

## ***Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición***

María de los Angeles Magaña Santiago  <https://orcid.org/0000-0002-3965-9748>  
Doctorado en Historia  
CIESAS-Peninsular, México  
[bapes1986@gmail.com](mailto:bapes1986@gmail.com)

Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán (coord.), *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*, México, Secretaría de Cultura/Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2018, 259 pp.

La palabra *biodiversidad* enmarca a este abanico de estudios dedicado a examinar el patrimonio alimentario de los pueblos y sociedades indígenas, que a través de rituales y prácticas mantienen una identidad única frente a un contexto modernizador. La comida se estudia en función de la nutrición humana; es decir, el proceso que va desde la producción de alimentos hasta su consumo, digestión y metabolismo (Good Eshelman y Corona, 2011, p. 16), pero también como uno de los saberes ancestrales de la humanidad. Por ello, las antropólogas Lilia Hernández y Edith Yesenia Peña unen esfuerzos al lado de un grupo de especialistas expertos en distintos campos científicos, cuyo carácter colectivo es invaluable en su multidisciplinariedad sobre el estudio de la biodiversidad, el patrimonio, la alimentación y la nutrición.

Por mucho tiempo, el conjunto de prácticas y legados alrededor de la cocina, como espacio familiar y conjunción de saberes, ha sido descuidada en los estudios antropológicos. Por lo general, se le considera como un espacio caracterizado por la repetición de prácticas



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.

triviales, especialmente descritas como monótonas y de naturaleza fatigosa. En este estudio se han conjuntado propósitos para retomar y recuperar la dimensión de lo que la cocina y la alimentación representa hoy en día (Ayora-Díaz, 2016, pp. 60-61). Este libro, por tanto, busca enfatizar el significado de la alimentación desde los mismos fogones, el lenguaje, los saberes originarios, la biotecnología y desde luego el patrimonio biocultural, tanto en el territorio mexicano como en el sudamericano.

Los once trabajos son resultado del Seminario Permanente de Cocinas en México, Procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural, adscrito a la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia. El texto se presenta con base en los tres ejes que guían la obra: el primero, un debate emergente sobre la definición de patrimonio y la construcción de lo que se ha designado *patrimonio biocultural*, cuyo objetivo reside en el uso y beneficio del conocimiento sobre los recursos naturales, biodiversidad y representación; un segundo bloque lo conforman textos que sitúan los conceptos de biodiversidad y patrimonio en espacios en el que el lector pueda apreciar la bioculturalidad en regiones mexicanas y andinas; y el tercero incluye una revisión sobre las políticas alimentarias que inciden en la preocupación por la protección patrimonial, la biología sintética y la economía indígena y poscolonialista de la alimentación.

*Tres secciones, 11 estudios*

Los tres ejes que guían la obra permiten formar las respectivas secciones: patrimonio biocultural, relación biocultural-alimentación y destrucción de los campos indígenas y biotecnología. Las diversas especialidades de los autores proponen una visión en el que los textos coincidan, debatan y construyan nuevas perspectivas sobre el patrimonio, la alimentación y la naturaleza.

El primer grupo de **patrimonio biocultural: uso sociocultural y simbólico**, reúne los textos de Jesús Antonio Machuca, Edith Yesenia Peña, Lilia Hernández Albarrán y Yuriria E. Iturriaga de la Fuente. La idea fundamental de este conjunto de textos es la asociación entre el ser humano y la naturaleza, como base de la elaboración de los alimentos y de su importancia como patrimonio inmaterial de un pueblo indígena. De igual forma, a través de estos análisis se propone una legislación definida y concisa en pro de defender la alimentación originaria, y se plantea que el desarrollo de un marco jurídico que integre a la antropología, la biología, la ecología, la agronomía y la genética, son caminos viables para la protección del patrimonio inmaterial.

Jesús Antonio Machuca, politólogo y sociólogo, en su texto “El patrimonio biocultural y la alimentación” examina la importancia del concepto de patrimonio biocultural inmaterial, así como la necesidad de darle una nueva perspectiva a la alimentación considerando el alcance de incorporar el territorio, la biodiversidad, la sustentabilidad y bioculturalidad en la comprensión del esquema alimentario. Edith Yesenia Peña y Lilia Hernández, por su parte, en el capítulo “Patrimonio biocultural y patrimonio culinario” reflexionan y estudian los cambios históricos en la relación naturaleza-cultura y sostienen que mediante una normativa bien elaborada, se puede ejercer la salvaguarda de la alimentación originaria como un asunto de carácter internacional; asimismo, consideran que las cocinas indígenas no son únicamente recetas sino también saberes, conocimientos locales, historias colectivas, relaciones de género, procesos identitarios y diálogos entre generaciones que forman parte de la *patrimonialización*. En la misma línea *patrimonial*, Yuriria Iturriaga, en su texto “El proceso biocultural o los dos ejes fundamentales del patrimonio social: lenguaje y cocina”, centra su análisis en estos dos últimos conceptos, para comprender la evolución del hombre. Aborda la obtención y

preparación de alimentos para la subsistencia necesaria y subraya que las mujeres no han sido las únicas encargadas de esta actividad como una forma de desarrollo humano.

La segunda parte reúne textos elaborados bajo la temática **relación biocultural-alimentación**. Está constituida por trabajos de Hernán Cornejo, Mayán Cervantes, Diana Gómez, Esther Gallardo, Lilia Hernández, Edith Y. Peña, Ariadna Campos, Perla Nelly Hernández y Verónica Ramírez. El objetivo fundamental es reflexionar sobre las cocinas tradicionales, la conservación de herramientas, alimentos, platillos a través de fiestas, rituales y un legado generacional visto y manifiesto en diversos grupos culturales. Entre estos estudios encontramos diversas metodologías como las entrevistas, las investigaciones de campo con análisis de objetos, simbolismos alimentarios con un acento especial en la relación humano-sociedad-ecología a través de su historia y la preservación de saberes.

El texto “Patrimonio biocultural y alimentación aymara” de Hernán Cornejo invita a poner los ojos en Sudamérica, a asomarse a los pueblos “rebeldes e indomables” aymaras que han perfeccionado la tecnología agrícola y pastoral autóctona, dándole continuidad a los múltiples cultivos de tubérculos, granos, y otras plantas. De la mano viene el texto de Mayán Cervantes y Diana Gómez, quienes elaboran un análisis de gran interés, desde un ángulo biocultural y químico realizado de las vasijas e instrumentos usados en la antigüedad, para comprobar la permanencia y conservación del uso del *huentle* como una ofrenda significativa en el estado de Morelos. Por otro lado, se encuentra el estudio de Esther Gallardo González, titulado “Alimentación en los pueblos originarios de la Ciudad de México: Diálogo de sabores y saberes”, que se centra en la pervivencia de las cocinas tradicionales en pueblos como San Lorenzo Huipulco, San Pedro Mártir, Tlalpan, Xochimilco y Tláhuac, mediante de un conocido *slow food* que busca contrarrestar al *fast food*, característico de la comida industrializada.

Edith Yesenia Peña, Lilia Hernández y Verónica Ramírez centran su objeto de estudio el estado de Hidalgo. En dos capítulos realizan un arduo trabajo de campo sobre el pueblo otomí *hñähñu*. El primero examina la conexión del pueblo con el entorno ecológico, conocimiento de los ciclos agrícolas acoplados con sus festividades y ferias de alimentos, titulado “Alimentación tradicional hñähñu e ideología en Santiago de Anaya, Hidalgo”. Ramírez ofrece, también, un estudio que revaloriza el territorio, el uso de recursos, las expresiones humano-naturaleza y el aprovechamiento de un ecosistema deforestado para conservar y preservar sus usos alimentarios, que se titula “El devenir de la vida hñähñu entre los ciclos cerriles de la subregión de Valles, El Cardonal, Hidalgo”.

El último eje tiene un horizonte patrimonial y político, conectado con la destrucción de los campos indígenas y la biotecnología. En estos estudios encontramos a Maya Lorena Pérez, Verónica Villa y Jim Thomas, quienes proponen una revisión sobre los embates que enfrenta la economía indígena y campesina. Este apartado ofrece una investigación a la milpa como expresión del sistema alimentario “mesoamericano”. Profundiza el análisis de las vanguardias tecnológicas y cómo estas, por medio de la modificación del ADN de los cultivos, logra una producción acelerada lastimando la economía agraria tradicional. Por ello, incide en la crítica sobre este proceso tecnológico que deteriora la identidad, la historia y las técnicas de las comunidades campesinas.

Maya Lorena Pérez considera a la milpa como una práctica de alto valor, inscrita en el rubro patrimonial. Bajo el título “La milpa como patrimonio biocultural” la autora indaga el todo de la milpa: sus razas, morfología, la necesidad de conservación, el manejo tecnológico, la organización campesina, los recursos bióticos, su dinámica en la etnobotánica y su evolución. Verónica Villa y Jim Thomas, en su texto “La biología sintética y la destrucción de la economía campesina”, dirigen la atención de su trabajo hacia las consecuencias de los avances

tecnológicos en la biología sintética; estudian cinco sembradíos, su distorsión en la tierra y las formas en que han sido sustituidos por activos artificiales.

### *Contribución y debate*

Tras la lectura realizada con una visión personal y con intereses enfocados en este género de estudios, llama la atención el atributo de multidisciplinariedad con que se elaboró esta compilación. La diversidad de perspectivas enriquece no sólo cada texto, sino la forma con que se ha organizado la información, el examen puntual, la articulación entre el problema principal y el desarrollo de las ideas que cada uno de los autores despliega. Cabe mencionar que el planteamiento del problema, planteado desde posiciones antropológicas, lleva a los autores a desenmarañar interrogantes históricas, políticas, biológicas, botánicas, genéticas y patrimoniales.

Aunque cada estudio está elaborado en espacios diversos, bajo enfoques variados, el diálogo entre ellos es evidente: todos, desde distintos ángulos, buscan llegar a una discusión abierta que coincida en el patrimonio biocultural. La obra es valiosa por presentar la relación del patrimonio inmaterial alimenticio en diversas dinámicas espaciales, urbanas y rurales; dentro y fuera del hogar; en las ferias de alimentos, rituales festivos, mercados y en la naturaleza misma. La cocina y los alimentos son un tema sensible, que termina por tocar las fibras de un legado patrimonial. La tonalidad del libro es contemporánea: resalta la vigente negociación entre las nuevas corrientes de consumo: *slow food*, y su contraparte: *fast food*. Y es ése el motivo mayor de este rompecabezas antropológico, que busca analizar las problemáticas y necesidades de la crisis alimentaria.

El texto abre la puerta para otros estudios que, de igual manera, planteen interrogantes en espacios fuera del Altiplano Central; por ejemplo, en las regiones del norte donde la

tradición alimentaria se ha modificado por las fronteras con el país vecino. Colocar nuevos problemas de estudio en otros espacios tiene como finalidad elaborar análisis comparativos que permitan contrastar las diferencias y semejanzas en regiones equiparables. No hay que olvidar que las veredas de la alimentación ya están abiertas y esperando nuevas perspectivas. Entre ellos destacan los textos de Steffan Igor Ayora-Díaz y Carmen Bueno Castellanos (2010), en el libro titulado *Globalización y Consumo: México en el mundo*; el de Catherine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (2011), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, así como el texto - clásico- de la historia de la cocina coordinado por Janet Long (1996), *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Todos ellos proponen, desde diversos ángulos sobre prácticas de alimentación, sincretismo, rescate, preservación, consumo y respuesta al proceso globalizador.

Al final, el lector tiene una noción completa del embate al que se enfrenta la alimentación, los cultivos, las cocinas tradicionales, en sí, el patrimonio inmaterial. Empero, existen tres ideas elementales que se buscan dilucidar: 1) apuntalar la trascendencia de la defensa del patrimonio biocultural, debido a los tiempos globalizados a los que se enfrenta el debilitamiento de los productos alimenticios y el abuso de los recursos naturales; 2) identificar a las cocinas tradicionales como medios para proteger las identidades, bienes culturales y patrimonio de su pueblo; y, finalmente, 3) vislumbrar los sistemas alimentarios como parte de un sistema de conservación de patrimonio, que pone en jaque al conocimiento tradicional como una noción extinta y con falta de carácter, siendo que es parte del proceso histórico de la alimentación.

Esta compilación forma parte de las nuevas investigaciones que rompen con la explicación tradicional de la comida mexicana como un emblema nacional. En conjunto, los análisis van más allá de escribir narrativamente sobre los sabores tradicionales. De hecho,

problematizan los desafíos que enfrenta la cocina como patrimonio, los desarrollos tecnológicos agrarios, el rescate y defensa de una protección de bienes culturales. Habría que destacar que la obra abre una brecha en la antropología de la alimentación, contribuye en el conocimiento histórico de la cocina tradicional y en el debate en las confrontaciones sobre la pervivencia de las cogniciones y tecnologías empleadas en la alimentación indígena. Aquellos interesados en asomarse a la relación del ser humano con el alimento, a conocer de cerca los conflictos despertados por los sistemas alimentarios y a apreciar cómo la debacle de la agricultura afecta al propio patrimonio biocultural, encontrarán en este libro una colección de explicaciones pertinentes.

#### Referencias

Ayora Díaz, S. I., Vargas Cetina, G. y Fernández Repetto, F. J. (2016). *Cocina, música y comunicación. Tecnologías y estética en el Yucatán contemporáneo*. México: Universidad Autónoma de Yucatán.

Bueno Castellanos, C. y Ayora Díaz, S. I. (eds.) (2010). *Globalización y consumo: México en el mundo*. México: Universidad Iberoamericana/Universidad Autónoma de Yucatán.

Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (coord.) (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Long, J. (coord.) (1996). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 1996. México: Universidad Nacional Autónoma de México.