSO: TRES VERTIENTES DE LA ACCIÓN GUBERNAMENTAL**

El Estado mexicano ha participado, entendido y justificado sus acciones en el ámbito del turismo gastronómico mediante las distintas instituciones y entidades que lo integran. Estas instancias toman

parte como agentes colectivos estatales, lo cual no implica que resulten en un todo único y homogéneo. En consecuencia, para este análisis considero fundamental tener en cuenta que en términos reales la forma concreta de la acción estatal es una lógica que deriva del resultado de la lucha-negociación de agentes específicos.

Bourdieu reflexionó que era más conveniente aprehender al Estado recorriendo su invención y su génesis –enfaticando la dimensión temporal de su modelo relacional en la conceptualización de los campos sociales– pues el Estado por su propia dinámica tiende a hacer olvidar que surge “de una larga serie de actos de institución y se presenta con todas las apariencias de lo *natural*.”<sup>357</sup> Para identificar de qué forma el Estado ha actuado a través de las organizaciones institucionales que lo encarnan en los aspectos relacionados con la promoción y ejecución del turismo gastronómico, en primer lugar considero necesario retomar y analizar los procesos a través de los cuales se ha integrado y transformado el campo en el cual ocurre este fenómeno.

Con el propósito de ordenar el análisis de la integración de este campo, propongo pensar que el turismo gastronómico puede expresarse –y por ende entenderse– desde las instituciones del Estado en tres vertientes de acción interrelacionadas: la primera está vinculada con las características y regulación del sistema agroalimentario, pues como estructura objetiva éste orienta, coacciona y transforma las prácticas de cualquier tradición culinaria. La segunda vertiente está más relacionada con la evolución formal y el estado actual de la gestión del turismo como asunto de interés público. Por último, la tercera vertiente se articula en una lógica más simbólica y subjetiva, concentrada en los intentos de producir e imponer un discurso que sustente la existencia de una cocina nacional como fuente de identidad que –en tanto categoría de pensamiento bourdiana– contribuye a sustentar la idea de nación entre sus habitantes.

---

<sup>357</sup> P. Bourdieu, *Razones prácticas...*, p. 104.

Como he mencionado a lo largo de este trabajo, el origen y entorno de cualquier tradición culinaria es el sistema alimentario en el cual ocurre. En este sentido, antes de hablar del turismo gastronómico como estrategia del gobierno para el desarrollo de regiones con gran riqueza biocultural –de la cual surgen sus patrimonios gastronómicos– considero fundamental retomar y analizar algunos de los procesos recientes que han dado sus características actuales al sistema alimentario mexicano, haciendo énfasis en el papel y acciones del Estado a través de sus instituciones y estrategias.

Las acciones en el sector agrícola inciden de manera profunda y determinante en etapas posteriores de las cadenas alimentarias.<sup>358</sup> Si el turismo gastronómico es un fenómeno cuyos eventos son más perceptibles hacia el final de su cadena de valor, las posibilidades y las desigualdades del contexto en el que ocurren se generan en el ámbito de la estructura y dinámica del sistema alimentario. Por ende, las intervenciones de instituciones gubernamentales y el papel que desempeñan son cruciales en la mitigación o profundización de dichas condiciones entre los actores involucrados, ya sean campesinos, cocineras, empresas del agro o restauranteros.

En primer lugar, la existencia de las políticas alimentarias obedece al precepto ideológico desde el cual la alimentación se considera un derecho humano, por tanto es obligación del Estado

---

<sup>358</sup> A pesar de que la ganadería forma parte fundamental de la primera etapa en las cadenas alimentarias, en este subapartado me refiero de forma exclusiva al sector agrícola cuando hablo de la evolución del campo y la política alimentaria. Esto es por tres razones: en términos de la continuidad histórica de las prácticas agroalimentarias tradicionales, es más relevante el ámbito de cultivos que el del manejo de animales, ya que la cría de ganado actual es herencia casi en su totalidad del periodo colonial, mientras que varios aspectos de la relación en comunidades populares/indígenas con algunos cultivos –como el frijol, el chile y el maíz en el sistema de milpa– se remonta a varios milenios antes de la Conquista (véase “Oaxaca y el mole: las consecuencias de la biodiversidad”, *infra*, pp. 241-245; y “El chile huacle”, *infra*, pp. 259-261.) En segundo lugar, la lógica productiva agrícola difiere significativamente de la ganadera, sea ésta última intensiva o extensiva (de pastoreo.) En virtud de lo anterior, el expediente UNESCO de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural intangible sólo se refiere al ámbito de los cultivos en su sección de descripción del elemento sujeto a salvaguarda (véase apartado D. del *Expediente 00400 Unesco...*) Por último, debido a que para el caso de estudio que desarrollo en el Capítulo IV sostengo que el elemento *sine qua non* del mole es el chile, y no una base proteínica animal (véase “La historia de los (más de) siete moles de Oaxaca”, *infra*, pp. 246-254), considero más pertinente y congruente enfocarme en el desarrollo del sector agrícola mexicano. Para mayor información sobre el desarrollo de la ganadería en México, véase G. Villegas Durán, *La ganadería en México*, México, UNAM, 2001; P. Saucedo Montemayor, *Historia de la ganadería en México*, México, UNAM, 1984; y M.A. Gómez Cruz, *Agricultura, apicultura y ganadería orgánicas de México 2005: situación, retos, tendencias*, Chapingo, Universidad Autónoma Chapingo, 2005.

garantizarlo.<sup>359</sup> Al plantear y desarrollar una política alimentaria,<sup>360</sup> es necesario considerar los efectos no sólo en el ámbito macroeconómico –como la balanza comercial, el gasto público, la política monetaria cambiaria, el empleo, el ingreso y su distribución– sino también el impacto en las estructuras y los entornos regionales sociales y culturales. Siempre debe considerarse que las decisiones de política alimentaria más allá de obedecer estrategias económicas, tienen dimensiones políticas y sociales que afectan las vidas de la población diversa que integra este espacio social.

El campo de implementación de este tipo de políticas está pensado y operacionalizado a partir de dos arquetipos agrícolas básicos: la producción agroindustrial y el cultivo tradicional.<sup>361</sup> Las características de ambos sistemas son completamente distintas, aunque es importante aclarar que en la práctica pueden ser dos polos de un espectro continuo en el cual muchas veces es posible apreciar características de uno y otro arquetipo en el mismo cultivo. No obstante, es desde esta dicotomía del campo a través de la cual la mayoría de los agentes individuales y colectivos percibe, dice, hace y reacciona ante las situaciones que acontecen.

Aunado a los dos arquetipos de producción agrícola, es importante tomar en cuenta otro factor fundamental del campo mexicano: la estructura de la propiedad agraria. El reconocimiento legal de la tenencia común de tierras y el reparto agrario fueron de las herencias más importantes de la Revolución, cristalizadas en el artículo 27 constitucional hasta su reforma en 1992. Concretamente, las comunidades indígenas tienen derechos sociales de tierra con las figuras de ejidos y comunidades agrarias. La principal diferencia entre ambas formas de propiedad comunal es que los ejidos son extensiones que el Estado daba a comunidades campesinas e indígenas, mientras que las comunidades

---

<sup>359</sup> El artículo 4º constitucional establece que “Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.” Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, art. 4º [Párrafo adicionado y publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 13 de octubre de 2011.]

<sup>360</sup> “Una política alimentaria se refiere a un concepto amplio que incluye todos los aspectos del sistema alimentario desde la oferta hasta la distribución y el consumo. Debe tomar en cuenta todos los problemas y agentes que intervienen a lo largo del sistema, así como las necesidades de una sociedad tanto a corto como a largo plazo, a nivel micro y macro.” J. Gittinger *et al.*, *Food Policy: Integrating supply, distribution and consumption*, Baltimore, BMI-The Johns Hopkins University Press, 1987, pp. 2-3.

<sup>361</sup> Véase J. Aguilar, “Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos”, en G. Esteva y C. Marielle (coords.), *Sin maíz no hay país*, México, CONACULTA, 2003, pp. 83-123.

agrarias operaban en una lógica de reconocimiento y restitución, pues partían del reconocimiento de la tenencia previa de una comunidad sobre una tierra.<sup>362</sup>

No obstante, las reformas de 1992 terminaron formalmente el reparto agrario, con el objetivo de incentivar la pequeña propiedad agrícola privada para generar mayor certidumbre. A raíz de esto, los gobiernos de la época buscaban generar mayor productividad en el sector rural, por lo cual entre 1989 y 2006 el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares (PROCEDE) se encargó de definir y generar títulos de propiedad para parcelas al interior de ejidos, los cuales en varios casos continuaron como propiedad colectiva.<sup>363</sup> Esto alteró la dinámica social en torno a las tierras comunales, que pasaron de ser propiedades inalienables a activos fijos vendibles.

Retomando la dicotomía de arquetipos agrícolas básicos, por una parte el esquema de cultivo tradicional generalmente se lleva a cabo en zonas de temporal. Al considerar los efectos del cambio climático, su práctica adquiere nuevas dificultades y retos –e incluso compromete su viabilidad en el futuro, como se verá más adelante–. Geográficamente este tipo de cultivos es más común en zonas con mayores porcentajes de población indígena;<sup>364</sup> el uso actual de técnicas de origen prehispánico reafirma el vínculo íntimo que estos cultivos tienen con la cultura y cosmogonía de distintos grupos originarios y la población campesina mestiza, quienes en distinto grado han preservado técnicas como el “roza, tumba y quema”<sup>365</sup> y el cultivo en agroecosistemas simbióticos complejos como la milpa, el metepantle y la chinampa.

---

<sup>362</sup> J.H. Kelly, “Indigenous Territoriality at the End of the Social Property Era in Mexico”, *Journal of Latin American Geography*, 2010, 9 (3), pp.161-181.

<sup>363</sup> En algunos casos los miembros de las comunidades certificadas decidieron tramitar certificados de dominio pleno, entrando en un esquema de propiedad privada. Entre 1989 y 2006 el PROCEDE certificó 91.3% de los 30,875 núcleos agrarios, los cuales representan aproximadamente 52% de la superficie cultivable. Véase “Estadísticas: Fondo de apoyo para núcleos agrarios sin regularizar”, *Estudios Agrarios*, n. 42, México, Procuraduría Agraria, 2009, pp. 195-202.

<sup>364</sup> Los estados en los que más presencia tiene ese esquema de cultivo son Oaxaca, Guerrero, Tlaxcala, Querétaro, Estado de México y Chiapas. Véase C.A. Flores Valdez *et al.*, *Situación del maíz y la tortilla*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 2007, p. 35.

<sup>365</sup> El método consiste en preparar la tierra en épocas precisas del calendario agrícola, podando y deshierbando (roza), cortando y desmontando (tumba) y, finalmente, (quema) incendiando los residuos de las operaciones previas y el monte bajo subsistente *in situ*, a fin de dejar las cenizas como sustrato para la siembra. Cf. A. Warman, *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, FCE y UNAM (Instituto de Investigaciones Sociales), 1988, pp. 40-49.



Por otra parte, los esquemas de cultivo intensivo surgieron a raíz de las tendencias de modernización de la agricultura en las décadas de 1940 y 1950 conocidas como la revolución verde. A grandes rasgos se promovió la aplicación de nuevas tecnologías desarrolladas desde la bioingeniería y la agronomía para incrementar la eficiencia y el rendimiento de los cultivos.<sup>366</sup> Actualmente casi 75% de estos cultivos se llevan a cabo en diez estados, los cuales concentran la mayoría de las superficies de riego del país.<sup>367</sup>

Al paso del tiempo la brecha entre productores modernizados y tradicionales fue agudizándose también en el sentido ideológico, pues el modelo propuesto por la Revolución Verde se idealizó como la materialización del progreso en el sector agrario, restando relevancia y profundidad al entendimiento que desde el Estado se podría haber tenido sobre los sistemas tradicionales.<sup>368</sup> Esta percepción derivó en la desatención al desarrollo productivo de quienes practicaban esquemas tradicionales de cultivo, centrando la atención y recursos en la agricultura industrial.

En el contexto de la industrialización por sustitución de importaciones, entre las décadas de 1940 y 1980 se planteó al sector agrícola como soporte del modelo. Su función sería alimentar a la población de las ciudades a bajos precios, proveer de materias primas a la industria, brindar las divisas necesarias para importar materias primas y especialmente tecnología para la industrialización. La tecnificación del campo incentivaría las migraciones del campo a la ciudad cumpliendo el doble propósito de proveer de mano de obra barata a la industria y ejercer la presión social suficiente para mantener a la baja las demandas por reivindicaciones sociales agrarias.<sup>369</sup>

---

<sup>366</sup> El objetivo y justificación principal de la revolución verde fue la maximización de la producción agrícola. Mientras que en los esquemas de cultivo tradicional de maíz los rendimientos varían en función de limitantes naturales, restricciones socioeconómicas y coyunturas climatológicas, siendo de 1.2 a 2.6 toneladas por hectárea, en cultivos agroindustriales se producen en promedio 6 toneladas por hectárea. Véase J. Aguilar, *loc. cit.*; y N.E. Borlaug, *La revolución verde: paz y humanidad*, México, Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo, 1972. Cf. C. Hewitt de Alcántara, *La modernización de la agricultura mexicana*, México, Siglo XXI, 1978.

<sup>367</sup> Particularmente en Sonora, Sinaloa y Chihuahua. Véase C. A. Flores Valdez *et al.*, *loc. cit.*

<sup>368</sup> Véase L. Paré, *El proletariado agrícola en México: ¿campesinos sin tierra o proletarios agrícolas?*, México, Siglo XXI, 1988.

<sup>369</sup> Véase C. Alba, *Historia y desarrollo industrial de México*, Guadalajara, CONCAMIN-El Colegio de Jalisco, 1988; y E. Cárdenas, *La política económica en México, 1950-1994*, México, COLMEX, 1996.

Inicialmente, para lograr este propósito a partir de 1940 se había comenzado a crear de forma progresiva un sistema de subsidios y apoyos tanto para el cultivo de alimentos básicos cuanto para el sistema de comercialización y distribución, en el cual el Estado mexicano jugó un papel primordial.<sup>370</sup> Para 1980, a raíz de la caída en la cosecha de alimentos básicos durante la década anterior, el gobierno mexicano creó la iniciativa del Sistema Alimentario Mexicano (SAM). Uno de sus principales objetivos fue reducir la dependencia de las importaciones de maíz y frijol –entre otros cultivos–, lo cual implicaba la reorientación de las prioridades agrícolas. El segundo gran objetivo era mejorar la distribución de alimentos, asegurando una dieta adecuada al sector poblacional que presentaba cuadros de desnutrición.<sup>371</sup>

Para conseguir sus objetivos, se establecieron medidas como precios de garantía para el productor de alimentos básicos, facilitación del acceso a créditos de la Banca Rural, descuento en los precios de fertilizantes e insecticidas y abaratamiento de los seguros para cosechas de ciertos cultivos. Una de las particularidades del SAM fue su énfasis en la expansión de la producción incrementando el rendimiento de pequeños productores en distritos de temporal, en vez de la opción más convencional de basarse en grandes productores de distritos de riego.

El impulso al desarrollo de la agricultura campesina como parte de un proyecto mayor de desarrollo nacional no prosperó, pues aunado a la presión por satisfacer la demanda de una población creciente desde un sector con producción deficitaria, las crisis financieras de la década de 1980 volvieron insostenible el sistema de subsidios para productores y consumidores tal y como estaba planteado.<sup>372</sup> En combinación con la adopción de un nuevo paradigma político-económico que sostenía la disminución de la intervención estatal en favor de la asignación eficiente de recursos a través del mercado, era inminente la revisión y reestructuración<sup>373</sup> de los dos principales ejes de la

---

<sup>370</sup> Véase K. Appendini, *De la milpa a los tortibonos. La reestructuración de la política alimentaria en México*, México, COLMEX-Instituto de Investigaciones de las Naciones Unidas para el Desarrollo Social, 2001, p. 11.

<sup>371</sup> Véase R.J. Spalding, “El Sistema Alimentario Mexicano (SAM): ascenso y decadencia”, *Estudios Sociológicos*, 1985, 8 (3), pp. 315-349.

<sup>372</sup> K. Appendini, *op cit.*, p. 16.

<sup>373</sup> En términos discursivos, el replanteamiento y cambio de paradigma comenzó a verse reflejado en el replanteamiento del objetivo del sector agrícola en el programa de desarrollo rural elaborado por el gobierno de De la Madrid

política alimentaria de aquella época: los precios y los subsidios a la producción y al consumo de alimentos.

La reforma y reestructuración radical de la política alimentaria durante esta década puede entenderse como resultado de dos acontecimientos fundamentales: las crisis económicas financieras, y la adopción y afianzamiento del paradigma neoliberal en las instituciones de gobierno. En palabras de Carton de Grammont,

la economía mexicana propiciada por el desarrollo hacia adentro [...] encontró sus límites frente a la globalización. Su capacidad competitiva fue insuficiente para resistir el embate del mercado interaccional y esto obligó a una profunda reestructuración productiva de las empresas. Es en este marco que el gobierno de Salinas de Gortari (1989-1994) optó por acelerar los procesos de apertura y privatización de la economía nacional, siguiendo el modelo propuesto por el Banco Mundial y el FMI y ya aplicado por algunos países en desarrollo en América Latina.

[...] Se acepta comúnmente que la crisis financiera y su consecuente devaluación de 1982 es un hito importante que marca el inicio de la etapa del desarrollo agrícola que podemos caracterizar con dos procesos complementarios: 1) una fuerte caída del PIB agropecuario en pesos constantes por la disminución de los precios agrícolas; 2) una importante reestructuración productiva de las empresas agropecuarias.<sup>374</sup>

Como apunta Appendini, hasta entonces la raíz del dilema en el sector alimentario era la situación de los precios para productores y consumidores: en un país donde la mayor parte de la población percibía niveles bajos de ingreso era necesario ofertar alimentos a precios bajos. Sin embargo, los productores rurales de comunidades campesinas e indígenas que practicaban la agricultura como estrategia económica de percepción de ingresos también registraban niveles bajos de ingresos, por lo cual requerían apoyos productivos si se pretendía aumentar la oferta interna de alimentos, económicamente sostenible a partir de un nivel de precios rentable.

Concretamente, se hizo énfasis en atenuar los efectos negativos de la crisis sobre el ingreso de la población en general, por lo cual se dio prioridad al consumidor por sobre el productor al mantener un mayor abasto de alimentos altamente subsidiados a precios menores que los de garantía,

---

a finales de 1982, en el cual en vez de *autosuficiencia* se planteó conservar la *soberanía alimentaria*: el principal objetivo sería asegurar la capacidad de abasto mediante la importación complementaria de grano internacional a menor precio que el nacional de garantía, pero manteniendo una balanza agropecuaria positiva. Véase D. Barkin y B. Suárez, *El fin de la autosuficiencia alimentaria*, México, Océano, 1985; y K. Appendini, *loc. cit.*

<sup>374</sup> H.C. de Grammont, “Boom agrícola y persistencia de la pobreza rural en México”, en C. Alba e I. Bizberg (coords.), *Dimensiones sociopolíticas y económicas de la crisis global y su impacto en los países emergentes*, México, COLMEX-Institut de Recherche pour le Développement, 2017, p. 378.

lo cual alivió algo de presión en este sector sin disminuir el impacto en el otro. En última instancia, la determinación de precios agrícolas era considerada una decisión política, pues por sus implicaciones relativas a la igualdad, ingreso, consumo, producción y desarrollo económico en la población involucrada en términos reales se estaba eligiendo qué sectores serán beneficiados o perjudicados. En este caso, la decisión afectó a los productores, –especialmente a los habitantes de zonas rurales con cultivos de alimentos tradicionales básicos como el maíz y el frijol– quienes vieron reducidos los recursos gubernamentales destinados al fomento de los cultivos y la disminución de los precios agrícolas.

El proceso de liberalización e incorporación del sector agrícola nacional a un nuevo marco regional establecido con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) terminó de asentar definitivamente la reestructuración programática e institucional de la política alimentaria y sus mecanismos de aplicación. El argumento a favor de la liberalización del sector agrícola sostenía que el costo social de mantener una agricultura subsidiada resultaba demasiado alto, siendo más eficiente la importación de alimentos básicos debido a los precios mundiales más bajos, lo cual significa un ahorro para la economía del país en su conjunto.<sup>375</sup>

En consecuencia, la política alimentaria resultante se conformó a partir de lineamientos internacionales de política macroeconómica que dictaban las condiciones de elaboración y ejecución de políticas de ajuste, estabilización y reestructuración de las naciones a las cuales se les daba entonces acceso a financiamientos. En otras palabras, se siguió una política de alimentos baratos que privilegiaba a la población urbana: las políticas de precios y comercialización fueron el enlace entre campo y ciudad, juego en el cual predominaron los intereses de la ciudad, quedando los campesinos siempre marginados de los beneficios del crecimiento económico.

---

<sup>375</sup> Es pertinente señalar que la liberalización fue un proceso no exclusivo de México; el Banco Mundial otorgó préstamos en apoyo a programas de ajuste estructural basados en sus recomendaciones sobre liberación de precios, apertura comercial y la disminución de la intervención gubernamental en los mercados agrícolas y de alimentos. Véase S. Levy y S. van Wijnbergen, “Maize and the Mexico-United States free trade agreement”, Banco Mundial, 1991.

Los diseñadores de las reformas institucionales y económicas del campo esperaban una reactivación de la agricultura basándose en la inversión privada y la reconversión de la estructura productiva volcada a los cultivos competitivos en el mercado internacional.<sup>376</sup> Sin embargo, una de las consecuencias de la liberalización del sector al comercio exterior mediante el TLCAN en la población rural fue el aumento de los esquemas de cultivo para el autoconsumo.<sup>377</sup> En las últimas dos décadas, las principales estrategias de supervivencia de la población rural han estado relacionadas con la diversificación de los ingresos en las familias, incluyendo la migración.

De acuerdo con diversas investigaciones empíricas hechas durante la década de 1990,<sup>378</sup> al disponer cada vez de menos crédito el campesino redujo la superficie cultivada al mínimo necesario para la subsistencia. Al mismo tiempo, estos agentes marginados adoptaron en sus cultivos un proceso de regresión tecnológica o “labranza mínima” para bajar los costos monetarios del proceso productivo mediante la sustitución de insumos químicos por abono natural, el tractor por la yunta y la semilla híbrida por semilla *criolla*. Mediante el incremento de inversión en mano de obra, este sector de la población rural logró bajar los costos monetarios, aunque también disminuyó el rendimiento. No obstante, a pesar de que el costo de cultivo real a principios de los años noventa ya era prácticamente el doble que el precio de garantía, por medio de estas estrategias el pequeño productor rural consiguió mantener la alimentación familiar de subsistencia garantizada.

Las reformas de las instituciones que ejercían la política económica hacia el campo y del Artículo 27 establecieron las reglas para la transformación de la agricultura de forma complementaria a la integración al TLCAN. El replanteamiento de las relaciones entre el Estado, el mercado y el sector privado consistió más una propuesta peculiar y contradictoria, justificada discursivamente como la aplicación de los principios neoliberales en el sector público mexicano. De manera más específica,

---

<sup>376</sup> K. Appendini, *op cit.*, p. 243.

<sup>377</sup> *Ibid.*, p. 12.

<sup>378</sup> Véase U. Oswald, “Crisis y sobrevivencia en Morelos: economía política del maíz y de sus precios”, en *Seminario sobre el maíz y la crisis económica en México*, Tepoztlán, UNRISD, 1990, *apud.* K. Appendini, *op. cit.*, pp. 172-173; y R. y L. García-Barrios, “Subsistencia maicera y dependencia monetaria en el agro semiproletariado: aspectos de la economía de una comunidad rural mixteca”, en C. Hewitt de Alcántara (ed.), *Reestructuración económica y subsistencia rural. El maíz y la crisis de los ochenta*, México, COLMEX-UNRISD Centro Tepoztlán, 1992.

considero que el análisis de Appendini<sup>379</sup> sobre los efectos del TLCAN en la cadena alimentaria maíz-tortilla ilustra la dinámica general de reconfiguración de la estructura actual del sistema alimentario mexicano luego de dos décadas bajo el paradigma neoliberal. Actualmente grano, capital y tecnología fluyen libremente por la liberalización del mercado, lo que aunado al incremento en la demanda de tortillas por el aumento de la población urbana ha favorecido la industrialización de los productos de masa nixtamalizada de maíz, concretamente la tortilla, generando mayor demanda de harina industrial de maíz. La internacionalización de la cadena provocó que nuevos actores se integraran y apropiaran de espacios. Actualmente, dentro del proceso de producción del grano están empresarios agrícolas como Cargill y GRUMA-MASECA, además de los productores del *Corn Belt* y Sinaloa. Debido al oligopolio existente desde principios de la década de 1990 entre MASECA –actualmente GRUMA-MASECA– y Minsa, éstos han sido los actores encargados casi exclusivamente de la importación de harina nixtamalizada industrialmente hecha con maíz estadounidense amarillo n.2.<sup>380</sup>

Es importante la revisión del caso del mercado del maíz en el proceso de reforma y liberalización del sector agroalimentario porque permite observar con claridad el reacomodo de recursos entre los actores principales, así como las motivaciones y objetivos desde el Estado, más allá de sus declaraciones formales acerca del apego a los principios del libre mercado. Al ver la forma en la cual se implementó el capítulo VII del TLCAN es notable cómo el resultado fue más cercano a un replanteamiento de las relaciones Estado-mercado-sector privado orientado hacia el exterior, con el fin de construir y afianzar una oligarquía empresarial con estrechas relaciones al capital internacional, a partir de una desregulación interna y apertura exterior sesgada, lo cual incrementó la acumulación de la renta.

---

<sup>379</sup> Véase K. Appendini, “La integración regional de la cadena maíz-tortilla”, en Kirsten Appendini y Guadalupe Rodríguez Gómez (coords.), *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte*, México, COLMEX, 2012, pp. 79-110.

<sup>380</sup> Un grave error de diseño en términos alimentarios fue que se trató como productos equivalentes a los maíces blancos mexicanos y el maíz “amarillo n.2” de EUA. El maíz blanco se comercializaba –en promedio– a precios 25% más altos, principalmente para consumo humano. El maíz amarillo n.2 tiene una proporción menos beneficiosa nutricionalmente de contenido proteico respecto al contenido de almidón, y principalmente se usa como forraje. 86% del maíz cultivado en México es blanco, 7% es amarillo forrajero y el restante 7% es de otros colores, los cuales se cultivan particularmente en el Estado de México y Chiapas. Del total de maíz, 25% es de autoconsumo. Datos obtenidos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, *Atlas Agroalimentario 2012-2018*, México, SAGARPA, 2018, pp. 80 y 104.

En la etapa de comercio, las corporaciones globales cobraron relevancia como proveedores para la industria harinera, al punto de volverlo un monopolio. Tenemos entonces que las corporaciones son agentes dominantes, y la tortilla mercancía globalizada. La homogenización de un producto en masa termina por excluir al pequeño productor a favor de los empresarios de la agricultura. Adicionalmente, dejar el cultivo del maíz implica mayor exposición a las fuerzas del mercado, como productor, pues éste permite a los hogares ahorrar los costos que implica comprar tortilla o maíz nixtamalizado de proveedores. Sin embargo, la producción de subsistencia<sup>381</sup> no es homónimo de un esquema autosuficiente del hogar; la venta del grano sirve para la adquisición de efectivo a lo largo del año. Este intercambio ocurre en el marco de un mercado en el que el productor tradicional tiene poco poder de negociación.

De esta forma, la agricultura dejó de tener una de sus funciones primordiales en un proceso de acumulación: proveer alimentos baratos a la creciente población urbana.<sup>382</sup> A inicios de este siglo, el principal dilema de la política alimentaria se ha planteado en términos de garantizar la seguridad alimentaria de la población, lo cual contempla tanto el abasto cuanto el acceso de la población a alimentos.<sup>383</sup> En la medida en que la economía de mercado libre es el paradigma predominante a nivel internacional, la seguridad alimentaria ha dado prioridad al problema de acceso, más que al de producción, cuya solución se deja al mercado mundial.<sup>384</sup>

Sin embargo, a pesar de que este modelo sea financieramente rentable, su sostenibilidad es debatible; en términos alimentarios, cuando el mejor producto se exporta en lugar de consumirse localmente, ni es considerado indispensable en la canasta básica local, no puede hablarse de

---

<sup>381</sup> 45% de los productores de maíz practicaban el cultivo de subsistencia en 1994 según datos del INEGI; el porcentaje se elevaba a 59% en el subconjunto de los ejidos. En la mayoría de los casos las extensiones eran menores a 5 hectáreas. Véase INEGI, *Estadísticas históricas de México*, t. 8: *Agropecuario, aprovechamiento forestal y pesca*, México, INEGI, 2009.

<sup>382</sup> K. Appendini, *op cit.*, p. 170.

<sup>383</sup> En términos de la FAO, “que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.” Esta definición fue acuñada en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación 1996. Véase *La seguridad alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía Práctica*, FAO, 2011, p. 1. Documento disponible en [www.fao.org](http://www.fao.org).

<sup>384</sup> K. Appendini, *op cit.*, p. 253.

sostenibilidad. Se trata más bien del aprovechamiento y explotación externa de estos recursos, lo cual contribuye a la concentración de beneficios económicos y alimentarios en torno a actores ajenos a la población de origen.<sup>385</sup> Actualmente, los cuatro cultivos que ocupan el 80% de la superficie agrícola mundial (trigo, maíz, soya y arroz) sólo proporcionan 30% de la dieta, son vulnerables al clima y tienen costos medioambientales y económicos muy elevados; aunado a esto, 60% de la producción global de semillas depende de tres empresas.<sup>386</sup> La concentración del poder de mercado en torno a este tipo de agentes del campo agroalimentario mundial supone una distorsión grave vinculada con la ausencia de regulaciones o mediación por parte de actores gubernamentales, incluso dentro del paradigma de libre mercado.

En el caso mexicano, la liberalización del mercado de maíz con la implementación del TLCAN no resultó en el establecimiento de un mercado transnacional de competencia perfecta entre productores similares de cada lado con condiciones y recursos parecidos. Aunado al desacato del plazo de 15 años para retirar paulatinamente la protección al maíz, el proceso en realidad resultó en la instauración de un oligopolio transnacional de la materia prima, en el que agentes corporativos son lo suficientemente fuertes para alterar los precios y las condiciones del comercio de granos a su favor, y los productores no asociados a ellos sólo pueden participar de manera marginal.

En vez de ser reconocidos como agentes económicos con igual legitimidad para participar del nuevo esquema de producción agroalimentaria desde sus modelos de cultivo que podrían haber aportado un valor agregado distinto, a partir de la década de 1990 –concretamente con la creación del programa Solidaridad y sus iteraciones posteriores– desde el paradigma neoliberal se ha concebido a estos sectores de la población como sujetos pasivos y limitados a ser receptores de políticas asistencialistas que, mediante programas de transferencias condicionadas y la provisión de algunos

---

<sup>385</sup> A. Montecinos, *op cit.*, p. 39.

<sup>386</sup> A. Palomo, “¿Será la agroecología el futuro de la alimentación?”, *El País*, Madrid, 17 de abril de 2018, (sec. Planeta Futuro), consultado el 20 de abril de 2018 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)



servicios básicos como salud, alimentación complementaria y educación, buscan actuar como paliativo frente a los estragos que generó el cambio en la política económica.

Concretamente, los programas de PROCAMPO (1993) y Alianza Para el Campo (1995) se diseñaron como apoyos para el sector rural mexicano. El mercado se estructuró en torno a la acción de CONASUPO como agente regulador del precio y, aunque la mayor parte de la oferta comercializada se canalizaba a través del mercado privado, en las regiones importantes de cultivo comercial CONASUPO era un comprador seguro. Sin embargo, esta agencia tendía a beneficiar sólo a los productores medianos y grandes, mientras que los pequeños seguían sujetos al intermediarismo local y regional.

Aunque el debate sobre el campesinado fue planteado en los términos de éste como productor frente a la opción de una creciente dependencia de la importación de alimentos, debe considerarse al pequeño productor agrícola en las demás dimensiones en las que existe, fundamentalmente como sujeto de derecho.<sup>387</sup> En el caso particular de aquellos que practican la agricultura tradicional, además de ciudadanos y actores económicos son parte de los portadores del patrimonio cultural intangible y por ende sujetos a salvaguarda en los términos de la Convención UNESCO de 2003,<sup>388</sup> en virtud de que el ejercicio de sus prácticas implica el uso y mantenimiento de saberes ancestrales que son el origen y esencia de la inscripción de la cocina en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial UNESCO.

Ante este panorama, considero importante reconsiderar el papel de las instituciones y estructuras del Estado, pues sus transformaciones han afectado y transformado la producción, la comercialización y el consumo de alimentos. A pesar de haber sido criticada por conllevar problemas

---

<sup>387</sup> La garantía de derechos básicos como condiciones laborales dignas es una materia pendiente: 45% de los hombres y 71% de las mujeres que trabajan en el campo no obtienen remuneración alguna, mientras que el pago promedio es de 167 pesos diarios en jornadas de más de siete horas por 25 días al mes. Datos obtenidos de *Encuesta Nacional Agropecuaria*, México, INEGI, 2017.

<sup>388</sup> Un análisis más detallado de los requisitos, características y mecanismos de salvaguarda del patrimonio contemplados en dicha Convención y sus implicaciones se encuentra en los apartados posteriores de este capítulo “Mercantilización y generación de productos culinarios turísticos: la visión actual”, *supra*, pp. 91-117; y “De la patrimonialización a la operacionalización turística”, *supra*, pp. 118-146.

como el exceso de burocratismo, ineficiencia y corrupción, la política desregularización y eliminación de los subsidios en el abasto de alimentos implicó no sólo la retirada del Estado como promotor del desarrollo, sino también como principal proveedor de bienestar y seguridad social de los sectores vulnerables. Si bien las asimetrías en la concentración de distintos tipos de capitales están asociadas a fallas sistémicas que trascienden el espacio del campo y las políticas alimentarias, replantear las capacidades y valor de los distintos actores que han sido marginados por los esquemas actuales es un primer paso necesario para concebir propuestas integrales que atiendan desde un nuevo planteamiento del sistema alimentario a problemáticas vinculadas con la reducción de pobreza, igualdad de género, la conservación de los ecosistemas, la inclusión social y salvaguarda del patrimonio cultural.

#### EL TURISMO COMO FACTOR DESARROLLADOR: RELEVANCIA SOCIAL, ECONÓMICA Y POLÍTICA

Habiendo analizado el origen y características del entorno desde el cual se originan las materias primas que sirven de base a las tradiciones culinarias, –las cuales eventualmente pueden ser transformadas en oferta gastronómica– en este subapartado presento las características de la actividad que estructura el nicho de consumo más redituable económicamente de estas tradiciones: el turismo. Retomando mi propuesta para estructurar el análisis de la acción estatal a partir de tres vertientes, la gestión de la actividad turística es actualmente el rubro desde el cual las instituciones gubernamentales han establecido su relación más explícita con el uso y promoción de la gastronomía. Esto se debe en gran parte a los axiomas del paradigma neoliberal desde los cuales está pensado el papel y funcionamiento del Estado actualmente: al privilegiar la dimensión económica cuantificable de las actividades en una sociedad, resulta lógico abordar y aprovechar recursos como la diversidad gastronómica desde el turismo, si ésta es la opción más redituable.

El tamaño del sector turístico en términos de flujos monetarios y número de empleos directos e indirectos ha sido razón suficiente para justificar su promoción desde el Estado como actividad de interés público e incluso como parte del ejercicio del derecho al esparcimiento reconocido por la

ONU.<sup>389</sup> Concretamente, genera 10% del PIB mundial, y crea uno de cada once empleos a escala global.<sup>390</sup> Por volumen monetario es el tercer sector económico más grande en el mundo, después de la industria química y la industria petrolera, habiendo logrado en 2017 una facturación global de 1,442 mil millones de dólares.

Aunado a lo anterior, el tamaño del mercado turístico presenta una tendencia expansiva muy sólida. De acuerdo con el Exsecretario General de la Organización Mundial de Turismo de Naciones Unidas (OMT) Taleb Rifai, el número de turistas internacionales incrementó de 25 millones en 1950 a casi 1,200 millones en 2015.<sup>391</sup> Más recientemente, de acuerdo con el Barómetro de la OMT,<sup>392</sup> en 2017 hubo un aumento de 6.7% en las llegadas de turistas internacionales,<sup>393</sup> con lo cual se sumaron 8 años consecutivos de crecimiento; se prevé que la cifra de visitantes internacionales alcance los 1,800 millones de personas en 2030. Para ese entonces, 57% de la cuota de mercado corresponderá a los países emergentes. A partir de estos datos es prudente afirmar que los viajes por placer han reforzado su lugar como uno de los principales componentes de los estilos de vida de las clases dominantes en numerosos países, lo cual se refleja en la tendencia mundial de crecimiento en la industria de viajes y servicios relacionados.

Al hablar del caso mexicano, el dato al que más importancia y publicidad se le ha dado en tiempos recientes –tanto desde el discurso gubernamental cuanto del sector privado– es el posicionamiento del país como 6° destino más visitado a nivel mundial en la clasificación de la OMT, al registrar la llegada de 39.3 millones de turistas internacionales en 2017, un avance de dos

---

<sup>389</sup> El artículo 24 de la *Declaración Universal de los Derechos Humanos* establece que “Toda persona tiene derecho al descanso, al disfrute del tiempo libre, a una limitación razonable de la duración del trabajo y a vacaciones periódicas pagadas.”

<sup>390</sup> Z. Aldama, “Los dilemas del turismo”, *El País*, Madrid, 21 de septiembre de 2017, (sec. Planeta Futuro), consultado el 19 de octubre de 2017, en [www.elpais.com](http://www.elpais.com).

<sup>391</sup> El número de turistas nacionales (turismo interior) es incluso mayor, ya que se estima que 6,000 millones de personas toman vacaciones dentro de sus países. Cifras citadas en T. Rifai *et al.*, “Hagamos un turismo verde y limpio”, *El País*, Madrid, 10 de julio de 2017, (sec. Red de Expertos), consultado el 20 de octubre de 2017 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)

<sup>392</sup> “Resultados del turismo internacional en 2017: los más altos en 7 años”, *Barómetro OMT del Turismo Mundial*, 15 de enero de 2018, disponible en [media.unwto.org](http://media.unwto.org)

<sup>393</sup> América del Norte es la región que muestra un menor ritmo de aumento en llegadas (2.9%), en buena medida ante un desempeño negativo de Estados Unidos como destino turístico. La región recibió 15.6% del total de llegadas internacionales en 2017. *Ibid.*

posiciones y crecimiento de 12% respecto al año anterior.<sup>394</sup> Esto se ha incorporado a la narrativa de las administraciones más recientes como evidencia de su buena gestión del sector, sin mencionar la proporción en la cual otros factores han incidido, como la buena marcha de la economía en EEUU, donde 20% de los turistas que viajan al exterior optan por México, la tendencia a la baja del peso mexicano frente a otras monedas, el incremento de conectividad aérea con Norteamérica, y el bajo impacto de las noticias sobre inseguridad entre los turistas, que se sienten seguros en sus lugares de destino y raramente se han visto directamente afectados.<sup>395</sup>

Además del abaratamiento del país como destino para extranjeros a raíz de la depreciación de la moneda nacional, otros datos contenidos en el mismo informe de la OMT ilustran de forma más completa la situación del turismo nacional, como la posición de México en cuanto a captación de divisas por turismo, en la cual hubo un retroceso del puesto 14 al 15 con 21.3 mil millones de dólares; de igual manera, en términos de gasto medio por país, México se ubica en el lugar 28 con un promedio de 809.00 dólares estadounidenses (USD).<sup>396</sup> Considerando que el país ocupa la cuarta posición en la lista de países megadiversos, y la tercera en número de sitios reconocidos por UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, el desempeño toma otra proporción. Aun así, el nivel de captación de divisas antes mencionado coloca al turismo como tercera fuente de ingreso de divisas al país detrás de las remesas y el sector petrolero.<sup>397</sup> Aunado a las llegadas internacionales, las llegadas de turistas nacionales a los principales centros turísticos del país ascendieron a 58.4 millones,<sup>398</sup> un aumento de 5.8% respecto al 2016<sup>399</sup> por lo cual “en cuanto al mercado interno, en el primer trimestre del año se

---

<sup>394</sup> *Ibid.*

<sup>395</sup> Foro Económico Mundial, *Informe de Competitividad en Viajes y Turismo*, Davos, FMI, 2015.

<sup>396</sup> Véase *Barómetro OMT del Turismo Mundial 2018*, disponible en [media.unwto.org](http://media.unwto.org).

<sup>397</sup> De acuerdo con las cifras presentadas en el *Atlas Agroalimentario 2012-2018*, las divisas captadas en 2017 fueron de 28,771 mil millones de dólares por remesas, 23,608 mil millones de dólares por exportación del sector petrolero, y 21,333 mil millones de dólares por turismo extranjero. Véase Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, *Atlas Agroalimentario 2012-2018*, México, SAGARPA, 2018, p. 19.

<sup>398</sup> La incidencia de los terremotos de septiembre de 2017 se limitó a la zona central del país y a Oaxaca; no obstante, para principios de noviembre en la Ciudad de México se habían normalizado las actividades y los niveles de reservas aéreas. Véase I. Fariza, “México recibe cuatro millones de turistas más en 2017 pese a la crisis de seguridad”, *El País*, Madrid, 15 de enero de 2018, (sec, Economía), consultado el 16 de enero de 2018 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)

<sup>399</sup> “El turismo en el mundo”, *Panorama de la Actividad Turística en México*, CNET-Universidad Anáhuac, 2017, n. 23, p. 12.

creció un 3.6% en comparación con 2017, y en cuanto a la contribución económica, el Producto Interno Bruto (PIB) turístico ha sido superior al PIB nacional, y los resultados compensan en más de 50% al déficit de la balanza de pagos del país.”<sup>400</sup>

De igual manera, otra contribución económica a la cual frecuentemente se hace referencia para ilustrar la importancia del turismo para el país es el número de empleos generados. El sector turístico reportó en el segundo trimestre de 2016 haber rebasado los 3.5 millones de empleos, lo cual supondría que 8.4% de la población económicamente activa (PEA) estaba incorporada al sector;<sup>401</sup> de acuerdo con cifras del Observatorio Laboral de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, el turismo es la séptima fuente de empleo con 3.7 millones de empleados en el primer trimestre de 2018.<sup>402</sup> No existe un registro concreto que indique cuánto de este 8.4% de la PEA está directamente vinculado con el turismo gastronómico, pues la gastronomía no ha sido valorada como una prioridad en términos operativos a pesar de ganar importancia dentro del discurso de promoción turística a partir del reconocimiento en 2010 de la cocina mexicana en su conjunto como Patrimonio Cultural Intangible UNESCO. Actualmente se encuentra catalogada dentro del producto cultural turístico como sub-segmento.<sup>403</sup>

Sin embargo, para establecer un aproximado del impacto de este tipo de turismo considero apropiado basarme en indicadores del sector restaurantero. De acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte,<sup>404</sup> en México existen 544,937 establecimientos clasificados dentro del sector 72.2 “Servicios de preparación de alimentos y bebidas”. De éstos, aproximadamente 231 mil establecimientos podrían estar dedicados a la preparación de alimentos asociados al ámbito de la cocina mexicana, pues existen 113,526 “restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas,” y 117,594 “restaurantes con servicio de preparación de antojitos.” En

---

<sup>400</sup> SECTUR, “México, Potencia Mundial Turística, Celebra el ‘Día Mundial Del Turismo’ En Bellas Artes” [comunicado de prensa 94], 27 de septiembre de 2018, consultado en [www.gob.mx/sectur](http://www.gob.mx/sectur) el 11 de octubre de 2018.

<sup>401</sup> *Ibid.*

<sup>402</sup> Información obtenida de [www.observatoriolaboral.gob.mx](http://www.observatoriolaboral.gob.mx), consultado el 30 de agosto de 2018.

<sup>403</sup> A. Montecinos, *op. cit.*, p. 71.

<sup>404</sup> Datos obtenidos mediante consulta en línea de la base de datos del Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte el 14 de marzo de 2018 en <http://www.beta.inegi.org.mx/app/scian/>

consecuencia, aproximadamente 44% de los establecimientos registrados a nivel nacional se dedican a la elaboración de cocina mexicana.<sup>405</sup>

En cuanto al impacto en términos laborales, el sector de preparación de alimentos y bebidas es el sector de servicios no financieros que más empleo y autoempleo genera;<sup>406</sup> los rubros de restaurantes de preparación de alimentos a la carta o comida corrida y los de preparación de tacos y torta emplean a 44% del personal del sector. A partir de datos del Censo Económico 2014, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC)<sup>407</sup> estimó que este ramo genera 11% del PIB turístico (aprox. 1% del PIB nacional) y genera 1, 433,448 de empleos directos; de éstos, 57.5% son mujeres y 42.5% hombres y 97% son micro y pequeñas empresas (mipymes).

Es importante destacar estos últimos dos datos, pues al estar integrado principalmente por mipymes es posible inferir algunas características del sector. Este tipo de empresas se caracteriza por su precariedad estructural, en términos de las condiciones en las cuales existen en el entorno de su actividad económica específica, determinadas principalmente por los niveles de remuneración, acceso a créditos y rentabilidad.<sup>408</sup> El nivel de remuneración en empleados tiende a ser 60% más bajo que en medianas y grandes empresas y, debido a la discriminación que propicia la estructura del acceso a créditos mercantiles desde el sistema bancario, las mipymes sólo representan el 22% de los créditos bancarios otorgados a empresas. Esto propicia el endeudamiento en las primeras fases del establecimiento de un negocio, lo cual se traduce en casi nula rentabilidad. En consecuencia, la

---

<sup>405</sup> El 56% restante agrupa restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta, comida rápida, pescados y mariscos, autoservicio, cafeterías y heladerías, y preparación de otros alimentos para llevar. Debido a que las categorías construidas por INEGI sólo distinguen la preparación de tacos, tortas y antojitos, y estos platillos pueden o no formar parte de cocinas regionales tradicionales y/o indígenas, pero definitivamente pueden ser considerados parte de la cocina popular mexicana, prefiero referirme en este caso particular a los restaurantes señalados con la denominación general de cocina mexicana.

<sup>406</sup> Concretamente 24.8% del empleo de sectores de servicios no financieros, de acuerdo con datos del Censo Económico INEGI 2014.

<sup>407</sup> Todas las cifras citadas fueron obtenidas del informe anual elaborado por la CANIRAC, *Todo Sobre la Mesa*, disponible en [www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

<sup>408</sup> Los datos que sustentan esta afirmación pueden consultarse en F. Stezano, “Diagnóstico de micro, pequeñas y medianas empresas, políticas e instituciones de fomento en México”, en M. Dini y G. Stumpo (coords.), *Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento*, Santiago de Chile, CEPAL, 2018, pp. 325-383.

mayoría de las mipymes no consigue mantenerse operando más de dos años. Los establecimientos que consiguen mantenerse y superar las dificultades del periodo inicial logran una posición muy ventajosa en el campo, pues en el sector restaurantero una marca distintiva desde el productor son los años de operación, que son percibidos como una referencia de calidad.<sup>409</sup>

Retomando al sector turístico en su conjunto, al considerar las cifras presentadas anteriormente es fácil entender por qué es tan frecuente que se presente al turismo en las narrativas gubernamentales como motor del desarrollo, pues “facilita la transformación de los transportes locales y los servicios a los que tiene acceso la población, por lo cual permite mejorar la calidad de vida de las comunidades.”<sup>410</sup> Desde SECTUR se considera que “lo que hay detrás del turismo es una oportunidad de inclusión, de empleo y se busca llenar de oportunidades a los mexicanos para que encuentren más alternativas de desarrollo.”<sup>411</sup> Así se subraya que es uno de los principales motores de inclusión social, de crecimiento y creación de riqueza en el mundo, y ha servido para que muchas naciones “den el salto” con la creación de infraestructura, y de generación de riqueza para todos.

En la misma línea, de acuerdo con CONEVAL, sólo 11% de los 233 municipios considerados turísticos en el censo económico de 2004 se encontraban en condición severa de rezago social, en contraste con el 44% del total nacional.<sup>412</sup> Sin embargo, debe analizarse cuidadosamente la dirección de esta relación de causalidad y el alcance de sus efectos reales. Aunque en los 233 municipios seleccionados haya habido grandes inversiones en infraestructura y creación de empleos, el área de impacto de un destino rara vez se limita al área contenida en el municipio; esto sin mencionar que los desarrollos en infraestructura tienden a estar pensados y diseñados desde las necesidades de los

---

<sup>409</sup> No en vano uno de los principales recursos que aporta reconocimiento a la imagen de este tipo de establecimientos –como en otros subsectores de la economía de servicios– consiste en anunciar el año de fundación cuando ha pasado una cantidad razonable de tiempo.

<sup>410</sup> E. Terzibasoglu, Directora de Gestión de Destinos y Calidad de la OMT, citada en D. Fernández Guerrero, “Requisitos para un turismo sostenible”, *El País*, publicado el 19 de octubre de 2016, consultado el 20 de octubre de 2017 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)

<sup>411</sup> Palabras del Secretario de Turismo Enrique de la Madrid citadas en SECTUR, “México, Potencia Mundial Turística, Celebra el ‘Día Mundial Del Turismo’ En Bellas Artes” [comunicado de prensa 94], 27 de septiembre de 2018, consultado en [www.gob.mx/sectur](http://www.gob.mx/sectur) el 11 de octubre de 2018.

<sup>412</sup> Datos citados en F. Madrid Flores *et al.*, *Turismo y desarrollo social: nuevas razones de Estado para una política turística*, México, CIDE, COLMEX, PUED-UNAM, Universidad Anáhuac, Fundación Vidanta, 2018, p. 15.

visitantes, y rara vez se ajustan a las necesidades de la población local, cuyas necesidades tienden a ser consideradas en segundo plano.

Esto último es uno de los principales efectos del tipo de modelo de desarrollo turístico desde el cual se ha planteado la ejecución de políticas del sector desde hace varias décadas. Si bien en 1928 se creó la Comisión Mixta Pro-Turismo –dependiente de la Secretaría de Gobernación y cuya función principal era realizar estudios y proyectos que fomentaran el incremento de corrientes de visitantes extranjeros al país–<sup>413</sup> en realidad a partir de las décadas de 1960 y 1970 comenzó a articularse una estrategia de desarrollo turístico más elaborada.

En un primer momento, los gobiernos posrevolucionarios intentaron crear campañas de turismo promocionando el “México auténtico”, a partir de la propaganda desde el nacionalismo revolucionario y el indigenismo expresado en la promoción de pirámides precolombinas, catedrales coloniales, ballets folclóricos y artesanía indígena. Sin embargo, desde mediados de la década de 1940, y particularmente desde el sexenio de Miguel Alemán, la promoción turística dio un giro para hacer propaganda del México moderno, enfatizando un modelo de sol y playa, cuya estrella fue Acapulco.<sup>414</sup>

El incremento en la relevancia del Sector Turismo puede verse reflejado en la evolución del órgano encargado de la política turística en la administración pública: En 1949 se promulgó la primera versión de la Ley Federal de Turismo, y en 1958 mediante la Ley de Secretarías y Departamentos de Estado se creó y definieron las atribuciones del Departamento de Turismo.<sup>415</sup> Sin embargo, fue hasta 1974 que éste fue elevado al rango de Secretaría de Estado, “otorgándole una mayor estructura capaz

---

<sup>413</sup> Toda la información relacionada con la evolución de las dependencias administrativas encargadas del sector turismo fue obtenida del “Manual de Organización General de la Secretaría de Turismo”, *Diario Oficial de la Federación*, 5 de agosto de 2014.

<sup>414</sup> A. Saragoza, “Tourism and the Construction of *Lo Mexicano*, 1934-1952”, en Gilbert M. Joseph *et al.* (eds.), *Fragments of a Golden Age: The Politics of Culture in Postrevolutionary Mexico since 1940*, Durham [EUA], Duke University Press, 2001.

<sup>415</sup> Ley de Secretarías y Departamentos de Estado, Art. 18, *Diario Oficial de la Federación*, 31 de diciembre de 1958.



de atender sus nuevas atribuciones, así como mayores recursos presupuestales, destinados a la planeación y desarrollo de la actividad turística.”<sup>416</sup>

El ascenso de rango de la dependencia fue el reflejo administrativo organizacional de la implementación de un nuevo paradigma desarrollista que contemplaba al turismo como una herramienta del Estado para potenciar el crecimiento económico mediante la diversificación de las actividades y aprovechamiento de nuevos tipos de recursos. Hacia el principio de la década de 1970 surgió desde el Banco de México la propuesta de hacer del turismo una fuente de recursos que ayudara a generar divisas ante los problemas de escasez que afectaba el equilibrio de la balanza de pagos en esos años. De esta manera se concibió la estrategia de los “Centros Integralmente Planeados,” los cuales presumían su capacidad para generar empleos como una de sus principales ventajas.<sup>417</sup>

Esta estrategia sentó el precedente del turismo como un sector con capacidad para el desarrollo económico del país, y fue uno de los principales factores que propiciaron la aceptación y afianzamiento del paradigma del modelo del turismo de masas en el sector. Sin embargo, esto también significó que los criterios de evaluación y éxito tendieron a articularse en términos de ingreso de divisas para favorecer la balanza de pagos, generación de infraestructura, y números totales de visitas, lo cual favoreció un entendimiento excesivamente enfocado en los aspectos económicos del turismo, en detrimento de las aristas sociales, culturales y ecológicas. En consecuencia, se priorizó el crecimiento del mercado foráneo y las inversiones extranjeras, antes que el fomento de los viajes domésticos y el fortalecimiento de la micro y pequeña empresa nacional; concretamente, los esquemas turísticos “de sol y playa” se impusieron a todas las demás líneas de negocio, afectando y restringiendo la aceptación e implementación de otros modelos de gestión.<sup>418</sup>

El modelo comenzó a mostrar signos de agotamiento en el país durante los primeros años de este siglo, por lo cual sólo en fechas muy recientes se ha producido una reacción por abordar de forma

---

<sup>416</sup> *Manual de Organización General de la Secretaría de Turismo*, p. 40.

<sup>417</sup> F. Madrid Flores *et al.*, *Turismo y desarrollo social: nuevas razones de Estado para una política turística*, México, CIDE, COLMEX, PUED-UNAM, Universidad Anáhuac, Fundación Vidanta, 2018, p. 33.

<sup>418</sup> “Entrevista con el Subsecretario de Operación Turística de Oaxaca”, *op. cit.*

distinta el diseño e implementación de políticas y estrategias turísticas. De la misma forma en que el ascenso del turismo como tema de interés público resultó en cambios de la estructura gubernamental administrativa en los años setenta, el surgimiento de nuevos modelos y perspectivas en la gestión del sector se ha visto reflejada en la integración del aparato administrativo actual. En este caso, el nuevo paradigma que ha adquirido mayor relevancia se distingue –al menos en el plano discursivo– por incorporar la noción de sustentabilidad como criterio transversal en todo el proceso de planeación de programas y estrategias sectoriales. La estructura vigente –aprobada en 2013–contempló la creación de una Dirección General de Ordenamiento Turístico Sustentable cuyas funciones son, entre otras, “impulsar el desarrollo del turismo sustentable, para propiciar una mayor competitividad de los destinos turísticos y promover el desarrollo local y regional, en un marco de respeto al entorno natural y cultural.”<sup>419</sup>

Sin embargo, la sustentabilidad –o sostenibilidad– comenzó a ser planteada como criterio fundamental varios años antes de comenzar a adquirir su relevancia actual. El informe de 1987 *Our Common Future*, presentado por la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo de las Naciones Unidas planteó por primera vez una definición implícita de sostenibilidad al caracterizar como política sostenible “la que atiende las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras para atender las suyas propias.”<sup>420</sup> En el caso de sector turístico, la OMT define al turismo sostenible como “el turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.”<sup>421</sup> En otras palabras, a la

---

<sup>419</sup> *Manual de Organización General de la Secretaría de Turismo*, p. 80.

<sup>420</sup> Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo de las Naciones Unidas, *Our Common Future*, 1987, *apud.* OMT, *Guía para administraciones locales: desarrollo turístico sostenible*, Madrid, OMT, 1999, p. 22.

<sup>421</sup> La OMT definió el desarrollo sostenible como aquel que “atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida.” *Loc. cit.*

par que el desarrollo de los destinos busca generar ganancias económicas, debe otorgarse la misma importancia que al bienestar natural, cultural y social de las comunidades anfitrionas.

La Asamblea General de la ONU declaró el 2017 como “Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo;”<sup>422</sup> en la resolución se sustenta esta decisión al reconocer “la importante función del turismo sostenible como instrumento positivo para erradicar la pobreza, proteger el medio ambiente, mejorar la calidad de vida y empoderar económicamente a las mujeres y los jóvenes, [...] especialmente en los países en desarrollo.” De igual forma se hace referencia al documento final de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, titulado “El futuro que queremos” en el cual se reconoce que “el turismo bien concebido y bien gestionado puede hacer una contribución importante a las tres dimensiones del desarrollo sostenible, tiene vínculos estrechos con otros sectores y puede crear empleo decente y generar oportunidades comerciales.”<sup>423</sup>

Considerando específicamente el turismo gastronómico, en las conclusiones del 3° Foro Mundial de Turismo Gastronómico San Sebastián 2017 organizado por la OMT, se destacó que “un producto turístico-gastronómico adquiere mayor valor mientras más elementos del triángulo *cocina-producto-terruño* se incorporen, ya que estos integran el proceso de construcción de identidad que define y da singularidad al lugar de destino.”<sup>424</sup>

En un primer nivel se reconoce el potencial para el empoderamiento de los integrantes de las cadenas de valor que participan de este tipo de iniciativas, además de su integración a los circuitos de actividad económica. Sin embargo, también es notable que existe una aplicación del concepto de sustentabilidad subyugado al paradigma turístico industrial, pues la incorporación de estos agentes es

---

<sup>422</sup> Asamblea General de las Naciones Unidas, *Resolución 70/193*, 9 de febrero de 2016.

<sup>423</sup> Asamblea General de las Naciones Unidas, *Resolución 66/288*, 27 de julio de 2012.

<sup>424</sup> Estas medidas consisten en la aplicación de pautas generales trazadas por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que determinó en 2016 pasos fundamentales para que el turismo pueda desarrollarse de forma sostenible. Dos de los más relevantes son: 1. Debe fortalecer los vínculos con otros sectores relacionados en las cadenas de suministro, apoyando un enfoque integral y de aprovisionamiento local; y 4. Fortalecer los mecanismos de negociación colectiva. Véase Organización Mundial de Turismo, “Conclusions”, *3rd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism*, San Sebastián, 8-9 de mayo de 2017, disponible en [www.unwto.org](http://www.unwto.org); y Organización Internacional del Trabajo, “El turismo sostenible: un motor para la creación de empleo, el crecimiento económico y el desarrollo”, publicado el 17 de mayo de 2016, consultado el 19 de marzo de 2018 en [www.ilo.org](http://www.ilo.org).

considerada como una estrategia para añadir valor agregado y diferenciar a un producto de consumo, a veces camuflado como “experiencia turística.”

La incorporación de la sostenibilidad como complemento a una estrategia de venta, más que como irrupción de un nuevo paradigma que rete la hegemonía ontológica en el campo del turismo, es perceptible si se analiza la forma en que se articula el discurso mediante el cual se ha incorporado en los espacios relevantes de encuentro y proyección de las estrategias en el turismo a nivel mundial. Por ejemplo, en la Feria Internacional del Turismo Madrid 2017 se reportaba que

en los países menos desarrollados continúa la expectativa y la intención de convertir al sector turístico en la fuerza motriz que impulse la creación de puestos de trabajo decentes y un crecimiento económico sostenible, sin que la llegada de viajeros obstaculice las culturas locales o tenga un impacto negativo en el medio ambiente.<sup>425</sup>

Esencialmente, no se pone en duda la lógica de funcionamiento del sector turístico, sino que se entiende la aplicación de la sostenibilidad como una serie de consideraciones adicionales relacionadas esencialmente al control de efectos negativos medioambientales o culturales. Al entenderse como un complemento paliativo, las propuestas de sustentabilidad en la planeación de políticas turísticas pueden volverse irrelevantes, pues el modelo imperante de consumo y depredación de recursos se deja intacto, en vez de someter al sector a un cuestionamiento fundamental de la práctica y articulación de sus actividades.

En el caso de México, el paradigma sostenible ha permeado principalmente en los proyectos de turismo cultural, al menos en términos discursivos. En teoría, estos proyectos están planteados de tal forma que buscan lograr la diversificación económica, social y cultural de los sitios promocionados para crear sinergias entre los distintos protagonistas y grupos de interés mediante la valorización del patrimonio de cada zona. No obstante, el impulso a iniciativas de turismo cultural ha tendido a limitarse a tres vertientes principales: la vertiente histórico-arqueológica, cuyos destinos principales son los sitios precolombinos emplazados en el centro-oriente y centro-sur del país, y en la península de Yucatán y el sureste del país; la vertiente artística-colonial donde la visita turística es atraída por

---

<sup>425</sup> G. Solés i Coll, y T. Trotta, “La sostenibilidad, el ‘leit motiv’ de la 37° edición de FITUR”, *El País*, publicado el 20 de enero de 2017, consultado el 20 de octubre de 2017 en [www.elpais.com](http://www.elpais.com)

la riqueza arquitectónica, artística y cultural de las ciudades fundadas durante el periodo colonial; y la vertiente folklórica-cultural, cuyos atractivos turísticos se centran en el conocimiento de la diferentes expresiones culturales como la gastronomía regional, las festividades religiosas, las artesanías populares, las danzas populares y otras expresiones del folklore mestizo e indígena de las poblaciones rurales.<sup>426</sup>

Aunado a la inercia institucional y los niveles de profesionalismo y vinculación con agendas políticas tanto en el sector turismo cuanto en el resto de la administración pública, en el caso de programas y políticas públicas turísticas específicas el establecimiento de objetivos o estrategias demasiado genéricas conlleva el peligro de una posible banalización de la planificación al no presentar un carácter normativo jurídico, sino de compromiso político.<sup>427</sup> Este riesgo sólo empeora cuando se traslapan la temporalización del plan y los plazos de procesos electorales, pues se somete el desarrollo del sector a operaciones e intereses partidistas.

Al igual que en otros ámbitos del sector público, someter la estrategia de desarrollo del turismo a tiempos políticos dictados por el cambio de administraciones frustra cualquier intento de continuidad y afianzamiento efectivo de nuevas medidas. De acuerdo con la OMT, la planificación turística “puede integrarse en la planificación general de una zona y, si esto se consigue, el turismo se incorporará automáticamente a las pautas de desarrollo de esa zona.”<sup>428</sup> No obstante, la proyección temporal ideal de cada proceso de planificación de destino ronda los 25 años,<sup>429</sup> e incluso existen autores que consideran ampliar este rango a 50 años si se trata de planeación regional.<sup>430</sup> De nueva cuenta, este tipo de operación a largo plazo sólo es realista en un entorno administrativo en el cual la lógica del interés público –más que el discurso tecnocrático– se imponga al interés privado de las aspiraciones políticas de los agentes dominantes.

---

<sup>426</sup> Esta clasificación de iniciativas de turismo cultural puede consultarse en R. Valdez Muñoz, “Funcionamiento de los programas de turismo cultural en México. Algunas observaciones críticas”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 19: *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012, p. 36.

<sup>427</sup> *Agenda para planificadores locales: turismo sostenible y gestión municipal*, Madrid, OMT, 1999.

<sup>428</sup> *Ibid.*

<sup>429</sup> J. Ivars, *Planificación turística de los espacios regionales en España*, Madrid, Síntesis, 2003.

<sup>430</sup> Véase A. Montecinos, *op cit.*, p. 129.

Finalmente, para integrar la planificación turística al plan de desarrollo general de un territorio es necesario recuperar los planteamientos transversales del fenómeno turístico como actividad inserta en una sociedad compleja. Como he expuesto, la participación y rectoría del Estado en materia de turismo resulta fundamental para que éste realmente pueda encausarse como una vía que contribuya al bienestar social, pues sin estar sometida a controles esta actividad genera afectaciones a los bienes públicos e intereses de comunidades locales. En consecuencia, la mediación activa desde las instituciones públicas se presenta como la opción más razonable para salvaguardar el interés general de una actividad que engloba multitud de agentes con intereses en muchas ocasiones divergentes, al tiempo que permite una coordinación más efectiva con otros ámbitos de política pública (tales como la ordenación del territorio, política laboral, y ambiental) para generar estrategias realmente sostenibles para la planificación y administración turística.

#### LA *COCINA MEXICANA*: ¿UNA CONSTRUCCIÓN DESDE EL ESTADO?

La tercera vertiente a través de la cual considero que puede entenderse el turismo gastronómico desde las instituciones estatales es como construcción discursiva. En este sentido, las tradiciones culinarias serían el “producto base” que, como un resultado del sistema alimentario, se mercantilizan para comercializarse en el sector turístico. No obstante, antes de eso se tiene que construir y nombrar una categoría de referencia fácilmente distinguible para el consumidor.

Derivado de lo anterior, identifiqué la etiqueta de “cocina tradicional mexicana” como la categoría simbólica que se ha articulado en los últimos años para tales efectos. Bourdieu considera que uno de los mayores poderes del Estado es “producir e imponer [...] las categorías de pensamiento que aplicamos espontáneamente a cualquier cosa en el mundo,”<sup>431</sup> y en el caso de la promoción de la cocina tradicional mexicana es claramente visible el ejercicio de tales facultades, especialmente desde

---

<sup>431</sup> En esta lógica, producir un discurso que sustente la existencia de una cocina nacional es crear una categoría de diferenciación que contribuye a sustentar la idea de nación como fuente de identidad entre sus habitantes. No obstante, al estar mediado por el gusto, el discurso de la cocina nacional también tiene el potencial de exacerbar o regular el conflicto de clases al interior de la población, y por ende su creación es un reflejo de la historia del discurso legitimador del régimen imperante. P. Bourdieu, *Razones prácticas...*, p. 98.

los organismos que integran el sector turismo, y en menor medida desde la Secretaría de Relaciones Exteriores durante la dirección de la también Exsecretaria de Turismo Claudia Ruíz Massieu.

Sin embargo, la creación de una cocina nacional es más que la elaboración de una marca comercializable. Al articular distintos elementos de tradiciones culinarias significativos y compartidos entre la población, esta categoría de referencia posee potencial para devenir en factor identitario que afiance una comunidad imaginada. Recordando que las cocinas son resultado del diálogo biocultural entre población y territorio, a nivel regional existen tradiciones lo suficientemente similares para considerarlas parte de una misma vertiente. No obstante, las variaciones entre las cocinas no sólo entre entidades federativas, sino también entre regiones de una misma entidad, contradicen la existencia de una sola cocina nacional.

Si bien existen características compartidas entre todas las regiones del país, tales como el uso del maíz, el chile y el frijol, o platillos que resultan del encuentro de tradiciones culinarias mesoamericanas con europeas, las diferencias entre la cocina oaxaqueña y la cocina sonoreense son incluso mayores que las existentes entre la cocina yucateca y la cocina salvadoreña. La identificación de tres de las cuatro anteriores como cocina mexicana no se basa tanto en las características de sus elementos alimentarios, cuanto de su construcción como elementos de una nación.

Por ello, en esta subsección analizo las condiciones y características en las cuales se ha generado la idea actual de cocina mexicana que desde las instituciones estatales ha comenzado a articularse en los años posteriores a la inscripción en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO. Si bien el conjunto de elementos y tradiciones culinarias en el territorio nacional trascienden cualquier concepto discursivo articulable desde una lógica puramente institucional, la utilización del patrimonio en estrategias de legitimación de imagen interior y exterior del régimen es una dimensión de la gastronomía poco explorada que vale la pena analizar.

La eficacia de la articulación de la identidad nacional desde la comida puede radicar en la facilidad con la cual el agente individual se identifica desde los sabores íntimos como parte de la

colectividad, en este caso nacional.<sup>432</sup> No es de extrañar, pues si comer es el acto biológico más íntimo, el alimento se convierte en el vehículo más efectivo para apelar a la comunidad imaginada. La experiencia de *nación* en cada agente se construye a partir de elementos específicos del entorno inmediato en el cual se desarrolla su vida, por lo cual nociones abstractas que definen a la comunidad imaginada sólo adquieren sentido desde la vivencia cotidiana e íntima. José Emilio Pacheco expresa la esencia de este proceso significante-afectivo de lo concreto en los siguientes versos:

NO AMO mi Patria. Su fulgor abstracto  
es inasible.  
Pero (aunque suene mal) daría la vida  
por diez lugares suyos, ciertas gentes,  
puertos, bosques de pinos, fortalezas,  
una ciudad deshecha, gris, monstruosa,  
varias figuras de su historia,  
montañas  
(y tres o cuatro ríos.)<sup>433</sup>

En primera y última instancia, lo inmediato, concreto e íntimo es lo que constituye y articula la identidad y el sentido de pertenencia. No es el sistema hidrológico de México, pero sí son tres o cuatro ríos, y es posible que tampoco sea el sistema alimentario mexicano, pero sí el mole de la abuela. Como mencioné en el capítulo anterior, la alimentación y la cocina son también expresiones de las cosmogonías de colectividades que pueden asumirse en relación activa con el entorno, en una lógica que también considera válida la transmisión de emociones del sujeto al objeto y viceversa.<sup>434</sup>

El terruño como espacio de origen del conjunto de elementos alimentarios significantes –que en el caso mexicano podría tomar la forma de una milpa concreta o incluso imaginada para los ciudadanos románticos– se convierte entonces en la representación del colectivo de personas, territorio,

---

<sup>432</sup> India es un buen caso contemporáneo de la configuración política identitaria articulada mediante la cocina nacional. Como parte de su estrategia para redefinir al país desde un nacionalismo exclusivamente hindú, el gobierno del Partido Popular Indio presidido por Narendra Modi se ha enfocado en dirigir la atención del público hacia la necesidad de proteger a las vacas –sagradas en el hinduismo– de la población musulmana, en el contexto general de antagonismo entre ambas comunidades religiosas. A pesar de basar la legitimidad de su discurso refiriéndose al contenido de los textos védicos, la movilización en torno a este tema de índole religiosa tiene su origen en la construcción de un nacionalismo actual –más que en los textos antiguos– a partir de las tradiciones culinarias de dos grupos enfrentados. Cf. D.N. Jha, *The Myth of the Holy Cow*, Londres, Verso, 2004.

<sup>433</sup> J.E. Pacheco, “Alta Traición”, *No me preguntes cómo pasa el tiempo: poemas, 1964-1968*, México, ed. J. Mortiz, 1969, p. 28.

<sup>434</sup> Véase “Comer para vivir: el fenómeno biocultural”, *supra*, p. 32.



y una serie de prácticas, costumbres y valores específicos a la hora de comer. En el caso de la comida festiva y ritual, las ocasiones culinarias se repiten año con año, lo cual ayuda a tender un puente entre el pasado y presente imaginados de la colectividad.<sup>435</sup> Esta apelación fundamental y periódica a la especificidad cultural y geográfica, combinada con el procesamiento de insumos característicos a través de técnicas y costumbres que también son específicas a un grupo, facilita la aceptación de las apelaciones afectivas y de pertenencia al terruño –y consecuentemente a la comida que de él emana– como referente real e inmediato de la idea de nación.

Entendiendo la articulación del sentido de pertinencia e identidad mediante apelaciones a un “nacionalismo culinario,” quedan expuestas las implicaciones y posibles alcances de este tipo de discursos. Aún si éstos no son elaborados como parte de la construcción explícita de lo nacional desde el Estado, su relevancia en la experiencia colectiva diaria generará sentidos de identidad articulados de forma homóloga a las estructuras de poder de una sociedad y tiempo dados. En el caso específico de México –al igual que otros ámbitos del imaginario nacional actual– la idea de la cocina mexicana como producto mestizo del “encuentro de dos mundos” surgió de la narrativa nacionalista revolucionaria que durante la primera mitad del siglo XX se encargó de definir lo que era el país que la Revolución había construido y legado. Sin embargo, desde mucho tiempo atrás la comida había cumplido un papel destacado en la definición y organización de la sociedad mexicana.

Como mencioné en mi primer capítulo,<sup>436</sup> el proceso de neutralización y apropiación de elementos alimentarios indígenas –como el cuítlacoche reinventado en crepas con salsa bechamel– formó parte de una estrategia de la élite mexicana para labrarse y reclamar un lugar distinguido en el marco de alta cocina internacional, pues la aceptación en las élites de estos alimentos y preparaciones características de las clases populares obedecía a la construcción de un vínculo con el pasado prehispánico. De esta forma, incorporarlos a su dieta era una acción encaminada a legitimar su postura como herederos de la sofisticación y riqueza de las civilizaciones antiguas.

---

<sup>435</sup> A. K. Smith, *op cit.*, p. 450.

<sup>436</sup> Véase “Brevisima historia del viajero culinario en México”, *supra*, pp. 64-67.

Desde hace poco más de dos décadas, la percepción de los efectos de homologación en el entorno de globalización ha motivado a agentes como autores de libros, chefs, restauranteros, y colectivos como movimientos y organizaciones, a preservar patrones de uso y consumo, reforzando y elaborando concepciones de lo que es la cocina nacional. Generalmente se ha considerado que la movilización de las instituciones gubernamentales en este ámbito no se limita a la preservación de elementos de particulares que integran la idea de nación, sino que sus motivaciones están más articuladas desde la lógica de la protección de intereses de productores agrícolas y cadenas de producción para preservar los niveles de demanda y evitar impactos negativos al sector primario de sus economías.<sup>437</sup>

Al ser entendida como componente de la nación, la cocina nacional puede ser movilizada en términos del interés del Estado para defender identidades, contrarrestar incursiones económicas, o como estrategia de proyección al exterior como parte de la política diplomática.<sup>438</sup> En el caso mexicano considero que el sentido de la acción estatal para destacar la “cocina nacional” en años recientes está más orientado a la legitimización de su imagen al exterior en dos vertientes: como producto complementario de la oferta turística, y como elemento simbólico complementario de una estrategia destinada a concentrar la atención externa en aspectos más “positivos”, desviándola del panorama de violencia, inseguridad, corrupción e impunidad que ha caracterizado al país durante la última década. Habiendo desarrollado en la subsección anterior la primera vertiente desde el sector turístico, en las líneas siguientes me enfoco en el análisis de la segunda.

Uno de los usos más evidentes que actualmente los gobiernos de Estados nacionales dan a sus cocinas –en tanto elemento generador y de sustentación de la identidad nacional– es su proyección en el plano internacional a través de la *gastrodiplomacia*. Entendida como un tipo de política pública que moviliza los recursos de poder blando de un país para generar un impacto positivo en públicos

---

<sup>437</sup> A. K. Smith, *op. cit.*, p. 446.

<sup>438</sup> L. Keller Brown y K. Mussell (eds.), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville, University of Tennessee Press, 1984, *apud*. A. K. Smith, “National Cuisines”, en J. M. Pilcher (ed.), *op. cit.*, p. 459.

amplios a través de la difusión de elementos de su cultura gastronómica y culinaria, en última instancia su objetivo es incrementar la influencia del país mediante el establecimiento y/o refuerzo de una imagen positiva del mismo en las poblaciones objetivo.<sup>439</sup> En el caso de México, esta estrategia se ha intentado implementar desde la administración federal para el periodo 2012-2018 mediante la creación del sello “Ven a comer,” el cual iba a ser posicionado junto con la marca país “Visit Mexico” para articular una estrategia de publicidad conjunta desde las secretarías de Relaciones Exteriores y Turismo, respectivamente. Su fundamento está contenido en uno de los dos principales objetivos planteados en la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional presentada en 2015.

Sin embargo, la intención de lograr proyectar una imagen internacional a través de la promoción gastronómica comenzó a articularse en la administración federal de 2006 a 2012, si se considera la inscripción de la cocina mexicana en la lista de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO como una acción de *gastrodiplomacia*, en paralelo a las intenciones de salvaguarda que establece el Convenio UNESCO sobre patrimonio cultural inmaterial. Sostengo que esta interpretación es válida tomando en cuenta que, al apelar a una instancia de prestigio capaz de asignar mayor capital cultural institucional, este reconocimiento reforzaría la presencia y percepción internacional de la cocina mexicana al ser la primera en el mundo en alcanzar esta marca de distinción.

Evidentemente, una estrategia de mercantilización de la oferta gastronómica se vería enormemente beneficiada de semejante posición. Vista en detalle, la forma en la cual se integró la delegación mexicana presente en Nairobi durante la quinta sesión del Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial revela el tipo de agentes e intereses a partir de los cuales es posible deducir hasta cierto punto las motivaciones y dinámica de promoción y aprovechamiento del nombramiento.<sup>440</sup> Esta composición refleja el fuerte interés tanto del gobierno

---

<sup>439</sup> Véase W. Sontikul, “Gastrodiplomacy and the dissemination of food heritage”, en *World Tourism Organization Affiliate Members’ Second Global Report on Gastronomy Tourism*, Madrid, UNWTO, 2017, pp. 48-52; y P.S. Rockower, “Recipes for Gastrodiplomacy”, *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 2012, pp. 235-246.

<sup>440</sup> La lista completa de integrantes se retoma de forma más exhaustiva más adelante en este capítulo. También puede consultarse en el documento *Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*

federal, cuanto del gobierno michoacano por la inscripción de la cocina tradicional en la lista, en aras de obtener un recurso más eficiente y de mayor peso para elaborar discursos que apelaran a sus intereses a través de la referencia a una cocina nacional identitaria ya oficialmente reconocida por el actor con mayor legitimidad en el medio de políticas culturales a nivel mundial.

Otro aspecto importante de la inscripción en una lista UNESCO es que obliga a la generación de una definición concreta de un fenómeno cultural integrado por un universo de distintos imaginarios, tradiciones, rituales, usos y costumbres alimentarias intrínsecamente relacionadas con la geografía del terruño y la comunidad en que surgen y se ejercen. Para efectos de un discurso articulado desde las lógicas que rigen actualmente la formulación de política pública, también es conveniente poseer una definición operacionalizable que facilite el tener una descripción clara de lo que se considera “cocina tradicional mexicana.”<sup>441</sup>

Por último, como había mencionado anteriormente, la estrategia de la administración federal 2012-2018 está planteada en el segundo objetivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, desde la cual se busca la promoción integral de la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico;<sup>442</sup> para ello se considera la participación de la SRE, AMEXCID, PROMÉXICO, CPTM, SECTUR, ASERCA y la Secretaría de Cultura. Las dos principales estrategias son impulsar y articular acciones de difusión, señalización, exposición y diseño de productos eventos y activos gastronómicos, y desarrollar y posicionar un concepto de marca gastronómica nacional como un elemento diferenciador a nivel internacional.

---

*List of Participants. Fifth Session*, Nairobi, UNESCO, 19 de noviembre de 2010, pp. 22-23. Disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación ITH/10/5.COM/CONF.202/INF.19.

<sup>441</sup> Concretamente, ésta puede ser la descripción breve contenida en el expediente inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO. Véase el apartado D en el formulario UNESCO RL10, expediente 00400, disponible en inglés y francés en [www.unesco.org](http://www.unesco.org), o bien mi propia traducción en el subapartado “La candidatura de la cocina mexicana ante la UNESCO en 2010”, *supra*, p. 127.

<sup>442</sup> Toda la información relacionada con la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional expuesta en estas páginas fue obtenida del documento elaborado por SECTUR y SHCP, *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*, disponible en [www.gob.mx/sectur/](http://www.gob.mx/sectur/); “Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 2 de septiembre de 2015, *hic et passim* “Acuerdo de instrumentación PFGN...”; y “Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 5 de agosto de 2015.

La operacionalización de ambas estrategias contempla 16 líneas de acción;<sup>443</sup> en este sentido, la gastronomía puede ser articulada para establecer el poder blando a través de estas estrategias, las cuales pueden crear y fortalecer relaciones culturales y sociales con poblaciones extranjeras que proyectan la influencia externa del país y pueden generar nuevas oportunidades en ámbitos tan diversos como la economía interna, el arte y las ciencias. Es interesante notar que algunas estas líneas de acción son continuaciones de actividades ejecutadas en la administración anterior, pues entre 2011 y 2012 el gobierno federal a través de SAGARPA y la SRE organizó 33 ferias y exposiciones en distintas ciudades alrededor del mundo para promocionar a México como destino gastronómico en las cuales participaron 989 empresas mexicanas, así como 10 eventos de degustación de platillos regionales a los cuales asistieron 50 mil comensales.<sup>444</sup>

Sin embargo, la mayoría de estas líneas de acción están enfocadas al aprovechamiento y fomento de la gastronomía y el sistema alimentario desde una perspectiva utilitarista y economicista. Desde una perspectiva neoliberal este tipo de diplomacia cultural tiende a ser reducida a esquemas de promoción y captación de turismo; el lenguaje empleado en las líneas de acción expuestas da fe de esto. También es importante mencionar que desde instancias internacionales el paradigma dominante no es totalmente homogéneo en este sentido. Ciertos espacios como el Foro Mundial del Turismo Gastronómico coinciden en que la puesta en valor de la materia prima y los distintos elementos de la extensa cadena de valor en la experiencia del turismo gastronómico, tales como la agricultura, la pesca, la ganadería, la cultura del mercado y la distribución, así como los elementos vinculados a la cocina tradicional son componentes estratégicos. Los cultivos tradicionales y las raíces históricas

---

<sup>443</sup> Las más relevantes son las siguientes: Consolidar un grupo de trabajo público-privado con actores especializados en la gastronomía mexicana para impulsar las estrategias de promoción; articular la estrategia de Marca País a la marca México: Destino Gastronómico Mundial; articular las acciones del servicio diplomático para promover la cultura gastronómica mexicana; facilitar canales de exportación de productos e ingredientes mexicanos y garantizar el oportuno abastecimiento y frescura de los mismos; potenciar y articular atractivos turísticos existentes como festivales gastronómicos, mercados populares, zonas arqueológicas, pueblos mágicos, haciendas, torneos de pesca, entre otros; ofrecer asesoría y apoyo a productores y comercializadores mexicanos para cumplir con estándares y normas internacionales para la exportación; crear un proyecto o programa de impulso a Embajadores de la Auténtica Cocina Mexicana; diseñar nuevas y atractivas rutas gastronómicas regionales en mercados potenciales. *Ibid.*

<sup>444</sup> *Informe sobre el Acuerdo Nacional por el Turismo*, México, SECTUR, 2012, p. s/n.

forman parte de este precepto, y la inclusión de las comunidades locales en este ejercicio es fundamental.<sup>445</sup>

El apoyo gubernamental a ferias y exposiciones gastronómicas también está relacionado con la necesidad percibida de producir una identidad claramente distinguible ante un panorama mundial de homogeneización que la globalización ha catalizado particularmente desde el fin de la Guerra Fría. Decidir qué recetas e ingredientes se incorporan es discriminar qué y quién serán parte de la cocina nacional –los lugares y personas específicas de la comunidad imaginada en términos de Benedict Anderson–.<sup>446</sup> En el caso de México, como el de Singapur y Brasil, esta visión para construir identidad considera una de sus mayores fuentes de materia prima las tradiciones alimentarias indígenas dentro de su territorio para promover el turismo mediante la “explotación de esos activos subutilizados,” y con una clara tendencia a enfocarlo desde la creación de un mito de lo auténtico.<sup>447</sup>

La práctica de la *gastrodiplomacia* es un elemento a tener en cuenta en el ámbito del turismo gastronómico y en el uso del turismo como forma de aproximación y entendimiento entre los pueblos. El verdadero potencial de la diversidad de nuestro sistema alimentario como parte fundamental del patrimonio cultural mexicano está más relacionado con su integración en una política diplomática más amplia, tal vez incluso como factor para crear la legitimidad y buena imagen que permita ejercer una participación más activa en el entorno regional y mundial. Retomando el análisis de la cultura hecha texto, lo que se incluye y excluye en los recetarios escritos en un tiempo y lugar específico ilustra cuáles eran los criterios de sus autores para construir ese componente de la identidad nacional, cocinar la idea de nación.

---

<sup>445</sup> A grandes rasgos, este es el argumento presentado en el 2º Foro Mundial del Turismo Gastronómico de la OMT. Véase “Conclusions”, *2nd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism*, Lima, OMT, 2016, disponible en [www.unwto.org](http://www.unwto.org)

<sup>446</sup> Véase P. Parkhurst Ferguson, “Culinary Nationalism”, *Gastronomica*, 10 (1), 2010, p. 105.

<sup>447</sup> *Ibid.*, pp. 102-109.

## LA POLÍTICA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA NACIONAL

Habiendo expuesto cómo las distintas instancias y agentes colectivos que encarnan al Estado han intervenido y definido en el campo del turismo gastronómico mediante la política alimentaria, turística y –en el ámbito más simbólico– a través de la gastrodiplomacia y la generación de categorías para pensar identidades culinarias, a continuación expongo y analizo la iniciativa gubernamental más relevante presentada por la administración federal entre 2012 y 2018: la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN.) De igual manera, si bien la mayor parte de este subapartado está dedicada a esta política en particular, también tomo en consideración y presento brevemente acciones complementarias llevadas a cabo conjuntamente, pues podrían ser consideradas parte de una política gastronómica-alimentaria de acuerdo con el rango de acción y actores implicados que plantea la PFGN.

La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional tiene dos objetivos: “fortalecer la cadena de valor gastronómica con énfasis en los recursos y elementos regionales [...], y promover la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico.”<sup>448</sup> El primer objetivo refleja una aproximación más integral y un entendimiento de lo gastronómico desde un enfoque que rompe las tendencias más clásicas del sector turístico al no enfocarse exclusivamente en el producto terminado o en la última fase del proceso productivo, lo cual tendería a no trascender la presentación de platillos terminados y mercados visualmente atractivos. Por el contrario, se propone rescatar y promover todas las fases anteriores que involucran a actores y relaciones de diversa índole que se originan en los distintos momentos de la producción del “producto gastronómico”, sea este un platillo, evento o actividad relacionada.

En cuanto al segundo objetivo, es evidente que hablar de la promoción de una gastronomía nacional remite a la construcción identitaria que expuse previamente;<sup>449</sup> en este sentido es notable cómo pervive de nuevas formas la lógica decimonónica de construir una dieta nacional, en este caso

---

<sup>448</sup> Véase “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, SECTUR-SHCP, disponible en [www.patrimonioculturalyturistico.cultura.gob.mx](http://www.patrimonioculturalyturistico.cultura.gob.mx)

<sup>449</sup> Véase el apartado “La cocina mexicana: ¿una construcción desde el Estado?”, *supra*, pp. 186-194.

en el planteamiento de una política del siglo XXI. De nueva cuenta se busca reeditar y reforzar los elementos de la comunidad imaginada y el sentido nacional de pertenencia a través de lo alimentario.

La justificación para articular esta Política se basa en el reconocimiento de la cocina mexicana tradicional como patrimonio cultural inmaterial UNESCO, la clasificación de México como 4° país con mayor diversidad natural del mundo, y su ubicación por cantidad de elementos inscritos en 6° lugar de la Lista del Patrimonio Mundial, 4° en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, y 12° en la Lista del Patrimonio Documental inscrito en el Registro Memoria del Mundo. La PFGN está planteada como una propuesta transversal que involucra a diversos sectores del gobierno, y considera que sus objetivos

se enmarcan en un ejercicio de planificación territorial a mediano plazo que incluye la protección de los portadores del patrimonio (cocineras, cocineros productores en pequeña escala y artesanos), la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales, la adecuación de planes educativos, la innovación, la investigación y la inserción en la cadena de valor gastronómica regionales y locales de prácticas sustentables, productivas y eficientes.<sup>450</sup>

La PFGN impacta 83 ramas de la economía, 515 mil restaurantes que en 2015 produjeron 2% del PIB, y 5.5 millones de empleos (1.3 millones de empleos directos y 3.8 millones de empleos indirectos.)

<sup>451</sup> Para tales efectos se plantearon cinco ejes principales para ordenar las acciones gubernamentales: coordinación interinstitucional e intergubernamental, desarrollo productivo regional, territorialidad y cultura, participación social e innovación, calidad y sustentabilidad.<sup>452</sup>

En el caso del primer eje, debido a que la gastronomía no está considerada íntegramente desde los planes de trabajo de una sola dependencia, el planteamiento de la PFGN apuesta por la generación de sinergias aprovechando complementariedades entre sectores como Turismo, Cultura, Medioambiente y Agricultura, principalmente. En cuanto a la coordinación intergubernamental con los niveles subnacionales de gobierno, el argumento es que estas instancias están más familiarizadas

---

<sup>450</sup> “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, SECTUR-SHCP, p. 4, *hic et passim* “PFGN 2014-2018.”

<sup>451</sup> “Palabras del Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, licenciado Enrique Peña Nieto, durante el Lanzamiento de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, 4 de agosto de 2015, p. 3, consultado el 14 de septiembre de 2017 en [www.gob.mx/sectur](http://www.gob.mx/sectur)

<sup>452</sup> Véase “Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 5 de agosto de 2015.



con las condiciones específicas de sus territorios y por ende llevarán a cabo la asignación e implementación de recursos de forma más eficiente.<sup>453</sup>

En lo relativo al segundo eje de acción, al hablar de desarrollo productivo regional, la política plantea regiones gastronómicas, pero no se especifica cuáles son o cuáles serían los criterios para delimitarlas. Al hablar de la necesidad de establecer estrategias integrales de bienes y servicios públicos, es con el objetivo de proveer “una experiencia novedosa [para el turista] que genere mayor derrama económica y un alto impacto social y cultural a través de la valoración de las cocinas tradicionales locales. En el contexto del turismo, la experiencia gastronómica está fuertemente ligada a servicios complementarios como el hospedaje, la seguridad, la conectividad y los prestadores de servicios, es por esto que es importante que esta oferta complementaria esté debidamente consolidada.”<sup>454</sup>

La producción de insumos, su transformación y comercialización se considera casi exclusivamente en vinculación con la actividad turística, lo cual refleja la posible primacía de SECTUR en el esquema de coordinación interinstitucional, y en términos más generales la influencia del paradigma tradicional en la concepción de lo que debe ser el desarrollo regional que genere la PFGN. En última instancia, la forma en la cual se plantea este eje de acción restringe a la gastronomía a una vertiente especializada del turismo, lo cual es contradictorio con el planteamiento general de la iniciativa de la PFGN en su conjunto.

Esta contradicción es evidente al considerar el tercer eje “Territorialidad y cultura,” uno de los componentes más valiosos de la Política pues reconoce la vinculación de los elementos fundamentales para la cultura y la alimentación con la tierra. Esto permite considerar de manera implícita la posibilidad de una conceptualización biocultural –y por tanto más integradora– del fenómeno alimentario. A pesar de otorgar nuevamente la fuente de su valor a su utilidad para generar

---

<sup>453</sup> Como describo en el siguiente capítulo, en el caso de los distintos agentes que integran las cadenas de producción alimentarias en Oaxaca es notable cómo el municipio es la instancia más relevante y la forma más concreta del Estado con la cual se relacionan y negocian recursos y posiciones de diversa índole. Véase “¿A quién le interesa el mole? Política, festivales y restaurantes”, *infra*, pp. 296-314.

<sup>454</sup> “PFGN 2014-2018”, p. 6.

experiencias únicas y diferenciadas para quien consume platillos tradicionales en tanto producto turístico, reconocer la territorialidad y la comunidad como base de las manifestaciones culturales que integran a la cocina tradicional es un punto de partida valioso.

No obstante, al describir el eje de participación social ésta es concebida sólo como sistemas de cooperación público-privada, lo cual tiende a reconocer sólo a agentes colectivos previamente ubicados en posiciones ventajosas por su concentración de capital social y económico, tales como asociaciones restauranteras, hoteleras, y otras de la iniciativa privada empresarial. Es necesario reconocer este tipo de esquemas, pero para conseguir la integración de agentes que están en situaciones marginales –como tienden a ser las comunidades portadoras de patrimonios culturales– es fundamental ampliar la visión hacia la creación, participación y fortalecimiento de redes de actores locales desde sus propias formas y visiones de acción colectiva organizada.

Por último, en el quinto eje la sustentabilidad es concebida a partir la importancia que se otorga al equilibrio entre las preocupaciones de orden medioambiental y los argumentos económicos relacionados con eficiencia y productividad. En este punto es interesante notar que la percepción del perfil de quienes integran la demanda esbozada en el capítulo anterior corresponde con aquella imaginada por quienes redactaron el documento de la PFGN, al considerar que el “consumidor gastronómico valora las prácticas sustentables y la autenticidad de la cocina, preparada preferentemente con insumos locales y de calidad”<sup>455</sup>

En este caso, es benéfico que se suponga desde la instancia de diseño de políticas que el perfil de la demanda considera a la sustentabilidad como uno de los factores que otorgan valor a la oferta. Es posible que ello haya resultado en la motivación que resultó en el planteamiento de la sustentabilidad como eje fundamental de la PFGN. La articulación correcta de estos cinco ejes convertiría a la PFGN en una iniciativa transversal que necesariamente debe relacionarse con las políticas de producción alimentaria enfocadas en agentes no dominantes, para lo cual es relevante

---

<sup>455</sup> “PFGN 2014-2018”, p. 7.

considerar políticas públicas de apoyo al campo, salvaguarda de patrimonio cultural y fomento al desarrollo social en términos de mejora en los servicios de salud, nutrición, educación, vivienda y seguridad.

Desde el paradigma dominante en el cual se plantea la mayor parte de la PFGN, el equivalente más cercano a la garantía de estas condiciones se presenta en términos de fortalecimiento de la cadena de valor. Para tales efectos, se diseñó un conjunto de instancias coordinadoras entre las distintas dependencias y órganos públicos involucrados. En muchos casos existen homologías de composición con instancias preexistentes, siendo la más importante el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional; en términos reales éste es la operacionalización del Grupo de Trabajo 9 del Gabinete Turístico.<sup>456</sup> <sup>457</sup> Al ser el mecanismo de consulta para coadyuvar la instrumentación de la PFGN, es relevante que en su integración se consideren dos puestos para chefs y/o cocineras tradicionales, dos representantes de organizaciones civiles, dos representantes de las dependencias involucradas, dos del sector académico y dos del sector privado.<sup>458</sup>

No obstante, para comprobar si existe una homología entre los agentes dominantes en términos formales y reales, se debe identificar a aquellos que son fundamentales<sup>459</sup> para la

---

<sup>456</sup> El gabinete turístico es la instancia encargada del análisis, definición, coordinación, seguimiento y evaluación de las estrategias, los programas y las acciones vinculadas con la Política Nacional Turística, que sean de la competencia concurrente de distintas dependencias de la Administración Pública Federal. Está presidido por el Presidente de la República, e integrado por los titulares de SECTUR (quien también funge como Coordinador de Gabinete), SEGOB, SRE, SHCP, SEMARNAT, SE, SCT, SEDATU y la Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal. Destaca la ausencia de SAGARPA [actualmente SADER.] Véase “Acuerdo por el que se precisan las atribuciones y se establecen las bases generales para el funcionamiento del Gabinete Turístico”, *Diario Oficial de la Federación*, 8 de noviembre de 2013, artículos 1° y 2°; y “Acuerdo por el que se crea el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 18 de febrero del 2016.

<sup>457</sup> Además de las dependencias y entidades de la APF que conforman el Gabinete Turístico, se incluyó también para la aplicación transversal de las acciones y programas relacionados o derivados de la PFGN a SEDESOL, SEP, Salud, SAGARPA y STPS; así como las siguientes entidades e instancias vinculadas a la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana: Consejo de Promoción Turística de México; S.A. de C.V.; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; el Fideicomiso Público considerado Entidad Paraestatal denominado ProMéxico; Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C.; Nacional Financiera, S.N.C.; Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, y la Coordinación Nacional de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Véase “Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 5 de agosto de 2015, artículo 7°.

<sup>458</sup> Estos representantes son invitados por el titular de la SECTUR, no reciben retribución monetaria y deben sesionar por lo menos cuatro veces al año. Véase “Acuerdo por el que se crea el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, Artículo 3°.

<sup>459</sup> Para identificar a los agentes mejor posicionados considero válido tomar como guía la integración del *presídium* del evento de presentación de la PFGN el 4 de agosto de 2015 en La Ciudadela de la Ciudad de México. Por orden de presentación, estos fueron el titular del Ejecutivo Federal Enrique Peña Nieto, la presidenta del Conservatorio de la Cultura

implementación por la clase de recursos que poseen y las posiciones que ocupan dentro del espacio de relaciones que integra el campo de acción propuesto en la PFGN. Estas dinámicas no ocurren aisladas de los intereses en juego dentro de los mismos entramados institucionales que intervienen y regulan distintas etapas productivas que integran a las cadenas de producción regionales alimentarias y de turismo gastronómico. En última instancia, el Estado es una lógica que se impone (o no) a los diferentes agentes en una forma concreta que depende siempre de una negociación contingente y local.

En el caso de la PFGN, los agentes dominantes tienden a estar íntimamente relacionados con la vertiente de acción gubernamental que considera al turismo como factor desarrollador. Si bien esto necesariamente incluye a SECTUR, también están presentes agentes colectivos e individuales bien posicionados en las instancias de promoción y articulación de este paradigma, tales como empresas de la industria alimentaria y del medio gastronómico-restauranero, consejos productores y organizaciones promotoras estrechamente vinculadas con éstos. A pesar de que también se incluye a instancias como SAGARPA, CONABIO y SEMARNAT, la forma en la cual fue redactada la mayor parte de la PFGN revela la dirección de la concentración de intereses entre los principales agentes detrás de su elaboración.

Se considera que desde esta política de fomento sectorial el Estado asume una “orientación para eliminar fallas de mercado que impiden a sectores o regiones alcanzar su máximo potencial.”<sup>460</sup> Con ello se corre el riesgo de que la primacía de la visión economicista-maximizadora orientada a lo comercial sobre la de salvaguarda perpetúe que esta última continúe siendo relegada y solamente

---

Gastronómica Mexicana (CCGM) Gloria López Morales, el representante del Colectivo Mexicano de Cocina chef Enrique Olvera, el Secretario de Hacienda y Crédito Público Luis Videgaray, la Secretaria de Turismo Claudia Ruiz Massieu, las cocineras tradicionales michoacanas asociadas al CCGM Benedicta Alejo y Juana Bravo, el titular de SAGARPA Enrique Martínez y Martínez, el Secretario de Economía Ildelfonso Guajardo, el Gobernador del Estado de México –y en ese momento presidente de la Conferencia Nacional de Gobernadores– Eruviel Ávila, el director general de GRUMA-GINSA Juan Antonio González Moreno, el productor de mezcal Juan Jesús Lozoya, la chef Alicia Gironella, el productor de café veracruzano Jorge Agustín Müller Grumann, el presidente y director general de Grupo Modelo Ricardo Tadeu de Soares, el Jefe de la Oficina de Presidencia Aurelio Nuño y el presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola Daniel Milmo. De estos, pronunciaron un discurso la titular de SECTUR, la presidenta del CCGM, el titular de SAGARPA, el chef Enrique Olvera, y el titular del Ejecutivo federal.

<sup>460</sup> “PFGN 2014-2018”, p. 4

considerada una externalidad positiva de un negocio muy rentable. Como he mencionado anteriormente, al considerar a la gastronomía sólo en términos de comercialización turística se tiende a ignorar que este tipo de políticas también integran parte fundamental de la intervención institucional en el campo de la producción gastronómica. En cambio, la atención se limita a aquellas políticas relacionadas con la explotación turística y teatralización de expresiones culturales, y en mucha menor medida con el registro de la diversidad biocultural de los entornos que la originan.

Estos esquemas se fundamentan en los principios programáticos de la administración federal, en este caso el aprovechamiento del potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país.<sup>461</sup> En consecuencia, las políticas transversales en la práctica podrían resultar en instrumentaciones desde el sector turístico empresarial que por su condición de transversalidad pueden expandirse a otros sectores mediante la coordinación interinstitucional. Esto queda bien ilustrado en el documento de presentación de la PFGN, en donde se destaca que en relación con el Programa Sectorial de Turismo, la política contribuye a cuatro objetivos: fomento del gasto eficiente que promueva el crecimiento, el desarrollo y la productividad dentro de un marco de rendición de cuentas; impulso a modelos de asociación que generen economías de escala y mayor valor agregado en el sector agroalimentario; impulso a la promoción turística para contribuir a la diversificación de mercados y el desarrollo y crecimiento del sector; y fortalecer las ventajas competitivas de la oferta turística.<sup>462</sup> En consecuencia, se establece el desarrollo productivo de las regiones gastronómicas en una visión articuladora de lo percibido como activos naturales, históricos, tradicionales y culturales.

Dentro de la PFGN se plantearon 30 líneas de acción relacionadas con el objetivo de fortalecer las cadenas de valor gastronómico; es posible ver que los elementos de este listado pueden dividirse según se considere a la gastronomía mexicana un recurso/producto potencial, o una manifestación cultural. Considero particularmente relevante mencionar la línea de acción 1.4.7 “Impulsar la capacitación de los prestadores de servicios y promover la certificación en competencias laborales.”

---

<sup>461</sup> Véase *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*, Objetivo 4.11.

<sup>462</sup> “PFGN 2014-2018”, p. 11.

Una de las acciones que posiblemente<sup>463</sup> ha derivado de esta línea es el acuerdo celebrado entre el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (Conocer, órgano desconcentrado de la SEP) y el CCGM, que tiene como objetivo crear una categoría en el Sistema Nacional de Competencias para expedir certificados de competencias laborales a cocineras tradicionales desde una perspectiva de profesionalización y formalización de la actividad. A partir de la integración de un comité sectorial de gestión por competencias, en el cual estaría incorporado el Conservatorio como órgano experto, se redactarán y definirán los estándares de competencias para la evaluación y certificación de cocineras.

El beneficio más evidente de este reconocimiento formal al papel que una cocinera desempeña en su comunidad es la posibilidad de contar con un recurso que la reconoce en términos válidos para otras lógicas de legitimación, por ejemplo en los sistemas burocráticos que regulan a las instituciones de educación superior. De esta manera, existiría un respaldo oficial a los conocimientos que posee la cocinera que facilitaría los procesos de validación y contratación en universidades y centros de enseñanza para impartir materias de cocina regional y/o tradicional como profesoras de asignatura.<sup>464</sup>

Sin embargo, la creación de un certificado también presenta riesgos considerables, en primer lugar por el hecho de que la sola existencia de esta distinción crea una división de sus potenciales detentadoras entre aquellas que lo poseen y aquellas que no. En términos bourdianos, considero que este podría ser el inicio de la transformación de capitales culturales incorporados –en el sentido de estar hechos cuerpo y esencialmente vinculados al *habitus* de una cocinera mediante el hexis corporal que se produce/ejerce al cocinar– hacia una forma de capital cultural institucionalizado. El criterio

---

<sup>463</sup> Es importante señalar que en el documento no se especifican indicaciones sobre proyectos, programas presupuestales o asignación específica de tareas a ninguna dependencia, pues se considera trabajo del Grupo de Trabajo Interinstitucional en el marco del Gabinete turístico.

<sup>464</sup> El reconocimiento con respaldo institucional del oficio de cocinera tradicional puede ser una interpretación del artículo 2.3 de la Convención UNESCO 2003: “Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.”

legitimador será exclusivamente definido por los miembros del Comité Sectorial; si esto deriva en un sistema de exclusiones y controles por parte de los agentes que detenten el poder para certificar, la distinción dependerá de factores como la conformación y peso de cada actor incorporado, si será una evaluación de un panel de pares o de expertos, y los prerequisites que deban de cumplir las aspirantes, por mencionar algunos.

Derivado de esta situación, se presenta un segundo dilema: cómo traducir el sentido holístico que posee el cocinar en sistemas culturales y comunidades específicas hacia rúbricas estandarizadas de certificación laboral. Esta es iteración concreta de la paradoja del desarrollo mediante la preservación de lo tradicional desarrollada en el capítulo anterior. La dinámica subyacente es esencialmente el enfrentamiento de dos paradigmas que pueden no ser mutuamente excluyentes en la práctica, pero son incompatibles en su dimensión axiológica. En otras palabras, una cocinera tradicional al mismo tiempo puede existir en su dimensión laboral como trabajadora asalariada, informal, o doméstica no remunerada, por mencionar algunas posibilidades. No obstante, al ser el ámbito laboral sólo una parte de su realidad observable, no es posible reducir únicamente a términos de competencias laborales el resto de los factores y componentes que integran su identidad y práctica como cocinera tradicional.

Condicionar el reconocimiento de una identidad y práctica generada a partir de un entorno biocultural específico en un país *megadiverso* al cumplimiento de capacidades y/o conocimientos estandarizados también puede fortalecer la pérdida de heterogeneidad entre las formas de ser cocinera. Si sólo son distinguidas con la certificación aquellas que se ajustan mejor a arquetipos fijos, quienes no la consigan pueden ser sujetas a una forma de desposesión simbólica al negárseles el reconocimiento de parte de su identidad. El carácter inherentemente excluyente de un reconocimiento supone un riesgo particularmente grande al tomar en cuenta que sería implementado en un entorno caracterizado por la desigualdad de recursos entre los agentes que integran el campo. En última instancia, este tipo de medidas pueden acabar por perpetuar marginaciones al reproducir las inercias que articulan esta desigualdad.

No obstante lo anterior, es importante recalcar que en la práctica el Estado encarnado en los distintos entramados institucionales se articula en lógicas más similares a las luchas y juegos de un campo bourdiano, pues por momentos agentes más interesados en un tipo de visión que en otra logran imponer y asegurar que sus axiomas y posturas se reflejen en momentos o espacios clave. Incluso con el predominio de la visión eficientista empresarial, en las consideraciones para la instrumentación de la PFGN parece lograrse un balance entre la visión comercial y la de salvaguarda en la lógica de intervención del estado en el ámbito de la *gastronomía nacional*.

[...] la gastronomía mexicana implica la conformación de la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana que requieren del involucramiento y participación de los sectores público, social y privado, y que conlleva desde el pequeño productor hasta la presentación y oferta del producto al consumidor final. En su proceso de elaboración, el producto va adquiriendo elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le van proporcionando características propias que lo distinguen de cualquier otro producto. [...] en ese sentido, la gastronomía no sólo forma parte de nuestra política económica sino también cultural, al conformarse como patrimonio invaluable que requiere de una adecuada promoción y difusión de nuestros recursos gastronómicos, especialmente los locales o regionales, en razón de que brinda un valor funcional y social para la localidad y regiones del país que cuentan con ellos, al constituirse como valores, símbolos y riqueza cultural de México.<sup>465</sup>

Establecer claramente que la gastronomía es materia tanto de política económica cuanto cultural, aunado a la incorporación de todas las fases de la cadena de valor productiva permite coordinar diversas iniciativas desde los sectores de los distintos niveles de gobierno involucrados. De esta forma, a pesar de no estar vinculadas formalmente como parte de la PFGN es posible identificar diversos programas que podrían adscribirse a alguna línea de acción establecida dentro de ésta.

En relación con la primera fase de la cadena vinculada con la tierra y la producción agrícola –a pesar de no adscribirse claramente a alguna línea de acción de la PFGN– considero importante mencionar al Sistema Nacional para la Consulta de Incentivos Concurrentes (SINACIC). Originado por una serie de Acuerdos intersecretariales entre SEMARNAT y SAGARPA,<sup>466</sup> es un instrumento

---

<sup>465</sup> Véase “Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación*, 2 de septiembre de 2015.

<sup>466</sup> El principal resultado de esta serie de acuerdos fue la redacción e instrumentación del Art. 24 de la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable, el cual establece que SAGARPA no otorgará apoyos o incentivos económicos para actividades agropecuarias en zonas deforestadas o para aquellas que propicien el cambio de uso de suelo en terrenos forestales o incrementen la frontera agropecuaria. Véase “Decreto por el que se abroga la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 25 de febrero de 2003, se expide la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable; y se reforma el primer párrafo al artículo 105 y se adiciona un segundo párrafo al mismo artículo de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente”, *Diario Oficial de la Federación*, 5 de junio de 2018;



legalmente vinculante de información geográfica que distinga la frontera agropecuaria y forestal para preservar bosques y selvas. Los mapas producidos por el SINACIC pueden servir de apoyo para la toma de decisiones sobre solicitudes de subsidios agropecuarios, pues permite identificar si los polígonos de predios georreferenciados del solicitante se encuentran dentro de terrenos forestales.

De igual manera, considerando la línea 1.5.9 “Desarrollar una caracterización de los sistemas alimentarios regionales que sustentan las cocinas regionales de México,” cabe destacar la labor de la CONABIO en la caracterización de los sistemas alimentarios que sostienen a las cocinas regionales, a partir del análisis de menús de restaurantes para identificar los ingredientes disponibles en tanto recursos de un ambiente físico-ecológico. En este caso también es importante señalar la coordinación interinstitucional con SAGARPA, pues es la dependencia que más información indirecta posee sobre los sistemas alimentarios regionales.<sup>467</sup>

En el caso particular de Oaxaca, de acuerdo con la Secretaría de Turismo estatal, esta dependencia llevó a cabo 20 actividades en 2017 y 11 hasta junio de 2018 en materia de impulso a la gastronomía oaxaqueña.<sup>468</sup> De las veinte actividades de 2017, tres estuvieron explícitamente dedicadas al mole: la Feria del mole, la nieve y la enchilada 2017, con la participación de 20 productores agrícolas y tres cocineras tradicionales; la 12<sup>o</sup> edición del Festival de los Moles con una degustación de 37 moles oaxaqueños para 600 comensales como parte de las actividades de la Guelaguetza; y el 11<sup>o</sup> Festival del Mole de Caderas en Huajuapam de León. También es importante

---

y “Acuerdo por el que se establece el instrumento de información a que se refiere el artículo 24, párrafo tercero, de la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable”, *Diario Oficial de la Federación*, 6 de septiembre de 2018.

<sup>467</sup> Esto se debe al registro del tipo y cantidad de insumos que existen en el país en términos de producción del sector primario generado por el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP.)

<sup>468</sup> Información obtenida mediante solicitud de información a la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, respondida con el oficio número ST/UJ/UT/0/06/2018.

mencionar que en las descripciones de otras siete actividades se mencionó la venta de mole tanto en pasta/polvo cuanto en forma de platillo listo para degustación.<sup>469 470</sup>

Por último, considero importante mencionar la implementación supranacional de uno de los proyectos destacados que entran en el campo de acción identificado por los ejes estratégicos de la PFGN:<sup>471</sup> el “Programa de promoción de manejo sostenible de la tierra” (PROTIERRAS.) Implementado por la FAO, PROTIERRAS es una iniciativa para el manejo sostenible de tierras en tres microrregiones de México, una de ellas la Mixteca oaxaqueña.<sup>472</sup> Destaca la participación coordinada de tres instancias federales: SAGARPA, SEMARNAT y CONAFOR; mediante esquemas de planeación participativa, el proyecto busca revertir los procesos de degradación de la tierra debido a diversos factores de la acción humana y del cambio climático. Además de los buenos resultados en manejo sostenible de tierras, cabe destacar que este programa ha propiciado la participación efectiva de mujeres rurales y sus organizaciones en procesos de capacitación, toma de decisiones y participación en foros.<sup>473</sup>

---

<sup>469</sup> Debido a la disponibilidad de información declarada por las autoridades estatales consultadas, las solicitudes de información mediante el Portal de Transparencia elaboradas en junio de 2018 sólo arrojaron 11 actividades consideradas en la primera mitad de 2018, solamente el Tercer Festival del Chileajo está dedicado exclusivamente a un tipo de mole. Sin embargo, en julio se llevó a cabo la 13ª edición del Festival de los Moles y en octubre-noviembre tuvo lugar el 12º Festival del Mole de Caderas en Huajuapam. Al igual que en las actividades del año anterior, en las descripciones de siete de las enlistadas para 2018 se mencionó la venta de mole tanto en pasta/polvo cuanto en forma de platillo listo para degustación.

<sup>470</sup> En el caso particular de estas 20 actividades es posible adscribirlas a las siguientes líneas de acción de la PFGN: 1.1.1 “Facilitar a productores agropecuarios y pesqueros acceso a apoyos para incrementar su productividad, articulando políticas públicas para su beneficio”; 1.1.2 “Promover la vinculación de las actividades de captura de especies acuícolas con las tradiciones culturales y gastronómicas locales”; y 1.5.10 “Facilitar el mantenimiento de los vínculos de la cocina mexicana con su contexto cultural propio (Fiestas, calendario ritual y ceremonial, festividades cívicas) así como con los elementos artesanales que la sustentan y complementan desde tiempos remotos.”

<sup>471</sup> Planteado de forma concreta desde la línea de acción 1.4.5 “Promover la asistencia técnica y capacitación para el desarrollo de capacidades de gestión de los emprendedores locales.”

<sup>472</sup> Las entidades territoriales en las cuales se concentra la acción del programa son los municipios de Santiago Tilantongo y San Juan Diuxi. El programa está cofinanciado por el Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF por sus siglas en inglés) y el gobierno de México, con la participación de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y el acompañamiento técnico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés). Su presupuesto asignado es de un millón setecientos treinta y cinco mil dólares (1,735,160 USD) para ser ejercidos de noviembre de 2017 a noviembre de 2019. Véase “Microrregión Mixteca, Oaxaca”, ProTierras Oaxaca, FAO, 2018, disponible en [www.fao.org](http://www.fao.org) y “PROTIERRAS: una iniciativa para el manejo sostenible de tierras en México”, disponible en [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>473</sup> A través de distintos talleres como “Liderazgo, género y medio ambiente” y otras acciones de la campaña de FAO “Mujeres rurales, mujeres con derechos”, se ha facilitado el acceso de mujeres a capacitaciones, asistencia técnica y otros incentivos para la producción sostenible. Véase “Mujeres rurales: clave para el manejo sostenible de la tierra”, nota de prensa publicada el 13 de junio de 2018 en [www.fao.org](http://www.fao.org)

Este programa es particularmente relevante por la semejanza en las complicaciones que tiene la región objetivo de Oaxaca, y el cultivo del chile *chilhuacle* estudiado en esta investigación:<sup>474</sup> las principales problemáticas tanto en el proyecto de PROTIERRA cuanto en el cultivo de este chile son síntomas del cambio climático como retraso o cambio en los patrones de precipitaciones pluviales, más calor y más heladas. En el primer caso se han identificado e implementado distintas medidas de conservación de la agrobiodiversidad que podrían ser replicables para el segundo caso.<sup>475</sup>

En términos más generales, la visibilización de proyectos que aportan a la sustentabilidad alimentaria –mediante iniciativas federales como la Política de Fomento a la Gastronomía, o supranacionales como PROTIERRA, puede contribuir de forma positiva a la integración de estrategias coordinadas entre los sectores pertinentes de la administración pública, así como agentes locales organizados. Si bien la PFGN está planteada mayoritariamente desde un paradigma caracterizado por la maximización de potenciales esencialmente económicos, también he expuesto que existen apartados que pueden vincularse con lógicas más integrales y sustentables. En todo caso, una de las principales aportaciones de la PFGN ha sido su planteamiento del campo de acción, pues al retomar la cadena de producción de valor en su conjunto sentó un precedente importante. Es necesario continuar ampliando de manera real y contundente este rango de visión institucional de lo gastronómico, incluyendo cuestiones tan concretas como la seguridad alimentaria, su intersección con la preservación del medioambiente, y las dinámicas de marginación y exclusión que estructuran las realidades sociales de todos los agentes involucrados.

---

<sup>474</sup> Véase en el Capítulo IV “El cultivo que casi desaparece”, *infra*, pp. 255-269.

<sup>475</sup> De manera participativa se identificaron e implementaron propuestas como siembra de especies para elaboración de abonos verdes, elaboración e incorporación de lombricomposta y ácidos húmicos para mejorar la composición, estructura y retención de humedad del suelo, y conservación de variedades criollas de especies comerciales de chile. Véase “Microrregión Mixteca, Oaxaca”, *ProTierras Oaxaca*, FAO, 2018, disponible en [www.fao.org](http://www.fao.org)

### **3.2 EL SISTEMA ALIMENTARIO EN EL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN 2018: LO GASTRONÓMICO EN TÉRMINOS MONETARIOS**

A lo largo de este capítulo he expuesto la forma en la cual se han formulado y estructurado las acciones desde las instancias que integran al Estado en materia de turismo gastronómico. La dimensión concreta y real de la acción estatal puede entenderse siempre como el resultado de una negociación contingente y local. No obstante, tratándose de acciones que responden a planes de gobierno, la mayoría de las veces son presentadas y resaltadas en términos discursivos, lo cual no necesariamente corresponde con su dimensión e impacto real. En consecuencia, es necesario contrastar la importancia con la que se presenta una iniciativa con otro criterio que valide o desmienta tal atribución. Considerando que el financiamiento es una de las condiciones más imprescindibles para que un programa o política pública pueda implementarse, la asignación de recursos es buen criterio para interpretar las prioridades e importancia que se les atribuye desde la instancia que lleva a cabo la repartición. En otras palabras, el monto asignado a un programa puede ser considerado como un reflejo de su importancia real para el gobierno.

En este apartado presento un análisis de las partidas del Presupuesto de Egresos de la Federación de 2018 (PEF 2018) asignadas a los programas presupuestales federales que considero relevantes para integrar el campo de acción gubernamental que se plantea desde la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN.) Es relevante un análisis de este universo presupuestario ya que no existe en la práctica una consideración amplia de las políticas que inciden en los distintos ámbitos que integran las cadenas del sistema alimentario.<sup>476</sup> En consecuencia, los objetivos de este análisis son presentar un esbozo del universo presupuestal que integran las acciones públicas que

---

<sup>476</sup> Una prueba de la falta de interés por la consideración a nivel sistémico y agregado de las políticas públicas es la detección desde CONEVAL de 58 programas sociales duplicados o incluso triplicados en el ejercicio fiscal del 2018. Véase A. Enciso, “Detecta CONEVAL 58 programas sociales duplicados o triplicados”, *La Jornada*, publicado el 20 de julio de 2018, consultado el 16 de agosto de 2018 en [www.jornada.com.mx](http://www.jornada.com.mx)

impactan el sistema alimentario y la gastronomía, e ilustrar su dimensión e importancia relativa a partir de sus montos presupuestales asignados.

En primer lugar, analizo el gasto federal pertinente desde los dos ramos presupuestales que por lógica semántica deberían contener el presupuesto asignado en materia de turismo gastronómico: el ramo 12 “Turismo” y el ramo 48 “Cultura”. El segundo subapartado consiste en una exploración más exhaustiva del PEF 2018 para identificar las asignaciones presupuestales relacionadas con los distintos componentes del sistema alimentario desde el cual surge la gastronomía, los cuales están insinuados pero no vinculados formalmente desde la PFGN.<sup>477</sup> En consecuencia, analizo partidas presupuestarias asignadas a programas federales con reglas de operación (ROP) en los siguientes ramos: 6 “Hacienda y Crédito Público”, 8 “Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación”, 11 “Educación Pública”, 16 “Medio Ambiente y Recursos Naturales”, 20 “Desarrollo Social” y 47 “Entidades No Sectorizadas.” La Tabla 1 presenta la cantidad de programas y modalidades de apoyo relevantes identificadas en este análisis.

De igual manera, se mencionan programas federales cuyas partidas no están sujetas a reglas de operación (ROP) pero que, debido al tipo específico de partidas asignadas,<sup>478</sup> unidad responsable, y objetivo general, corresponden a acciones gubernamentales que inciden en las cadenas de

---

<sup>477</sup> La PFGN no fue considerada como un programa de gobierno formal, sino como una política estratégica, por lo cual no tiene un presupuesto asignado. No obstante, está alineada en términos normativos y programáticos con el Programa Sectorial de Turismo, el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario, el Programa Sectorial de Medio Ambiente y Recursos Naturales, los Programas Especiales para Democratizar la Productividad, el Programa Especial de Cultura y Arte, y el Programa Nacional México Sin Hambre. Es a partir de estos documentos y la revisión de los programas presupuestales con reglas de operación que integré el conjunto de las partidas presupuestales analizadas; en otras palabras, el rango de este análisis es la operacionalización del planteamiento transversal de la PFGN.

<sup>478</sup> En todos los casos dividí las partidas presupuestales entre aquellas que están asignadas a programas con de reglas de operación, y aquellas que, por criterios de adscripción temática, estaban asignadas a una unidad responsable o tipo de partida semánticamente relevante. Concretamente, incorporo partidas de las siguientes 21 clasificaciones específicas: 33104 “Otras asesorías para la operación de programas”, 33303 “Servicios relacionados con certificación de procesos”, 33901 “Subcontratación de servicios con terceros”, 43101 “Subsidios a la producción”, 43301 “Subsidios a la inversión”, 43401 “Subsidios a la prestación de servicios públicos”, 43701 “Subsidios al consumo”, 43801 “Subsidios a Entidades Federativas y Municipios”, 44101 “Gastos relacionados con actividades culturales, deportivas y de ayuda extraordinaria”, 44103 “Premios, recompensas, pensiones de gracia y pensión recreativa estudiantil”, 46101 “Aportaciones a fideicomisos públicos”, 46102 “Aportaciones a mandatos públicos”, 48101 “Donativos a instituciones sin fines de lucro”, 48201 “Donativos a entidades federativas o municipios”, 48301 “Donativos a fideicomisos privados”, 48401 “Donativos a fideicomisos estatales”, 75601 “Inversiones en fideicomisos públicos considerados entidades paraestatales”, 75602 “Inversiones en mandatos y otros análogos”, 81201 “Fondo de Fomento Municipal”, 83103 “Aportaciones federales a las entidades federativas y municipios para gastos de operación”, y 83104 “Aportaciones federales a las entidades federativas y municipios para gastos de inversión.”

producción del sistema alimentario.<sup>479</sup> Por último, el tercer subapartado es la aplicación del mismo esquema de análisis al gasto federal asignado al estado de Oaxaca; en este caso también se incluyen partidas presupuestales adscritas a los ramos 23 “Provisiones Salariales y Económicas”, 28 “Participaciones a Entidades Federativas y Municipios” y 33 “Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios.”

Tabla 1  
UNIVERSO DEL ANÁLISIS PRESUPUESTAL

<i>Número</i>	<i>Ramo</i>	<i>Programas</i>	<i>Con ROP</i>	<i>Modalidades de apoyo</i>
21	Turismo	7	1	9
48	Cultura	5	1	3
6	Hacienda	7	1	3
8	Agricultura <sup>480</sup>	5	5	81
11	Educación	1	0	0
16	Medio Ambiente	3	2	7
20	Desarrollo social	3	2	10
47	No sectorizables	2	2	8
	Total	34	15	125

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

#### EL GASTO EN TURISMO GASTRONÓMICO: LOS RAMOS 21 “TURISMO” Y 48 “CULTURA”

El ramo 21 “Turismo” considera un solo programa con reglas de operación, el Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMÁGICO), el cual plantea 9 modalidades de apoyo, 7 de ellas para la creación de infraestructura y 2 para financiar planeación e investigación.<sup>481</sup>

Dicho programa fue creado para satisfacer “la necesidad de promover un turismo sustentable y de

<sup>479</sup> Al no estar sujetos a reglas de operación, el gasto real desde estos programas es discrecional y no verificable. No obstante, incorporo aquellos que considero relevantes para la cultura alimentaria desde una perspectiva biocultural que la reconoce como un fenómeno social complejo y fundamental para el buen desarrollo de la vida en las comunidades “portadoras del patrimonio intangible.”

<sup>480</sup> Por motivos de espacio acorto el nombre del ramo 8 “Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación” en ésta y las siguientes tablas. De igual forma, acorto el nombre del ramo 6 “Hacienda y Crédito Público” a “Hacienda” y el ramo 16 “Medio Ambiente y Recursos Naturales” a “Medio Ambiente.”

<sup>481</sup> Las dos modalidades de planeación e investigación permiten la asignación de hasta 10 millones de pesos (mdp.) o 1.5 mdp para cada proyecto, respectivamente. Las 7 modalidades restantes permiten asignaciones de hasta 400 mdp. para el desarrollo de sitios estratégicos de interés turístico. Véase subsección 3.4 “Características de los Apoyos” en “Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMÁGICO), para el ejercicio fiscal 2018”, *Diario Oficial de la Federación*, 27 de diciembre de 2017.

calidad que ofrezca productos y servicios innovadores [...].”<sup>482</sup> Su principal objetivo es contribuir a fortalecer el desarrollo y las ventajas competitivas de la oferta turística en los destinos y en las regiones del país mediante subsidios para la ejecución de obras, principalmente de infraestructura para mejorar los servicios turísticos. Esto significa que el interés prioritario está puesto en la capacidad de carga y desplazamiento del número de visitantes al destino, lo cual si bien es necesario para el buen funcionamiento en términos logísticos, responde a una orientación<sup>483</sup> que privilegia la cantidad de visitas sobre la calidad y el tipo de esquemas de consumo que generan mayor derrama económica desde el turismo.

Tabla 2  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 21 "TURISMO"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
PRODERMÁGICO	\$986,776,452.00
<i>Programas sin reglas de operación</i>	
Desarrollo y Promoción de Proyectos Turísticos Sustentables	\$91,722,809.00
Fomento y Promoción de la Inversión en el Sector Turístico	\$557,842,811.00
Promoción de México como Destino Turístico	\$583,153,996.00
Programa de Regulación y certificación de estándares de calidad turística	\$56,157,388.00
Impulso a la competitividad del sector turismo	\$20,397,588.00
<i>Total sin reglas de operación</i>	\$1,309,274,592.00
<i>Total</i>	\$2,296,051,044.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

Entre los criterios de incorporación al programa, se considera ventajosa la presencia de fiestas y tradiciones locales, producción artesanal y cocina tradicional, los cuales están identificados como “atractivos turísticos diferenciados.”<sup>484</sup> No obstante, el tratamiento de estas expresiones culturales no

<sup>482</sup> “Programa Sectorial de Turismo 2013-2018”, *Diario Oficial de la Federación*, 13 de diciembre de 2013, p. 15 [tercera sección.]

<sup>483</sup> La PFGN estableció a la Secretaría de Turismo la obligación de “impulsar acciones orientadas al desarrollo de actividades turísticas generadoras de ingresos o empleos en el sector gastronómico, a la vinculación de los prestadores de servicios turísticos con los productos, servicios y eventos del sector gastronómico, así como a la generación de empresas sociales vinculadas [...]” Véase “Acuerdo de instrumentación PFGN...”, op cit., art. 5º, fracción I.

<sup>484</sup> Secretaría de Turismo, *Criterios de incorporación al Programa “Pueblos Mágicos”*, p. 2, disponible en [www.gob.mx/sectur/](http://www.gob.mx/sectur/), consultado el 18 de enero de 2018.

trasciende este nivel superficial, ya sea mediante la coordinación explícita con programas de promoción y salvaguardia cultural, o mayor desarrollo de las formas de aprovechamiento sustentable desde el ámbito turístico. Es importante mencionar que, aunado a lo acotado del paradigma desde el cual actualmente opera el PRODERMAGICO, “el elemento político ha sido un factor constante para la denominación de Pueblos Mágicos, más allá de sus singularidades, accesibilidades o atractivo, lo que ha provocado que su desempeño, consolidación y éxito quede rezagado.”<sup>485</sup>

En lo relativo a las asignaciones presupuestales a programas sin reglas de operación, destaca que los programas dedicados a promoción turística recibieron montos considerablemente superiores a los de aquellos dedicados al desarrollo de proyectos sustentables.<sup>486</sup> Nuevamente, este tipo de acciones están enfocadas al aumento del número total de visitas antes que a la diversificación o mejoramiento de modelos de destino que podrían surgir del desarrollo de proyectos sustentables. Por último, los programas dedicados a la certificación de estándares y al impulso de la competitividad son los de menor presupuesto asignado, lo cual indica la capacidad operativa real que poseen.

Tabla 3  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES PARA EL RAMO 47 "CULTURA"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Apoyos a la Cultura	\$150,000,000.00
Sin reglas de operación	
Programas de Cultura en las Entidades	\$1,200,000,000.00
Política de Desarrollo Cultural	\$1,336,358,258.00
Protección y Conservación del Patrimonio Cultural <sup>487</sup>	\$1,789,645,204.00
DG Culturas Populares, Indígenas y Urbanas	\$7,442,211.00
DG Promoción y Festivales Culturales	\$28,773.00
<i>Total sin reglas de operación</i>	\$4,333,474,446.00
<i>Total</i>	\$4,483,474,446.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

<sup>485</sup> “Entrevista con el Subsecretario de Operación Turística de Oaxaca”, *op cit.*

<sup>486</sup> Sus unidades responsables son el Consejo de Promoción Turística de México y el Fideicomiso Público considerado Entidad Paraestatal denominado ProMéxico. Véase “Acuerdo de instrumentación PFGN...”, *op cit.*, art. 5º, fracciones X y XII.

<sup>487</sup> Es importante mencionar que ninguna de las partidas que integra el presupuesto asignado a este programa es de transferencias, apoyos o subsidios, sino que están consideradas como gasto corriente para el Instituto Nacional de Antropología e Historia, y el Instituto Nacional de Bellas Artes.



Al igual que el ramo 21, el segundo ramo fuertemente vinculado con el turismo gastronómico, Cultura, posee un solo programa con reglas de operación: el Programa de Apoyos a la Cultura. A su vez, este contiene distintas modalidades de las cuales tres son relevantes para este estudio: el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC), Apoyo a Instituciones Estatales de Cultura (AIEC), y el Programa de Apoyo a Festivales (PROFEST.)<sup>488</sup>

Como he mencionado anteriormente, la difusión cultural se considera una de las principales vías de operacionalización de acciones de salvaguardia del patrimonio; en este sentido, el presupuesto asignado a estos programas puede considerarse una forma de articulación de acciones para capitalizar el potencial de los nombramientos de distintos elementos en las listas elaboradas por Unesco. En términos concretos, financiar festivales y eventos como ferias o exposiciones es posibilitar la continuación de espacios en los cuales se producen y reproducen elementos de las construcciones identitarias que sirven como autorreferencia a la comunidad imaginada.

Es importante resaltar que entre los programas sin reglas de operación, el que cuenta con el mayor monto presupuestal aprobado es el de Protección y Conservación del Patrimonio Cultural. Sin embargo, las partidas asignadas en realidad integran el presupuesto de los institutos nacionales de Bellas Artes, y Antropología e Historia, por lo cual puede considerarse que este programa en realidad son las acciones llevadas a cabo por ambas instancias, en vez de ser una política en sí misma. Al igual que en el caso del ramo Turismo, no es posible establecer claramente que las asignaciones a los programas sin reglas estén ejerciéndose en acciones concretas salvo en casos particulares.<sup>489</sup> Aun así, considero importante incluir estos tres programas entre las observaciones pues su dimensión financiera en todos los casos es superior a las asignaciones de programas sin reglas en turismo. Ello

---

<sup>488</sup> Desde el PACMYC se otorgan apoyos de hasta 60 mil pesos a proyectos comunitarios que contribuyan a salvaguardar, difundir y transmitir la tradición ancestral de prácticas culturales e innovaciones creativas. Por otra parte, el AIEC está orientado al financiamiento de instituciones estatales para el desarrollo de sus proyectos culturales prioritarios con montos definidos por la Secretaría de Cultura. Finalmente, el PROFEST es un esquema de coinversión para garantizar la continuidad de festivales de artes escénicas o mixtos, dentro de los cuales pueden incluirse encuentros gastronómicos. Los apoyos son desde 350 mil pesos para 3° a 8° edición, hasta 2 millones de pesos a partir de la 14° edición.

<sup>489</sup> Por ejemplo, de acuerdo con la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, su principal aportación en materia gastronómica es la organización de la Feria del Libro de Cocina Tradicional; el presupuesto ejercido para su 3° edición en 2018 fue de \$566,119.00. Datos obtenidos con solicitud de información a la Secretaría de Cultura, respondida mediante el oficio número DGCPIU/DRYM231/2018 con fecha del 27 de junio de 2018.

puede indicar pistas acerca de la dimensión real de la operacionalización de la política cultural a nivel federal y su financiamiento hacia otros niveles de gobierno, lo cual refleja una marcada centralización de los recursos del sector.

No obstante, es importante destacar que, si bien el monto total relevante para este análisis del ramo Cultura es mayor al del ramo Turismo, su asignación presupuestal sujeta a reglas de operación es de casi una novena parte del monto aprobado para PRODERMÁGICO en el mismo ejercicio fiscal, ilustrando su tamaño real en términos monetarios y por ende de alcance operativo. De esta manera, a pesar de que ambos ramos se mencionan como ejes fundamentales en la implementación de estrategias transversales como la PFGN, la primacía del ramo Turismo sobre el ramo Cultura en cuanto a montos asignados bajo reglas de operación ilustra la preferencia desde el paradigma dominante por fortalecer las acciones desde instancias y programas más redituables en términos de derrama económica desde el último eslabón de las cadenas de valor alimentarias.

#### EL GASTO GASTRONÓMICO AMPLIADO: PROGRAMAS PRESUPUESTALES CON IMPACTO EN LAS CADENAS ALIMENTARIAS

Como he mencionado a lo largo de esta investigación, el turismo gastronómico es una de las aristas más visibles del sistema alimentario en el que surge. Tomando esto en cuenta, y en sintonía con el planteamiento integrador y transversal propuesto en la PFGN para articular la acción del gobierno, en este subapartado extiendo el análisis presupuestal del turismo gastronómico reflejado en el presupuesto federal, al sistema alimentario reflejado en el presupuesto federal. De nueva cuenta, la reconstrucción de este universo de gasto asignado descansa en el supuesto de que la asignación presupuestal es un buen indicador de la importancia atribuida y la magnitud real de la acción gubernamental

A continuación expongo los programas que inciden potencial o directamente en distintos ámbitos de las cadenas de valor del sistema alimentario siguiendo el orden establecido por la

estructura del Presupuesto de Egresos de la Federación.<sup>490</sup> En primer lugar presento el gasto desde cada ramo, así como consideraciones generales del balance interno de la asignación presupuestal. Posteriormente comparo y analizo de manera agregada las implicaciones de los montos asignados a la totalidad de los 15 programas con reglas de operación y 8 ramos presupuestales considerados en este estudio.

Tabla 4  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 6 "HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Aseguramiento Agropecuario	\$1,543,920,003.00
Sin reglas de operación	
Capacitación para Productores e Intermediarios Financieros Rurales	\$77,500,000.00
Programa de Apoyo a Unidades de Promoción de Crédito	\$162,500,000.00
Programa de Apoyos a los Sectores Pesquero y Rural	\$300,000,000.00
Programa de Inversión de Capital de Riesgo del Fondo de Capitalización e Inversión del Sector Rural	\$150,400,000.00
Programa de Garantías Líquidas	\$410,000,000.00
Programa de Reducción de Costos de Acceso al Crédito	\$250,000,000.00
<i>Total sin reglas de operación</i>	\$1,350,400,000.00
<i>Total</i>	\$2,894,320,003.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

El impacto de los programas del ramo 6 se concentra en las primeras etapas de la cadena de producción alimentaria, pues sus objetivos son la promoción y facilitación del acceso al crédito, cobertura de primas de seguros y servicios financieros para productores agrícolas. Si bien en el caso del Programa de Aseguramiento existen criterios para diferenciar y ampliar la cobertura dependiendo de la entidad federativa,<sup>491</sup> es importante considerar que por una parte estos esquemas se limitan a los

<sup>490</sup> Si bien los programas contenidos en un ramo pueden impactar distintas etapas de la cadena de producción alimentaria, considero más pertinente la estructura por ramos presupuestales para su presentación con el fin de presentar de manera más clara la orientación y magnitud del interés reflejado desde cada sector gubernamental.

<sup>491</sup> La población potencial del Programa de Aseguramiento Agropecuario son los productores agropecuarios registrados en el padrón de PROAGRO Productivo. Se otorgan subsidios en 3 modalidades: subsidio a la prima del seguro agropecuario (en Oaxaca hasta 60% sin rebasar \$1,275.00 por ha.), apoyos a fondos de aseguramiento agropecuario que hayan superado el 70% de sus recursos sin rebasar los 250 mil pesos, y subsidios al Seguro por Contingencias Climatológicas, que cubre la contratación del seguro que da acceso al productor al Componente Atención a Siniestros Agropecuarios del Programa de Apoyo a Pequeños Productores de SAGARPA.

implementados por instituciones como la Financiera Nacional de Desarrollo Agropecuario, Rural, Forestal y Pesquero.

Por otra parte, la visión del acceso al crédito agropecuario está más orientada al impulso de la inversión en innovación y el incremento en la productividad desde modelos más vinculados a la agroindustria.<sup>492</sup> En todo caso, se plantean esquemas de apoyo financiero obedeciendo a la estructuración del campo a partir de la contraposición de los dos modelos previamente analizados: la agroindustria y el cultivo tradicional de pequeña y mediana escala.

Tabla 5  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 8 "AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Apoyos a Pequeños Productores	\$15,524,748,578.00
Programa de Apoyos a la Comercialización	\$9,748,774,399.00
Programa de Fomento a la Agricultura	\$17,771,281,943.00
Programa de Productividad y Competitividad Agroalimentaria	\$4,312,581,513.00
Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola	\$2,225,800,075.00
<i>Total</i>	<i>\$49,583,186,508.00</i>

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

En términos monetarios el ramo 8 destaca por la dimensión de su monto total asignado, el cual es casi 10 veces mayor que el del segundo ramo por tamaño de asignación, Desarrollo Social; sus impactos inciden principalmente en las primeras etapas de producción y vinculación comercial de los insumos alimentarios. Esto es relevante principalmente por dos razones: a pesar de que en términos discursivos la gastronomía es más visible desde los sectores de turismo y cultura, la asignación presupuestal hacia el sector agrícola es prácticamente cincuenta veces mayor.

En segundo lugar, el diseño de los programas de transferencias económicas y acompañamiento técnico a productores está planteado desde la visión desagregada del campo que distingue agentes activos “productivos” y agentes tradicionales pasivos con tendencia al

<sup>492</sup> Véase “Acuerdo de instrumentación PFGN...”, *op. cit.*, art. 5°, fracción III.

autoconsumo. Mientras que para los primeros se consideran estrategias de fomento a la productividad y competitividad, el enfoque hacia el segundo grupo es de corte asistencialista con programas de gasto social. Para aquellos agentes reconocidos como productores agroalimentarios, desde la PFGN se establece que el sector de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación deberá facilitarles el “acceso a apoyos para incrementar su productividad, promover la sanidad, inocuidad y calidad de sus productos a través de la implementación de sistemas de reducción de riesgos, reconocimiento y certificaciones federales en materia de inocuidad [...]”<sup>493</sup>

La diferencia en aproximación a ambos tipos de agente queda bien ilustrada al comparar dos componentes del Programa de Fomento a la Agricultura: por una parte, para obtener apoyos de hasta 6 millones de pesos desde el Incentivo de Proyectos Regionales de Desarrollo Agrícola, los solicitantes deben estar constituidos “como personas morales, prioritariamente dedicadas a las actividades agrícolas primarias, aquellas que realicen procesos de transformación, agrupadas a partir de encadenamientos productivos o para el desarrollo de economías de escala preferentemente en zonas con potencial productivo medio y alto, en cultivos prioritarios y con potencial de mercado.”<sup>494</sup>

Por otra parte, el componente PROAGRO Productivo (antes PROCAMPO) otorga transferencias por hectárea a beneficiarios inscritos en un padrón, con lo cual se busca darles liquidez para invertir en actividades productivas de sus predios.<sup>495</sup> Sin embargo, el objetivo de este componente es poco consistente, pues desde su creación en 1993 como instrumento transicional de transferencias hacia los agentes afectados por el esquema del TLCAN, éste se ha modificado sin mayor orientación o

---

<sup>493</sup> “Acuerdo de instrumentación PFGN...”, *op. cit.*, art. 5º, fracción VI, inciso B.

<sup>494</sup> “Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio 2018”, *DOF*, 29 de diciembre de 2017, Art. 41.

<sup>495</sup> Se distinguen los estratos de autoconsumo (hasta 5 ha. de temporal, 0.2 de riego), transición (5-20 ha. de temporal, 0.2-5 ha. de riego) y comercial (a partir de 20 ha. de temporal, 5 ha. de riego). Como máximo, cada beneficiario puede recibir individualmente o como integrante de una persona moral el monto correspondiente a 80 ha. por año. Las cuotas de incentivo por ha. son de \$ 1600 para autoconsumo, \$ 1000 para transición, y \$450 para el estrato comercial de 20 a 50 ha. de temporal y de 5 a 12.5 ha. de riego. *Ibid.*, art. 102 y 104.

justificación; incluso se cuestiona que haya contribuido realmente al fortalecimiento de la producción agrícola.<sup>496</sup>

No obstante, también dentro del mismo programa se encuentra el componente de Incentivo de Infraestructura y Equipamiento para Instalaciones Productivas, el cual si bien no trasciende esta visión dicotómica del tipo de agentes del campo, es más incluyente en su planteamiento de población objetivo incluyendo tanto personas físicas cuanto morales. En el caso de esta investigación, es necesario resaltar dicho componente pues mediante éste algunos productores de chile huacle en Cuicatlán han logrado financiar la adquisición de malla sombra<sup>497</sup> para el mantenimiento de esta especie en peligro de extinción.

El Programa de Apoyos a Pequeños Productores –que cuenta con el segundo mayor presupuesto asignado– ofrece 29 modalidades de apoyo desde 10 componentes.<sup>498</sup> La focalización de este programa en las distintas necesidades potenciales de los agentes que practican la agricultura no intensiva demuestra nuevamente que el paradigma efficientista –asociado con la preferencia al apoyo de la agroindustria– es dominante pero no absoluto. En este caso, el segundo programa del ramo presupuestal está orientado a la población que genera mediante sus prácticas agrícolas los entornos biológicos que sirven de punto de inicio para las cocinas tradicionales.<sup>499</sup> Es pertinente destacar que

---

<sup>496</sup> Véase ASF, Evaluación 1784 “Política Pública de PROAGRO Productivo”; cf. A. Yúnez Naude, “Diagnóstico de la situación sectorial”, conferencia pronunciada en *Políticas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)*, México, COLMEX, 9 de abril de 2019.

<sup>497</sup> La malla sombra es un tejido de polietileno utilizado para aislar parcialmente un cultivo de su entorno, con la finalidad de obtener mayor control sobre factores como cantidad de luz, temperatura, precipitaciones, viento y control de plagas. En el caso del componente arriba mencionado, se contempla el financiamiento de hasta 50% de la inversión en malla sombra. El monto asignado a personas físicas no puede exceder los 300 mil pesos por hectárea, ni 6 hectáreas de superficie. Véase “Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Fomento a la Agricultura...”, *op. cit.*, art. 12.

<sup>498</sup> Estos son Arráigate Joven-Impulso Emprendedor, Atención a Siniestros Agropecuarios, Desarrollo de las Zonas Áridas, El Campo en Nuestras Manos, Extensionismo, Desarrollo de Capacidades y Asociatividad Productiva, Fortalecimiento a Organizaciones Rurales, Incentivos para Productores de Maíz y Frijol, Proyectos Productivos, Infraestructura Productiva para el Aprovechamiento Sustentable del Suelo y Agua, y Seguridad Alimentaria para Zonas Rurales.

<sup>499</sup> Aun así, existen contradicciones evidentes como es el caso del componente El Campo en Nuestras Manos. Su población objetivo son las mujeres adultas pequeñas productoras en condiciones de pobreza a las cuales se les proveen “paquetes productivos para el autoconsumo.” Se reconoce su papel en la comunidad y el potencial que conlleva; no obstante, el insumo para establecer huertos consiste en semillas genéricas de especies que pueden tener poco que ver con la dieta local, o incluso ser productos patentados genéticamente modificados de empresas agroindustriales.

desde algunos componentes<sup>500</sup> se plantea mecanismos de coordinación con instancias supranacionales, lo cual ha permitido la implementación de iniciativas como la ya mencionada PROTIERRAS en conjunto con la FAO.

Tabla 6  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 11 "EDUCACIÓN PÚBLICA"

<i>Programas sin reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Normalización y Certificación en Competencias Laborales	\$4,884,016.00
<i>Total</i>	<i>\$4,884,016.00</i>

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

En el caso del ramo 11 “Educación Pública”, el único programa presupuestal directamente asociado con algún ámbito del sistema alimentario y la PFGN es el Programa de Normalización y Certificación en Competencias Laborales; en términos reales, las partidas presupuestales que lo integran representan la fuente de financiamiento para CONOCER. Recordando el convenio que esta entidad suscribió con el CCGM, las partidas del ramo 11 son la fuente directa que posibilita la creación de esquemas de certificación laboral para cocineras tradicionales.

El monto aprobado impacta de forma transversal en las cadenas de producción alimentaria pues, toda vez que dicho convenio contribuiría a la generación de nuevos criterios de distinción y conversión de capital cultural incorporado en capital cultural institucional, ello cambiaría las condiciones del campo, estrategias y tipos de recursos que las cocineras pueden articular. Dejando de lado las implicaciones que conlleva esta iniciativa,<sup>501</sup> este programa presupuestal es la expresión concreta de la participación del sector educativo en la PFGN, la cual establece que desde la educación

<sup>500</sup> Concretamente desde el componente Infraestructura Productiva para el Aprovechamiento Sustentable del Suelo y Agua. Véase “Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Apoyos a Pequeños Productores de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio 2018”, *DOF*, 29 de diciembre de 2017, art. 90-96.

<sup>501</sup> Véase en este capítulo el subapartado “La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *supra*, pp. 195-207; y en el capítulo IV “El guiso en torno al mole: ¿quién más está metiendo su cuchara?”, *infra*, pp. 303-314.

pública se debe incentivar “el estudio y la innovación en materia de gastronomía en las instituciones públicas del país, a través de concursos y premios que promuevan las buenas prácticas.”<sup>502</sup>

Tabla 7  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 16 "MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola	\$2,196,915,445.00
Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible	\$252,018,889.00
<i>Sin reglas de operación</i>	
Programa de Capacitación Ambiental y Desarrollo Sustentable	\$24,027,845.00
<i>Total con reglas de operación</i>	\$2,448,934,334.00
<i>Total</i>	\$2,472,962,179.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

La inclusión del ramo 16 en este análisis es la operacionalización de la perspectiva biocultural del fenómeno alimentario, desde la cual puede entenderse la importancia del medioambiente como espacio físico en el cual se originan los insumos de todo sistema alimentario. Es evidente la primacía del Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola sobre los otros dos, al tener una asignación diez veces y cien veces superior al segundo y tercer programa, respectivamente. El programa integra cuatro modalidades de financiamiento para la adquisición, rehabilitación y modernización de infraestructura de riego, así como asesoría técnica y estudios.<sup>503</sup> De esta forma, el principal impacto desde el sector encargado del medio ambiente no necesariamente está vinculado con la conservación de entornos, sino con la tecnificación y equipamiento de unidades y distritos de riego, generalmente asociados con modelos de producción agrícola intensiva.<sup>504</sup>

<sup>502</sup> “Acuerdo de instrumentación PFGN...”, *op. cit.*, art. 5°, fracción VII.

<sup>503</sup> Mientras que para el financiamiento de infraestructura de riego suplementario se contemplan apoyos de hasta 604 mil 600 pesos para personas físicas y 2 millones 418 mil 400 pesos para personas morales, en ambos casos sin exceder 50% de la cobertura de costo total, también se establecen apoyos para hasta 60% del costo total de proyectos para la sustitución a fuentes alternas de energía en equipos de bombeo sin exceder 30 mil pesos por hectárea.

<sup>504</sup> De acuerdo con la definición de SEMARNAT, una unidad de riego es un área que cuenta con infraestructura y sistemas de riego; puede integrarse por asociaciones de usuarios u otras figuras de productores organizados que se asocian entre sí libremente para prestar el servicio de riego con sistemas de gestión autónoma y operar las obras de infraestructura hidráulica para la captación, derivación, conducción, regulación, distribución y desalojo de las aguas nacionales destinadas al riego agrícola.



Sin embargo, a pesar de tener la dimensión real de una décima parte que el programa anterior, el programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible es fundamental por integrar una de las principales iniciativas comprometidas con la conservación de los ecosistemas y su biodiversidad desde una perspectiva de sustentabilidad ambiental, social y económica. Es particularmente destacable su énfasis en la población indígena de las localidades, fomentando la adopción y práctica de actividades productivas apropiadas a las características ecológicas y económicas de cada región; otorga tres tipos de apoyo: estudios técnicos, proyectos y cursos de capacitación.<sup>505</sup> Por último, considero relevante incluir el programa sin reglas de operación para la Capacitación Ambiental y Desarrollo Sustentable, pues a pesar de estar planteada como un programa presupuestario separado al de Conservación para el Desarrollo Sustentable, en términos nominales coincide con la tercera modalidad de apoyos enlistada en este último.

Tabla 8  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 20 "DESARROLLO SOCIAL"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa Comedores Comunitarios	\$3,205,757,494.00
Programa de Fomento a la Economía Social	\$2,108,025,090.00
Sin reglas de operación	
Programa de Coinversión Social	\$200,652,439.00
<i>Total con reglas de operación</i>	\$5,313,782,584.00
<i>Total</i>	\$5,514,435,023.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

La consideración del ramo de Desarrollo Social para integrar el universo de gasto relevante al sistema alimentario y sus cadenas de valor obedece a la lógica integradora de las distintas dimensiones en las cuales los agentes que participan en alguna de las etapas de estas cadenas también existen como sujetos de derecho con ciertas condiciones de existencia.<sup>506</sup> En este sentido, los tres programas

<sup>505</sup> El monto de asignación máximo por persona, independientemente del número de conceptos que se apoyen, es de un millón 200 mil pesos.

<sup>506</sup> Desde la PFGN se establecía que una de las acciones asignadas a la Secretaría de Desarrollo Social era "identificar y cuantificar a los beneficiarios de los programas sociales que reciben apoyo para desarrollar proyectos

seleccionados impactan estas condiciones mediante la cobertura de distintos aspectos prácticos a través de apoyos alimenticios, equipamiento y abasto de comedores, y coinversión para el desarrollo e implementación de proyectos de inclusión productiva.

De forma similar al componente PROAGRO Productivo del ramo 8, el diseño de la mayoría de las políticas desde Desarrollo Social responde a una conceptualización pasiva de la población objetivo, y por ende establece esquemas de transferencias asistenciales.<sup>507</sup> No obstante, en el caso del Programa de Comedores Comunitarios, es importante recalcar la función de cobertura del derecho constitucional a la alimentación que representa en la práctica. También puede asumirse que el principal impacto desde el programa del ramo 20 con mayor asignación presupuestal sí se relaciona con el combate a la carencia alimentaria desde una perspectiva más participativa, toda vez que se busca constituir a los comedores como el espacio físico y social del quehacer comunitario para la preparación y el consumo de alimentos preparados por mujeres y hombres voluntarios de la comunidad.<sup>508</sup>

Por su parte, el Programa de Fomento a la Economía Social ofrece distintas modalidades de apoyo<sup>509</sup> financiero para el desarrollo de capacidades y la comercialización a proyectos productivos

---

productivos relacionados con el negocio gastronómico.” Véase Acuerdo de instrumentación PFGN...”, *op. cit.*, art. 5°, fracción IV.

<sup>507</sup> En este sentido, no incluyo ninguna de las 63 partidas presupuestales –de las cuales 2 están asignadas al ramo 11 “Educación Pública”, 58 están asignadas al ramo 12 “Salud” y 3 partidas al ramo 20– que integran al programa Prospera Inclusión Social. Más específicamente no considero que el componente Apoyo Alimentario (\$335.00 mensuales por beneficiario y \$140.00 por Apoyo Alimentario Complementario) pueda asumirse como parte de una Política de Fomento a la Gastronomía Nacional por su carácter de transferencia monetaria condicionada de dimensión más nutricional que de fortalecimiento cultural. El apoyo está sujeto al cumplimiento de las acciones de corresponsabilidad de los servicios de salud, los cuales mediante talleres para el Autocuidado de la Salud cubren los temas de Consumo de suplementos alimenticios, Alimentación correcta y Síndrome metabólico.

<sup>508</sup> Se otorgan hasta \$150,000.00 para instalación, y hasta \$90,000.00 para reequipamiento y sustituciones de cocinas. Destacan los siguientes elementos del equipamiento por ser particularmente relevantes en la preparación de comidas “tradicionales”: 2 fogones de gas, 3 comales de 60 cm, 2 prensas para tortilla, vaporera de 40 lts., y 3 ollas de 30, 40 y 60 lts. No obstante, el apoyo por abasto mensual de hasta \$65,000.00 en convenio con DICONSA S.A. de C.V. sólo considera no perecederos, lo cual podría replantearse para una mejor adecuación con los contextos de sistemas alimentarios locales.

<sup>509</sup> Existen cuatro modalidades para el desarrollo e implementación de proyectos productivos: hasta 100 mil pesos para incubación, hasta 10 mil pesos para acompañamiento, hasta 250 mil pesos para proyectos productivos otorgados por INAES para grupos legalmente constituidos, y hasta 400 mil pesos par vinculación comercial de proyectos de grupos sociales. También se contemplan tres modalidades para el desarrollo de capacidades: integración económica de territorios, realización de eventos de capacitación, y desarrollo comercial. Esta última modalidad establece desde apoyos en efectivo para el trámite de código de barras de un producto (10 mil pesos) hasta certificaciones internacionales relacionadas con la actividad productiva (400 mil pesos).

de grupos locales.<sup>510</sup> La variedad de proyectos válidos para obtener el apoyo significa que este programa impacta las etapas de producción, comercialización y elaboración culinaria dentro de la cadena alimentaria.<sup>511</sup> Por último, considero que el programa sin reglas de operación para la coinversión social posee una relación potencial con el sistema alimentario y la gastronomía, pues su población objetivo son los agentes sociales que cuentan con proyectos de desarrollo social que cumplan criterios específicos a cada convocatoria.<sup>512</sup> De esta manera, su impacto sería muy similar al del programa de fomento a la economía social, sólo que sin la limitación que implica sólo aceptar grupos, y con una décima parte del presupuesto.

Tabla 9  
ASIGNACIONES PRESUPUESTALES AL RAMO 47 "ENTIDADES NO SECTORIZABLES"

<i>Programas con reglas de operación</i>	<i>Monto aprobado</i>
Programa de Apoyo a la Educación Indígena	\$1,312,233,084.00
Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena	\$797,126,528.00
<i>Total</i>	<i>\$2,109,359,612.00</i>

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

Finalmente, dentro del ramo 47 considero relevantes las partidas asignadas a dos programas con reglas de operación de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI, actual INPI.)<sup>513</sup> Por una parte, el aporte del Programa de Apoyo a la Educación Indígena en materia

<sup>510</sup> Esto puede ser un filtro severo entre la población objetivo, considerando que sólo 8% de la población rural está organizada en algún esquema formal. Cf. G.A. Dyer, "Reflexiones desde la perspectiva académica", conferencia pronunciada en *Políticas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)*, México, COLMEX, 9 de abril de 2019.

<sup>511</sup> Dentro del catálogo de actividades económicas que cubren estos apoyos destacan el cultivo de diversas especies vegetales relevantes en las dietas tradicionales locales, comercio al por menor de carnes rojas, aves, pescados, mariscos, semillas y granos alimenticios, especias y chiles secos. Asimismo, la elaboración de productos de confitería, chocolate y otros productos a partir del cacao, tortillas de maíz y molienda de nixtamal, panificación tradicional, elaboración de alimentos frescos para consumo inmediato, restaurantes sin bar y servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales (banquetería) entre otros.

<sup>512</sup> Éstas están dirigidas hacia proyectos de promoción del desarrollo humano y social, fortalecimiento, capacitación y sistematización, e investigación.

<sup>513</sup> Es necesario mencionar que a pesar de encontrarse en el mismo ramo, no incluí ninguno de los dos programas presupuestales del Instituto Nacional de Mujeres –el Programa de Fortalecimiento de la Igualdad Sustantiva entre Mujeres y Hombres y el Programa de Fortalecimiento a la Transversalidad de la Perspectiva de Género– debido a que no se plantea algún vínculo suficientemente explícito relativo a su impacto potencial en la población de cocineras. Ello se debe a que ambos programas están enfocados en la modificación del diseño de otros programas gubernamentales, por lo tanto su efecto en el campo relevante es poco identificable.

alimentaria es similar al del programa de Comedores Comunitarios del ramo 20, pues se plantea el fortalecimiento conjunto de la alimentación y la identidad cultural mediante las Casas y Comedores del Niño Indígena.<sup>514</sup>

Por otra parte, el Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena se enfoca en impulsar la consolidación de proyectos productivos y turísticos para la población indígena organizada en grupos, sociedades o empresas. En consecuencia, es uno de los programas gubernamentales que mejor se ajustan para responder a las necesidades y situaciones que surgen a raíz de la intención por articular patrimonios culturales –en este caso alimentarios– desde esquemas que integren la salvaguarda y el aprovechamiento sostenible de recursos colectivos.<sup>515</sup>

En conjunto, mientras que un programa impacta mediante la cobertura del derecho a la alimentación de un sector vulnerable de la población indígena, el otro facilita el acceso al financiamiento de iniciativas colectivas relacionadas con las últimas etapas de las cadenas de valor del sistema alimentario y el turismo gastronómico: la venta y comercialización. No obstante, también es importante considerar cuáles son las omisiones que el planteamiento de lo exclusivamente indígena plantea. Si bien estas poblaciones están sobrerrepresentadas en el sector demográfico de mayor marginación rural, los agentes quienes no se identifican convencionalmente como pertenecientes a una etnia, pero lidian con situaciones socioeconómicas similares –frecuentemente denominados sectores rurales populares– también podrían verse beneficiados de programas con estas mismas características.

---

<sup>514</sup> Cada beneficiario tiene derecho a tres comidas calientes y una colación al día. Por acuerdos de coordinación entre la CDI y las Casas y Comedores SEDESOL se establece un apoyo diario por concepto de alimentación de \$33.00 por beneficiario en Casa Comunitaria y \$25.00 en Comedor Comunitario.

<sup>515</sup> Se distinguen cuatro modalidades: proyecto nuevo, consolidación, continuidad, y de turismo de naturaleza. Este último está reservado para entidades con figura jurídica registrada ante la SHCP, pero incluye los montos más cuantiosos: hasta 800 mil pesos para la rehabilitación y equipamiento en sitios de turismo de naturaleza en comunidades indígenas que cuenten con su Plan de Negocios y Estructura de Inversión actualizada, y hasta 500 mil pesos en la modalidad de continuidad.

## PROGRAMAS PRESUPUESTALES EN EL ESTADO DE OAXACA

Una vez analizadas las asignaciones presupuestales del Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF 2018) para ilustrar cómo se ha estructurado en términos concretos la acción gubernamental en torno al sistema alimentario, en este subapartado expongo la forma concreta de estas asignaciones para el caso del estado de Oaxaca.<sup>516</sup> Aunado a esto, analizo en términos generales las asignaciones a instancias y categorías funcionales relevantes desde el Presupuesto de Egresos del Estado de Oaxaca para el ejercicio 2018 (PEEO 2018) para ilustrar los intereses y magnitud de las acciones del gobierno estatal. Por último, enlisto los eventos de promoción gastronómica financiados por el gobierno municipal de la ciudad de Oaxaca de Juárez a modo de ejemplificación de la asignación de recursos públicos en materia de política gastronómica.

En primer lugar, de los 19 programas presupuestales federales considerados, sólo cuatro contienen reglas de operación. Destaca por su dimensión presupuestal el Programa de Abasto Rural DICONSA, el cual mediante el convenio suscrito con SEDESOL provee insumos a las cocinas del Programa de Cocinas Comunitarias. En otras palabras, la principal asignación federal con reglas de operación se orienta a la cobertura del derecho a la alimentación en sectores vulnerables.

Los dos programas siguientes en términos de magnitud, del ramo 16 y 6 respectivamente, tienen su mayor impacto en las etapas de producción en las cadenas alimentarias. Tomando en cuenta las consideraciones hechas para cada caso en el subapartado anterior, es factible suponer que la intervención federal en este ámbito tiene como objetivo aumentar la certidumbre de la inversión entre los productores agrícolas, pues el programa de Aseguramiento facilita el acceso y cobertura de primas de diversos tipos de seguro. Por su parte, el programa de Apoyo a la Infraestructura Hídrica incentiva al equipamiento o mantenimiento de unidades agrícolas productivas más cercanas a los modelos de cultivo intensivo por el tipo de tecnologías y costos de operación.

---

<sup>516</sup> A pesar de llevar a cabo la selección de partidas presupuestales a partir del concepto “Distribución geográfica” de la base de datos del PEF 2018, existen asignaciones de recursos desde otros programas federales mediante convenios directos entre instancias federales y el gobierno estatal. En consecuencia, no es posible asumir que el enlistado de la Tabla 10 abarca la totalidad de programas relevantes para este estudio con recursos asignados a esta entidad federativa.

Tabla 10

## GASTO FEDERAL ASIGNADO AL ESTADO DE OAXACA POR PROGRAMA PRESUPUESTAL

## DE IMPACTO DIRECTO EN CADENAS DEL SISTEMA ALIMENTARIO

*Programas con reglas de operación*

No.	Ramo	Programa	Monto aprobado
20	Desarrollo Social	Programa de Abasto Rural DICONSA	\$129,994,000.00
16	Medio Ambiente	Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola	\$41,991,700.00
6	Hacienda	Programa de Aseguramiento Agropecuario	\$27,940,707.00
48	Cultura	Programa de Apoyos a la Cultura	\$15,000,000.00

*Programas sin reglas de operación*

21	Turismo	Mantenimiento de infraestructura	\$171,470,056.00
21	Turismo	Conservación y mantenimiento a los CIP's (Centro Integralmente Planeado, Bahías de Huatulco)	\$168,760,506.00
8	Agricultura	Asignación presupuestal a Delegación SAGARPA Oaxaca	\$106,165,195.00
21	Turismo	Fomento y promoción de la inversión en el sector turístico	\$34,459,194.00
48	Cultura	Programas de Cultura en las Entidades	\$5,120,000.00
8	Agricultura	Asignación presupuestal a Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios	\$1,641,008.00
47	Sectorizables	Programa de Planeación y Articulación de la Acción Pública hacia los Pueblos Indígenas	\$190,500.00
16	Medio Ambiente	Programa de Capacitación Ambiental y Desarrollo Sustentable	\$55,000.00

## DE IMPACTO POTENCIAL EN CADENAS DEL SISTEMA ALIMENTARIO

23	Provisiones salariales y económicas	Fondo para el Fortalecimiento Financiero <sup>517</sup>	\$27,059,918,249.00
23	Provisiones salariales y económicas	Fondo para el Fortalecimiento de la Infraestructura Estatal y Municipal	\$2,410,106,123.00
23	Provisiones salariales y económicas	Fondo Regional	\$2,317,297,379.00
28	Participaciones	Fondo de Fomento Municipal	\$1,314,102,045.00
33	Aportaciones	Fondo de Aportaciones para el Fortalecimiento de los Municipios y de las Demarcaciones Territoriales	\$6,422,234,318.00
33	Aportaciones	Fondo de Aportaciones para Infraestructura Social	\$885,845,349.00
33	Aportaciones	Fondo de Aportaciones para el Fortalecimiento de Entidades Federativas	\$1,731,193,102.00
33	Aportaciones	Fondo de Aportaciones Múltiples	\$584,881,243.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

<sup>517</sup> El Fondo para el Fortalecimiento Financiero está compuesto por una única partida 43801 no distribuible geográficamente. En la ficha del programa del observatorio de gasto Transparencia Presupuestaria se informa que al segundo trimestre el monto fue incrementado a \$27,059,918,249.00, 10 veces el monto original. Este fondo carece de lineamientos de operación, por lo que la entrega de recursos a las entidades federativas con cargo a este Fondo se realiza con base en los Convenios para el otorgamiento de subsidios que se suscriben entre la SHCP y las entidades federativas. Véase Dirección General de Finanzas del Instituto Belisario Domínguez, *Revisión del Presupuesto del Ramo 23 Provisiones Salariales y Económicas 2017-2018*, México, Instituto Belisario Domínguez, 2018, pp. 6-7.

Finalmente, el programa de Apoyos a la Cultura representa la asignación de menor dimensión, con lo cual queda bien ilustrado el orden de interés desde la federación para la entidad federativa en el ámbito alimentario.

En el ámbito de los programas sin reglas de operación, destacan los montos desde programas del ramo Turismo. Es importante destacar que desde este ramo también se contemplan 19 municipios de Oaxaca inscritos al programa PRODERMÁGICO, en el cual hasta 2018 se seguía considerando a la ruta Los Mil Sabores del Mole como criterio válido para solicitar fondos argumentando la participación en dicho circuito.<sup>518</sup> Como puede observarse en la Tabla 11, existen tres proyectos financiados mediante este programa en Oaxaca, entre los cuales el que se lleva a cabo en la capital estatal cuanta con el mayor presupuesto de la lista.

Entre las asignaciones de mayor dimensión también se encuentra el presupuesto de la Delegación SAGARPA, la cual se encarga de ejecutar a nivel estatal las políticas del sector. Sin embargo, debido a la poca transparencia que genera la ausencia de reglas de operación, no es posible analizar con mayor detalle las acciones en este ámbito. Aun así, es claro que el interés desde el gobierno federal se enfoca principalmente a estos dos sectores, pues claramente el resto de las asignaciones presupuestales de otros ramos no representan fuentes de financiamiento de la misma magnitud. La tercera sección de la Tabla 10 –que he clasificado como de impacto potencial– presenta asignaciones presupuestales de ramos cuya lógica de adscripción no es sectorial, e incluso en el caso del ramo 23 sus criterios de asignación y opacidad han sido objeto de debate.

---

<sup>518</sup> A pesar de nunca haber sido operacionalizada por alguna instancia de gobierno, la ruta *Los Mil Sabores del Mole* se enlista tanto en el apartado “Rutas de México” cuanto en “Rutas Gastronómicas”. Véase Anexo 1.1 “Rutas, circuitos y corredores turísticos” en “Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMAGICO), para el ejercicio fiscal 2018”, *DOF*, 27 de diciembre de 2017.

Tabla 11  
PROYECTOS CLASIFICADOS COMO "TURISMO/CULTURA" EN TRANSPARENCIA PRESUPUESTARIA<sup>519</sup>

<i>Municipio</i>	<i>Proyecto</i>	<i>Fuente de financiamiento</i>	<i>Ramo</i>	<i>Monto aprobado</i>
Oaxaca de Juárez	Rehabilitación de la Casa del Acueducto y Punto Oaxaca	PRODERMÁGICO	21	\$14,000,000.00
Miahuatlán de Porfirio Díaz	Construcción de albergue cultural	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$9,830,509.00
Santa Gertrudis, Zimatlán	Construcción de Casa de la Cultura	Fondo Regional	23	\$5,000,000.00
Ayoquezco de Aldama	Construcción de la Casa de la Cultura	FORTAMUN*	33	\$3,050,973.00
Santa María Atzompa	Construcción del Centro Cultural	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$3,000,000.00
San Pedro Comitancillo	Construcción de techumbre de cancha de usos múltiples	Fondo Regional	23	\$2,000,000.00
San Pedro Mártir Yucuxaco	Construcción de la Casa de la Cultura	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$1,800,000.00
Teotitlán del Valle	Revitalización del espacio museográfico del Centro Cultural Comunitario	PRODERMÁGICO	21	\$1,670,000.00
Calpulálpam de Méndez	Rehabilitación de la techumbre del Templo de San Mateo	PRODERMÁGICO	21	\$1,500,000.00
Santa María Jacatepec	Construcción de cancha de usos múltiples en la comunidad El Porvenir	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$1,500,000.00
Santa María Jacatepec	Construcción de cancha de fútbol 7	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$1,000,000.00
Huajuapán de León	Rehabilitación de Salas Mureh	Programa Cultura en las Entidades	48	\$1,000,000.00

<sup>519</sup> La base de Transparencia Presupuestal integra proyectos aprobados en 2017 y 2018. Es importante mencionar esto por dos razones: para el PEF 2018 las partidas de Fortamun están dentro del ramo 33 de Aportaciones Federales, mientras que en los lineamientos de operación Fortamun 2017 lo definen como un programa presupuestal del ramo 23, y no está nombrado específicamente como "Fondo de Aportaciones." En segundo lugar, el programa presupuestal u130 "Fortalecimiento Financiero" fue eliminado para el ejercicio fiscal 2018. Este fondo carece de lineamientos de operación, por lo que la asignación de recursos a las entidades federativas se realizaba con base en los Convenios para el otorgamiento de subsidios que se suscriben entre la SHCP y las entidades federativas. Véase SHCP, *Estructura Programática a emplear en el proyecto de Presupuesto de Egresos 2018*, p. 22. Consultado en ppef.hacienda.gob.mx el 14 de agosto de 2018; y Dirección General de Finanzas del Instituto Belisario Domínguez, *Revisión del Presupuesto del Ramo 23 Provisiones Salariales y Económicas 2017-2018*, México, Instituto Belisario Domínguez, 2018, pp. 6-7.



San Juan Bautista Cuicatlán	Construcción de protección “Cueva de las Manitas”	Fondo para el Fortalecimiento Financiero	23	\$700,000.00
-----------------------------------	--	---	----	--------------

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de la base de datos “Transparencia Presupuestaria,” [www.transparenciapresupuestaria.gob.mx](http://www.transparenciapresupuestaria.gob.mx), consultado en agosto de 2018.

\* Fondo de Aportaciones para el Fortalecimiento de los Municipios y de las Demarcaciones Territoriales

Debido a que no es posible analizar el impacto exacto de los fondos contenidos en dichos ramos, la Tabla 11 enlista de forma complementaria los proyectos concretos en la categoría de “Turismo/Cultura”; de esta forma es posible hacer un esbozo del tipo de inversión que se ha llevado a cabo en proyectos que impactan a agentes de las últimas etapas de las cadenas de valor del turismo gastronómico. Excepto por los tres proyectos ya mencionados de PRODERMÁGICO, el proyecto de la Casa de la Cultura de Ayoquezco financiada desde el ramo 33, y la rehabilitación del Museo Regional de Huajupan financiada con recursos del ramo 48 “Cultura”, los proyectos han sido financiados con recursos de distintos fondos del ramo 23.

Es interesante notar que en su mayor parte éstos han sido planteados para la construcción de espacios dedicados a actividades culturales, con lo cual el principal impacto de estas asignaciones federales sería la creación de infraestructura.<sup>520</sup> Si bien es necesario contar con espacios diseñados para albergar eventos de promoción y difusión, es igualmente importante asignar recursos para que estos se organicen y realicen. Aunado a las asignaciones presupuestales etiquetadas desde distintos ramos federales, considero importante incorporar –al menos en términos generales– la forma en la cual se ha distribuido la asignación presupuestal a nivel estatal entre los conceptos relevantes para el sistema alimentario y el turismo gastronómico. De esta forma puede obtenerse una ilustración más completa del balance de intereses por cada ámbito desde ambos niveles de gobierno para el caso oaxaqueño, utilizando como guía el orden de magnitud de las asignaciones presupuestales.

De forma parecida al caso federal, uno de los montos asignados de mayor dimensión está relacionado con el desarrollo/protección social, en este caso enfocado al financiamiento de iniciativas

---

<sup>520</sup> Las construcciones de canchas de usos múltiples, techado o colado del firme de canchas también se consideran como proyecto turístico y/o cultural (además de parques y plazas), posiblemente justificado desde el argumento debatible de su potencial para usos múltiples, entre los cuales estaría su acondicionamiento como espacios para eventos culturales.

para la nutrición y cobertura del derecho a la alimentación. No obstante, la principal diferencia entre la instancia federal y estatal es la dimensión de la asignación presupuestal para la clasificación “Turismo”, la cual incluso supera la del ámbito agropecuario. En este sentido, si bien desde la federación existe mayor apoyo financiero hacia el turismo y desde la clasificación oaxaqueña se asignó más presupuesto a la política social de alimentación, en ambas instancias la asignación a turismo fue mayor que al sector agrícola.

Tabla 12  
BALANCE PRESUPUESTAL Y CORRESPONDENCIA ENTRE LOS NIVELES FEDERAL Y ESTATAL<sup>521</sup>

<i>Asignaciones federales en Oaxaca desde PEF 2018</i>		<i>Presupuesto de Egresos del Estado de Oaxaca 2018</i>	
<i>Ramo presupuestal</i>	<i>Monto</i>	<i>Clasificación funcional</i>	<i>Monto</i>
Turismo	\$374,689,756.00	Protección social: alimentación y nutrición	\$727,872,596.00
Desarrollo Social	\$129,994,000.00	Turismo	\$495,159,825.00
Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	\$107,806,203.00	Agropecuaria, silvicultura, pesca y caza	\$417,775,591.00
Medio Ambiente y Recursos Naturales	\$42,046,700.00	Cultura	\$269,807,907.00
Hacienda	\$27,940,707.00	Protección social: indígenas	\$208,532,877.00
Cultura	\$20,120,000.00	Protección social: otros grupos vulnerables	\$200,459,766.59
Entidades No Sectorizables	\$190,500.00	Protección ambiental: otros	\$47,442,054.00

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos del Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado de Oaxaca para el Ejercicio Fiscal 2018, art. 47.

Lo anterior ilustra el énfasis en las últimas etapas de la cadena productiva alimentaria en detrimento de las primeras. De igual manera, en ambos niveles los ramos/clasificaciones con menor asignación relativa son Cultura y las políticas enfocadas a la población indígena; resalta también en el caso estatal que el último lugar lo ocupa el presupuesto destinado a protección medioambiental. Sin embargo, la preferencia por el financiamiento desde el turismo a la acción gubernamental visible en el ámbito de promoción alimentaria corresponde con el tipo de iniciativas que más frecuentemente se organizan.

<sup>521</sup> Es importante recalcar que la Tabla 12 muestra los montos agregados de las partidas federales seleccionadas para este estudio, mientras que en el caso de las clasificaciones funcionales estatales se utilizan los montos totales establecidos en el PEO 2018. No obstante, el interés de la comparación es nominal desde la lógica de interpretar el orden de magnitud de cada ramo/clasificación como reflejo concreto del interés y prioridad que se les otorga desde las instancias decisorias.

Como he mencionado anteriormente, los agentes gubernamentales que disponen del recurso para llevar a cabo alguna iniciativa tienden a adoptar propuestas más relacionadas con la gastronomía, como puede ser el caso de la ciudad de Oaxaca de Juárez ilustrado en la tabla 13. Sin embargo, es importante mencionar que, ante eventos excepcionales como los Encuentros de Cocineras tradicionales, la magnitud del evento también ofrece la oportunidad de integrar propuestas más diversas, e incluso fuentes de financiamiento distintas a las usuales.

**Tabla 13**  
EVENTOS DE IMPULSO A LA GASTRONOMÍA OXAQUEÑA FINANCIADOS POR LA COORDINACIÓN DE LAS CULTURAS, TURISMO Y ECONOMÍA

<i>Evento</i>	<i>Monto aprobado</i>
Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales	\$426,138.10
Segundo Encuentro de Cocineras Tradicionales	\$1,367,346.37
Semana de los Antojos	\$194,505.09
Muestra gastronómica del Tianguis Turístico de Acapulco 2017	\$50,638.00
Muestra Gastronómica del Tianguis Turístico Mazatlán 2018	\$45,807.24
Muestra gastronómica en el Protocolo de Cooperación entre la ciudad de Oaxaca de Juárez y la ciudad de Panamá	\$30,400.00
Muestra gastronómica en la Feria de las Culturas Latinoamericanas de la XI Cumbre Hemisférica de Alcaldes Pachuca 2017	\$32,050.00
Feria del Pan y Chocolate	\$232,260.00
<b>Verbena Gastronómica de la Reunión de Líderes Rotarios RIMEX Oaxaca 2018</b>	<b>\$351,571.55</b>

Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida mediante solicitud de información al Gobierno Municipal de Oaxaca de Juárez, respondida mediante el oficio número CCTE/DGT/249/2018.<sup>522</sup>

En el caso del Primer Encuentro, se consiguió una reasignación de una fracción del presupuesto municipal que originalmente estaba destinada a los festejos del 485° aniversario de la ciudad de Oaxaca, con lo cual el Encuentro se planteó como una de las actividades en el marco de la celebración. Esto fue resultado directo de las capacidades de activación y movilización del capital social de actores bien posicionados en el entorno local.<sup>523</sup> Lo anterior ayuda a ilustrar que, al igual que el resto de los

<sup>522</sup> Cabe destacar que el rango temporal de la solicitud fue de 2009 a 2018, ante lo cual el oficio de respuesta declara que la administración anterior (2014-2016) no ejecutó ninguna estrategia o actividad de impulso a la gastronomía oaxaqueña, y refiere al archivo central municipal para la información correspondiente al periodo 2009-2013.

<sup>523</sup> “Platicando con Doña Celia”, entrevista de Diego Jaramillo a Celia Florián, Acapulco, 22 de febrero de 2018.

componentes del gobierno, incluso la asignación presupuestal es flexible y sensible a los cambios de equilibrio entre las relaciones de agentes dominantes y sus intereses.<sup>524</sup>

### **3.3 CONCLUSIÓN: HACIA UNA DEFINICIÓN DEL CAMPO DE POLÍTICAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO DESDE EL GASTO PÚBLICO**

Como mencioné al inicio de este capítulo, es posible ilustrar –al menos en términos económicos– la distribución de recursos y la presencia y peso real de distintos agentes públicos en un campo determinado. A partir de la consideración de la dimensión presupuestal de cada componente de políticas y sectores gubernamentales relevantes para la política gastronómica, y mediante el análisis del presupuesto asignado a programas de gobierno que inciden en el sistema alimentario, ubicar estas posiciones permite identificar indirectamente qué intereses determinan en mayor medida las acciones resultantes; esto es resultado directo de su centralidad o marginalidad.

Contrariamente a la forma en la cual el sector Turismo está colocado en el centro del planteamiento de la PFGN, en términos presupuestales el ramo con la mayor asignación es Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Tanto limitando la observación a los programas con reglas de operación, cuanto expandiendo el rango hacia otros programas potenciales, la asignación presupuestal al ramo 8 es al menos diez veces mayor que las del resto de los ramos incluidos. Esta situación refleja la dimensión de la importancia del sector rural como primera instancia de las cadenas de valor que integran al sistema alimentario. Siguiendo esta línea, la Política de Fomento a la Gastronomía o cualquier iniciativa más vinculada a ámbitos posteriores de la cadena – como lo culinario en la alimentación– no debe estar subordinado al sector turístico ni como una

---

<sup>524</sup> Un ejemplo de estos reajustes lo ofrece la Secretaría de las Culturas y las Artes de Oaxaca, que ejerció el monto de \$1,800,000.00 para financiar el Festival Gastronómico El Saber del Sabor en su edición de 2017. Para la edición de 2018 no se ejerció ningún recurso desde esta dependencia, posiblemente a raíz su pérdida de protagonismo ante el 2º Encuentro de Cocineras Tradicionales. Información obtenida mediante solicitud de información a la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, respondida mediante el oficio número 34/2018, con fecha del 25 de julio de 2018.

derivación de estrategias turísticas, sino en todo caso como derivación de la política alimentaria en el sector turístico para integrarlo en estrategias coordinadas cuyo fin último sea el pleno goce de derechos a la alimentación y condiciones de vida digna de la comunidad portadora de patrimonios intangibles.

Sin embargo, es igualmente importante destacar los supuestos que definen las lógicas de operación e intervención de las políticas actuales del sector agroalimentario dominante, así como las del segundo ramo con mayor asignación, Desarrollo Social. Elementos como PROAGRO Productivo forma parte de la premisa “la política alimentaria es para los pobres,” por lo cual sólo se vinculan acciones que fácilmente podrían caer en lógicas asistencialistas y por tanto clientelistas, dadas las tendencias de nuestro sistema político. Desde el paradigma neoliberal dominante el objetivo en fomento al sector primario de la economía está relacionado con el fomento de agronegocios, la reconversión productiva de acuerdo al comportamiento del mercado y la búsqueda de eficiencia económica como principal objetivo.

Tabla 14  
ASIGNACIÓN TOTAL POR RAMO PRESUPUESTAL

<i>Con Reglas de operación</i>	<i>Monto asignado</i>	<i>Programas de inclusión potencial</i>	<i>Monto asignado</i>
Agricultura	\$49,583,186,508.00	Agricultura	\$49,583,186,508.00
Desarrollo social	\$5,313,782,584.00	Desarrollo Social	\$5,514,435,023.00
Medio Ambiente	\$2,448,934,334.00	Cultura	\$4,483,474,446.00
No sectorizable (CDI)	\$2,109,359,612.00	Hacienda	\$2,894,320,003.00
Hacienda	\$1,543,920,003.00	Medio Ambiente	\$2,472,962,179.00
Turismo	\$986,776,452.00	Turismo	\$2,296,051,044.00
Cultura	\$150,000,000.00	No sectorizable	\$2,109,359,612.00
		Educación Pública	\$4,884,016.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

La revisión del caso del mercado del maíz en el primer apartado del capítulo me permitió ilustrar cómo se ha reconfigurado el entorno de las prácticas alimentarias y, en consecuencia, de los elementos a partir de los cuales pueden surgir iniciativas de turismo gastronómico. El proceso de reforma y liberalización del sector agroalimentario durante los últimos 30 años permite observar con claridad el

reacomodo de recursos entre los actores principales, así como las motivaciones y objetivos desde el Estado, más allá de sus declaraciones formales acerca del apego a los principios del libre mercado.

Al ver la forma en la cual se implementó el capítulo VII del TLCAN es notable cómo el resultado fue más cercano a un replanteamiento de las relaciones Estado-mercado-sector privado orientado hacia el exterior, con el fin de construir y afianzar una oligarquía empresarial con estrechas relaciones al capital internacional, a partir de una desregulación interna y apertura al exterior sesgada, lo cual incrementó la acumulación de la renta.<sup>525</sup>

Tabla 15  
ASIGNACIÓN TOTAL SUJETA A REGLAS DE OPERACIÓN POR PROGRAMA PRESUPUESTAL

<i>Ramo</i>	<i>Programa</i>	<i>Monto aprobado</i>
Agricultura	Programa de Fomento a la Agricultura	\$17,771,281,943.00
Agricultura	Programa de Apoyos a Pequeños Productores	\$15,524,748,578.00
Agricultura	Programa de Apoyos a la Comercialización	\$9,748,774,399.00
Agricultura	Programa de Productividad y Competitividad Agroalimentaria	\$4,312,581,513.00
Desarrollo Social	Programa Comedores Comunitarios	\$3,205,757,494.00
Agricultura	Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola	\$2,225,800,075.00
Medio Ambiente	Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola	\$2,196,915,445.00
Desarrollo Social	Programa de Fomento a la Economía Social	\$2,108,025,090.00
HCP	Programa de Aseguramiento Agropecuario	\$1,543,920,003.00
Entidades No Sectorizables (CDI)	Programa de Apoyo a la Educación Indígena	\$1,312,233,084.00
Turismo	PRODERMÁGICO	\$986,776,452.00
Entidades No Sectorizables (CDI)	Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena	\$797,126,528.00
Medio Ambiente	Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible	\$252,018,889.00
Cultura	Programa de Apoyos a la Cultura	\$150,000,000.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del PEF 2018.

Lo anterior no ha dejado lugar para imaginar políticas que articulen instrumentos sociales y ambientales que enfoquen su atención a la calidad de vida de la población rural, a la cual se le trata como clientela cautiva mediante esquemas asistencialistas. En cambio, al sector agroindustrial se le considera el único tipo de agente con potencial, y por tanto se le incluye como beneficiario desde los ámbitos con mayor asignación, como lo ilustra también el caso del ramo 16. Si bien Medio Ambiente

<sup>525</sup>Véase K. Appendinni, *op. cit.*

y Recursos Naturales cuenta con la tercera mayor asignación con reglas de operación, ésta deriva en su mayoría del presupuesto del Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola. Retomando el análisis específico de las características y condiciones que un agente debe reunir para ser beneficiario potencial, el sesgo resultante favorece a los estratos medios y superiores de la población que integra la actividad rural no sólo desde el principal programa con reglas de operación del ramo 16, sino de los primeros tres por dimensión de su asignación presupuestal para programas con reglas de operación.

Analizando el desglose por programa presupuestal en la tabla 15, es posible notar que en la segunda mitad de la tabla –a partir del 8° programa con mayor presupuesto, Fomento a la Economía Social– la mayoría de los programas reflejan en menor medida valores del paradigma eficientista dominante. Por el contrario, se pueden vincular más con la igualación en el acceso a distintas formas de provisión de derechos y/o financiamiento para iniciativas más participativas. Éstas están integradas a distintos ramos que también contienen políticas orientadas desde valores del paradigma dominante, lo cual refleja la heterogeneidad que existe incluso al interior de sectores del Estado.

La presencia de programas formulados desde paradigmas distintos al interior del mismo sector queda bien ilustrada en los ramos 8, 16 y 20 –los tres con mayor asignación presupuestal sujeta a reglas de operación. Como he descrito en el apartado anterior,<sup>526</sup> a pesar de establecerse como paradigma hegemónico, el planteamiento de programas y políticas públicas no está totalmente subyugado a sus axiomas, pero es evidente que los programas que representan propuestas alternativas reciben menos presupuesto.<sup>527</sup> Es importante destacar que en los últimos puestos de la tabla 15 se encuentran los programas del CDI, el PRODERMÁGICO de Turismo, el Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible, y finalmente el Programa de Apoyos a la Cultura del ramo 48 “Cultura.”

---

<sup>526</sup> Véase el subapartado “El gasto gastronómico ampliado: programas presupuestales con impacto en las cadenas alimentarias”, *supra* pp. 214-224.

<sup>527</sup> En este caso particular, es de gran utilidad comparar en la tabla la diferencia entre los montos asignados desde el ramo 16, entre el Programa de Apoyo a la Infraestructura Hidroagrícola y el Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible. Ambos representan propuestas axiomáticas distintas, con una diferencia evidente de dimensión en presupuesto y por ende capacidad de acción.

A excepción del PRODERMÁGICO, se sostienen observaciones de otros autores<sup>528</sup> sobre las iniciativas que respaldan a las comunidades en sus intentos de apropiación y manejo del patrimonio cultural, tales como la Comisión de Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, la Dirección General de Culturas Populares o el Programa Nacional de Museos Comunitarios, que comparados con otras dependencias laboran con escaso personal y recursos. Las comunidades que buscan impulsar sus propios proyectos en torno al patrimonio local se enfrentan a condiciones desiguales. En general, las comunidades populares y/o indígenas no han contado con mecanismos ni instrumentos que les permitan el acceso a recursos financieros para modernizar y renovar sus procesos de producción y comercialización, ocasionando que muchos abandonen sus propuestas, las posterguen indefinidamente o actúen por la fuerza contra el enajenamiento de sus tierras y sus derechos territoriales.

Considerando lo anterior, es posible identificar correspondencias entre la predominancia de la visión eficientista sobre la sostenible descrita en capítulos anteriores, y la asignación de montos mayores a programas gubernamentales planteados desde el paradigma dominante. Es importante recalcar que esto sólo es una tendencia general observable en una selección de programas que por sus reglas de operación impactan algún eslabón de la cadena de valor gastronómica identificada por la PFGN, y en términos más integrales algún ámbito del sistema alimentario. Saltan a la vista dos situaciones interesantes: la posición real del ramo “Turismo” en términos presupuestales, y el potencial del ramo “Cultura” si se expande el criterio de inclusión de programas hacia un total potencial (reflejado en la tabla 14.)

En el primer caso, la dimensión presupuestaria del ramo 21 contrasta la forma en la cual el sector turismo está puesto al centro de los planteamientos de la PFGN, mientras que los programas del sector de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación eclipsan al resto de los

---

<sup>528</sup> A. Rosas Mantecón, “¿Patrimonio para la inclusión? Hacia un nuevo modelo de turismo cultural”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 19: *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012, p. 53.



montos asignados. Esto es un claro reflejo de la poca correspondencia en términos de asignación y estructura presupuestal real y aquella planteada desde la PFGN, a partir de lo cual puede inferirse que el impacto real de los preceptos transversales de dicha Política no fue particularmente significativo.

En el segundo caso, es importante considerar la dimensión de la asignación presupuestal potencial desde el ramo “Cultura,” principalmente por las implicaciones para la composición y ubicación del sector en tanto agente colectivo del campo de políticas de turismo gastronómico. Si bien su único programa con reglas de operación tiene asignado el monto de menor dimensión, la inclusión de montos asignados a programas sin reglas de operación<sup>529</sup> pueden colocar al sector en una mejor posición para negociar con el resto de los agentes colectivos gubernamentales y defender su visión del tratamiento y uso del patrimonio cultural alimentario en las últimas instancias de las cadenas de valor del sistema alimentario.

El gran acierto de la PFGN fue establecer un precedente de política pública que explícitamente unifica el tema alimentario. Se buscaba desarrollar bienes y servicios de alto valor agregado y fomentar cadenas cortas de comercialización; esto último es de lo que más podría beneficiar al pequeño productor. No obstante, el énfasis estaba puesto en las últimas etapas de los procesos y cadenas alimentarias, al tiempo que se obvió la inclusión operativa de las bases del sistema alimentario: protección de la biodiversidad, derecho a la cultura y derecho a la buena alimentación. Considerando de forma particular la disputa por el uso del patrimonio en las últimas instancias de las cadenas del sistema alimentario, “los instrumentos para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial deberían enfocarse en proteger este proceso de creación, que ha transmitido representaciones muy valiosas del pasado y que debe sostenerse para que las sociedades puedan seguir creando sus futuros.”<sup>530</sup>

---

<sup>529</sup> Concretamente los programas Desarrollo Cultural, Culturas en las Entidades y Protección y Conservación del Patrimonio Cultural, tomando en cuenta las consideraciones mencionadas en el subapartado correspondiente.

<sup>530</sup> L. Arizpe, *El patrimonio cultural inmaterial de México. Ritos y festividades*, México, UNAM-CRIM-Ed. Porrúa, 2011, p. 53.

## CAPÍTULO IV

### ***DIOS NUNCA MUERE: EL MOLE EN EL SISTEMA ALIMENTARIO OAXAQUEÑO***

[...] el sentido suntuario y colorista del mexicano tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, [...] gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: “mole de guajolote,” grandes palabras que sugieren fieros banquetes.

[...] negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria. ¡Solemne túmulo del pavo, envuelto en su salsa roja-oscura, [...] color del cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas! De menos se han hecho los mitos.

—Alfonso Reyes<sup>531</sup>

TLATLAUHQUI-CIHUATL-ICHILZINTLI, la Respetable Señora del Chilito Rojo, era hermana menor de Tláloc y la deidad mexica asociada a estos frutos.<sup>532</sup> Si Alfonso Reyes consideraba que un mole proveía con creces la inspiración necesaria para la creación de gestas épicas y mitos apasionantes, los pueblos mesoamericanos compartían esta fascinación al menos desde medio milenio antes. No sólo fue platillo de dioses y tlatoanis. La importancia y trascendencia de los moles fueron suficientes para asumir que alguien en el panteón precolombino debía ejercer el patronazgo exclusivo de la sustancia esencial para estas salsas: el chile.

Como representante indiscutible del grado de sofisticación y complejidad que pueden alcanzar las tradiciones culinarias mexicanas, la presencia de los moles en el imaginario colectivo actual demuestra que tal admiración no ha sido en vano a lo largo de los siglos. Como metáfora del carácter mestizo del proyecto de nación durante el régimen postrevolucionario, y actual protagonista de festivales e iniciativas de turismo gastronómico, el mole es un referente en torno al cual es posible llevar a cabo un análisis de las cadenas alimentarias que articulan las dinámicas en las que distintos agentes se relacionan al integrar las instancias más significativas del sistema alimentario oaxaqueño.

---

<sup>531</sup> A. Reyes, *Memorias de cocina y bodega*, México, FCE, 1953, pp. 129-130.

<sup>532</sup> A. Gironella De'Angeli, y J. De'Angeli, *Gran libro de la cocina mexicana*, México, Larousse, 1988, p. 14.

El primer apartado de este capítulo es, a modo de introducción, una exposición de las implicaciones de la característica fundamental del entorno en el que se guisan los moles oaxaqueños: la impresionante riqueza y diversidad biocultural del estado. Mientras que en la primera mitad destaco los elementos más importantes a tomar en cuenta en términos del entorno biofísico, cultural, social y económico, en la segunda mitad me dedico exclusivamente a analizar las características y criterios que constituyen la esencia de los platillos denominados “mole.” Ello incluye consideraciones como el desarrollo histórico de recetas, tipos de ingrediente, texturas, técnicas, e incluso colores.

Posteriormente, el segundo apartado trata una historia particular del primer eslabón de la cadena alimentaria: el cultivo del chile huacle. Endémico de Cuicatlán, el chilhuacle y su variante chilcostle son fundamentales para lograr los sabores distintivos de diversos moles de la región “Valles Centrales.” Cabe destacar que, en términos generales, la presencia de al menos un tipo de chile en una receta es una condición *sine qua non* para considerar aquello un mole.

El primer subapartado lo dedico a una breve exposición de Cuicatlán, principal distrito<sup>533</sup> en la región de la cual estos chiles son endémicos, y único lugar dentro del estado de Oaxaca donde actualmente se cultiva. En el segundo subapartado expongo las principales características del chilhuacle, en tanto especie doméstica nacida del diálogo milenario entre sus ancestros silvestres y las poblaciones de la Cañada. A continuación, en el tercer subapartado presento a los únicos cuatro chileros que cultivaron cantidades significativas de chilhuacle en el ciclo agrícola 2017-2018; en el cuarto subapartado comparto sus historias y experiencias ante la potencial desaparición de este insumo. De igual forma, analizo las principales características y prácticas que llevaron a esta crisis, así como las soluciones y agentes relevantes que han contribuido al rescate del chile.

El tercer apartado del capítulo está enfocado en el ámbito más comercial y económico del chilhuacle como materia prima del mole, y del mole como producto intermedio en forma de pasta y

---

<sup>533</sup> Hasta 2016, Oaxaca estaba dividido en 30 distritos administrativos para facilitar la gestión de sus 570 municipios. A pesar de que el gobernador Alejandro Murat Hinojosa los suprimió como figura administrativa al inicio de su gestión, estos siguen presentes en el imaginario colectivo como referente de ubicación geográfica. El distrito de Cuicatlán incorporaba 20 municipios, de los cuales San Juan Bautista Cuicatlán fungía como cabecera distrital. Junto con el distrito de Teotitlán de Flores Magón integra la región Cañada.

producto final en las fondas y comederos de mercados en la capital estatal. Analizo el mercado a partir de dos interpretaciones posibles. Primero, como construcción económica conceptual en la cual chileros y comerciantes negocian la oferta y demanda del fruto haciendo uso de distintos recursos y estrategias. Segundo, como el espacio físico que alberga las actividades de compraventa del chilhuacle y los moles en polvo, pasta o listos para consumirse, así como las características de las instancias cuyos agentes dependen del mole de formas distintas.

En el cuarto apartado, la voz narrativa expositiva pasa a las protagonistas de las prácticas culinarias que integran la riqueza cultural que ha llamado tanto la atención de múltiples tipos de agentes privados y públicos. Sería irresponsable e injusto hablar de moles sin hablar de quienes los guisan ni dando espacio a sus palabras, por lo cual la primera parte está dedicada a exponer lo comprensible para el autor acerca de las formas en las que distintas mujeres recorren el camino de los saberes culinarios. La siguiente parte consiste en el análisis de estas experiencias de vida en el entorno actual, explorando los encuentros del saber ancestral con distintos aspectos de la vida cotidiana contemporánea. La última parte está dedicada a lo inasible y más sublime de las cocinas: la comunión con lo trascendental desde las dimensiones rituales de quien no sólo cocina para saciar el hambre, sino para dialogar con su entorno e incluso tender puentes sobre los cuales regresan a compartir la mesa quienes ya partieron.

El quinto apartado es un análisis del entorno mediado por distintos intereses e instancias de agentes que toman parte de las reconfiguraciones del campo en el cual las cocineras ejercen sus prácticas. En primer lugar, expongo las características concretas de los visitantes que integran la demanda del turismo gastronómico en Oaxaca, así como las adaptaciones que la oferta desde restaurantes ha llevado a cabo en los últimos años para responder a sus percepciones. Posteriormente, amplió mi análisis hacia las expectativas, objetivos y estrategias desde instancias dominantes gubernamentales y no gubernamentales en relación con el aprovechamiento de la riqueza cultural gastronómica del estado. Mis observaciones se concentran en dos eventos fundamentales para el

turismo cultural y el turismo gastronómico, respectivamente: la Guelaguetza y el Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca.

En el último apartado regreso a las formas en las cuales las cocineras llevan a cabo su quehacer, tomando en consideración las características del entorno y los efectos que tienen sobre el ejercicio de las prácticas culinarias los agentes más relevantes en distintos ámbitos. Cabe destacar que a lo largo de este capítulo –siempre que me es posible– cito las voces de quienes me confiaron y compartieron sus palabras. Al ser éste un escrito construido a partir del testimonio y saberes de distintas personas, considero que además de ser la estrategia más adecuada para mantenerme fiel a sus narrativas, estoy convencido de que reconocerles mediante la inclusión activa de sus voces es lo mínimamente justo para reconocer su protagonismo e importancia en el mantenimiento de las prácticas que posibilitan la pervivencia de nuestras tradiciones alimentarias.

#### **4.1 OAXACA Y EL MOLE: LAS CONSECUENCIAS DE LA BIODIVERSIDAD**

Para entender una cocina es fundamental conocer el entorno donde se origina. En el caso de la cocina oaxaqueña –una de las más espectaculares, variadas y complejas del país– su riqueza es el resultado del diálogo biocultural tan provechoso que sus habitantes han establecido con los espacios que ocupan en el estado con mayor biodiversidad del país. Geográficamente, Oaxaca es el punto de encuentro de las sierras que atraviesan México: la Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre Oriental dan lugar al Nudo Mixteca y las sierras Norte –o Juárez– y la Sierra Sur.<sup>534</sup> En combinación con su latitud tropical, ambos factores favorecieron el desarrollo de una amplia gama de ecosistemas,<sup>535</sup> regiones y microrregiones con características muy particulares.

---

<sup>534</sup> Estas últimas dos se subdividen en las sierras menores Chinanteca, Mazateca, Mixe, de Huautla, Cuicatlán e Ixtlán.

<sup>535</sup> Los principales tipos de cobertura vegetal del estado son bosques de aciculifolias y escumifolias (21.9%), selvas secas (17%), tierras agrícolas (15 %), selvas húmedas (12.3 %), pastizales y vegetación herbácea (12.1%), y bosques

Ante tal variedad y complejidad, se han propuesto distintos esquemas de subdivisión regional. No obstante, la más conocida y difundida actualmente deriva del esfuerzo de clasificación etnográfico-folclórico del gobierno estatal en 1932. Su propósito era ordenar las representaciones regionales del entonces nuevo formato de Guelaguetza que el régimen nacionalista revolucionario articuló para representar a nivel local la idea de la nación mestiza y sus pueblos originarios. A partir de este ejercicio se distinguieron siete regiones: Valles Centrales, la Cañada, la Costa, la Mixteca, la Sierra (que posteriormente se dividió en Sierra Norte/Juárez y Sierra Sur,) Istmo de Tehuantepec, y Cuenca del Papaloapan/Tuxtepec.<sup>536</sup>

Figura 3.  
REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA



Fuente: M. de los A. Romero Frizzi *et al.*, *Oaxaca. Historia breve*, México, FCE-COLMEX-FHA, 2010, p. 15.

La diversidad y complejidad de Oaxaca es evidente en casi cualquier ámbito. En términos administrativos, aunque sólo abarca 4.8% de la superficie nacional y es la décima entidad federativa

latifoliados (11.1%). Véase la base de datos “Monitoreo de cobertura vegetal”, CONABIO, consultada el 3 de febrero de 2018 en [www.monitoreo.conabio.gob.mx](http://www.monitoreo.conabio.gob.mx)

<sup>536</sup> Véase Y. Celaya Nández, “Oaxaca: su tierra y su gente”, en M. de los A. Romero Frizzi *et al.*, *Oaxaca. Historia breve*, México, FCE-COLMEX-FHA, 2010, pp. 11-25.

más poblada,<sup>537</sup> se divide en 570 municipios –poco más de la quinta parte nacional–. En términos lingüísticos, 32.15% de la población habla alguno de los 16 idiomas identificados en el estado;<sup>538</sup> es importante destacar que dentro de un mismo idioma existen variaciones que van desde divergencias sutiles hasta variantes ininteligibles entre sí para sus hablantes.

No obstante su riqueza biocultural, Oaxaca posee el segundo lugar nacional por porcentaje de población en situación de pobreza (70.4%). De acuerdo con el Consejo Nacional de Población (CONAPO), 356 de los 460 municipios con niveles de marginación muy alta registrados a nivel nacional son oaxaqueños.<sup>539</sup> Entre las características que describen esta condición se enumeran la desnutrición infantil, el analfabetismo, el desempleo, la emigración, la carencia de servicios como agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, servicios de salud y opciones de recreación. Es importante recalcar que estas condiciones no se distribuyen proporcionalmente, pues obedecen a tendencias históricas determinadas por clase, raza y género,<sup>540</sup> entre otros factores.

Estos indicadores también varían entre regiones. Durante las últimas cinco décadas se ha mantenido la tendencia de identificar cuatro polos con potencial de desarrollo económico mayor al resto del estado: el Istmo de Tehuantepec, la Cuenca del Papaloapan/Tuxtepec, Valles Centrales y la Costa. Tienden a catalogarse como zonas de mayor desarrollo económico por contar con diversas

---

<sup>537</sup> De acuerdo con la estimación intercensal elaborada por INEGI en 2015, la población de Oaxaca era de 3 millones 968 mil habitantes (52.3% mujeres y 47.7% hombres). Excepto por los casos debidamente anotados, toda la información estadística, demográfica y económica procede del *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca*, México, INEGI, 2018.

<sup>538</sup> Además del español, que 13.42% de los hablantes de idiomas indígenas no comprende, en Oaxaca se habla amuzgo, chatino, chinanteco, chocho, chontal, cuicateco, huave, ixcateco, mazateco, mixe, mixteco, náhuatl, triqui, zapoteco y zoque. Existe una tendencia decreciente del porcentaje de hablantes de varios de estos idiomas por grupos de edad: 45.64% de 65 años y más, 32.88% de 18 a 64 años, y 28.85% de 3 a 17 años.

<sup>539</sup> Es necesario destacar los flujos migratorios de la población oaxaqueña, resultado de las estrategias de supervivencia empleadas por un sector importante –mayoritariamente masculino– ante las condiciones de pobreza y desempleo. Los principales puntos de origen de estos flujos migratorios se ubican en la Sierra Norte, la Mixteca y los Valles Centrales. Los oaxaqueños han migrado dentro del país a zonas como Veracruz, Puebla y la Ciudad de México, y a Estados Unidos hacia Los Ángeles, Chicago y Nueva York. Por ende, existe un diálogo cultural entre la población que se mantiene en el espacio de origen y aquella desplazada. Tienden a reagruparse en barrios, lo cual permite la reproducción y mantenimiento hibridizado de usos y costumbres como mayordomías, fiestas religiosas y el *tequio* (trabajo comunitario mediante el cual se refuerzan lazos de solidaridad entre miembros de la comunidad). Véase Y. Celaya Nández, *op cit.*, p. 14.

<sup>540</sup> Por ejemplo, del 13.31% de población mayor de 15 años es analfabeta, 34.38% son hombres y 65.62% son mujeres.

actividades comerciales y de servicios, lo cual diversifica la economía local, a diferencia de otras regiones del estado principalmente volcadas al sector primario.<sup>541</sup>

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), en 2017 la población económicamente activa (PEA) oaxaqueña sumaba 1,699,454 habitantes, de los cuales 79.67% pertenecen al “sector informal.” 32.13% de la PEA se dedicaba al sector primario y 45.12% al sector terciario; dentro del sector terciario, 14.44% trabajaba en “Restaurantes y servicios de alojamiento”, y 15.65% en “Servicios diversos.” No obstante, en términos generales el nivel de remuneración es bajo y la concentración del ingreso alto: 25.49% de la PEA se adscribe al grupo que percibe hasta un salario mínimo y 25.54% al que percibe entre 1 y 2 salarios mínimos; éste es el sector por ingresos de mayor tamaño. Sólo 6.84% de los integrantes de la PEA percibe más de 5 salarios mínimos.

Para efectos de esta investigación, es relevante prestar atención a las características de quienes se desempeñan en los sectores primario y terciario pues son quienes participan de forma más evidente en las cadenas de producción del sistema alimentario. En el sector primario, 93.7% de sus integrantes trabaja en el subsector agrícola. El PIB de este sector integra 5.8% del PIB total de la entidad, y la participación de Oaxaca respecto al PIB nacional del sector agropecuario es de 2.8%.<sup>542</sup> Concretamente, en el estado se practican tres ciclos de siembra-cosecha; el de mayor importancia es el ciclo perenne –en el cual se cosecha todo el año– pues genera tres cuartas partes del valor de la producción agrícola de la entidad.<sup>543</sup>

---

<sup>541</sup> 65.1% de población oaxaqueña es urbana, 34.9% es rural. A nivel nacional, esta distribución es de 79.6% población urbana y 20.4% rural.

<sup>542</sup> Por volumen agropecuario, Oaxaca ocupa el 3° lugar nacional, principalmente por la producción de pastos y caña de azúcar. En términos de valor producido, los pastos integran 25.1%, la caña de azúcar 16.3% y el maíz grano 15.2%. Considerando componentes más estrechamente relacionados con las dietas tradicionales regionales, del 25% del maíz y 23% del frijol cultivado en México como autoconsumo, 8.5% del maíz y 9% del frijol se cultivan en Oaxaca. Véase Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, *Atlas Agroalimentario 2012-2018*, México, SAGARPA, 2018, pp. 80-81.

<sup>543</sup> Además del ciclo perenne, el ciclo otoño-invierno (siembra: octubre-marzo, cosecha: diciembre-agosto) produce 27 de cada 100 toneladas de producción agrícola, lo cual corresponde a sólo 8.7% del valor de producción estatal, pues ello depende del tipo de cultivo. Finalmente, el ciclo primavera-verano (siembra: marzo-septiembre, cosecha: septiembre-diciembre) genera 18% del valor de la producción agrícola oaxaqueña. 53% de la superficie sembrada es de ciclo perenne, 39.4% de ciclo primavera-verano, y 7% otoño-invierno. Véase Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, *Oaxaca. Infografía Agroalimentaria 2018*, México, SAGARPA-STAP, 2019.



Es importante destacar que sólo 6.7% de la superficie de cultivo en la entidad es de riego, el resto es de temporal. Esto tiene implicaciones directas en la estructura y orientación de la economía local: en el caso de Valles Centrales, la agricultura es marginal y de autoconsumo, no de producción intensiva; en consecuencia, la mayor parte de los insumos provienen de otras regiones. Por una parte, esto provoca que la cocina tradicional conviva entonces con alimentos industrializados.

Por otra parte, como la actividad agrícola primaria no es tan relevante en términos de producción y generación de ingresos, la venta de alimentos y comida preparada es el corazón de la actividad económica local. Existen 2,128 establecimientos de preparación y servicios de alimentos y bebidas en la entidad;<sup>544</sup> en el caso de los 21 municipios que integran el área metropolitana de Oaxaca de Juárez, 8.37% de la PEA se dedica a servicios de alojamiento y restaurantes; de éstos, 68.45% son mujeres. Esta diferencia aumenta en el subsector de personal subocupado, en el cual 70% son mujeres.<sup>545</sup>

Finalmente, en términos de actividad turística,<sup>546</sup> por promedio periódico de visitas de 2000 a 2005 Oaxaca fue el segundo destino colonial más visitado. De 2006 a 2011 mantuvo su posición a pesar de un decrecimiento de casi 30% en sus llegadas, y cayó al cuarto lugar entre 2012 y 2017.<sup>547</sup> En el caso de Valles Centrales, la región que mayor actividad turística concentra, durante este periodo

---

<sup>544</sup>De estos, 1,345 son restaurantes, 471 son establecimientos con servicio de preparación de otros alimentos para consumo inmediato, 159 son cafés, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares, 119 son bares, cantinas y similares, y 34 son centros nocturnos. Su aportación respecto del PIB nacional en términos de Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas es de 1.8%. En Oaxaca de Juárez hay 440 establecimientos, de los cuales 272 son restaurantes y 47 establecimientos ofrecen servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato. Véase INEGI, Dirección General de Estadísticas Económicas, *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas* (DENUE), consultado el 16 de enero de 2018 en [www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx)

<sup>545</sup> Véase J.C. Torres Valdez *et al.*, “Análisis sobre la situación del empleo turístico en la Zona Metropolitana de la Ciudad de Oaxaca, una perspectiva de género”, en J.C. Torres Valdez *et al.*, *Diseño y aplicación de un sistema de información turística para la planeación, gestión y marketing del turismo en la Región de los Valles Centrales de Oaxaca*, Oaxaca, Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en el Turismo SECTUR-CONACYT, 2017.

<sup>546</sup> 123 municipios han reportado tener actividad turística, distribuidos de la siguiente forma: 5 municipios de la región de la Cañada, 15 municipios de la región de la Costa, 20 municipios de la región del Istmo, 17 municipios de la región de la mixteca, 10 municipios de la región del Papaloapan, 12 municipios de la región de la Sierra Norte, 6 municipios de la región de la Sierra Sur y 38 municipios de la región de los Valles Centrales Véase M.P. Ramírez López *et al.*, “Estudio de los efectos económicos, sociales y ambientales de la actividad turística en las comunidades receptoras”, en J.C. Torres Valdez *et al.*, *op cit.*

<sup>547</sup> Por número total de atractivos turísticos, la capital empató en el primer lugar con la ciudad de Puebla con 111; por atractivos culturales, Oaxaca está empatada con Campeche en segundo lugar con 44 atractivos, detrás de Puebla, con 47. Véase J.C. Torres Valdez, “Estudio de indicadores de la oferta y la demanda turística del conjunto de ciudades coloniales de México”, en J.C. Torres Valdez *et al.*, *op cit.*

se duplicó la cantidad de personal ocupado en turismo –de 10,231 en 1999 a 21,353 en 2014– y se quintuplicó el monto total de remuneraciones en turismo –de 81 millones de pesos a 499 mdp–.

#### LA HISTORIA DE LOS (MÁS DE) SIETE MOLES DE OAXACA

Considerando las características de diversidad, especificidad local y complejidad que definen el entorno del sistema alimentario oaxaqueño, sería por lo menos insensato intentar establecer y delimitar de forma definitiva uno de sus platillos más emblemáticos y variables: el mole. Si bien existen recetas y tipos de mole más conocidos que otros, el problema radica en el criterio que se aplique para distinguir un mole de otro tipo de platillo similar. Al comparar y sumar criterios –como el grado de molido, la variedad de tipos de ingrediente, complejidad y espectro de sabores, técnica y origen de las recetas–, la gama de más de cien preparaciones oaxaqueñas susceptibles de clasificarse según alguno de los criterios se reduce a dos o tres tipos de mole que cumplen todos los requisitos. Además de reducir el análisis a una postura rígida y miope, y empobrecer la muestra, hacer esto sería una injusticia hacia la riqueza de la cocina oaxaqueña.

En su acepción más amplia, la palabra mole proviene del náhuatl *mulli*,<sup>548</sup> término referido a las salsas de molido muy fino y textura tersa.<sup>549</sup> A excepción de los moles verdes, que frecuentemente utilizan chile jalapeño, la base de la mayoría de los moles es una salsa de chiles secos, jitomate –o alguna variedad como el miltomate o el tomatillo– y especias frescas y/o secas, sobre una base vegetal como quelites y hongos, o animal, como carne de res, puerco, pollo o guajolote.<sup>550</sup> A partir de esto,

---

<sup>548</sup> Las primeras menciones del mole que conocemos se encuentran en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. De forma más específica, Alonso de Molina tradujo en su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* (1571) la frase salsa o potaje de chilli como *chilmulli*, de donde se deduce que *mulli* significa salsa. Véase C. Barros, “Los moles. Aportaciones prehispánicas”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, p. 20.

<sup>549</sup> Durante el postclásico tardío, en las cocinas del altiplano central se reconocían tres grandes grupos de salsas: las martajadas en molcajete, los pipianes hechos a base de semillas, y las de molido muy fino, los *mulli*. “Entrevista con el chef Ricardo Muñoz Zurita”, entrevista de Diego Jaramillo con Ricardo Muñoz Zurita, 30 de noviembre de 2017.

<sup>550</sup> Cf. E. Linares y R. Bye, “Principales ingredientes botánicos en la preparación de los moles”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, pp. 63-68.

las variaciones físicas ocurren principalmente en dos sentidos: variedad de ingredientes y consistencia.

En el primer caso, un mole puede incluir frutos secos y semillas –como nueces, almendras, piñones, cacahuete y ajonjolí–, en ocasiones chocolate de mesa o semillas de cacao, especias secas –anís, canela, clavo, comino, pimienta negra o gorda, semilla de cilantro– y hierbas de olor como mejorana, orégano, laurel, tomillo, epazote, yerba santa, hojas de naranjo y aguacate, entre otras. En cuanto a la consistencia, las recetas van de lo caldoso a lo espeso: las más sencillas tienden a ser moles caldosos, pero pueden espesarse<sup>551</sup> con *textli* –masa de maíz– tortilla de maíz, pan de trigo, semillas en pasta (como cacahuete o ajonjolí), e incluso galletas tipo María.

Ante la gama abrumadora de posibilidades que estas combinaciones ofrecen, el método más popular para distinguir un mole es “por nombre y apellido.” Estos pueden hacer referencia a una región (mole poblano, mole mixe, e incluso mole de Castilla por el uso del pan de trigo “de los castellanos” en trozos), color (coloradito, negro, amarillito), ingrediente (de caderas, de espinazo), u ocasión (mole de boda, mole de fiesta.) De igual manera, el nombre puede contener prefijos que remiten a alguna característica, tales como chilmole (salsa de chiles, jitomate y ajo), huaxmole (que se sirve en guajes/plato hondo por su caldosidad), o clemole/tlemole (derivado de fuego en náhuatl, *tetl*, que antiguamente podría haberse referido a cualquier salsa cocida, pasada por fuego). Algunos de estos prefijos refieren a preparaciones distintas según la región, como es el caso del desmole/tesmole/texmole: en la región de la Chinantla refiere a moles rojos sencillos y caldosos, o para moles amarillos caldosos con chochoyotes en partes de la Mixteca y la zona mazateca de La Cañada.

Aunque los moles, pipianes y otras salsas prehispánicas hayan surgido a lo largo y ancho de Mesoamérica, debido al temprano surgimiento del sistema alimentario oaxaqueño<sup>552</sup> la evolución de

---

<sup>551</sup> También existen moles en un estado intermedio: los chochoyotes son bolitas de masa de maíz con un cráter en el centro que, a pesar de formar parte del plato, técnicamente no están asimiladas en la mezcla del mole.

<sup>552</sup> En las cuevas de Coxcatlán y San Marcos, en el Valle de Tehuacán-Cuicatlán, se encontraron los restos más antiguos conocidos hasta la fecha de teocintle cultivado intencionalmente. Además de estos, de acuerdo con restos encontrados en las cuevas de Guilá Naquitz –en la región de Valles Centrales, distrito de Mitla–, se domesticó una variedad

estos moles probablemente sea de los procesos más antiguos. En consecuencia, otro criterio fundamental para analizarlos y distinguirlos es a partir de su aparición y desarrollo histórico. Es necesario destacar que la continuidad histórica de la mayoría de las recetas de mole ha sido posible gracias a las comunidades indígenas y poblaciones herederas de sus saberes, ya que la preservación de un platillo sólo es factible mientras se siga cocinando, comiendo y dotando de significado.<sup>553</sup> Mediante su práctica transgeneracional, al margen de la cultura alimentaria legítima durante la colonia y gran parte de los doscientos años desde la independencia, estos grupos han mantenido sus moles en el presente.

Una de las principales características del mole es que siempre se ha considerado como un platillo distinguido, asociado a las fiestas y lo divino.<sup>554</sup> Si actualmente es el plato principal de las mayordomías y relleno por antonomasia de los tamales para los altares de Día de Muertos, desde la época precolombina se consideraba alimento de caciques, tlatoanis y dioses. A la llegada de los españoles, los moles prehispánicos eran guisos que consistían principalmente de verduras y quelites, aunque también carnes de venado, pato, armadillo, iguana, xoloitzcuintle, rana y guajolote.<sup>555 556</sup>

Durante la colonia, la ubicación del marquesado y posterior provincia de Oaxaca le otorgó importancia comercial al formar parte del trazado de varias de las rutas del imperio hispánico. Los puertos de Huatulco y Tehuantepec a menudo eran escalas para las flotas comerciales que navegaban por la costa del Pacífico desde el Virreinato del Perú o la Capitanía General de Guatemala, e incluso del galeón de Manila. Por una parte, esto impulsó la economía oaxaqueña mediante la exportación de

---

de calabaza (*curcubita pepo*) hacia el 6900 a.C., incluso antes de la aparición de los primeros maíces domésticos. A estas huertas prehistóricas de calabaza pronto se integró el frijol. Véase M. de los A. Romero Frizzi, “La historia antigua”, en L.A. Arrijo Díaz Viruell *et al.*, *Oaxaca. Historia breve*, México, FCE-COLMEX-FHA, 2010, p. 28.

<sup>553</sup> “Plática con Julio César Flores”, entrevista de Diego Jaramillo con Julio César Flores [antropólogo y restaurantero], San Agustín Yatareni, Oaxaca, 3 de octubre de 2017.

<sup>554</sup> C. Barros, *loc. cit.*

<sup>555</sup> J.L. Curiel Monteagudo, “Construcción y evolución del mole virreinal”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005, pp. 29-62.

<sup>556</sup> En el Códice Mendoza se menciona una receta de *chilmolli* semejante a los moles actuales, pues incluye chile pasilla, guajillo, chile cascabel, y chilpocli, un chile particularmente ahumado. Se muelen junto con maíz nixtamalizado y semillas de cacao para lograr una consistencia espesa. Finalmente se le añadía alguna especie de tomate molido. Véase J. Long, “Orígenes, rutas y evolución del *capsicum*”, *El chile, fruto ancestral*, México, Artes de México, n. 126, 2017, P. 35.

plata y del colorante de la grana cochinilla. Por otra parte, expuso a la región a distintos productos y mercancías, de los cuales varios permearon en sus recetas.<sup>557</sup>

Si bien al inicio de la colonia los moles tenían como principal especia diversos chiles, además de hierbas de olor locales, las cocineras novohispanas indígenas y mestizas fueron añadiendo nuevos ingredientes desde la época de contacto. A través de un largo proceso, distintos moles incorporaron condimentos orientales como clavo, canela, comino, pimienta negra, anís y semilla de cilantro, hierbas de olor de origen europeo como tomillo, mejorana, incluso hojas de lechuga y/o de rábano. Los moles se comenzaron a freír con manteca y se espesaban con *textli*, pero en ciertos casos se comenzó a sustituir con pan de trigo tostado o frito. Las pepitas de calabaza encontraron su equivalente principalmente en el ajonjolí, pero también en las almendras, piñones y nueces.<sup>558</sup>

Los primeros moles novohispanos se hacían con puerco y otras carnes, principalmente con gallina, y muy pocos con guajolote. La incorporación de nuevos ingredientes diversificó los tipos de preparaciones, por lo cual en documentos de los siglos XVII y XVIII –como recetarios de familias criollas acomodadas y de los conventos– se mencionaban salsas hechas con diversos chiles, que en ocasiones se espesan con pepita de calabaza o maíz tostado molido o pan, y se separaban por moles, clemoles, manchamanteles y pipianes.<sup>559</sup> Estas preparaciones registradas por escrito apelaban más al paladar peninsular: mientras que la mayoría enumera distintos frutos secos como nueces, conservas como alcaparras y olivas, y vino de Jerez, rara vez incluían la carne de guajolote, y ninguno mencionaba el chocolate, el cual sólo se mencionó por primera vez en una receta de 1817.<sup>560</sup>

Existe la creencia popular, especialmente en el estado de Puebla, que el mole poblano surgió de la mano de Sor Andrea de la Asunción, religiosa dominica del Convento de Santa Rosa de Lima.

---

<sup>557</sup> La preparación de un mole incluye métodos de cocción e ingredientes de ambos lados del Atlántico; en el caso de los últimos, la procedencia es incluso más vasta y variada: canela y pimienta de India y Sri Lanka, almendra de Asia Central, anís de Egipto y la parte oriental de la cuenca mediterránea, clavo de Indonesia, cilantro del Levante mesopotámico y ajonjolí etíope traído por las víctimas del mercado esclavista del Atlántico desde el África subsahariana. Véase A.M. Guzmán de Vázquez Colmenares, *Tradiciones Gastronómicas Oaxaqueñas*, Oaxaca, Ed. Ana María Guzmán de Vázquez Colmenares, 1982.

<sup>558</sup> C. Barros, *op cit.*, p. 26.

<sup>559</sup> *Ibid*, p. 22.

<sup>560</sup> J.L. Curiel Monteagudo, *op cit.*, p. 46.

Si bien las distintas versiones de esta historia poseen valor anecdótico, no es razonable atribuir la creación de este platillo a una sola persona u ocasión.<sup>561</sup> En todo caso, como Taibo I sentencia, “el mole, como casi todas las cosas esenciales, ya estaba inventado cuando lo inventaron.”<sup>562</sup> Sin afán de restar méritos a las habilidades culinarias de Sor Andrea o Sor María, es más probable que ambas tuvieran varios referentes contemporáneos<sup>563</sup> y a partir de ese bagaje hicieran variaciones personales sobre recetas conocidas en el medio de las cocineras de conventos poblanos durante de las últimas décadas del siglo XVII.

Además de ser los primeros en ser registrados en los recetarios novohispanos del siglo XVIII, los moles conventuales también fueron los más mencionados en los recetarios mexicanos decimonónicos. Esto no es casualidad. Como se intentaba construir la idea de una cocina nacional a la par de la creación del estado-nación criollo del siglo XIX, los platillos regionales incluidos eran tomados en cuenta por su asociación con la cultura criolla local: la legítima y dominante. Ello significó que sólo aquellos moles que “nacían” en conventos eran reconocibles como platillos legítimos.

No obstante, es importante recordar también que quienes cocinaban estos moles generalmente estaban alfabetizadas, por lo cual podían dejar registros escritos de sus propias recetas, a diferencia de los moles de las comunidades indígenas y populares de la época. En virtud de ello, los autores decimonónicos que buscaran bibliografía para sus compilaciones jamás encontrarían recetas de estos últimos, que en cambio se transmitían oralmente y mediante la práctica. Es por ello que la diversidad

---

<sup>561</sup> Vistas de cerca, ninguna de las versiones posee coherencia temporal. La versión más difundida refiere a la creación del mole poblano con ocasión de la visita a Puebla del virrey Antonio de la Cerda y Aragón, conde de Paredes, marqués de la Laguna, en marzo de 1681. S.D. Coe y M.D. Coe destacan la participación de Sor María del Perpetuo Socorro como quien añadió chocolate deliberadamente a una salsa más parecida a un adobo complejo hasta ese momento. En otra versión, el mole habría sido el platillo principal en el banquete de recepción del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún en 1674. Taibo I destaca los puntos conflictivos de estas narraciones anecdóticas: en el caso del banquete al virrey éste no podría haber tenido lugar en el Convento de Santa Rosa ya que no existía en esos años. En el caso del obispo, éste concluyó su cargo 40 años antes de la fecha mencionada. Véase F.I. Taibo I, *El libro de todos los moles*, México, Ediciones B, 2003; y S.D. Coe y M.D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, FCE, 1999.

<sup>562</sup> F.I. Taibo I, *op cit.*, p. 41.

<sup>563</sup> En el *Recetario novohispano* (1791), se menciona un clemole poblano muy condimentado cuyas características ya eran muy similares a los moles poblano y negro de Oaxaca de la actualidad. Sus ingredientes eran: ajonjolí tostado, pepitas de chile, cilantro, cominos, ajo, clavo, pimienta, canela, jengibre, chile ancho remojado, chile ancho tostado, tomates y jitomates cocidos, que se muelen y se fríen en manteca bien caliente. Véase C. Barros, *op cit.*, pp. 22-23.

que actualmente ha cobrado tanta notoriedad es tan valiosa: más que proceder de un registro cuidadoso, se ha mantenido vigente gracias a la práctica y transmisión intergeneracional de sus comunidades portadoras.

En el caso concreto de Oaxaca, sólo el mole negro de Valles Centrales fue mencionado por primera vez hasta 1818 en un escrito de José Murguía y Galardi, quien hablando del chilhuacle endémico de la Cañada describe que con éste

se hace una salsa muy sensual, tanto por su gusto como porque el picante que deja no es acre, y así es agradable en lugar de molesto; por todas estas cualidades es destinado a guisarse en ella los pavos o guajolotes no sólo por indios en sus bodas u otras fiestas, sino también por toda clase de gentes del país y cuyo pimiento para diferenciarlo de otro se llama *chilhuacle*. [...] Sirve a los pobres de azafrán, pues una porción pequeña molida y desleída da tanto color como aquel. [...] Cómense también los pavos en esta salsa los días de más grandes solemnidades, es plato entre los de regalo exquisito que se llama mole.<sup>564</sup>

Sin bien los moles coloniales surgieron en cocinas conventuales, esto no necesariamente los aisló de la tradición culinaria indígena, que estaba presente en las mujeres que ocupaban los puestos más bajos de las cocinas, como molenderas y cocineras. El diálogo entre paradigmas alimentarios también estaba estructurado por dimensiones de clase, raza y género; los fogones fueron lugares que hicieron de estos encuentros una explosión creativa a pesar de las claras diferencias entre las protagonistas, las cuales determinaron qué moles se registrarían en el recetario del convento.

Hasta poco más de un siglo después de la mención de Murguía y Galardi comenzó a prestarse mayor atención al resto de las recetas de moles en Oaxaca. De forma similar a la división que se hizo desde el Estado para ordenar la participación de los pueblos originarios en regiones para la Guelaguetza, a lo largo del siglo pasado se elaboraron distintas clasificaciones, entre las cuales la más difundida fue la de los “7 moles”, creada específicamente para los moles de Valles Centrales. En su sección “La comida principal”, Guzmán de Vázquez Colmenares los enlista por grado de complejidad:

[...] el más simple o *mole colorado* es, a mi ver, el clemole de los recetarios antiguos; le sigue el *manchamantel* caracterizado por su remate de piña y plátano, el *chichilo* con hoja de aguacate, el verde que consigue su color con yerbas molidas, el amarillo con ejotes y chayotes, el *coloradito* en el que

---

<sup>564</sup> J. Murguía y Galardi, 1818 *apud* A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, pp. 90-91.

suele sustituirse la carne de pollo o puerco cuando se hace vigilia con verduras y camarón seco, y por último, el rey y señor de nuestra cocina: el *mole negro*.<sup>565</sup>

A pesar de que la inclusión del chichilo o el mole estofado puede variar de una fuente a otra, o en ocasiones se asume que el mole colorado –rojo, a base de chilluacle rojo– es el mismo tipo de mole que el coloradito –a base de chilcostle– esta clasificación es útil para familiarizar a los visitantes de forma didáctica durante sus primeros acercamientos con la variedad de moles de Valles Centrales. Más que tipos específicos de mole, considero más acertado pensarlos como categorías que agrupan recetas con ingredientes y características en común.

Incluso es probable que exista mayor parecido y consistencia de elementos compartidos entre las recetas al interior de una categoría, que entre las distintas categorías de mole. Por una parte, los moles negros, coloraditos y manchamanteles integran elementos europeos y asiáticos y están asociados a bodas, mayordomías y bautizos. Por otra parte, los chichilos comparten una base de chile, tortilla tatemada y agua, y se caracterizan por tener sabores sencillos y amargos relacionados con el luto y el duelo de los funerales. De igual manera, las recetas de moles verdes y amarillos son más sencillas y más vegetales, pues tienden a ser de uso más cotidiano. En estos tres últimos casos, la procedencia de sus ingredientes es más inmediata, con frecuencia de la misma microrregión donde se cocinan. Además de ilustrar claramente una instancia del diálogo biocultural entre los usos culturales culinarios de la población y su entorno físico, el uso continuo de especies vegetales endémicas sugiere la antigüedad de estas recetas, que podrían estar prácticamente inalteradas desde tiempos prehispánicos.<sup>566</sup>

No obstante la tendencia hacia la homogeneidad de las recetas al interior de cada categoría del mole antes mencionada, considero importante tratar por separado el caso de los moles *amarillitos*. Incluso la designación es ambigua en términos cromáticos: en náhuatl puede ser *chilcuzmulli*, donde

---

<sup>565</sup> A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, p. 88.

<sup>566</sup> “Entrevista con el biólogo Marco Antonio Vázquez”, entrevista de Diego Jaramillo con el Dr. Marco Antonio Vázquez, Oaxaca de Juárez, 16 de octubre de 2017.



la partícula *cuz* –derivación de *coztic/coztli*– tiende a traducirse al español como amarillo.<sup>567</sup> Sin embargo, las tonalidades de estos moles pueden ser anaranjadas, naranjas intensas o rojizas; lo mismo es cierto para el *chilcostle* –chile amarillo–, cuyo color asemeja más a un rojo anaranjado. Esto se debe a que en el náhuatl del siglo XVI no existía división cromática conceptual entre lo que en español actualmente designamos *amarillo* y *naranja*,<sup>568</sup> lo cual amplía considerablemente la gama de moles y colores que, siendo *coztli*, pueden considerarse *amarillitos*.

Además de la diversidad cromática, los ingredientes fundamentales de un amarillito varían en función de la disponibilidad, la región y el gusto de la cocinera. En el primer caso, además de las temporadas del año, es importante considerar el aspecto económico; si bien en Valles Centrales muchos amarillitos se hacen con chile chilhuacle amarillo, debido a razones que explico más adelante, su precio ha aumentado al punto de incentivar su sustitución por chile guajillo, de sabor más sencillo pero más accesible.

Otra muestra de la versatilidad del amarillito es la hierba aromática y sus variaciones en términos del gusto y la región: en Valles Centrales los amarillos con pollo llevan yerba/hoja santa. Si es cerdo lleva cilantro, si es venado, hoja de aguacate; y si la base es de hongos o vegetales, se utiliza chepil. No obstante, en el distrito de Cuicatlán, en la región de la Cañada, prevalece la hoja de aguacate independientemente de la proteína que acompaña; en la Costa, los amarillos de iguana o de panza suelen llevar epazote, además de utilizar chile costeño amarillo en lugar del chilhuacle.<sup>569</sup> Por último, el espesor de un amarillito depende de su presentación: en Valles Centrales es más espeso el

---

<sup>567</sup> En su *Historia general de las cosas de la Nueva España*, al referirse a los guisados que le servían a Moctezuma en sus banquetes, Bernardino de Sahagún menciona el *chilcuzmulli xictomayo*, una salsa tipo *mulli* de chile “amarillo” con jitomate. *Apud* C. Barros, *op cit.*, p. 20.

<sup>568</sup> Esto no quiere decir que en el mundo prehispánico no se reconociera lo naranja, sino que se concebía indirectamente como una tonalidad posible del *coztli*, en lugar de como color conceptualmente diferenciado. Kay y Berlin estudiaron el fenómeno de la división conceptual del color en 130 idiomas de distintas regiones del mundo, a partir de lo cual propusieron una secuencia de diferenciación de categorías de colores básicos. 83% de los idiomas se ajustan a este modelo predictivo, que establece las tonalidades que se reconocen en tanto categoría cromática abstracta con base en el número de colores contenidos en el vocabulario: los idiomas que sólo diferencian 3 colores reconocen el blanco, el negro y el rojo. Si bien el amarillo tiende a ser el quinto color diferenciable –como es el caso de *coztli*–, la mayoría de los idiomas que lo distinguen del naranja lo hacen hasta reconocer diez u once colores. Véase P. Kay y B. Berlin, *Basic color terms; their universality and evolution*, Berkeley, University of California Press, 1969.

<sup>569</sup> Agradezco a Julio César Flores y a Ricardo Muñoz Zurita por complementar mis observaciones hechas en campo con datos de sus propias investigaciones.

utilizado en empanadas, mientras el que se come en plato es acuoso, más no caldoso, similar a un mole de olla.

En última instancia, estas características son el resultado de las decisiones que toman las cocineras, quienes mediante su práctica diaria definen y expresan el carácter único de cada mole. De esta manera, contribuyen a moldear las mismas percepciones colectivas sobre las cuales ellas construyen su criterio y mantienen usos y costumbres culinarias locales. Hablando sobre mole, la mayoría de ellas consideraba fundamental la habilidad para alcanzar el grado de molido necesario y uniforme en el metate –*yodo* en mixteco, *guiiche/guiddzté* en zapoteco– en el ámbito familiar, pero varias también reconocían la practicidad de los molinos industriales cuando se guisa en eventos masivos.

Sin embargo, todas destacan que el momento crítico en el cual se demuestra la maestría en la cocina es el tatemado de los chiles y semillas, particularmente para el mole negro. Su dominio es básico pues, en palabras de Doña Celia, “los moles deben estar cocinados por el fuego para que no lo hagan nuestros estómagos y lo repitamos. El buen mole es complicado pero no cae pesado.”<sup>570</sup> Por su parte, doña Raquel, oriunda de Cuicatlán, destaca que

tiene su gracia tostar el chile. Les digo a mis hijas que no porque el chile sea negro, va a salir negro el mole. El chilhuacle tiene un punto, hay que saberlo tostar. Si se pasa se amarga, y si no lo tuesta bien puede hacer daño, y en lugar de negro sale café o colorado muy oscuro. [...] acá en Oaxaca ya he visto lo que le dan al turista, y dicen las señoras que le ponen tortilla quemada, y el mole de nosotras no... nosotras tostamos al punto.<sup>571</sup>

Existen muchas creencias en torno al tono tan oscuro de los moles negros de Valles Centrales, lo cual forma parte de la idiosincrasia culinaria local: hay consenso en cuanto a que todos los moles preparados según los usos de cada pueblo son algo especial, pero el mejor mole será siempre el del pueblo de quien esté hablando. La particularidad y especificidad de los entornos bioculturales de cada población genera la diversidad de moles y sus usos. Estos son algunos de los medios más importantes para ejercer acciones colectivas que contribuyen al refuerzo de identidades y mantenimiento de

---

<sup>570</sup> “Platicando con Doña Celia”, *op cit.*

<sup>571</sup> “Entrevista a Doña Raquel”, entrevista de Diego Jaramillo a Raquel Silva Méndez, Cuicatlán, 21 de abril de 2018.

patrimonios; los moles articulan y son parte de la vida y la muerte. Para ilustrar esta idea, a continuación reproduzco las palabras de la maestra doña Virginia, quien habla sobre lo que evoca el chichilo –mole amargo de luto– para quien viene de Santa Cruz Xoxocotlán:

Hay dos chichilos, el de la ciudad [de Oaxaca] que es negro, y el de Tlalixtac, Xoxocotlán o Santa Lucía [...] que se hace de maíz y lleva los tres chiles, guajillo, ancho colorado, y chilhuacle colorado. Cuando está tendido el cuerpo de la persona, se come chichilo en la comida [...] Por eso luego también por ahí se dice ‘nos lo *chichileamos*’ [risas] Así como diciendo que nos petateamos, pues al muerto ¡nos lo *chichileamos*! Ahí los difuntos no llevan *guelaguetza* [cooperación colectiva en especie o trabajo físico] pedida, es voluntaria... y la casa da de cenar chocolate de agua, pan de yema, hace resobado de yema, y dan caldo de menudo, ya sea de chivo o de res, en la noche, a eso de las 9, 10 de la noche... Ya al otro día temprano, antes de que se vayan a enterrar al difunto, dan los higaditos... Antes antes antes todavía daban coloradito... sólo coloradito, no enchiladas, sólo molito con unos frijoles y un pedacito de carne de gallina, y tortillas. Y su chocolatito otra vez, con pan de yema. [...] Por aquí ya se está muriendo la persona, y por allá ya se está disponiendo qué se va a hacer: ¿se va a matar puerco o res? Se van a ocupar tantas gallinas, pollos... aquí las fiestas son de ocho días, y las de difuntos más, de doce... catorce... por el novenario, que se extiende.<sup>572</sup>

## 4.2 EL CULTIVO QUE CASI DESAPARECE

Cuando yo tenía unos ocho años, me acuerdo de todo ese cerro, que ahora está poblado de casas [...] pero antes estaba más limpio, ahí era donde se tendía el chile... Se ponía re’ bonito, lleno de chiles había... Llegaban hartos pichones a comer la semillita.

[...] me contaba mi papá que la siembra buena buena era... los almácigos se tiraban el 10-15 de mayo, para plantar el 15, a lo mucho el 20 de junio pero porque el tiempo era... bien, exacto... o sea bien, no es como ahora que sólo llueve con enjundia y que... mi papá dice que el 15 de septiembre era el último buen aguacero, sí era un aguacero fuerte. Yo sembré con él y sí sembrábamos en esas fechas, era de cuidarse porque eran aguaceros locos, o arrancadas como el de ayer, que... golpeadísimo, fuerte, de repente, que se llenan los canales de agua y todo, pero pasando eso [el 15 de septiembre] ya estamos. Y sí era eso, ya después nomás eran las lluvias pues allá en lo alto y bajaban, y justo el chile ya no se pudría, ya había chile pintón y uno que otro ya maduro, y ahora ya no. Ahora ya llueve en noviembre, octubre... Entonces ésa era la temporada buena para sembrar, [...] y se daba chulísimo dicen. A mí ya casi no me tocó sembrar así, me contaba mi papá que hasta sembraban en 2 fechas pues... ¡no ahorita ya ni en una se da! Ya no se da pues...

[En 2010] Félix sembró como hectárea y media y yo sembré poco entre las huertas de mis limones. No llovió. Cada año lo sembraba yo así, a cielo abierto [...] Me acuerdo que al siguiente año Félix sembró su... sus almácigos pues, cajetes así como se hacía antes, porque lo hacemos en charola ahora... No, pero sembró bastantes, ¡como veinte! No, un día me lo encontré una tarde. Venía triste, montando a caballo. Me dice ‘oye cabrón, de pura casualidad ¿ya no tendrás semillas?’ me dice. ‘Fijate que sembré como... tenía como 20 cajetes, no nació ni una sola semilla cabrón. Ya tiene como ocho días que lo voy a regar y... ¡nada!’ Decía, ‘una que otra, salteadita pa’ acá.’ La semilla ya no servía.<sup>573</sup>

---

<sup>572</sup> “Conversando con la maestra Doña Virginia”, entrevista de Diego Jaramillo a Virginia Ruiz Medina, Oaxaca de Juárez, 25 de abril de 2018.

<sup>573</sup> “Entrevista con Don Luis”, entrevista de Diego Jaramillo con Don Luis López, Cuicatlán, 6 de octubre de 2017.

En octubre de 2017 platiqué por primera vez con Don Luis, Don Félix, Don Abel y Don Ernesto “el Ingeniero”, quienes me recibieron y compartieron amablemente partes de su vida como productores de chile huacle en Cuicatlán. Esa visita estuvo marcada por una atípica, la cual les recordó a los chileros por qué habían tenido que abandonar el ciclo de cultivo que hasta hace pocos años había determinado su calendario, el de sus padres antes que ellos, el de los padres de sus padres, y así hasta donde no alcanza la memoria.

Octubre siempre había sido el mes de la cosecha y del secado que transformaba al chile huacle en chilhuacle, y al chile costle en chilcostle. El registro escrito más antiguo data del siglo XVII: Francisco de Burgoa mencionó en sus crónicas que, incluso desde los años anteriores a la llegada de los españoles, los habitantes del señorío zapoteca de Tehuantepec importaban chilhuacle de la Cañada en las fechas previas a las celebraciones de los muertos, cuando lo utilizaban en preparaciones ceremoniales como tamales para ofrendar a los difuntos.<sup>574</sup> El ciclo temporal que había perdurado desde épocas prehispánicas se perdió por el cambio en los patrones de lluvias, la resistencia de las plagas, el debilitamiento de la planta, y la desmotivación y falta de recursos de quienes no pudieron recuperarse tras varias malas cosechas.

Al perder este ciclo, quienes hoy continúan cultivando este chile tuvieron que crear un nuevo criterio para ordenar su labor anual, pero perdieron también el sentido del tiempo que hasta ese momento habían compartido con todas las generaciones que les precedieron y que los vinculaba con ese pasado mediante la práctica activa. A pesar de esto, el chile y los chileros han logrado adaptarse para continuar garantizando la disponibilidad durante el punto álgido de su demanda en torno a Día de Muertos (o Todos Santos, como también se le llama a la festividad en Oaxaca.) Se ha perdido parte de la identidad del chilero de chilhuacle, desplazado de los tiempos de generaciones anteriores, pero

---

<sup>574</sup> Véase F. de Burgoa, *Geográfica descripción de la parte Septentrional del polo ártico de la América y nueva iglesia de las indias occidentales y sitios astronómicos de esta provincia de predicadores de Antequera, Valle de Oaxaca*, México, Porrúa, 1989 [1ª ed. 1674], t. I.

se ha mantenido el insumo básico para ejercer una de las principales prácticas de conexión con el pasado y la identidad mediante la comida.

Considero necesario desarrollar exhaustivamente la primera fase en la producción de este ingrediente del mole por dos motivos principales: en primer lugar, junto con el maíz y el frijol, el chile ha sido uno de los componentes básicos del sistema alimentario mesoamericano y sus dietas regionales desde hace aproximadamente ocho milenios. En virtud de este proceso biocultural tan extenso, es de los alimentos que más arraigo tienen con las poblaciones que lo producen y consumen, formando parte fundamental de su identidad en distintos momentos y ámbitos de sus vidas. El segundo motivo es su condición esencial –en el sentido más radical del término– en las recetas del mole: a pesar de la gran diversidad contenida en el universo de las salsas y preparaciones consideradas mole, el ingrediente básico omnipresente es algún chile. En otras palabras, si se quiere hablar de moles, la presencia del chile es la primera –y tal vez única– condición *sine qua non*.

En el caso particular de Valles Centrales, el chilhuacle y el chilcostle son esenciales para lograr los sabores de diversas recetas de mole, principalmente en Valles Centrales. A continuación expondré los elementos más importantes para entender la situación su cultivo, que es la primera instancia de la cadena de producción de un mole en Oaxaca. En primer lugar presento las principales características de Cuicatlán, único distrito en el cual se cultiva el chilhuacle. Posteriormente presento a los protagonistas: el fruto y quienes lo cultivan. Finalmente, relato a partir de sus palabras cómo es que un día el cultivo casi desapareció, los recursos y estrategias que ha empleado para evitarlo y su supervivencia actual.

#### CUICATLÁN, OTRA CUNA DE LA AGRICULTURA MESOAMERICANA

Cuicatlán –tierra del canto en náhuatl– en cuicateco es *Yabaham*, “casa de tierra.” Es uno de dos distritos que integran la región de La Cañada, al norte del estado de Oaxaca, y junto con Tehuacán, Puebla, forma parte del Valle de Tehuacán-Cuicatlán, reconocido como patrimonio mixto de la

UNESCO por ser uno de los lugares donde se originó la agricultura de forma independiente.<sup>575</sup> De igual manera, gran parte de esta región forma parte de la única reserva de la biósfera en Oaxaca.<sup>576</sup> El clima es cálido semi seco la mayor parte del año, pero a pesar de registrar una precipitación anual baja –de 500 a 600 mm–, la parte baja de La Cañada es una zona fértil irrigada por el Río Grande.

Los municipios más poblados del distrito de Cuicatlán son Huautla de Jiménez y Santa María Chichotla; no obstante, San Juan Bautista Cuicatlán –el quinto más poblado– es la cabecera. Su población es de 5173 hombres y 4772 mujeres, su IDH con servicios es de 0.8469, y entre su población económicamente activa destaca que 32.86% son trabajadores agropecuarios, y 32.92%, comerciantes y trabajadores en servicios diversos,<sup>577</sup> de forma que sus sectores primario y terciario son prácticamente de la misma dimensión.

Históricamente, la población y la lengua cuicateca<sup>578</sup> se diferenciaron de sus vecinos mixtecos e ixcatecos por aislamiento geográfico hace al menos 8 mil años. En la actualidad, la composición de la población es más diversa: si bien el grupo étnico que da nombre a la región son los cuicatecos, éstos viven principalmente en las partes altas de La Cañada. Los flujos demográficos desde el postclásico resultaron en el asentamiento de otros grupos con lenguas de la familia oto-mangue, principalmente zapotecas, mixtecas y popolocas. Posteriormente, durante la época colonial, La Cañada se destacó –en virtud de la fertilidad de su región baja– por su producción de caña de azúcar. Esto implicó la introducción de población africana como mano de obra esclava en ingenios azucareros como Valerio Trujano, el más cercano a San Juan Bautista Cuicatlán.

Al ser un paso natural entre las sierras que conecta a Puebla con los Valles Centrales oaxaqueños, desde la colonia –e incluso desde la época precolombina– se establecieron rutas de

---

<sup>575</sup> Véase M. de los A. Romero Frizzi, *loc. cit.*

<sup>576</sup> Su superficie es de poco más de 490 mil hectáreas, de acuerdo con los datos del registro llevado por la Comisión Nacional de Áreas Protegidas, disponible en [www.gob.mx/conanp](http://www.gob.mx/conanp)

<sup>577</sup> En cuanto a negocios del sector alimentario, en San Juan Bautista Cuicatlán están registrados 8 restaurantes y un servicio de preparación de otros alimentos para consumo inmediato. Véase INEGI, Dirección General de Estadísticas Económicas, *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas* (DENUE), consultado el 16 de enero de 2018 en [www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx)

<sup>578</sup> Actualmente hay alrededor de 11,443 hablantes de cuicateco, quienes representan apenas 0.949% de la población de hablantes de lenguas indígenas en el estado. Véase *Anuario estadístico de Oaxaca, op. cit.*

comercio por la Cañada. Sin embargo, fue la inauguración del Ferrocarril Mexicano del Sur en 1892 lo que detonó el desarrollo económico local. Atravesando la Cañada en su ruta de la Ciudad de México hacia la capital de Oaxaca, el ferrocarril porfiriano trajo consigo la creación de nuevos ingenios azucareros, cafetales y comercios: en 1861 sólo existían los trapiches azucareros de Guendulaín y Tecomaxtlahuaca en el distrito de Cuicatlán, pero para 1904 existían 19 fincas cafetaleras y 12 ingenios azucareros de capitales franceses e ingleses que financiaban casi la mitad de la producción estatal de azúcar.<sup>579</sup>

Después de la Revolución, y durante la mayor parte del siglo pasado, Cuicatlán adquirió relevancia a nivel estatal por su producción de mangos. Es relevante señalar que, debido a que tanto el mango cuanto el chile requieren de irrigación constante, los productores locales aprovecharon su coexistencia positiva para integrar un agrohábitat de policultivo.<sup>580</sup> No obstante, en décadas más recientes la introducción de la papaya y el melón sustituyeron al chile. Al ser cultivos más rentables y ofrecer mayor certidumbre terminal que el chilhuacle, estas especies han sido uno de los factores que han contribuido a la pérdida del interés por sembrar chile entre los agricultores locales.

#### EL CHILE HUACLE

La palabra del idioma cuicateco para chile es *'i ya*. Sin embargo, tanto *chilhuacle* –chile ahumado– cuanto *chilcostle* –chile amarillo– son nomenclaturas nahuas. Probablemente el nombre más difundido para estos chiles fuera su designación en este idioma, puesto que eran los pochtecas mexicas quienes operaban su ruta de comercio específica, la cual se ubicaba en la zona de dominio de Tenochtitlán al momento de la llegada de los conquistadores. De Burgoa transcribió su nombre en el siglo XVII como *chiltuaque*,<sup>581</sup> mientras que en *El cocinero mejicano* del siglo XIX se le llama *chilohatle*.<sup>582</sup> No obstante estas variaciones, es evidente que entre las 25 especies de chiles cultivados

---

<sup>579</sup> M. de los A. Romero Frizzi, *op cit.*, pp. 148-149.

<sup>580</sup> “Entrevista con el biólogo Marco Antonio Vázquez”, *op cit.*

<sup>581</sup> Véase F. de Burgoa, *op. cit.*

<sup>582</sup> Véase Anónima, *El cocinero mejicano, op cit.*

en Oaxaca,<sup>583</sup> el chilhuacle es de las que más continuidad y relevancia ha tenido en varias cocinas regionales.<sup>584</sup>

El chile es uno de los elementos fundamentales más antiguos de los sistemas alimentarios de México. Las cinco variedades del género *capsicum* surgieron en el continente americano;<sup>585</sup> dos de éstas –*c. annuum* y *c. frutescens*– se domesticaron en Mesoamérica. Sin embargo, a pesar la diversidad actual de los chiles del género *c. annuum*, sólo una decena de sus variedades se conoce ampliamente a nivel nacional; la mayor parte de la diversidad de este fruto sólo se aprovecha a nivel regional o local.<sup>586</sup> Como es el caso de otras especies vegetales comestibles, desde la época prehispánica también se le han dado usos medicinales.<sup>587</sup>

El proceso de domesticación de un chile puede dividirse en tres fases:<sup>588</sup> alargamiento del fruto, transición de crecimiento erecto a crecimiento pendular,<sup>589</sup> y aumento de la superficie del follaje y volumen del fruto. No obstante, la observación y selección de los ancestros silvestres del cultivo no necesariamente significó en la evolución hacia variedades totalmente domésticas.<sup>590</sup> En términos generales, a partir de la selección reiterada de los frutos más grandes el peso inclina al fruto para

---

<sup>583</sup> R. del Castillo, “Chile huacle: orgullo oaxaqueño”, *Gourmet de México*, 2017, n. 6, pp. 35-40.

<sup>584</sup> Una forma de comprobar esto es observar las referencias hechas en los recetarios. En este caso, vale la pena destacar que el chilhuacle se menciona en 31 de 170 recetas de *Arte de cosina*, uno de los principales compendios de recetas oaxaqueñas del comienzo del siglo XIX. Véase Anónima [C. Sánchez Silva y E. San Juan (eds.)], *Arte de cosina según el uso de la provincia de Oajaca año de 1829*, México, Carteles Editores, 2010.

<sup>585</sup> Concretamente de la región suroeste de la cuenca amazónica, en las selvas del área fronteriza entre el oeste de Brasil, el sureste de Perú y el noroeste de Bolivia. Las semillas llegaron al resto del continente por dispersión aviar; las primeras fases de interacción entre las plantas y poblaciones humanas locales dieron lugar a las variedades aviarias mesoamericanas nativas (*capsicum annuum* var. *glabriusculum*), que son las más antiguas. Técnicamente éstas todavía son especies silvestres, entre las cuales destacan el chiltepín de Sonora y el quimiche y shigundu en Oaxaca. Véase J. Long, “Orígenes, rutas y evolución del *capsicum*”, *El chile, fruto ancestral*, México, Artes de México, n. 126, 2017, p. 15; y J.C. Laborde y O. Pozo, *Presente y pasado del chile en México*, México, SARH-INIA, n. 85, 1984.

<sup>586</sup> Actualmente todos los chiles que se cultivan en México pertenecen a alguna de las siguientes tres especies del género *capsicum*: *c. annuum*, *c. chinense* (habanero) o *c. pubescens* (manzano, perón.) Ésta última está aislada genéticamente de las primeras dos, y su introducción al país no es anterior al siglo XIX. Véase S. Montes Hernández, *Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México. Informe Final*, México, CONABIO, 2010.

<sup>587</sup> Generalmente como remedio para la tos, infección de oído, heridas en la lengua, tisis, estreñimiento, obstrucciones en el bazo, partos retardados, mareos y hemorroides. Contienen gran cantidad de vitamina A y C. Véase J. Long, *op cit.*, p. 17.

<sup>588</sup> *Ibid.*, p. 15. Cf. S. Schönfeldt y U. Lundberg, *La gran cocina del pimiento*, Madrid, Everest, 1997.

<sup>589</sup> Las variedades de chile silvestre sólo adquieren colores rojizos con la maduración, se desprenden con facilidad de la vaina y crecen con la punta del fruto hacia arriba, razón por la cual ocasionalmente se denominan chile *solterito*.

<sup>590</sup> El chile shigundu es un buen ejemplo actual: su temporada de mayor disponibilidad comienza con la estación de lluvias, cuando germinan las semillas defecadas por pájaros en las nopaleras. No requiere cultivo intensivo ya que su demanda es reducida y la oferta a partir de lo que surge con la dispersión aviar es suficiente. Hay casos que están en puntos intermedios, como el chile de agua de Valles Centrales, con crecimiento tanto pendular cuanto erecto.



desarrollarse de forma pendular; posteriormente el criterio de selección cambia en función de la eficacia de sus hojas para cubrir el fruto.<sup>591</sup> Según la especie, el clima y las condiciones de cultivo, los arbustos pueden alcanzar entre 30 y 200 cm. de altura, aunque entre las variantes domésticas se favorecen alturas de entre 50 y 100 cm. para facilitar el cultivo.

El chile huacle y su mutación costle/coxtle<sup>592</sup> pertenecen a la variedad doméstica *c. annuum* var. *annuum*, como la mayoría de las especies cultivadas en México. El fruto es una “baya de forma trapezoidal con un tamaño medio de 10 cm de largo por 8 cm de diámetro ecuatorial, verde intenso u oscuro antes de la madurez, y negro, rojo o amarillo posteriormente.”<sup>593</sup> Su aroma, textura y sabor lo vuelven una de las variedades más apreciadas en el estado y el ámbito de las cocinas oaxaqueñas. Considerando la antigüedad y pervivencia de diversos cultivos en la región del Valle de Tehuacán-Cuicatlán,<sup>594</sup> es posible que los pobladores de la región hayan desarrollado el fruto doméstico actual de forma endógena a lo largo de miles de años, como es el caso de otras variedades oaxaqueñas como el chile pasilla mixe o el shigundu istmeño.

Como mencioné al principio de este apartado, tradicionalmente el cultivo del huacle se incorporaba al ciclo agrícola de primavera-verano. No obstante, a pesar de haber perdido la temporalidad en la siembra de las generaciones anteriores, e independientemente de la época del año en la cual se siembre el chile, el proceso de cultivo no ha cambiado tanto. En palabras de Don Ernesto “el Ingeniero,”

[...] los de antes lo hacían en cajetes: formaban un bordo de tierra y ahí sembraban las semillas. Posteriormente las sacaban y las metían al campo. Ahora se compran charolas y se colocan las semillas a través de un sustrato. A los 25-30 días de haber nacido, la plantita ya se mete al terreno definitivo, y

---

<sup>591</sup> Durante la maduración, el color de las variedades domésticas pasa al amarillo o rojo, y en algunas variedades al naranja, marrón, morado o negro.

<sup>592</sup> Esta mutación consiste en una forma más alargada del fruto, similar en forma al chile guajillo. La deformación es exclusiva de la variedad roja, por lo cual el alelo genético responsable podría estar asociado a la sección que determina la pigmentación del chile huacle. Basado en “Entrevista al biólogo Marco Antonio Vázquez”, *op cit*.

<sup>593</sup> V.H. Aguilar Rincón *et al.*, *Los chiles de México y su distribución*, Texcoco, SINAREFI *et al.*, 2010, p. 17.

<sup>594</sup> Se han encontrado restos carbonizados de semillas de chiles en distintas fases de domesticación. Específicamente, *c. annuum aviculare* (chiles silvestres dispersadas por pájaros) en yacimientos del valle Tehuacán-Cuicatlán de aproximadamente 7000 a 5000 a. C, y restos de un chile cuyo tamaño significativo sugiere las características de un fruto domesticado, del periodo entre el 5000 y 3400 a.C en la cueva de Coxcatlán. Smith establece la fecha de domesticación de los chiles endémicos de la región alrededor del 4100 a.C. Véase E.C. Smith, “Plant remains”, *The Prehistory of the Tehuacan Valley. Environment and Subsistence*, Austin, University of Texas Press, 1967, pp. 220-255.

de ahí a unos 100 días ya hay chile macizo. Hay que esperar a que maduren en la planta para cortarlo y ponerlo al secado. Una buena matita debería dar de 30 a 40 chiles.  
[...] Anteriormente el secado se hacía en laderas para que si lloviera, podía escurrir el agua. Ese trabajo es algo artesanal, es laborioso... hay que ir a darles vuelta uno por uno, pagarle al chalán que cuida... Por eso también se elevan los costos, no es lo mismo vender un chile fresco a deshidratarlo a través del sol. Hay que seleccionarlo, si se van semillas revueltas hay que separarlo. Seleccionan rojo, amarillo, negro, y después de cada uno la primera, segunda y tercera calidad.<sup>595</sup>

El chile huacle se secaba durante aproximadamente quince días en las laderas que bordeaban el valle de “La Sabana”, donde se encontraba la mayoría de los chilares, río abajo de la cabecera municipal de San Juan Cuicatlán. En la actualidad, Don Luis y Don Ernesto poseen en “La Sabana” terrenos colindantes donde el primero tiene una huerta de limones y melones, y el segundo de jitomate y mango.

El secado es lo que transforma al chile huacle en chilhuacle. Entre los chileros hay la creencia generalizada de que el factor que le da sus características únicas es, precisamente, este proceso de secado al sol en las lomas que delimitan La Sabana. Dos de las más notables, anatómicamente, son que mantiene su forma sin aplanarse, y la cáscara permanece tersa, a diferencia de la mayoría de los chiles secos. Don Abel, padre de Don Félix, comenta que “el guajillo o el ancho no sé cómo lo sequen, si con lumbre o algo, pero el chilhuacle es al sol... entonces también es tostado, pues. Los otros quedan blanditos, los puedes pisar y no les va a pasar nada. Pero este picante aunque se seque se mantiene *abombadito*.”<sup>596</sup>

#### LOS CHILEROS CUICATECOS

[...] me acuerdo de un señor que se llamó Don Goyo Oropezo, no tiene muchos años que murió. Era uno *de los meros meros*; él solito sembraba 15 hectáreas de chile, jitomate... traía gente a lo cabrón pues, 50-60 trabajadores. Pero no usaba fertilizantes, pura pala y tenía varias mancuernas, y dicen que llenaba la loma esa, y mi papá con esos viejitos aprendió.

Cuando eran así muchos, pues todos se quedaban, hasta subían señoras para vender tamales, tamales con café... pero era mucho pues, todas las lomititas. [...] yo empecé sembrando puro melón, hasta que una vez que... ah, pues mi papá sembraba [chile] con mi hermano y no me acuerdo por qué ya no sembraron ese año, y como ya estaba grande mi papá, me dice: ‘¿No quieres sembrar conmigo?’ Y tenía una tierra ahí buena... ya ahí sembramos y se puso el chilar pero buenísimo, ya produjo [sic.]

---

<sup>595</sup> “Entrevista con ‘el Ingeniero’”, entrevista de Diego Jaramillo con Ernesto Bernal [ingeniero en agronomía], Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.

<sup>596</sup> “Conversando con Don Abel”, entrevista de Diego Jaramillo con Don Abel Martínez, Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.

chile [aplaude] a lo cabrón. Y ya pues, empezamos a vender y fue que mi papá me llevó hasta Zaachila, Ocotlán, a vender el chile.<sup>597</sup>

Al igual que con Don Luis, el recuerdo en la mayoría de los habitantes de Cuicatlán contrasta con la situación actual del municipio: antes las plantaciones requerían decenas de trabajadores, las lomas se cubrían de chile secándose y al menos treinta productores se dedicaban de lleno a este cultivo. Hoy son menos de diez chileros quienes dedican parte de sus recursos a mantener la producción. De estos, cinco integran una sociedad informal para coordinarse “en caso de necesidad.” Don Luis López, Don Félix Martínez, su padre Don Abel Martínez, Don Francisco “Pancho” Jurado y el ingeniero Don Ernesto Bernal. En 2017, todos menos Don Pancho sembraron y cosecharon chile huacle.

Al preguntarle acerca de las razones para abandonar temporal o permanentemente el cultivo del chile, Don Abel señala enfáticamente motivos de índole financiero y la disponibilidad de tierra como factores principales. “Esto jala mucho dinero, cuesta mucho... por ejemplo una casa sombra ¿ahorita cuánto cuesta? Ahorita nadie se la costea. No... y necesitas tener terreno para ponerlo, y luego a ver réntales, o tienen árboles... Donde pusimos nosotros [junto con su hijo Félix] era un mangal, tumbamos todo ahí.”<sup>598</sup>

En primer lugar, debido al alto riesgo de pérdida de inversión en el cultivo del chile, quien se aventura a probarlo debe tener recursos suficientes para respaldar su ingreso desde otros cultivos. Don Luis señaló que, además del melón, cultivaba huertas de limón, pues le garantizan producción y siempre hay demanda. Por su parte, el ingeniero Don Ernesto cultiva hortalizas, melón y ocasionalmente jitomate, al igual que Don Félix. Aunado al requisito de fuentes de ingreso alternativas, en los últimos años el método de siembra en casa sombra ha incrementado de manera desproporcionada la inversión inicial necesaria. En consecuencia, incluso si la casa sombra garantiza el éxito de la cosecha de chile, esto no sería incentivo suficiente para compensar los costos de inversión, los cuales han aumentado hasta rangos prácticamente inalcanzables por medios propios.

---

<sup>597</sup> “Entrevista con Don Luis”, *op cit.*

<sup>598</sup> “Conversando con Don Abel”, *op cit.*

El segundo factor determinante es la disponibilidad de tierra para cultivar. Al igual que la disponibilidad de capital económico, la importancia de contar con terrenos ha incrementado en los últimos años debido a la pérdida de interés y confianza en el cultivo. Mientras que Don Abel comenzó sembrando junto con su hijo Don Félix en tierras ejidales, actualmente ambos consideran que la mayoría de los ejidatarios rechazaría la propuesta de dedicar la superficie comunal a un cultivo de riesgo. En consecuencia, la producción de chilhuacle se limita a quienes cuentan con terrenos propios.

Como mencioné previamente en palabras de Don Abel, al verse limitados a dedicar terreno propio al chilhuacle, para la familia Martínez significó sacrificar un mangal, pues antes de esto cultivaban en media hectárea rentada. Eventualmente, gracias a los apoyos mediados por distintos agentes del sector privado,<sup>599</sup> el excedente de las primeras cosechas en casa sombra subsidiada permitieron a Don Félix ahorrar lo suficiente para comprar una hectárea adicional, que integra el área total en la cual actualmente cosecha el huacle. Junto con Don Luis, actualmente producen la mayor parte del volumen total de chilhuacle de la región. En palabras de Don Luis, “el chile fijese que si se da es buen negocio, y sí nos da, por eso es que no lo dejamos.”<sup>600</sup>

#### LA LLUVIA YA NO ES LO QUE ERA: CRISIS DE UN CULTIVO

[...] ya ahora los tiempos de lluvia no vienen a como venían antes... marcaditos. Ahora no, a veces en tiempos que nada tiene que ver la lluvia... a veces está lloviendo en Semana Santa, está lloviendo en enero, febrero, cuando... en ese tiempo no, las lluvias empezaban en junio, y las últimas lluvias eran a mediados de septiembre, ya en octubre eran lloviznas, pero en los puros altos. Entonces era cuando ya empezábamos a cosechar, y sin tanta complicación secábamos en los cerritos porque ya no venían las lluvias. Pero ya en la actualidad, si sembráramos como antes... si ahora estamos en octubre es para que ya empezáramos a cosechar para tener chiles en Muertos, y ahorita nuestro problema hubiera sido esta tormenta que llovió en este momento y me hubiera echado a perder más de la mitad [de la cosecha.] Por eso es la diferencia entre ese tiempo y ahorita.<sup>601</sup>

---

<sup>599</sup> En el caso de Don Félix, el fabricante de cocinas y estufas profesionales “Casa Sansón” proporcionó el capital necesario para financiar la casa sombra gracias a la intermediación del chef Ricardo Muñoz Zurita, quien posibilitó la asociación mediante su extensa red de contactos, la cual es una expresión clara del capital social que ha concentrado a lo largo de su carrera. “Entrevista con el chef Ricardo Muñoz Zurita”, *op cit.*

<sup>600</sup> Considerando que el ingeniero Don Ernesto produce en 30 mil metros cuadrados una tonelada anual en dos cosechas de chile, cuya venta le genera aproximadamente 500 mil pesos de ingresos, el rendimiento de cuatro toneladas anuales por ha. que reportan tanto Don Félix cuanto Don Luis debe generarles aproximadamente dos millones de pesos a cada uno. Estas aproximaciones las elaboré con base en la información obtenida de “Entrevista con ‘el Ingeniero’”, *op cit.*, “Entrevista con Don Luis”, *op cit.*, y “Entrevista con Don Félix”, entrevista de Diego Jaramillo con Félix Martínez, Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.

<sup>601</sup> “Entrevista con Don Félix”, *op cit.*

En el tiempo anterior, la lluvia era una presencia similar a un viejo amigo, predecible y consistente. Sin embargo, el tiempo “de ahorita” se caracteriza por lo irreconocible de sus lluvias y la desconfianza que los chileros han tenido que desarrollar con respecto al temporal y los aguaceros a destiempo. En las últimas décadas el clima se ha vuelto ajeno, pasando de ser un aliado a una complicación: cuando llueve en el momento adecuado, “ayuda en el desarrollo, pero si ya tienes fruto te afecta: como [el chile] crece para abajo tiene un pocito, se apoza [el agua de lluvia] y se pudre.”<sup>602</sup>

El roce del chilhuacle con la extinción es posiblemente el elemento que más ha definido a la generación actual de chileros en Cuicatlán, ya en términos de sus preocupaciones, expectativas, e incluso estrategias de venta. Aunado a la pérdida de consistencia en el patrón anual de lluvias, el segundo gran factor que imposibilitó el cultivo de chilhuacle a cielo abierto son las plagas. Al igual que las lluvias, éstas no aparecieron ni se agravaron de un año al siguiente, sino que ha sido un proceso gradual:

hace como unos veinte años yo me acuerdo que mi papá todavía sembró. ¡No, pero se enchinó! Toda la planta, ya no produció más que puro chilito chino así chiquitito, feo pues. Nomás se enchinó y... ya no. [...] Ya sembraban y otra vez, o sea perdían, o se fueron desanimando ‘pos no, pues ya no vuelvo a sembrar.’ la mosquita blanca, llegó esa vez esa plaga.<sup>603</sup>

Fue a partir de la década de 1990 que comenzó el cambio de interés hacia cultivos redituables menos riesgosos, como el melón y la papaya, dada la creciente frustración que implicaba una cosecha de chilhuacle. En realidad, una de las razones por las cuales se agravó la prevalencia y gravedad de las plagas fue precisamente el monocultivo del chile. En términos básicos, la concentración de una sola especie rompe el equilibrio del agrosistema que cultivos diversificados, como el sistema milpa, fortalecen. Cuando se intensifica la producción de un cultivo particular a causa de intereses comerciales, los agricultores tienden a seguir la misma estrategia: el monocultivo. Para compensar el aumento de plagas y virosis que ello conlleva, empiezan a utilizar fertilizantes.<sup>604</sup>

---

<sup>602</sup> “Entrevista con Don Luis”, *op cit.*

<sup>603</sup> *Ibid.*

<sup>604</sup> En el caso del chile, y otras solanáceas como los jitomates, las plagas más dañinas tienden a ser coleópteros como el picudo, u hompóteros como la mosquita blanca, un insecto que al alimentarse de la savia de las plantas transmite el virus del *enchinamiento*, lo cual deforma las hojas y merma la capacidad de la planta para hacer fotosíntesis. “Entrevista con el biólogo Marco Antonio Vázquez”, *op cit.*

Ello desencadena un proceso en el cual las plagas desarrollan resistencia a estos productos, lo que provoca la necesidad de compuestos más potentes, hasta alcanzar un punto límite en el cual el cultivo deja de ser viable. En el caso del chilhuacle, combinado con la pérdida de cosechas sucesivas a lo largo de una década, la variabilidad genética de la especie podría haberse reducido, lo cual limitó aún más su capacidad de adaptación a cambios en el entorno de cultivo. Como relató Don Luis en la cita al inicio de este apartado, en 2010 sólo él consiguió llevar a buen término una cosecha sembrada a la sombra de su huerta de limones.

La caída en la producción del chilhuacle comenzó a llamar la atención entre algunos restauranteros de la ciudad de Oaxaca, como Celia Florián, así como entre investigadores de la Universidad Tecnológica de Valles Centrales (UTVC). Estos últimos propiciaron el acercamiento entre actores de ambos lados de la cadena para generar soluciones y evitar la desaparición de la especie. Uno de los resultados de estos esfuerzos fue que, de la mano del biólogo Porfirio López, Don Félix y Ricardo Muñoz Zurita –chef, investigador y dueño de los restaurantes de Grupo Azul–, se conocieron.

La estrategia que el chef Muñoz Zurita y Don Félix articularon para revivir la producción de chilhuacle se basó primero en la garantía de compra del producto y el acortamiento de la cadena productiva mediante la eliminación de intermediarios. En palabras de Muñoz Zurita, el chilhuacle “no se los compramos a precio de proveedor, sino a precio de venta. [...] Es decir, don Félix le vendía al proveedor el kilo a 200 pesos, y éste lo revendía a los del mercado en 400. Nosotros ya se lo compramos a 400 para que esos 200 se queden para don Félix: acortamos la cadena pero no abatimos el precio, sino que aumentamos su margen de ganancia.”<sup>605</sup> El excedente de estas ventas se destinó para comprar nuevos pesticidas y otros productos, lo cual contribuyó a garantizar la cosecha.

Para evitar recaer en el ciclo de fortalecimiento de plagas, una vez que se consolidó la confianza en ambas partes, algunos investigadores de la UTVC sugirieron como estrategia alternativa

---

<sup>605</sup> “Entrevista con el chef Ricardo Muñoz Zurita”, *op cit.*

el empleo de casas semi-aislantes de malla sombra. Si bien existen programas gubernamentales de financiamiento para este tipo de infraestructura agrícola, en este caso particular el chef Muñoz Zurita articuló parte de su capital social para obtener recursos mediante donativos de “Casa Sansón,” empresa productora de cocinas y estufas profesionales con intereses en causas altruistas –y el capital simbólico que tales acciones pueden generar–. Don Félix recuerda que cotizó “más de 100 mil pesos. Me dijo el chef: ‘Te ponemos todo el material y tú pones la mano de obra.’ Y pues sí, fueron 50 mil para la pura emparejada, y 20 mil la armada [de la casa sombra], y otros 30 en lo que se ocupa para sacar el cultivo.”

Otros chileros han obtenido el financiamiento necesario para instalar malla sombra mediante el apoyo de otros restauranteros en esquemas similares al de Muñoz Zurita; en el caso de Don Luis, mediante el Incentivo de Infraestructura y Equipamiento para Instalaciones Productivas, componente del Programa de Fomento a la Agricultura a cargo de SAGARPA.<sup>606</sup> Los chileros coinciden en que aproximadamente se requieren 150 mil pesos por cada hectárea de huacle en la que se quiera invertir. Por ello, su reto principal durante los primeros años fue conseguir este monto inicial. Tuvieron que buscar en distintas instancias al mismo tiempo, pues rara vez alcanzaba con una sola fuente de subsidio.<sup>607</sup>

La implementación de las casas de malla sombra ha sido un éxito en términos de rescate y aumento en la producción del cultivo. Para 2017, Don Félix esperaba cosechar poco más de dos toneladas de huacle, el doble que el año anterior, pues el rendimiento por área cultivada es hasta

---

<sup>606</sup> Véase en el capítulo anterior “El gasto gastronómico ampliado: programas presupuestales en otros ramos federales con impacto en el sistema alimentario”, *supra*, pp. 214-224. A partir de lo observado en ese análisis, considero que por sus reglas de operación podrían considerarse fuentes potenciales de financiamiento los siguientes programas/componentes: Programa de Aseguramiento Agropecuario (ramo 6), Programa de Apoyos a Pequeños Productores (ramo 8), componente Proyectos de producción primaria, componente Atención a Siniestros Agropecuarios, componente Extensionismo, Desarrollo de Capacidades y Asociatividad Productiva, componente Fortalecimiento a Organizaciones Rurales, y componente Infraestructura Productiva para el Aprovechamiento Sustentable del Suelo y Agua; Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible (ramo 16); Política de Capacitación Ambiental y Desarrollo Sustentable (ramo 16) y finalmente Programa de Fomento a la Agricultura (ramo 8), Componente Incentivo de Infraestructura y Equipamiento para Instalaciones Productivas.

<sup>607</sup> Por ejemplo, en 2015 el componente ProAgro Productivo benefició a 344 productores en San Juan Bautista Cuicatlán, con un monto de \$818,000.00 en 610 ha. Esto significa en promedio \$2,377.00 por productor, o \$1,340.00 por hectárea. Véase *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca, op cit.*

cuatro veces mayor que a cielo abierto, lo cual compensa el incremento en el monto de inversión inicial necesaria.<sup>608</sup> También cabe destacar que, ese mismo año, con ayuda del chef Muñoz Zurita – quien presentó el caso– Don Félix consiguió una deshidratadora industrial subsidiada por el Comité Competitivo del Chile, que le ha permitido disminuir el tiempo del secado y abarata costos, colocándolo en una posición más ventajosa que el resto de los chileros.

Por su parte, el ingeniero Don Ernesto y Don Luis han aprovechado el aumento en la temperatura al interior de la casa sombra para cultivar en temporada invernal desde 2015; destacan que el riesgo es aceptable porque Cuicatlán se ubica en una zona donde no hay heladas y es la época del año que les representa menos complicaciones para hacer crecer una planta en espacios protegidos. Una vez cultivado, también aprovechan “la temporada de abril, mayo que hace bastante calor y ninguna lluvia... bueno, *quesque*. Si siembras en noviembre... noviembre, diciembre, enero, febrero... como a mediados de febrero lo cortas, viene la mera temporada de puro... y ahí agarras el calor bueno.”<sup>609</sup> Don Félix explica que incluso es más recomendable cultivar después de la temporada de lluvias si se utiliza casa sombra, pues el agua tiende a estancarse más y genera microambientes que propician enfermedades por hongos o bacterias, debido al exceso de humedad.

De igual manera, el entorno semi-aislado permite controlar y combatir más fácilmente las plagas y enfermedades. Don Luis ha aprovechado esta ventaja para retomar la selección de matas de chile para intentar reducir la incidencia de la virosis en sus cultivos:

Me acordaba de esa otra vez que se le había enchinado [a Félix] y no quería que pasara, entonces fui a hablar con el Ingeniero a ver si no quería plantar en su casa sombra juntos... sí nos salió una que otra con virosis en la primera siembra. Ya de ahí corté de unas matas unos chiles aparte, como unos 100 para guardar la semilla. A la siguiente vez casi ya no nos salió con virosis, y en esta tercera que hice yo ya en la mía no pues ya no, porque aparté un tanto de cada uno. Ya me salió casi más limpio, y ahorita tengo semillas... ahora sí que marqué matas, de las que les conté como 30 chiles a cada le corté los más chulos a esas, y luego le corté ahora a las que me gustó que cargaron 40, 50 chiles. Le dije a los trabajadores ‘no les cortes’, y ya que tenía mis chiles ya ‘ora sí le cortamos parejo. Tengo ahorita guardado ya para la siguiente, ya para hacer las charolas y salga pura mata limpiecita de 40, 50 [chiles por arbusto.]

---

<sup>608</sup> En 3,000 m<sup>2</sup> de casa sombra cultivaron 7 mil plantas, pero ahora duplicaron la superficie con malla sombra, con lo cual en abril de ese año trasplantaron 12 mil almácigos.

<sup>609</sup> “Entrevista con Don Luis”, *op cit.*



Es importante destacar la capacidad de agencia e iniciativa de los chileros cuicatecos, pues más que damnificados pasivos del cambio climático, son miembros activos y creativos de una comunidad que se ha movilizadado buscando alianzas útiles para la obtención del financiamiento de la infraestructura necesaria para readaptar el cultivo del chilhuacle. Esto es posible en parte porque dentro de su entorno social cuentan con una mayor concentración de capital económico –derivado de la tenencia de la tierra– y, en el caso más evidente de Don Félix y su pareja Doña Mayra, por sus nuevos contactos, que han incrementado considerablemente su capital social.

En este sentido, también es relevante notar que, dado el interés que despertó el episodio ocurrido entre 2009 y 2011 –cuando el cultivo estuvo cerca de desaparecer– es estratégicamente útil para estos agentes perpetuar la narrativa de la extinción del chile. Si bien el chilhuacle continúa siendo un cultivo muy sensible a los cambios del entorno, los avances de años recientes han permitido lograr un volumen de cultivo y una producción suficiente para garantizar su continuidad en el mediano plazo. Al mismo tiempo, la experiencia de los chileros cuicatecos con el chilhuacle de Zacatecas – la cual trato en el subapartado siguiente– les ha enseñado a evitar la sobreoferta de su producto para, de esta manera, controlar hasta cierto punto el nivel de precios en su nicho de mercado.

Por último, cabe destacar que, a raíz de la estabilización de la situación del chilhuacle, los chileros han podido ahondar en dos cuestiones fundamentales: la transmisión del conocimiento y la exploración de alternativas de cultivo para evitar el abuso de fertilizantes y pesticidas. En el primer caso, dos de los hijos de Don Félix y el hijo mayor de Don Luis han expresado interés en el quehacer del campo, que perciben menos complicado desde la adopción de las casas sombra. Don Luis comenta que su hijo

el grande, ya sabe, ya sabe. Ya lleva 2 años que hemos sembrado. Él ha hecho las charolas, ya sabe. Sí voy y ahí estoy ‘hazle esto, esto y esto’, ahí lo ayudo cuando veo que trae algo, pero ya sabe, tiene 23, ya está viejo [risas.] Sí, y es que en casa sombra no es tan difícil, por ejemplo el melón él no sabe tan bien, depende de la temporada, él sembró en enero y ahí le fui diciendo. Pero pues ahorita con la casa sombra no hay tanto problema, ha funcionado pues... esperemos que le siga.

La transmisión y asimilación transgeneracional de saberes posiblemente es la principal garantía de supervivencia del cultivo: heredar el conocimiento posibilita la continuidad de las prácticas

necesarias. Por otra parte, basándose en la experiencia de Don Luis y las últimas huertas de chilhuacle a cielo abierto que se lograron gracias a la sombra que ofrecían los limones entre los que estaban alternados, Don Félix ha comenzado a experimentar con distintas aproximaciones a la milpa. Don Abel recuerda que antes de que la producción se volviera predominantemente monocultivo, “la gente plantaba una mata de chile, una de jitomate, a veces entre surco y surco de maíz.”

En este caso, su hijo comenzó plantando en 2018 media hectárea con un surco de chilhuacle alternado cada dos surcos de maíz, con lo cual sería el primer intento en casi seis años de plantar a cielo abierto. Además de ser una estrategia de ahorro –pues los agrosistemas tienden menos a producir enfermedades en sus plantas o atraer plagas– la apreciación de lo orgánico en el mercado clasemediero de Oaxaca podría permitirle vender su producto en nichos aún más selectos y con mayor nivel de precios.

Sea como fuere, alternar el chilhuacle con maíz proveerá de protección contra viento e insolación, sin disminuir el grado de aireación para evitar la concentración de humedad; si se alternara con jitomate, éste tiende a generar un tipo de hongo que contribuye a fijar fósforo en el suelo, que el chile requiere para el desarrollo de su fruto.<sup>610</sup> En suma, la biodiversidad entre especies podría garantizar una mejor respuesta adaptativa del agrosistema ante fenómenos como el cambio climático. A nivel de especies, la diversidad en variaciones genéticas permite que la planta tenga mayores recursos desde los cuales puede adaptarse al cambio en el entorno, lo cual garantiza su supervivencia.

### **4.3 LOS MARCHANTES EN EL MERCADO DEL MOLE**

El chilhuacle nunca ha sido un chile barato<sup>611</sup> ni se ha cultivado en abundancia, pero se considera indispensable para un buen mole en Valles Centrales. Aunado a la crisis relativamente reciente de su

---

<sup>610</sup> Observaciones del Dr. Vázquez, en “Entrevista con el biólogo Marco Antonio Vázquez”, *op cit.*

<sup>611</sup> Si bien los chileros cuicatecos venden el kilo de chilhuacle en aproximadamente 400 pesos, en 2018 los precios de los comerciantes de la Central de Abasto de Oaxaca y otros mercados de la zona metropolitana oaxaqueña oscilaban entre los 500 y 700 pesos, dependiendo de la calidad del chile. Cabe aclarar que, debido a mi evidente aspecto de externo al entorno, es posible que los precios declarados incluyeran un arancel informal. Aun así, múltiples interlocutores me

producción en Cuicatlán, su comercio actual se entremezcla con distintas narrativas que justifican su elevado precio –hasta seis veces más caro que el guajillo, si uno tiene mala suerte. Es evidente que no todos pueden ni están dispuestos a pagar para comerciar o cocinar con un insumo de estas características, por lo cual dependiendo de los recursos disponibles, los distintos agentes interesados elaboran estrategias que apelan a nociones de regionalismo, autenticidad y calidad.

Aunado a lo anterior, el mercado como espacio en el cual ocurren las negociaciones comerciales en torno al chilhuacle es un punto de encuentro en más de un sentido. Con esta idea en mente, en la primera mitad de este apartado desarrollo las distintas condiciones del entorno que inciden en las formas que los productores y los comerciantes de chilhuacle utilizan para relacionarse y negociar. La segunda parte está dedicada a explorar las características y prácticas de quienes integran los espacios físicos y sociales en el cual se compra, vende, cocina y come el chilhuacle y sus moles derivados.

#### UNA VENTA COMPLICADA: ACAPARADORES, INTERMEDIARIOS Y ZACATECAS

[...] el picante lo llevábamos en el tren a Oaxaca, no había carretera, entonces me acuerdo que le echábamos ocho bolsas al burro y hasta la estación. Dejaba a mis hijas cuidando los bultos y me venía yo por otros y así. Y ya cuando pasaba el nocturno ya estaba yo listo para irme a la central de abasto. Ya llegaba yo en el estación y había unos carritos para llevar la carga, ya la llevaba hasta la central con el diablero y así vendíamos, [...] lo compraban por ciento para hacer su mole, no acostumbraban por kilo ni por cuarto y ya nosotros conocimos al señor Eliseo de Oaxaca, fue el primero que conocimos cuando ya entró la carretera por aquí. Primero vendíamos así, la carretera entró... por el 75. Entonces ya no llevábamos, ya venían ellos a comprar, de Oaxaca nada más, y en ETLA también. Ya ellos lo negociaban y lo repartían.<sup>612</sup>

Así como la forma de cultivar el chilhuacle ha cambiado en tiempos recientes, la forma de comercialarlo se ha transformado a consecuencia de distintos factores. El primer cambio, como recuerda Don Abel, lo produjo la inauguración de la carretera. Hasta entonces los chileros cuicatecos habían dependido del tren porfiriano para desplazarse a la capital del estado y ofrecer su producto. Las relaciones de negocios entre los comerciantes de Chile y los chileros siempre ha sido tensa, pues ambas partes lo

---

confirmaron que en los años de mayor escasez el precio del kilo rozó los 900 pesos. En contraste, el precio del Chile guajillo –principal sustituto del chilhuacle amarillo– rondaba los 65 pesos en los mismos locales donde pregunté por el chilhuacle.

<sup>612</sup> “Entrevista con Don Abel”, *op cit.*

conciben como un juego de suma cero: la ganancia de uno se equilibra con la pérdida del otro. En un primer momento, mientras que los chileros se desplazaban a Oaxaca, parte de la justificación del precio era la compensación del costo del transporte. No obstante, el argumento se revirtió cuando fueron los comerciantes quienes comenzaron a llegar a Cuicatlán: los chileros ya no tenían razones ajenas al cultivo para justificar la subida de precio. De vuelta en Oaxaca, el comerciante podía incrementar el costo todavía más, pues ya no había que compensar sólo dos pasajes de tren, sino la gasolina de un viaje redondo en camioneta.

Sin embargo, el chilhuacle provee a los chileros otro recurso de negociación: al ser un producto seco, permite retener la venta cuando el nivel de precio no es tan conveniente; incluso al momento de la venta les coloca en una posición menos precaria: “si viene el comprador ‘no pues que a 400’ le dices, ‘no que a 300’ te dice, y si sabes tú que no está a 300, hablas con él, si no te arreglas amarras tu costalito y... no le pasa nada, 6, 7 meses, un año te aguanta.”<sup>613</sup>

La misma ventaja se traslada al comerciante una vez que compra el chile, pues lo puede mantener en bodega. De esta manera, como lo explica Don Ángel Cruz, locatario de la central de abasto oaxaqueña, “si yo compro 10 kilos a 2500 y lo pongo, de aquí a que se realice [el precio]... se puede guardar para tener acumulado para que te dure los 12 meses. [Los chileros] vienen a fin de año o en enero. La gente y los restaurantes lo buscan más y pagan más antes de muertos [...] sabiéndolo llevar el chilhuacle sí es buen negocio. Tienes que aventarte con el dinero, y pues para eso necesitas comprarle los más kilos posibles para que no tantos tengan.”<sup>614</sup>

Otro de los aspectos más relevantes en el comercio del chilhuacle son las calidades del producto. Según la uniformidad del color –lo *manchadito*–, lo terso de la cáscara y el tamaño del fruto, se distinguen chiles de primera, segunda y tercera calidad. La diferencia es irrelevante en términos de sabor, por lo cual en la siguiente fase de la cadena de valor las cocineras incluso prefieren

---

<sup>613</sup> “Entrevista con Don Luis”, *op cit.*

<sup>614</sup> “Platicando con Don Ángel”, entrevista de Diego Jaramillo con Ángel Cruz, Oaxaca de Juárez, 19 de abril de 2018.

el de tercera calidad para abatir costos sin afectar la calidad de su mole. Sin embargo, para el comerciante de Chile es importante contar con el producto “más bonito, porque se le puede dar mejor precio con el restaurantero, que no te va a regatear tanto.”

Ya entre los chileros, ya entre los comerciantes, la estrategia de venta se basa tanto en la concentración del producto en pocas manos, cuanto en la generación artificial de escasez para mantener el precio elevado y el manejo de información privilegiada. Don Luis recuerda una de las pocas ventajas de los primeros años, cuando comenzó la crisis del cultivo:

vino un señor, a 400 me lo pagó, uno de Oaxaca. Estuvo como dos horas regateando, se iba, volvía. ‘No, ese es precio de acaparador,’ y ‘uta [risas] Eliseo se llama, y ya venía con su hijo y su esposa y se pasaban la bolita [...] No le bajé de 400, revueltos primera, segunda y tercera ‘Pero es que mira, revuelto Luis’ me decía, ‘Pues sí don Eliseo, si hay quien le venda más bueno...’ pero yo veía que nadie tenía Chile.

Del modo similar que Don Luis aprovechó información privilegiada, Don Eliseo también generó un margen de utilidad a partir del desconocimiento del precio real de los chiles manchados por parte de su clientela, y del precio final por parte de sus proveedores. Cuenta Don Luis que

hace como unos 15 años me enteré de que cómo vendía el Chile manchado, ‘lo que tenga de manchado escógemelo así’ me decía. ‘Te lo compro, te lo pago.’ Si el bueno te lo pagaba a 200-250, ‘te lo pago a 100 pesos.’ ¡No, y a otros se los pagaba a 50! Ese mismo él lo vendía a 200 pesos, ¡y me compró como 250 kilos! Pero una vez un señor que se llama Joel Machorro, es un bodeguero pero vende melón, no sé cómo se enteró y me vino con el chisme para... para que le vendiera yo más a su cuate que sí me daba precio, Don Willy... E igual [Don Eliseo] le compraba a Félix, ya igual fui y le dije ‘Su Chile manchado ya no se lo vendan tan barato a Don Eliseo’, ¡les daba una rasurada ese señor Eliseo [risas] fea, fea!

No obstante, la situación en el comercio del chilhuacle cambió drásticamente a raíz de dos fenómenos: la crisis de cultivo en Cuicatlán y la entrada al mercado de chilhuacle de Zacatecas, a precios significativamente menores. Nuevamente, Don Luis recuerda que

de repente ya no me compraron. Ah no, de repente me repelaron y ya me querían pagar bien barato. ‘No,’ digo, ‘así ya no.’ Y ya, pues luego el Willy me dijo del Chile de Zacatecas ‘Hasta sin cola se lo traen,’ me dice. Y ya me metió en la bodega para enseñarme y me dice: ‘No es mentira’, me dice: ‘me lo trajeron bien barato y fiado me lo dejaron algunos’, me dice. Se lo dieron... baratísimo, 50 pesos el kilo. ‘¡No chingues!’ le digo, ‘no, ya ni modo.’ Y ya luego otra vez que fuimos... fue Félix, Neto, Pancho, el Ingeniero, nos entrevistamos con él, esa vez Pancho tenía bastante Chile y le ofreció a 200 creo, pero quería puro grande a 200. Y ya el demás como a 100 pesos quería, pero no, le dijimos que ya así no. ‘Piénsale’ le dice, ‘yo se las acaparo toda su cosecha.’ Pero ya quería precio muy regalado, y es que la calidad de Chile no es la misma. Ora sí que ya no está vendiendo calidad buena, y fíjate que él nunca nos compró ni un kilo de segunda eh, puro tercera y manchado.

Las versiones sobre la extracción y adaptación del chilhuacle en Zacatecas varían entre sí, pero los chileros cuicatecos coinciden en que debió tomarles por lo menos un par de años a los productores zacatecanos conseguir que la planta se adaptara lo suficiente como para producir las cantidades que les permitieron ofrecer a precios tan bajos. La principal consecuencia de esta irrupción en el mercado oaxaqueño fue la ruptura del oligopolio en el abasto que hasta ese momento mantenían los productores cuicatecos, con lo cual se volvió inviable la venta al precio que estaban acostumbrados.

Esto también originaba uno de los mayores incentivos para arriesgarse con un cultivo cada vez más complicado y vulnerable –pero muy lucrativo si se lograba la cosecha–. Con la competencia externa, el prospecto de una buena ganancia asegurada se desvaneció, a partir de lo cual los siguientes ciclos de siembra cada vez menos productores optaron por el chilhuacle. En palabras de Don Abel, “nos fregaron porque lo empezaron a vender barato, y ellos fueron los dueños de la central de abasto. Y la gente se iba a lo barato, aunque fuera el original el de acá.”

Si bien los proveedores de Zacatecas evitaron que la caída en la producción cuicateca se reflejara en la disponibilidad de chilhuacle en la central de abasto, varios comerciantes comenzaron a diferenciar por precio su mercancía según el origen. En términos prácticos, ambos productos son muy similares, aunque la piel del chilhuacle zacatecano tiende a ser brillante y la del cuicateco es mate. No obstante, de acuerdo con varios comerciantes, el chilhuacle oaxaqueño dura más tiempo sin perder su sabor, mientras que el de Zacatecas, después de cuatro meses comienza a agrietarse y no rinde los mismos resultados cuando se le prepara.

Junto con la articulación del discurso en favor del rescate del chilhuacle cuicateco desde el sector restaurantero, estas diferencias percibidas han motivado una narrativa en la cual al chilhuacle de Zacatecas se le trata con cierta deferencia, como si fuera una importación de mala calidad y, por el contrario, se exaltan las características del auténtico chilhuacle de Cuicatlán. En la práctica, la mayoría de los comerciantes en la central de abastos y los mercados se abastecen del producto zacatecano, y sólo los restaurantes que pueden permitirse el gasto de la inversión en materia prima al

precio establecido por los chileros cuicatecos les compran directamente.<sup>615</sup> A cambio, los restaurantes obtienen el derecho de distinguirse como colaboradores destacados en la labor de preservación del chilhuacle auténtico, lo cual apela a la clientela de clases medias y altas que se identifica con valores asociados a este tipo de acciones.

Cabe aclarar que lo anterior es un fenómeno más prevalente en la ciudad de Oaxaca, pues aunque el resto de Valles Centrales utiliza el chilhuacle en recetas similares para sus moles, no está tan expuesto a la influencia del discurso de los agentes dominantes del medio gastronómico capitalino. Entre los comerciantes de chile de Ocotlán de Morelos también distinguen las características del chilhuacle cuicateco y zacatecano, aunque la diferencia de precios no es tan marcada. No obstante, al igual que sus contrapartes de la capital, notan un declive importante en la demanda del chilhuacle amarillo debido a su sustitución por guajillo para los moles amarillitos, en los cuales el cambio en sabor es notorio, pero no resulta imprescindible para el común denominador de los comensales, a diferencia del mole negro. En palabras de la señora Esperanza, comerciante en el Mercado 20 de Noviembre, “es más viable [comerciar] el negro que el rojo o el amarillo, si una ama de casa te pregunta ‘¿en cuánto está el cuarto de guajillo?’, en 20 pesos, ‘¿y el cuarto de chilhuacle amarillo?’ te cuesta 100, pues ya... Aunque en realidad el amarillo con guajillo sí le da otro sabor al del chilhuacle, pero no vas a andar haciendo ese gasto del diario.”<sup>616</sup>

#### EL MOLE PREPARADO Y LAS *COMIDERAS* DE MERCADO

Los mercados son uno de los principales puntos de confluencia en cualquier asentamiento, ya sea en términos geográficos, por su ubicación central, o sociales, por la concentración de actividades en su espacio. En el caso de la cadena del mole, en un mercado pueden coincidir prácticamente todas las etapas posteriores al transporte del chile desde su lugar de cultivo: venta por mayoreo a comerciantes

---

<sup>615</sup> Al menos para el caso de 2017, es imposible que todos los comerciantes de chilhuacle se hayan surtido de productores cuicatecos, pues Don Luis y Don Félix, quienes produjeron el mayor volumen, lo vendieron casi exclusivamente a restaurantes, por lo cual la oferta para mercados dependía de la producción de Don Abel y Don Ernesto el ingeniero.

<sup>616</sup> “Entrevista con Doña Esperanza”, entrevista de Diego Jaramillo con Esperanza [locataria en el mercado 20 de Noviembre], Oaxaca de Juárez 15 de octubre de 2017.

de chile seco, locatarios de especias, venta a restaurantes y cocineras para la elaboración propia, venta de mole preparado en pasta o polvo, e incluso venta de mole como platillo listo para el consumo. Habiendo tratado ya la venta del chilhuacle entre comerciantes, a continuación expongo las principales características de las instancias restantes en la cadena alimentaria.

En primer lugar, es importante notar que en Valles Centrales, así como en la mayoría del estado, existen dos tipos de espacio que concentran la actividad comercial: los mercados inmuebles, y las *plazas*. Estas últimas toman el nombre del espacio donde originalmente tenían lugar, aunque en realidad se extienden por las calles aledañas al inmueble que alberga al mercado. Son el encuentro en un día específico de la semana para cada pueblo,<sup>617</sup> cuando habitantes las poblaciones vecinas se concentran para vender y comprar productos locales en una verbena que absorbe desde una hasta varias cuadras a la redonda. Además de la especificidad de los productos, se caracterizan por su marcada periodicidad, en torno a la cual tradicionalmente incluso se derivaban los menús de las fondas por la disponibilidad de ingredientes específicos ciertos días de la semana.

Existen también *plazas* exclusivas de alguna temporada, siendo la más destacada la “plaza de muertos,” que se hace el sábado anterior al primero de noviembre en la ciudad de Oaxaca. Es la plaza de mayor tamaño y probablemente de mayor dimensión, también, en cuanto a actividad económica por dos razones: el final de la cosecha y la celebración de Todos Santos. La primera razón implica que los productores estarán más dispuestos a vender, pues la cosecha reciente significa más producto disponible. Descartando problemas de sobreoferta ocasionales, el final de la cosecha es el momento del ciclo agrícola en el cual un productor debe vender su excedente para garantizar su solvencia financiera durante la temporada seca, para lo cual la plaza es la instancia ideal.

---

<sup>617</sup> El ciclo semanal de los días de *plaza* en Valles Centrales comienza en Tlacolula los domingos; continúa los lunes en Miahuatlán, puerta de entrada a la Sierra Sur; los martes en Ayoquezco y Santa María Atzompa; miércoles en Villa de Etla y Zimatlán; jueves en Ejutla de Crespo y Zaachila; viernes en Ocotlán; y sábados en la central de abasto de Oaxaca de Juárez. El caso de Teotitlán del Valle es particular, pues su mercado local en realidad es un esquema diario de *plaza*. Personalmente sólo conocí las plazas de Ocotlán, Oaxaca y Tlacolula; la curiosidad y la gula son componentes esenciales para transitar estas ocasiones.



Aunado a lo anterior, las celebraciones de Todos Santos estimulan el consumo de distintos elementos necesarios para llevar a cabo las festividades de forma adecuada. Debido a la lejanía relativa de Cuicatlán con la capital, los chileros de chilhuacle sólo participan en la plaza de muertos, y ocasionalmente en la plaza de los sábados, cuando deciden vender su producto en la central de abasto.

Por su parte, los mercados contenidos formalmente en un inmueble tienden a estar claramente divididos por secciones según la especialidad de sus comerciantes. No obstante, la división más notable es entre la sección de comidas preparadas y el resto del mercado, la cual entre otras cosas es tan clara tanto por la evidente necesidad de infraestructura específica para el buen funcionamiento de las cocinas cuanto para acomodar a los comensales. En el caso de Oaxaca de Juárez, la división es todavía más explícita si se considera que el mercado “20 de Noviembre” en realidad es la sección adyacente de comidas del céntrico mercado Juárez.

En el mercado Juárez, famoso entre los turistas por su variedad de opciones en artesanía regional a precios asequibles, Doña Almita y su hija Almita venden distintos tipos de mole preparado en pasta y en polvo. Aunque originalmente el negocio era de semillas y chiles secos, cuando Doña Almita comenzó a trabajar con su madre también comenzaron a ensayar con recetas familiares de mole negro, coloradito y amarillito. En este ámbito de la venta del mole, también existen diferencias originadas en torno al chilhuacle: “el mole especial vale 240 pesos el kilo porque lleva chilhuacle, es de puro chilhuacle negro que vale 400 el kg. Y el otro que es más comercial lleva el chile mulato, el pasilla, el guajillo, el chipotle mejo y unos cuantos chilhuacles, por eso vale 90 el kilo.”<sup>618</sup> Sin especificar el origen concreto de sus chilhuacles, la mera utilización es suficiente justificante para diferenciar precios y, al mismo tiempo, establecer una instancia más de distinción, pues “si lo queremos de puro chilhuacle ya se imagina... ya sólo los licenciados lo piden así.”

---

<sup>618</sup> “Entrevista con Doña Almita”, entrevista de Diego Jaramillo con Doña Almita (locataria del Mercado Juárez), Oaxaca de Juárez, 29 de julio de 2017.

En el caso del mercado “20 de Noviembre”, su conservación y uso del espacio es notable, pues en términos generales continúa siendo válida la descripción que Guzmán de Vázquez Colmenares hizo hace más de tres décadas:

[...] en la entrada principal están instalados los vendedores de chicharrón, cecina, tasajo y tripietas secas. Para quienes no pueden o no quieren instalarse en los puestos de las *comideras*, los carniceros proporcionan sin costo adicional, anafes de carbón donde pueden asarse al gusto del cliente las mercancías allí adquiridas. Vajilla y cubiertos no hacen falta, pues muy cerca están los *tenates* de blanquísimas tortillas *blanditas* o *clayudas*, todavía calientes, que las mujeres de los pueblos de San Felipe o de San Antonio de la Cal han traído sobre sus cabezas. [...]

Un poco más adelante están los *pizcadores* con pan de Etna o de Santo Domingo Tomaltepec, o de Tlacolula y los vendedores de chocolate, en forma de tablillas o esferas. Más adentro se localizan los puestos de menudo y barbacoa y las *fondas* donde en largas mesas es posible sentarse a saborear los exquisitos platillos oaxaqueños.<sup>619</sup>

Su ubicación, la concentración de sabores, sus precios<sup>620</sup> y la conservación de sus formas ha hecho que este mercado destaque como atracción turística en el centro histórico. A raíz de esto, algunas fondas han desarrollado perfiles más orientados al servicio turístico que a la demanda cotidiana de la población que trabaja en las inmediaciones, como es el caso del comedor “La abuelita.” A partir de la narración de Don Damián, integrante de la quinta generación<sup>621</sup> en administrar el negocio familiar, es posible ilustrar este cambio en la orientación de la fonda.

Inicialmente, Doña Apolonia ofrecía mole colorado los fines de semana, pues es cuando se acostumbra almorzar enchiladas con tasajo. Eventualmente, cuando el padre de Don Damián comenzó a colaborar con la administración decidieron servir también mole verde y amarillo entre semana. A partir de 1978, año de la muerte de Doña Apolonia, Doña Dina –madre de Don Damián– asumió el mando e incorporó al menú las recetas de su suegra para el mole negro, almendrado y el chichilo; a la muerte de Doña Dina en 2007, Don Damián y sus cinco hermanos heredaron el restaurante. Desde entonces, los dos principales cambios han sido la expansión del local –

---

<sup>619</sup> A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, p. 69.

<sup>620</sup> Oaxaca se ubicó en la décima posición por precio promedio de plato fuerte (\$122.00) en 2015, mientras Querétaro era primer lugar (\$247.00). En cuanto a precios, Oaxaca se ubicó en la media en relación a los demás destinos coloniales. Véase J.C. Torres Valdez, “Estudio de indicadores de la oferta y la demanda turística del conjunto de ciudades coloniales de México”, en J.C. Torres Valdez *et al.*, *op cit.*

<sup>621</sup> Si bien el negocio formalmente lo inició la abuela paterna Doña Apolonia con la compra del local 101 en 1956, Don Damián y su familia consideran que ello fue la progresión del mismo negocio de venta ambulante de chocolate de agua y enchiladas de mole rojo que inició su tatarabuela cerca de la fuente que había al centro de la plaza del Marqués, donde en 1893 se inauguró el Mercado Juárez. “Entrevista con Don Damián, nieto de La Abuelita”, entrevista de Diego Jaramillo con Damián Rodríguez, Oaxaca de Juárez, 26 de julio de 2017.

aprovechando la remodelación del mercado en 2015– y la supresión del chichilo de su menú, que actualmente incluye el resto de los moles sin importar el día de la semana, pues “ya no lo pide la gente.”

Esta última adecuación al menú de “La abuelita” es particularmente relevante, pues contrasta claramente con la estructura de la oferta semanal de las comederos y fondas pequeñas de mercados menos céntricos, que siguen definiendo sus preparaciones de acuerdo con los ingredientes disponibles en las plazas de los pueblos el día anterior. Doña Virginia describe este menú semanal:

[...] los domingos las enchiladas de coloradito. Es un guiso parecido al mole colorado pero... es diferente porque es poquito menos espeso y es otra condimentación, y no tiene todos los chiles que tiene el mole. También de almuerzo, tamales de mole negro; y en la comida, barbacoa o mole estofado. Ya el lunes, caldo de res; martes, asado de res y arroz con tomate o chepiles, aunque los dos se están perdiendo. Lo que sí todavía son los miércoles, son el [mole] amarillo o verde; jueves, cecina y alguna sopita; y el viernes, caldo de guías. Ahora veo que la espesan con masa de tortilla... y no debe ser eso porque sabe feo, saben a cal las guías; tiene que ser con la masa del maíz molido [...] el sábado es chichilo negro.<sup>622</sup>

Los ritmos de las temporadas también son particularmente perceptibles para quien cocina en los mercados o en fondas pequeñas; Doña Esther destaca que “septiembre es el mes bajísimo en Oaxaca. Tenemos cuatro fechas muy importantes: Todos Santos, Navidad, Guelaguetza y Semana Santa. El gobierno le echa todo a esos cuatro espacios, entonces lo que gane ahí me tiene que alcanzar para sobrevivir el resto del tiempo.”

De manera similar, Doña Florcita, dueña de la fonda más grande en el mercado La Merced, considera que “en enero, ¡híjole! No dan ganas ni de abrir. Parte de febrero, marzo, en Semana Santa se viene bueno otra vez; fin de abril bajo; mayo... junio. Julio es cuando otra vez. Son esas tres veces al año que debemos de aprovechar.” Como puede apreciarse, los ciclos en última instancia condicionan la oferta de comida según el mercado que se pise, pues el menú de temporada es pieza fundamental de la estrategia de supervivencia en este modelo de negocio.

Por último, cabe mencionar que en los espacios del mercado el mole también existe en su versión informal y ambulante, en forma de empanadas de amarillito. Doña Leti, dueña de un puesto

---

<sup>622</sup> “Conversando con la maestra Doña Virginia”, *op cit.*

de empanadas y memelas sobre la calle Carpinteros, a un costado del mercado municipal de Ocotlán, también atiende a turistas que buscan otra forma de “lo auténtico”. Si bien anteriormente vendía principalmente a quienes transitaban entre Oaxaca y Puerto Escondido, su clientela cambió desde la construcción del libramiento que ahorra el paso por Ocotlán hace poco más de diez años.

A partir de su contacto con Doña Beatriz –una de las cocineras más destacadas del interior del mercado– Doña Leti se dedica a recibir en su puesto a grupos que van al pueblo guiados por miembros de la iniciativa de turismo alternativo *Oaxacking*. “Luego me trae gente de Estados Unidos. Viene cada mes, pero antes ha llegado a venir cada ocho días, dice que cuando tiene clientes pues viene. Los pasea en San Martín y San Bartolo por el barro y los alebrijes, y ya llegan a almorzarse una empanada, una memela.”<sup>623</sup>

#### **4.4 NO HAY FIESTA SIN MOLE, NI MOLE SIN FIESTA ¿PERO QUIÉN LO ESTÁ GUISANDO?**

Si bien los moles y las tradiciones culinarias en general son el resultado del diálogo biocultural entre el espacio geográfico y la población que lo habita, las cocineras son quienes construyen este diálogo en su sentido más íntimo y directo desde su quehacer diario. En este apartado exploro tres aspectos fundamentales que integran estas prácticas, a partir de las palabras y observaciones de distintas mujeres que cocinan: el aprendizaje y formación de una cocinera, algunos de los dilemas de su oficio en el mundo actual, y el sentido trascendental de su sazón como puente entre lo inmediato del mundo físico y lo inasible del plano ritual trascendental. Con ello no pretendo más que dar cuenta de algunos elementos que constituyen las diversas experiencias de vida de quienes se dedican a la cocina como principio de identidad y sentido.

---

<sup>623</sup> “Entrevista con Doña Leti”, entrevista de Diego Jaramillo con la señora Leticia [cocinera ambulante de Ocotlán de Morelos], 18 de octubre de 2017.

## LOS CAMINOS DE SABERES Y HERENCIAS

A lo largo de esta tesis me he referido a las cocineras en distintas instancias debido a que en casi todos los casos quien está cocinando es mujer. Las labores de la cocina se han ligado, y por ende atribuido, al sexo femenino de forma consistente durante varios siglos. Esta construcción social del género –es decir, las atribuciones que históricamente se asignan y consideran apropiadas para cada sexo– es uno de los determinantes más importantes en la forma de la estructura y asignación de ocupaciones en la sociedad mexicana; de manera más prevalente en comunidades rurales, pero también común en entornos urbanos como la ciudad de Oaxaca.

Así como el entorno social es distinto en cada caso, las experiencias de ser cocinera varían. En comunidades reducidas y medianamente autónomas, la cocinera desempeña un papel más complejo y holístico, pues es quien va indicándole a los hombres de su familia lo que deberían plantar para tener los insumos del calendario de comidas de temporada. Este diálogo entre cocinera y campesino es el ejemplo concreto del diálogo existente entre los insumos que ciertos platillos requieren, y la disponibilidad de los productos de cada temporada. Además, este diálogo cotidiano también es íntimo, pues tiende a materializarse también en los huertos familiares, que generalmente atienden las mujeres.

La inculcación en la cocina comienza a temprana edad. Según el entorno económico, familiar y social la participación de la aprendiz es opcional en mayor o menor medida. Doña Rufina nació en el seno de una familia zapoteca de Valles Centrales. Sin embargo, al ser de las hermanas más jóvenes, no “la metieron” en la cocina de la misma forma que a sus hermanas mayores:

somos una familia de diez hermanos, Abigaíl es la primera mujer, y empezó más chica porque en nuestro pueblo la mujercita tiene que aprenderle a la cocina. Yo soy la diez, la más pequeña, entonces aprendí más tarde, que además tengo seis hermanas [...] Abigaíl tenía que hacerlo desde los cinco porque tenía los hermanitos.<sup>624</sup>

---

<sup>624</sup> “Entrevista con Doña Rufina, sexta de las hermanas Mendoza”, entrevista de Diego Jaramillo con Rufina Mendoza Ruiz, Oaxaca de Juárez, 26 de abril de 2018.

En cambio, Doña Leti comenzó a ayudar a su mamá desde los 7 años. “Me mandaba a vender así, por el maíz, a poner tamales de verde, de chepines. Tengo dos hermanos pero a ellos no... no les gusta esto. Como yo soy la más grande, siempre mi mamá me traía a mí con todo.”<sup>625</sup> En este caso, ser la mayor en una situación económica precaria catalizó su participación temprana en las labores del hogar desde la cocina.

También existen casos en los cuales la división por género en la asignación y aprendizaje de las labores de la cocina no son tan marcadas. Al preguntarle a Doña Raquel por el resto de las mujeres en su familia, enfatizó que “no a todas les gusta la cocina, [...] yo ya sé que lo de la cocina lo heredamos de mi mamá y de mi abuela, pero tengo dos hermanos profesores que también aprendieron y saben guisar muy bien.”<sup>626</sup> Es importante notar cómo el cambio en términos de acceso a la educación, movilidad y comunicación ha contribuido a flexibilizar en ciertos casos la asignación por género de este tipo de papeles en las generaciones más recientes. Acerca de la situación actual en Cuicatlán, Doña Mayra piensa en una sobrina antes de concluir que

aunque tú les digas “quiero que aprendas,” no le va a gustar. Hay de todo. Mi sobrina quiere ser ingeniero civil, ¡ni la cocina ni nada! Pero a ella eso le gusta... Antes a lo mejor no tanto era eso, como que el hombre decía y una no era de que sólo si le gustaba, tenía una que aprender porque tenía que aprender... pero ahora veo que ya van escogiendo más lo que quieren, ha ido cambiando. A lo mejor ahora más es de estarse fijando todavía con más cuidado a cuál [niña o niño] le llaman la atención estas cosas para acercarlo.<sup>627</sup>

Al colocar la identificación del o de la aprendiz como probable eje fundamental en la enseñanza de la cocina ancestral, la coacción por género puede atenuarse para privilegiar el interés en la materia como criterio fundamental. En todo caso, la dinámica esencial de la transmisión no necesariamente tiene que verse alterada por esta adecuación. En la mayoría de los casos convencionales, actualmente el aprendizaje continúa siendo por línea materna directa, aunque las maestras pueden ser tías, abuelas e incluso primas mayores.

---

<sup>625</sup> “Entrevista con Doña Leti”, *op cit.*

<sup>626</sup> “Entrevista con Doña Raquel”, *op cit.*

<sup>627</sup> “Entrevista con Doña Mayra”, entrevista de Diego Jaramillo con Mayra Mariscal [cocinera tradicional y pareja de don Félix], Oaxaca de Juárez, 27 de abril de 2018.

Generalmente la transmisión de los saberes en la cocina es tácita e implícita, y quien aprende lo hace por observación e imitación constante.<sup>628</sup> Esto no quiere decir que no haya indicaciones puntuales en algunos momentos, pero la asimilación y comprensión de lo que se hace tiene una naturaleza más bien intuitiva. Varios testimonios de cocineras dejan entrever que uno de los principios básicos que guían y evalúan la enseñanza, consiste en que “algo bueno, algo bonito, lo es porque está bien hecho.” Los primeros años en la cocina se aprenden cosas básicas, como moler maíz nixtamalizado y, eventualmente, echar tortillas. Tareas como tostar chiles cumplen el doble propósito de enseñar y aleccionar, pues inhalar el humo picante cuando se es niña no puede interpretarse sino como castigo implícito. No obstante, la sazón y el sentido integrador en la comprensión de las sutilezas de la cocina nunca se transmiten de forma explícita. En palabras de Doña Rufina,

a veces también las cocineras, las abuelitas, no te dicen sus secretos. Y... sí es cierto, porque un secreto no se dice. Porque si se dice ya no es secreto. Un secreto... ¿cómo vas a interpretar ese secreto? Lo vas a descubrir, lo vas a aprender. Entonces una abuelita no te lo dice porque ella ni sabe cómo decírtelo. La cocina tradicional es mucho ojo, tanteo, paladar. No es de gramos, medidas, y además son porciones bastantes, para la fiesta estás hablando de 20 kilos de chile para el mole, 100 kilos de comida en cazos grandes para 2000 personas.<sup>629</sup>

Lo esencial tiende a ser inasible, pero se siente; eventualmente se sabe que se tiene cuando se ejerce. La primera vez que se logra hacer un mole por cuenta propia es un evento que ilustra bien lo anterior. Por la complejidad y cantidad de trabajo que implica, preparar un mole es una tarea exclusiva de las cocineras que dominan su quehacer. Aunado al reto de la receta en sí, se debe tomar en cuenta que el mole es un plato exclusivo de ocasiones especiales, por lo cual puede presumirse que su preparación fuera de un restaurante ocurre siempre en torno a una celebración importante. Doña Rufina enfatiza que “tú aprendes un mole en una fiesta, porque la comida ordinaria no es el mole, no son los higaditos ni el chocolate-atole. Son comidas de fiesta.”

---

<sup>628</sup> Este tipo de prácticas de enseñanza y aprendizaje se ha observado en varios ámbitos desde la colonia. Una fuente del siglo XVII relata que los miembros de comunidades indígenas “Tienen la gran cualidad de poder hacer o imitar todo lo que han visto sin ninguna dificultad y así llegan a ser grandes maestros con sólo mirar y observar. Bástale a un yndio ver cómo tocan, por ejemplo un arpa, para que él al cabo de un rato haga lo mismo con segura confianza [...]” Véase “Carta del padre Juan Ratkay, 25 de febrero de 1681”, en Mauro Matthei (comp.), *Cartas e informes de misioneros jesuitas extranjeros en Hispanoamérica*, apud P. Gonzalbo Aizpuru, “La vida en la Nueva España”, *Historia mínima de la vida cotidiana en México*, México, COLMEX, 2010, p. 76.

<sup>629</sup> “Entrevista con Doña Rufina, sexta de las hermanas Mendoza”, *op cit.*

Ello vuelve la preparación de un mole un compromiso y una responsabilidad que la cocinera asume para con los anfitriones y comensales. Doña Celia advierte que una debe hacer el mole con los cinco sentidos “para que no se te escape nada.”<sup>630</sup> Doña Raquel recuerda que en un principio estas implicaciones de la tarea la intimidaban, pero uno de sus hermanos le insistía en aprender a guisar el mole

porque ‘ya mamá se está haciendo grande y un día ya no va a estar con nosotros,’ me decía. Y ya me fui fijando lo que le ponían ella y mi abuelita y veía y veía, pero se me hacía muy difícil. La primera vez que lo hice yo sola fue cuando se casó mi hija la más chica. Dije: ¡ahora sí lo voy a hacer yo!, porque mi mamá ya estaba grande, ¡y no me la creía porque me salió riquísimo!<sup>631</sup>

También existen mujeres que aprenden a ser cocineras fuera de los tiempos “acostumbrados.” Doña Esther comenzó a dedicarse a la cocina a los 34 años, aceptando empleos en una cafetería y una pizzería en Oaxaca. Ha aprendido de manera autodidacta, pero reconoce la dificultad de incorporar conocimientos de cocina tradicional si no se cuenta con la confianza que ofrece tener una relación de parentesco con la maestra. En el caso de Doña Delfina, antes trabajaba en una farmacia “pero de que se murió la dueña me salí y no sabía qué hacer, ya tenía yo 40 [años]... una tía que era cocinera me fue diciendo cómo voy a hacer esto, cómo voy a hacer lo otro y así fui aprendiendo. Me gusta y de ahí gano mis centavitos, ya tengo como 30 años de andar en esto.”<sup>632</sup>

De la misma forma en que el aprendizaje define el estilo y usos de una cocinera, su interés en perpetuar las prácticas que integran su vida también es fundamental. Independientemente de las características particulares de la experiencia en la cocina de cada una, existe el interés e incluso preocupación generalizada por transmitir el conocimiento que integran desde y hacia sus prácticas. Retomando la identificación de aprendices potenciales, Doña Mayra comenta que entre sus hijos

---

<sup>630</sup> Mi referente más inmediato sobre la relación de una cocinera y el mole que trae al mundo, fue gracias a una observación participante como asistente en la cocina de Doña Mari, la Reina del Mole, durante un bautizo en Santa Catarina Quiané. Viendo a doña Mari y el mole estofado que *trajo* a ese bautizo pienso en lo más evidente: oír los fuegos, chiles y semillas susurrando y tronando al tostarse las burbujas tronando dependiendo de lo denso de la base, sentir la textura de 50 kilos de jitomate al deshacerse a fuego lento, ver tonos y oler la conjunción de las hierbas y hervores, al principio, en medio y al final probar, saborear el ingrediente, la preparación y el platillo final. Doña Mari, sus aprendices de cocina, y cualquiera que guise un mole, debe haber contemplado todo esto y más, que no puedo expresar porque no lo conozco ni comprendo, pero reconozco que está y fue necesario para que el mole llegara a buen término.

<sup>631</sup> “Entrevista con Doña Raquel”, *op cit*.

<sup>632</sup> “Entrevista con Doña Delfina”, entrevista de Diego Jaramillo con Delfina Martínez, Oaxaca de Juárez, 27 de abril de 2018.



a los dos chiquitos lo que sí les gusta es el campo; al grande le gusta la mecánica, dice. Pero desde chiquitos se van enseñando cada uno diferente, porque el más chiquito sí se fija y me va preguntando, no sufre de comer porque si tiene hambre, va y hace una quesadilla; luego dice que me ayuda, o me acompaña al molino, y está ahí pendiente. Como que siento que sí, a lo mejor sí parte de eso, le va a gustar pues... porque ahí está viendo cómo lo hacemos, y creo que se motiva porque ve cómo la gente llega y nos felicita. El grande ni mete las manos [risas]

A mí sí me gustaría que alguien de mi familia aprendiera, para que el día de mañana se sigan dando a conocer las comidas, y lleguen a decir ‘No, bueno, a mí me enseñaron: mira, aprendí de cierta persona’ ¿no? Y que esa persona le vaya pasando los conocimientos a otra después, y que nunca se llegara a acabar eso. Pero no sabemos qué pase más adelante.<sup>633</sup>

Por su parte, Doña Leti también ha identificado cierto potencial en su hijo, a quien

le gusta todo esto, tiene diez [años] y en diciembre que hago buñuelos le intenta; no le sale, pero pues lo intenta. Y mi mamá me dice que lo haga, porque si no, el día que yo quiera que me ayude, pues no lo va a querer hacer. Que me va a decir: ‘No, no me enseñastes [sic.] a que yo lo hiciera.’ Por eso, aunque me eche a perder, lo dejo que haga. [¿Y con el mole para las empanadas?] No, pero sí lo mando al molino, pa’ que vaya viendo y aprendiendo, pues ya si no le gusta, luego le seguirán sus hijos, porque a mis hermanos tampoco les gusta esto.<sup>634</sup>

La flexibilización de roles y asignaciones por género es un proceso que no se resuelve inmediatamente, ni en una generación. Sin embargo, adaptaciones como las de Doña Leti y Doña Mayra hacia la inclusión de aprendices masculinos y la aceptación de vocaciones diferentes en quienes tradicionalmente serían sus alumnas de cocina indican posibilidades prometedoras en ese ámbito.

No obstante, la cocina continúa siendo un espacio marcadamente femenino, no por la exclusión del hombre en la cocina, sino por la reclusión de la mujer en ella. A pesar de las condiciones opresivas que hayan limitado las posibilidades de desarrollo de varias cocineras a este ámbito, muchas han sabido aprovechar los recursos disponibles para idear estrategias que les permitan lograr una existencia digna y más plena, empoderándose desde el papel tradicional que desempeñan. Esto es particularmente cierto en términos de autosuficiencia y emancipación económica, la cual puede resultar de la sublimación de la superación exitosa de una crisis. En este tipo de procesos, el triunfo depende de su concientización, pues sólo desde la conciencia puede existir la emancipación. En palabras de Doña Catalina,

cuando tenemos ya la solvencia económica es cuando te desprendes... de la sumisión, alzas la cabeza y te pones de pie, y *yo puedo*. Ya cuando tienes tu dinerito, y te sientes segura, te da la independencia

---

<sup>633</sup> “Entrevista con Doña Mayra”, *op cit.*

<sup>634</sup> “Entrevista con Doña Leti”, *op cit.*

porque muchas mujeres dependen de lo que gane el marido y esa es la sumisión. Ahora muchas mujeres ya estamos preparadas, ahora ganamos más que el marido a veces [risas] Yo pienso que es más la seguridad que nos da.<sup>635</sup>

#### COCINAS ANCESTRALES EN EL PRESENTE

Como he mencionado a lo largo de este trabajo, los patrimonios intangibles –como el conocimiento que integra una tradición culinaria– sólo sobreviven como expresión cultural viva mientras continúan teniendo sentido para las comunidades portadoras. En el caso de las cocinas oaxaqueñas, las recetas que se heredan de una generación a otra no permanecen inalteradas pues, al integrar un fenómeno cultural que existe en un entorno perpetuamente cambiante, son inherentemente dinámicas también.

Las recetas de cocina tradicional se transforman a partir de factores como la disponibilidad de insumos y cambios en el gusto de la cocinera o de los comensales, en el caso de aquellas cocinas más orientadas al ámbito comercial, por ser también una estrategia de supervivencia económica. Los cambios se asimilan en las prácticas de forma muy funcional. Doña Florcita recuerda acerca de sus modificaciones a las recetas de su mamá que “ya luego había guisos que me salían mejor que a ella: ‘Oye, este... ¿qué le pusiste que sabe más sabroso?’ me decía, ‘Pues lo mismo que me dijiste y esto otro.’ ‘Es que me gustó más cómo te salió.’ ‘Si quieres te lo hago aquí para que lo vendas.’ ‘Bueno’, me decía.”

No obstante, la terciarización de la economía en Valles Centrales y la incorporación de las mujeres en distintas actividades económicas también se ha percibido como una amenaza al mantenimiento de los papeles fuertemente condicionados por el género y asociados a la obligación familiar. Sumado a la mayor prevalencia de alimentos industrializados en la dieta diaria de la población urbana, el cambio de hábitos alimentarios y culinarios necesariamente derivará en transformaciones importantes durante las próximas décadas en los entornos más expuestos a estos factores.

---

<sup>635</sup> Intervención de la maestra cocinera Catalina en el “Conversatorio con las cocineras tradicionales”, 2° Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca, Oaxaca, CCGM *et al.*, 27 de abril de 2018.

Sin embargo, existen también diversas respuestas adaptativas, pues si bien el dinamismo inherente a la cultura alimentaria impide su conservación inalterada, le permite adaptarse a nuevas situaciones, lo que evita su desaparición. En el subapartado anterior ya mencioné una de estas vías adaptativas: la flexibilización del condicionamiento desde el género para la inclusión de aprendices de ambos sexos en los saberes culinarios, con lo cual puede favorecerse la vocación y el interés al hecho de haber nacido mujer u hombre. En distintos niveles de agregación pueden surgir nuevas estrategias de adaptación; no obstante, lo que determinará su utilidad y prevalencia es la pertinencia y significancia que tengan para las protagonistas de las cocinas.

Por su parte, desde el ámbito de agentes con mayores concentraciones de capital económico y social –como los restaurantes– también se han elaborado distintas iniciativas para adaptar y fortalecer distintos aspectos del mantenimiento de prácticas y conocimientos culinarios. Una de las más interesantes –tanto por su contenido cuanto por lo que expresa sobre los intereses en las relaciones de los involucrados– fue el evento “Mano a mano entre cocineras tradicionales y mayores<sup>636</sup> del restaurante El Portón.”<sup>637</sup> De acuerdo con sus organizadores, el objetivo era explorar formas para adaptar la cocina tradicional al entorno de una cocina profesional de un restaurante.

Concretamente, los organizadores del evento eran tres de los agentes colectivos con mayor capital: el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), la Secretaría de Cultura y Grupo ALSEA. Mientras que la Secretaría de Cultura es de los agentes colectivos con mayor capital institucionalizado por ser la entidad del Estado encargada del sector cultural, el CCGM ha concentrado una cantidad importante de capital social debido a la serie de redes de contacto que integran sus miembros, la gran mayoría bien relacionados y posicionados en el medio gastronómico, tanto académico cuanto empresarial. Por último, grupo ALSEA es probablemente el agente con mayor

---

<sup>636</sup> Una mayor es una figura de autoridad que coordina a las cocineras y cocineros, también se le llama matrona de cocina. En el caso de la cadena restaurantera El Portón existe como categoría de empleado y elemento de mercadotecnia. La marca de restaurantes está lanzando una campaña de nueva imagen en torno a este personaje que remite a lo folclórico, pero al mismo tiempo se desempeña en un entorno de cocina industrial, como pieza central en la presentación de El Portón como el lugar de la auténtica comida mexicana.

<sup>637</sup> Participaron 30 mayores de restaurantes El Portón ubicados en Cd. de México, Estado de México y Morelos, y 21 cocineras tradicionales afiliadas al Conservatorio.

capital económico en el medio, pues es el mayor operador de restaurantes de cadena y marcas internacionales en América Latina y España.<sup>638</sup>

En términos formales, el evento se planteó como una instancia de la investigación llevada a cabo por el Conservatorio para identificar en las mayoras de El Portón elementos útiles para el diseño de la certificación por capacidades de cocineras tradicionales desde el esquema de CONOCER. Este certificado se ideó en la Secretaría de Educación Pública (SEP) como forma de institucionalizar la noción de capital humano y de formalizar el reconocimiento de capacidades aprendidas empíricamente. No obstante, dada la diversidad inherente a la riqueza de distintas tradiciones culinarias en el país y el carácter holístico de los saberes que poseen las cocineras, la lógica de estandarización propia de un sistema de certificados parte de un paradigma –e incluso de un proyecto heurístico– distinto.

Tomando estos retos en cuenta, el encuentro entre mujeres que cocinan desde concepciones y entornos distintos de la cocina es una experiencia valiosa. Durante las sesiones de capacitación y demostración se trataron temas como las temperaturas de seguridad en preparación de alimentos, equivalentes y consideraciones acerca de los materiales<sup>639</sup> y técnicas con equipo profesional<sup>640</sup> de cocina en comparación con utensilios tradicionales. En múltiples ocasiones, las cocineras aportaron observaciones sobre la forma correcta de aplicar ciertas técnicas en el manejo de los insumos para un platillo,<sup>641</sup> tomando en cuenta las condiciones distintas de una cocina de restaurante.

---

<sup>638</sup> De acuerdo con sus propias cifras, el grupo transnacional opera más de 4,000 unidades y más de 80,000 “colaboradores” en la región, bajo las marcas de Domino’s Pizza, Starbucks, Burger King, Chili’s, California Pizza Kitchen, P.F. Chang’s, Italianni’s, The Cheesecake Factory, Vips, El Portón, Gino’s, Archies, Foster’s Hollywood, La Vaca, Cañas y Tapas, T.G.I. Fridays y Wagamama. Véase [www.alsea.net](http://www.alsea.net)

<sup>639</sup> A este respecto, Doña Rufina había comentado en otra ocasión que prefiere preparar el mole en una olla de peltre que un una de barro porque “no se queda con los sabores de la comida, respeta más el sabor de los ingredientes del mole.” Cuando es pertinente, se reconoce la conveniencia de materiales nuevos por sobre los tradicionales; al final, una de las características fundamentales de toda tradición alimentaria es la practicidad.

<sup>640</sup> Doña Celia destacó que uno de los principales problemas del equipo moderno de cocina al hacer mole es que con licuadora no se logra obtener el grado de molido que con un metate. Aunado a esto, la rotación de las aspas incorpora demasiado aire a la mezcla, lo cual puede sobreoxigenarla y alterar sabores.

<sup>641</sup> Es notable cómo al momento de transgredir del campo de la cocina del chef al de las recetas tradicionales, las cocineras no dudan en marcarle los errores que podría estar cometiendo; uno de los debates más interesantes fue respecto a la técnica para preparar plátanos para la masa del molote veracruzano Mientras que el chef Roberto Buccio los cocinó en agua, las maestras cocineras sugirieron mejor asarlo a las brasas para evitar que la pulpa pierda consistencia y sabor por la acción del hervor del agua. La maestra cocinera Martha Atzin zanjó la discusión reconociendo que existen diferentes técnicas para un mismo platillo.

En este tipo de iniciativas, lo fundamental es preguntarse a quién le interesa que exista ese tipo de caminos para institucionalizar el capital cultural incorporado de las cocineras. La respuesta puede arrojar luz sobre los intereses de los mismos agentes organizadores. Por una parte, en términos de usos y costumbres, el reconocimiento en sus comunidades parte del papel que desempeña en relación con los demás miembros de su comunidad, quienes la consideran como tal y definen su papel en el grupo de forma dialéctica al encargarle las comidas de fiestas y celebraciones.

Por otra parte, un certificado expedido por la SEP permite traducir ese reconocimiento en términos de credenciales válidas para universidades y otras instituciones de enseñanza que solicitan credenciales para quienes estén interesados en impartir cursos o talleres. En esos términos, se valida su conocimiento para aquellas instancias. No obstante, es importante pensar también en el beneficio que obtiene grupo ALSEA al financiar estos eventos e iniciativas. A una empresa que ya tuviera en su esquema laboral a empleadas que podrían incorporar técnicas de cocina tradicional le serviría el documento para legitimar su autenticidad y lucrar con ello. En todo caso, sería una estrategia para diferenciar el producto de El Portón como algo más que folclor: es una instancia del uso de reconocimientos mediante capital cultural institucionalizado con el objetivo de impulsar sus campañas mercadotécnicas.

Es importante destacar también el tipo específico de cocinera indígena rural al que el estereotipo de la cocinera tradicional busca asemejarse. La exotización es más efectiva cuando el referente o punto de partida pertenece a entornos más alejados del propio, por lo cual es difícil generar el mismo tipo de efecto si en lugar de hacer referencia a cocineras de comunidades aisladas y tradiciones fuertemente arraigadas, se toma como punto de partida a las cocineras urbanas de establecimientos ambulantes. Su situación de marginación forma parte de la cotidianeidad, o al menos está mucho más presente en la rutina diaria, de los integrantes de clases medias urbanas que integran la demanda del turismo gastronómico.

La exclusión de este tipo de cocineras tradicionales de lo cotidiano obedece a distintos factores de diferenciación desde el ámbito de los agentes que seleccionan y construyen la imagen y oferta

gastronómica de un lugar, e incluso la distinción que se articula entre las cocineras. Preguntando entre las cocineras participantes en encuentros de cocina tradicional, salta a la vista la distinción interna entre quienes cocinan recetas propias de celebraciones, y aquellas que son más convencionales y cotidianas,<sup>642</sup> los “antojitos.” Doña María Sara expresó esta distinción entre quienes cocinan “comida”, y quienes no, declarando que le sorprende cuando “hablan de gastronomía en la reunión de información y luego meten fritanga, eso no es gastronomía. [¿Qué sería algo más tradicional?] Pues comida, comida tradicional, para mí eso es chatarra [señala las memelas y empanadas de un local vecino.]”<sup>643</sup>

Si bien es cierto que una tlayuda con tasajo palidece en términos de complejidad junto a un mole ceremonial de cilantro, para el visitante externo ambos son platillos únicos de la gastronomía oaxaqueña y formarán parte de su lista de cosas por probar. No obstante, es más probable que la primera la coma en un mercado y la segunda en un restaurante con distinto nivel de precios. El antojito es más cercano a un tentempié –con las reservas que ameritan casos como las tlayudas, al menos en términos de porciones y sabores– que a una comida formal, por lo cual su presencia en eventos de comida tradicional tiende a ser mal vista por las cocineras.

Sin embargo, el valor de esta vertiente cotidiana de las tradiciones culinarias urbanas no reside en la complejidad de sus recetas, sino en la sutileza de su simplicidad, detrás de la cual también existen procesos y formas que se respetan, conservan y transmiten de forma similar entre generaciones. Doña Leti ha aprendido todas sus recetas de su madre, y ella de su abuela; hablando de la preparación de su mole amarillito para memelas menciona que

hay gente que nomás del molino agarran el chile y lo echan a freír en el aceite crudo, pero hay que sazónarlo antes, que si no ya no es igual. Ya cuando llego a la casa tengo mi cazuela grande y ya lo voy friendo. Mira, incluso puede ser con la grasita [manteca] y ya dependiendo qué tanto voy queriendo le voy poniendo pues. Así lo hace mi mamá, y así le enseñó mi abuelita. [...] Ya para el coloradito que hago del diario pa’ mis taquitos que vendo, ese sí tiene uno que hervir su tomatito, la cebolla se hace en el comal con el ajito así,

---

<sup>642</sup> Guzmán de Vázquez Colmenares distinguía dentro de la comida cotidiana dos tendencias generales con cuanto a tipos de guisados: de origen popular y de influencia española. Los primeros están compuestos por algún tipo de carne o verduras cocidas, a los que se agrega una salsa de chile, especias y yerbas aromáticas. En el segundo caso, a la carne con chiles se le agregan en alguna forma almendras, alcázaras, papas, y la base de la salsa es de tomate con ajo y cebolla. Véase A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, p. 84.

<sup>643</sup> “Entrevista con Doña María Sara, cocinera y regidora”, entrevista de Diego Jaramillo con María Sara Gómez Galán, 27 de abril de 2018.

asaditos, y lleva otros condimentos. Lleva orégano, ajonjolí; sí es bien diferente. Hasta cuando llevo mis moles al molino, le digo al muchacho cómo quiero que me los muele, dependiendo de si es para mis empanadas o si lo tiene que pasar más veces porque es un coloradito para los taquitos, que le digo que ya es distinto.<sup>644</sup>

En ambos casos, Doña Leti utiliza chiles guajillos y anchos. El chilhuacle y el chilcostle no son opción por el precio, con lo cual injustificadamente podría considerarse que su receta de amarillito no es fiel a los ingredientes originales, y por ende es menos auténtica. Sin embargo, este tipo de narrativas – aplicadas en estas situaciones específicas– lejos de aportar guías para la salvaguarda de patrimonios alimentarios, contribuyen a la invisibilización y exclusión de agentes que no se adscriben al canon estético-narrativo legítimo de la cocina tradicional.

Al formar parte de un entorno social urbano, es más inmediato a la realidad de quien busca narrativas que romantizan a la cocinera tradicional. Cuando los rasgos que identifican a las cocineras ambulantes con la pobreza y marginación de su posición son tan evidentes –incluso en términos espaciales– resulta más difícil neutralizar las exclusiones y violencias que dan forma a sus cocinas. Éstas no dejan de ser parte del fenómeno cultural alimentario resultante de la interacción de una comunidad con su entorno, pero para quien busca generar mitologías de lo auténtico es más difícil ignorar que una de las funciones esenciales de estas cocinas es ser estrategias de supervivencia económica desde posiciones precarias.

De manera similar, las exclusiones y violencias derivadas de la discriminación por raza y etnia forman parte de las experiencias de varias cocineras,<sup>645</sup> lo cual genera tensiones en cuanto a las formas en las que se relacionan con su origen e identidad. En el caso de Doña Esther, vivir en distintas partes del norte del país y en Guadalajara la expuso a insultos basados en su aspecto físico:

que si eres oaxaquita, pinche negra, huarachuda; que si éramos de una ranchería... A mi tío le decían el negro, yo también así soy. [...] Antes me veían media rara cuando me empecé a vestir así, ahora sólo hay unas 3 personas que hablan el dialecto en el pueblo, y las de nueva generación ya no lo hablan. Mi mamá

---

<sup>644</sup> “Entrevista con Doña Leti”, *op cit.*

<sup>645</sup> A nivel nacional, de acuerdo con cifras presentadas en el *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca* elaborado por INEGI en 2017, 1,858,772 de 80,703,160 habitantes adultos se sintieron discriminados por etnia o color de piel; 2,415,907 por clase social.

de chica lo hablaba, pero cuando llegaban los maestros se enojaban y les pegaban, que pensaban que andaban diciendo groserías, y mi abuelo ya no dejó que se hablara. Era un dialecto zapoteca, creo.<sup>646</sup>

Parte de la reconciliación de Doña Esther con su herencia zapoteca fue adoptar la vestimenta tradicional, a pesar de que en su comunidad se ha perdido gran parte de esta memoria por la migración a Estados Unidos y la aspiración por el modelo de vida urbano norteamericano. Ya sea mediante el vestir, cocinar o hablar, la articulación de elementos que integran la herencia cultural de comunidades históricamente oprimidas siempre viene acompañada de la resistencia que ha implicado mantenerlas vivas y vigentes. En el caso de las cocineras, independientemente de las características específicas de la forma que tome su práctica, reforzar mediante su actividad partes de su identidad es al mismo tiempo un acto contrahegemónico y en favor de la diversidad biocultural.

#### LA DIMENSIÓN RITUAL

Ya sea desde la cocina de fiesta o cotidiana, la mayoría de las cocineras reconocen que siempre se está cocinando para alguien, aunque sea para una. Cuando se cocina, existe una intención y comunicación a nivel emocional. Mientras más importante y significativa la ocasión, más profundo el sentido de las creencias que articulan las lógicas de la cocina, llegándose a empalmar con lo mágico religioso. De esta manera, quien cocina no sólo tiene el poder de transformar los alimentos, sino también la capacidad de establecer diálogos con lo insondable y trascendental: desde actos tan sencillos como colocar una cruz de sal a manera de protección del guiso, hasta la creación de puentes entre nuestro plano de existencia y el siguiente, al preparar los tamales para el altar dedicado a los muertos que regresan a principios de noviembre.

En el caso de estos últimos, es particularmente interesante la cantidad de ritos, prácticas y consideraciones de comportamiento que se deben adoptar<sup>647</sup> cuando se preparan. Dependiendo de la

---

<sup>646</sup> “Entrevista con Doña Esther”, entrevista de Diego Jaramillo con Doña Esther [cocinera y dueña del restaurante El Escapulario], Oaxaca de Juárez, 20 de octubre de 2017. San Pedro Cafetitlán está ubicado en zona limítrofe entre el zapoteca y el chontal en la Sierra Sur.

<sup>647</sup> Como en cualquier cultura alimentaria, en términos generales siempre existen pautas y etiquetas de comportamiento que se deben seguir, especialmente en las ocasiones más importantes. Algunas de las actitudes que casi siempre son muestra de buenas intenciones y educación es aceptar y acabarse todo lo que se le ofrece a uno en un plato.



comunidad, es bien sabido que a los tamales hay que tratarlos como niños caprichosos para que se logren, ante lo cual hay dos formas de proceder: se les regaña e incluso se les amenaza, o se les platica con cariño y comprensión para tranquilizarlos. En todo caso, quien esté encargada de la cocción no debe separarse ni salir de la casa hasta que los tamales se logren. En varias comunidades al sur del estado, se les amarra un *tapesco* de olotes y *totomoxtle* a las ollas para protegerlos; asimismo, se desaconseja que las embarazadas preparen tamales, porque salen “pintos.”<sup>648</sup>

No obstante, entre las más de 70 variedades de tamales que se pueden encontrar en el estado, aquellos que llevan mole son objeto de especial cariño y estima. Esto puede estar relacionado con el papel protagónico del mole en el altar de muertos, pues es el platillo que por excelencia encarna el enlace emocional y espiritual de este mundo con el siguiente mediante la cena que comparten vivos y difuntos en Todos Santos. Este lugar destacado es consecuencia de su carácter de acompañante en todas las etapas de la existencia: negro o al gusto del festejado<sup>649</sup> en bautizos, XV años y bodas; verde los miércoles; amarillito para el antojo de cualquier día en una empanada; coloradito los fines de semana en enchiladas; chichilo en el velorio; y, eventualmente, negro en tamales, cuando se regresa a cenar con los descendientes.

La dimensión ritual en las tradiciones culinarias oaxaqueñas es particularmente evidente en la cocina de fiesta. Ésta no siempre es igual: a pesar de estar casi siempre definida por su carácter comunitario, la fiesta para un bautizo o una boda no podría considerarse como el mismo tipo de evento que una mayordomía o fiesta patronal. Cocinar para uno y otro también es diferente, e incluso el perfil que la cocinera puede adoptar cambia hacia una dinámica de prestadora de servicios a particulares en el caso de un bautizo, aunque partiendo siempre de su identificación desde la comunidad como

---

Esto puede ser particularmente relevante cuando se trata de un tejate o chocolate de agua, pues generalmente se ofrecen a modo de bienvenida, paz y amistad al foráneo.

<sup>648</sup> Un tamal pinto es un tamal mal cocinado, pues algunas partes permanecen crudas. Dado que las partes ya cocidas se arruinarían si se continúa hirviendo, el tamal pinto tiende a considerarse un tamal sin arreglo. Véase A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, p. 42.

<sup>649</sup> En el caso del bautizo en Santa Catarina Quiané, Doña Mari y las cocineras prepararon un mole estofado en lugar del más tradicional negro, ya que era el preferido de los padres del bautizado. Esto es una muestra del rango de flexibilidad que existe dentro de los usos y costumbres de una comunidad: si bien existen pautas marcadas por la tradición, también existe espacio para el gusto personal de los involucrados.

poseedora del saber culinario para llevar la comida a buen término. En consecuencia, también existen protocolos de etiqueta que deben seguirse para mostrar el debido respeto cuando se solicitan sus servicios. En palabras de Doña Rufina,

una cocinera tiene ese cálculo de mantener ese sabor para que a la gente le pueda agradar, porque también es muy de cuidado mantener los sabores. Puede pasar de todo. Por eso para nosotros es una persona muy respetada. Porque desde cuando tú vas a verla, la vas a ver con chocolate, con pan, con vela de cera, con mezcal, con flores para el altar con una vela de concha, que es cera virgen, y le dices ‘Por favor, tengo una boda/tengo una mayordomía/hay un bautizo/ quiero por favor que me ayudes con la fiesta, de cuánto de chile necesito, mis invitados son éstos’ y ella te va a decir cuánto.

Es notable la importancia del carácter colectivo cuando habla de las mayordomías y fiestas patronales. Además de la dimensión de estos eventos, que obliga a la participación de varias cocineras, el vínculo comunitario determina la lógica que seguirán las actividades relacionadas. Las mayordomías son, en tanto práctica cultural, resultado de la asimilación de prácticas prehispánicas de adoración a elementos del entorno físico como cerros y ríos, fundadores sagrados de los pueblos y otras deidades locales en los ritos y semiótica cristiana. En términos prácticos, son una reminiscencia del sistema de organización y gobierno prehispánico colectivo a nivel local.<sup>650</sup>

Uno de los aspectos principales de las ceremonias de mayordomía es la elaboración de alimentos especiales y su reparto y consumo colectivos. Llevar a buen término una mayordomía es de las principales fuentes de prestigio para una familia o individuo, quien en muchas ocasiones se ofrece y lo cumple como una manda o promesa; el prestigio depende de la importancia de la fiesta.<sup>651</sup> Estas prácticas estrechan lazos comunitarios, pues para hacer frente a los gastos que el mayordomo se compromete a cumplir, su red social –integrada por familiares, vecinos y amigos– concurre con su *guelaguetza*.

---

<sup>650</sup> Su práctica tal y como se lleva a cabo actualmente puede remontarse hasta el siglo XVIII, cuando las cofradías de santos y barrios se volvieron una práctica generalizada en el territorio de Oaxaca. Contaban con bienes comunales administrados por el cabildo y unían en torno al santo patrono el trabajo colectivo y la identidad del pueblo. Los bienes de las cofradías eran considerados bienes de la Iglesia. Véase M. de los A. Romero Frizzi, “La historia colonial”, en L.A. Arrijo Díaz Viruell *et al.*, *op cit.*, pp. 74-76.

<sup>651</sup> La figura del mayordomo es singular por ser un cargo religioso ejercido por un miembro civil de la comunidad, cuya función es celebrar al Santo Patrono de la comunidad como lo establecen sus usos y costumbres. El puesto es honorífico e implica gastos considerables; quien lo desempeña a menudo lo hace a costa de grandes sacrificios e incluso endeudamientos. Sin embargo adquiere prestigio ante la comunidad. En ocasiones, quienes han tenido éxito económico se ofrecen a servir en este cargo a partir de una obligación moral de participar al pueblo de sus ganancias. La designación es irrenunciable. Cf. Y. Ramos Galicia, *Calendario de ferias y fiestas tradicionales del Estado de Tlaxcala*, México, INAH, 1992.

En el caso de bodas y bautizos, a pesar de ser una ocasión particular, las cantidades, y por ende el nivel de complejidad y compromiso de una cocinera, también es muy considerable. En mi experiencia particular,<sup>652</sup> las preparaciones para un bautizo en Santa Catarina Quiané tomaron dos días. Doña Mari, “la Reina del Mole,” fue quien dirigió la faena para conseguir, preparar y disponer en el orden adecuado de todos los insumos para el menú de dos almuerzos y dos comidas para los dos días de celebraciones, cuya estrella fue su mole estofado.

Al estar calculado para 300 personas, las cantidades de cada ingrediente eran considerables, por lo cual acciones preparatorias como el tostado de siete kilos de chiles y sus respectivas semillas se llevaron a cabo la mañana anterior, mientras que ingredientes como las galletas María, pan de yema, plátanos y cebollas se frieron durante la madrugada del día que se sirvió el mole. Durante todo el proceso, la jerarquía y la distribución de las tareas en la cocina de traspatio fue muy visible: Doña Luciana, la segunda al mando y pupila más aventajada de Doña Mari,<sup>653</sup> fue quien supervisó la ejecución de las indicaciones entre cuatro cocineras más jóvenes, dos de ellas sobrinas nietas de Doña Mari; adicionalmente otras mujeres de distintas edades se ocuparon de la preparación del chocolate, los higaditos, segeza de gallina y el servicio a los invitados al bautizo. En mi condición de hombre y externo, pero evidentemente interesado, se me permitió participar alimentando fuegos e hirviendo hasta transformar en puré 60 kilos de jitomate.

En el caso de las cocineras jóvenes, Doña Mari indicaba y Doña Luciana observaba las tareas que desempeñaran, excepto por el arroz con hierbabuena, el cual dominaban y no suponía ya un reto por su experiencia. No obstante, la incorporación final de los ingredientes del mole y el último hervor fueron tarea exclusiva de las dos cocineras más experimentadas. Mientras Doña Luciana incorporaba a indicación de Doña Mari en intervalos distintos pasta molida de jitomate, chile, o el resto de los

---

<sup>652</sup> Gracias a la invitación de Uriel Sánchez, hijo de la mayordoma del chocolate de Santa Catarina Quiané, pude llevar a cabo una observación participante de la cocina de traspatio para este bautizo los días 28 y 29 de abril de 2018 junto con Sheila Moreno y Miguel Mendoza, a quienes agradezco su apoyo y amistad.

<sup>653</sup> A sus más de 80 años, Doña María Hernández es reconocida en Santa Catarina Quiané como la cocinera con mayor autoridad en cuanto a moles se refiere. Doña Luciana Trejo ha aprendido y cocinado con ella durante aproximadamente veinte años.

ingredientes integrados en una tercera masa, la Reina del Mole conversaba con su voz baja y el movimiento de su cucharón con la mezcla hirviente que humeaba y susurraba de vuelta. Las sutilezas de este intercambio, la suma del trabajo de todas y la dirección casi tácita con la maestría de Doña Mari resultaron en un mole estofado que además de ingredientes, contenía la presencia de quienes lo trajeron al mundo. A pesar de la división de las tareas, la faena del mole, al igual que la devoción y la fiesta, fue colectiva.

#### **4.5 ¿A QUIÉN LE INTERESA EL MOLE? POLÍTICA, FESTIVALES Y RESTAURANTES**

En 2018 Oaxaca recibió el galardón “Food and Travel Reader Awards” en la categoría “Mejor Destino Gourmet”, que otorga la revista *Food and Travel México*.<sup>654</sup> Este reconocimiento se debe, en primera instancia, al impresionante conjunto de tradiciones culinarias que han surgido de sus sistemas alimentarios regionales de la mano de los distintos actores que he presentado en los apartados anteriores. Sin embargo, el premio también representa una distinción a Oaxaca y su obtención ilustra el tipo de resultado que buscan las estrategias de distintos agentes quienes está interesados, entre otras cosas, en acumular capital cultural institucional y beneficios económicos que deriven de su articulación.

En los apartados anteriores desarrollé quiénes y cómo participan en las distintas instancias y etapas de la cadena alimentaria de los moles en Valles Centrales, desde el cultivo de los chiles que le dan sabores únicos y son condición *sine qua non* del mole, pasando por las estructuras de venta y distribución de los ingredientes, hasta la exploración de los usos e identidades de las cocineras que se

---

<sup>654</sup> Oaxaca también se incluyó en la lista elaborada por la junta editorial de National Geographic “Best Trips 2018,” la cual compila los mejores 20 destinos para el turismo cultural a nivel mundial. Véase “Lista de ganadores Food and Travel Reader Awards 2018”, publicado el 16 de noviembre de 2018 y consultado el 5 de diciembre de 2018 en [www.foodandtravel.mx](http://www.foodandtravel.mx); y M. Kennedy Duckett, “Places You Need to Visit in 2018”, publicado el 27 de noviembre de 2017 y consultado el 7 de diciembre de 2018 en [www.nationalgeographic.com](http://www.nationalgeographic.com)

encargan de traerlo a su forma física, listo para deleitar a quien tenga la fortuna de estar frente al plato. En este apartado analizo la última etapa de la cadena de valor del mole: su difusión y comercialización en un entorno articulado a partir de los intereses y estrategias de los distintos agentes estatales, privados, individuales y colectivos que buscan distintas formas de beneficiarse mediante su participación.

Como otros “productos”, al mercado del mole en el turismo gastronómico lo integran su oferta y su demanda. En primer lugar analizo el tipo de demanda real y percibida, y los cambios que ésta ha tenido, a partir de datos estadísticos y entrevistas con comerciantes y restauranteros de Valles Centrales, principalmente de la ciudad de Oaxaca. De esta forma busco identificar factores esenciales que dan sentido a la distinción entre los visitantes y las respuestas de quienes ofrecen los distintos tipos de mole.

La segunda parte del apartado analiza los juegos y estrategias que subyacen al tipo de oferta que el visitante hambriento percibe durante su estancia en Oaxaca. Ello implica hablar de quiénes son los agentes dominantes, pero también de la forma en la que se desempeñan dentro de la estructura sociopolítica oaxaqueña. El hito histórico determinante para todos los involucrados es la crisis de 2006 originada por el enfrentamiento entre el entonces gobernador Ulises Ruiz y la Asamblea Popular de los Pueblos de Oaxaca (APPO.) El episodio significó el mayor rompimiento de la normalidad en el sistema de dominación oaxaqueño durante las últimas décadas,<sup>655</sup> y derivó en una serie de reconfiguraciones de las cuales el ámbito del turismo gastronómico local no estuvo exento.

Entender la lógica de las estrategias y dinámicas de poder entre los agentes del campo del turismo gastronómico implica tener presente características del sistema político formal e informal de Oaxaca, en especial la condición del nivel municipal como principal instancia real del Estado para la mayoría de la población. Sus formas de participación, las estrategias que desarrolla cada agente para articular su variable cantidad de capitales, y las jerarquías que se establecen entre quienes integran

---

<sup>655</sup> Cf. M. Estrada Saavedra, *El pueblo ensaya la revolución. La APPO y el sistema de dominación oaxaqueño*, México, COLMEX, 2016.

estos espacios sociales son, en última instancia, la estructura mediante la cual se articula el interés que existe en torno a las posibilidades del mole y la cocina oaxaqueña como posibilidad de negocio, prestigio, y/o supervivencia.

#### ¿QUIÉN SE ESTÁ COMIENDO EL MOLE? LA ARTICULACIÓN DE LA DISTINCIÓN

Considerando las tendencias actuales en los hábitos del consumo culinario del viajero hambriento,<sup>656</sup> el panorama de la oferta gastronómica en Oaxaca puede entenderse como un campo en el cual el visitante puede distinguirse mediante la práctica de su omnivorismo cultural al explorar las distintas versiones de platillos locales que cada establecimiento ofrece. Esto no ha pasado desapercibido para quienes viven de la venta de alimentos. Particularmente en el sector formal restaurantero, esto llevó a un juego de distinción paralelo en el cual los restaurantes compiten por ofrecer el producto más distinguido en términos de autenticidad y refinamiento culinario.

Si el primer término implica la referencia a las tradiciones culinarias originarias de Oaxaca, la segunda generalmente se formula como la implementación de técnicas y estéticas de la escuela francesa clásica y/o cocina contemporánea de autor. En palabras del investigador Julio César Flores, quien también es dueño del restaurante “La Caballeriza”,

en el 2000 la gente llegaba y pedía un mole. Los moles eran lo que se vendía, junto con las empanadas, tlayudas y memelas. Eso es lo que le gustaba a la gente. La transformación vino a partir de Casa Oaxaca; empieza a jugar con estos platillos y empieza con mucha promoción... empiezan a surgir La Pitona, Origen [...] Después los restaurantes tradicionales como Catedral, el Topil, Pinche Pobre, Clemente, y una pléyade quisieron jugarle a los chefs [...] Algunos transformaron su cocina y perdieron la identidad, pero si ganas en publicidad eso es negocio.<sup>657</sup>

Sin embargo, estos ajustes son una reacción a la percepción de los restauranteros sobre el refinamiento de los comensales, la exigencia de productos de mayor calidad, y la necesidad inventada de “jugarle al chef”: adoptar nuevas formas de presentación o variación de platillos que han sido los protagonistas del menú. Antes de ahondar en la transformación de la oferta a raíz de estas percepciones sobre la

---

<sup>656</sup> Véase “Comer para viajar *versus* viajar para comer: el turismo gastronómico” en el Capítulo I, *supra*, pp. 35-39; y “¿Quién come para qué? La distinción y el turista hambriento”, *supra*, pp.40-52.

<sup>657</sup> “Plática con Julio César Flores”, *op cit*.

demanda, es importante diferenciar al turismo nacional del internacional, pues buscan cosas distintas. Por ende, ejercen consumos y lógicas de distinción que, si bien son similares en sus procesos, cumplen objetivos específicos distintos.

De acuerdo con cifras para Valles Centrales,<sup>658</sup> de los visitantes internacionales, 51.7% provienen de EEUU y Canadá, 32% de Europa y 9.5% de Sudamérica. Entre los visitantes nacionales, 58.5% provienen del centro del país, 20.9% del norte y 20.6% del sur. Tanto entre visitantes nacionales cuanto internacionales, el primer motivo de visita es el descanso y el placer. Sin embargo, entre visitantes nacionales el segundo y tercer motivo más frecuente son visitas a familiares o amigos y bodas, mientras que entre visitantes extranjeros es la cultura y la investigación académica.

De manera más específica, la principal diferencia entre los turistas internacionales y los nacionales es que mientras los primeros buscan más activamente atractivos relacionados con el patrimonio cultural, los segundos le dan más prioridad al encuentro de entornos agradables y calidad en el servicio, seguido de la riqueza cultural.<sup>659</sup> Al asociar Oaxaca como destino a 20 categorías diferentes, los turistas nacionales mencionaron gastronomía (20.1%), cultura (10%), artesanías (5.8%), costumbres y tradiciones (5.5%) y mezcal (4.2%) en las primeras cinco posiciones; conflicto social (3.9%) estaba en séptimo lugar. Entre los turistas internacionales las primeras cinco categorías fueron gastronomía (17.1%), cultura (10.5%), arquitectura colonial (9%), artesanías (6.5%) y arqueología (4.1%).<sup>660</sup>

Conversando con quienes integran la oferta que atiende esta demanda, es posible ver que existe cierta correspondencia con la forma en la que perciben los gustos e intereses diferenciados de

---

<sup>658</sup> Se observó que los turistas nacionales viajan con una media de 4 acompañantes; no obstante, los de la región norte pernoctan 6 jornadas, los de la región Sur 7, y los de la región centro 8. La estancia es aún más larga entre visitantes extranjeros: sudamericanos 9 noches, norteamericanos 11 noches, y europeos 14 noches. Estos tres grupos tienden a viajar con 3 acompañantes. Basado en la afluencia total del municipio Oaxaca de Juárez en 2014 (959,907 visitantes) el estudio citado integró una muestra de 384 informantes. Véase J.C. Torres Valdez *et al*, “Perfil del visitante del destino turístico de Oaxaca”, en J.C. Torres Valdez *et al*, *op cit*.

<sup>659</sup> J.C. Torres Valdez y A.E. Miguel Velazco, “Imagen y expectativas del turista”, en J.C. Torres Valdez *et al*, *op cit*.

<sup>660</sup> Al identificar atracciones únicas, los turistas nacionales enlistaron la gastronomía (15%), Monte Albán (9.6%) y la cultura (6.2%) como la principal. La Guelaguetza se ubicó en la séptima posición (4.2%) de 20 opciones. En el caso de los turistas internacionales, también colocaron a la gastronomía en primer lugar (12.4%), seguida de Monte Albán (12%) y el Templo de Santo Domingo (5.3%). Destaca la presencia de los mercados en onceava posición (3.2%). *Ibid*.

ambos tipos de visitante. Doña Esther destaca que “aquí viene mucho extranjero, desgraciadamente son los que más valoran la comida porque no hay allá. Que si los chapulines y esas cosas, y también sacamos más moles. Rojo, negro, amarillo, estofado rojo y verde, el costeño de [hormigas] chicanas, la sequeza...”<sup>661</sup> Por su parte, Doña Rufina observa que “después del reconocimiento de la cocina mexicana, que fue en el 2010, *chi guiniinu*’ [vamos a hablar/decir] como en 2012, 2014, ha llegado más gente mexicana [a Tlamanalli, el restaurante de la familia Mendoza.] Gente oaxaqueña que apenas nos está conociendo.”<sup>662</sup>

De forma similar, en el mercado Juárez doña Almita explica que los turistas nacionales “preguntan por los chiles típicos y ya les mostramos y se llevan 100, 50 gramos y ya les explico cómo prepararlos y se los llevan para hacer sus salsas. Ellos piden todo lo que sea típico.” Su hija Almita destaca que “lo que es el mole negro, ese se vende muy bien con la gente de fuera, y el chocolate, ajá. Chocolate, mole y las tlayudas... pero también sí va a variar un poco, ya empiezan a entrar situaciones de que, por ejemplo, cuidan más su dieta... las personas de [la ciudad de] México, por decirlo así.”

La variación en el gusto de los clientes puede no ser exclusiva de los turistas nacionales; sin embargo, Almita, la hija, considera que los clientes locales tienden a aceptar mejor el contenido graso y calórico de los moles, observando que “se dan como ese antojo de... ese gusto de decir ‘hoy sí me voy a comer un mole, hoy un coloradito’ ¿o no?” Otra tendencia reciente en el gusto de los comensales es el vegetarianismo. Fondas como el Comedor Lupita, en el mercado Sánchez Pascuas de Oaxaca, han reaccionado diseñando una parte de su menú con versiones vegetarianas de varios platillos. Emilio, hijo de Doña Lupita, considera que no ha sido particularmente difícil adaptarse, ya que en esencia han recurrido a recetas sin carne que conocían de antemano. En este sentido, su principal estrategia ha sido fijar para todo el año sus platos cuaresmeños –que sustituyen la carne por quelites y otros vegetales–. Por su parte, Doña Mayra es enfática en relación con el límite que ella establece

---

<sup>661</sup> La sequeza que Doña Esther prepara es un mole sencillo hecho a base de maíz tostado y resquebrajado, chile guajillo, costeño, hoja santa y carne de puerco. “Entrevista con Doña Esther”, *op cit.*

<sup>662</sup> “Entrevista con Doña Rufina, sexta de las hermanas Mendoza”, *op cit.*



a este tipo de adaptaciones: “Cambié platos como las berenjenas, porque hay gente que no come carne o no come grasa, entonces se la he ido metiendo para que puedan probar el chile huacle en rajas. Pero los moles o el chilecaldo no los toco.” El cambio en el gusto hacia alimentos menos calóricos puede ser también una expresión del cambio en la clase a la cual pertenece la clientela. Recordando que

el gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, [...] quienes tienen mayor capital económico consumen lo ligero, fino y refinado: la abolición de los frenos económicos se acompaña con el refuerzo de las censuras sociales que prohíben la grosería y la gordura en beneficio de la distinción y de la esbeltez.<sup>663</sup>

El cambio en el tipo de comensal puede estar relacionado por una parte con el éxito de las campañas de promoción turística. Éstas apelan al deseo postindustrial de la autenticidad bucólica y exótica, en un entorno definido por la búsqueda desde las clases medias urbanas por un escape hacia pasados idealizados. Por otra parte, especialmente en el caso del turismo nacional, factores tan diversos como la pérdida de poder adquisitivo y la desventaja del peso mexicano ante el dólar podrían influir también en el proceso de decisión de destino entre la clase media,<sup>664</sup> que alternativamente elige destinos nacionales en lugar de internacionales, pues ofrecen oportunidades de distinción por el reconocimiento reciente que distintas instancias le han conferido.

En todo caso, uno de los efectos reales de estas percepciones ha sido el cambio en la oferta restaurantera, tanto en términos de la estética y discurso en torno a la presentación –como expuse anteriormente en las palabras de Julio César Flores– cuanto en la diferencia de precios. En octubre de 2017 un mole negro con guarnición de arroz y agua fresca costaba \$70.00 en la Fonda Florcita, mientras que un *guiñá dooxhuba* –amarillito istmeño de maíz resquebrajado– del restaurante La Catedral costaba \$290.00 y la cuenta ascendía a \$750.00 para una comida de tres tiempos.

---

<sup>663</sup> P. Bourdieu, *La distinción...*, p. 188.

<sup>664</sup> En 2015 el gasto total para visita de 3 días por persona, entre visitantes internacionales, rondaba \$7,018.75; entre visitantes nacionales la media era de \$4,285.83. Es importante destacar que el nivel de gasto del turista gastronómico casi siempre es considerablemente superior a la media. Véase J.C. Torres Valdez *et al.*, “Perfil del visitante del destino turístico de Oaxaca”, en J.C. Torres Valdez *et al.*, *op cit.*

Aunado a la capacidad de pago, el reconocimiento que el comensal aspiraría a obtener surge en razón de su entendimiento y apreciación de la razón del precio del platillo. Doña Martina, dueña y fundadora de La Catedral explica que en su restaurante el mole negro

lo hacemos como debe ir: lo hacemos con chile huacle, endémico de Cuicatlán que da un sabor muy especial a los alimentos. Que le pongas ese chile vale el kilo 600 kilos. Y es normal que para un comerciante en el mercado pues que no le ponga chile huacle a su mole, porque le saldría muy alto su costo, [...] Nuestro mole sí lo lleva, y es un ritual porque empezamos desvenando los chiles, quitándoles las semillas, lavándolos con agua purificada, secándolos al sol, ponemos un mantel, lo dejamos para que se sequen solos... Nos llevamos 2 o 3 días. Y la presentación que hacemos de los moles es muy bonita, pero sin cambiar la esencia.<sup>665</sup>

En Oaxaca de Juárez, pagar por comer un mole con chilhuacle es una afirmación de clase y símbolo de estatus tanto para el comensal cuanto para el establecimiento que lo prepara. El primero articula su capital económico y cultural al poder pagar y entender lo que está pagando, mientras que el segundo esgrime un elemento que lo distingue del resto de los restaurantes por su fidelidad a las formas legítimas de preparación del mole, y su capacidad de mantenerla. Doña Martina es categórica: “yo no manejo fusión, yo estoy apegada a lo que es antiguo, lo que hacían las abuelas, mi mamá, mi abuela, lo que se usaba antes.”

Este tipo de recursos discursivos respaldan una estrategia de posicionamiento en el campo de la oferta restaurantera, la cual está mediada por distintas publicaciones que tienden a reproducirlos al integrar un proceso agregado de construcción de destino desde lo *auténtico*.<sup>666</sup> Las menciones en estas publicaciones y la compra de espacios de publicidad en folletos y mapas turísticos son fundamentales para el restaurante, si se toma en cuenta que más de la mitad de los turistas nacionales declararon que se enteraron del establecimiento donde consumieron alimentos por casualidad; en segundo lugar, por recomendación de amigos, y en tercer lugar por recomendación de personas locales o guías de viaje. Lo mismo es cierto para las visitas internacionales, con aún mayor frecuencia de contacto por

---

<sup>665</sup> “Entrevista con Doña Martina”, entrevista de Diego Jaramillo con Martina Escobar, 25 de octubre de 2017.

<sup>666</sup> La publicación bilingüe *Pruébalo. Guía práctica para comer en Oaxaca*, enlista sus recomendaciones de restaurantes para el centro histórico en función de distintivos de membresía a CANIRAC, Distintivo H, Distintivo *Tesoros* y Distintivo M (mejores prácticas empresa turística modelo.) También describe lugares como Sabina Sabe en términos de “espacio alternativo desenfadado basado en la cocina tradicional (pozolito negro, con chichilo y carne de res)”, destaca un “tradicional desayuno con memelas” en el Hotel Boutique Azul, y “la fusión de la tradición local con las tendencias globales” del pescado a las brasas con amarillo de camarón en Luvina, por citar algunos ejemplos. Véase *Pruébalo. Guía práctica para comer en Oaxaca*, 2016, n. 7, 40 p.

casualidad con el establecimiento; en todos los casos, los primeros tres factores para elegir un establecimiento fueron por ubicación, por recomendación, o por precio.<sup>667</sup>

En este sentido, es necesario considerar que el aumento de precios en el plato del mole y el incremento en la afluencia de turistas, y por ende de ganancias, no es aleatorio, y tenderá a beneficiar a los agentes restauranteros que previamente cuenten con el capital financiero para cubrir la renta de un espacio céntrico. En términos de construcción de su autenticidad, será fundamental el capital social que puedan concentrar para poder articular desde su red de contactos espacios de publicidad favorables para captar visitas y, en última instancia producir un discurso que les genere el capital simbólico suficiente para obtener el reconocimiento y la legitimidad que les permita erigirse como baluarte de la auténtica cocina tradicional oaxaqueña.

#### EL GUIISO EN TORNO AL MOLE ¿QUIÉN MÁS ESTÁ METIENDO SU CUCHARA?

Como cualquier otra expresión de la cultura y la identidad colectivas, el mole se guisa en un entorno social específico que, combinado con las estructuras de dominación que derivan de la dimensión económica, el régimen político y la distribución de capitales que determinan sus formas concretas, podría entenderse como otro guiso igualmente complejo.

Como apunté al final del subapartado anterior, una de las características más evidentes del campo de la gastronomía oaxaqueña es el grado de interconexión que hay entre los agentes dominantes, con frecuencia mediante relaciones personales. Esto facilita la identificación de quienes ejercen papeles más protagónicos, que generalmente son además los agentes con mayor capacidad de articulación de capital social; y cuando los contactos y la situación son favorables, del capital económico.<sup>668</sup> En términos generales, los principales agentes colectivos del campo son la Asociación

---

<sup>667</sup> Los recursos en línea más utilizados fueron Tripadvisor, Google, Yelp! y el sitio oficial de la secretaría de turismo Vive Oaxaca. Véase J.C. Torres Valdez *et al.*, "Diagnóstico y diseño de indicadores para el monitoreo de establecimientos turísticos gastronómicos en cuanto a expectativas y percepciones", en J.C. Torres Valdez *et al.*, *op cit.*

<sup>668</sup> Considero que la mejor forma de ilustrar estas dinámicas es mediante eventos concretos, por lo cual mi análisis de la forma se basa principalmente en mis experiencias y observaciones de distintas actividades de la Guelaguetza durante julio de 2017, particularmente el Festival de los Moles organizado por CANIRAC, y el 2º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca durante abril de 2018.

de Cocineras Tradicionales –encabezada por la dueña del restaurante Las Quince Letras, Doña Celia Florián–, CANIRAC Oaxaca, la Asociación de Hoteles y Moteles de la Verde Antequera, y proyectos en torno a marcas reconocidas como Casa Oaxaca y el restaurante La Olla. Por parte del gobierno, las instancias con mayor presencia son, a nivel estatal, la Secretaría de Turismo y la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca; en el caso del Ayuntamiento del municipio de Oaxaca de Juárez destaca la participación de la Coordinación de las Culturas, Turismo y Economía.

La segunda característica fundamental del campo es el predominio del nivel municipal como instancia mediante la cual el Estado se materializa de formas concretas, ya como organizador de eventos, fuente de financiamiento, facilitador de alianzas o canal de mediación y participación. Históricamente, Oaxaca se ha caracterizado por su fragmentación en varios sentidos. Desde la época colonial, los pueblos eran la base tanto de la recaudación fiscal, cuanto de la operación de un sistema político de representación indirecta. En consecuencia, a lo largo de los siglos XIX y XX las distintas formas de administración regional, centralistas o federalistas, liberales o conservadoras, se diseñaron para extender la presencia gubernamental sobre las comunidades.<sup>669</sup>

En el caso particular del campo de la gastronomía, el 2º Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca es un buen ejemplo del protagonismo del nivel municipal ya que por una parte fue un evento organizado y financiado por la Coordinación de las Culturas, Turismo y Economía de Oaxaca de Juárez mediante una reasignación de parte del presupuesto para el aniversario 486 de la ciudad. El evento se integró como parte de las acciones de la estrategia municipal para el fortalecimiento de la vocación turística.

Por otra parte, la convocatoria para la participación de las cocineras del estado se dirigió a los gobiernos municipales, por lo cual fueron éstos quienes en última instancia eligieron a las mujeres que participaron. La convocatoria, lanzada por el ayuntamiento de la ciudad en coordinación con la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca A.C., estipulaba que “las cocineras interesadas

---

<sup>669</sup> J. Bailón, *Pueblos, indios, élites y territorios. Sistemas de dominio regional en el sur de México. Una historia política de Oaxaca*, México, COLMEX, 2002, p. 140.

deben acudir a las oficinas de su municipio y solicitar los cuatro formatos de inscripción, y enviarlos vía electrónica o vía correo postal. [...] además los municipios podrán proponer a cocineras de su comunidad a fin de participar en este encuentro.” Como parte de la documentación requerida, considero importante destacar que a cada aspirante se le pedía una “carta que la acredita como cocinera tradicional”, definida como un acta de asamblea o documento por parte del municipio, agencia o población que la acredite como cocinera de esa comunidad.<sup>670</sup>

En otras palabras, la forma en la cual se articuló la convocatoria resultó beneficiosa para aquellas cocineras que realmente tuvieran un prestigio notable en su comunidad, o una buena relación con su presidente municipal, producto de una estructura de capital social que les permitiera contar con la red de contactos adecuada para estar “en su radar.”<sup>671</sup> Más allá de lo acertado o los sesgos derivados de esta decisión, la ausencia de registros claros u otras vías lo suficientemente sólidas para canalizar la convocatoria hacia los 570 municipios oaxaqueños orilló a los organizadores a apoyarse en el factor real de poder más eficiente para sus objetivos.

Doña Celia, presidenta de la Asociación, consideró pertinente la primacía de las autoridades municipales en el diseño de la convocatoria refiriéndose a la tendencia que existe en el estado hacia las homologías de autoridades locales por usos y costumbres, y los integrantes de los ayuntamientos locales. Debido a esto, no es inusual que cargos tradicionales o rituales como mayordomías –e incluso quienes ejercen papeles comunitarios como las cocineras–, estén bien identificadas por los miembros del cabildo. Ello podría ser una consecuencia de la reforma al código electoral estatal de 1995, mediante la cual se incorporó el procedimiento de elección municipal por usos y costumbres, lo cual llevó al establecimiento de un sistema electoral dual.<sup>672</sup>

---

<sup>670</sup> Adicionalmente, para la inscripción se requerían copias de identificación oficial vigente, CURP y copia de comprobante de domicilio.

<sup>671</sup> Esta tendencia no sería exclusiva del 2º *Encuentro*, pues nueve meses antes, en la muestra vivencial del *Festival de los Moles* en el Jardín Carbajal, Oaxaca, el regidor de turismo del municipio de Soyaltepec Iván Correa dejó entrever que Doña Alicia y Doña Gilga, además de preparar un tesmole rojo de mojarra excepcional, probablemente se habían beneficiado de su afiliación al PRI durante su candidatura ante el ayuntamiento para representar al municipio. “Entrevista con Iván Correa, luchador social de Mil Islas”, entrevista de Diego Jaramillo con Iván Correa, 15 de julio de 2017.

<sup>672</sup> En el primer proceso con la nueva legislación, 412 municipios eligieron a sus autoridades mediante el sistema de usos y costumbres, y 158 mediante el procedimiento convencional de competencia de partidos; los primeros sólo concentran 30% de la población estatal. Cabe destacar que desde los procesos de convocatorias para selección de candidatos

La temporalidad de esta reforma no es casual, pues fue parte de la estrategia del entonces gobernador priista Diódoro Carrasco para evitar un contagio del movimiento zapatista en el estado vecino de Chiapas. A mediano y largo plazos, esto ayudó al mantenimiento de la hegemonía priista a nivel estatal, aunque Estrada Zaavedra considera que sus efectos reales fueron bastante paradójicos pues “por un lado apuntalaron la gobernabilidad del estado; y, por el otro, abrieron la puerta a los partidos de oposición, en particular al PRD, de tal suerte que las elecciones en los municipios gobernados por ‘usos y costumbres’ se han vuelto muy competidas pero, a la vez, una fuente recurrente de tensiones y conflictos postelectorales.”<sup>673</sup>

Al pensar en la forma y propósito de las acciones y políticas públicas de un gobierno, es necesario tener en mente –además del objetivo inmediato–, el propósito de fondo o largo plazo en una estrategia más amplia. En el caso de Oaxaca, el momento fundamental para entender el sistema de dominación y preocupaciones actuales de los principales agentes estatales es la crisis de la APPO en 2006.<sup>674</sup> La coyuntura de dos circunstancias específicas detonó el conflicto. En primer lugar, se fracturó la red de alianzas y acomodos políticos que mantenían la estabilidad en el sistema regional desde el comienzo de la década de los años noventa. En segundo lugar, la falta de sensibilidad del grupo político en el poder provocó un estado de confrontación abierta –y la eventual represión ejemplar– con el frente integrado por la Sección XXII del magisterio y otros colectivos populares, quienes incluso lograron establecer una comuna en el centro histórico de Oaxaca por cuatro meses.<sup>675</sup>

---

del PRI en la década de 1960, más de 80% de los municipios oaxaqueños son considerados “de usos y costumbres” y, como consecuencia de esto, al momento de la reforma era el partido cuyas estructuras más se ajustaban a las particularidades de la organización política local de los pueblos del estado. J. Bailón, “Los avatares de la democracia (1970-2008)”, en L.A. Arrijo Díaz Viruell *et al.*, *op cit.*, p. 269.

<sup>673</sup> M. Estrada Zaavedra, *op cit.*, p. 489.

<sup>674</sup> En ese año hubo 23 asesinatos en Oaxaca con motivaciones políticas, además de decenas de heridos y destrucción de bienes muebles e inmuebles, lo cual refleja la gravedad de la crisis.

<sup>675</sup> El desalojo violento del plantón inicial durante la madrugada del 14 de junio resultó en una contraofensiva de los manifestantes, quienes consiguieron retomar el control del centro. Pocos días después la Sección XXII y otras organizaciones populares convocaron a la fundación de la Asamblea Popular de los Pueblos de Oaxaca, estableciendo la Comuna de Oaxaca, promoviendo al mismo tiempo un gobierno popular al interior de su dominio, y un estado de ingobernabilidad para que la federación decretara la disolución de poderes del gobierno estatal, efectivamente cesando el mandato del entonces gobernador Ulises Ruiz. Sin embargo, en noviembre de ese año el gobierno federal articuló una cruenta ofensiva que terminó con la comuna. Véase M. Estrada Saavedra, *op cit.*, pp. 355-474.

El impacto de la crisis de la APPO en la economía regional y la memoria colectiva fue tal, que reorientó las preocupaciones del sector gubernamental y empresarial para evitar a toda costa un trauma similar en el futuro. Una de las primeras acciones del gobierno estatal tras la represión del movimiento fue retomar la iniciativa en el discurso sobre los pueblos y comunidades populares e indígenas de Oaxaca, para lo cual la Guelaguetza<sup>676</sup> había sido una herramienta importante desde su creación como instancia de construcción del nuevo nacionalismo revolucionario en su época.

Antes de convertirse en uno de los principales eventos del calendario turístico oaxaqueño, la Guelaguetza se asociaba con la celebración zapoteca de los lunes de Cerro, vinculada a las azucenas y la solidaridad. En 1932 se reelaboró como una muestra folclórica de danza y vestido tradicional de los distintos grupos étnicos de origen indígena. Los miembros de la élite urbana se convirtieron en artífices y jueces para determinar la autenticidad de las representaciones y participaciones mediadas y ordenadas desde su estética dominante.<sup>677</sup> Entre otras cosas, ello significó la exclusión de la población descendiente de esclavos africanos de la región de la Costa. Esto los colocó en un limbo identitario ante la mirada oficial, por no ser indígenas ni mestizos de ascendencia europea y mesoamericana.<sup>678</sup>

En consecuencia, uno de los mayores eventos culturales del estado –y principal intersección– entre la vida ritual de los poblados y el turismo, promovidos por el gobierno estatal y federal como principal atracción desde la década de 1960, se ha empleado también como herramienta de neutralización de alteridades entre los sectores populares y marginales de la población. La forma de representación estetizada e idealizada de lo que se considera legítimamente indígena desde

---

<sup>676</sup> *Guelaguetza* es el término en zapoteca de Valles Centrales que designa el intercambio recíproco de bienes o servicios. A esta forma de economía colectiva se recurre para financiar los gastos de las mayordomías (fiestas patronales locales, o asignaciones de cargos específicos rotativos para algún aspecto de la celebración) y los fandangos (bodas.) Guzmán de Vázquez Colmenares describe que “una familia lleva un libro de Guelaguetza que contiene una relación detallada de lo que se ha dado y de lo que se ha recibido. Son obligaciones sociales de tal naturaleza, que no sólo se cumplen, sino que son hereditarias moralmente.” A. Guzmán de Vázquez Colmenares, *op cit.*, pp. 107-108.

<sup>677</sup> Véase O. Montes García, “La fiesta de la Guelaguetza: reconstrucción sociocultural del racismo en México”, *Revista de Ciencias Sociales*, 2005, n. 11, pp. 9-28.

<sup>678</sup> Este afán de categorización de los pueblos y regiones no era exclusivo de la élite porfiriana ni de la clase dominante posrevolucionaria, sino que se heredó de las clasificaciones hechas por las órdenes religiosas novohispanas para distinguir unos pueblos de otros. Véase J. Pilcher, “The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism”, *Food, Culture & Society*, 5 (2018), p. 642. *Hic et passim* “The land of seven moles...”

perspectiva de la élite urbana omite y excluye el entorno local inmediato, lo que limita la presencia de lo popular a una expresión mínima de carácter pasivo y meramente escenográfico. Las compañías de danza participantes actúan el papel que el espectador les atribuye, al tiempo que intentan preservar sus propias comunidades.

En su edición de 2017,<sup>679</sup> además de los espectáculos del Lunes de Cerro, la Guelaguetza integró una agenda variada con una gran cantidad de eventos culturales, entre los que destacaban los dedicados a la gastronomía. El directorio en las guías y folletos enlistaba cuatro eventos de gastronomía en Oaxaca de Juárez,<sup>680</sup> 14 eventos en 12 municipios de Valles Centrales, y 5 eventos en 4 municipios de la Mixteca y Sierra Norte. Estos eran ferias en torno a un producto, o platillo o componente gastronómico; esto último en el caso de ferias de otro tipo de productos, Guelaguetzas locales o fiestas patronales.

En el caso de Oaxaca de Juárez, cada evento estuvo claramente dirigido a un sector particular de la audiencia. Dos fueron mercados gastronómicos públicos –la Semana de los Antojos de Oaxaca organizada por el gobierno municipal, y la Feria del Tejate y el Tamal organizada por SECTUR Oaxaca–; otro, una muestra vivencial de tres categorías de mole –un evento más dirigido a investigadores y afines al tema– y la degustación de 27 moles en un evento exclusivo en el Jardín Etnobotánico. Los últimos dos eventos fueron parte del Festival de los moles, organizado por CANIRAC.

La degustación en el Jardín Etnobotánico ilustra bien la forma en que los agentes dominantes imaginan el turismo gastronómico en Oaxaca a partir de la imagen y expectativa que tienen del viajero interesado en este ámbito del destino, quien encajaría con la figura del *foodie* o burgués urbano huyendo al pasado bucólico, descrito en capítulos anteriores. El primer criterio es la gran capacidad

---

<sup>679</sup> Las instancias organizadoras principales fueron la Secretaría de Turismo de Oaxaca, Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, Secretaría de Economía, Instituto Oaxaqueño de las Artesanías, Dirección General de Turismo del H. Ayuntamiento de Oaxaca de Juárez y CANIRAC Oaxaca.

<sup>680</sup> En la categoría de Expo-ferias se llevó a cabo la xx Feria internacional del Mezcal Oaxaca 2017, en el parque Benito Juárez “El Llano”, Oaxaca de Juárez, organizado por la Secretaría de Economía. No obstante, éste evento se consideró una instancia de promoción y encuentro de marcas y productores, más que una muestra gastronómica, por lo cual se categorizó en otro rubro y no lo enlisto con el resto de las actividades que menciono.



adquisitiva de los asistentes, pues la entrada fijada en \$700.00 suponía un discriminador por precio bastante severo. La elección del Jardín implicaba el pago de un alquiler costoso, el cual quedó plenamente justificado al instalar el evento en uno de los escenarios más bellos en la ciudad y proveer de una razón más evidente que la selección del público para el precio de entrada.

En segundo lugar, la presentación de una selección tan amplia de moles<sup>681</sup> en una escenificación completamente neutralizada es un buen símil para identificar la forma en la cual existe interés desde los agentes dominantes por aprovechar la riqueza cultural. La expresión cultural en sí – los moles– se presentaban para deleite del público completamente aislados del entorno en el cual se cocinan, pues cada receta corrió a cargo de algún restaurante afiliado a CANIRAC.

Excepto por la decoración y el platillo en torno al cual se estructuró el evento, nada remitía a los sujetos portadores y practicantes de estas tradiciones. Doña Esther, cuyo restaurante actualmente está afiliado a CANIRAC, deja entrever las exclusiones internas que existen, al señalar que

ahí también es pura grilla, siempre salen beneficiados los más grandes, los que tienen más palancas; y yo me salí, pero volví a entrar porque si no, voy sola contra el mundo, y es mucho más difícil. Antes de eso, tenía tiempo de intentar meterme al festival de los moles porque primero era mucho favoritismo, sólo hasta que me medio llevé con la directiva ya me jalaron.<sup>682</sup>

Incluso si las recetas se recrearon fieles a las indicaciones originales, su propósito era ser un deleite para un público compuesto por *foodies*/gourmets externos, además de la élite empresarial y política del estado que también se dio cita en este evento. Vista a la distancia, la ocasión era más cercana a una fiesta exclusiva con un menú incomparable, ofrecida por el sector restaurantero organizado en el contexto del mes de la Guelaguetza, que una verdadera instancia de promoción cultural. En este sentido, la degustación fue una verdadera ocasión para ver y ser visto, ya fuera como restaurante con el suficiente prestigio para ser incluido, como viajero *foodie*/gourmet participando de una ocasión incomparable dada la concentración y variedad excepcional de moles, o como miembro de la élite

---

<sup>681</sup> De los 27 moles 11 eran recetas de Valles Centrales: coloradito, estofado, negro, amarillo, rojo, chichilo, alcaparrado, manchamanteles, mole de Castilla –coloradito exclusivo de Teotitlán del Valle–, *xhnisgñ* –amarillo zapoteca de Día de Muertos, se coloca crudo en el altar servido en totemoxtle–, verde y verde de garbanzo –variante de San Martín Tilcajete. De estos 11 moles, 4 utilizaron chilhuacle: negro, coloradito, rojo y chichilo –el amarillo presentado por el restaurante El Sagrario sólo utilizó guajillo– y 2 utilizaron chilcostle: el *xhnisgñ* y el manchamanteles.

<sup>682</sup> “Entrevista con Doña Esther”, *op cit.*

local compartiendo mesa y mezcal con el Gobernador, parte de su gabinete y numerosas personalidades y empresarios de la región.

El Festival de los moles puede sumarse al tipo de eventos que distintas instancias estatales y locales han organizado en los últimos años para construir su imagen de destino. En el caso de Oaxaca de Juárez, es fácil encontrar su origen en la ya mencionada crisis de 2006. Como parte del esfuerzo por superar el episodio y relanzar la imagen de la ciudad y la entidad en términos más positivos, distintos agentes hoteleros y restauranteros impulsaron la iniciativa *El Saber del Sabor*, un evento que fue de las primeras instancias en integrar cocineras tradicionales en muestras gastronómicas. Al tiempo que el evento contribuyó a construir una nueva estrategia de promoción, permitió la exploración de la reelaboración gourmetizada de las cocinas tradicionales del estado, y a partir de esta experiencia se han generado nuevas propuestas. En el caso de *El Saber del Sabor*, el éxito del modelo promocional ha derivado en su readaptación para dar prioridad a su difusión internacional con el nombre de *Oaxaca Flavors 2019*.<sup>683</sup>

Siguiendo esta línea, en 2017 la presidenta de la Asociación de Cocineras Tradicionales buscó llevar a cabo un evento que tratara exclusivamente acerca de las cocinas regionales del estado. Como dueña del restaurante Las Quince Letras, delegada del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, promotora del rescate del chilhuacle, y mediante sus buenas relaciones con distintos actores del gobierno municipal, consiguió articular su capital social para obtener recursos y apoyo de diversas instancias. En sus palabras, “la Coordinadora de las culturas y turismo del municipio fue la que se puso el overol; es la hija de Martín Escobar, Adriana. Ya me había acompañado al encuentro nacional en Michoacán y por eso ya sabía a lo que quería yo llegar con este evento.”<sup>684</sup> Las relaciones interpersonales fueron un factor crucial para la obtención de fondos desde la partida asignada a los

---

<sup>683</sup> El nuevo proyecto se presenta como una gran plataforma de comunicación cultural y gastronómica que posicionará al destino como un ejemplo culinario a nivel mundial, y es una iniciativa que integran distintos chefs y restauranteros destacados, la Secretaría de Turismo estatal y la empresa Bialy como operadora del festival. Véase M. Castillo, “El Saber del Sabor se transforma en Oaxaca Flavors 2019”, *El Universal*, México, 25 de octubre de 2018 (sec. Ménú.)

<sup>684</sup> “Entrevista con Doña Celia”, *op cit.*

festejos por el aniversario de la ciudad, y el esquema fue tan exitoso que pudo repetirse una segunda edición en 2018; ello da cuenta de la importancia del capital social en el entorno oaxaqueño.<sup>685</sup>

El 2° Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca se presentó como parte de las iniciativas para la diversificación de actividades y atractivos turísticos durante la temporada de baja afluencia entre Semana Santa y julio, mes de la Guelaguetza. Doña Celia destaca que en esta ocasión el incremento en la organización del evento permitió que contactos que tenía entre hoteleros, medios locales y artesanos le permitieron llevar a cabo un encuentro mayor<sup>686</sup> y mucho más completo, pues “cuando hay mucha difusión la gente tiende a sumarse más.”<sup>687</sup>

Por parte de las cocineras participantes también resultó fundamental la cercanía de la relación con autoridades municipales aún después del proceso de selección, principalmente en términos de apoyo logístico y transporte. Destaca el caso de Doña María Sara, quien además de ser cocinera, se desempeña como regidora de educación del municipio de San Sebastián de Abasolo, Valles Centrales, por lo cual le fue relativamente sencillo conseguir transporte “en una de las camionetas del municipio, el señor suplente del Regidor de Obra me trae, también vino el mayor de vara.”<sup>688</sup>

En el caso de Cuicatlán, las experiencias de dos cocineras contrastan debido a la diferencia de capital social y cercanía con la autoridad municipal de cada una. Doña Mayra –pareja de Don Félix, productor de chilhuacle– comentó que, a pesar de ser la primera vez que pedía apoyo en transporte, “la Presidenta muy amable pagó la mitad del pasaje, ya me dio 2 mil pesos de menos para el pasaje, porque venimos en una camioneta que pagamos el especial que de ida son 1500, y de regreso

---

<sup>685</sup> Doña Celia se refiere a Adriana Aguilar Escobar, actual titular de la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca desde noviembre de 2018. La convocatoria la emitió el gobierno municipal de Oaxaca de Juárez, a través de la Coordinación de las Culturas, Turismo y Economía. También estuvo a cargo del evento la directora general de Turismo Municipal, Myriam Corro Niño de Rivera.

<sup>686</sup> 85 cocineras de 10 etnias y 58 comunidades del estado presentaron aproximadamente 300 platillos.

<sup>687</sup> De acuerdo con datos de la Coordinación de las Culturas, Turismo y Economía del gobierno municipal de Oaxaca de Juárez, el 2° Encuentro registró en promedio de 6,400 visitantes por día, la afluencia total del evento fue de 25,600 visitantes. La expectativa era de 18,000 visitantes; en total, en el fin de semana de las celebraciones del aniversario de la ciudad se reportó 75% de ocupación hotelera. Datos publicados en A. Páramo, “Oaxaca, su cocina y sus cocineras”, *Líderes Mexicanos*, México, 11 de junio de 2018 (sec. Tendencias)

<sup>688</sup> Entrevista con Doña María Sara, cocinera y regidora”, *op cit.*

otros 1500.”<sup>689</sup> En cambio, Doña Raquel no corrió con la misma suerte: “lo único que sí, vengo viajando casi tres horas y ahí me ve que traigo mis cajas, la cazuela, el metate, la olla, y no nos apoya el municipio. La señora que está no me ha querido apoyar, mi esposo me trae, pero moverse sí es lo más difícil.”<sup>690</sup>

Se estableció una serie de condiciones para la participación de las cocineras en el evento, algunas de carácter técnico<sup>691</sup> y otras para la regulación de la estética de lo “legítimamente tradicional.”<sup>692</sup> Estas últimas siguieron pautas similares a las de la Guelagueza en cuanto a elaboración y presentación –tanto de platillos cuanto de vestimenta–, dado que obedecían de forma exclusiva a las percepciones de lo que el comité organizador consideraba legítimamente auténtico. Doña Celia explicaba que “en Oaxaca la gente... es muy purista en cuanto a su cocina, entonces trata de cuidar muchísimo el tema de la cocina tradicional y eso estamos tratando de conservar nosotros.” No obstante, al mismo tiempo recalaba que a las cocineras “se les va a pagar hasta el último día, eso se avisó desde la convocatoria, para que ellas no regresen a sus pueblos y se queden en el programa académico [...] Que sientan que no es la vendimia, porque desafortunadamente pasa con las cocineras que los ven ya como *business*, como vendimia, y no.”

Como en muchos otros ámbitos, la relación entre agentes con un desbalance de capital significativo de por medio nunca está exenta de tensiones y contradicciones, que en este caso se expresan como un trato de reconocimiento y apreciación de prácticas, al tiempo que existe cierta

---

<sup>689</sup> Cabe destacar que, al igual que su pareja (Don Félix), Doña Mayra es una persona con amplio reconocimiento y capital social en Cuicatlán. Haciendo un recuento, señala que “la señora Celia nos hizo la invitación a participar en el... 2013, me parece, al evento Dardos, en el Campo Marte de México. Fue la primera vez que salí; y de ahí nos han invitado a la muestra vivencial, aquí en Oaxaca, y por parte de la CDI he salido con comida a la ciudad de México, al Expo de los Pueblos Indígenas. Participé en la 4ta, 6ta; y a la 7ma no creo que nos inviten, a lo mejor porque ya nos tocó ésta [el 2do encuentro de cocineras.] Pero sí, hay gente nos conoce, entonces me avisan cuando sale la convocatoria de este evento y yo ya voy y meto mis papeles.” “Entrevista con Doña Mayra”, *op. cit.*

<sup>690</sup> “Entrevista con Doña Raquel”, *op. cit.*

<sup>691</sup> Cada cocinera debía asistir al taller obligatorio “Manejo Higiénico de Alimentos” el 14 de marzo en la capital del estado, cubriendo sus gastos de transporte. La inasistencia sería motivo de descalificación. Ese mismo día se les pedía vestir el traje representativo de su comunidad para la fotografía oficial que sería utilizada en la promoción del evento y la edición de lo que en ese momento fue presentado como un libro sobre las memorias del encuentro.

<sup>692</sup> El punto xvi del reglamento de la convocatoria establecía que “es obligatorio portar los trajes típicos de su comunidad (incluyendo tlacoyales, mandiles, huipiles, etc.) durante los días que dura el 2º Encuentro. Queda prohibido el uso de ropa de mezclilla, o de cualquier material que no corresponda a la indumentaria nativa; así como también queda prohibido el uso de uñas postizas y maquillaje excesivo.”

desconfianza en cuanto al compromiso e intereses reales de una y otra parte, e incluso amenazas veladas. Destaca una de las últimas frases en el documento que contenía la convocatoria y el reglamento: “La dignidad con la que tú representes a tu municipio será la forma en la que todos los asistentes van a percibir a tu comunidad.” La condescendencia y violencia contenidas en esta frase dirigida a las cocineras aplicantes delata las dinámicas de poder subyacente que he mencionado.

Dentro de las actividades contempladas para las cocineras se llevó a cabo un concurso de platillos y una muestra-taller de cocina de tamales. Esta última actividad fue un hecho sin precedentes, en el cual 70 cocineras elaboraron 70 tamales diferentes de forma simultánea, en una demostración muy efectiva de la riqueza cultural del estado, y fuente de orgullo e identificación colectiva. En el caso del concurso de cocina en las categorías “platillo de rescate” y “platillo ceremonial,” se trata más bien una adaptación de formas más propias de la gastronomía urbana y de autor, que de la cocina tradicional colectiva. Si bien este control de lo auténtico es una forma de interpretar la salvaguarda del patrimonio y las formas típicas, cuando el criterio desde el cual se trata es el imaginado por los organizadores y no por las participantes, se tiende a negar la capacidad de agencia y el protagonismo de estas últimas. Ello limita su participación, niega su capacidad de agencia, y las restringe a cumplir pautas dentro de una relación más vertical que horizontal, e incluso simbólicamente coercitiva.

Destaca que en el Formato 2 “Historia de vida” de la aplicación se solicitaba información sobre la actividad principal a la que se dedicaba la cocinera, describir cómo aprendió a cocinar, quién le enseñó, a quién le ha transmitido sus conocimientos, por qué escogió el platillo que va a presentar, y su forma de preparación y consumo. Este formato también era una cesión de derechos sobre estos datos “para que sean usados en la recopilación ‘Memorias del Encuentro de Cocineras Tradicionales 2018’”, y requería las firmas de dos testigos.

De manera similar, en el Formato 3 “Receta,” se debían especificar todos los datos y características de la receta, así como el modo de preparación y la historia de la receta en sí. De igual forma, la sección de firmas estaba precedida por la leyenda “Cedo los derechos de uso de la receta denominada “\_\_\_” misma que es de mi autoría, para uso de la Asociación de Cocineras Tradicionales

A.C.” Se requería nombre, firma, y huellas de ambos pulgares del “cedente”, y nombre completo del “cesionario” por parte de la Asociación, así como nombre y firma de dos testigos. El agente dominante articula la ventaja de sus capitales con plena conciencia, lo cual queda demostrado con la presencia de las leyendas que lo escudan contra acciones legales que, anticipa, las cocineras podrían llevar a cabo en caso de presentarse un desacuerdo. Todos los formularios estaban rotulados con los distintivos del gobierno municipal, estatal, y de la Asociación de Cocineras Tradicionales.

La reproducción de dinámicas de dominación y coacción es prácticamente inevitable, sin embargo es necesario identificarlas y erradicarlas en la medida de lo posible. Esto es fundamental sobre todo en las instancias en las cuales se está articulando la diferencia de recursos y capitales entre los organizadores y la cocinera que quiere inscribirse en los términos que le ordenen, en ocasiones cediendo incluso derechos de propiedad en recetas u otros materiales creativos con tal de participar.

A pesar de lo anterior, el Segundo Encuentro también representó avances positivos dentro del paradigma de eventos gastronómicos, principalmente por la variedad de actividades complementarias a la muestra gastronómica. Se organizó un programa académico de once conferencias, tres mesas redondas y un taller impartido por la maestra tortillera Norma Leticia, con lo cual –de forma simple pero efectiva– se la reconoció en su calidad de experta y protagonista proactiva de su materia.<sup>693</sup> De igual manera, se habilitaron los espacios “Arte en la Mesa” con más de cincuenta artesanos, y “Mercado Oaxaca,” con cuarenta y nueve productores oaxaqueños.<sup>694</sup> De esta forma el evento contribuyó a presentar distintas aristas que dan cuenta de lo amplio y diverso que es el rango que abarca el fenómeno alimentario, trascendiendo el formato limitado a una muestra gastronómica.

---

<sup>693</sup> La maestra tortillera Norma Leticia Méndez, oriunda de San Antonio de la Cal, impartió el taller y conferencia “La diferencia entre blanda y tlayuda” el 26 de abril de 2018.

<sup>694</sup> Don Félix se encontraba entre ellos, participando con sus chiles huacle. El mercado se dividió por secciones en productos procesados (pan, totopos, tortillas, mermeladas, salsas), fruta y verdura regional de temporada, semillas, granos y cereales, insectos y productos animales, y plantas medicinales.

## 4.6 EN CONCLUSIÓN, ¿CÓMO ESTÁN GUIANDO EL MOLE?

A lo largo de este capítulo expuse y analicé las distintas instancias que integran la cadena alimentaria y de valor del mole como platillo emblemático de la cocina oaxaqueña. A partir de la identificación de distintas fuentes de recursos y estrategias, presenté la forma en la cual se relacionan asimétricamente en sus entornos particulares los diversos tipos de agente que integran estas cadenas: desde los productores de chilhuacle en La Cañada cuicateca, pasando por intermediarios en los mercados, restauranteros, agentes individuales y colectivos que dan forma a las intervenciones y eventos en el espacio público en torno a la gastronomía, hasta los viajeros hambrientos ávidos de nuevas experiencias culinarias, de conocimiento y de distinción.

No obstante, por su diversidad y relevancia en más de una etapa en la cadena, considero que las protagonistas fundamentales para llevar a cabo gran parte de las prácticas que hacen posible la articulación de la cadena en su conjunto son las cocineras. Ya como parte de comunidades rurales al tomar parte de las decisiones sobre la siembra, ya como miembros distinguidas por sus conocimientos culinarios y/o rituales, o como soporte del hogar en entornos urbanos por ser dueñas de establecimientos fijos en mercados –o ambulantes en calles adyacentes–, las cocineras son el agente fundamental en la práctica y mantenimiento de las tradiciones culinarias oaxaqueñas, por lo cual en este último apartado ahondo un poco más sobre distintas consideraciones acerca de su quehacer.

En primer lugar, es necesario resaltar nuevamente que la mayoría de las mujeres que “se meten a la lumbre” lo hace por la necesidad de generar un ingreso complementario que aporte al sustento económico de la familia. Se trata de una estrategia de sobrevivencia para la mujer “sola”, ya sea por no estar casada, ser madre soltera, abandonada o enviudada.<sup>695</sup> Doña Delfina es clara al referirse al ámbito económico de su labor, expresando que “nosotras trabajamos y cobramos nuestra

---

<sup>695</sup> De acuerdo con el *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca 2017*, 90.68% de las mujeres oaxaqueñas que desempeñan labores no remuneradas preparan alimentos para su familia, contra 45.45% de los hombres que se dedican a esta actividad. En mujeres este porcentaje sube hasta 96.37% entre los 45 y 54 años.

mano de obra, gas, leña, carbón, y ya entregamos la comida. Ya si quieren, cuando es bastante –como ya más de 200 gentes– vamos a servir y cobramos ese trabajito también.”

En el caso de las cocineras en entornos rurales tradicionales, el tipo y dimensión de responsabilidades que asumen al desempeñar ese papel implica la dedicación de la mayor parte de su tiempo y esfuerzo. El reconocimiento a sus capacidades para coordinar la faena de una mayordomía o fiesta patronal es proporcional a la magnitud de ésta, sin embargo es necesario tener siempre presente que de una región a otra, además de técnicas e ingredientes, incluso los significados pueden variar. Aun así, una característica común es la construcción del tiempo y los ritmos dentro de su estilo de vida, influido por los ciclos de las temporadas del campo, festividades religiosas y otros rituales de la comunidad.

De manera similar, la concepción holística de su labor desde la cocina supone una hermenéutica distinta: no sólo se cocina para resolver la necesidad de alimentar al cuerpo, pues está relacionado con algo que trasciende el plano más evidente y es de naturaleza cíclica. En términos biofísicos, el diálogo de una cocinera con su entorno es una de las formas más concretas que puede tomar el carácter biocultural de la alimentación. Pensando en julio sobre lo que cocinaría en las siguientes semanas para su fonda, Doña Beatriz comentaba que “en esta temporada, ya va haber nanacates [hongos de campo], esos saben delicioso en un amarillo de pitona [...] Chicatanas también... hago en salsa, mole de chicatana, ahorita tengo mi buena bolsa para el otro lunes hacerlo. Me gustan todas las temporadas, siempre hay otras cosas que comer.”

Pero no todo es un idilio. La normalización de las cargas de su quehacer está estrechamente relacionada con el momento en la vida cuando se incorporan distintos aspectos, actividades o dinámicas en la experiencia vital de la persona, y las cocineras que han adquirido el oficio en etapas posteriores a la infancia tienden a estar más conscientes y mencionar más explícitamente las dificultades de su actividad. En palabras de Doña María Sara, quien comenzó a desempeñarse como cocinera a los 47 años, asistiendo a una señora de su comunidad,



después me gustó, pero cuando le ayudaba veía que era mucho trabajo, te quema la lumbre, luego, atender a tanta gente, hay que servir, la cocinera ni come... nomás atizando... Ni bien terminas de pasar la comida, ya tienes el tanto de comida para la cena. Entonces le decía: ‘ay no, ni aunque me pida la gente de rodillas’ y ella me decía ‘acuérdate que tú le vas a hacer favor a la gente, después verás, sí les vas a ayudar’. Y así después empecé a salir allá, hasta el 2004 que me tocó a mí sola. [...] Es una responsabilidad de una, porque tienes que hacer bien la comida, de atender con buen carácter. [...] Todos los eventos me gustan porque en la boda pues sí te cansas pero te diviertes. En los velorios nos cansamos más por la noche, en la comunidad se acostumbra pasarle un ratito con el muertito, y ya hay que darles luego su almuerzo, de menos el café.

Por otra parte, el entorno actual permea y condiciona los procesos hereditarios de prácticas tradicionales, y por ende las distintas formas que toma el *ser* cocinera. Las más sencillas y evidentes están relacionadas con la técnica y sustitución de procesos; Doña Raquel menciona que en su cocina, “cuando es poco usamos el metate, también tenemos un molino, pero la licuadora muy poco, sólo el jitomate si es para un arroz, si es para unas enchiladas no, en molino en todo caso.”

De una manera más sutil, pero con consecuencias más severas, esta relación con agentes interesados en capitalizar las distintas expresiones de riqueza cultural –ya como fuente de legitimidad, ya como proyecto rentable– puede derivar en la apropiación de elementos para crear paisajes idealizados. Al ser una selección y ajuste de neutralización narrativa, la exclusión y omisión de varias partes, e incluso personas que integran el entorno de las cocineras y sus cocinas generan o agravan desigualdades preexistentes. A este respecto, Pilcher<sup>696</sup> analizó cómo la familia Mendoza ha hecho negocios provechosos en el mercado internacional de textiles a partir de los turistas atraídos a su restaurante cuando Diana Kennedy reconoció a Doña Abigaíl, la hermana mayor, como “la estrella de la cocina zapoteca.” Las revistas *Gourmet* y *Saveur* hicieron reportajes sobre ella, y el *New York Times* incluyó a Tlamanalli en su lista de los 10 mejores restaurantes del mundo ese año.<sup>697</sup>

---

<sup>696</sup> Véase J.M. Pilcher, “Tamales or timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911”, *The Americas*, 1996, 53(2), pp. 193-216.

<sup>697</sup> El padre de Doña Abigaíl, Don Emiliano, fue mayordomo en las fiestas de Teotitlán del Valle dos veces; Doña Abigaíl aprovechó estas ocasiones para perfeccionar preparaciones tradicionales de la población e incluso para crear nuevas y servir las en Tlamanalli, donde también ya derivó un negocio de servicios de banquete para bodas y fiestas. En 1999, el Culinary Institute of America en el valle de Napa la invitó a dar una conferencia-demostración de la cocina zapoteca en el marco de un evento sobre cocina mexicana. Véase D. Kennedy, *My Mexico: A Culinary Odyssey with More Than 500 Recipes*, Nueva York, Clarkson Potter, 1998, p. 390; *Gourmet*, febrero de 1991; *Saveur*, verano 1994; y M. O’Neill, “Top-Notch Tables: Teotitlán del Valle, Mexico”, *The New York Times*, sección Travel, originalmente publicado el 17 de enero de 1993, consultado el 10 de diciembre de 2018 en [www.nytimes.com](http://www.nytimes.com)

El éxito de modelos de promoción basados en arquetipos fijos de cocineras tradicionales surgidos de experiencias como las de Doña Abigaíl y su familia también ha provocado que la labor de salvaguarda gastronómica sea concebida como la salvaguarda integral de una forma de vida que incluye vestimenta y presentación. De esta forma, existen tensiones entre nuevas generaciones de cocineras que aprenden y ejercen su identidad y oficio con orgullo, pero al mismo tiempo quieren expresar su individualidad como cualquier persona.<sup>698</sup> Vale la pena destacar que ellas mismas pueden resentir que se les encasille a un arquetipo fijo de cocinera tradicional definida esencialmente por su saber en la preparación de comidas tradicionales, pues esto puede resultar en una limitación del ejercicio de sus capacidades y gustos creativos.<sup>699</sup>

En las últimas dos décadas se han propuesto iniciativas que incentiven a las cocineras tradicionales a competir por las divisas de la demanda turística internacional. De una manera similar al indigenismo posrevolucionario, la estructuración de la participación de estas comunidades mediante esquemas de emprendedurismo indígena busca también cooptar el activismo político entre los sectores rurales más marginados, en favor de los proyectos e intereses de las élites económicas.<sup>700</sup>

El surgimiento de eventos como los encuentros de cocineras o las ferias de cocina son una expresión del tránsito de modelos comunitarios, como la fiesta patronal, a esquemas individualistas y neoliberales como el *stand* de la cocinera emprendedora microempresaria. No obstante, es evidente que la identidad y el orgullo de la pertinencia a la comunidad continua dando sentido a su labor, la cual se desarrolla casi en su totalidad en el sector informal de la economía.

---

<sup>698</sup> Magali Sofía –quien como el autor estas líneas, nació en 1993– es hija y aprendiz de Doña Irma Gómez de San Pedro y San Pablo Ayutla (mixe), y experimentó esta confrontación de primera mano en el 2° Encuentro. Al presentarse con el cabello teñido de dorado, se vio envuelta en una polémica por no representar el arquetipo de mujer mixe de cabello negro trenzado, restando “autenticidad” a la representación y escenificación de su participación en el evento. Finalmente, la cuestión se resolvió ajustando su turbante para restar visibilidad a su cabello. Recientemente se tituló como licenciada en gastronomía por la Universidad La Salle.

<sup>699</sup> Cuando Doña Delfina piensa en los platillos que prepara con mayor frecuencia, enlista “el mole [negro], el coloradito, estofado, chiles rellenos y platillos para hacer alguna fiesta, xv años, bodas. Me gustan más esas fiestas porque son platillos que pues... para variarle ¿verdad? Que luego nomás andan queriendo puro mole e higaditos, y [en los XV años y bodas] piden otras cosas como pierna de puerco en salsa de chabacano, de distintas formas, espagueti, pasta de frijol...” Es evidente que en ocasiones prefiere enfrentarse a nuevos retos que limitarse a preparar lo que se espera que sepa por tradición.

<sup>700</sup> Véase L. Korsbaek y M.A. Sámano-Rentería, “El indigenismo en México: antecedentes y actualidad”, *Re Ximhai*, 1(3), 2007, pp. 195-224.

En este sentido, en última instancia, la iniciativa CONOCER puede interpretarse como un proyecto civilizatorio de los actores dominantes de la élite urbana y la racionalidad burocrática de las instituciones del Estado. Retomando la pregunta básica sobre esta iniciativa gubernamental, para el caso de la creación de estándares de evaluación en cocineras tradicionales, la pregunta importante es: ¿a quién le interesa que exista este camino para institucionalizar el capital cultural incorporado?

En el caso de Santa Catarina Quiané, Doña Mari cuenta con un reconocimiento social que le ha valido el apodo de “la reina del mole.” No obstante, si su interés estuviera dirigido fuera del municipio, no contar con la acreditación de CONOCER podría ser una limitante más a su condición de mujer indígena de la tercera edad para beneficiarse de las nuevas iniciativas de turismo gastronómico. Para articular una posible respuesta es fundamental tener presentes las características básicas de la estructura y de las lógicas del entorno sociopolítico oaxaqueño. En este caso, sólo los sectores reconocidos y controlados por la coalición dominante del sistema gozan de la representación política de sus intereses, en el paradigma actual de las relaciones clientelares a cambio de su apoyo político al gobierno y su facción.<sup>701</sup>

---

<sup>701</sup> M. Estrada Saavedra, *op cit.*, p. 490.

## CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo analicé exhaustivamente los distintos conceptos, instancias y elementos que inciden en las dinámicas que integran el campo de las políticas públicas en turismo gastronómico. La pregunta que orientó mi investigación buscaba aclarar cómo está estructurado este campo y qué efectos concretos generan estas acciones en su población objetivo, en términos de distribución de recursos de poder entre los agentes involucrados. Basé mi hipótesis subyacente en la premisa establecida desde la propuesta estructuralista constructivista de Bourdieu acerca de la reproducción social de las estructuras de dominación en los ámbitos concretos que la abarcan.

En tanto fenómenos socialmente construidos, el turismo gastronómico puede pensarse como un campo de relaciones sociales, de poder y de sentido, las cuales no son ajenas a estas lógicas de reproducción. Por lo tanto, el conjunto de prácticas que lo integran son susceptibles de reproducir distintas exclusiones y violencias que asemejan a la estructura de la sociedad en la que ocurren. En este proyecto de investigación mi objetivo principal fue analizar y describir con claridad las formas y dinámicas en las cuales esto ocurre a lo largo de la cadena alimentaria de producción de valor, más que comprobar la existencia en sí de la reproducción de estas estructuras.

Concentré mi interés en estudiar a detalle los efectos y transformaciones sociales, culturales y económicas que han generado las acciones en materia de política turística gastronómica, así como otras que incidan en ámbitos fundamentalmente interrelacionados con el sistema alimentario en el cual se generan las tradiciones culinarias que sustentan la oferta gastronómica de cualquier espacio/destino. En consecuencia, elegí como estudio de caso concreto la cadena agroalimentaria de producción de los moles de Valles Centrales, en el estado de Oaxaca, por ser un buen ejemplo de las dinámicas derivadas de la relación entre distintos agentes en torno al aprovechamiento de las expresiones culinarias resultantes de un diálogo biocultural particularmente rico y diverso.

Como punto de partida para responder a la interrogante fundamental de esta investigación, considero que no se puede concebir un campo gastronómico sin antes referirse al alimentario. Esta condición es válida para las dinámicas que articulan el sistema alimentario donde se originan a través de un diálogo biocultural las tradiciones culinarias que integran la oferta gastronómica de un espacio/destino. Por lo tanto, al momento de plantear su aproximación desde el sector público, en general las iniciativas deberían ser congruentes con esta condición observada en el entorno real para que exista correspondencia entre la estructura real del fenómeno y el campo, y la estructuración de la acción gubernamental en esta materia. Ello también puede favorecer las sinergias necesarias para un tratamiento íntegro y eficaz por homología de estructuras y asignaciones temáticas entre las instancias que sean relevantes para la tarea.

A continuación desarrollo mis consideraciones finales siguiendo un criterio que va de lo general a lo particular. En primer lugar, expongo las principales consideraciones relativas a la pugna entre los paradigmas de patrimonialización para el aprovechamiento del patrimonio cultural mediante su mercantilización, o limitado a la salvaguardia –ya sea estática o dinámica–. Posteriormente presento los elementos fundamentales para la delimitación del campo del turismo gastronómico, y la estructura, sentido y extensión de la acción desde los agentes gubernamentales en éste. Una vez expuestas las principales características del entorno, me concentro en los agentes, sus estructuras de capital y las estrategias de distinción en el juego del turismo gastronómico desde quienes integran la oferta y la demanda. Por último, expongo las consecuencias de estas dinámicas y situaciones para cada tipo de agente, y consideraciones para corregir –o al menos atenuar– los efectos adversos.

A partir de mi elección y estudio de los moles de Valles Centrales considero probable que el auge de las tradiciones culinarias oaxaqueñas se deba a la facilidad con la que pueden ser reelaboradas en productos que apelan a la demanda gastronómica actual: poseen fuertes vínculos con sus ecosistemas locales, pertenecen a comunidades y etnias regionales y sus sabores se distinguen de otras ofertas culinarias regionales. A ojos de quienes buscan materia prima para iniciativas y proyectos de mercantilización cultural, estas tradiciones culinarias poseen mayor atractivo y potencial

de mercado por sus características ligadas a componentes que facilitan la creación de narrativas mitológicas de lo auténtico. Es en este sentido que Pilcher utiliza el mole para examinar las expresiones de nacionalismo culinario populares y de la élite durante el ascenso del multiculturalismo neoliberal de la década de 1990.<sup>702</sup> Particularmente el tránsito de la narrativa del mole poblano como símbolo único del nacionalismo indigenista, propuesta de asimilación mediante el mestizaje para integrar una nación mestiza homogénea, hacia la celebración de la diversidad multicultural entre las cocinas indígenas de Oaxaca y su variedad de moles.

Al hablar sobre iniciativas de patrimonialización, considero importante mencionar que cualquier intervención en torno a algún fenómeno cultural tiende a formalizar esquemas que son ajenos a las dinámicas que le originaron. En consecuencia, es importante notar que el esfuerzo de conservación ya está interfiriendo y alterando la dinámica original. Esto no es en sí positivo o negativo, pero es necesario reconocer que, aunado al dinamismo inherente a los fenómenos culturales, cualquier acción generará una situación distinta a la anterior, con lo cual es imposible preservar en un estado prístino el fenómeno sujeto a salvaguarda.

En todo caso, vale la pena recordar que las culturas alimentarias –en tanto expresiones prácticas de la epistemología local– son un proyecto heurístico generado a partir de la experiencia material específica de la historia en sujetos de determinado lugar. Por ello considero que, en vez de limitarse a un discurso conservacionista, deben crearse condiciones adecuadas para la reproducción y usufructo del patrimonio, pues este es inherentemente dinámico y congelarlo es contraproducente. Hacer esto implicaría separarlo del proceso creativo e identitario de la comunidad que lo genera y mantiene mediante sus prácticas.

En el capítulo II concluí que la dinámica subyacente a la integración del campo del turismo gastronómico consiste en una discusión sobre la forma en que deben ponerse en valor los elementos de tradiciones alimentarias y culinarias de origen mesoamericano y práctica popular: mediante su

---

<sup>702</sup> Véase J.M. Pilcher, “The land of seven moles...”.

articulación como productos turísticos, o como expresiones culturales sujetas a esquemas de salvaguardia. Si la puesta en valor de estas cocinas es el *enjeu* –lo que está en juego–, entonces la patrimonialización es la herramienta más legítima de la que actualmente disponen los agentes interesados. El juego sucede en términos de la imposición de una categoría de pensamiento legítima para *patrimonio*, lo cual obliga a generar dos narrativas de justificación sobre los propósitos de un patrimonio. Ante esto, considero que lo fundamental es plantearse quién obtiene el mayor beneficio del modelo específico de desarrollo y promoción gastronómica resultante.

Por una parte, desde el paradigma neoliberal –que ha determinado las posibilidades y cursos creativos de políticas públicas en las instituciones del Estado durante las últimas décadas– se ha considerado al mercado turístico como una de las principales apuestas para el desarrollo económico regional. A pesar de que la tendencia general hacia la salvaguarda del patrimonio cultural intangible ha aumentado, esto se debe también a su percepción como buen atractivo turístico. Por ende, desde la patrimonialización para su mercantilización, las prácticas bioculturales alimentarias se preservan en el interés de mantenerlas como fuente de valor para una oferta turística, por encima del interés en el valor intrínseco de una expresión cultural en virtud de que es fuente y resultado de la identidad y experiencias de vida y visión del mundo de una comunidad.

A partir de la crisis del nacionalismo revolucionario y la entrada del proyecto neoliberal, comenzó una nueva búsqueda para la base de la identidad nacional que comenzó a ver qué del pasado indígena podía ser de utilidad para una nueva construcción de lo auténtico. Desde el turismo gastronómico como estrategia de desarrollo, que parte de la idea urbanizada dentro de una lógica de consumo y servicios, se considera que la presentación de elementos de cocinas tradicionales es una forma eficaz de extender y hacer partícipes a sectores marginados de los beneficios del crecimiento de la actividad económica en un espacio determinado.

No obstante, es necesario destacar que ello no es necesariamente “democratizante”, particularmente si estas estrategias se basan en la articulación de narrativas que niegan las diferencias sociales que determinan el aislamiento inicial de la tradición que se está “rescatando” a través de una

relación de turismo-cultura muy redituable para quien la ejerza. La diferencia entre el modelo teórico y la realidad ordinaria importan poco en este punto, pues pareciera que el discurso se articula con una meta más mercadológica que de salvaguarda. Específicamente, parece ser que la incorporación de la sostenibilidad actualmente ocurre más como complemento a una estrategia de venta, que como irrupción real de un nuevo paradigma que rete la hegemonía ontológica de los modelos de turismo industrial en este campo, lo cual sería más cercano a la propuesta de decrecimiento de Illich.

Como mencioné al final del capítulo IV, en las últimas dos décadas se han propuesto iniciativas que incentiven a las cocineras tradicionales a competir por las divisas de la demanda turística internacional. Ejemplos concretos de esto podrían ser el Subcomponente de Fomento a las Exportaciones e Inteligencia de Mercados del Programa de Apoyos a la Comercialización, el Programa de Normalización y Certificación en Competencias Laborales CONOCER, y el Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena, entre otros.<sup>703</sup>

De una manera similar al indigenismo posrevolucionario, la estructuración de la participación de estas comunidades mediante esquemas de emprendedurismo indígena busca también cooptar el activismo político entre los sectores rurales más marginados, en favor de los proyectos e intereses de las élites económicas.<sup>704</sup> Un ejemplo concreto de la articulación de este paradigma en instancias de promoción y salvaguardia alimentaria son los términos en los cuales se formulan sus propuestas. En el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2017 “Cocina mexicana en Norteamérica” del CCGM se impartió un curso de tres días titulado “Capacitación para la creación de microempresas gastronómicas,” lo cual expresa claramente la imagen ideal que se tiene como objetivo en la visión de quienes organizaron el evento.

---

<sup>703</sup> Estos programas pertenecen a los ramos presupuestales 8 “Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación”, 11 “Educación Pública” y 47 “Entidades No Sectorizadas”, respectivamente. Para más información, véase en el Capítulo III “El sistema alimentario en el Presupuesto de Egresos de la Federación 2018: lo gastronómico en términos monetarios”, *supra*, pp. 208-227.

<sup>704</sup> Véase L. Korsbaek y M.A. Sámano-Rentería, “El indigenismo en México: antecedentes y actualidad”, *Re Ximhai*, 1(3), 2007, pp. 195-231.



Por otra parte, el paradigma patrimonializador desde la salvaguarda se contrapone al paradigma hegemónico no sólo en términos de objetivos. En última instancia, su propuesta axiológica incluso obligaría a redefinir los indicadores de éxito y la idea de lo exitoso, de forma similar a la propuesta de Latouche,<sup>705</sup> en favor de la preservación de la diversidad cultural por su valor intrínseco. Esto es más compatible con las nociones de bienestar social y la conservación de entornos, pues favorece también la participación activa y protagónica de las comunidades portadoras.

Relacionando el enfrentamiento entre ambos paradigmas con la integración del campo del turismo gastronómico, la principal condicionante que determina las inercias y resultados de este juego es el desbalance en cuanto a cantidad y estructura de los capitales que poseen los agentes involucrados. Por una parte, los agentes vinculados con posturas a favor de la articulación turística del patrimonio poseen importantes capitales económicos, pero también sociales. Esto se debe a que, en un entorno caracterizado por la hegemonía del paradigma neoliberal, sus propuestas derivadas de lógicas que privilegian la maximización de ganancias y eficiencia empalman con los valores dominantes en buena parte de los agentes dominantes dentro del aparato estatal. Ello resulta en una mayor facilidad para esgrimir como legítimas sus propuestas, lo cual se ve reforzado en términos de capital social al existir también una homología de visión y objetivos con el sector privado.

Por otra parte, los agentes adscritos a la narrativa de la patrimonialización como estrategia de salvaguarda divergen más en cuanto a la cantidad y estructura de sus capitales, los cuales están fundamentalmente determinados por la condición del agente colectivo como entidad gubernamental, de sociedad civil, o comunidades portadoras. No obstante, una regularidad en todas ellas es su riqueza en la dimensión simbólica del capital, pues tienden a estar asociados a fuentes percibidas como legítimas para las dinámicas de patrimonialización, como pueden ser su adscripción al sector cultural público, o su condición de militancia desde la sociedad civil o comunidades portadoras.

---

<sup>705</sup> Véase S. Latouche, *op cit.*, p. 53.

En el primer capítulo identifiqué dos lógicas alimentarias que destacan en este tipo de entornos: la surgida de la resolución del problema del sustento y que evoluciona hacia prácticas con distintos grados de significación social; y las lógicas de aprovechamiento y comercialización de elementos culinarios para el desarrollo de esquemas turístico-gastronómicos. En el primer caso, la tradición y práctica alimentaria son saberes y conocimientos que inicialmente emergen de una lógica de supervivencia y se incorporan a la vida cotidiana. En el segundo caso, la conceptualización de lo alimentario se centra en el ámbito culinario. Long describe acertadamente el interés del turista en estas expresiones al definir al turismo culinario como “la participación intencional y exploratoria en los hábitos alimentarios de un ‘Otro’, incluyendo el consumo o preparación y presentación para el consumo de un elemento alimentario, cocina, sistema de comida, o estilo de comensalidad que se considere como perteneciente a un sistema culinario ajeno al propio.”<sup>706</sup>

En el campo del turismo gastronómico coexisten diversas vertientes de prácticas alimentarias que agrupan formas, reglas y costumbres específicas. Éstas determinan percepciones acerca de quién es parte de qué grupos específicos, e integra y articula sus normas, autoridades y estratificaciones.<sup>707</sup> En este caso, la vertiente que mayor notoriedad ha adquirido durante la última década en México se ha categorizado con la etiqueta de “cocinas tradicionales,” en referencia a la presencia evidente de prácticas asociadas con tradiciones alimentarias de origen prehispánico mesoamericano y popular.

Considerando que el campo del turismo gastronómico podría en realidad ser uno de varios que integran el campo de las prácticas culinarias, no creo posible establecer un límite claro para su extensión. Sin embargo, el turismo gastronómico intersecta con la cocina como conjunto de prácticas desde la gastronomía, la cocina ritual de fiesta y la cotidiana indígenas/populares, y la cocina como estrategia de subsistencia. De forma similar a las cadenas de valor, estos ámbitos de lo culinario se extienden a distintas instancias que en su conjunto integran el sistema alimentario oaxaqueño, por lo

---

<sup>706</sup> L.M. Long, *op. cit.*, pp. 181.

<sup>707</sup> H.I. Cota, “Cocinas nacionales en el continente americano”, 3° Encuentro y seminario permanente de cocinas en México, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.

cual en realidad se trata de una de las expresiones de sentido que pueden volver al sistema alimentario algo concreto desde una narrativa específica, la de las cocineras tradicionales en este caso.

Lo anterior también permite visibilizar más claramente las exclusiones y dinámicas diferenciadas desde el género. Las cocineras son el agente fundamental en la práctica y mantenimiento de la mayoría de las tradiciones culinarias oaxaqueñas: la concepción holística de su labor desde la cocina supone una hermenéutica distinta. No sólo se cocina para resolver la necesidad de alimentar al cuerpo, sino que ese hecho está relacionado con algo que trasciende el plano más evidente y es de naturaleza cíclica. En términos reales, el diálogo de una cocinera con su entorno es de las formas más concretas que puede tomar el carácter biocultural de la alimentación.

No obstante, también es importante considerar a otros agentes fundamentales en el campo de la cocina tradicional para establecer su alcance mínimo; un buen punto de referencia son las etapas identificadas en la cadena agroalimentaria del mole. A partir de ésta, considero pertinente incluir a los chileros y comerciantes de chile en las dos primeras fases de producción y distribución del chilhuacle en tanto insumo. Posteriormente, el campo significativo se amplía de forma considerable, pues abarca desde las comideras y cocineras ambulantes de empanadas de amarillito, pasando por las fondas de mercado, hasta los chefs de restaurantes que ocupan lugares destacados en la oferta gastronómica de Oaxaca, y los promotores que articulan recorridos y promueven los distintos locales ante la demanda turístico-gastronómica.

La intersección de las prácticas culinarias con el campo del turismo gastronómico ayuda a definir una parte del área que abarca. No obstante, Oaxaca es una sociedad integrada por muchos interlocutores: instituciones estatales, partidos políticos, sociedad civil, movimientos etnopolíticos, el sistema jurídico, y las comunidades populares e indígenas. En el caso del turismo gastronómico, otra parte fundamental del campo puede delimitarse a partir de la acción de agentes colectivos, principalmente instancias gubernamentales, y algunas organizaciones civiles. A partir de esta estrategia también es posible entonces ilustrar la forma concreta del Estado en este ámbito,

considerándolo como una lógica que se impone (o no) en una negociación situada, contingente y local.

En primer lugar, es importante tomar como referencia las pautas que en teoría orientan la intervención de las instituciones gubernamentales en materia alimentaria. Como miembro del Convenio OIT 169, el Estado mexicano está obligado a hacer valer el derecho de las comunidades portadoras a ser consultadas e incluidas activamente en las soluciones que resulten. Considerando que el expediente 00400 de la UNESCO reconoce a la cocina tradicional mexicana como un elemento de la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial protegido en los términos de la Convención de 2003, el gobierno mexicano también está obligado a garantizar la continuidad y plenitud de los entornos bioculturales desde los cuales se producen los insumos y significados que integran las preparaciones. En este sentido, la acción estatal puede verse de forma concreta en varios programas del ramo presupuestal federal 16 “Medio Ambiente y Recursos naturales”, tales como el de Conservación para el Desarrollo Sostenible, y el de Capacitación Ambiental y Desarrollo Sustentable. Aunado a la preservación de la biodiversidad de los ecosistemas y más concretamente de los distintos entornos agroecológicos de producción que integran el sistema alimentario mexicano, el Estado mexicano está obligado a proteger y garantizar las condiciones necesarias de vida digna y trabajo de los productores, transportistas, comerciantes y cocineras que posibilitan la existencia de este patrimonio cultural inmaterial.

Sin embargo, a pesar de que en términos formales la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la lista de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO expresó una intención de salvaguarda en términos del Convenio UNESCO de 2003 para el PCI, considero que para entender la lógica de las iniciativas posteriores desde las instancias gubernamentales es necesario tomar en cuenta que el fondo pragmático de esta acción., que en realidad puede haber estado más relacionado con la intención de hacer de la gastronomía un producto cultural consumible desde el turismo. Considerando el capital cultural institucionalizado que dicho nombramiento otorgó a cualquier instancia que trabajase con la cocina como patrimonio, la creación apresurada de las 20 Rutas Gastronómicas al

año siguiente puede entenderse como el intento del gobierno federal por generar rápidamente algún esquema para capitalizar este reconocimiento, incluso al punto de dar preferencia al contar con un producto terminado que al trazar itinerarios coherentes que dieran pie a una política pública realmente operacionalizable.

En los hechos, al estudiar la acción gubernamental en las primeras instancias de la cadena alimentaria, el proceso de reforma y liberalización del sector agroalimentario durante los últimos 30 años permite observar con claridad el reacomodo de recursos entre los actores principales, así como las motivaciones y objetivos desde el Estado, más allá de sus declaraciones formales acerca del apego a los principios del libre mercado. En cuanto a las fases finales de la cadena de valor, la gestión de la actividad turística es actualmente el rubro desde el cual las instituciones gubernamentales han establecido su relación más explícita con el uso y promoción del patrimonio gastronómico en dos sentidos: su mercantilización para la elaboración de productos turísticos, y su utilización como materia prima desde una estrategia de *gastrodiplomacia*.

Como resultado de la rectoría del sector turismo sobre la gastronomía nacional, el ámbito gastronómico se ha reducido a actividades de interés turístico, entretenimiento y esparcimiento, cuando su alcance y relevancia es sustancial en términos tan importantes como la soberanía alimentaria y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales, sociales y económicos. La masificación ha constituido también un factor que incrementa la teatralización y banalización de las producciones culturales con las que entran en contacto los turistas, las cuales no suelen mostrarse en toda su complejidad y riqueza. En su búsqueda por atraer visitantes, los gestores del patrimonio apelan a manifestaciones que homogenizan las particularidades culturales y se vuelven promotores de uniformidad.

Considero importante destacar que, contrariamente a la forma en la cual el sector Turismo está colocado en el centro del planteamiento de la PFGN, en términos presupuestales el ramo con la mayor asignación es Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Tanto limitando la observación a los programas con reglas de operación, cuanto expandiendo el rango hacia

otros programas potenciales, la asignación presupuestal al ramo 8 es al menos diez veces mayor que las del resto de los ramos incluidos. Esta situación refleja la dimensión de la importancia del sector rural como primera instancia de las cadenas de valor que integran al sistema alimentario. No obstante, elementos como PROAGRO Productivo forma parte de la premisa “la política alimentaria es para los pobres,” por lo cual sólo se vinculan acciones que fácilmente podrían caer en lógicas asistencialistas y por tanto clientelistas, dadas las tendencias de nuestro sistema político. Desde el paradigma neoliberal dominante, el objetivo del fomento al sector primario de la economía está relacionado con el fomento de agronegocios, la reconversión productiva de acuerdo con el comportamiento del mercado y la búsqueda de eficiencia económica como principal objetivo.

A partir del 8° programa relevante para las cadenas alimentarias en el turismo gastronómico con mayor presupuesto –Fomento a la Economía Social– la mayoría de los programas reflejan en menor medida valores del paradigma eficientista dominante. Por el contrario, se pueden vincular más con la igualación en el acceso a distintas formas de provisión de derechos y/o financiamiento para iniciativas más participativas. Éstas están integradas a distintos ramos que también contienen políticas orientadas desde valores del paradigma dominante, lo cual refleja la heterogeneidad que existe incluso al interior de sectores del Estado. La presencia de programas formulados desde paradigmas distintos al interior del mismo sector queda bien ilustrada en los ramos 8, 16 y 20 –los tres con mayor asignación presupuestal sujeta a reglas de operación.<sup>708</sup> No obstante, considerando el conjunto de programas relevantes para el sistema alimentario, es importante destacar que en los últimos puestos<sup>709</sup> se encuentran los programas del CDI, el PRODERMÁGICO de Turismo, el Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible, y finalmente el Programa de Apoyos a la Cultura del ramo 48 “Cultura.”

---

<sup>708</sup> Al respecto, cabe destacar el Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible (ramo 16 Medio Ambiente y Recursos Naturales), y los componentes de Fortalecimiento a Organizaciones Rurales, de Seguridad Alimentaria para Zonas Rurales, de Incentivos para Productores de Maíz y Frijol, de Infraestructura Productiva para el Aprovechamiento Sustentable del Suelo y Agua, y el Componente “El Campo en Nuestras Manos” del Programa de Apoyos a Pequeños Productores (ramo 8 “Agricultura...”) Desde este último se proveen insumos para la instalación de huertos comunitarios a cargo de mujeres adultas de los primeros dos niveles con mayores carencias (E1 y E2). Véase en el capítulo III el subapartado “El gasto gastronómico ampliado: programas presupuestales en otros ramos federales con impacto en el sistema alimentario”, *supra*, pp. 214-224.

<sup>709</sup> Véase en el capítulo III “Tabla 15. Asignación total sujeta a reglas de operación por programa presupuestal”, *supra*, p. 234.

En el caso particular de Oaxaca, la principal diferencia con el nivel federal es la dimensión de la asignación presupuestal para la clasificación “Turismo”, la cual incluso supera la del ámbito agropecuario. En este sentido, si bien desde la federación existe mayor apoyo financiero hacia el turismo y desde la clasificación oaxaqueña se asignó más presupuesto a la política social de alimentación, en ambas instancias la asignación a turismo fue mayor que al sector agrícola. Ello ilustra el énfasis en las últimas etapas de la cadena productiva alimentaria en detrimento de las primeras. De igual manera, en ambos niveles los ramos/clasificaciones con menor asignación relativa son Cultura y las políticas enfocadas a la población indígena; resalta también en el caso estatal que el último lugar lo ocupa el presupuesto destinado a protección medioambiental. La preferencia por el financiamiento desde el turismo a la acción gubernamental visible en el ámbito de promoción alimentaria corresponde con el tipo de iniciativas que más frecuentemente se organizan. Sin embargo, es importante mencionar que, ante eventos excepcionales como los Encuentros de Cocineras Tradicionales, la magnitud del evento también ofrece la oportunidad de integrar propuestas más diversas, e incluso fuentes de financiamiento distintas a las usuales.

Considerando lo anterior, es posible identificar correspondencias entre la predominancia de la visión efficientista sobre la perspectiva sostenible descritas en capítulos anteriores, y la asignación de montos mayores a programas gubernamentales planteados desde el paradigma dominante. Es importante recalcar que esto sólo es una tendencia general observable en una selección de programas que por sus reglas de operación impactan algún eslabón de la cadena de valor gastronómica identificada por la PFGN, y en términos más integrales algún ámbito del sistema alimentario. No obstante, el gran acierto de la PFGN fue establecer un precedente de política pública que explícitamente unifica el tema alimentario. Se buscaba desarrollar bienes y servicios de alto valor agregado y fomentar cadenas cortas de comercialización; esto último es de lo que más podría beneficiar al pequeño productor. Sin embargo, el énfasis estaba puesto en las últimas etapas de los procesos y cadenas alimentarias, al tiempo que se obvió la inclusión operativa de las bases del sistema alimentario.

La mayoría de las políticas individualiza los apoyos, lo cual no corresponde con las dinámicas sociales cuya unidad funcional tiende a ser la familia. En términos llanos es necesaria una cuantiosa asignación presupuestal a los programas de atención en salud, vivienda, alimentación, educación y apoyo al campo. No obstante, el surgimiento de instancias como los eventos de cocineras o las ferias de cocina son más bien una expresión del tránsito de modelos comunitarios como la fiesta patronal a esquemas individualistas neoliberales como el *stand* de la cocinera emprendedora microempresaria. En última instancia, la iniciativa CONOCER puede interpretarse como un proyecto civilizatorio de los actores dominantes de la élite urbana y la racionalidad burocrática de las instituciones del Estado.

En este sentido, el discurso del desarrollo se vuelve una iteración de la misión civilizadora desde el Estado, cuyos agentes considerarían que cumplen su papel de traer progreso y hacer a las comunidades objetivo parte de la modernidad a partir de lo que los hace folclóricamente particulares. Plantear normas operativas desde una perspectiva que reconozca la diversidad y validez de las distintas tradiciones culinarias del país sería aprovechar una oportunidad muy concreta para resignificar el estigma de lo indígena. Sin embargo, en los ámbitos de toma de decisiones la cosmovisión, conocimientos y prácticas de comunidades indígenas y populares se reducen a “saberes folclóricos”, único espacio donde la diversidad es tolerable. Por lo tanto, las políticas públicas no reconocen ni consideran a ninguno de estos conocimientos para el diseño o ejecución de los programas sociales, frecuentemente apartados de las lógicas y saberes de los pueblos indígenas, así como de sus capacidades administrativas y participativas.

En cuanto a las características de las relaciones entre agentes dominantes y dominados, es importante destacar que, a medida que aumenta la desigualdad en capacidades de agencia y concentración de capitales entre agentes, las dinámicas de asociación tienden a pasar de negociaciones a cooptaciones e imposiciones, pues el diálogo no ocurre en los mismos términos entre instancias gubernamentales que entre instituciones y colectivos locales. En el caso de estos últimos, es necesario asegurar y garantizar su participación proactiva para evitar que se coarten sus derechos de agencia.



Como resultado de estas condiciones estructurales y posicionales entre capitales y agentes, si convertir un objeto patrimonial en un producto turístico o elemento de salvaguarda supone un proceso de selección e interpretación que a su vez es terreno en disputa, es más probable que se tienda a favorecer la primera opción. Esto puede deberse a que el turismo gastronómico es un fenómeno cuyos eventos son más perceptibles y redituables hacia el final de su cadena de valor, a pesar de que las posibilidades y las desigualdades del entorno en el que ocurren son generadas en el ámbito de la estructura y dinámica del sistema alimentario.

La reelaboración de elementos de tradiciones culinarias locales como productos gastronómicos es la respuesta desde las instancias públicas y privadas del sector turístico a una demanda creciente muy específica, no necesariamente en términos reales, pero sí percibida como tal por distintos agentes en el destino. Esto permite destacar la relevancia de la segunda vertiente identificada en el primer capítulo: la predominancia de la dimensión simbólica de los agentes que buscan distinción a partir del ejercicio de su capital cultural en su consumo culinario, y de forma paralela aquellos que buscan la distinción del resto de la oferta por la calidad –medida en términos mediados por el mito de lo auténtico– de su producción culinaria. Para facilitar la identificación de estos juegos paralelos en el campo del turismo gastronómico, me refiero a cada instancia como distinción por el lado de la demanda y por el lado de la oferta, respectivamente.

En el caso de la distinción por el lado de la demanda, el consumidor busca la experiencia gastronómica *auténtica* como elemento de distinción: mientras más particular es la experiencia-producto, mayor capital simbólico y cultural otorga al que lo detenta y es capaz de consumirlo. Tal representación y reinterpretación de los elementos de sistemas alimentarios autóctonos de subsistencia o “tradicionales” obedece a esquemas que han sido formulados y divulgados desde distintas instancias integradas por agentes de grupos dominantes. Al respecto, Pilcher propone una hipótesis interesante a partir del perfil sensorial de los comensales para entender por qué los moles oaxaqueños –particularmente el negro– han cobrado tanto protagonismo en las dinámicas

de distinción a partir de la gourmetización de distintas cocinas regionales.<sup>710</sup> Por una parte, hace referencia a la problemática de la disponibilidad de chilhuacle, su precio elevado, su rareza y el tono amargo que aporta. Considerando que las recetas de mole poblano requieren chiles mucho más comunes como el ancho y el mulato, es evidente que el chilhuacle puede utilizarse más fácilmente como materia prima de narrativas de consumo más exclusivas y exclusivistas.

Por otra parte, entre el público de *foodies*, gourmets y otros expertos del ámbito gastronómico, los tonos amargos están mucho más relacionados con el gusto refinado que el dulzor, el cual remite a sabores más industrializados, comunes e incluso infantiles y, por ende, inadecuados para distinguirse a partir de la capacidad de apreciación de lo único, lo complejo y lo exótico. Está relacionado con el rechazo hacia lo fácil y sencillo, como es el gusto por lo dulce. Aunado a lo anterior, considero importante tomar en cuenta el grado de complejidad y el tipo de entorno exotizable en el cual surgen y se practican las recetas oaxaqueñas de mole. Las cocineras y sus comunidades son más auténticas al expectador externo por su identidad comunitaria que deriva de las distintas etnias del estado, como ya he explicado en capítulos anteriores.

La capacidad para reelaborar simbólicamente el consumo de platillos –los cuales anteriormente eran asociados con entornos marginados y discriminados– constituye un nuevo campo donde se ejercen juegos de distinción entre los viajeros de un sector específico del espacio social para distinguirse mediante el reconocimiento y revaloración de estos elementos culinarios. No obstante, parte de esta reelaboración está asociada con la capacidad del consumidor de acercarse a lo ajeno y alejado del consumo común, muchas veces formulado en términos de lo exótico. Para que estas preparaciones mantengan su atractivo, dependen de este halo de misticismo directamente relacionado con el desconocimiento de algún aspecto fundamental del proceso, y ello generalmente implica procesos de neutralización de elementos o platillos.

---

<sup>710</sup> J.M. Pilcher, “The land of seven moles...”, *op cit.*, p. 638.

Para miembros de las élites mexicanas y para visitantes extranjeros, la búsqueda de autenticidad a través del turismo culinario es más que una experiencia gastronómica. La cocina oaxaqueña provee al primer grupo del vínculo prehispánico que da legitimidad a su discurso nacionalista. A los visitantes extranjeros les da un refugio temporal de la cultura masificada y homogeneizada de sociedades urbanas postindustriales, en entornos rurales con fuerte presencia de comunidades indígenas. En ambos casos la cultura de consumo dominante es la que acaba por definir qué tipos de acciones (de venta y consumo) son legítimas, estableciendo pautas a las cuales tienen que ajustarse quienes generan los elementos que son transformados en producto gastronómico.

En el caso de la distinción por el lado de la oferta, la principal diferencia es la mayor variedad de tipos de agente. Si bien todos integran la “escena culinaria oaxaqueña”, como ya he referido anteriormente, los agentes varían: desde cocineras de comederas populares hasta chefs de restaurantes de renombre en guías internacionales. De manera ampliada, el entorno en el cual buscan distinguirse es la forma de participación de los agentes gubernamentales colectivos que integran al gobierno del estado de Oaxaca. A nivel subnacional, éste también utiliza la gastronomía como materia prima de poder suave para proyectar una imagen más positiva, una suerte de *gastrodiplomacia* regional.

La producción de lo auténtico mediado por agentes de grupos dominantes es un ejercicio de violencia simbólica, pues en diversos ámbitos se imponen criterios ajenos a los de los miembros de comunidades originarias y cocineras tradicionales para crear una imagen en sintonía con la imaginada desde una estética dominante legítima. Como analicé en el capítulo I, la estrategia de ventas que enfatiza la otredad de sus sujetos presenta un relato que vende una ventana a un mundo exótico y lejano, tanto en narrativas de libros de cocina cuanto en las narrativas que pueden articularse en un circuito o tour gastronómico. Llevada al extremo, la sobre-estilización puede reducir experiencias humanas complejas a imágenes folclorizadas.

En ciertos casos la caracterización de lo indígena mediante representaciones que, más que la divulgación de realidades alternas, consisten en teatralizaciones culturales, evita que se les relacione con la marginación y discriminación a las cuales estos sectores de la población viven sujetos con

frecuencia. Volver la identidad racial o étnica una mercancía al integrar la oferta de una cocina gastronómica exclusivamente al gusto del comensal externo transforma el papel de la identidad en el negocio. De esta manera, la relación con agentes interesados en capitalizar las distintas expresiones de riqueza cultural como fuente de legitimidad o proyecto rentable puede derivar en la apropiación de elementos para crear paisajes ideales. Al ser una selección y ajuste de neutralización narrativa, la exclusión y omisión de varias partes —e incluso personas— que integran el entorno de las cocineras y sus cocinas, genera y/o agrava desigualdades preexistentes.

La explotación de elementos culinarios dependerá, por una parte, de la negación o disociación de las condiciones materiales de la población en la cual se originan. Por otra parte, los agentes del campo que previamente cuenten con un mayor volumen de capital y recursos serán quienes inicialmente la lleven a cabo. Por ello, si se desarrollan esquemas de turismo gastronómico sin alguna forma de control, mediación o regulación, la cultura culinaria se vuelve materia prima para que agentes que se desempeñan en el mercado global generen productos apropiados para el consumo a gran escala. Uno de los problemas principales de intentar acoplar sistemas alimentarios regionales a las lógicas de mercado de la gastronomía internacional y la alta cocina es que, inherentemente, se está importando e implantando un modelo predatorio del entorno social, cultural y económico. Ofrecer especialidades basadas en ingredientes de poca disponibilidad en una carta diariamente altera el equilibrio y acapara la demanda, pues posiblemente el restaurante cuente con los medios suficientes para pagarlo. Esto es particularmente relevante considerando la situación actual de crisis medioambiental, ya que puede reproducir esquemas social y ambientalmente nocivos a nivel local.

La improvisación y el crecimiento desordenado en los desarrollos e itinerarios turísticos tiende a afectar principalmente a los habitantes de la región objetivo, ya que estos en la mayoría de los casos no son incluidos de forma efectiva en los procesos de toma de decisiones en torno a la planeación y seguimiento de estos proyectos, ya sea por su falta de cohesión como grupo social, el poco capital social o económico con el que pudieran contar y las exclusiones que derivan de estas situaciones. Estas características los colocan en una posición de negociación vulnerable ante otros

actores cuyos intereses pueden estar en conflicto con las necesidades locales. Es fundamental evidenciar lo más posible estas condiciones; en palabras de Bourdieu

Para ir más allá de las manifestaciones aparentes, hay que remontarse evidentemente hasta los verdaderos determinantes económicos y sociales de innumerables atentados a la libertad de las personas, a su legítima aspiración al bienestar y a la realización de sí mismas, que ejercen hoy, no solamente las restricciones implacables del mercado de trabajo o de vivienda, sino también los veredictos del mercado escolar, o las sanciones abiertas o las agresiones insidiosas de la vida profesional. Llevar a la conciencia mecanismos que hacen dolorosa, incluso invivible, la vida no es neutralizarlos, y poner al día las contradicciones no es resolverlas. Pero no se puede negar el efecto que sería capaz de ejercer el mensaje sociológico [...]. Armado de ese saber, lo que el mundo social ha hecho puede deshacerlo.<sup>711</sup>

En el caso de la cocina tradicional, la romantización del papel bucólico y reminiscente del pasado en las mujeres que ejercen las labores de la cocina en sus comunidades, las invisibiliza como sujetos que buscan mejorar sus condiciones materiales de existencia, determinadas por un entorno de marginación y distintas formas de violencia. Como hace cuarenta años aseveró Stavenhagen, las clases dominantes de la sociedad nacional continúan explotando a los pueblos indígenas. “Su explotación, dada por su situación de clase, es decir, con respecto a los medios de producción, es más aguda debido precisamente a las características culturales que los definen como indígenas”<sup>712</sup>

Los programas de desarrollo en donde los pueblos indígenas tengan una participación efectiva son prácticamente inexistentes: mientras estos exigen derechos, desde los ámbitos de diseño y tomas de decisión se les ofrece poco más que políticas de subsistencia.<sup>713</sup> En general, las comunidades populares y/o indígenas no han contado con mecanismos ni instrumentos que les permitan el acceso a recursos financieros para modernizar y renovar sus procesos de producción y comercialización, ocasionando que muchos abandonen sus propuestas, las posterguen indefinidamente o actúen por la fuerza contra el enajenamiento de sus tierras y sus derechos territoriales.

Concretamente, implementar esquemas de competencia individualizante como estrategia principal en los encuentros de cocineras tradicionales es importar lógicas de competencia neoliberal

---

<sup>711</sup> P. Bourdieu, “Sociología y democracia”, en *Capital cultural...*, p. 93.

<sup>712</sup> R. Stavenhagen, “Clase, etnia y comunidad”, en I. Ovalle Fernández *et al.* (coords.), *INI 30 años después. Revisión crítica*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1978, p. 98.

<sup>713</sup> Cf. L. Korsbaek y M.A. Sámano-Rentería, *op cit.*

que se contraponen y fragmentan la solidaridad comunal y la identificación y cohesión de colectivos; en última instancia desincentiva la auto-organización y puede ser una herramienta útil para la desarticulación del germen de la organización política de base en sectores poblacionales marginados. Llevado a sus últimas consecuencias, ello contribuye a desincentivar la participación en iniciativas subversivamente alternativas por interpretar la comunalidad e identidad indígena en otra dirección que la del paradigma hegemónico.

La cocina puede ser un lugar y una actividad fértil para la auto-organización y empoderamiento de mujeres de comunidades marginadas, comenzando por ofrecer una vía hacia la emancipación económica, el mantenimiento y rescate organizado de tradiciones, sistemas agroecológicos locales, e incluso el activismo político. Las tradiciones culturales forman parte de la experiencia de vida y por tanto de la identidad de las comunidades a nivel local, regional y nacional. En todo caso, las acciones organizadas que deriven de estas instancias deben orientarse hacia temas fundamentales para el bienestar de todos los involucrados, como la garantía del acceso a la alimentación adecuada, el desarrollo de agrosistemas productivos en términos del bienestar de la población que los genera y practica, y el aprovechamiento sustentable de recursos.

Por último, el rescate, desarrollo y práctica de conocimientos desde paradigmas alternativos como agroecología a partir de saberes tradicionales es fundamental. La búsqueda de paradigmas alternativos debe partir de la revaloración de los conocimientos locales y el diálogo de saberes, pues su grado de especialización y especificidad es resultado del diálogo biocultural permanente entre comunidad y entorno. Ello ha generado conocimientos útiles en términos de técnicas y estrategias organizativas basados en otras formas de entendimiento que podrían tender más hacia formas de producción sustentable favorables al mantenimiento de la biodiversidad que el paradigma de desarrollo predatorio, obsesionado con el crecimiento exponencial perpetuo.

## EPÍLOGO

### A PROPÓSITO DE LO POSIBLE: SUGERENCIAS DE POLÍTICA PÚBLICA

La acción política verdadera consiste en servirse del conocimiento de lo probable para reforzar las oportunidades de lo posible. Se opone al utopismo que, semejante en esto a la *magia*, pretende actuar sobre el mundo mediante el discurso performativo. Lo propio de la acción política es expresar y explotar a menudo más inconscientemente que conscientemente, las potencialidades inscritas en el mundo social, en sus contradicciones o sus tendencias inmanentes.<sup>714</sup>

Como estudiante de El Colegio de México, y como ciudadano con el privilegio de obtener un título universitario tras haberme dedicado de tiempo completo a los estudios en un país caracterizado por la desigualdad abismal, considero moralmente correcto y necesario que el conocimiento resultante de la reflexión y análisis de los capítulos anteriores sea de utilidad para la elaboración de soluciones a estos problemas. En consecuencia, en este último apartado presento una serie de consideraciones más propositivas. Toda proporción guardada, con ello busco aportar en la medida de lo posible a los esfuerzos por transformar la realidad social actual y, en palabras de Roque Dalton, fusilar el odio y la terrible miseria colectiva.

A grandes rasgos, considero que los conceptos fundamentales que deben tomarse en cuenta al momento del diagnóstico, diseño, implementación, y evaluación de cualquier acción o política en materia de culturas alimentarias son la interdisciplinariedad, la sostenibilidad social, ambiental y cultural, y la operación a escala local. No obstante, la condición *sine qua non* debe ser la participación activa y protagónica de las comunidades portadoras de patrimonios, particularmente aquellas que integran los sectores más marginales de la sociedad en la cual se busca incidir (mujeres, grupos indígenas, jóvenes y adultos mayores). Sólo de esta forma puede comenzar a garantizarse la primacía de sus intereses por sobre los de otros agentes –individuales y/o colectivos– con mayor acumulación

---

<sup>714</sup> P. Bourdieu, “Questions de sociologie”, *apud* N. García Canclini en “Introducción: La sociología de la cultura de Pierre Bourdieu”, en P. Bourdieu, *Sociología y Cultura*, México, Grijalbo-CONACULTA, 1990, pp. 49-50.

y estructura de capitales. En este sentido, a continuación presento mis consideraciones y sugerencias particulares agrupadas por temas.

#### INTERDISCIPLINARIEDAD

La discusión en formulación de políticas debe trascender la compartimentalización del conocimiento y los sectores de gobierno. Si bien la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN) significó un acierto en términos de ser la primera iniciativa en articular una política transversal en torno a lo alimentario, un error estructural fue no diferenciar claramente entre el desarrollo del sector agroalimentario, y la salvaguardia y fortalecimiento de las culturas y sistemas alimentarios regionales de los cuales surgen. Al contrario que la PFGN, debe enfatizarse la atención a las primeras y no a las últimas fases de las cadenas agroalimentarias.

El diseño –además de ser interdisciplinario en la teoría e intersectorial en la práctica– debe asumir la atención al campo y su diversidad desde una perspectiva biocultural. De esta forma, será más evidente la forma de generar soluciones y propuestas concretas para fortalecer la sostenibilidad cultural y ambiental de un espacio y su población. En primera y última instancia, la transversalidad operativa que resulte del diseño interdisciplinario debe orientarse a la garantía de las condiciones mínimas de bienestar para la población en los ámbitos fundamentales de la alimentación, la salud, la educación, la vivienda y la tenencia de la tierra.

Al ser el elemento más fundamental de la existencia humana de grupos históricamente marginados, la salvaguardia de la cocina tradicional –desde la producción de sus insumos hasta la garantía del derecho a la alimentación–, necesariamente involucra la garantía de los derechos y condiciones que determinan otras dimensiones en las cuales existen las comunidades portadoras.

#### VALIDACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE PARADIGMAS HEURÍSTICOS ALTERNATIVOS

Los espacios de toma de decisión y formulación de políticas públicas tienden a no reconocer ni considerar formas de conocimiento local, comunitario y tradicional para el diseño o ejecución de los



programas sociales, frecuentemente apartados de las lógicas y saberes de los pueblos indígenas, así como de sus capacidades administrativas y participativas. Los conocimientos locales deben dimensionarse como notables reservorios de técnicas y de estrategias organizativas cuyos elevados niveles de especialización son resultado de la coevolución a lo largo de cientos de años de la cultura con el entorno. Estos procesos de reconocimiento, también llamados *diálogos de saberes*,<sup>715</sup> integran con igual grado de validez conocimiento producido por diversas instancias involucradas en el campo de acción específico.

Ello permite dimensionar a los pueblos indígenas no como figuras pasivas, sino actores dinámicos que moldean y son moldeados por su entorno. Cabe destacar en concreto los procesos de manejo adaptativo. Son procesos estructurados, iterativos y robustos para la toma de decisiones en un escenario de incertidumbre. Su objetivo es reducir tal incertidumbre en el tiempo mediante el monitoreo del sistema agroecológico. Se basa en incorporar en el análisis la comprensión del uso múltiple de especies y de las unidades de paisaje, la forma en que estas estrategias están vinculadas con las decisiones institucionales locales, y la experiencia acumulada a lo largo del tiempo.

#### INCREMENTO EN CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN LOCAL

El eje fundamental de todo proyecto debe ser el empoderamiento –que no la atención– de la población objetivo. En términos concretos, cualquier iniciativa debe aportar al incremento de las capacidades de agencia de los agentes más marginados de distintas instancias de la cadena agroalimentaria, y que éstos sean protagonistas activos de las iniciativas de regulación de turismo u otras formas de aprovechamiento de sus patrimonios. Contra la individualización de los apoyos y las transferencias condicionadas a sujetos pasivos, el diseño de toda iniciativa de salvaguarda inicialmente debe fomentar la autoorganización de grupos marginados para fortalecer sus capacidades de negociación ante agentes externos. Posteriormente, debe contribuir a la consolidación de mecanismos de

---

<sup>715</sup> Véase E. Silva Rivera *et al.* (coords.), *De la recolección a los agroecosistemas. Soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 2018, p. 281.

participación y consulta en el diseño y ejecución de las iniciativas y políticas gubernamentales, en coordinación particular con el nivel municipal.

#### INCREMENTAR CAPITAL SOCIAL

En términos tanto de capital económico cuanto de capital social –contactos relevantes en instituciones públicas y privadas, por ejemplo– los pequeños productores y cocineras de comunidades populares y/o indígenas probablemente no posean volúmenes de capital equiparables al de restauranteros y otros miembros de la industria de servicios, principalmente por las redes de contactos que tienden a darse entre quienes frecuentan espacios sociales exclusivos, donde se integran verdaderos “núcleos de poder” local.

Es por ello que la dimensión de marginación y exclusión por disparidad en la sumatoria de capitales entre agentes, más que ser reconocida pasivamente, debe tratarse y combatirse de forma activa en todas las instancias de implementación de estrategias de desarrollo y fortalecimiento de cadenas productivas. A partir de la noción bourdieana del capital social, entendido como la concentración y accesibilidad a redes de contactos, debe fomentarse la inclusión de agentes marginales en espacios centrales del campo del turismo gastronómico. Esto puede articularse mediante grupos de contacto con entidades privadas, tales como empresarios locales, pero específicamente con las instancias de toma de decisiones públicas y privadas.

#### PRIMACÍA DEL INTERÉS DE COMUNIDADES PORTADORAS EN TODAS LAS FASES DE POLÍTICA PÚBLICA

En términos formales, se trata de la implementación de la garantía del derecho a la consulta previa, libre e informada establecida por el Convenio 169 de la OIT para proyectos de desarrollo –por ejemplo, las explotaciones de compañías mineras y parques eólicos en la zona huave– pero también iniciativas gubernamentales recientes como el Tren Maya y el Corredor Transístmico de Tehuantepec. Para los proyectos aprobados, debe asignarse un margen de las ganancias considerable para la

comunidad, pues éstas están aportando el factor productivo de la tierra como capital, el cual es fundamental e invaluable desde otros paradigmas.

En el caso de la cocina tradicional, la condición fundamental para articular proyectos verdaderamente útiles a las comunidades portadoras del patrimonio es que éstos deben partir del hecho irrefutable de que la alimentación se vincula con el derecho a la tierra. Para hablar de desarrollo hay que hablar de la libertad ligada a las condiciones sociales y económicas; no sólo al acceso a bienes y servicios, sino también a la manera de consumirlos, la elección y la satisfacción, y es desde estas narrativas que puede construirse un proyecto verdaderamente sustentable.

La implementación del Convenio 169 debe abarcar todas las fases del ciclo de política pública: identificación del problema (diagnóstico), diseño, implementación, monitoreo, evaluación y rediseño. Sólo otorgando activamente posiciones y tareas fundamentales a agentes marginales y con poca capacidad independiente de influencia, en una suerte de acción afirmativa, es posible comenzar a generar acciones y herramientas de salvaguardia que las comunidades portadoras puedan utilizar en su beneficio y de acuerdo con sus intereses.

#### ACCESO A LA JUSTICIA MEDIANTE HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS

Diseño de instrumentos jurídicos para comunidades portadoras, concretamente un esquema de reconocimiento y defensa de la propiedad intelectual colectiva. Actualmente existe la propuesta de una herramienta de este tipo para el campo del arte textil, con el objetivo de combatir plagios y apropiaciones de agentes multinacionales contra comunidades y etnias indígenas. El aparato jurídico resultante puede pensarse para su implementación en la protección de otras formas de conocimiento colectivo hereditario, tales como saberes culinarios (recetas y técnicas), musicales, y literarios populares.

La garantía de los derechos culturales y acceso a la justicia es complementaria a la eliminación de la precariedad económica y alimentaria en el fortalecimiento de las comunidades portadoras. Cualquier iniciativa de ley sobre patrimonios debe contar con la participación activa de

comunidades portadoras, indígenas y/o populares, para incluir sus opiniones y avances autónomos, resultado de sus propios procesos de discusión y toma de decisiones en igualdad de condiciones.

#### SOSTENIBILIDAD CULTURAL CON BASE EN EL RECONOCIMIENTO A LA DIVERSIDAD BIOCULTURAL

El principal objetivo es impedir –o reducir en la medida de lo posible– la teatralización y mercantilización de las expresiones y elementos del patrimonio cultural. En el caso de la cocina, el platillo no debe ser el foco en torno al cual se elabore la campaña o atractivo, sólo es el primer punto de referencia, pero la política pública, iniciativa, actividad o evento debe colocar al sujeto en el centro, ya sea cocinera, productor, u otro tipo de agente individual o colectivo portador del patrimonio alimentario. Debe haber una congruencia entre ese planteamiento el diseño e implementación resultantes.

Para trascender los discursos mitológicos de lo auténtico, las estrategias de difusión no deben basarse en visiones romantizadas invisibilizadoras, ni las construcciones preservacionistas estáticas de la cultura local. En cambio, considero deseable enfatizar el vínculo entre la preservación del medio ambiente y la diversidad como factores garantes de la continuación del dinamismo de una expresión y comunidad portadora de una expresión cultural. Específicamente, la homogeneización de “lo indígena” pierde de vista las tradiciones culturales y configuraciones socio-económicas propias de agricultores, pescadores, pastores o silvicultores, así como las múltiples transformaciones que genera la población indígena urbana como maestros, obreros, artesanos, comerciantes y empleados. Oaxaca es un estado pluricultural, la confrontación constante de lógicas y prácticas culturales permea y da forma a todo el espacio social.

#### SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

Las comunidades populares y/o indígenas deben contar con mecanismos ni instrumentos que les permitan el acceso a recursos financieros para modernizar y renovar sus procesos de producción y comercialización. Esto no debe ser la principal ni única estrategia de fortalecimiento financiero; no

obstante, la poca concentración o ausencia para invertir un capital inicial también es una limitante real para la implementación de proyectos locales.

Es indispensable que en la implementación de estas iniciativas se tenga en cuenta que se está abriendo un espacio de la economía local a factores de demanda externos. Sin esquemas de mediación adecuados, estos pueden terminar por transformar completamente la dinámica original de intercambio de productos y tener como objetivo principal la atracción de las divisas que el turismo podría inyectar en la economía local. En todo caso, esto último puede plantearse como un beneficio adicional, sin que condicione los propósitos originales de los eventos, y mucho menos considerándose como objetivo principal de la activación económica local.

En última instancia, lo anterior podría tratarse de una disyuntiva entre alterar drásticamente las dinámicas locales a cambio de la incorporación al sistema económico productivo hegemónico, o perpetuar el aislamiento al no encontrar esquemas compatibles. En todo caso, el empalme de las lógicas de producción en las cadenas alimentaria y turística obliga a considerar como prioridad el control de los efectos potenciales de estrategias que operen desde lógicas externas al entorno para la generación de valor añadido. Al aplicarse en entornos de extrema desigualdad en términos de recursos y capitales entre los actores involucrados, el primer objetivo es no perpetuar o profundizar las dinámicas de exclusión y marginación preexistentes.

## PRECIO JUSTO

A partir de una observación participante en un curso<sup>716</sup> de capacitación en precio justo para artesanías textiles, considero que varios de los elementos son aplicables al ámbito de la comercialización de cocina tradicional regional. El precio justo es aquel que permite cubrir las necesidades y da valor al trabajo y diseño, pero sólo puede hablarse de comercio justo si existe conciencia de ese valor. Se debe determinar el costo de producción a partir de la mano de obra, costos indirectos y gastos de

---

<sup>716</sup> *Foro Oaxaca Diseña*, Oaxaca de Juárez, 18 y 19 de julio de 2017.

distribución cuando sea pertinente. Estos pueden formularse de forma similar a un ejercicio presupuestario de un servicio: el monto del ingreso diario/por hora/por evento se determina a partir del tiempo invertido en el trabajo dividido entre cada pieza (plato), los gastos fijos de elementos y herramientas para el trabajo (transporte, luz, leña, rentas) y considerar un margen de ganancia de 20% a 30%; pueden justificarse por elementos de diseño, innovación, época del año, tradición, dificultad, disponibilidad de los ingredientes.

La determinación de estos precios debe contrarrestarse con otras cocineras, para entender el nicho de mercado por el lado de la oferta en el cual se está cocinando. El objetivo es proveer de herramientas a quienes deseen o requieran hacer de la cocina su sustento económico en entornos turísticos urbanos como el centro histórico de la ciudad de Oaxaca.

#### DISEÑAR E IMPLEMENTAR ACCIONES A NIVEL LOCAL/MUNICIPAL

Como se ha visto en esta investigación –y en buena parte de la literatura que hace eco de lo *glocal*– el nivel de acción más eficiente podría ser el municipal, pues es el nivel operativo del Estado o, al menos, la instancia ante la cual la mayor parte de la población tiene una experiencia inmediata de este. No obstante, considero que no sólo debe actuarse localmente, sino pensar y reconocer modos de pensar locales, como ya he descrito anteriormente en esta sección.

Reducir la escala de planeación a nivel local no necesariamente implica limitarse al gobierno municipal, más bien permite mayor capacidad de gestión aprovechando los recursos organizativos de la comunidad participante. Ello puede dar pie a modelos de cooperativas autogestivas que permitan a las comunidades valorar e incrementar su propia capacidad de organización y acción en coordinación con las instancias gubernamentales pertinentes para generar proyectos reales, de escala realizable y sostenibles al menos a mediano plazo, una vez caduque el apoyo en inversión inicial, si lo hubiere.

Lo anterior debe orientarse a favor de los intereses de los actores locales que activamente se asocian en iniciativas colaborativas. La lógica de este tipo de intervenciones establece que se puede mantener viable un modelo de economías periféricas pequeñas a través de estrategias de nichos de

mercado; se patrocinan y crean marcas que generan reconocimiento y lealtad en consumidores, con lo cual se vinculan productores y turistas en cadenas de producción más cortas. En consecuencia, se generan trabajos sostenibles en el sector de servicios, con lo que se evita la emigración de la juventud, lo cual eleva la calidad de vida. Al generar reconocimiento de la marca-destino, este ciclo se refuerza.<sup>717</sup>

#### DISTRIBUCIÓN Y DESCENTRALIZACIÓN DE OFERTA Y DEMANDA.

Como mencioné en el capítulo III, el sector turístico mexicano está extremadamente concentrado: 50% de los visitantes extranjeros proceden de Estados Unidos –un único mercado– y 84.7% del turismo internacional se concentra en cinco destinos: Cancún-Riviera Maya, Cd. de México, Puerto Vallarta-Riviera Nayarita, Los Cabos y Tijuana. Esta tendencia se replica al interior de Oaxaca, concentrando la gran mayoría de la actividad en los núcleos de Oaxaca de Juárez, Bahías de Huatulco y Puerto Escondido.

En consecuencia, el ordenamiento de los flujos de demanda y oferta turística puede adoptar una estrategia de dispersión regional. Previo consenso de las comunidades participantes, pueden generarse redes de micro-destinos que canalicen el turismo para desahogar puntos saturados y distribuir más homogéneamente el consumo, reduciendo la dimensión de la demanda en una localidad y facilitando su manejo para la implementación de esquemas más sostenibles.

#### REGULACIÓN DE ACUERDO CON CAPACIDADES DE CARGA LOCALES

Uno de los problemas principales de intentar acoplar sistemas alimentarios regionales a las lógicas de mercado de la gastronomía internacional y la alta cocina es que, inherentemente, se está importando e implantando un modelo predatorio del entorno social, cultural y económico. Ofrecer especialidades basadas en ingredientes de poca disponibilidad en una carta diariamente altera el

---

<sup>717</sup> Véase G. Baldacchino, “Feeding the Rural Tourism Strategy? Food and Notions of Place and Identity”, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 2015, v. 15, n. 1-2, pp. 223-238.

equilibrio y acapara la demanda. Regular el consumo de insumos desde la industria restaurantera y aplicar nociones de capacidad de carga de un espacio determinado.

Algunas medidas concretas pueden ser el control de explotación de ingredientes de poca disponibilidad, franjas de precios, o control contra el acaparamiento por parte de los agentes con mayor acumulación de capital, o estructura de capital más ventajosa. En términos generales, la planificación de un destino de turismo gastronómico debe partir de una concepción de sistema económico abierto en términos de Illich; esto es, incluyendo el equilibrio medioambiental como parte del marco sustantivo para analizar y diseñar las estrategias de aprovechamiento sostenible y responsable.

#### PERSPECTIVA DE GÉNERO RESPECTO DE LOS PUNTOS ANTERIORES

Por último, es necesario enfatizar que los puntos anteriores, de implementarse, lo harían en contextos determinados por violencias, marginaciones y exclusiones que se articulan desde el género. En estos casos, ser mujer es un agravante para las condiciones de precariedad económica, marginación política o pertenencia a una comunidad indígena. Esto se ha reflejado en los testimonios de varias cocineras, expuestos en el capítulo IV.

En consecuencia, es fundamental tomar en cuenta que medidas como la validación de conocimientos, incremento en capacidades de agencia y autogestión, capital social, acceso a la justicia y sostenibilidad económica enfrentarán aún mayores resistencias incluso entre miembros de la comunidad portadora. En estos casos, además de prever la necesidad de apoyos todavía más sólidos, considero que el principio de protagonismo y toma de decisión de la parte estructuralmente oprimida debe imperar incluso al interior de las comunidades portadoras. Ello dará pie a espacios independientes que visibilicen lo pertinente y relevante en esta lucha particular, con mujeres pensando y generando soluciones desde su experiencia, para mujeres que están sujetas a opresiones similares.



## ANEXO

COMPILACIÓN FOTOGRÁFICA<sup>718</sup>



“Flor de huacle”, San Juan Bautista Cuicatlán, 20 de abril de 2018. Nótese el crecimiento pendular, signo distintivo de la domesticación de la especie.

---

<sup>718</sup> Excepto por los casos donde se indique, todas las fotografías son de mi autoría.





“La Sabana”, San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.



“Charolas de chile huacle”, San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.





“Retoños de Don Ernesto ‘El Ingeniero’”, San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.



“Don Luis y su chilar”, San Juan Bautista Cuicatlán, 20 de abril de 2018.





“Chile huacle amarillo en vaina”, San Juan Bautista Cuicatlán, 20 de abril de 2018.



“Chile costle en vaina”, San Juan Bautista Cuicatlán, 20 de abril de 2018.





“Chile costle y chiles huacles”, Ciudad de México, 12 de mayo de 2018.



“Chilcostle”, San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.





“Don Abel Martínez”, San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017. Créditos: Mariano Jiménez.



“Chilhuacle rojo”, San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.



“Chilhuacle amarillo”, San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.



“Chilhuacle negro”, San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.





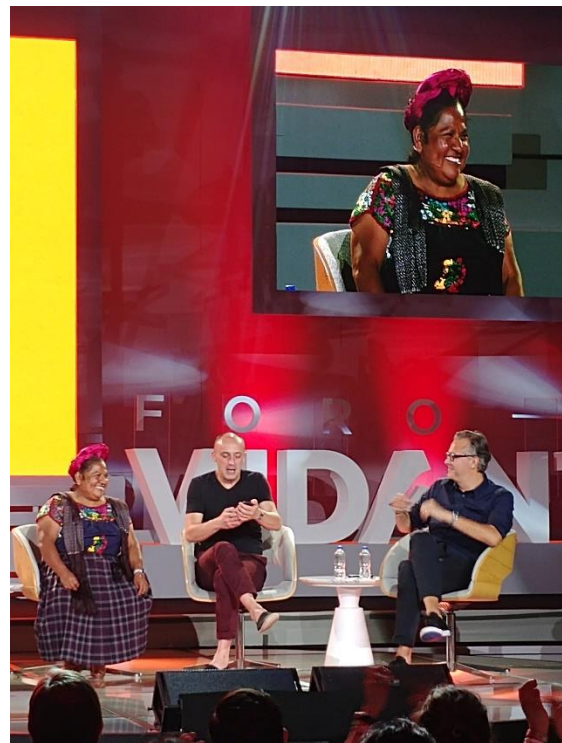
“Don Félix en el pabellón de productores”,  
Oaxaca de Juárez, 26 de abril de 2018.



“Doña Mayra y su chilecaldo”, Oaxaca de Juárez,  
26 de abril de 2018.



“Ruth, Marcelina y Rufina Mendoza”, Oaxaca de  
Juárez, 27 de abril de 2018.



“Abigail Mendoza en Foro Vidanta”, Nuevo  
Vallarta, 18 de mayo de 2018.





“Chilhuacles en el mercado 20 de Noviembre”, Oaxaca de Juárez, 15 de octubre de 2017.



“Abarrotes Doña Almita, Mercado Juárez”, Oaxaca de Juárez, 28 de julio de 2017.





“Expendio de empanadas de Doña Leti”, Ocotlán de Morelos, 19 de octubre de 2017.



“Empanada de amarillito, cortesía de Doña Leti”, Ocotlán de Morelos, 19 de octubre de 2017.





“Mole rojo cuicateco”, San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.



“Amarillito caldoso, restaurante El Escapulario”, Oaxaca de Juárez, 18 de octubre de 2017.





“Chichilo negro, restaurante Azucena Zapoteca”, San Martín Tilcajete, 13 de noviembre de 2017.



“Manchamanteles, restaurante La Biznaga”, Oaxaca de Juárez, 15 de octubre de 2017.





“Mole verde con *porkbelly*, restaurante Pitona”, Oaxaca de Juárez, 10 de noviembre de 2017.



“Festival de los moles”, Oaxaca de Juárez (Jardín Etnobotánico), 14 de julio de 2017.





“Contingente de Cocineras en la calenda por el 486° aniversario de la ciudad de Oaxaca”, Oaxaca de Juárez, 24 de abril de 2018.



“Segundo Encuentro de Cocineras Tradicionales”, Oaxaca de Juárez, 26 de abril de 2018.





“Conversatorio de cocineras”, Oaxaca de Juárez, 26 de abril de 2018.



“La evaluación de Doña María Sara”, Oaxaca de Juárez, 27 de abril de 2018.





“Debate sobre molotes entre Doña Margarita y el Chef Buccio”, Cd. de México, 28 de septiembre de 2018.



“Participantes del 2º encuentro de cocineras”,  
Oaxaca de Juárez, 24 de abril de 2018.



“Magali Sofia García y sus trenzas teñidas”,  
Oaxaca de Juárez, 27 de abril de 2018.





“Doña Luciana y Doña Mari”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.



“La cocina de traspatio”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.





“Prácticas ancestrales con ingredientes procesados”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.



“Base de jitomate”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.





“Ingredientes para un mole estofado”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.



“El metate es para quien tiene tiempo”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.



“Pasta de estofado, de jitomate y de guajillo”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018..





“Emplatado del mole estofado”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.



“Convidados al bautizo, comensales del mole”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.





“Doña Mari, la Reina del Mole”, Santa Catarina Quiané, 29 de abril de 2018.

## GUÍAS DE ENTREVISTA

### GUÍA DE ENTREVISTA PARA COCINERA

#### 1. Apertura y presentación de la investigación

- **Semblanza de mi perfil, del proyecto y mis propósitos.**
  - Importancia de conocer la realidad del país de la voz de las personas
  - Importancia de la entrevista: por qué el punto de vista del entrevistado es importante para la investigación.
  - Explicar que mi muestra no es aleatoria, es selección representativa (decir cómo llegué hasta la persona entrevistada).
  - Pedir permiso para grabar (aclarar que se puede revocar en cualquier momento).
  - Cuidar formas de respeto, la entrevistada establece el grado de formalidad.
  - No es necesario hacer todas las preguntas (que fluya una conversación, sólo acudir a apartados si el intercambio se estanca)

#### 2. Origen de la profesión

- **¿Podría contarme cómo empezó a cocinar?**
  - ¿A qué se dedicaba la persona que la crió?
  - ¿Cuáles fueron las principales dificultades en esa época?
- **¿Cuál era su relación con la persona que le enseñó?**
  - ¿Qué recuerda de las primeras veces que preparó mole?
  - ¿Qué mole le gusta preparar más?
- **¿Para usted qué significa cocinar?**
  - ¿Cocina algún plato para fiesta? ¿Ha participado en mayordomías?
  - ¿Cambia en algo cuando cocina para una fiesta que para una comida normal?
- **¿Le ha enseñado/está enseñando a alguien a cocinar?**

#### 3. Situación actual

- **¿Su actividad principal es la cocina?**
  - ¿Hay otra cosa a la que le hubiera gustado dedicarse?
  - ¿Quiénes trabajan con usted?
  - ¿Qué hace que suban/bajen las ventas? ¿Qué tipo de mole se vende más?
  - ¿Qué tipos de clientes tiene?
- **¿Es igual de fácil para un hombre y para una mujer ser cocinera?**
- **¿A qué cree que se deba su éxito como cocinera?**
  - ¿Guardar sus recetas en secreto? ¿Su sazón? ¿Sus contactos?
  - ¿De dónde consigue los ingredientes?
  - ¿Cómo se asegura de que lo que prepare la convenza?
  - ¿Cuál es el gasto más importante?
- **¿Cuáles son las principales preocupaciones o dificultades que tiene con su negocio?**
  - ¿Podría contarme sobre alguna preocupación actual?
  - ¿Qué cosas son las que más afectan al buen negocio?

#### 4. Contacto con entidades gubernamentales

- **¿A usted lo han buscado para que participe en algún programa?**  
¿Podría contarme de esa experiencia?  
¿Tuvo alguna dificultad esa vez? ¿Alguien le ayudó con algo?  
¿Quedó algún resultado?  
¿Quién lo contacta /a quién contacta/cómo se enteran de esas acciones?
- **¿Cree que el gobierno la puede asistir de alguna forma?**  
¿Qué otra clase de apoyos ha recibido usted o algún compañero?  
¿En qué ha visto que se invierta dinero?  
¿Le ha llamado la atención algún programa? ¿Es fácil participar?
- **Además del gobierno ¿alguna otra organización ha cooperado con ustedes?**

#### 5. Participación en eventos de cocina tradicional

- **¿Cómo se enteró de la convocatoria para este Encuentro?**  
¿Quién la ha guiado en todo el proceso y ahora en el evento? ¿Quién da las instrucciones y resuelve dudas?  
¿Ya conocía alguna organización de cocineras tradicionales?  
¿Alguien se opuso a que viniera al evento?/ ¿Por qué Ud. no habría venido?
- **¿Por qué quiso participar?**  
¿Cómo decidió en qué categoría concursar?
- **¿Qué espera de este evento?**  
¿Qué le gustaría recibir a cambio? ¿Qué podría mejorar para usted?  
¿Qué le parecen los premios del concurso?
- **¿Cómo se organizó para cumplir con todos lo necesario para participar?**  
¿Tuvo dificultad para cumplir con algo? ¿Alguien le ayudó?  
¿Cómo calculó las cantidades de ingredientes para que no le falte/sobre demasiado?  
¿La apoyaron con algún gasto?
- **¿Para este evento tuvo que cambiar en algo la forma en la que cocina?**  
¿Utiliza siempre los instrumentos tradicionales o también usa otros como licuadora?  
¿Qué opina del taller obligatorio de manejo higiénico de los alimentos en marzo?
- **¿Los clientes de este evento son iguales o diferentes de los que normalmente atiende?**  
¿Había trabajado antes con turistas? ¿El trato es diferente?  
¿Cómo es su tipo de cliente preferido?
- **¿Cambiaría algo de lo que se pide en la convocatoria?**  
¿Está de acuerdo con todos los requisitos que piden en la convocatoria?  
¿Se siente cómoda teniendo que describir toda su receta en el formato de inscripción?  
¿Antes había dado a conocer todos los detalles de alguna de sus recetas? ¿Da todos sus detalles o se guarda algunas cosas?  
¿Qué opina de que se ponga a la venta el cabrón y la leña que vaya a necesitar?

#### 6. Cambios en el entorno

- **Desde que usted se dedica a la cocina ¿cuál es la situación más difícil que recuerda?**  
¿Cuál era su mayor preocupación? ¿Cómo se resolvió?
- **¿En los últimos 10 años considera que ha cambiado algo en su situación?**  
¿Quién estuvo involucrado con ese cambio?  
¿Podría comentarme si eso lo benefició o lo afectó de alguna forma?
- **¿Hay algo que haga diferente ahora, que hace 10 años?**

¿A qué le dedicaba más esfuerzo hace 10 años? ¿Y hoy?

¿Quién era el contacto más importante para su negocio los primeros años? ¿Sigue siendo el mismo?

- **¿Hay algún tipo de cliente que antes no tenía?**

¿Lo que más vendía cuando comenzó sigue siendo lo que más vende hoy?

¿Ha cambiado la actitud en los turistas desde los primeros años hasta hoy?

- **¿Han cambiado las ganancias que tiene hoy y hace 10 años?**

¿Me puede contar alguna cosa que la haya ayudado a vender/ganar más?

¿Qué ingredientes cambian más seguido de precio?

## 7. Conclusión

- Balance de la entrevista.
- Agradecimiento
- **Solicitud de datos estadísticos y de contacto**

## GUÍA DE ENTREVISTA PARA COMERCIANTE

### 1. Apertura y presentación de la investigación

- **Semblanza de mi perfil, del proyecto y mis propósitos.**
  - Importancia de conocer la realidad del país de la voz de las personas
  - Importancia de la entrevista: por qué el punto de vista del entrevistado es importante para la investigación.
  - Explicar que mi muestra no es aleatoria, es selección representativa (decir cómo llegué hasta la persona entrevistada).
  - Pedir permiso para grabar (aclarar que se puede revocar en cualquier momento).
  - No es necesario hacer todas las preguntas (que fluya una conversación, sólo acudir a apartados si el intercambio se estanca)

### 2. Origen del negocio

- **¿Podría contarme cómo empezó con el negocio?**
  - ¿Sabe a qué se dedicaba antes la persona que lo inició?
  - ¿Cuáles fueron las principales dificultades en esa época?
- **¿Qué recuerda de las primeras veces que preparó mole?**
  - ¿Cuál era su relación con la persona que le enseñó?
  - ¿Recuerda a algún cliente frecuente o alguna persona que trabajara con usted en esos años?
  - ¿Qué mole le gusta preparar más?

### 3. Situación actual

- **¿Podría describirme cómo es un día normal de trabajo?**
  - ¿Quiénes trabajan con usted?
  - ¿Cuánto vende en un buen día?
  - ¿Qué hace que suban/bajen las ventas?
  - ¿Qué tipo de mole se vende más?
  - ¿Qué tipos de clientes tiene?
- **¿Cómo se asegura de que el mole que vende lo convenza?**
  - ¿De dónde consigue los ingredientes?
  - ¿Quién es su proveedor más confiable?
  - ¿Cuál es el gasto más importante?
- **¿Cuáles son las principales preocupaciones o dificultades que tiene con su negocio?**
  - ¿Podría contarme sobre alguna preocupación actual?
  - ¿Qué cosas son las que más afectan al buen negocio?

### 4. Contacto con entidades gubernamentales

- **¿Podría contarme lo que recuerda de la última vez que remodelaron el mercado?**
  - ¿Qué otra clase de apoyos ha recibido usted o algún compañero?
  - ¿En qué ha visto que se invierta dinero?
  - ¿Cree que el gobierno lo puede asistir de alguna forma?
  - ¿Le ha llamado la atención algún programa? ¿Es fácil participar?
- **¿A usted lo han buscado para que participe en algún programa?**
  - ¿Conoce a alguien que haya aceptado?



¿Podría contarme de esa experiencia?

¿Quedó algún resultado?

¿Quién lo contacta /a quién contacta/cómo se enteran de esas acciones?

- **Además del gobierno ¿alguna otra organización ha cooperado con ustedes?**

#### 5. Cambios en el entorno del mercado

- **¿Existe alguna organización entre los comerciantes del mercado?**

¿Podría describirme cómo se convenció de entrar/no entrar?

¿Podría contarme algo memorable que haya pasado con esa organización?

- **Desde que usted trabaja en el mercado ¿cuál es la situación más crítica que recuerda?**

¿Recuerda qué fue lo que pensó cuando se enteró?

¿Cuál era su mayor preocupación? ¿Cómo se resolvió?

- **¿En los últimos 10 años considera que ha cambiado algo en el mercado?**

¿Quién estuvo involucrado con ese cambio?

¿Podría comentarme si eso lo benefició o lo afectó de alguna forma?

#### 6. Cambios en el negocio

- **¿Hay algo que haga diferente en su negocio ahora, que hace 10 años?**

¿A qué le dedicaba más esfuerzo hace 10 años? ¿Y hoy?

¿Quién era el contacto más importante para su negocio los primeros años? ¿Sigue siendo el mismo?

- **¿Hay algún tipo de cliente que antes no tenía?**

¿Prepara/vende cosas que antes no vendía?

¿Lo que más vendía cuando comenzó sigue siendo lo que más vende hoy?

¿Ha cambiado la actitud en los turistas desde los primeros años hasta hoy?

- **¿Han cambiado las ganancias que tiene hoy y hace 10 años?**

¿Me puede contar alguna cosa que la haya ayudado a vender/ganar más?

¿Qué insumos cambian más seguido de precio?

#### 7. Conclusión

- Balance de la entrevista.
- Agradecimiento
- **Solicitud de datos estadísticos y de contacto**

1. Apertura y presentación de la investigación

- **Semblanza de mi perfil, del proyecto y mis propósitos.**
  - Importancia de conocer la realidad del país de la voz de las personas
  - Importancia de la entrevista: por qué el punto de vista del entrevistado es importante para la investigación.
  - Explicar que mi muestra no es aleatoria, es selección representativa (decir cómo llegué hasta la persona entrevistada).
  - Pedir permiso para grabar (aclarar que se puede revocar en cualquier momento).

2. Trayectoria personal

**¿Cuál fue el primer proyecto en el que participó?**

- ¿Podría contarme qué lo impulsó a trabajar temas de políticas en turismo?
- ¿Cuál fue su experiencia?

**¿Cuál ha sido la iniciativa en la cual más le ha gustado participar?**

¿Cuál fue la principal dificultad en ese proyecto?

3. Operación de políticas de promoción

**¿Me puede describir el proceso desde que tuvo la idea hasta que se pudo implementar esta política?**

¿Qué es lo más fácil y qué es lo más conflictivo al llevar a cabo estas iniciativas?

4. Coordinación interinstitucional

**¿Cuál ha sido el camino para obtener presupuesto?**

¿Qué instituciones han sido clave?

¿Quiénes han sido personas clave y por qué?

**¿Qué diferencias hay a trabajar con cada nivel de gobierno?**

¿Cómo es diferente trabajar con el municipio que con el estado o la federación?

¿Cómo es la relación y la repartición de tareas?

¿Principales complicaciones?

**¿Me puede dar ejemplos de un buen proyecto y un mal proyecto que le vengan a la mente?**

5. Dimensión política

**¿Cómo afecta el cambio de gobierno la aplicación de estas políticas de turismo?**

¿Cómo ha cambiado la institución/iniciativa a la que pertenece? ¿Como no cambia?

6. Objetivos de la política

**¿Qué lógica debe seguir un proyecto?**

¿Cuáles son las áreas o acciones que les interesa incorporar a la promoción culinaria?

¿Qué proyectos han descartado?

**¿Me puede describir cómo imagina un panorama ideal?**

¿Qué clase de efectos esperan generar?

7. Política de rutas

**¿Cómo se relaciona usted con esta política? ¿Participa en una ruta?**

¿Cuál es el recurso alimentario con el que más se ha trabajado?

¿Qué organizaciones son las que más cooperan?

8. Promoción del mole

**¿Cómo comenzó su relación con la feria del mole?**

¿Alguna vez participó en la ruta del mole? ¿Qué sabe/opina de esa iniciativa?

**¿Qué otros eventos o acciones hay relacionadas con el mole?**

¿Cuál es su relación?

**¿Cuál considera que es el mayor logro?**

¿Qué preocupaciones y recomendaciones tiene al respecto?

9. Conclusión

· Balance de la entrevista (¿Hay algo más que quiera mencionar?)

· Agradecimiento

· **Solicitud de datos de contacto**

## REFERENCIAS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- ABARCA, M.E., "Authentic or not, it's original", *Food and Foodways*, 2004, n. 12, pp. 1-25.
- AGUILAR Rincón, V.H. *et al.*, *Los chiles de México y su distribución*, Texcoco, SINAREFI *et al.*, 2010.
- ALBA Vega, C.J., *Historia y desarrollo industrial de México*, Guadalajara, CONCAMIN-El Colegio de Jalisco, 1988.
- \_\_\_\_\_, e I. Bizberg (coords.), *Dimensiones sociopolíticas y económicas de la crisis global y su impacto en los países emergentes*, México, COLMEX-Institut de Recherche pour le Développement, 2017.
- ÁLVAREZ, M., "El espacio cultural de la cocina regional y los itinerarios con marca gastronómica", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 4: *Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002. Memorias*, México, CONACULTA, 2003.
- ANÓNIMA/O [C. Sánchez Silva y E. San Juan (eds.)], *Arte de cosina según el uso de la provincia de Oajaca año de 1829*, México, Carteles Editores, 2010.
- \_\_\_\_\_, *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2002.
- \_\_\_\_\_, *El cocinero mexicano*, México, [1° ed. Imprenta de Galván, 1831], CONACULTA, 2002.
- \_\_\_\_\_, *Formulario de la cocina mexicana*, [1° ed. s.d., Puebla, siglo XIX], México, CONACULTA, 2002.
- APPADURAI, A., "How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, 1988, 30 (1).
- \_\_\_\_\_, *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1996.
- APPENDINI, K., *De la milpa a los tortibonos. La reestructuración de la política alimentaria en México*, México, Colmex-Instituto de Investigaciones de las Naciones Unidas para el Desarrollo Social, 2001.
- \_\_\_\_\_, y G. Rodríguez Gómez (coords.), *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte*, México, COLMEX, 2012.
- ARANDA, R.C., *Al pie de los volcanes: sociedad, naturaleza y paisaje ritual. Un proceso cultural de larga duración*, tesis, México, ENAH, 2006.
- ARIZPE, L., *El patrimonio cultural inmaterial de México. Ritos y festividades*, México, UNAM-CRIM-Ed. Porrúa, 2011.

- ARRIOJA Díaz Viruell, L.A. *et al.*, *Oaxaca. Historia breve*, México, FCE-COLMEX-FHA, 2010.
- AUDIBERTI, M. y Vierne, S., *L'Imaginaire des nourritures*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1989.
- BAILÓN, J., *Pueblos, indios, élites y territorios. Sistemas de dominio regional en el sur de México. Una historia política de Oaxaca*, México, COLMEX, 2002.
- BALDACCHINO, G., "Feeding the Rural Tourism Strategy? Food and Notions of Place and Identity", *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15 (1-2), 2015.
- BARKIN, D. y B. Suárez, *El fin de la autosuficiencia alimentaria*, México, Océano, 1985.
- Barómetro OMT del Turismo Mundial 2018*, disponible en [media.unwto.org](http://media.unwto.org).
- BARQUÍN Cendejas, A., "Los dilemas de la salvaguardia: una introducción", *Diario de Campo*, 2014 (2), pp. 4-6.
- BARRENECHE, M., "El potencial turístico de México. La ruta del mole", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005.
- BARROS, C. *et al.*, *Paranguas. Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona, Lunwerg Editores-Gobierno del Estado de Michoacán, 2006.
- \_\_\_\_\_, "Los moles. Aportaciones prehispánicas", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005.
- BAUMAN, R. y C.L. Briggs, "Poetics and performance as critical perspectives on language and social life", *Annual Review of Anthropology*, 1990 (19).
- BELASCO, W.J., *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*, Ítaca, Cornell University Press, 1993.
- BLANQUER, D., *Ordenación y gestión del territorio turístico*, Valencia, Tirant Lo Blanch, 2002.
- BLÁZQUEZ Tielas, D.A., *Decrecimiento como alternativa al cambio climático: situación global y soluciones radicales en el sector del transporte*, tesis, México, COLMEX, 2018.
- BORLAUG, N.E., *La revolución verde: paz y humanidad*, México, Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo, 1972.
- BOURDIEU, P., *Cosas dichas*, B. Aires, Gedisa, 1988.
- \_\_\_\_\_, "Espacio social y génesis de las clases", *Espacios*, n. 2. 1985.
- \_\_\_\_\_, *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*, B. Aires, Siglo XXI, 2011.
- \_\_\_\_\_, *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus, 2002.
- \_\_\_\_\_, *Las estructuras sociales de la economía*, B. Aires, Manantial, 2001.
- \_\_\_\_\_, *Meditaciones pascalianas*, Barcelona, Anagrama, 1999.

- \_\_\_\_\_, *Poder, derecho y clases sociales*, Bilbao, Palimpsesto, 2001.
- \_\_\_\_\_ y L. Wacquant, *Respuestas: por una antropología reflexiva*, México, Grijalbo, 1995.
- BROOKS, D., *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There*, Nueva York, Simon and Schuster, 2000.
- BROWNLIE, D. *et al.*, “Culinary Tourism: An Exploratory Reading of Contemporary Representations of Cooking”, *Consumption, Markets and Culture*, 2005, 8 (1), pp. 7-26.
- BRUGMAN, F., “De la conservación a la salvaguardia: 10 años de la Convención de Patrimonio Inmaterial y su contribución al desarrollo sostenible”, en *Coloquio Internacional Voces y Raíces de la Identidad. 10 años de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial: Avances y Perspectivas*, México, INAH, 2013.
- CÁRDENAS, E., *La política económica en México, 1950-1994*, México, COLMEX, 1996.
- CASTRO, R. y H.J. Suárez (coords.), *Pierre Bourdieu en la sociología latinoamericana: el uso de campo y habitus en la investigación*, Cuernavaca, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2018.
- CHANG, R.C.Y. *et al.*, “Food preferences of Chinese tourists”, *Annals of Tourism Research*, 32 (2), 2010, pp. 989-1011.
- COE, S.D. y M.D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, FCE, 1999.
- “Conclusions”, *2nd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism at Lima*, Madrid, OMT, 2016, disponible en [www.unwto.org](http://www.unwto.org).
- “Conclusions”, *3rd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism at San Sebastián*, Madrid, OMT-Basque Culinary Center, 2017, disponible en [www.unwto.org](http://www.unwto.org).
- CURIEL MONTEAGUDO, J.L., “Construcción y evolución del mole virreinal”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005.
- DE BURGOA, F., *Geográfica descripción de la parte Septentrional del polo ártico de la América y nueva iglesia de las indias occidentales y sitios astronómicos de esta provincia de predicadores de Antequera, Valle de Oaxaca*, México, Porrúa, 1989 [1ª ed. 1674], t. I.
- DE SUREMAIN, C.E., “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local en México”, *Trace* 72, CEMCA, 2017.
- DEL PASO, S. y F. del Paso, *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*, México, FCE, 2016.
- DINI, M. y G. Stumpo (coords.), *Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento*, Santiago de Chile, CEPAL, 2018.
- DOUGLAS, M., “Deciphering a meal”, *Daedalus*, 1975 (101), pp. 61-81.
- DOUGLAS, N. y R. Derret, *Special Interest Tourism*, Brisbane, John Wiley & Sons Australia, 2001.
- ERICKSON, B.H., “Culture, Class and Connections”, *American Journal of Sociology*, 1996, 102 (1), pp. 217-251.

- ESCALANTE Gonzalbo, F., *Historia mínima del neoliberalismo*, México, COLMEX, 2015.
- ESCALANTE Gonzalbo, P. *et al.*, *Historia mínima de la vida cotidiana en México*, México, COLMEX, 2010.
- ESCAMILLA, J. y D. Rosales, “La proporción, la Encarcación e Iván el Terrible. Conversación con Jean Robert”, *Revista de Filosofía Open Insight*, 2016, n. VII, p. 185.
- ESPEITX BERNAT, E. y GRACIA, M., “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones”, *Áreas*, 1999, n. 19, pp.137-152.
- “Estadísticas: Fondo de apoyo para núcleos agrarios sin regularizar”, *Estudios Agrarios*, n. 42, México, Procuraduría Agraria, 2009, pp. 195-202.
- ESTEVA, G. y C. Marielle (coords.), *Sin maíz no hay país*, México, CONACULTA, 2003.
- ESTRADA SAAVEDRA, M., *El pueblo ensaya la revolución. La APPO y el sistema de dominación oaxaqueño*, México, COLMEX, 2016.
- FEATHERSTONE, M., *Consumer Culture and Postmodernism*, Londres, Sage Publications Ltd., 1991.
- FISCHLER, C., *El (h)omnívoro*, Barcelona, Anagrama, 1995.
- FLORES Valdez, C.A. *et al.*, *Situación del maíz y la tortilla*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 2007.
- Foro Económico Mundial, *Informe de Competitividad en Viajes y Turismo*, Davos, FMI, 2015.
- GARCÍA Canclini, N., “Los usos sociales del patrimonio cultural”, *El patrimonio cultural de México*, México, FCE, 1993.
- GARRIDO, A. (comp.), *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba [Argentina], Universidad de Córdoba, 2001.
- GAYTÁN, M. S., “From Sombreros to *Sincronizadas*. Authenticity, Ethnicity, and the Mexican Restaurant Industry”, *Journal of Contemporary Ethnography*, 2008, 37 (3).
- GIDDENS, A., *The Consequences of Modernity*, Cambridge, Polity Press, 1990.
- GIRONELLA De'Angeli, A., y De'Angeli, J., *Gran libro de la cocina mexicana*, México, Larousse, 1988.
- GITTINGER, J. *et al.*, *Food Policy: Integrating supply, distribution and consumption*, Baltimore, BMI-The Johns Hopkins University Press, 1987.
- GOODY, J., *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- GRAZIAN, D., “The production of popular music as a confidence game: the case of the Chicago blues”, *Qualitative Sociology*, 2004, 27 (2), pp. 137-158.
- GUDYNAS, E. y A. A. Acosta, “La renovación de la crítica al desarrollo y el buen vivir como alternativa”, *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 2011, n. 53, pp. 71-83.

- GUZMÁN de Vázquez Colmenares, A.M., *Tradiciones Gastronómicas Oaxaqueñas*, Oaxaca, Ed. Greca S.A., 1982.
- HARRIS, M. y ROSS, E.B. (eds.), *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987.
- HERRING, J. (ed.), *The Oxford Handbook of Food, Politics and Society*, Oxford University Press, Oxford, 2014.
- HEWITT de Alcántara, C., *La modernización de la agricultura mexicana*, México, Siglo XXI, 1978.
- \_\_\_\_\_ (ed.), *Reestructuración económica y subsistencia rural. El maíz y la crisis de los ochenta*, México, COLMEX-UNRISD, Centro Tepoztlán, 1992.
- HIRSCHMAN, E. y M. Holbrook, “Hedonic Consumption: Emerging Concepts, Methods and Propositions”, *Journal of Marketing*, 1982 (9), p. 92-101.
- HJALAGER, A. M. y G. Richards (eds.), *Tourism and gastronomy*, Londres, Routledge, 2002.
- HOWLETT, M. y M. Ramesh, *Studying Public Policy*, Nueva York, Oxford University Press, 1995.
- ITURRIAGA, J.N., “El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, 7: Quinto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural Puebla 2003. Memorias*, México, CONACULTA, 2004.
- IVARS, J., *Planificación turística de los espacios regionales en España*, Madrid, Síntesis, 2003.
- ILLICH, I., *Energía y equidad*, Barcelona, Barral Editores, 1974.
- \_\_\_\_\_, *La convivencialidad*, Ocoatepec, Tierra del Sur, 1978.
- JHA, D.N., *The Myth of the Holy Cow*, Londres, Verso, 2004.
- JOHNSON, P. y B. Thomas (eds.), *Choice and Demand in Tourism*, Londres, Mansell, 1992.
- KAY, P. y Berlin, B., *Basic color terms; their universality and evolution*, Berkeley, University of California Press, 1969.
- KELLER Brown, L. y Mussell, K. (eds.), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville, University of Tennessee Press, 1984.
- KELLY, J.H., “Indigenous Territoriality at the End of the Social Property Era in Mexico”, *Journal of Latin American Geography*, 2010, 9 (3), pp.161-181.
- KENNEDY, D., *My Mexico: A Culinary Odyssey with More Than 500 Recipes*, Nueva York, Clarkson Potter, 1998.
- KIM, Y.G. *et al.*, “Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach”, *International Journal of Hospitality Management*, n. 28, pp. 423-431.
- KORSBAEK, L. y Sámano-Rentería, M.A., “El indigenismo en México: antecedentes y actualidad”, *Re Ximhai*, 2007, 1(3), pp. 195-224.
- La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH-CCGM, 2011.



- La seguridad alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía Práctica*, FAO, 2011.  
Documento disponible en [www.fao.org](http://www.fao.org).
- LABORDE, J.C. y O. Pozo, *Presente y pasado del chile en México*, México, SARH-INIA, n. 85, 1984.
- LAHIRE, B., *El trabajo sociológico de Pierre Bourdieu. Deudas y críticas*”, B. Aires, Siglo XXI, 2005.
- LATOUCHE, S., *Salir de la sociedad de consumo*, Barcelona, Octaedro, 2012.
- LATOUR B, *Aramis or the Love of Technology*, Cambridge (Massachussetts), Harvard University Press, 1996.
- \_\_\_\_\_, *The Pasteurization of France*, Cambridge (Massachussetts), Harvard University Press, 1988.
- LERNER, D. y H. Lasswell (eds.), *The Policy Sciences*, Stanford, Stanford University Press, 1950.
- LÉVI-STRAUSS, C., *Antropología estructural*, Barcelona, Paidós, 1992.
- \_\_\_\_\_, *Mitológicas*, v. 1 *Lo crudo y lo cocido*, México, FCE, 1968.
- LEVY, S. y VAN WIJNBERGEN, S., “Maize and the Mexico-United States free trade agreement”, *The World Bank Economic Review*, 1992 (6), pp. 481-503.
- LINARES, E. y BYE, R., “Principales ingredientes botánicos en la preparación de los moles”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005.
- LONG, J., “Orígenes, rutas y evolución del *capsicum*”, *El chile, fruto ancestral*, México, Artes de México, n. 126, 2017.
- LONG, L.M. (ed.), *Culinary Tourism*, Lexington, The University Press of Kentucky, 2004
- \_\_\_\_\_, “Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness”, *Southern Folklore*, 1998, 55 (3), pp. 181-204.
- MACHUCA, J.A., *Memorias Jornada Académica: Dimensión Social del Patrimonio Cultural y Natural del Mundo Maya*, México, INAH, 1999.
- MADRID Flores, F. et al., *Turismo y desarrollo social: nuevas razones de Estado para una política turística*, México, CIDE, COLMEX, PUED-UNAM, Universidad Anáhuac, Fundación Vidanta, 2018.
- MAK, A.H.N. et al., “Globalization and Food Consumption in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 2012, 39 (1), pp. 171-196.
- MARSHALL, D., *Food Choice and The Consumer*, Glasgow, Blackie Academic & Professional, 1993.
- MARTORELL CARREÑO, A., “El turismo como encuentro de valores”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 19: *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012.
- MARX, K., *El capital. Crítica de la economía política*, México, FCE [trad. W. Roses], 1946.

- MATTA, R., "Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO", *Social Anthropology*, 2016, 24(3), pp. 338-352.
- MCCALL, L., "Does gender fit? Bourdieu, feminism, and conception of social order", *Theory and Society*, 1993, 21 (6), pp. 837-867.
- MCCANNELL, D., *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*, Nueva York, Schocken Books, 1976.
- MILLER, M., *Tacos: 75 Authentic and Inspired Recipes*, Berkeley, Ten Speed Press, 2009.
- \_\_\_\_\_ *et al.*, *Tamales*, Hoboken, Wiley, 1997.
- MITCHELL, T., *Rule of Experts: Egypt, Techno-Politics, Modernity*, Berkeley, University of California Press, 2002.
- MOLINA, S. y Rodríguez, S., *Planificación integral del turismo, un enfoque para Latinoamérica*, México, Trillas, 2005.
- MONTES García, O., "La fiesta de la Guelaguetza: reconstrucción sociocultural del racismo en México", *Revista de Ciencias Sociales*, 2005, n. 11.
- NADAL, A. y F. Aguayo (eds.), *Experiencias de crisis y estrategias de desarrollo. Autonomía económica y globalización*, México, COLMEX, 2006.
- NIVÓN, E. y Rosas Mantecón, A. (coords.), *Gestionar el patrimonio en tiempos de globalización*, México, UAM, 2010.
- NOVO, S., *Cocina mexicana, o Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.
- OLIVER, J., *Return of the Naked Chef*, Londres, Penguin Books, 2000.
- PACHECO, J.E., *No me preguntes cómo pasa el tiempo: poemas, 1964-1968*, México, ed. J. Mortiz, 1969.
- PARÉ, L., *El proletariado agrícola en México: ¿campesinos sin tierra o proletarios agrícolas?*, México, Siglo XXI, 1988.
- PARKHURST Ferguson, P., "Culinary Nationalism", *Gastronomica*, 2010, 10 (1), pp. 102-109.
- PEÑA, E.Y. y L. Hernández, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*, México, CONACULTA, 2014.
- PEREA, J.L., "Patrimonio y turismo cultural. Consideraciones para un programa", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, 2: Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo*, México, CONACULTA, 2002.
- PILCHER, J.M., "Tamales or timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911", *The Americas*, 1996, 53(2), pp. 193-216.
- \_\_\_\_\_, "The globalization of Mexican cuisine", *History Compass*, 6 (2008), pp.529-551.
- \_\_\_\_\_, "The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism", *Food, Culture & Society*, 5 (2018), pp. 637-653.

- \_\_\_\_\_ (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, Oxford University Press, 2015.
- \_\_\_\_\_, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CONACULTA, 2001.
- PRAT, J. y A. Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural*, Barcelona, Ariel, 1996.
- PRATS, L., *Antropología y patrimonio*, Barcelona, Ariel, 1997.
- PYO, S. *et al.*, “A linear expenditure model for tourism demand”, *Annals of Tourism Research*, 1991 n. 31, pp. 619-630.
- QUINTERO Vega, R., “Visión legal y de negocios relacionados con el mole poblano”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 12: *Sexto Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2004. Memorias*, México, CONACULTA, 2005.
- RADCLIFFE-BROWN, A.R., *The Andaman Islanders*, Glencoe, Free Press, 1948.
- RAMOS Galicia, Y., *Calendario de ferias y fiestas tradicionales del Estado de Tlaxcala*, México, INAH, 1992.
- REYES, A., *Memorias de cocina y bodega*, México, FCE, 1953.
- ROCKOWER, P.S., “Recipies for Gastrodiplomacy”, *Place Branding and Public Diplomacy*, 2012, 8(3), pp. 235-246.
- ROSAS Mantecón, A., “¿Patrimonio para la inclusión? Hacia un nuevo modelo de turismo cultural”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 19: *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012.
- RUBÍN de la Borbolla, S., “Culturas populares, turismo y desarrollo”, en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 2: *Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo*, México, CONACULTA, 2002.
- Ruta los mil sabores del mole. Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Distrito Federal” en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 17: *Catálogo de recursos gastronómicos de México*, México, CONACULTA, 2006.
- SANTICH, B., “Regionalism and regionalization in food in Australia”, *Rural Society*, 2002, 12(1).
- \_\_\_\_\_, *Looking for Flavour*, Kent, Wakefield Press, 1996.
- SEVILLA, A., “Del ritual al espectáculo”, *Diario de Campo*, 2014 (2), pp. 24-31.
- SHENOY, S., *Food Tourism and the Culinary Tourist*, tesis, Clemson [EUA], University of Clemson, 2005.
- SILVA Rivera, E. *et al.* (coords.), *De la recolección a los agroecosistemas. Soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 2018.
- SIMMEL, G., *The Philosophy of Money*, Londres, Routledge, 1978.
- SMITH, E.C., *The Prehistory of the Tehuacan Valley. Environment and Subsistence*, Austin, University of Texas Press, 1967.

- SPALDING, R.J., "El Sistema Alimentario Mexicano (SAM): ascenso y decadencia", *Estudios Sociológicos*, 1985, 8 (3), pp. 315-349.
- STEWART, J., *Theory of culture change: the methodology of multilineal evolution*, Chicago, University of Illinois Press, 1976.
- SUNTIKUL, W., "Gastrodiplomacy and the dissemination of food heritage", en *World Tourism Organization Affiliate Members' Second Global Report on Gastronomy Tourism*, Madrid, UNWTO, 2017.
- SYMONS, M., "Gastronomic Authenticity and Sense of Place", *Proceedings of the Ninth Australian Tourism and Hospitality Education Conference*, Adelaida, CAUTHE, 1999.
- TAIBO I, F.I., *El libro de todos los moles*, México, Ediciones B, 2003.
- TOBIAS, S.M., "Early American cookbooks as cultural artifacts", *Papers on Language and Literature*, 1998, 34 (1), p. 3, pp. 3-18.
- TORRES VALDEZ, J.C. et al, *Diseño y aplicación de un sistema de información turística para la planeación, gestión y marketing del turismo en la Región de los Valles Centrales de Oaxaca*, Oaxaca, Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en el Turismo SECTUR-CONACYT, 2017.
- TORRES, R., "Towards a better understanding of the tourist and agricultural linkages in the Yucatan: Tourist food consumption and preferences", *Tourism Geographies*, 2002, 4 (3), pp. 282-306.
- URRY, J., *The Tourist Gaze: Leisure and travel in contemporary societies*, Londres, Sage, 1990.
- VALDEZ Muñoz, R., "Funcionamiento de los programas de turismo cultural en México. Algunas observaciones críticas", en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, 19: Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: siglo XXI*, México, CONACULTA, 2012.
- VAN DEN BERGHE, P., *The Quest for the Other: Ethnic Tourism in San Cristóbal, México*, Seattle, University of Washington Press, 1994.
- VÁZQUEZ Dzul, G., *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias como referente social y cultural en dos localidades al sur de Quintana Roo (2006-2009)*, tesis, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2014.
- VELÁZQUEZ Hernández, L., *Defensores ambientales en México y derechos humanos (1995-2015)*, tesis, México, UNAM, 2017.
- VERA, R., "Seguridad alimentaria en el contexto de crisis alimentaria", en *Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, ENAH, México, 7 de noviembre de 2017.
- VIÑALS Blasco, M.J., *Turismo rural: teoría, casos y análisis del impacto económico-ambiental*, México, Limusa-Universidad Politécnica de Valencia, 2016.
- WARDE, A. et al., "Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinctions and dining out", *Sociology*, 1999, 33 (1), pp. 105-127.
- WARMAN, A., *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, FCE y UNAM (Instituto de Investigaciones Sociales), 1988.

ZAMORANO, C., *Turismo alternativo: servicios turísticos diferenciados*, México, Trillas, 2002.

#### FUENTES PERIODÍSTICAS

ALDAMA, Z., “Los dilemas del turismo”, *El País*, Madrid, 21 de septiembre de 2017.

AVENDAÑO, T., “Chattanooga, destino en boga”, *El País*, Madrid, 13 de enero de 2012.

CASTELLANOS, L., “Estos 108 mexicanos fueron asesinados por defender nuestros bosques y ríos”, *México.com*, México, 14 de noviembre de 2018.

CASTILLO, M., “El Saber del Sabor se transforma en Oaxaca Flavors 2019”, *El Universal*, México, 25 de octubre de 2018.

DEL CASTILLO, R., “Chile huacle: orgullo oaxaqueño”, *Gourmet de México*, 2017, n. 6.

“El turismo en el mundo”, *Panorama de la Actividad Turística en México*, CNET-Universidad Anáhuac, 2017, n. 23.

“El turismo sostenible: un motor para la creación de empleo, el crecimiento económico y el desarrollo”, *OIT*, 17 de mayo de 2016.

ENCISO, A., “Detecta CONEVAL 58 programas sociales duplicados o triplicados”, *La Jornada*, México, 20 de julio de 2018.

FABRICANT, F., “Mexican chefs embrace a lighter cuisine of old”, *The New York Times*, Nueva York, 3 de mayo de 1995.

FARIZA, I., “México recibe cuatro millones de turistas más en 2017 pese a la crisis de seguridad”, *El País*, Madrid, 15 de enero de 2018.

FERNÁNDEZ Guerrero, D., “Requisitos para un turismo sostenible”, *El País*, Madrid, 19 de octubre de 2016.

“Microrregión Mixteca, Oaxaca”, *ProTierras Oaxaca*, FAO, 2018.

“Mujeres rurales: clave para el manejo sostenible de la tierra”, FAO [nota de prensa], 13 de junio de 2018.

O’NEILL, M., “Top-Notch Tables: Teotitlán del Valle, Mexico”, *The New York Times*, Nueva York, 17 de enero de 1993.

PALOMO, A., “¿Será la agroecología el futuro de la alimentación?”, *El País*, Madrid, 17 de abril de 2018.

PÁRAMO, A., “Oaxaca, su cocina y sus cocineras”, *Líderes Mexicanos*, México, 11 de junio de 2018.

“ProTierras: una iniciativa para el manejo sostenible de tierras en México”, FAO, 2018.

*Pruébalo. Guía práctica para comer en Oaxaca*, Oaxaca, s.d., 2016, n. 7.

“Resultados del turismo internacional en 2017: los más altos en 7 años”, *Barómetro OMT del Turismo Mundial*, Madrid, 15 de enero de 2018.

RIFAI, T. *et al.*, “Hagamos un turismo verde y limpio”, *El País*, Madrid, 10 de julio de 2017.

“Second Global Report on Gastronomy Tourism”, *UNWTO Affiliate Members Report*, v. 16, 2017.

SOLÉS I COLL, G., y Trotta, T., “La sostenibilidad, el ‘leit motiv’ de la 37° edición de FITUR”, *El País*, Madrid, 20 de enero de 2017.

#### BASES DE DATOS

*Anuario Estadístico de la Producción Agrícola*, México, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), 2017.

*Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2017.

*Atlas Agroalimentario 2012-2018*, México, SAGARPA-SIAP, 2018.

*Censos Económicos 2014*, v. I, *Resumen de los resultados definitivos*, México, INEGI, 2016.

*Censos Económicos 2014*, v. VIII, *La industria restaurantera en México*, México, INEGI, 2016.

*Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)*, México, INEGI, consultado el 16 de enero de 2018 en [www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx).

*Encuesta Nacional Agropecuaria*, México, INEGI, 2017.

*Estadísticas históricas de México*, t. 8: *Agropecuaria, aprovechamiento forestal y pesca*, México, INEGI, 2009.

*Monitoreo de cobertura vegetal*, México, CONABIO, consultado el 3 de febrero de 2018 en [www.monitoreo.conabio.gob.mx](http://www.monitoreo.conabio.gob.mx)

MONTES Hernández, S., *Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México. Informe Final*, México, CONABIO, 2010.

*Oaxaca. Infografía Agroalimentaria 2018*, México, SAGARPA-SIAP, 2019.

*Observatorio Laboral*, México, *Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS)*, consultado el 30 de agosto de 2018 en [www.observatoriolaboral.gob.mx](http://www.observatoriolaboral.gob.mx).

*Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte*, México, INEGI, consultado el 14 de marzo de 2018 en <http://www.beta.inegi.org.mx/app/scian/>.

*Sistema de Información, Monitoreo y Evaluación para la Conservación*, México, Comisión Nacional de Áreas Protegidas (CONANP), 2019.

*Todo Sobre la Mesa. Dimensiones de la industria restaurantera*, México, Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), 2015.

## CONFERENCIAS Y ENTREVISTAS

- AGUILAR, P., *Socio-antropología de la alimentación*, México, UACM [San Lorenzo Tezonco], febrero de 2016 (curso).
- BERTRÁN, M. y Torrente, P., “Nacionalismo y globalización en la gastronomía mexicana: diálogos inconclusos”, en *Coloquio Internacional Patrimonios Alimentarios*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA-UNAM) *et al.*, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.
- BRULOTTE, R., “Caldo de Piedra and the Marketing of Indigenous Cuisine as Cultural Heritage”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM *et al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.
- BYE Boettler, R. y R. Díaz García, “Las cocinas tradicionales como parte del desarrollo sustentable”, *IV Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), 24-27 de noviembre de 2016.
- CASTILLEJA, A. *et al.*, “III Panel de análisis: Sobre la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, en *Seminario Las cocinas de México y sus historias*, México, ENAH, 27 de junio de 2017.
- “Conversatorio con las cocineras tradicionales”, *2º Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca*, Oaxaca, CCGM *et al.*, 27 de abril de 2018.
- COTA, H.I., “Cocinas nacionales en el continente americano”, *3º Encuentro y seminario permanente de cocinas en México*, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.
- DE SUREMAIN, C.E., “Patrimonio alimentario y desarrollo”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM *et al.*, México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.
- DYER, G.A., “Reflexiones desde la perspectiva académica”, conferencia pronunciada en *Políticas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)*, México, COLMEX, 9 de abril de 2019.
- GÓMEZ Atzin, M., “Experiencias en el rescate y la transmisión de conocimientos en la escuela *Mujeres de Humo*”, *3º Encuentro y seminario permanente de cocinas en México*, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.
- JARAMILLO Navarro, D.E., entrevista con Ángel Cruz (vendedor mayorista de chiles secos), Oaxaca, 19 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Damián Rodríguez (restaurantero de mercado “20 de Noviembre”), Oaxaca, 26 de julio de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Don Abel Martínez (productor de chilhuacle), San Juan Bautista Cuicatlán, 7 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Don Ernesto “el Ingeniero” Bernal (productor de chilhuacle), San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.

- \_\_\_\_\_, entrevista con Don Félix Martínez (productor de chilhuacle), San Juan Bautista Cuicatlán, 5 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Don Luis López (productor de chilhuacle), San Juan Bautista Cuicatlán, 6 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Almita (vendedora de chiles secos y mole preparado), Oaxaca, 29 de julio de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Celia Florián (cocinera, restaurantera y Presidenta de la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca), Acapulco, 22 de febrero de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Delfina Martínez (cocinera), Oaxaca, 27 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Esperanza (vendedora minorista de chiles secos), Oaxaca, 15 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Esther (cocinera y restaurantera), Oaxaca, 20 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Leticia (cocinera y vendedora ambulante), Ocotlán de Morelos, 19 de julio de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña María Sara Gómez Galán (cocinera y Regidora de Educación en el municipio de Tlacolula de Matamoros), Oaxaca, 27 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Martina Escobar (cocinera y restaurantera), Oaxaca, 25 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Mayra Mariscal (cocinera), Oaxaca, 27 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Raquel Silva Méndez (cocinera), San Juan Bautista Cuicatlán, 21 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Rufina Mendoza Ruiz (cocinera), Oaxaca, 26 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Doña Virginia Ruiz Medina (cocinera), Oaxaca, 25 de abril de 2018.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Iván Correa (Regidor de Turismo del municipio de Soyaltepec), Oaxaca, 15 de julio de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Julio César Flores (antropólogo y restaurantera), San Agustín Yatareni, 3 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Luis Felipe Sigüenza Acevedo (Subsecretario de Operación Turística de Oaxaca), Oaxaca, 14 de julio de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Marco Antonio Vázquez (biólogo), Oaxaca, 16 de octubre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Mauricio Antonio Ávila Serratos (Coordinador de Rutas Gastronómicas de México), México, 8 de diciembre de 2017.
- \_\_\_\_\_, entrevista con Ricardo Muñoz Zurita (chef restaurantera, dueño de Grupo Azul), México, 30 de noviembre de 2017.



- LARSON, J., “Diversidad en la oferta de alimentos”, *Encuentros de productores CONABIO*, México, CONABIO-CCGM, 26 de noviembre de 2015.
- LARSON, J., “La diversidad en la oferta de alimentos”, ponencia en *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, CCGM, 26-29 de noviembre de 2015.
- LÓPEZ Morales, G. y S. Rubín de la Borbolla, “El expediente de la cocina mexicana ante la Unesco”, en *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et al., México, 30 de noviembre-2 de diciembre de 2015.
- MALPICA M., A. González y R. Rayón, “El molcajete hace la diferencia”, *III Foro Internacional de la Gastronomía Mexicana*, México, CCGM, 26-29 de noviembre de 2015.
- MÉNDEZ, N.L., “La diferencia entre blanda y tlayuda”, *2º Encuentro de cocineras tradicionales de Oaxaca*, Oaxaca, CCGM et al., 26 de abril de 2018.
- OCHOA, T., “Patrimonio y subjetividades en el comer en una comunidad de tradición mesoamericana en México: ¿despensa alimentaria o patrimonio gastronómico en riesgo?”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et al., México, 1º de diciembre de 2015.
- OEHMICHEN, C., “Inauguración”, *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et al., México, 30 de noviembre de 2015.
- ROBLES, Rocha, “Experiencias en el rescate de las cocinas mexicanas en el contexto contemporáneo”, *3º Encuentro y seminario permanente de cocinas en México*, INAH-ENAH, México, 5 de diciembre de 2017.
- SANTACRUZ, I., “III Panel de análisis: Sobre la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, en *Seminario Las cocinas de México y sus historias*, México, ENAH, 27 de junio de 2017.
- URRUTIA Ceruti, J., “Patrimonio, identidad y turismo”, en *Coloquio Internacional ¿Salvaguardia vs. Turismo? Desafíos en la Gestión de los Elementos del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*, México, INAH, 2011.
- VARGAS, L.A., “La antropología de la alimentación en México”, *Coloquio internacional sobre patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, IIA-UNAM et al., México, 30 de noviembre de 2015.
- VERA Herrera, R., “Seguridad alimentaria en el contexto de crisis alimentaria”, en *Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, ENAH, México, 7 de noviembre de 2017.
- YÚNEZ Naude, A., “Diagnóstico de la situación sectorial”, conferencia pronunciada en *Políticas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)*, México, COLMEX, 9 de abril de 2019.

## TEXTOS NORMATIVOS Y ADMINISTRATIVOS

“Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, México, 5 de agosto de 2015.

*Acuerdo Nacional por el Turismo*, México, SECTUR, 2012.

“Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *DOF*, México, 2 de septiembre de 2015.

“Acuerdo por el que se crea el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”, *DOF*, México, 18 de febrero del 2016.

“Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio 2018”, *DOF*, México, 29 de diciembre de 2017

“Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Apoyos a Pequeños Productores de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio 2018”, *DOF*, México, 29 de diciembre de 2017.

“Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (PRODERMAGICO), para el ejercicio fiscal 2018”, *DOF*, México, 27 de diciembre de 2017.

“Acuerdo por el que se establece el instrumento de información a que se refiere el artículo 24, párrafo tercero, de la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable”, *DOF*, México, 6 de septiembre de 2018.

“Acuerdo por el que se precisan las atribuciones y se establecen las bases generales para el funcionamiento del Gabinete Turístico”, *DOF*, México, 8 de noviembre de 2013.

*Agenda para planificadores locales: turismo sostenible y gestión municipal*, Madrid, OMT, 1999.

Asamblea General de las Naciones Unidas, *Resolución 66/288*, 27 de julio de 2012.

\_\_\_\_\_, *Resolución 70/193*, 9 de febrero de 2016.

Auditoría Superior de la Federación, Evaluación 1784 “*Política Pública de PROAGRO Productivo*”, consultada en [www.asf.gob.mx](http://www.asf.gob.mx) el 15 de abril de 2019.

*Catálogo de Rutas Gastronómicas*, México, SECTUR, 2012.

CERRILLO Álvarez, Ma. C., *Estatutos definidos en la Escritura notarial 20709 por la cual se constituye la Sociedad Civil denominada Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, México, Notaría 158 del Distrito Federal, libro 362, Art. 11, 26 de mayo de 2006.

Consejo de Derechos Humanos de la Organización de las Naciones Unidas, *Informe de la Relatoría Especial sobre los derechos de los pueblos indígenas en su visita a México*, 28 de junio de 2018, código de clasificación A/HRC/39/17/Add.2.

*Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.*

*Convención UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003.*

*Convención UNESCO sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, 1972.*

*Convenio de la Organización Internacional del Trabajo 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales, 1989.*

*Declaración de México sobre las políticas culturales, México, Conferencia mundial sobre las políticas culturales, 1982.*

*Declaración Universal de los Derechos Humanos.*

*Demande d'accréditation d'une organisation non gouvernementale pour assurer des fonctions consultatives auprès du Comité - Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S. C., UNESCO, 2008, código de clasificación ICH-09 (2008) 90001.*

*Estructura Programática a emplear en el proyecto de Presupuesto de Egresos 2018, México, SHCP, consultado en ppef.hacienda.gob.mx el 14 de agosto de 2018.*

*Evaluation of UNESCO's Standard-setting Work of the Culture Sector. Final Report, París, UNESCO, 2013, código de clasificación IOS/EVS/PI/129 REV.*

*Guía para administraciones locales: desarrollo turístico sostenible, Madrid, OMT, 1999.*

*Informe sobre el Acuerdo Nacional por el Turismo, México, SECTUR, 2012.*

*Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage List of Participants. Fifth Session, Nairobi, UNESCO, 19 de noviembre de 2010. Disponible en [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org) con la clasificación ITH/10/5.COM/CONF.202/INF.19.*

*Ley de la Propiedad Industrial.*

*Ley de Secretarías y Departamentos de Estado.*

*Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable.*

*Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente.*

*“Manual de Organización General de la Secretaría de Turismo”, DOF, México, 5 de agosto de 2014.*

*Nomination File No. 00400 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010. Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán Paradigm, Nairobi, UNESCO, 2010, código de clasificación RL10-No.00400.*

*Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos, Madrid, OMT, 2005.*

*Periodic Report No. 00798/Mexico, París, UNESCO, 2012.*

*“Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018”, México, SECTUR-SHCP, 2015.*

*“Programa Sectorial de Turismo 2013-2018”, DOF, México, 13 de diciembre de 2013.*

*Revisión del Presupuesto del Ramo 23 Provisiones Salariales y Económicas 2017-2018, México, Instituto Belisario Domínguez, 2018.*

Secretaría de Cultura, oficio DGCPIU/DRYM231/2018 con fecha del 27 de junio de 2018.

Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, oficio 34/2018, con fecha del 25 de julio de 2018.

Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, oficio ST/UJ/UT/0/06/2018 con fecha del 29 de junio de 2018.

Secretaría de Turismo, *¿Qué es el Programa “H”?*, publicado el 3 de octubre de 2014 en [www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx), consultado el 16 de marzo de 2018.

Secretaría de Turismo, *Criterios de incorporación al Programa “Pueblos Mágicos”*. Disponible en [www.gob.mx/sectur/](http://www.gob.mx/sectur/), consultado el 18 de enero de 2018.

SECTUR, “México, Potencia Mundial Turística, Celebra el ‘Día Mundial Del Turismo’ En Bellas Artes” [comunicado de prensa 94], México, 27 de septiembre de 2018.

SECTUR, *Rutas Gastronómicas*, t. *Los mil sabores del mole. Oaxaca, Tlaxcala y Puebla*, México, SECTUR, s. d.

UNESCO, *Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo*, 1996.



Rufino Tamayo, Dibujo para la portada del libro *Tradiciones Gastronómicas Oaxaqueñas*, 1982.