

Cocinas regionales y patrimonio natural: interrogantes, iniciativas y desafíos

Elizabeth Ramos Roca

Universidad de los Andes (Colombia)

Sarah Bak-Geller Corona

Instituto de Investigaciones Antropológicas,
Universidad Nacional Autónoma de México (Méjico)



En América Latina, el reciente interés por la valoración de las cocinas regionales (comunitarias, étnicas, departamentales, nacionales) como patrimonio ha llevado a la proliferación de iniciativas para promoverlas desde múltiples estrategias y perspectivas. Esto significa que, en diferentes países y en voz de diversos actores, las cocinas regionales se consideran algo apreciado que debe preservarse debido a que representan a un grupo en particular y forman parte de su identidad colectiva (Bak-Geller *et al.*, 2019). El patrimonio gastronómico es, en este sentido, una construcción social y política de la memoria colectiva, de las figuras de un *nosotros* y de lo *otro*, que se ven reflejadas en una selección razonada de ingredientes, técnicas de preparación y elementos estéticos, así como en una narrativa histórica sobre los orígenes y la autenticidad de las cocinas.

Entre estas iniciativas patrimonializantes se incluyen la realización de eventos académicos, ferias gastronómicas, recetarios, talleres, concursos, encuentros alrededor del fogón, numerosas publicaciones de distinta naturaleza en torno a las culturas alimentarias, entre muchas otras, que día a día nos motivan e invitan a reflexionar sobre el valor identitario del fenómeno de la alimentación y la cocina desde diferentes lugares de América Latina y el mundo en general (Asfora y Saldarriaga Escobar, 2012; Cardon y García-Garza, 2012; Carrasco Henríquez, 2007; De Suremain y Katz, 2009).

Los textos reunidos en este *dossier* de *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales* buscan acercar el quehacer académico al público general, de modo que las problemáticas analizadas aquí en torno al patrimonio biocultural y las prácticas de conservación resulten relevantes, generen crítica y nuevas reflexiones entre lectores provenientes de diferentes contextos disciplinarios, sociales y culturales.

Sin embargo, consideramos que es urgente hacer un alto en el camino y preguntarnos por las relaciones que se tejen entre dichas iniciativas y la conservación de la biodiversidad que sustenta las cocinas regionales. ¿Hasta qué punto esta euforia patrimonializante ha contribuido a mejorar las condiciones de vulnerabilidad de las especies locales de plantas y animales (Bak-Geller y Pasquier, 2020)? ¿Es posible imaginar que los actores del campo culinario contribuyan al conocimiento y la conservación de la biodiversidad? ¿Cuál es el papel de los chefs en la promoción de las cocinas regionales y los productos endémicos? ¿Están relacionadas las prácticas y los discursos patrimonializantes con un horizonte de *justicia alimentaria* (Cadieux y Slocum, 2015)? ¿Cómo encauzar los proyectos patrimoniales institucionales hacia una valorización más allá de lo mercantil y turístico de las culturas alimentarias? ¿Cómo podría establecerse, desde los contextos académicos, un diálogo más efectivo con la sociedad que permita afrontar los desafíos medioambientales de modo que sea realmente una agenda común y no paralela?

Consideramos de gran relevancia reflexionar en este *dossier* sobre el papel del patrimonio en la valoración de ingredientes endémicos a lo largo de toda la cadena de valor

(producción, aprovisionamiento, preparación, distribución, gestión de deshechos) y, en particular, sobre la manera como se vinculan estas iniciativas con modos de vida más sostenibles (Kuhnlein *et al.*, 2009; Van Esterick, 2006). Esto implica interrogarnos por el papel activo de diversos actores sociales en la selección y el resguardo del material genético (*Baniwa jiquitaia pepper...*, 2018; Linares, 2022), la promoción de buenas prácticas de cultivo y aprovisionamiento de alimentos (Pasquier Merino y Monachon, 2022), el fomento del consumo de variedades criollas o locales, y la concientización de la pérdida de biodiversidad en una escala de larga duración (Ramos Roca, 2020, 2019 y 2014; Ramos Roca y Rodríguez Castañeda, 2019), por citar solo algunos aspectos.

En este número se compila una serie de iniciativas multidisciplinarias del contexto latinoamericano que nos ilustran sobre la viabilidad de proyectos que podríamos considerar exitosos en la conservación de la biodiversidad y en la promoción de nuevas interacciones entre humanidad y naturaleza; o bien aquellos que nos generan nuevas incertidumbres y problemas a analizar.

Abrimos el *dossier* con un conjunto de artículos originales que ponen en relieve a algunos de los actores y espacios clave para la valoración y conservación de la biodiversidad en el campo gastronómico latinoamericano. Consecuentes con uno de los objetivos de la revista, estos trabajos ejemplifican iniciativas que evidencian el valor del diálogo y el trabajo mancomunado entre el sector académico y otros sujetos de la sociedad, y cómo a través de acciones concretas es posible crear valiosos espacios para afrontar los diversos retos actuales en torno a la naturaleza y la sociedad.

En la primera contribución, “Restaurantes y sostenibilidad culinaria: un asunto cultural y estético. El caso del restaurante bogotano Mini-Mal”, Ana María Ulloa, a partir de este estudio de caso y desde una perspectiva antropológica, se centra en la experiencia de sostenibilidad ambiental y cultural que el chef Eduardo Martínez viene liderando desde hace algunos años en su restaurante en la ciudad de Bogotá. Analiza la propuesta de Martínez de que, a través de la introducción de nuevos sabores y preparaciones en el menú que se ofrece en Mini-Mal, se puede lograr, por un lado, ampliar la “memoria gustativa” de los comensales y, por otro, crear conciencia sobre los procesos involucrados en la cadena alimentaria que permiten el acceso y la llegada a los platos de los ingredientes que darán vida a la experiencia culinaria. En este sentido, esta exposición sensorial a las nuevas preparaciones se considera una buena estrategia para contribuir a la *sostenibilidad culinaria*. Después de analizar esta experiencia, Ulloa pone de manifiesto la importancia de preguntarnos cómo los movimientos recientes en torno a las cocinas regionales en Colombia podrían, mediante acciones a pequeña escala, contribuir tanto a la sostenibilidad culinaria como a la conservación de la biodiversidad en un sentido más amplio.

Los restaurantes rurales en Ensenada (Méjico) representan para los autores del segundo artículo, “La cocina de restaurantes rurales y su adaptación al paisaje en el Valle de Guadalupe, Baja California, México”, un modelo de sustentabilidad que se basa en las buenas prácticas respecto al aprovechamiento y cuidado de los recursos locales. Estas prácticas respetuosas y conscientes de la disponibilidad y el manejo de los alimentos incluyen una amplia gama de medidas y acciones concretas: conocimiento de vedas, diseño de menús de temporada, creación de huertos, red de productores sin intermediarios y uso de insumos propios o de proximidad. Sin embargo, los retos para esta localidad, reconocida ante la Unesco como ciudad creativa, no son menores y atañen directamente a los negocios alimentarios instalados en la región. El desarrollo inmobiliario, la escasez hídrica, la sobreexplotación de algunos recursos y el alto consumo de leña (el humo es considerado un ingrediente más de la cocina regional) son solo algunas de las problemáticas que Carolina Gutiérrez-Sánchez, Rebeca Moreno-Santoyo, Marissa Reyes-Orta y Juana Claudia Leyva-Aguilera identifican en el complejo porvenir de una de las ciudades turísticas más dinámicas del país.

Ivy Rieger, en su texto “Soberanía alimentaria indígena en tiempos del covid-19: un estudio de caso en Santa Catarina Minas, Oaxaca, México”, pone el foco en una comunidad indígena zapoteca y en sus esfuerzos encaminados a cuidar, usar y valorar el agave de su localidad, recurso con el que elaboran su afamado mezcal. Los intereses comerciales y mineros, la tendencia al monocultivo masivo de agave, el cambio climático y, recientemente, la pandemia de covid han puesto a prueba la relación entre los habitantes y su paisaje, así como las nociones propias de bienestar. No obstante, estos han sabido defender de manera tenaz y persistente sus procesos artesanales, la propiedad y organización comunal del territorio y, a fin de cuentas, como señala Rieger, su soberanía alimentaria. Esta lucha no ha concluido y, en la actualidad, este pequeño pueblo sigue empleando su creatividad, su apuesta por las acciones colectivas y su profundo apego a su patrimonio biocultural para encontrar soluciones a una crisis que en muchos sentidos rebasa su localidad.

Continuando con esta discusión sobre actores que contribuyen al conocimiento y la preservación de la biodiversidad, es necesario mencionar también a las tineras, mujeres que se dedican a la venta de recursos comestibles cosechados y recolectados en la región del Totonacapan y que son estudiadas por Erika María Méndez Martínez, autora de la contribución que cierra la sección de artículos del *dossier* y que también trataremos más adelante. Las tineras, con su diversidad de productos para vender (Méndez habla de hasta cuarenta ingredientes), hacen accesibles las plantas comestibles, frutas y verduras, muchas de ellas endémicas, a los habitantes de la costa totonaca. La resistencia de las tineras frente a los intentos del gobierno municipal por desplazarlas de los mercados y las calles impacta y beneficia a toda la sociedad.

Un segundo grupo de trabajos, a partir de experiencias concretas en México, Colombia y Ecuador, nos invitan a reflexionar sobre las particularidades de los contextos en los cuales se llevan a cabo algunas de las iniciativas de recuperación patrimonial en torno a lo alimentario y a los procesos de patrimonialización de algunos productos comestibles o preparaciones. En estos casos, tanto las condiciones particulares de cada contexto como la participación directa de las comunidades han desempeñado un importante papel para enfrentar crisis sociales y medioambientales.

En su artículo “El chile tabiche: memoria, reencuentro y acción comunitaria en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, México”, Daniela Selavo Castillo, Lucía Pérez Volkow y Emiliano Hernández Martínez reflexionan sobre los procesos de pérdida y de memoria alrededor de recursos alimentarios que alguna vez fueron accesibles, pero que, debido a una serie de factores sociales, económicos y culturales, dejaron de ser cultivados y consumidos, al grado que las jóvenes generaciones ya no reconocen ni su forma ni su sabor. El chile tabiche, otro rora pilar de la gastronomía de un pequeño poblado en Oaxaca, México, es presentado por los autores como un caso paradigmático en el que la memoria por un platillo, un sabor y un gusto compartido se convierte en la herramienta de acción principal de una comunidad para restablecer un recurso natural, los conocimientos y usos asociados a este, así como los “sabores que habían estado dormidos durante años”. El recurso de la memoria, a diferencia de los bancos de germoplasa, ha permitido a una comunidad reappropriarse de su chile y fortalecer una identidad local amenazada por la pobreza, la marginación y la estandarización de los sistemas alimentarios. Aunque los desafíos por preservar el chile tabiche siguen patentes en Santo Domingo, sin duda se ha trazado un camino de esperanza para asegurar su existencia.

Por su parte, en el artículo “Las hormigas culonas: entre patrimonio biocultural y plaga (Santander, Colombia)”, Orlando Aguilera-Espinosa, Esther Katz y Nicolas Césard abordan de manera general las disyuntivas, iniciativas y retos que involucran los procesos de patrimonialización; y, de manera particular, se discuten las potencialidades que como herramienta para la conservación de los ecosistemas nos ofrece el patrimonio alimentario. A partir de la investigación antropológica de un caso concreto, como es el del consumo de hormigas culonas (*Atta laevigata*) en el departamento de Santander en Colombia, y de los resultados de otros trabajos que sobre el consumo de insectos se realizaron previamente en países como México, se argumenta que, aunque por lo general las iniciativas patrimoniales obedecen a intereses turísticos y comerciales y son promovidas de manera vertical por instancias gubernamentales o empresariales, el patrimonio alimentario puede abrir el camino a otras alternativas. Los autores proponen que puede tratarse de una importante y potencial herramienta para la conservación de especies y ecosistemas, para lo cual se pone de manifiesto la necesidad de ampliar la perspectiva para abordar los problemas de la conservación de especies, en lo que los saberes locales tienen un papel preponderante.

Por su parte, en el texto “Debates y reflexiones desde el patrimonio cultural frente al ‘Plan especial de salvaguardia: saberes y tradiciones asociados a la manifestación del viche/biche del Pacífico colombiano’”, Manuel Salge discute los resultados de someter a un análisis crítico al “Plan especial de salvaguardia: saberes y tradiciones asociados a la manifestación del viche/biche del Pacífico colombiano”, una bebida artesanal que hace parte de las listas del patrimonio inmaterial de Colombia y que fue elaborado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes de Colombia en 2023. Para este objetivo, el autor analiza el viche como manifestación cultural y explica las tensiones existentes en los procesos de patrimonialización que, como señala, “vulneran el equilibrio entre el medio, las personas, sus manifestaciones y prácticas culturales subyacentes al universo de las cocinas tradicionales”. A partir de este trabajo y el diagnóstico que se derivó de este en lo relacionado con el impacto, las ventajas e inconveniencias de la patrimonialización del viche, el autor plantea la necesidad de reconocer las inconsistencias y problemas que pueden presentarse en dichos procesos, y que pueden tener implicaciones de diversa índole para las comunidades a la hora de poner en valor sus productos. Estas inconsistencias, por lo general, repercuten de manera directa en problemáticas ambientales y sociales, entre otras. Así, este trabajo, como otros de los ya mencionados, pone de manifiesto la urgencia de un acercamiento entre la comunidad académica y la sociedad en general.

Ana María de Veintimilla presenta también un interesante caso en “Las cocinas comunitarias como patrimonio de la protesta social: experiencias del levantamiento indígena y popular en Ecuador, 2022”. En este artículo, se analizan los resultados del trabajo de campo realizado en Ecuador durante los movimientos sociales en 2022, los cuales involucraron a la población indígena y la ciudadanía en general, y se contrastan históricamente con experiencias similares en otros contextos latinoamericanos. La autora incorpora en su reflexión elementos como la relación entre el campo y la ciudad, la transferencia generacional de saberes alimentarios y culinarios, y el papel de estos dentro de los movimientos sociales; y argumenta cómo, históricamente, las cocinas comunitarias en América Latina han desempeñado un importante papel en la lucha por la reivindicación de derechos y que, particularmente, constituyen “espacios contrahegemónicos” que “tejen sentidos emancipatorios”. Como conclusión, la autora propone que las cocinas comunitarias deberían ser consideradas como patrimonio cultural del pueblo latinoamericano.

Adicionalmente, este número incluye dos artículos que analizan los aspectos cosmológicos y rituales de la alimentación, los cuales, más allá de su dimensión simbólica, se manifiestan en prácticas que refuerzan el significado, el uso y la conservación de los recursos alimentarios. Estos trabajos abordan la ritualidad de la alimentación y, en específico, el papel de las ofrendas de comida en la relación que guardan los seres humanos con entes no humanos (dioses y montes), estos últimos responsables de

proveer y asegurar el alimento a los pueblos que los veneran y que honran los vínculos de reciprocidad que los mantienen unidos. Humanos y no humanos están encargados de cuidar los alimentos y compartirlos. Las prácticas rituales forman parte así de los ciclos naturales y agrícolas, al mismo tiempo que preservan el orden y la armonía cosmogónica en las sociedades. La ritualidad, como una forma de reproducir relaciones más equilibradas y respetuosas entre humanos y no humanos, desafía al mismo tiempo el pensamiento moderno y occidental que ve en la cultura y la naturaleza dos ámbitos escindidos y diferenciados a partir del imperativo de la explotación.

Omar Velasco, en su artículo “El contexto ritual de la molienda de cacao en San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo, México”, evoca el papel esencial que tiene el cacao, ingrediente principal de la bebida ritual (champurrado), durante las festividades que se realizan en honor al santo patrono en una pequeña localidad del Valle del Mezquital (Méjico). Si bien el cacao no es un ingrediente originario de la región, caracterizada más bien por un ecosistema semidesértico, el cacao remite a una serie de usos, significados y simbolismos mesoamericanos que se manifiestan una vez al año durante la molienda del cacao en Ixmiquilpan. El cacao, en su función de *reliquia comestible*, deja de ser un ingrediente más para cocinar y se convierte en objeto del cariño y los cuidados de las molenderas y comensales de la localidad.

En el último artículo del *dossier*, “Cocinas, milpa y recolección. Resistencias culinarias locales en la costa totonaca de Veracruz, México”, Erika María Méndez Martínez nos ofrece una mirada a la cocina totonaca desde la cual es posible reconocer la diversidad de ingredientes endémicos que la componen, todos ellos cultivados y comercializados en la región. El monte es una entidad sagrada por ser el lugar donde se siembran y recolectan alimentos, explica la autora, de modo que al Dueño del Monte “hay que pedirle permiso para sembrar, cosechar, recolectar o cortar un árbol”, y ofrecerle música, ceras, flores y comida para las peticiones de agua y buenas cosechas. A su vez, los chefs y las amas de casa locales son verdaderos expertos en el uso de esta variedad de recursos, los cuales emplean siguiendo el ritmo de las temporadas y en sus recetas más innovadoras, como moles, salsas y postres con vainilla o pizzas de hongo de chaca.

Para cerrar el *dossier* se incluye en “Diálogos” una entrevista con Patricia Maestre, directora desde 2008 de la feria Sabor Barranquilla, un evento gastronómico que se realiza anualmente y que constituye uno de los principales referentes del Caribe colombiano en el mapa gastronómico nacional e internacional. El trabajo que ha realizado junto con su equipo durante todos estos años, que articula la puesta en valor de las tradiciones culinarias y sus artífices, constituye un buen ejemplo del tipo de iniciativas en las que, a través de acciones concretas, se busca aportar a la complejidad de los desafíos que debemos colectivamente enfrentar para que las cocinas regionales, desde el punto de vista patrimonial, puedan ser poderosos agentes que nos impulsen a la conservación

del patrimonio natural. Teniendo en consideración que este tipo de eventos gastronómicos son cada vez más comunes en el contexto latinoamericano, consideramos muy importante preguntarnos colectivamente ¿hasta qué punto el *boom* y la proliferación de diversas iniciativas que se están llevando a cabo están contribuyendo a fortalecer la alianza entre naturaleza y sociedad? ¿Cómo reforzar estos vínculos para que se tráduzcan cotidianamente en el bienestar humano y de la vida en el planeta en general?

Referencias

- Asfora, W. y Saldarriaga Escobar, G. (2021). A decade of research in Ibero-America. *Food & History*, 10(2), 201-214. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.103314>
- Bak-Geller Corona, S., Matta, R. y de Suremain, C. É. (coords.). (2019). *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis; Institut de Recherche pour le Développement (IRD).
- Bak-Geller Corona, S. y Pasquier Merino, A. G. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. G. Pasquier Merino y D. M. Espinosa de la Mora (coords.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas: desigualdades, alimentación y agricultura*. Universidad Nacional Autónoma de México; Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos; École Urbaine de Lyon; Université de Lyón; Fundación Heinrich Böll.
- Baniwa jiquitaia pepper: Pimenta baniwa jiquitaia*. (2018). Instituto Socioambiental; AM-OIBI; FOIRN.
- Cadieux, K. V. y Slocum, R. (2015). What does it mean to do food justice? *Journal of Political Ecology*, 22(1), 1-26. <https://doi.org/10.2458/v22i1.21076>
- Cardon, P. y García-Garza, D. (2012). L'alimentation: enjeux théoriques et empiriques dans les Amériques. *IdeAs*, 3. <https://doi.org/10.4000/ideas.403>
- Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales*, 15(30), 81-101.
- De Suremain, C. E. y Katz, E. (2000). Introducción: modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of Food*, S6. <https://doi.org/10.4000/aof.6432>
- Kuhnlein, H., Erasmus, B. y Spigelski, D. (2009). *Indigenous Peoples' food systems: The many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Linares, E., Bye, R., Monachon, D. S. (2022). Los recetarios: una forma de conservación de los ingredientes y adecuación de las tradiciones. En A. G. Pasquier Merino y D. S. Monachon (coords.), *Rumbo hacia una alimentación más sustentable en la Ciudad de México: realidades, retos y propuestas* (pp. 103-122). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pasquier Merino, A. G. y Monachon, D. S. (coords.). (2022). *Rumbo hacia una alimentación más sustentable en la Ciudad de México: realidades, retos y propuestas*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Ramos Roca, E. (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, LIV(98), 19-31. https://publicaciones.banrepultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20975

Ramos Roca E. y Rodríguez Castañeda, N. (2019) ¿Comer Iguana verde? Antropología, Arqueología, Biología de la Conservación y etnobiología: Distintas miradas a un mismo problema. *Revista Etnobiología*, 17(2), 5-17. <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/109>

Ramos Roca, E. (2019). “No solo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-184. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a09>

Ramos Roca, E. (2014). Etnozoología y zooarqueología aplicadas a la conservación de especies de fauna en el Caribe colombiano: primeros pasos en un largo camino. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano - Series Especiales*, 2(1), 44-60.

Van Esterick, P. (2006). From hunger foods to heritage foods. Challenges to food localization in Lao PDR. En R. Wilk (ed), *Fast food/Slow food* (pp. 83-96).

:::::

Sobre las autoras

Elizabeth Ramos Roca. Antropóloga de la Universidad de los Andes (Colombia) con maestría y doctorado en Arqueología de Universidad de Pittsburgh (EE. UU.). Profesora asociada del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes. Miembro del International Council for Archaeozoologists (ICAZ) y del Neotropical Zooarcheology Working Group (NZWG). Investiga sobre procesos de adaptación humana desde una perspectiva biocultural y de largo alcance temporal. Se interesa particularmente por la dimensión económica y social de la alimentación desde tiempos prehispánicos hasta el presente, y por la aplicación de los estudios antropológicos y arqueológicos a problemáticas actuales relacionadas con el patrimonio alimentario y la conservación de la biodiversidad. Es miembro del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (Cesac). Es autora de “Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro” (2020, *Boletín Cultural y Bibliográfico*, LIV[68]) y coautora de *Regional Archaeology in the Cauca Medio: Pre-Hispanic Human Occupation in Filandia* (2023, University of Pittsburgh).

↑

Sarah Bak-Geller Corona. Historiadora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Sus líneas de investigación se centran en las propiedades sociales y culturales que las sociedades atribuyen a sus alimentos y el sentido que adquiere su ingesta en diferentes contextos históricos, marcados por relaciones de desigualdad y poder. Es autora de la sección bimensual

Bocados de nuestra historia, en la revista *Cuadernos de Nutrición*. Coeditó el *Almanaque para la Sustentabilidad alimentaria en la CDMX* (2022, UNAM) y el libro *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones* (2019, Editorial El Colegio de San Luis). Autora de *Sabores desconocidos de la nación mexicana* (2020, Editorial Universidad de Guadalajara) y *Habitar una cocina* (2006, Editorial Universidad de Guadalajara).

↑