



Símbolo de un país:

la cocina tradicional
mexicana celebra 15 años del
reconocimiento de la UNESCO

Por Felipe Jiménez



La Asamblea General de la UNESCO reunida en Nairobi, Kenia, aprobó, el 16 de noviembre de 2010, la inscripción de la gastronomía mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. Celebramos el xv aniversario de tal acontecimiento con este reportaje de Felipe Jiménez que aborda el tema de la cocina tradicional mexicana como un complejo sistema cultural y un patrimonio vivo.

Agradezco al Conversatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y a Tito Ávila Morán por su valiosa ayuda en la elaboración de este reportaje.

A la mañana siguiente de que el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO declarara a la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad, quienes formaban parte de la delegación mexicana seguían atónitos. De hecho, 15 años han transcurrido desde aquel momento memorable y lo sucedido sigue sorprendiendo y conmoviendo a quienes lo vivieron. No podían imaginar el revuelo que levantaría la noticia ni el alcance que tendría la inscripción de nuestra culinaria nacional en la lista de los tesoros del mundo.

El camino que condujo a la decisión final del Comité Intergubernamental fue arduo y complejo. Convencer a los funcionarios internacionales y expertos de que las cocinas tradicionales pueden formar parte del patrimonio cultural de algunos pueblos parecía un desafío enorme. Más allá de buscar la promoción y el aplauso, lo que movía a los promotores a tocar las puertas de la UNESCO era conseguir la protección de un acuerdo internacional para defender y sostener un patrimonio ancestral iniciado por las comunidades de Mesoamérica desde hace milenios.

Patrimonio gastronómico y turismo cultural

Esa inquietud comenzó a mostrarse en 1999, en un proyecto que pretendía llevar a cabo el primer congreso iberoamericano centrado en el patrimonio gastronómico y el turismo cultural. Dicho foro buscaba debatir cómo las cocinas tradicionales impactan en el desarrollo socioeconómico de los países, regiones y localidades; y específicamente, cómo pueden fortalecer el turismo cultural. Este encuentro se celebró en la ciudad de Puebla en 1999, y tuvo resultados tan alentadores que, a partir de entonces, se llevaron a cabo cinco encuentros anuales con características similares. Así, hasta 2005, Puebla se convirtió en referente de los esfuerzos para profundizar en el estudio de la cocina como un motor de desarrollo y generador de riqueza.

De los cinco congresos poblanos, realizados de 1999 a 2005, quedó un cúmulo de conocimientos importantísimo plasmado en publicaciones que ahora forman parte del acervo documental de instituciones académicas y de enseñanza de la gastronomía en todo el país. Producto de ello fue también la conformación

de la estructura de una organización que desde aquel entonces fue identificada como el grupo de estudios de cocina mexicana, y después, a partir de 2003, se constituyó en una organización no gubernamental (ONG) con el nombre de Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM).

Una entidad de la sociedad civil

Esta organización es una entidad de la sociedad civil que nació de la necesidad de organizar el conocimiento sobre el sistema alimentario de México y la cultura culinaria tradicional que se desarrolla en ese ámbito. Está integrada por expertos, investigadores, empresarios, productores, funcionarios, educadores, estudiantes, cocineras tradicionales y pequeños productores, así como por chefs inmersos en la cadena productiva de la gastronomía mexicana. También examina cómo se relacionan la nutrición, la salud, la vida cultural, la producción de alimentos, y el avance de las industrias alimen-

taria, restaurantera y turística. Su propósito es ayudar a establecer mecanismos y métodos para proteger el sistema culinario mexicano, lo que debe permitir su crecimiento, continuidad y desarrollo a lo largo del tiempo.

Entre los proyectos de esta entidad, impulsados en un principio, destacan la serie de reuniones sobre las cocinas de la frontera norte, y hacia finales de 2005, el diseño y ejecución del plan de encuentros de cocineras tradicionales de Michoacán. Dichas iniciativas resultaron indispensables para el desarrollo ulterior de los trabajos del Conservatorio.

La cocina mexicana forma parte de un sistema que articula un modelo cultural completo, que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conceptos transmitidos por la tradición oral, técnicas culinarias y usos y costumbres ancestrales.



Elaboración de tamales en una cocina tradicional mexicana. Fotografía: Tito Ávila Morán.



La tortillera es una figura entrañable de la cocina mexicana. Detalle del mural *Chantico* de Reynaldo Edgar Espinosa Covarrubias, El Tlachicotón. Restarurante Chantico, Xochimilco. Fotografía: Tito Ávila Morán.

Data también de ese período inicial la idea de desarrollar estudios que permitieran fundamentar las tesis que demostraran que la cocina mexicana forma parte de un sistema que articula un modelo cultural completo, que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conceptos transmitidos por la tradición oral, técnicas culinarias y usos y costumbres ancestrales. Todo ello es posible gracias a la participación de la colectividad en la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y la recolección de las cosechas hasta la preparación culinaria y la degustación de la comida en el espacio colectivo o en la mesa familiar.

Simultáneamente al desarrollo de esos estudios e investigaciones, en París la UNESCO iba madurando la idea de crear una Convención sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial, destinada a la protección del patrimonio vivo de las comunidades, lo cual es un elemento fundamental para su supervivencia y desarrollo. Desde el Conservatorio se convino en la pertinencia de usar ese marco para proponer las tradiciones culinarias mexicanas como sistema cultural y, en consecuencia, ponerlas bajo la protección que confiere un instrumento legal internacional.

Fue así como en 2004 se presentó un primer expediente ante la UNESCO, cuya inscripción

no prosperó. Ello se debió, entre otros motivos, a que aún no se aprobaba el texto definitivo de la Convención ni, menos aún, ese instrumento había sido objeto de ratificación por los Estados miembros de la organización internacional.

Encuentro en Campeche

Tras ese primer intento, el CCGM siguió investigando y reuniendo documentación en torno a las cocinas tradicionales, y colaboró con la UNESCO para definir la gastronomía como un aspecto clave en el desarrollo cultural de las comunidades. Durante ese tiempo se realizó una reunión internacional de expertos para alinear criterios sobre la cocina y el patrimonio cultural inmaterial. Este encuentro tuvo lugar en Campeche y las recomendaciones que surgieron allí fueron un valioso aporte para la UNESCO, que reconoció al Conservatorio como su órgano consultivo en temas de cocinas tradicionales, un privilegio exclusivo para esta ONG mexicana.

Tras la ratificación de la Convención por parte de los Estados miembros, incluido México, el Conservatorio decidió llevar a cabo un segundo intento para incluir a la cocina tradicional mexicana en una lista representativa, cuyas reglas y procedimientos estaban claramente

definidos en ese momento. Se asignó un primer trabajo colaborativo a investigadores del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a partir del cual se formuló la propuesta final y se completó el formato de la candidatura de acuerdo con los requisitos establecidos por el Comité Intergubernamental del Patrimonio Cultural Inmaterial, todo ello para asegurar que se respetaran los principios de la Convención. El ccgm finalmente preparó el expediente y su presentación ante la UNESCO fue responsabilidad del Gobierno mexicano. Este fue entregado a finales de 2009 y, tras atravesar los procesos y evaluaciones reglamentarias, fue enviado para su aprobación final durante la reunión del Comité Intergubernamental del Patrimonio Inmaterial.

La inclusión de la cocina tradicional mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO significó poder proteger un estilo único y ancestral, con una historia continua y de relevancia actual.

significaba proteger un estilo de vida único y ancestral, con una historia continua y de relevancia actual. Hacía referencia, además, a materias primas de la región, fortaleciendo la cohesión social de la comunidad, creando una identidad cultural compartida e impulsando el desarrollo y el bienestar de quienes tienen acceso a este patrimonio.



Las cocineras tradicionales Antonina González Leandro y Juana Bravo con el chef Gerardo Vázquez Lugo. Cortesía del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Aprobación en Nairobi, Kenia

La asamblea no tuvo lugar en las instalaciones de la UNESCO, en la Place de Fontenoy en el distinguido barrio de la École Militaire de París, sino en Nairobi, capital de Kenia, donde la reunión se llevó a cabo el 16 de noviembre de 2010. Cuando se anunció la inclusión de la cocina tradicional mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la noticia le dio la vuelta al mundo. Era un hecho muy significativo, ya que se había elevado una forma de cocina al nivel de patrimonio cultural de la humanidad. Esto



Margarita Carrillo con Gerardo Vázquez Lugo en un mercado de Nairobi.



“
Dimos una gran batalla ante un organismo internacional como la UNESCO, para que se reconociera que la cocina es una de las más altas expresiones de la creatividad humana”.

GLORIA LÓPEZ MORALES,
presidenta del CCGM



“
El reconocimiento por parte de la UNESCO representó un paso adelante, importantísimo en el proceso de aceptación de algo que para la Convención sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial había sido muy difícil admitir”.

FRANCISCO LÓPEZ MORALES,
cofundador del CCGM

Fotografías: Tito Ávila Morán.

En entrevista para Arte & Cultura del Centro Ricardo B. Salinas Pliego, Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, indica que este reconocimiento representa “el gran logro de una propuesta que vino de un país que no figuraba en el mapa de las cocinas glamorosas del mundo, porque se trata de una cocina en la que predomina lo tradicional. Entonces dimos una gran batalla ante un organismo internacional como la UNESCO, para que se reconociera que la cocina es una de las más altas expresiones de la creatividad humana, apoyada en la naturaleza”.

Once años de trabajo

La doctora López Morales reflexiona que “para lograr este reconocimiento tuvimos que trabajar muchísimo, porque no basta con decir que una cocina es buena, sabrosa y maravillosa, sino que hay que demostrarlo científica y técnicamente. Nos llevó once años de trabajo, con investigadores de la academia, desde antropólogos, historiadores, nutriólogos, agrónomos y todos aquellos que convergen en que tú puedas en un momento dado sentarte ante una mesa y comerte algo delicioso, pero que viene de la naturaleza y de las manos humanas”.

“Expertos de todas las disciplinas trabajaron mucho –prosigue–, pero luego está todo el trabajo diplomático que hubo que hacer para convencer a los Estados miembros del organismo internacional de que nuestra cocina era tan digna de aparecer en las listas del patrimonio cultural como lo era una catedral, una pirámide o un centro ceremonial; y que el patrimonio inmaterial, como es este de la cocina, era no solo digno, sino necesario que tuviera una protección legal de un organismo basado en una convención que México había firmado, es decir, la UNESCO”.

Francisco López Morales, experto en patrimonio mundial y fundador también del CCGM,

recuerda que “el expediente que sustentó la candidatura mexicana, denominado *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*, fue presentado por el Gobierno mexicano a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Conalmex (Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO), dependiente de la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Relaciones Exteriores, y su elaboración estuvo a cargo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana”.

En declaraciones a Arte & Cultura del Centro Ricardo B. Salinas Pliego, el experto destaca que “los rasgos que caracterizan a la cocina mexicana son que se trata de una cocina tradicional que se basa fundamentalmente en los productos de la tierra, y utiliza todos los conocimientos para su elaboración desde tiempos ancestrales”. En su opinión, “el reconocimiento por parte de la UNESCO representó un paso adelante, importantísimo en el proceso de aceptación de algo que para la Convención sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial había sido muy difícil admitir. Desde luego que fue necesario un gran trabajo por parte de la diplomacia internacional ante la comisión”.

“
Fue un momento muy importante, porque permitió ver a la cocina de una manera integral”.

SOL RUBÍN,
vicepresidenta del CCGM



Fotografía: Tito Ávila Morán.

Salvaguardia de un patrimonio vivo

“Fue una batalla que se libró desde el origen de la Convención sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial en la UNESCO –afirma el arquitecto Francisco López–. Hace 25 años tuve la fortuna de formar parte del denominado grupo subsidiario, encargado de dar a luz el texto de una nueva convención que nació en el año 2000, el cual terminó siendo adoptado por la Asamblea General de la organización con el propósito de ratificar el consenso de toda la comunidad internacional. Es así como pasamos a contar con un instrumento de derecho internacional vinculante que se refiere a la salvaguardia, esto es, la protección de un patrimonio vivo. Obviamente, esto no se explica si no se tiene el conocimiento y el referente de la convención de 1972, que habla de la protección del patrimonio cultural y natural del mundo y que tuvo sus antecedentes en la Carta de Atenas (1931) y la Carta de Venecia (1964). Esta convención ‘insignia’ de la UNESCO fue ratificada por 196 países en un tiempo récord, lo que mostró que todas las naciones que conforman este planeta estaban de acuerdo en ratificar ese convenio internacional”.

Francisco López Morales termina: “Orgullosamente, tengo que señalar que México, con todos los problemas que tenemos ahora, y a los que nos debemos sobreponer, tiene el primer lugar en todo el continente americano con 36 bienes inscritos en esa lista de patrimonio mundial. Es importante tener todos estos antecedentes para que nos ubiquemos de manera muy clara en cuál es el rol que tenemos actualmente, y en la responsabilidad de hacer un trabajo serio, coherente y responsable ante la comunidad internacional, que es lo que esperan de nosotros”.

A preguntas de Arte & Cultura, Sol Rubín de la Borbolla Arguedas, vicepresidenta del CCGM, rememora que lo sucedido hace ahora 15 años

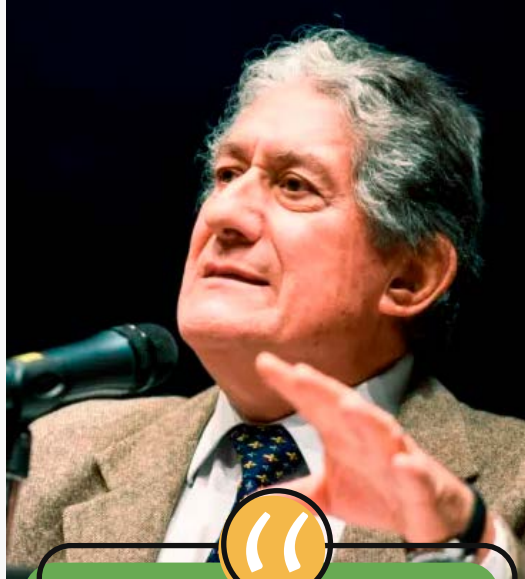
“fue un momento muy importante, porque permitió ver a la cocina de una manera integral. Decir: ‘Este plato es maravilloso, porque es un pozole que está hecho de esta manera’, todo el concepto, todo lo que hay atrás de ese pozole, por ejemplo, desde la perspectiva cultural, regional, en qué momento se come... Todo eso representó un gran antecedente, porque al principio nadie parecía creer en el tema.

”La primera vez que llegamos a París –continúa– nos dijeron que no, que la cocina no era un tema de patrimonio cultural. Tuvimos que justificar y exponer qué elementos constituyen ese patrimonio cultural, qué es lo que le da ese valor. Eso fue lo que nos unió a todo el grupo de personas que trabajamos en torno al tema”.

La trascendencia de la alimentación

José Iturriaga de la Fuente, vicepresidente del CCGM, explica: “Quienes indagan en la historia de la humanidad han reconocido la importancia que reviste la alimentación como determinante de condiciones, situaciones y etapas en la vida de todo grupo humano. Así, las certezas de bonanza que han marcado a grandes civilizaciones tienen mucho que ver con la manera en que sus integrantes se alimentaban, y también lo contrario: cómo quienes aparecen en ocasiones como invencibles en la guerra han sido derrotados por la falta de alimentos.

”Para el caso de México –continúa–, si bien apenas vamos conociendo (y comprendiendo) la intrincada cosmogonía que nutría el pensamiento de sus antiguos habitantes, la cocina y la alimentación que acostumbraban por aquellas lejanas épocas ha sido un tema bastante bien documentado. La alimentación de los pueblos merece la más alta consideración y respeto. No es solo el sustento material de las personas; de alguna manera es, también, un sustento del espíritu”.



La alimentación de los pueblos merece la más alta consideración y respeto. No es solo el sustento material de las personas; de alguna manera es, también, un sustento del espíritu”.

JOSÉ ITURRIAGA DE LA FUENTE,
vicepresidente del CCGM

Fotografía: CCGM.

Iturriaga de la Fuente se muestra convencido de que “la principal consecuencia de la Conquista de México fue el mestizaje. En materia alimenticia no hubo conquista, sino unión, matrimonio, suma y multiplicación. El mestizaje culinario nunca termina porque al paso del tiempo se adoptan algunas costumbres alimenticias originarias de otros países. Durante los primeros 300 años del virreinato, la principal mezcla es entre lo indígena y lo español, surgiendo entonces la ‘comida mexicana’, aderezada con sabores árabes y asiáticos. A partir del siglo XIX, y luego de la Independencia, nuestra cocina adopta influencias italianas y francesas, sobre todo, aunque a finales de esa centuria también se inicia la influencia estadounidense, con hábitos –algunos no tan sanos– que continúan arribando durante todo el siglo XX hasta nuestros días”.

Rescate, salvaguardia y promoción

El reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO implica una importante obligación: mantener el rescate, salvaguardia y promoción de la cultura gastronómica de México, y probarlo con periodicidad anual. Al preguntarle sobre ello, Gloria López Morales expone que “es una responsabilidad de todos. El Gobierno tiene su parte, debe estar muy atento a cumplir con los términos de la Convención, que es un instrumento legal, pero a organismos como el que yo dirijo, que es una organización no gubernamental, de la sociedad civil, le toca hacer el seguimiento del plan de acción que presentamos y comprometimos ante la UNESCO”.

”¿Cómo lo hacemos? Mediante la creación de una estructura que nos permite, mediante delegados en todo el país, recibir informes para que

nosotros podamos elaborar a su vez el informe anual que presentamos ante la UNESCO. Y en ese informe le decimos a la UNESCO todo lo que estamos haciendo para que no se afecte ni se perjudique al medio ambiente mediante cultivos que no deben ser. También les indicamos cómo se rescatan los productos que están en peligro de extinción, cómo se protegen las tradiciones de elaboración de las cocinas tradicionales. Y fundamentalmente, subrayo, una y muchas veces, la protección de las portadoras del patrimonio, que son las cocineras tradicionales de este país”.

El gobierno de México
tendría que hacer mucho más
para proteger a agricultores,
a campesinos, a todos aquellos
que están inmersos en la
producción de alimentos.



En la cocina tradicional mexicana el metate es un instrumento indispensable para la molienda de los granos, sean de maíz, pepitas o cacao. Fotografía: Tito Ávila Morán

Cuando se le insiste en definir qué papel deben tener los gobiernos en esta misión de rescate, salvaguardia y promoción de la cultura gastronómica, la presidenta del Conservatorio puntualiza que “el deber ser es uno y lo que en realidad hace el gobierno de México es, como ya dije, cumplir una labor burocrática de trasladar informes, aunque tendría que hacer mucho más para proteger a agricultores, a campesinos, a todos aquellos que están inmersos en la producción de alimentos. A las cocineras tradicionales les debería facilitar medios para que puedan crear sus pequeñas empresas. Y en el campo de la educación, lograr que los estudiantes, desde la primaria hasta la educación superior, entiendan lo importante que es defender el patrimonio gastronómico de este país”.

La cocina mexicana es una de las más vigorosas del mundo, justamente porque tiene claro que sus raíces son las que le dan vida. En pocos países hay el orgullo y esa voluntad de poner en valor lo propio, como en México.

Evolucionar sin perder las raíces

“¿Qué podemos esperar de la comida mexicana en el futuro? ¿Es posible que la cocina mexicana en general evolucione sin perder sus raíces? Estoy segura de que la cocina mexicana es una de las más vigorosas del mundo, justamente porque tiene claro que sus raíces son las que le dan vida. En pocos países hay el orgullo y esa voluntad de poner en valor lo propio, como en México, mucho más que la bandera o el himno nacional. La cocina es un verdadero símbolo nacional; entonces por ahí no tengo ningún miedo. Lo que sí pienso es que, entre más arraigue aquí la conciencia de que nuestra cocina y

nuestro sistema alimentario son fundamentales para el desarrollo futuro de mi país, mejor nos irá.

”Y creo, además, que es bueno que promovamos internacionalmente la cocina mexicana. Eso está muy bien y lo estamos haciendo. Su prestigio se va esparciendo y desparramando por todas partes. Pero lo esencial a futuro, no lo podemos perder de vista, es ante todo que la cocina mexicana sirva para alimentar bien a los mexicanos”.

Fuentes consultadas

- Iturriaga de la Fuente, José N. *Gastronomía: Historia ilustrada de México*, coordinada por Enrique Florescano. Debate / Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2015.
- “La cocina mexicana, Patrimonio Cultural de la Humanidad”, *Archipiélago, Revista Cultural de Nuestra América*. UNAM, 2011. Disponible en <<https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/24357>>.
- “La cocina mexicana, nuestro legado al mundo”. *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana* (sitio en línea), consultado el 17-11-2025. Disponible en <<https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/home/>>.
- Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. París: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2012. <<https://bit.ly/482GcnS>>.



Felipe Jiménez es periodista y escritor. Licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, durante más de diez años fue redactor y editor del diario ABC en la capital de España. Posteriormente, formó parte del equipo que fundó el diario *La Razón*, también en Madrid, en el que colaboró desde México durante otros diez años. Su curiosidad e interés por los más diversos temas lo han llevado a escribir un libro de cocina (*El recetario del Quijote*, reeditado en 2016), ensayos históricos, guiones para televisión, una novela y un libro de humor.