

FORMATO ICH-02

UNESCO: Formato de nominación para la Inscripción en la Lista Representativa

A. ESTADO PARTE

México

B. NOMBRE DEL ELEMENTO

La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El Paradigma de Michoacán.

C. CARACTERÍSTICAS DEL ELEMENTO

1. Comunidades y grupos involucrados.

Colectivos de cocineras y otros practicantes dedicados al cuidado de cultivos y al rescate de la cocina tradicional particularmente en el centro occidente estado de Michoacán pero también en enclaves preeminentes de Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y otros estados de México.

El trabajo desarrollado por cocineras en numerosas comunidades en Michoacán conjunta el marco central de este documento debido a su participación en el diseño del modelo de rescate que necesita ser aplicado para salvaguardar y promover la cocina local en otras comunidades a través del país. Proyectos particularmente mencionables establecidos en la región de Michoacán, en el centro occidente de México, incluye Santa Fe de la Laguna, San Juan Nuevo, San Lorenzo, Tzurumútaró, Uranden, Oponguio, Calzontzin, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Francisco Úrico, Tarecuato, Janitzio, Chilchota y otros pueblos lacustres, la Meseta Purépecha y la Cañada de los Once Pueblos. (Ver mapa adjunto)

Los otros centros de conocimiento culinario identificados en el Plan de Protección propuesto en esta iniciativa se encuentran en comunidades en otras regiones del país. (Ver mapa adjunto). Puede ser claramente establecido que un paradigma para el rescate y la protección basado en la participación de grupos de colectivos de cocineras, agricultores y otros participantes ha sido creado en Michoacán y este puede ser aplicado a comunidades en diferentes aéreas del país, dado que el modelo ha probado ser eficiente en la preservación y reconocimiento de la cultura culinaria tradicional comunitaria.

2. Ubicación geográfica y alcance del elemento y ubicación de las comunidades, grupos y si es aplicable, individuos involucrados.

El modelo de rescate se experimenta en la zona lacustre, en la meseta Purépecha, en la Cañada de los Once Pueblos y otros enclaves de Michoacán en donde las tradiciones se han conservado profundamente. La aplicación del Plan Piloto se difundirá hacia comunidades del resto del país, identificadas como focos de irradiación culinaria que requieren de medidas de protección. Dichas comunidades aparecen clasificadas en el mapa según las amenazas a las que están sujetas. (Ver mapa adjunto 1, 2, 3)

3. Ámbitos representados por el elemento.

La Cocina tradicional de Michoacán y otras comunidades en el país ha sido preservada desde tiempos inmemorables a través de la transmisión de habilidades y conocimiento de boca en boca a través de generaciones. Por una simbiosis entre cocina, cosmogonía y entorno, y también debido a su rol en el complejo sistema cultural que integra rituales, ceremoniales y celebraciones que son un poderoso factor de la cohesión social y la identidad nacional. Los momentos claves en el ciclo de vida natural de este grupo y de los

individuos - nacimiento y muerte, comunidad, actividades festivas o de trabajo - están fuertemente relacionadas con la cocina que a la vez se transforma en un foco de expresión artística y creatividad artesanal, así como el resto de la red cultural.

D. BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL DEL ELEMENTO NOMINADO

La Cocina Tradicional Mexicana - y en este caso el Paradigma de Michoacán - es una parte integral del ancestral sistema cultural basado en el maíz, frijol y chile. Esta trilogía, junto con otros múltiples cultivos originales, ha sido alimento comunitario y, al mismo tiempo, centro de vida ritual y ceremonial. Sus características inconfundibles se relacionan con prácticas y técnicas seculares - a veces milenarias - todavía vigentes como la nixtamalización que hace digerible al maíz. También con métodos singulares de cultivo como la milpa o la chinampa, o con utensilios como metates y molcajetes, de presencia generalizada. Además de la originalidad, su carácter ancestral, comunitario y colectivo vuelve imperiosa su preservación. También su capacidad de fortalecer la cohesión social y la identidad cultural. Ese sabio sistema favoreció el desarrollo de grandes civilizaciones mesoamericanas y su pervivencia sigue asegurando la continuidad histórica en comunidades tanto indígenas como mestizas. Su protección implica: rescate de productos, procedimientos y técnicas; transmisión de saberes e inserción en circuitos de desarrollo sustentable. Urge trasladar el modelo de salvaguardia y promoción, ya implantado en Michoacán, a lugares en donde las tradiciones comunitarias constituyen foco de irradiación culinaria que hay que promover y proteger de las amenazas contra el sistema cultural que las sustenta.

1. Identificación y definición del elemento.

La Cocina Tradicional Mexicana de raigambre popular representa un modelo cultural íntegro constituido por cultivos agrícolas, prácticas rituales, conocimientos tradicionales, técnicas culinarias, usos y costumbres comunitarios de origen ancestral con vigencia y arraigo en plano siglo XXI. Este sistema ha alimentado a los mexicanos por milenios y sigue fiel a sus orígenes merced a una noción de autenticidad que hace que, en el presente las comunidades sigan preparando los alimentos con fórmulas antiguas de probada eficacia. Tales usos son posibles gracias a la participación colectiva que mueve toda la cadena tradicional de preparación de la comida: desde la siembra y la cosecha, hasta los procedimientos culinarios y el consumo del alimento.

En la vida comunitaria el acto de comer conserva carácter sagrado ya que vincula al que come con el cosmos y a sus dioses (como es el caso huichol hoy en día) o al Dios cristiano (como San Isidro el Día del Campesino). En este sentido, el modo de cocinar asume un papel fundamental en la vida del grupo y constituye la herencia patrimonial más preciada en territorio nacional, herencia transmitida a través de las generaciones desde la domesticación del maíz. (Ver testimonios vivos de Encuentros de cocina en Michoacán)

La milpa, en donde crece el maíz, integra un complejo ecosistema cuyas plantas transmiten y comparten entre si los nutrientes. Importante en la alimentación humana es la función del chile, que mejora la asimilación de aminoácidos del maíz y el frijol. Este modelo agrícola se adapta a todos los climas sin agredir al medio ambiente, abonando al suelo por medios naturales, y logrando el control de plagas, todo ello por la combinación simultánea de cultivos y la putrefacción de las plantas que se reintegran al suelo después de la cosecha.

Esto explica la dimensión abarcadora del patrón alimentario imperante desde la antigüedad en toda la extensión territorial del país, explica también por qué la comida del maíz, el frijol y el chile, debido a su continuidad histórica, representa el más poderoso factor de identidad cultural común en el que se reconocen todos los mexicanos, como es el caso de

Michoacán.

El cúmulo de prácticas y tradiciones que prevalecen en torno a la cocina tradicional constituye, hoy en día, uno de los más vigorosos y dinámicos bienes del Patrimonio Inmaterial de México, que rebasa ampliamente lo meramente alimenticio, nutricional o gastronómico.

Las comunidades hacen tan diversa la comida, como diversas son las culturas y amplia la biodiversidad de su geografía. Dentro de Michoacán existen manifestaciones en las zonas de la meseta, la costa, la zona lacustre y otras regiones con una vasta diversidad en su dieta. No obstante esa diversidad, la estructura básica formada por el maíz, el frijol y el chile es inmutable y constituye el tronco del que surge la infinidad de preparaciones de la rica y compleja culinaria de las regiones del país. Se añaden a esa trilogía una multiplicidad de especies alimentarias nativas de gran difusión como las diferentes clases de tomates, calabazas, cacao, aguacate y vainilla.

Al lado de esos productos sobresalen técnicas y prácticas vernáculas que fueron capaces de revolucionar las características de los alimentos. Eso sucedió con la nixtamalización que, mediante la pre cocción del maíz con cal, permite la mayor asimilación humana de los nutrientes del cereal con el que se prepara la cocina básica del mexicano. Dicho método coincide con el nacimiento mismo de la cultura culinaria mesoamericana y ha permitido la continuidad de una alimentación sana y equilibrada para sus pueblos.

Los indígenas siguen concibiendo al universo en clave alimentaria: el humano está hecho de maíz, la comida es vehículo de interacción de éste con las divinidades y con el resto de la comunidad. Las ofrendas rituales y ceremoniales son siempre muestra elocuente de la comida local y, al mismo tiempo, implican un sentido igualmente poderoso de reciprocidad entre los vivos y entre estos y los muertos.

Las cotidianas tortillas y los tamales hechos a base de maíz son el soporte esencial de uno de los sistemas gastronómicos más elaborados y cargados de elementos simbólicos que perviven en las cocinas locales y regionales (por ejemplo su infaltable inclusión en las ofrendas del Día de Muertos en casa y cementerios, en las mismas tumbas de los desaparecidos, como es el caso abrumador de Michoacán). Ahí como en otras regiones del país, una creciente concientización sobre el rol fundamental de la herencia cultural de la nación representada por la cocina tradicional, no únicamente como un legado y modelo sino como un medio sustentable de desarrollo. Este modelo comprende costumbres y rituales ancestrales, usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como implementos y utensilios únicos que expresan la identidad de la comunidad. La Ruta de Don Vasco, un proyecto de desarrollo socio - cultural que opera en Michoacán, demuestra la concretización de los objetivos propuestos en este Expediente: proteger el patrimonio cultural a través de conservar la memoria colectiva, transmitiendo conocimiento y creando infraestructura para el desarrollo comunitario.

La reivindicación de la Cocina Tradicional Mexicana y de Michoacán, se sustenta con toda legitimidad en la permanencia del consumo generalizado en todas las latitudes del maíz y los productos de la milpa, ancestrales y aún vigentes. Al mismo tiempo, en el vasto territorio en donde se asienta la gran diversidad cultural, existen algunos enclaves en donde se concentran las prácticas culinarias tradicionales con mayor viveza y autenticidad, a pesar de la penetración de otras costumbres y de los embates del mercado que, las más de la veces, quebranta el sistema tradicional sin aportar beneficios saludables para la comunidad.

En materia de cocina tradicional la salvaguardia no es una pretensión caprichosa de gastrónomos o especialistas, sino una necesidad urgente de carácter sociológico y con

implicaciones económicas, porque de los modos de comer depende la vida de los pueblos, entendida con un sistema cultural en el que todos los elementos están relacionados: natura, agricultura y cultura; usos, costumbres, culto y ritualidad; cohesión social y comunitaria, identidad nacional.

Para salvar ese sistema culinario como un todo, es preciso fijar particularmente la atención sobre focos comunitarios de irradiación culinaria situados en Michoacán, Puebla, Veracruz, Valle de México, Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán, la Huasteca y además sobre otros enclaves comunitarios en otras regiones del país, igualmente necesitados de medidas de protección. Las acciones concretas aplicables a esos enclaves podrán inspirarse en las realizaciones de las cocineras tradicionales de Michoacán, donde ya opera un programa piloto salvaguardia, resultado de años de experiencia.

2. Contribución para asegurar la visibilidad y el conocimiento y para propiciar el dialogo.

La Cocina Tradicional Mexicana constituye un elemento vital para garantizar el desarrollo futuro de la nación que supo perfeccionarla a lo largo de la historia. Por esa razón su inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial asume una importancia estratégica en la medida en que contribuye a asegurar su vitalidad y vigencia. Al dar a conocer sus cualidades y hacer visibles sus ventajas frente a modelos alimentarios exógenos, las comunidades que siguen apegadas a los modelos culinarios tradicionales (que son la mayoría del país, en mayor o menor grado) defienden todo un sistema cultural que se expresa fundamentalmente a través de las costumbres alimentarias. A través de ellas, esas comunidades también ponen de relieve de manera admirable, la autoestima y los valores que sustentan su estructura basada en la reciprocidad y el trabajo colectivo.

El reconocimiento de La Cocina Tradicional Mexicana significa admitir las especificidades de una cultura única por sus características: antigüedad de 7,000 años, cultivos agrícolas originarios, como el maíz ,el frijol y el chile, que han mantenido su vigor a lo largo del tiempo demostrando una sorprendente continuidad histórica; plena vigencia actual de la identificación del alimento con la dimensión religiosa, ritual y ceremonial de las comunidades; capacidad de reforzar la cohesión social y de constituir el más poderoso eje de identidad cultural a escala nacional, regional y local.

Este se vuelve un factor determinante de la diversidad cultural a nivel mundial y en un ejemplo de la fuerza de la auto - identidad, así como una interacción con otras culturas culinarias. Es esencial preservar la herencia culinaria única de Michoacán, y otras comunidades Mexicanas para así mantener sus características distintivas de una cultura nativa con rasgos específicos, capaz de contribuir al dialogo intercultural, que es ahora, más que nunca necesario dentro del marco de la diversidad cultural mundial. De no tomar medidas para la salvaguardia de esas manifestaciones marcadas por la singularidad, como es el caso del modelo de la cocina de Michoacán y aplicable al resto de las cocinas locales, fatalmente estas pasarán a formar parte de la cocina indiferenciada del mundo globalizado.

Este Expediente es, consecuentemente una contribución de gran valor para comunicar la importancia de una herencia vital y existente a través de metodologías de salvaguardia concretas, tales como las aplicadas en el caso de Michoacán.

Asegurar la visibilidad de costumbres culinarias de probada eficacia, por su capacidad de alimentar satisfactoriamente a una nación de manera continuada en el tiempo (baste recordar las antiguas culturas mesoamericanas) significa preservar al mismo tiempo el sistema cultural que las sustenta. Esto ha de lograrse evitando la fractura entre la

producción y la preparación de alimentos, así como al respeto de las formas establecidas para el manejo del medio ambiente y las prácticas agrícolas que han demostrado históricamente su capacidad autosustentable.

La observación de costumbres culinarias en Michoacán puede ser suficiente, incluyendo La Cocina Tradicional Mexicana, y su Paradigma Michoacán, en la Lista Representativa, aumentará la apreciación de los elementos específicos que distinguen esas tradiciones culinarias en las comunidades locales que han alcanzado una creatividad admirable en la preparación de alimentos desde la diversidad de cultivos y productos a su alcance.

En este sentido y basado en el Programa de cocineras de Michoacán, es necesario proceder al rescate y salvaguardia de productos, procedimientos, recetas técnicas, habilidades, tradiciones y conocimiento en cada región en donde el conocimiento culinario mantenga su vitalidad, a pesar de ser expuesto al riesgo de perder sus rasgos culturales específicos inherentes a la globalización.

Las cocinas locales son un factor que estimula el reconocimiento y respeto intercultural nacional e internacionalmente.

En consecuencia, una cocina como la de Michoacán, entrelazada en la vida de las comunidades y en la trama cultural que la resguarda, requiere de todas las medidas e instrumentos apropiados para su salvaguardia y futuro desarrollo. De ese modo, diseñando políticas y acciones adecuadas, será posible lograr su protección y su continuidad en el tiempo para beneficio de quienes las heredaron como patrimonio máspreciado.

Esta pretensión no es un sueño utópico: el exitoso modelo piloto de Michoacán puede ser aplicado a otras regiones. La inscripción de La Cocina Tradicional Mexicana potenciará significativamente un plan de acción sustentado en las premisas sustentadas en este documento. El objetivo es maximizar el elemento del patrimonio cultural determinante como pocos a fortalecer el diálogo a través del muy diverso mapa cultural del mundo.

La visibilidad lograda por el modelo Michoacano a partir de proyectos concretos de desarrollo, basados en las habilidades de las cocineras, permite concebir la viabilidad de reactivación de las amplias cadenas productivas que funcionan en torno a las actividades culinarias. Con el incremento del dinamismo productivo viene la creación de empleo, el requerimiento de capacitación y mejor educación, el crecimiento del turismo cultural y, en consecuencia, la mejora de la calidad de vida para las comunidades.

Este efecto de visibilidad, notorio y evidente en el caso del proyecto de cocineras tradicionales de Michoacán, puede ser perfectamente reproducido en todo los enclaves del territorio mexicano en donde sobreviven costumbres culinarias esenciales para la supervivencia de los pueblos que la practican.

Esas zonas, ubicadas en todo el ámbito nacional, habrán de tener visibilidad y atención creciente. A partir de esa visibilidad será posible encontrar respuesta, de manera organizada, a las amenazas en todos los órdenes: deterioro ecológico, falta de estímulos para la producción agrícola, emigración crónica, pérdida de cohesión familiar, fractura del sistema cultural tradicional que, en buena parte, se ha mantenido gracias a las costumbres relacionadas con el modo de cocinar y comer de las poblaciones, aún en familias cuyas cocinas sólo cuentan con lo mínimo.

La visibilidad de esos enclaves representa el factor detonante para, en seguida, aplicar de manera gradual en toda la geografía nacional medidas semejantes de rescate, salvaguardia y promoción a las adoptadas en las comunidades michoacanas.

La propuesta concreta del Plan de Acción consiste en elaborar proyectos, según el orden de prioridades, para los focos de irradiación culinaria, marcados con 1, 2, 3 en el mapa.

La metodología seguida en Michoacán, ha conducido a acciones que promueven el desarrollo socioeconómico y el intercambio de conocimiento, así como al dialogo entre diferentes comunidades y culturas.

El rol ejemplar del proyecto Michoacán puede por lo tanto, ser aplicado en otras regiones de Latinoamérica que han creado una red que profundiza en la expansión de la preservación de este modelo para tales cocinas.

3. Medidas de Salvaguardia.

a. Esfuerzos actuales y recientes para salvaguardar el elemento:

De 1999 a 2005 el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana - ONG consultora de la UNESCO - puso en marcha varios Congresos anuales (Puebla), para emprender organizadamente programas de rescate y promoción culinaria tradicional. La reunión de Campeche (2008) sobre "La Cocina Tradicional como patrimonio Cultural: Criterios y definiciones" fue otra acción altamente significativa del Conservatorio.

A partir de la toma de conciencia sobre la importancia de las cocinas de raigambre original como patrimonio cultural - principios del siglo XX - en el país surgieron iniciativas para poner en valor culinarias valiosas locales y regionales. Proyectos académicos, cursos, publicaciones y ferias promocionales surgieron desde todos los sectores interesados en promover lo mexicano. Destaca la publicación, en los años 90, de una colección de 56 títulos sobre *La Cocina Popular e Indígena de los Pueblos de México*, publicada por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Sin embargo, en los congresos de Puebla (1999 - 2005) fue cuando se planteó la necesidad de un rescate sistemático de aquellas cocinas de carácter histórico y popular, siempre insertas en su contexto cultural originario. La actividad de congresos académicos y profesionales de la gastronomía, así como instancias gubernamentales y Organismos No Gubernamentales permitió la articulación directa con grupos de cocineras tradicionales que trabajan en sus comunidades rurales y en barrios urbanos, y que constituyen la raíz y la columna vertebral que mantienen viva la cocina popular.

En la Ciudad de Puebla fue posible abordar metódicamente un amplio espectro de cuestiones referentes a esa cocina como uno de los elementos más vivos y dinámicos del Patrimonio Cultural del país.

De ahí nacieron proyectos de investigación, promoción y rescate en muchas comunidades dispersas que constituyen hasta la fecha núcleos de irradiación de los patrones culinarios fundamentales, y que siguen inspirando a la Cocina Mexicana en su conjunto.

Fue la necesidad de proteger y salvaguardar esa raíz y ese tronco la que condujo a diseñar un proyecto más específico, destinado a la salvaguardia y protección de la cocina de las comunidades indígenas y tradicionales del Estado de Michoacán. Con ello se buscó construir un modelo replicable para la puesta en valor de la cocina de otras comunidades igualmente importantes por el grado de fidelidad y autenticidad con que mantienen sus tradiciones alimentarias.

El proyecto de las Cocineras Tradicionales de Michoacán se ha desarrollado sin interrupción a partir del 2004 en base a una estructura disciplinaria que atiende varios

aspectos teóricos y prácticos hasta convertirse propiamente en un plan piloto. Organizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, y el Gobierno de Michoacán se propone colocar en lugar protagónico a las Cocineras de las Comunidades quienes se reúnen anualmente y, además, en el período interanual desarrollan actividades que han propiciado una visibilidad creciente hacia sus habilidades culinarias, con el consiguiente beneficio para el progreso socioeconómico de sus familias y sus pueblos. Por sus logros y perspectivas, el proyecto de las cocineras tradicionales de Michoacán se ha constituido en una verdadera palanca de desarrollo comunitario.

b. Medidas de salvaguardia propuestas:

La inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana y su Paradigma de Michoacán en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial tendrá consecuencias positivas para preservar un bien patrimonial complejo, pero vital para las comunidades que lo detentan.

Sin embargo, contar con medidas de protección, es inevitablemente necesario para enfrentar todo tipo de obstáculos: cultural, ambiental, agrícola, comercial y otros asuntos inherentes al cambio estructural en el marco doméstico e internacional.

La cocina tradicional, con los basamentos culturales que la protegen, requiere un marco programático que garantice la continuidad de las tradiciones comunitarias y rurales, expresada a través de costumbres y productos culinarios que históricamente han sostenido la vida de grupos dentro de su contexto natural. Basado en la regionalización ilustrada en el mapa de México, con los mayores centros de conocimiento culinario, el programa modelo aplicado en Michoacán, es propuesto como un Plan de Acción de Salvaguardia de la cocina tradicional en numerosas comunidades del país, utilizando como referencia los criterios emanados de la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Gracias a ello, ciertas condiciones conductivas a instituciones gubernamentales y no gubernamentales y a otros actores se han empezado a manifestar comprometiéndolos a la salvaguardia del patrimonio cultural y en ese contexto a la herencia culinaria tradicional. El modelo Michoacán ha resaltado la necesidad imperativa de enfrentar estos retos a través de la adopción de medidas que son utilizadas en el campo: rescate de tradiciones, prácticas agrícolas y culinarias, entrenamiento técnico y administrativo y la inserción en circuitos económicos que propicien el desarrollo local. También es necesario proteger a productos y cultivos tradicionales, consolidar programas para difundir el conocimiento del manejo higiénico de alimentos, y responder a la demanda turística sin alterar el contexto cultural caracterizado por el respeto a las costumbres y trabajo de la comunidad.

De acuerdo con el proyecto, las cocineras llegan al Encuentro Anual con sus especialidades, acompañadas de la familia. Madres, abuelas, hijas y nietas constituyen el equipo de trabajo que se divide las tareas perfectamente codificadas, vestidas con sus atuendos tradicionales usados cotidianamente. Preparan su local con ornamentos que habitualmente lucen en sus propias cocinas; construyen el fogón con barro y piedras; disponen los enseres y utensilios; acomodan las mesas y trasteros, siempre de factura artesanal, y sólo entonces comienzan a cocinar. La dimensión estética es imprescindible en toda ocasión.

Las cocineras participan también en conferencias y cursos beneficiosos tanto para ellas como para los visitantes locales y extranjeros. Estos acuden con verdadero afán de aprender prácticas tradicionales. El Encuentro representa la culminación de trabajo en el programa continuo que incluye cursos, talleres, demostraciones y otras

actividades durante todo el año. En 2009, el establecimiento de varios comedores fue notorio en Santa Fe de la Laguna, Tzurumutaro, Tzintzuntzan, Pátzcuaro y otras comunidades de la zona Purépecha.

El Plan de Acción requiere que todas las instancias del gobierno, las ONG's, instituciones privadas y públicas, y organizaciones internacionales cooperen conjuntamente en materializar una iniciativa compleja, firmemente basada en la herencia que incorpora todos los aspectos del desarrollo.

PLAN DE SALVAGUARDIA

Focos de Irradiación culinaria	Prioridad	Medidas de Protección y acciones requeridas	Estatus	Entidades Responsables
<ul style="list-style-type: none"> • Michoacán • Oaxaca • Puebla • Región Huasteca: Tamaulipas, San Luis Potosí, Veracruz; • Chiapas • Yucatán • Campeche • Tabasco • Valle De México 	A	<ul style="list-style-type: none"> • Salvaguardia, promoción • Continuidad del proyecto "Cocineras Tradicionales" • Realización de Inventarios • Profesionalización • Educación, investigación • Rescate, puesta en valor de la cocina indígena • Difusión • Capacitación 	En curso Necesaria continuidad	<ul style="list-style-type: none"> • Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S. C. • Gobiernos estatales, municipales, • Instituciones universitarias, estatales, privadas
<ul style="list-style-type: none"> • Jalisco • Nayarit • Colima • Sinaloa • Región del Bajío: Guanajuato, Querétaro • Durango • Zacatecas • Guerrero • Hidalgo • Tlaxcala • Morelos 	B	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación, educación, • Salvaguardia, promoción • Realización de Inventarios • Rescate, puesta en valor de cocinas locales • Difusión 	En curso Acciones recomendadas	<ul style="list-style-type: none"> • Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S. C. • Gobiernos estatales, municipales, • Instituciones universitarias, estatales, privadas
<ul style="list-style-type: none"> • Quintana Roo • Baja California, • Baja California Sur • Sonora • Chihuahua • Coahuila • Nuevo León • Aguascalientes 	C	<ul style="list-style-type: none"> • Salvaguardia, promoción • Investigación, inserción, difusión en circuitos de gastronomía • Investigación, rescate, revitalización, puesta en valor de las cocinas locales 	Acciones necesarias	<ul style="list-style-type: none"> • Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S. C. • Gobiernos estatales, municipales, • Instituciones universitarias, estatales, privadas

Objetivos generales:

- **Para la categoría A**, las acciones están dirigidas especialmente a promover la organización intra comunitaria, ya que, dadas las similitudes al caso de Michoacán, los programas existentes pueden ser fácilmente adaptados. Adicionalmente, a todos los Estados en el país se les requiere a declarar su cocina local objeto de la herencia cultural sujeta a acciones de protección por parte del gobierno mexicano como un activo

hereditario, como es el caso de Oaxaca.

- **Para las categorías B y C**, durante los dos primeros años, los primeros pasos del programa serán categorizar y diagnosticar las características de cada lugar y posteriormente desarrollar el programa específico de acción para cada comunidad.

Se sugieren programas de dos años en todos los casos. Costo: calculado en base a las provisiones de Michoacán tomando en cuenta las particularidades de cada caso.

c. Compromiso de los Estados y de las comunidades, grupos o individuos interesados:

El gobierno de México, el de Michoacán y Organismos No Gubernamentales, además de otras instituciones académicas gremiales y profesionales de culturas populares, de enseñanza, de formación profesional, de antropología, de cocina tradicional, asumen el compromiso de trabajar, junto con las comunidades, en la puesta en marcha de un Plan de Acción imprescindible para el desarrollo futuro de la cocina tradicional mexicana.

El Plan se propone esencialmente la creación de programas para la preservación, revitalización, difusión y desarrollo de la cocina tradicional a través de medidas como la elaboración de inventarios de recetas y fórmulas, de testimonios orales; de programas para la transmisión de conocimientos, saberes, procedimientos y técnicas; de proyectos educativos para la actualización y capacitación en materias sanitarias y administrativas. Incluye también asuntos como la profundización de las nociones referentes a la eco gastronomía y la elaboración y producción de alimentos en relación con el respeto al medio ambiente; la reactivación de las cadenas productivas relacionadas con la cocina y con la mesa que a su vez propicien la profesionalización laboral, las vocaciones hacia el turismo cultural y hacia las disciplinas que relacionan a la comida con las cuestiones nutricionales y de salud.

Siguiendo esas líneas maestras, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, que ha organizado acciones y proyectos tendientes a articular a los factores de la actividad culinaria y alimentaria popular, poniendo énfasis en la incorporación de las cocineras comunitarias tradicionales, al lado de los otros actores, asume la responsabilidad de coordinar la continuidad del Plan. Dicha Organización participa en la ejecución de varios proyectos, promovidos por las propias cocineras, o por organizaciones de la sociedad civil que se han sumado a acciones a favor de la culinaria de las comunidades.

Esas acciones comunitarias, apoyadas por el Estado parte, por los gobiernos estatales y locales, así como por varias ONGs, demuestran el compromiso formal (Cartas de compromiso adjuntas) para colaborar de manera convencida con las cocineras tradicionales y los diferentes sectores que confluyen en la culinaria popular. Dichos actores se incorporan cada vez más activamente en la organización de programas y proyectos destinados a destacar la valía y competitividad de la cocina tradicional en el contexto de la gastronomía nacional.

En Michoacán, destacan los testimonios del compromiso de las instituciones y las comunidades. Esta responsabilidad compartida propicia, entre otras cosas, la participación directa de las cocineras para establecer fondas y negocios de cocina y propiciar iniciativas para la transmisión de conocimientos y capacitación. La difusión sobre estas realizaciones está documentada en medios de comunicación y fuentes documentales que, dan fe del significado de la cocina tradicional como eje de vida social y comunitaria y como legado que permite vivir, y conservar las creencias heredadas.

Es importante analizar los programas de los Encuentros Anuales (ver adjunto) en Uruapan, Pátzcuaro y lugares emblemáticos de Morelia, con la procedencia de grupos, la multiplicidad de comunidades participantes, la infinidad de preparaciones culinarias, el entorno artesanal y las manifestaciones artísticas que acompañan la presentación de los alimentos y en un ambiente de autoestima.

4. Participación comunitaria y consentimiento en el proceso de nominación.

a. Participación de las comunidades, grupos e individuos:

El proyecto de Cocineras tradicionales de Michoacán representa, desde el año 2004, el campo experimental de mayor importancia que ha permitido construir el Expediente para la nominación de la Cocina tradicional de México en la Lista Representativa del Patrimonio inmaterial de la UNESCO. A partir del trabajo de las comunidades, dicho proceso se ha desarrollado paralelamente con otras numerosas iniciativas orientadas a la investigación y promoción de la cocina popular por parte de instituciones públicas y privadas entre las que destacan la Universidad Nacional Autónoma de México, la Universidad del Claustro de Sor Juana y dependencias gubernamentales de cultura, turismo y desarrollo social de varios Estados de la Federación. Grupos y creadores de la actividad culinaria, unidos a las instituciones, han organizado encuentros, Congresos cursos y otros proyectos fundamentales para la elaboración del cuerpo teórico que ha permitido sustentar el Expediente referido a la cocina tradicional mexicana.

Varias entidades como Campeche, Oaxaca, Puebla y el Distrito Federal y el propio Michoacán, han generado acciones semejantes. Particularmente en este último, en un contexto de sensibilización y acción bien planificadas, se han gestado iniciativas que han involucrado directamente a las cocineras con resultados ejemplares, debido esencialmente a la autenticidad de prácticas y experiencias en armonía con el medio en que viven las comunidades. Prueba de ello son los cinco programas anuales de Cocina Tradicional cuyo contenido da fe con precisión de cada una de las actividades, objetivos y logros realizados de 2005 a 2009. (Ver programas adjuntos)

Desde su inicio, la alianza de las mujeres en el Proyecto de Cocineras Tradicionales se manifestó de manera entusiasta y participativa en el proceso de preparación del Expediente sobre el patrimonio cultural inmaterial. Del mismo modo, éstas participan en otras iniciativas de desarrollo a través del establecimiento de fondas, entre otras, en las comunidades de Santa Fe de la Laguna, Tzurumútaró, Tzintzuntzan y Zirahuén, que forman parte de La Ruta de Don Vasco. Este humanista español del Siglo XVI dejó en sus fundaciones una obra eminentemente social y cultural que permanece palpitante hasta hoy. La parte más visible de esa organización comunitaria está en la variada creación artesanal y en las formas de vida colectiva, incluidas las costumbres en torno a la comida.

Las cocineras se han implicado decididamente en este proyecto en base a un consentimiento libre e informado por parte de los miembros de la comunidad que, esencialmente, coinciden con los objetivos de salvaguardia de sus tradiciones y prácticas consuetudinarias. Un documento testimonial adjunto, con firmas de cocineras de varias comunidades, corrobora este compromiso.

En las diferentes etapas del proyecto, las cocineras de los diversos pueblos participan, ante todo, mostrando un amplio arco iris de especialidades y de preparaciones de gran originalidad, de acuerdo con el lugar de procedencia y con la creatividad que las caracteriza. Se enumeran algunas en lengua original - purépecha y náhuatl, sobre todo - con su respectivo glosario adjunto, porque así se difunden en los ámbitos

gastronómicos fuera de la región: *atápakuas* y *turkas* de col, de nopal, de carne, de queso; las *corundas* en todas sus variedades; los *churipos* de cosecha, boda y fiesta; las *xandúcatas* igualmente variadas; las *charicurundas* de ceniza o de manteca. Multiplicidad de *huchepos*, *tamales* y *papákatas*. Moles y pipianes rojos, verdes, preparados con diversidad de chiles. Pozoles de maíz en todas sus formas y variedades y también de frijol. Tortillas de todos los colores; atoles y bebidas; panes y dulcería de gran singularidad.

Estos apuntes mínimos señalan ante todo un rasgo específico para observar la vitalidad y la diversidad de la cultura culinaria en un rincón reducido de la vasta geografía gastronómica mexicana. En ese marco, a los esfuerzos por preservar la cocina, se agrega la participación igualmente convencida de las comunidades cuando asisten a cursos de manejo higiénico de alimentos, de transmisión oral de conocimientos o de cultura alimentaria; cuando se involucran en los debates sobre los problemas que enfrentan para defender la pureza de sus tradiciones y para encontrar salidas al aislamiento o a la parálisis de su actividad que necesita mayores espacios de expansión y desarrollo.

Para ello la función promotora de las instancias gubernamentales y privadas, de las ONG's y de los expertos se suma a la de las cocineras con el fin de abrir perspectivas y crear compromisos conjuntos que, a su vez, refuerzan la solidez de los argumentos a favor de la nominación en la Lista Representativa de la UNESCO.

El mismo tiempo, todas las partes están comprometidas en el Plan de Acción con el fin de lograr los objetivos de rescate, salvaguardia y promoción, para proteger el patrimonio cultural culinario de carácter tradicional.

b. Consentimiento libre, previo e informado para la nominación:

Con fundamento en el testimonio de las comunidades es posible corroborar que, a partir del año 2004, se ha percibido un notable avance gracias al trabajo de las cocineras a favor de la promoción de la cocina michoacana. La iniciativa, que conjuga los esfuerzos de las mujeres de las comunidades, con las instancias del Gobierno del Estado y con los expertos y profesionales de la gastronomía y la alimentación, contribuye con eficacia y resultados tangibles a la preservación del patrimonio culinario y al desarrollo sustentable comunitario.

Por añadidura, gracias al proyecto michoacano de cocina tradicional simultáneamente a la preparación del Expediente para la UNESCO, el renombre de las cocineras del Estado ha trascendido el ámbito local y se proyecta tanto en el ámbito nacional como en diversos círculos gastronómicos del mundo. Tal logro se debe a la autenticidad con que las cocineras practican y transmiten sus saberes y habilidades, congruentes con un estilo de vida basado en la sustentabilidad y en la fidelidad a su entorno cultural y natural.

La cocina tradicional y su vinculación con la creación artesanal, con los paisajes culturales y con el entorno ecológico constituyen una de las insignias fundamentales de la identidad de las comunidades en donde florece la cocina de muchas regiones de todo el país, cuyas costumbres culinarias se mantienen con notable vigor. Por su asiduidad y compromiso en las diferentes etapas del proyecto michoacano destaca la participación de comunidades, poblaciones y ciudades como: San Lorenzo, Angahuan, Zacán, Charapan, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Salvador Combutzio, San Ángel Zurumucapio, Chilchota, Acachen, Santo Tomás, Huáncito, Carapan, Acachén, Cherán, Aranza, Paracho, Santa Clara del Cobre, Janitzio, Opongui, Tzurumútaró, Cuanajo, Tarerio, Tzintzuntzan, Quiroga, Santa Fe de la Laguna, Erongarícuaro, San

Jerónimo Purenchécharo, Urandén, Ziracuaretiro, Uruapan, Coahuayana, Zitácuaro, Ciudad Hidalgo, Apatzingán, Zamora, Cuitzeo, Playa Jardín, Playa Eréndira, Caleta de Campos y otros poblados del Estado.

Aunque la labor culinaria es anónima, entre las múltiples acciones promovidas por el proyecto es destacable la participación de algunas cocineras que, encabezando a sus grupos familiares, se han hecho acreedoras a reconocimientos, premios y apoyo a iniciativas propias, así como a viajes de trabajo dentro y fuera del país. Sobresalen entre ellas: Benedicta Alejo Vargas, Margarita Morales, Gloria Mejía, Antonina González, Timotea Cervantes, Victoria Cervantes, Juana Bravo, Basilia Amezcua, Carmen Vidales, Berta Alicia Cruz, Ángeles Alfaro, Incolaza Isidro Chávez, Vitalina Gallardo, Genoveva Alejo y otras muchas. También han participado cocineros de las comunidades famosas por sus habilidades en culinaria tradicional.

Es importante señalar que, en todo momento, ha quedado de manifiesto el consentimiento libre e informado de los miembros de las comunidades quienes, en coincidencia con los objetivos de la Convención del Patrimonio Inmaterial, buscan el fortalecimiento de las costumbres culinarias como medio cultural para alcanzar el desarrollo socioeconómico.

De modo explícito e implícito, las principales custodias del patrimonio culinario mexicano son y seguirán siendo sus propias cocineras, mientras tanto las medidas de salvaguardia queden plenamente incorporadas al estilo de vida de sus comunidades. Sin embargo, las medidas de rescate y salvaguardia que después de profunda discusión e investigación terminen reconociendo a las cocinas tradicionales como uno de los elementos esenciales del patrimonio cultural de un pueblo.

c. Respeto por las prácticas consuetudinarias que regulan el acceso al elemento:

El gobierno del Estado de Michoacán, a través de las Secretarías de Turismo y Cultura, y en asociación con la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y otras instituciones del sistema educativo, ha apoyado decididamente desde su origen el proyecto de Cocineras Tradicionales por su valiosa contribución a la defensa del patrimonio cultural del Estado. Este y otros proyectos tienen como propósito contribuir al desarrollo comunitario, adoptando como premisa el respeto de sus costumbres, más aún cuando el sistema alimentario de las comunidades entra en contacto con factores externos, como el comercio y el turismo que por, un lado, contribuyen al bienestar social pero, por otro, pueden poner en riesgo la autenticidad del patrimonio comunitario.

Para alcanzar los objetivos fundamentales del proyecto de Cocineras tradicionales y de las metas de desarrollo económico y social que éste persigue, a nivel local, regional y nacional, resulta indispensable lograr que el acceso al patrimonio basado en las costumbres culinarias se vea sustentado en programas de educación y de sensibilización. Es preciso ilustrar de manera interdisciplinaria las implicaciones que entraña la falta de respeto a un patrimonio cultural destinado ante todo a mejorar las condiciones de vida de la población sin por ello desvirtuar sus rasgos originales.

La salvaguardia y protección del Patrimonio Cultural Inmaterial es condición previa para hacer posible la adopción de actitudes adecuadas y respetuosas frente a las prácticas y usos culinarios de las comunidades por parte de las futuras generaciones.

En ese contexto destacan las características del proyecto de “La Ruta de don Vasco” consistente en un itinerario a través de las fundaciones del humanista español vasco de Quiroga en el Siglo XVI. Esa obra eminentemente social y cultural se expresa hasta

nuestros días en toda su vigencia a través de la organización comunitaria con sus gremios y oficios, particularmente los artesanales con toda su viveza y su capacidad de dar sustento al pueblo. Ante la inminencia de su inserción a los circuitos de turismo ha sido necesario prever una serie de disposiciones, tales como la información a los estudiantes y la sensibilización de los visitantes, de modo de no atentar contra el carácter original y auténtico de las comunidades que lo integran. La cocina tradicional como gran eje articulador del itinerario cultural ha dado lugar, por parte de los impulsores del proyecto, a la promoción de un programa de hostales y fondas que permite a las cocineras, en el dominio perfecto de su oficio, mejorar las condiciones de oferta de la comida sin detrimento de su autenticidad.

Otros proyectos semejantes, basados en la cocina y en la alimentación, están logrando iguales resultados en Santa Fe de la Laguna, Zurumútaró, Tzintzuntzan, Zirahuén y en las seis regiones ecoculturales del Estado de Michoacán.

Las medidas esenciales adoptadas en el programa para la salvaguardia y promoción de la cocina tradicional en esa entidad, son perfectamente aplicables al resto de las regiones de México cuyas comunidades enfrentan los mismos retos contra sus sistemas alimentarios tradicionales. En consecuencia, es necesario impulsar iniciativas inspiradas en el modelo desarrollado que ha demostrado su capacidad de dar respuesta a tales desafíos.

La inclusión de la Cocina mexicana tradicional, de carácter popular, en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, permitirá ampliar y profundizar la experiencia de las cocineras michoacanas y, al mismo tiempo, propiciará la multiplicación del modelo en la diversidad territorial y cultural de México, en donde las comunidades confrontan las mismas amenazas y problemas para la defensa de su patrimonio cultural y, en especial, de sus cocinas tradicionales. Resulta impostergable adoptar medidas apropiadas en el respeto de las comunidades que lo poseen y recrean, en armonía con la diversidad cultural y natural en que se expresan.

Para México la defensa de su cocina tradicional asume un significado estratégico y trascendental. Su salvaguardia podrá ser viable y convertirse en un potente motor de desarrollo sustentable gracias al reconocimiento de sus valores culturales por parte de la UNESCO.

5. Inclusión del elemento en un inventario.

El Gobierno de México suscribió la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en diciembre de 2005. Su compromiso se ha expresado a través del apoyo a iniciativas institucionales y comunitarias para inscribir bienes del patrimonio inmaterial, tanto en la Lista Representativa, como en la Lista de Salvaguardia Urgente.

Con ese objetivo fue creado el Grupo de Trabajo para la Promoción y Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de México (2006) que elaboró el primer avance de inventario de bienes del patrimonio inmaterial en 2008. En ese inventario quedó inscrita la “Cocina Popular en la Cultura Mexicana” como parte del patrimonio sujeto al resguardo del Estado Mexicano.

El grupo de trabajo ha tenido que integrar a gente culturalmente idónea, individuos debidamente capacitados y entrenados de diferentes campos de actividad, prácticas, usos, historia y costumbres tradicionales así como de diferentes habilidades y conocimientos culturales, para todos contribuir al objetivo más importante de esta misión o sea la recolección de todas las expresiones y manifestaciones que representan a los grupos culturales del país.

Consecuentemente, las principales tareas del Comité de Especialistas son:

- Diseñar el basamento conceptual del Inventario;
- Desarrollar los instrumentos metodológicos para identificar y registrar el Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Evaluar la información obtenida para inclusión en el Inventario y recomendar el mejor marco para la sistematización y organización.
- Asesorar en el desarrollo de expedientes y planes de salvaguardia.

A través de este año de trabajo, los criterios para conceptualizar la estructura del Inventario, así como el marco para clasificar el Patrimonio Cultural Inmaterial de México fue definido con apego a los lineamientos de la Convención, alineándolos a la vez con la realidad cultural de México.

Vale la pena mencionar que los especialistas fueron seleccionados basado en su experiencia antropológica en las comunidades, requiriendo para ello una sólida trayectoria académica matizada con la sensibilidad obtenida en el contacto directo de los portadores de la herencia; una combinación de competencias para lograr la sistematización del Patrimonio Cultural Inmaterial con el cual las comunidades se pudiesen sentir representadas e identificadas.

Aún más, se diseñó al respecto una tarjeta para registro de datos del Inventario que responde a los aspectos requeridos por la Forma de Nominación de la UNESCO, así como otros aspectos claves para la salvaguardia y el seguimiento, tales como el proceso histórico y en detalle la evolución del elemento en cuestión.

La tarjeta de datos para “La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura Comunitaria, ancestral, popular y vigente. El Paradigma de Michoacán”, así como los 245 registros en el Patrimonio Cultural Inmaterial de México logrados hasta la fecha, fue fórmula por investigadores y especialistas de los diferentes entornos del Patrimonio Cultural Inmaterial, mismos que sistematizaron la información obtenida directamente del trabajo de campo con los portadores de la herencia y sus practicantes. Este trabajo está documentado en grabaciones en audio y video.

Actualmente, las oficinas estatales del Consejo Nacional para la Cultura (CONACULTA) están conduciendo talleres y seminarios sobre la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial y entrenando a difundidores de la cultura comunitaria para que ellos puedan trabajar como guías en sus respectivas comunidades y ser ellos quienes formulen el Inventario en las tarjetas de datos.