



Estudiantes de gastronomía de la Universidad Tecnológica de Chetumal con cocineras tradicionales de la comunidad de Buena Fe, en Bacalar, Quintana Roo.

La “gourmetización” y los desafíos de la gastronomía maya

La cocina mexicana tradicional es patrimonio inmaterial de la humanidad desde 2010. Sin embargo, los planes de estudio en gastronomía se inclinan por la “alta cocina”, y en Quintana Roo es evidente la oferta gourmet para el gran turismo en detrimento de la cocina maya; resulta imprescindible salvaguardar la herencia culinaria desde las universidades locales.

Patrimonio culinario de México

Héctor Marín **E**s de sobra conocida la fama de la cocina mexicana (o cocinas mexicanas, por usar un término más exacto). No por nada es considerada patrimonio inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), desde 2010. La candidatura se presentó con el expediente *La cocina mexicana tradicional: Cultura ancestral, comunitaria y vigente (El paradigma de Michoacán)*, tarea a cargo del Instituto Nacional de Antropología e Historia, la Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO, la Secretaría de Re-

laciones Exteriores y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México (CCGM).

El estudio de caso se basó en acciones a favor de la preservación culinaria de la cocina tradicional indígena, como el programa “Cocineras de Michoacán” –a cargo del CCGM–, que en ese momento contaba con siete años de experiencia. Este modelo se empleó como metodología para que en otros estados se cumplieran los criterios establecidos por la UNESCO: vigencia y transmisión de la práctica a través de generaciones desde tiempos antiguos; rasgo de identidad cultural y cohesión social; contribución al desarrollo de la comunidad.

Con el reconocimiento, el Estado mexicano se comprometió a salvaguardar y promover el patrimonio culinario del país. En 2012 se firmó la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, a fin de impulsar planes educativos de nivel superior para que la cocina mexicana, y toda la cadena productiva que le da sustento, contribuya en la generación de riqueza en beneficio de las regiones pobres del país. La intención también es que antropólogos, historiadores, gastrónomos y otros profesionistas promuevan la investigación científica en torno a la cocina mexicana, y que estudiantes de estas disciplinas se involu-

cren en la salvaguarda del patrimonio culinario de México.

No obstante, los planes de estudio de la mayoría de las universidades no permiten a sus estudiantes inmiscuirse en la investigación gastronómica con carácter científico; por el contrario, la formación académica se basa en un aprendizaje "gourmetizado", en el que un 90% de la carga curricular lo ocupan aspectos administrativos, contables y de técnica culinaria orientada a la "haute cuisine", palabra francesa referida a la "alta cocina" de los grandes hoteles y restaurantes del mundo occidental.

Estudiar gastronomía está de moda, por lo que su oferta como licenciatura se ha incrementado en los últimos años (además de las carreras técnicas, diplomados y cursos). Es la opción para un significativo número de jóvenes que muchas veces tienen como referentes a los chefs de la televisión y los *reality shows* culinarios, en los que la "alta cocina" se proyecta como única expresión gastronómica. Ante este panorama, resulta pertinente que las universidades con carreras de gastronomía revisen y adapten sus programas de estudio para que los futuros profesionistas promuevan la cocina mexicana.

Riquezas de una tradición

En el estado de Quintana Roo, esa parte de la península de Yucatán tan afamada por su gastronomía, existen al menos 10 instituciones, públicas y privadas, que ofrecen formación en gastronomía, pero todas están orientadas hacia la alta cocina y el gran turismo de la hotelería de la Riviera Maya.

Difícilmente se generan espacios de contacto con las expresiones regionales de las diversas tradiciones culinarias del estado, en especial la cocina indígena maya.


En ese contexto, en 2016 se inició el proyecto "La cocina tradicional indígena del sur de Quintana Roo", a cargo de la organización civil Sociogénesis, A.C. con financiamiento del Fondo Nacional para la Cultura y las Artes. Se busca que estudiantes de gastronomía de universidades locales se formen en la cocina tradicional mexicana y contribuyan a la valoración social de este patrimonio cultural (incluyendo sus ingredientes, muchos de ellos en riesgo, como el árbol ramón).

El proyecto comprende a las comunidades de Buena Fe, Blanca Flor, Buena Vista y La Pantera, ubicadas en el municipio de Bacalar, al sur del estado, cuya población de origen maya representa más del 40%, según la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Las comunidades se formaron en la década de 1970, a raíz del reparto agrario que buscó poblar esta parte de la geografía nacional. Sus primeros habitantes provenían del oriente de Yucatán y del sur de Campeche, quienes al llegar a su nuevo hogar trajeron el fogón bajo el brazo y se adaptaron a las condiciones naturales que encontraron.

Entre las comidas documentadas en el proyecto, está el *pib-nal*, de los vocablos mayas *pib*, que significa "horno o hueco en tierra", y *nal*, elote; la traducción sería "elote horneado en tierra". Su preparación corresponde íntegramente a las manos masculinas: los hombres cosechan

la mazorca; preparan un hoyo profundo con una base de piedras; colocan leña de jabín (especie de árbol endémico) y dos tipos de hierbas (*booxmuk* y *xaltecnuc*), que en palabras de don Felipe Yeh de la comunidad de Buena Fe, dan el olor, sabor y consistencia al platillo.

La elaboración de este alimento milenario cumple con las encomiendas de la UNESCO, ya que se ha transmitido por generaciones desde la época prehispánica en técnica e ingredientes; es un referente de identidad y destaca como alimento típico en el Hanal Pixán (comida de ánimas) del 2 de noviembre; durante la temporada de cosecha de maíz se vende en mercados locales de varias ciudades del estado y esto significa un ingreso económico para las familias.

Desafortunadamente, varios platillos están dejando de transmitirse a las nuevas generaciones a causa de la migración a los centros urbanos, como Chetumal, Playa de Carmen o Cancún, rompiendo con el ciclo de transmisión del conocimiento culinario. Ante la pérdida cultural por la ruptura generacional y por la "gourmetización" estandarizada, es imprescindible que la herencia culinaria sea promovida entre jóvenes universitarios mediante la investigación etnográfica; y desde luego, alentando a que portadoras y portadores de la cultura maya sigan recreando sus prácticas para conservar tan rico patrimonio culinario. 

Héctor Marín es maestro en ciencias sociales aplicada a los estudios regionales. e integrante de Sociogénesis A.C. (marin.hector73@gmail.com).

HÉCTOR MARÍN

ENTÉRATE



El libro *Alimentos de los mayas de Quintana Roo, México*, editado por El Colegio de la Frontera Sur no solo ofrece recetas tradicionales de los conocidos panuchos, papadzules, atole de calabaza y otros platillos, sino que el arte culinario del pueblo maya se presenta en su justo contexto cultural, con información vigente respecto a los insumos, enseres y costumbres culinarias. Las compiladoras, Ivonne Sánchez, Erin I.J. Estrada Lugo y Saida Te Velasco, realizaron este documento a partir de una interacción con la gente, "con sus cocinas y guisos cargados de magia, sabor en infinito aprecio por los seres queridos, el entorno y la sabiduría depositada en cada plato".

Información: www.ecosur.mx/libros, libros@ecosur.mx

