

Antrop. Humberto A. González Limón

Jefe del Departamento de Difusión
Centro INAH Estado de México

1. ¿Cómo se entiende el Patrimonio Cultural y Gastronómico desde la postura del INAH?

Desde la creación del Instituto Nacional de Antropología e Historia en 1939, el trabajo de documentar el patrimonio vivo ha sido temática central en las investigaciones: la diversidad cultural, lingüística y étnica ha sido continua. Entre estos temas se encuentra la cocina.

En los ciclos rituales y las festividades comunitarias, la comida guarda un sentido ceremonial. La cocina juega un papel importante en la identidad de un pueblo, porque se relaciona con la alimentación no sólo para la subsistencia, sino también una consideración de orden simbólica.

La Cocina Tradicional Mexicana forma parte de la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO desde noviembre de 2010. Solo son 4 cocinas del mundo Patrimonio de la Humanidad: la mediterránea, las cocinas tradicionales francesa y japonesa y la mexicana. Este nombramiento compromete al estado mexicano y en particular al INAH a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia mediante un plan de acción que incluye medidas de rescate y promoción; programas para la transmisión de conocimientos, la capacitación, la innovación y la inserción en los circuitos locales, estatales y nacionales de las prácticas que fortalezcan a los portadores de las tradiciones culinarias de las que deriva toda la cocina mexicana en la actualidad. Se trata ante todo de la preservación de las raíces de la rica gastronomía mexicana.

Dentro del INAH, la Coordinación Nacional de Antropología desarrolla acciones para la salvaguardia de la cocina mexicana como el Programa Nacional de Cocinas en México, Procesos y Usos Sociales, Históricos y Reproducción Cultural, del que derivan el Seminario Cocinas de México e Historia Culinaria y el Diplomado Cocinas y Cultura

Alimentaria en México. La investigación en torno a la cocina es la tarea que aporta información y la interpretación del patrimonio, otorga al INAH el marco de comprensión y análisis para desarrollar su política de salvaguardia.

2. ¿Cuál es la importancia del Patrimonio Cultural y Gastronómico en el Estado de México?

Para que la cocina de un país, de una cultura, una civilización, como es el caso de la mediterránea o la mexicana, pueda ser registrada por la UNESCO, tiene que partir de una cocina regional; no se puede partir, en ningún caso en el mundo, si no tiene una base local. En el caso del Estado de México tenemos una gran variedad y riqueza de cocinas locales, en las que se utilizan ingredientes que están presentes en el resto de cocinas mexicanas, particularmente el maíz, el frijol y el chile.

Si se hubiera intentado postular la riqueza de la cocina mexicana cuando se propuso como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, por su multiplicidad de expresiones y variantes, hubiera sido muy largo y complicado. Se decidió presentar como modelo a la michoacana, porque el expediente fue elaborado inicialmente en esa entidad, por un grupo que ya había tenido una experiencia anterior fallida.

3. Desde el punto de vista Gastronómico. ¿Cuál considera es el producto más representativo del estado?

Podemos encontrar en todo el estado una gran variedad gastronómica, en parte atribuida a la diversidad geográfica y cultural de nuestro estado. Tenemos diferentes climas y tipos poblacionales, una región netamente urbana en los municipios circundantes a la ciudad de México, así como comunidades rurales en el sur y norte de la entidad; además de comunidades indígenas; cada una con prácticas gastronómicas muy particulares.

Sin embargo podemos hablar de “platos típicos” o representativos, como por ejemplo, las truchas estilo Malinalco, el chinicuil en Zumpango, el tamal de ollita en Ocoyoacac, la barbacoa de Capulhuac, el atole agrio que se prepara en la zona oriente del estado; postres como dulces tradicionales de Toluca y Villa Victoria y bebidas como los licores que se producen en lugares como Tenancingo, etc.

No podemos dejar de mencionar al chorizo verde de la capital del estado; en su preparación incluye quelites, quintoniles, espinacas, verdolagas, papas, zanahorias, nabos y papas de agua. Y se caracteriza por ser cocinado con altas dosis de chile y carne de res o de puerco para darles sabor.

Dentro del chorizo podemos encontrar una gran variedad que va desde el chorizo verde ya mencionado, así como rojo, almendrado, envinado, etc. Tradición que ha existido en el valle de Toluca desde la época virreinal en su preparación, que tiene que ver la calidad del maíz que se produce y se usa en la engorda de cerdos, cuya carne tiene un sabor particular para la preparación de estos y otros embutidos.

4. ¿Cuál es la política del INAH en materia de Patrimonio Cultural en el Estado de México?

El INAH tiene plena facultad normativa y rectora en la protección y conservación del patrimonio cultural tangible e intangible, garantiza su investigación, protección y difusión.

Para realizar esta labor nuestra institución tiene representaciones en cada una de las entidades del país, las cuales replican la política en cada uno de los estados.

**5. ¿Cómo se coordina el INAH con la nueva Secretaría de Cultura del Estado?
¿se tiene alguna agenda u otros aspectos?**

La coordinación existe en varios temas y aspectos, que tienen que ver la investigación, protección y conservación del patrimonio tangible e intangible. Principalmente tenemos una estrecha colaboración en materia de arqueología, el Gobierno del Estado de México tiene bajo su administración 3 sitios arqueológicos abiertos al público; también colaboramos con el prestamos de colecciones arqueológicas e históricas, en la asesoría y supervisión de trabajos de restauración y mantenimiento de edificios históricos que albergan museos y centros culturales, aportamos artículos y textos de divulgación y científicos, producto de investigaciones en publicaciones, etc.

6. ¿Cuál sería la importancia –según Usted- del Patrimonio Cultural y Gastronómico y su vinculación con el Turismo?

La gastronomía es un destino turístico, genera turismo; y en nuestro país siempre preguntamos qué se come en los lugares que deseamos visitar. Es imprescindible para un mexicano y un extranjero saber que al lugar donde va, disfrutará ante todo de una sabrosa comida.

Estudiosos de la relación que existe entre cultura y alimento, señalan que a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte de su campo de estudio: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, narrar, descubrir, vincular,

entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria.

7. ¿Qué está haciendo o llevando a cabo el INAH Estado de México en materia de Patrimonio gastronómico en la Entidad?

Es importante destacar la participación del INAH Estado de México como apoyo y coordinación de concursos de las ofrendas del Día de Muertos, parte importante de nuestro patrimonio cultural, donde también se manifiesta el aporte gastronómico que se emplea en la elaboración de los diferentes tipos de ofrendas. Así como nuestra participación en muestras gastronómicas que organizan instituciones culturales y autoridades municipales, en ocasiones como observadores, en otras como jurados y por supuesto degustando la gran variedad de platillos.

Otra vertiente importante es el trabajo que realiza el cuerpo de investigadores del Centro INAH Estado de México, algunos de los cuales han desarrollado trabajos que abordan algunos aspectos de la gastronomía, tanto en las poblaciones indígenas actuales, como por ejemplo los trabajos de la Mtra. Marisela Gellegos Devéz entre los otomíes y matlazincas; así como en sociedades humanas que existieron en pasado que realizan los antropólogos físicos y arqueólogos.

Entrevista Culinaria

Antrop. Humberto A. González Limón
Jefe del Departamento de Difusión
Centro INAH Estado de México



Entrevista Culinaria

Antrop. Humberto A. González Limón
Jefe del Departamento de Difusión
Centro INAH Estado de México

