

De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales

Gustavo Laborde y F. Xavier Medina

La construcción de las nuevas naciones americanas durante la primera mitad del siglo XIX implicó la producción y el desarrollo de distintos discursos nacional-identitarios que se enfocaron hacia la formación de un nosotros específico, una conciencia nacional propia que relevó a las opciones anteriores, ligadas con mayor o menor intensidad a unas metrópolis europeas que hasta ese momento habían sido el referente único. Dentro de este contexto, los recetarios publicados en los países iberoamericanos durante el siglo XIX no fueron una excepción y obedecieron, también, a la siguiente regla genérica: crear un discurso identitario propio y separarse, tanto cultural como ideológicamente, de la metrópoli. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales sirvió con eficacia para fijar una idea de nación sobre bases específicas.

A partir de entonces, los recetarios que se escribieron se encontraron inmersos en el discurso de la construcción de cocinas nacionales que pretendían ser, más o menos conscientemente, una de las bases identitarias posibles para las nuevas naciones. Dentro de esta dinámica, cada país ha establecido las bases de su propia cocina —o cocinas—, atendiendo a una serie de elementos seleccionados entre los distintos posibles, los cuales se han ido transformando con el tiempo. De los antiguos recetarios —a menudo con una fuerte influencia francesa—, se pasó a la creación de cocinas nacionales y, de ellas, a la cultura gastronómica y al patrimonio culinario actual.

Es posible que el continente americano sea uno de los laboratorios más efectivos para comprobar el paso de culinarias con fuerte base europea mezcladas con lo autóctono hacia la creación de lo nacional, esta vez bajo el argu-

mento de los discursos sobre lo propio que se consume y cómo se cocina —sin salirse, en muchos casos, de la pauta tomada de Europa—, arribando finalmente a una consciencia de la necesidad de integración identitaria de aquellas partes más marginales de la nación —el «indio» o el «otro interno» (Aguilera, 2012)—, convirtiéndolo en patrimonio propio. Como ejemplos se pueden citar los casos de los expedientes-candidaturas de cocinas nacionales, como la mexicana o la peruana, para ser reconocidas como patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

En las líneas que siguen analizaremos los aspectos planteados, intentando marcar un proceso evolutivo relativamente coherente, el cual remita a la construcción de estos discursos nacionales que se yerguen, también, sobre cimientos culinarios. Discursos que van desde los recetarios nacionales decimonónicos hasta los expedientes patrimoniales de hoy.

NACIONES Y RECETARIOS

Crónicas, relaciones y testimonios conforman históricamente un vasto corpus literario sobre los hábitos alimentarios registrados de América Latina, desde el primer contacto entre europeos y americanos hasta bien entrado el siglo XIX. En ellos se describen las costumbres de los pueblos originarios, de los criollos, de los esclavos e incluso de los europeos, con las dificultades que éstos tuvieron para reproducir sus pautas alimentarias en el Nuevo Continente. Sin embargo, sólo hasta la década de 1830 se comenzaron a producir discursos culinarios formales, conscientes de sí mismos, que buscaban representar una cocina propia, americana. Los recetarios manuscritos producidos en México durante el siglo XVIII guardan una notoria semejanza con los libros de cocina de los reinos ibéricos, como el *Llibre de Coch* (1520) de Rupert de Nola o *El arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón. Los recetarios novohispanos solían adaptar las preparaciones europeas a las posibilidades del nuevo contexto culinario, sustituyendo ingredientes de la receta original por otros disponibles en América (Ortíz Díaz, 2009). Si bien esta práctica de sustitución da lugar a platos diferentes y en sentido estricto novedosos, desde el punto de vista culinario, la matriz, la gramática de esta cocina sigue siendo de carácter europeo. Estos manuscritos tampoco enuncian una cocina

de carácter local y su impacto no se extendió más allá de las necesidades de familias, conventos u hospitales en los que se usaban.

Super (2003) señala que en la América Latina colonial, los libros de cocina fueron escasos y tardíos. En contraste con las costumbres editoriales de Europa e incluso de Estados Unidos, se apunta como rasgo distintivo no publicar libros de cocina, especialmente durante los primeros siglos de colonización, a pesar de la diversidad de nuevos productos que el continente aportó a la dieta mundial, además de ser un espacio de encuentro de diversas tradiciones culinarias. No se puede atribuir, al menos para el caso de México, la falta de requisitos para hacerlo. Existía una alta cocina y alimentos de lujo, prácticas culinarias diversas en función de las clases sociales y las zonas geográficas, así como imprentas y conocimientos editoriales: entre 1519 y 1819 se publicaron en México unos 15 mil títulos: libros sobre religión y literatura, diccionarios, manuales de navegación o aritmética, pero no de cocina.

El desinterés por la literatura culinaria registrado en las bibliografías generales de América Latina se podría explicar como una continuidad del registrado en las metrópolis imperiales: en España y Portugal, respecto de otros países europeos, se publicaron pocos libros de cocina y comida durante los siglos XVI, XVII y XVIII. México y otros países de Iberoamérica tuvieron que esperar su independencia para contar regularmente con publicaciones de libros de cocina (Super, 2003, p. 459-466). Pero, lo interesante es que los procesos de conformación nacional estuvieron estrechamente ligados a la formalización de los discursos culinarios locales.

Los recetarios impresos más antiguos registrados en América son *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*, ambos publicados en México, en 1831. Se ha sugerido (Bak-Geller, 2009, p. 4) que, gracias a la denominación *cocina americana*, estos manuales pudieron penetrar las cocinas de diferentes países de Hispanoamérica durante la primera mitad del siglo XIX. Esto interroga sobre la posible existencia de una cocina americana más o menos común a las diferentes tradiciones culinarias del continente, pero también plantea la posibilidad de haberse tratado de una estrategia editorial, sobre todo de los impresores franceses, para conquistar el mercado editorial latinoamericano.

A principios del siglo XIX, América Latina se proclamaba como un continente pretendidamente homogéneo, consciente de ciertos rasgos comu-

nes contruidos y asumidos. La invocación de América y la exaltación de los americanos ocuparon un lugar importante en el pensamiento político del continente, aunque el uso que se hizo de estas nociones fue ciertamente polisémico. En ocasiones, refería a un grupo social —los criollos—; en otras, alcanzaba una entidad simbólica territorial mayor, que comprendía toda Hispanoamérica —e incluso Iberoamérica—, desde el río Bravo hasta Tierra del Fuego. La noción de lo americano, en el discurso americanista, se contraponía a lo europeo (Rojas, 2008, p. 208).

En la retórica de los primeros americanistas —la de los libertadores—, América se representaba como una comunidad de hermanos, hijos de una misma madre. Pese a ser un continente de cierta unidad y presentar varios rasgos comunes, no pudo consolidar la existencia de la llamada nación continental. Tres siglos de dominación colonial dejaron a América en una situación paradójica: disponía de ciertos elementos aglutinantes —la religión, la lengua, la mezcla racial y algunas tradiciones— que le conferían un grado de homogeneidad, pero, al mismo tiempo, tenía una estructura administrativa colonial muchas veces fortuita, que ordenaba las poblaciones en virreinos, capitanías, audiencias y otras jurisdicciones, todo lo cual propició la formación de unidades políticas regionales autónomas. Las políticas comerciales monopólicas, las pretensiones administrativas particulares, la extensa y accidentada geografía del continente y la difícil comunicación que de ello deriva favorecieron la fragmentación política. Con el tiempo, las viejas unidades administrativas llegaron a ser concebidas como patrias (Anderson, 1993, p. 77-102).

Los recetarios publicados en América Latina durante el siglo XIX, e inclusive ya iniciado el siglo XX, participan de estas dinámicas de orden político: están íntimamente imbricados en ellas al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional. De acuerdo a sus propios ritmos y circunstancias, las jóvenes repúblicas van conociendo títulos como *El cocinero puerto-riqueño* (1859), *Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la república* (1853), *Cocinero de los enfermos convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *La mesa peruana* (1867), *La cocina argentina* (1887) o *La cocinera oriental* (1904).¹ Las diferentes estrategias implementadas

1 *Oriental* se refiere al gentilicio arcaico de la República Oriental del Uruguay.

en cada caso para agrupar conjuntos de recetas bajo una única denominación nacional quedan fuera de las aspiraciones de este artículo. Con todo, aquí surge el carácter político implícito en la enunciación de estos discursos culinarios. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales ha servido para fijar el ideal de nación, en el sentido de las *comunidades imaginadas* de Anderson (1993) y respecto de la invención de tradiciones propuesta por Hobsbawn (1991).

HACIA LA FORMACIÓN DE COCINAS NACIONALES

Los recetarios nunca fueron textos ideológicamente neutros. En su estudio sobre los recetarios afrancesados del siglo XIX publicados en México, Bak-Geller (2009) analiza las distintas ideas que se fueron poniendo en juego. En el caso paradigmático del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y del *Arte novísimo de cocina... para sazonar al estilo del país*, editados y publicados en Francia, se observa que la codificación, estandarización y legitimación tuvieron de notorio afrancesamiento a las primeras recetas denominadas mexicanas.

Es curioso observar aquí una cierta confluencia de procesos. Por una parte, los recetarios pretenden formar y afianzar cocinas nacionales específicas, separadas y diferenciadas de aquellas de la Península Ibérica, que hasta el momento habían constituido una suerte de referencia culinaria —lo siguen siendo en buena medida, están presentes de manera inevitable en el substrato culinario local—. Para ello, el referente civilizado y diferenciador es Francia, sin duda, de modo que los platos se afrancesan y, al tiempo, se deshispanizan. Por otra parte, observamos cómo el proceso que se da en las cocinas americanas forma parte de una tendencia mucho más general, de la cual no se escapa la propia España. Ahí encontramos ya, desde el inicio del siglo XVIII —en un momento histórico de grandes cambios y transformaciones—, las significativas influencias francesas en el terreno culinario, las cuales llegan a España con el arribo al trono de la dinastía borbónica, la cual imprimió una notable influencia en la alimentación cortesana; influencia que en algunos aspectos se transmitió también al estamento burgués. Francia marcará, a partir de ese momento —podríamos decir que hasta el presente—, las pautas culinarias: la simplificación y el refinamiento de los guisos —base de la cocina moderna—, la variedad de los ingredientes y la armonía de los platos se convertirán, desde entonces, en las tendencias culinarias más significativas (Medina, 2005).

Por tanto, al tiempo que las cocinas nacionales se crean buscando una identificación afirmadora, legitimadora de la élite local frente a España, de modo paradójico siguen sus mismas pautas; a su vez ésta sigue las de Francia, que se ha erigido como nuevo faro gastronómico. Además, por supuesto, la influencia francesa, tanto en el pensamiento como en lo gastronómico, incluía no sólo una pauta culinaria, sino una etiqueta, unas maneras de mesa, percibidas como sinónimo de civilización.

Volviendo al caso de México, Bak-Geller (2009) señala cómo en las sucesivas ediciones, los editores mexicanos irán tomando mayor control de las publicaciones para introducir adaptaciones, referencias y utensilios de la cocina mexicana, e incluso defender productos locales como el maíz, que los diccionarios franceses consideraban dañino. Paulatinamente, irán señalando una especificidad de la cocina mexicana y una diferenciación con otras del continente, socavando así la idea de una cocina americana.

La demarcación de la cocina mexicana suponía al mismo tiempo una definición de la nación, una toma de conciencia de la composición social del país y de la posición jerarquizada de las diversas clases. Además, los recetarios transmitían pautas de sociabilidad para la «gente decente»; se trata de discursos enunciados por y para la élite, que buscaba diferenciar a sus lectores para que no pareciesen «hijos de padres pobres y humildes», tal como postula en 1839 el *Nuevo manual de cocinero*. De la mano de la identificación de las élites con lo nacional, comienzan a ingresar a estos repertorios de recetas algunos platillos de la cocina popular y ordinaria, incluso algunas especialidades regionales, pero no la cocina de los indios. Percibido como un obstáculo para la conformación de una nación progresista y civilizada, el indio queda excluido política y culinariamente (Bak-Geller, 2009; Aguilera, 2012). Por ser comida de indios, por lo tanto de pobres, los tamales, las enchiladas y las quesadillas no eran recetados en estos libros de cocina. Incluso, para que el mole adquiriese prestigio social, debió ser visto como un plato criollo y no mestizo (Pilcher, 2001, p. 77).

La independencia produjo, en las repúblicas de América, una reconfiguración del orden social que dio lugar a la formación de élites locales llamadas criollas. Estas élites de las nuevas repúblicas adoptaron símbolos, fiestas y sociabilidades a la francesa. Los elementos revolucionarios se mezclaron con el fondo hispánico y las raíces autóctonas, y produjeron combinaciones muy variadas, con ritmos y especificidades regionales (Guerra, 2009, p. 71-72).

La notable influencia francesa, tanto en el pensamiento político como en las pautas alimentarias, incluía no sólo un modo de cocinar, sino una etiqueta —sobre todo— y un modo de comportarse en la mesa, percibidos como sinónimo de civilización; por ejemplo, en 1838, la escritora y activista francoperuana Flora Tristán escribió: «Lima se distingue por sus progresos en la cocina. El arte culinario está floreciente y desde hace diez años, todo se hace a la francesa» (en Zapata, 2008, p. 156). Una revisión de recetarios de Nueva Granada, hoy Colombia, muestra que no sólo lo francés, sino todo lo europeo, gozaba de prestigio en las altas esferas sociales. El *Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería* (1853), en cuyo prólogo se lee: «una mesa decente i bien atendida sirve, por lo común, como termómetro de la cultura de los dueños de la casa», incluye recetas de mantecados de Castilla, sopa bearnesa, rosbif de carnero a la inglesa, riñón de vaca a la parisiense o ponche a la romana. Estas preparaciones de estilo europeo conviven en las mismas páginas con especialidades locales, como la sopa y tarta de quinua, el peto y el pan de yuca o las empanadas de pipián (García Mera, 2010, p. 17-18). En la *Cocina argentina* (1887), las recetas de alcauciles a la lionesa y el arroz valenciano figuran junto a los ajíes con humita. *La cocinera oriental* (1904) está dirigida a «la mujer del hogar», sea «la mamá» o «la criada», y propone platos adecuados a la realidad nacional, ya que «otros, por su carácter de extranjeros, no se adaptan a lo usual de nuestro país, dejan mucho que desear, y sobre todo no se prestan ni para el uso de una familia modesta, ni para las comidas de diario» (Pérez, 1904, p. 6). Allí, junto al mondongo a la criolla y las perdices a la montevideana, hay recetas de macarrones napolitanos, sopa de mostacholes a la genovesa, empanadas andaluzas o tortilla a la porteña —sugerida con jalea de guayaba, un fruto nativo— y alfajores a la montevideana, que llevan piñones, un producto exótico.

Sin embargo, el citado libro no menciona al asado, plato emblemático y enclave identitario del actual Uruguay. Comida de diario en el ámbito rural rioplatense, el asado estuvo y está fuertemente asociado a la figura del gaucho, un actor social que, mientras existió en su forma originaria, era percibido desde la ciudad como holgazán y peligroso, dispuesto a matar o morir por cualquier asunto menor, responsable de las constantes revueltas caudillescas y rémora del progreso. En la dicotomía civilización-barbarie, el gaucho encarnaba los valores antagónicos a los del iluminismo europeo. Fue hasta la literatura criollista, alentada por élites económica y emocionalmente vinculadas al ámbito rural,

que el gaucho y sus costumbres, como comer asado y tomar mate, fueron identificadas con lo verdaderamente nacional. Será hasta la década de 1940 cuando la práctica de hacer asado se generalice en las ciudades del Río de la Plata. El proceso, largo y complejo, revela cómo el desplazamiento y ascenso de ciertos grupos sociales carga de sentido las prácticas culinarias asociadas a ellos, reafirmando así el carácter eminentemente político de las cocinas que invocan el *ethos* nacional (Laborde, 2010).

Un estudio del corpus de recetarios publicado en Cuba desde 1850 hasta 1959 —año de la triunfante revolución castrista— revisa el modo en que este tipo específico de producción cultural refleja la composición social de la isla (Folch, 2008). En los libros de cocina, tanto en las recetas como en las viñetas e ilustraciones que muchos de ellos contienen, se silencia, ignora y trivializa a los integrantes no blancos del cuerpo social. Para los emisores del discurso culinario cubano, como nación independiente, entre 1900 y 1959, Cuba era principalmente europea y blanca.

La historiografía reciente se ha propuesto una revisión del proceso de independencia en América Latina que escape a las oposiciones que hasta ahora han dominado el esquema explicativo. En este caso, para evitar las dicotomías tradicionales —conservador-liberal, absolutista-constitucionalista, colonialista-independentista—, Guerra (2009) propone una nueva díada explicativa: modernidad y tradición, pero no como opuestos excluyentes, sino como dos extremos dinámicos y mutuamente influyentes. Las élites en Hispanoamérica podían ser, de hecho lo fueron, modernas y tradicionales al mismo tiempo. En general, los recetarios y los discursos culinarios escenifican esa tensión. La relación con lo europeo, específicamente con lo francés, fue conflictiva. Con la comida como excusa, el discurso literario ofrece ejemplos ilustrativos de cómo se discute su influencia. El poeta colombiano Ángel Cuervo, en *La dulzada. Poema en ocho cantos y un epílogo* (1867), emprende una defensa de los dulces nacionales frente a los extranjeros, entonces importados a su país desde Europa. En presunta referencia a un pastelero francés, instalado en Bogotá, dice: «Por eso manda Napoleón Tercero / a tan ruin y puerco pastelero» (Álvarez, 2012).

Igual estrategia escoge el peruano Federico Flores Galindo, quien en 1872 publica *Salpicón de costumbres nacionales: poema burlesco*, para reivindicar la cocina nacional frente a la extranjera. Con ironía escribe: «Y siguiendo la moda en cocina / súbdito soy del galo despotismo [...] Así por parecer hombre de

tono / tengo que ser francés en la comida» (citado en Zapata, 2008, p. 161). Para el caso peruano, Zapata acopió documentación que da testimonio de un fenómeno de convivencia entre las cocinas extranjeras y nacionales en las clases altas de la sociedad, una simultaneidad entre una creciente identificación de las élites con las cocinas criollas y una actitud proclive a incorporar tendencias europeas. En 1860 se publica la *Guía histórico-descriptiva de Lima*, que incluye un capítulo dedicado a las «Comidas Nacionales», donde el puchero ocupa el primer lugar entre los guisos nacionales, se resalta al «seviche» y se mencionan otros platos como el chupe, la carapulca, el locro, el chicharrón o el pastelillo de yuca.

Discursos de este tipo representan un esfuerzo por nivelar las tendencias domésticas con las europeas. Para la década de 1930, ciertos platos de ají —picantes— ya habían sido asimilados por la aristocracia limeña y formaban parte de banquetes particulares y oficiales (Zapata, 2008, p. 158-166). El creciente prestigio de lo local y el rechazo a lo extranjero se verifica en otras partes de América, dentro de un contexto de consolidación de las élites locales y negociación con las oleadas de inmigrantes. En un artículo de costumbres, una «criolla de ley» de Montevideo de fin de siglo advierte a su invitado: «Aquí no encontrará usted salsas francesas, ni engrudos italianos, ni picantes ingleses, ni cosas podridas de los alemanes, sino comida criolla, sana, a la que te criaste, como Dios manda» (Rodríguez Villamil, 2006, p. 117).

En contrapartida, los hábitos criollos fueron combatidos por el discurso higienista, que propone hábitos modernos y civilizados. Se alzaba así la voz de un médico uruguayo condenando el consumo de mate, asegurando que esta infusión era «magnífica jeringa Pravaz que ha inyectado tantos microbios, vírgulas y vibriones en el organismo criollo», aseguraba que van «raleando las filas de mateadores», que sólo sobrevivían en los suburbios de Montevideo y clamaba porque la bebida de los gauchos fuera sustituida por el «thé» (Rodríguez Villamil, 2006, p. 123-124).

COCINAS Y DISCURSOS DE PODER. DE LO NACIONAL A LO PATRIMONIAL, PASANDO POR EL TURISMO

Hispanoamérica ofrece un escenario privilegiado para revisar los vínculos íntimos entre la enunciación de discursos culinarios tendientes a fijar una cocina nacional, así como las prácticas políticas implicadas, las relaciones de poder y

la circulación de ideas que en ellas participan. En un proceso de constante puja y tensión, los recetarios que invocan su carácter nacional entre el siglo XIX y principios del XX representan los intereses de las élites, mientras que las sucesivas incorporaciones de otras prácticas culinarias se explican en la asimilación y la transformación política de otros grupos del tejido social. Nuevas alianzas, pactos e inclusiones sociales que ensanchan la base política de las élites encuentran su lugar en la definición de las cocinas nacionales. En los últimos años, las cocinas de América atraviesan un proceso de redefinición que muestra una reorientación significativa, el cual ha de ser entendido y explicado en función de un nuevo contexto político, económico y social, tanto del continente como del mundo.

En sintonía con una tendencia global, el discurso sobre las cocinas americanas se ha reconfigurado a partir del peso del turismo, cada vez mayor, que es al mismo tiempo un sector económico y una práctica cultural. En particular, dos conceptos funcionales al turismo han dinamizado y retroalimentado el discurso sobre las cocinas: el patrimonio y la gastrodiplomacia. Esta última tuvo su inicio cuando el gobierno de Tailandia escogió su cocina como elemento embajador ante el mundo («Thailand's Gastro-diplomacy», 2002). Esta opción diplomática se extendió prontamente a otros países de Asia, como China, Corea del Sur, Malasia y Taiwán. La gastrodiplomacia aparece como una estrategia de las potencias intermedias, que, mediante la inversión de recursos en proyectos gastronómicos, pretenden aumentar la conciencia global sobre sus respectivas culturas. En definitiva, es una táctica de *soft power* para promocionar el destino turístico con una *marca país* (Rockower, 2012). Cada vez más, la diplomacia pública tiende a promocionar a las naciones en el mundo a través de una marca país, un eslogan que resalte ciertas características del producto (Wilson, 2011). Se colige entonces una creciente identificación de la nación con la marca país, lo que supone un significativo desplazamiento en el modo y el propósito de representar a los países.

El patrimonio alimentario como recurso turístico ha sido ampliamente reconocido. El turismo, como actividad económica altamente relevante y creciente, encuentra en el patrimonio gastronómico un valioso recurso para atraer visitantes, además ofrece una amplia adaptabilidad a las demandas del mercado. Pero el patrimonio alimentario también ingresa al ámbito económico por otra vía: al ser una expresión territorial, estos productos pueden reclamar ser favorecidos por categorías como las denominaciones de origen, las indicaciones

geográficas protegidas y otras etiquetas de calidad que estimulan y preservan la producción local (Espeitx, 2004).

Además, la implementación de itinerarios turísticos relacionados con la alimentación que integren a pequeñas comunidades, fortalece la autoestima de localidades deprimidas, favorece la permanencia de los habitantes del medio rural y genera allí una demanda de mano de obra calificada. Por tanto, los efectos de la patrimonialización de las cocinas son múltiples. La selección y preservación del patrimonio es una actividad productiva, creadora de valor económico y simbólico, constitutiva de la memoria, la territorialidad y la identidad nacional —además de otras identidades más específicas—, y de valor político, si se remite este enfoque al tema de la hegemonía y al de los derechos ciudadanos (Arantes, 1984). El turismo vinculado con lo gastronómico se convierte, por lo tanto, en un valor y un motor de desarrollo socioeconómico, que pasa por el patrimonio vivo de lo alimentario (Montecinos, 2012).

Advertidos de estos instrumentos y posibilidades, diversos actores de la política pública, la academia, productores rurales, empresarios del turismo y representantes de la comunidad civil, han iniciado en América procesos de redefinición de sus cocinas. De las cocinas nacionalistas se ha pasado a las cocinas patrimonialistas; de los libros de recetas a los expedientes y a los inventarios. Como señala Álvarez (2008, p. 31):

Los foros internacionales promovidos por UNESCO han sido los escenarios privilegiados para la aparición y circulación discursiva de nuevas figuras y definiciones de patrimonio, en tanto que recurso para la diversidad cultural, la democratización de la memoria y la promoción de distintos conjuntos sociales. [Asimismo, añade que] a la distinción entre el patrimonio natural y el patrimonio cultural se sumó la distinción entre el patrimonio cultural material y el patrimonio cultural inmaterial.

México fue pionero en tomar conciencia de que la patrimonialización de su cocina representaba una oportunidad económica y un motor de desarrollo. En 2005, el Estado mexicano presentó ante la UNESCO un expediente para que su cocina fuera incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; petición rechazada en primera instancia, pero aceptada en segunda (2010), cuando se abandonó la pretensión de representar una cocina nacional y se adecuó a las necesidades del expediente, mediante la ejemplificación de prácticas culinarias domésticas desarrolladas por las mujeres

del estado de Michoacán. Se advierte que, de un discurso inicial que homogeneizaba en cierto modo la diversidad —presentándose la gastronomía mexicana como equivalente de la identidad mexicana—, hubo un desplazamiento hacia la particularización y singularización de un grupo social y de un territorio determinado. Si en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX, la figura del indio quedaba excluida (Bak-Geller, 2009); en la cocina patrimonial del siglo XXI, pasa a ocupar un lugar protagónico, reconociendo, obviamente, el proceso de mestizaje entre diversas tradiciones (Aguilera, 2012).

Hoy, la culinaria mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO, al igual que la gastronomía francesa —*Le repas gastronomique des Français*— y la Dieta mediterránea, junto con los más recientemente declarados ritos gastronómicos del fin de año en Japón. De la misma manera, en el momento actual, otras candidaturas se encuentran listas para su presentación o en curso de ella: la cocina peruana, la catalana, la colombiana, etcétera. Por su parte, han sido replicadas iniciativas para activar patrimonializaciones culinarias en otras partes de América y del mundo: la patrimonialización en Brasil del «acarajé» de Bahía (Lody, 2008); el reciente Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano; o la revalorizada cocina andina, que actualmente se desarrolla en lugares como Jujuy, en Argentina, que tienen como denominador común la exaltación de lo singular y de los productos y platos tradicionales entre las comunidades indígenas —como la quinua o el merkén—. Es decir, muchos ingredientes y alimentos poco valorados históricamente y hasta menospreciados se convierten hoy, a través de una política reivindicativa sustentada en la lógica económica de la competitividad, en objeto de orgullo (Matta, 2011).

Esta «mercantilización de lo auténtico», como la ha llamado Frigolé (2010), tiene implicaciones globales: el protagonismo de los actores locales en relación con su patrimonio está condicionado por modelos y políticas de instituciones globales, supranacionales y estatales, pero también por las demandas de patrimonialización del mercado. Las constantes alusiones a la sustentabilidad productiva de los modelos presentados y el objetivo de empoderamiento de los actores —por lo general, comunidades o grupos sociales históricamente relegados— refuerzan el carácter económico de los discursos antes mencionados. El empoderamiento y la sustentabilidad, en este esquema, son vistos como una vía de acceso a lo económico y a la representación política. Históricamente

al margen, estos grupos se *integran* articulando su capital simbólico al sistema social, ahora convertido en bien de consumo: su autenticidad, real o imaginada, no es del todo relevante.

PARA NO CONCLUIR

A lo largo de este artículo hemos procurado analizar el proceso evolutivo e ideológico que ha tenido lugar en las cocinas americanas. Así, hemos observado el paso de unas culinarias de fuerte ideología europea mezcladas con lo autóctono, a la creación de lo nacional, argumentado en función de los discursos sobre aquello pretendidamente propio que se consume y cómo se cocina. En este sentido, la influencia de lo europeo y, muy particularmente, la influencia francesa sitúan las nuevas cocinas nacionales americanas en el ámbito de lo civilizado y de élite. Seguidamente, la evolución de la nación da lugar a una consciencia de la necesidad de integración identitaria de aquellas partes marginales de la nación: el indio, el indígena o el otro interno son incluidos culinariamente hablando —pero no sólo— en el patrimonio nacional, creando un nuevo discurso que oscila entre lo nacional, lo propio y lo autóctono. Los casos de los expedientes-candidaturas de cocinas como la mexicana o la peruana, para ser reconocidas como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO, formarían parte de este proceso que responde a la necesidad de situar a la nación en un nuevo contexto interno de convivencia y de inclusión, pero sobre todo de nueva definición de lo identitario, lo político y lo económico, que encuentra en lo culinario una de sus caras más sencillas y amables, al tiempo que efectiva.

En los dos siglos de tránsito de las cocinas nacionales a las cocinas patrimoniales, se registran múltiples desplazamientos en los grupos representados y en las relaciones de poder; si bien el discurso culinario sigue siendo un instrumento de política, ahora parece más que nunca supeditado a la actividad económica.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, Isabel (2012). «El ingrediente Mapuche: de la cocina al estado-nación». Tesis doctoral. Barcelona, Universidad de Barcelona (no publicada).
- Álvarez, Andrea (2012). «Dulces evidencias de guerra, patria y neocolonialismo. Un acercamiento al poema *La Dulzada* de Ángel Cuervo», Tesis de Maestría en His-

- toria y Cultura de la Alimentación. Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Barcelona (no publicada).
- Álvarez, Marcelo. (2008). «El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Anderson, Benedict (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arantes, Antonio (1984). *Produzindo o passado*. Sao Paulo: Ed. Brasiliense.
- Bak-Geller Corona, Sara (2009). «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México», *Anthropology of food*, S6. Recuperado en abril de 2012, de <<http://aof.revues.org/6464>>.
- Espeitx, Elena (2004). «Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular», *Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*, (2)2: 193-213.
- Folch, Christine (2008). «Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks», *Latin American Research Review*, (43)2: 205-223.
- Frigolé, Joan (2010). «Patrimonialization and the Mercantilization of the Authentic. Two Fundamental Strategies in a Tertiary Economy», en Xavier Roigé y Joan Frigolé (eds.). *Contracting Cultural and Natural Heritage. Parks, Museums and Rural Heritage*. Girona: Institut Català del Patrimoni Cultural.
- García Mera, Laura (2010). *El gobierno del hogar, el negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación*. Ensayo de la Universidad del Rosario para el bicentenario, 2010: http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/articles-240925_ENSAYO_9.pdf (Consultado en abril 2015).
- Guerra, François Xavier (2011). *Modernidad e independencias: Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*. Madrid: Encuentro.
- Hobsbawm, Eric (1991). «La invención de las tradiciones», *Revista Uruguaya de Ciencia Política*, 4, Montevideo.
- Laborde, Gustavo (2010). *El asado. Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Lody, Raul (2008). «Acarajé. Comida y patrimonio del pueblo brasileño», en Alvarez, M, Medina, F. X (eds.), *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria.

- Matta, R. (2011) «Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana», en *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S16577632011000200006&script=sci_arttext
- Medina, F. X. (2005). *Food Culture in Spain*. Westport (CT), Greenwood Press.
- Moncusí, A. y Santamarina, B. (2008) «Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la Humanidad», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Montecinos, Antonio (2012). *Planificación del turismo gastronómico sostenible. Servicios, Rutas, Productos y Destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Ortiz Díaz, Lourdes (2009). *La fusión de tendencias culinarias. Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado en abril de 2015, de <<http://repository.javeriana.edu.co/bitstream/10554/6525/1/tesis16.pdf>>.
- Pérez, María del Carmen (1904). *La cocinera oriental*. Montevideo: Dornaleche y Reyes.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001). *Vivan Los Tamales!*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Rodríguez Villamil, Silvia (2006). *Escenas de la vida cotidiana. La antesala del siglo XX (1890-1910)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Rojas, Rafael (2008). «Traductores de libertad: el americanismo de los primeros republicanos», en Carlos Altamirano (dir.). *Historia de los intelectuales en América Latina. 1. De la ciudad letrada a la conquista del modernismo*. Buenos Aires: Katz Editores.
- Rockower, Paul S. (2012). «Recipes for gastrodiplomacy», *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3): 235-246. Recuperado en abril de 2015, de <http://publicdiplomacymagazine.com/wp-content/uploads/2013/07/pb201217_AOP-1-copy.pdf>.
- Super, John (2003). «Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana» en Janet Long. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma de México.
- «Thailand's Gastro-diplomacy», *The economist* 21/02/2002. Recuperado en abril de 2015, de <<http://www.economist.com/node/999687>>.
- Wilson, Rachel (2011). *Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru*. Recuperado en abril de

2015, de <http://www.exchangediplomacy.com/wp-content/uploads/2011/10/2.-Rachel-Wilson_Cocina-Peruana-Para-El-Mundo-Gastrodiplomacy-the-Culinary-Nation-Brand-and-the-Context-of-National-Cuisine-in-Peru.pdf>.

Zapata, Sergio (2008) «Patrimonialización de la gastronomía peruana y planeamiento de un proyecto de desarrollo», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.