

Cocinar y comer en clave decolonial

*Regresa a ti mujer y hombre de maíz,
porque la vida germina en y dentro de ti*
Rebeca Osorio González

Quisiera iniciar esta presentación partiendo del siguiente cuestionamiento ¿qué es lo colonial y por ende su contra mirada, lo decolonial, la decolonialidad? Osorio (2022) afirma, retomando a Quijano (1992), que la colonialidad del ser, el poder y el saber ha existido desde la época de la conquista y la colonia, misma que ha trascendido hasta nuestros días y que de hecho se ha fortalecido en el marco de un capitalismo recrudescido en su vertiente neoliberal. En este sentido, Quijano (1992) puntualiza que la colonialidad se manifiesta como la relación de dominación directa, económica, política, social y cultural de Occidente sobre los conquistados de todos los continentes.

Pero la colonialidad no solo es económica y sociopolítica, sino cultural, y especialmente epistémica, desde la forma en cómo se concibe “la ciencia, el saber occidental dado como científico y el rechazo a todo aquel conocimiento que no es eurocéntrico, es decir, generado en las geografías capitalistas, blancas y hegemónicas” (Sarabia y Osorio, 2023, p. 125).

Por su parte la decolonialidad, agrega Sarabia y Osorio (2023), es la respuesta a la colonialidad y se comprende desde la posibilidad de “poner en tensión los saberes hegemónicos ontologizadores y atravesar el cerco disciplinario” (Guerra, 2018, como se citó en Osorio, 2022, p. 39). Así la decolonialidad permite una “forma otra de conocer, pensar, ser, hacer y vivir” (Ortiz y Arias, 2019, como se citó en Osorio, 2022, p. 39), desde donde se gestan alternativas de rearticulación, resignificación, creación de resistencias y conocimientos en contextos situados (Osorio, 2022).

En suma, la decolonialidad pugna por conocimientos y prácticas otras (orgánicas, alternas al sistema capitalista y colonial), que surgen en los contextos situados de los *sures globales* y desde los lugares de enunciación de aquellos grupos que históricamente han sido olvidados, relegados y excluidos de la generación no solo de conocimiento, sino en la toma de decisiones sobre su territorio, sus recursos y patrimonio, por mencionar algunos ejemplos (Sarabia y Osorio, 2023).

Este es el caso del patrimonio alimentario y gastronómico gestado desde las comunidades indígenas y rurales, mismo que se ha venido a nombrar

recientemente como etnogastronomía, procesos de alimentación en los pueblos originarios o comunidades indígenas de una determinada zona geográfica. Allí, además de resaltar el tipo de alimentos que componen la ingesta diaria; también está el reconocimiento de los saberes, historia, prácticas, técnicas, utensilios, rituales, representaciones, significados y espacios que configuran el entorno gastronómico de su cocina y comunidad originaria.

En este marco entonces ¿cómo ubicamos al patrimonio gastronómico?, ¿qué es ese patrimonio, quién define lo que es y lo que no?, ¿solo los organismos internacionales o instituciones nacionales decretan lo que es un patrimonio gastronómico?, ¿qué es el patrimonio alimentario en un desmarcaje institucional?, ¿puede existir un patrimonio gastronómico insurgente, disidente, que compita o desplace a la cocina patrimonial oficial, autorizada o hegemónica?, ¿para qué sirve el patrimonio alimentario desde el saber y el hacer-decolonial?, ¿a quién le sirve?

Si bien desde la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, s.f.) el patrimonio cultural no solo se limita a lo material, es decir, a los monumentos y colecciones de objetos; también comprende lo inmaterial como tradiciones o expresiones vivas “heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”. Lo cierto es que la alimentación dentro de esta distinción tuvo cabida hasta el 2003 en la Convención sobre el denominado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, a nivel de geografías situadas y lugares particulares de enunciación el patrimonio alimentario en lo general y gastronómico en lo particular siempre ha estado presente, pero ha sido un patrimonio otro, no impuesto, no homogeneizante, ni desvinculado de los actores que le dan vida y lo mantienen vivo.

Por tanto, el patrimonio gastronómico desde la praxis descolonizantes no está enmarcado en lo que Matta y De Sureiman (2019) nombran objetivos de diplomacia y política cultural, marketing territorial y desarrollo rural, de la agroindustria y el turismo. La alimentación, y por tanto la gastronomía en los *sures globales*, se desmarca de las visiones e imposiciones institucionales. En cambio, se construyen más bien desde la “especificidad, localidad y relevancia sobre el registro de la familiaridad o la cotidianeidad, la practicidad, la estabilidad y la seguridad” (p. 35). Es decir, desde los proyectos e historias individuales y colectivas, en comunidades rurales e indígenas, y no desde el anacronismo del patrimonio alimentario y el performance-representación-culinario internacional y occidental. En otras palabras, la alimentación y su salvaguarda tiene que ver más “más con el día a día y el futuro que con el pasado y sus concepciones rígidas de la cultura” (p. 36), y

la mercantilización de los alimentos y las gastronomía local gestada por el turista o el consumidor occidental.

Lo anterior permite generar un saber-hacer y un cocinar decolonial, a través de prácticas culinarias emancipatorias que permiten regresar a los ingredientes y necesidades alimenticias, orgánicas, otras, que están en su territorio. A su vez, son propios de su habitar, del estar aquí y ahora en su tierra-territorio; que no se modifican con los intereses del capitalismo en su versión McDonalizada.

Así el dossier presenta cuatro aportaciones que ejemplifican las miradas decoloniales y coloniales antes evocadas, la primera aportación titulada: "El Atole de Maíz Nuevo como parte del sistema alimentario local de Quintana Roo. Soberanía alimentaria y patrimonio biocultural de México" reconoce al atole (bebida derivada del maíz) como parte del patrimonio biocultural de México que apuntala a la soberanía alimentaria de los territorios. Se evidencia que el sistema alimentario global tiene impactos negativos sobre el medio ambiente, la cultura y los sistemas alimentarios locales; vuelve vulnerables a las personas que habitan territorios ricos en biodiversidad y generando dependencia en el consumo de productos no locales, ocasionando los llamados *desiertos alimentarios*. En este sentido, también se discute la importancia de retomar los sistemas alimentarios locales.

El segundo artículo sobre la "Caracterización de la gastronomía lacustre del patrimonio cultural de San Pedro Tultepec, México" tuvo como objetivo explorar la memoria de sus habitantes sobre el conocimiento local de su gastronomía y la importancia que tiene como patrimonio cultural. En las conclusiones se remarca que a pesar de que en México, especialmente en la zona de estudio, se han importado diversos ingredientes, alimentos, inclusive utensilios del exterior; se considera que su principal abasto en alimentación sigue siendo los productos lacustres y la agricultura chinampera. Así, en la comunidad lacustre sigue marcando un estilo culinario, que además es el eje de la economía del pueblo que se aferra a su historia y a su identidad.

Para la tercera aportación "Aculco y su cocina local, un análisis de los imaginarios gastronómicos y sus vínculos con el turismo" se evidencia cómo los ingredientes, técnicas, procesos de preparación y consumo de alimentos contribuye a la construcción de imaginarios e idearios gastronómicos que preservan narrativas y formas discursivas particulares asociadas al territorio y las culturas locales. Mediante la búsqueda documental, la observación directa y entrevistas con informantes clave se pudo conocer el papel que juega la gastronomía local como un elemento que dota de identidad a la comunidad y, a su vez, se vincula con otras actividades económicas del sector terciario como el comercio y el turismo.

Finalmente, en "Incurción de la gastronomía tradicional mexicana en la esfera pública a partir del reconocimiento de la UNESCO" se muestra la cara institucionalizada del patrimonio gastronómico, como ejemplo para

acercar esa mirada desde la gastropolítica. Esta última permite documentar la evolución del reconocimiento público de la gastronomía mexicana, los actores involucrados y los principales retos en el corto y mediano plazo.

Cierra este número en la sección de Tema Libre el artículo “La incorporación de las ciencias en la formación del profesional de la gastronomía. El caso de las escuelas de nivel superior en México”. En este se evidencia como los programas de formación en gastronomía a nivel global han tendido que integrar una mayor carga de materias de corte científico en su estructura curricular. Por tanto el estudio tuvo como objetivo identificar si en el caso de las universidades de México esta tendencia también se ha integrado a su malla curricular. Se realizó una exploración cualitativa documental, con una muestra de 24 programas. El análisis realizado permite identificar que la formación gastronómica en México, al menos en las IES reconocidas, tienden a un enfoque de emprendimiento e innovación en la gastronomía (39%), así como el perfil multidisciplinario (39%). Aunque quizá el hallazgo más destacado e importante es que son pocos los programas de estudio que abordan la innovación enfocada a la solución de problemas del sistema alimentario a una escala local. Los cursos de sostenibilidad, vinculación con el entorno y las problemáticas como emisiones de CO2 por producción de insumos, no se observan en esta escala de análisis. Finalmente mencionar que en la etapa básica de formación, la mayoría de los programas integra cursos de desarrollo de habilidades de investigación; sin embargo en etapas posteriores se reduce la inclusión de la investigación aplicada en proyectos o como condición de egreso.

Referencias

- Matta, R. y De Suremain, C.-É. (2019). ¿Patrimonios a la carta?: una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima. *Revista del CESLA*, (24), 2019. <https://doi.org/10.36551/2081-1160.2019.24.33-52>
- Osorio, R. (2022). *Comunidades hñähñü y ñujhu: Transformaciones en los imaginarios intersubjetivos comunales a raíz de la imposición de imaginarios instituidos coloniales en el marco del turismo rural y las nuevas ruralidades* [Tesis doctoral, Universidad Autónoma del Estado de México]. Repositorio institucional UAEM.
- Quijano, A. (1992). Colonialidad y modernidad/razionalidad. *Perú Indígena*, 13(29), 11-20.
- Sarabia, J. y Osorio, R. (2023). La sustentabilidad en el turismo rural-indígena desde una perspectiva decolonial. *Revista Pluralidad y Consenso*, 12(56). <https://sitios.senado.gob.mx/ibdrev/historico/2023/56>
- UNESCO (s.f.). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>