

COCINA REGIONAL Y COCINERAS TRADICIONALES EN EL ESTADO DE COAHUILA (MÉXICO): PATRIMONIO, DISCURSOS SOCIALES, IDENTIDADES Y DESARROLLO SOCIOECONÓMICO

Jesús Salas Cortés¹

F. Xavier Medina²

José Antonio Vázquez-Medina³

Resumen:

La UNESCO (2010) reconoce la cocina tradicional mexicana como un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Las cocineras tradicionales han sido designadas desde las instancias oficiales mexicanas en tanto que receptoras y emisoras de esta herencia. En el estado de Coahuila, en el Noreste de México, actualmente se organizan diversos encuentros, ferias y festivales de cocina tradicional vinculados con los grupos de cocineras en los municipios de Saltillo, Arteaga y Viesca. Especialmente en la ciudad de Saltillo, y a iniciativa del Gobierno Municipal de Saltillo, las cocineras tradicionales han sido reconocidas como embajadoras de la ciudad en temas de turismo, cultura y gastronomía por su trabajo a favor de la preservación de la cocina tradicional. En este trabajo reflexionamos sobre estas actividades y analizamos distintos discursos construidos alrededor de este movimiento.

Palabras Clave: Cocineras tradicionales; cocina regional; identidades; Desarrollo socioeconómico; Coahuila; México

¹ Instituto Tecnológico de Monterrey. jasc114@hotmail.com

² Universitat Oberta de Catalunya / GRIT-EAE. fxmedina@gmail.com

³ Universidad del Claustro de Sor Juana

**REGIONAL CUISINES AND “COCINERAS TRADICIONALES”
(TRADITIONAL FEMALE COOKS) IN THE STATE OF COAHUILA
(MEXICO): HERITAGE, SOCIAL DISCOURSES, IDENTITIES AND
SOCIOECONOMIC DEVELOPMENT**

Abstract:

The UNESCO designed in 2010 the traditional Mexican cuisine as a cultural model that includes agricultural activities, ritual practices, ancient practical knowledge, culinary techniques and ancestral community behaviours. Traditional female cooks are, by official definition, the recipients and transmitters of this heritage. We carried out fieldwork in the state of Coahuila (NE Mexico) with groups of *cocineras* in the municipalities of Saltillo, Arteaga and Viesca, where meetings, fairs and festivals of traditional cuisine are currently organized. Specially in Saltillo, capital of the State, and supported by the City Council, the traditional female cooks were recognized as ambassadors of the city for tourism, culture and gastronomy, due to their work in favor of the preservation of the traditional cuisine. In this article we reflect about these activities and we analyse different discourses built around this movement.

Keywords: Traditional female cooks; regional cuisine; socioeconomic development; Coahuila; Mexico.

1. INTRODUCCIÓN

Acompañando la declaratoria por parte de UNESCO de la "cocina tradicional mexicana" como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010 (aunque ya en parte desde el cambio de siglo, con todo el proceso de preparación de la candidatura con dos postulaciones previas), México ha puesto en valor y ha promocionado oficialmente el papel de las cocineras tradicionales, convirtiéndolas en figuras sociales representativas de “lo local”, aunque todo ello siempre desde una perspectiva más general que engloba una idea de aquello que es y ha de ser *lo mexicano y la mexicanidad*.

Como señala Medina (2017: 106): “Aún formando parte de un acuerdo social (debe ser sentido por la mayor parte de la población como propio), son muy a menudo las instancias con poder aquellas que proponen, vehiculan y/o reconocen el patrimonio”. Desde esta perspectiva, las cocineras tradicionales⁴, a partir de dicha declaratoria supranacional, han devenido -así impulsadas y definidas desde las instancias oficiales- figuras públicas a las que se reconoce como portadoras vivas de conocimientos culinarios ancestrales. Del mismo modo, se han convertido también en agentes capaces de transitar por distintos frentes culturales y que, desde esta perspectiva, pueden ser capitalizados como recursos turísticos (Vázquez-Medina y Medina, en prensa).

Tal y como señala Hernández Albarrán (2018: 21):

El gobierno nacional ha empezado a considerar la necesidad de establecer los mecanismos necesarios para conservar y difundir la cocina tradicional. En este sentido, la acción más reciente corresponde a la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (pfgn), presentada por la Presidencia de la República, cuya instrumentación dependerá de la Secretaría de Turismo (Sectur), la cual coordinará un grupo interinstitucional formado por varias secretarías de gobierno involucradas en las acciones a llevar a cabo.

En este sentido, y como señala Matta (2019), desde las acciones oficiales a nivel nacional y según los planes de acción de salvaguardia encomendados por la UNESCO, se alienta a las cocineras tradicionales a ejercer su cocina de acuerdo con los conocimientos y recetas tradicionales, pero también a alcanzar estándares gastronómicos que contribuyan a mejorar la posición de México como actor global, cultural y económico. Como comenta Hernández Albarrán (2018: 22):

Resulta interesante observar cómo es que, con base en una declaratoria que ponía especial énfasis en la “cocina tradicional”, las acciones nacionales para su

⁴ En otro lugar (Vázquez-Medina y Medina, en prensa) discutimos con mayor profundidad lo problemático del sentido polisémico del apelativo *cocineras tradicionales*, que ha ganado auge en términos de promoción turística en México.

protección transforman el contexto y sustituyen al objeto de protección, las cocinas tradicionales, por lo que denominan “gastronomía mexicana”.

De este modo, las cocineras tradicionales se encuentran íntimamente ligadas a las políticas turísticas (Ayora, 2018) a todos los niveles, tanto locales como regionales y estatales, construidas desde los discursos y las actuaciones que han dado forma al patrimonio alimentario mexicano actual, siempre ligado a la candidatura concedida por UNESCO, pero en constante evolución a partir de ahí. Es por ello que las cocineras tradicionales se han convertido también en receptáculo y en portavoces de los saberes culturales vivos que legitiman ciertas prácticas alimentarias desde las propias retóricas de la tipicidad y la autenticidad instrumentalizadas por los discursos del propio Estado dentro y fuera del territorio nacional.

A partir de la declaratoria como patrimonio inmaterial de la humanidad, casi como una constante, la cocina tradicional se ha convertido en un vehículo de promoción regional y nacional situado en el imaginario y en el paladar de propios y extraños como una inmersión casi necesaria para conocer de cerca la(s) cultura(s) mexicana(s) (Vázquez-Medina y Medina, en prensa). Ferias, muestras, encuentros y festivales gastronómicos con dicha temática a nivel regional y nacional (e incluso internacional, como es el caso de la investigación expuesta en este artículo), dan cuenta de ello.

La participación de las cocineras tradicionales en eventos de promoción turística no se restringe a los eventos llevados a cabo dentro del estado nación, sino que gracias a las acciones por parte del gobierno federal con la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana lanzada entre 2015 y culminada en el 2018, se habilitaron medios necesarios para que algunas cocineras viajaran en calidad de embajadoras culturales en eventos de promoción de la gastronomía mexicana. Sin embargo, ¿Cuál es el papel de las cocineras en este entramado? Y, más aún: ¿Cuál es la visión de las cocineras mismas en relación tanto con el protagonismo que se les ha otorgado como con los discursos, las posibilidades y con las servitudes que dicho entramado implica tanto a nivel público como privado?

A partir de la reflexión del cuestionamiento citado, este artículo pretende aportar, a partir del caso de las cocineras tradicionales de tres municipios del Estado de Coahuila, reflexión al análisis sobre cómo se asume la cocina tradicional entre los agentes que son partícipes de la misma, y sobre cómo las mismas protagonistas observan y reaccionan a dichos procesos en relación tanto a su representatividad de las culturas locales gastronómicas mexicanas como en relación con la conversión de las mismas en recurso turístico.

Dando voz a las protagonistas mismas en base a entrevistas orales que recogen sus impresiones tras el *VI Foro de la Gastronomía Mexicana*, celebrado en la localidad de Long Beach (California, Estados Unidos) en el año 2018, en este artículo mostramos algunas de sus impresiones y de sus reacciones en relación con las oportunidades que la patrimonialización de las cocinas mexicanas les ha concedido, así como sobre la manera en que la cocina tradicional coahuilense ha sido o no para ellas un factor para su desarrollo y su reconocimiento.

2. LAS COCINERAS TRADICIONALES COAHUILENSES Y SUS REPRESENTATIVIDADES

En el estado de Coahuila, en el Noreste de México, el movimiento de cocineras tradicionales ha asistido a un cierto auge, recibiendo apoyo del gobierno del estado, así como de los diversos municipios en los cuales se han desarrollado grupos de cocineras (Arteaga, Saltillo y Viesca). En la capital del estado, Saltillo, y a iniciativa del Gobierno Municipal, el grupo de cocineras tradicionales de la ciudad fue incluso reconocido en 2017 con un diploma como *embajadoras en temas de turismo, cultura y gastronomía*, por su trabajo a favor de la preservación de la cocina tradicional (Salas Cortés y Sánchez Maldonado, 2018, 177-178).

El movimiento de la Cocineras Tradicionales en Coahuila comenzó a finales del año 2015 con un grupo de mujeres que fueron congregadas en el municipio de Arteaga y que fueron capacitadas por un grupo de investigadores, restauranteros y promotores culturales para fortalecer su identidad cultural y sentido de pertenencia; instruir las en temas sobre el manejo higiénico de alimentos; y alentarlas en su desarrollo personal, cultural, económico y comunitario. (Salas Cortés y Sánchez Maldonado, 2019).

El proyecto fue liderado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana en Coahuila, con el apoyo del Gobierno Municipal de Arteaga. Por medio del área de turismo municipal se congregó a mujeres de diferentes comunidades de la sierra de Arteaga para participar en un taller de capacitación de una duración de veinte horas distribuidas en dos días.

De acuerdo con Salas Cortés y Sánchez Maldonado (2019: 24) la idea principal del proyecto fue conformar un grupo de cocineras tradicionales que además de preservar y salvaguardar las tradiciones alimentarias del sureste de nuestro estado, promovieran el turismo a través de la realización de encuentros y eventos gastronómicos que generaran ganancias económicas directas para esas mujeres.

Poco después, con similar metodología, trascendió a la región de lagunera, a la ciudad de Viesca, y en 2017 se creó el grupo de cocineras tradicionales de la capital del Estado, Saltillo, con la organización, en el mes de septiembre, de la Primera Feria de la Enchilada Artesanal (Salas Cortés y Sánchez Maldonado, 2018). Las ciudades que cuentan con grupos de cocineras tradicionales establecidos y con una creciente actividad en el estado de Coahuila son Arteaga, Viesca y Saltillo.

En los mencionados municipios se llevan a cabo ya actualmente diversos encuentros, ferias y festivales de cocina tradicional. Las cocineras tradicionales coahuilenses realizan diversos eventos anuales: la Feria de los Asados en Arteaga, el festival del tamal y el atole norteño en Saltillo, la feria del dátil en Viesca y el Festival de las 7 Cazuelas en Saltillo y Arteaga. Sin embargo, el número de eventos parece encontrarse en franco crecimiento, tanto en el mismo Estado de Coahuila como en el exterior, iniciándose incluso representaciones de cocineras estatales en eventos internacionales, como es el caso que analizaremos en este artículo.

Justamente, creemos que la participación de las cocineras coahuilenses en este tipo de eventos fuera de las fronteras tanto del estado como del país, nos ofrece la posibilidad, por un lado, de analizar algunos aspectos de la representatividad de las cocinas mexicanas de cara al exterior y, por lo tanto, de su atractivo en tanto que elemento cultural que adquiere también un vis turístico; y, por otro lado, de analizar las visiones de las cocineras mismas en relación con una representatividad oficial otorgada que las sitúa en tanto que *receptáculos vivos* del saber popular local. En las líneas que siguen analizaremos, en este sentido, el caso de la participación de estas mujeres en el *VI Foro de la Gastronomía Mexicana*, celebrado en la localidad de Long Beach (California, Estados Unidos) en 2018.

3. LA COCINA TRADICIONAL COAHUILENSE EN FOROS INTERNACIONALES. LA EXPERIENCIA EN EL VI FORO MUNDIAL EN LONG BEACH

Como parte de las obligadas acciones de salvaguardia encomendadas en la declaratoria de la cocina tradicional mexicana, el *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana* (organismo acreditado ante la UNESCO de vigilar las acciones y recomendaciones en pos de la declaratoria), ha llevado a cabo seis Foros Mundiales de la Gastronomía Mexicana que consisten en congregar de manera simultánea un programa académico con conferencias y mesas redondas con especialistas; un encuentro entre actores clave de la cadena agroalimentaria con fines comerciales; un encuentro y concurso de cocineras tradicionales de todo el país; y clases demostrativas con temáticas puntuales, encausados en su generalidad a una temática general que versa sobre la trascendencia de la cocina mexicana en el escenario mundial de la gastronomía.

Hasta 2017, los foros mencionados fueron realizados en el territorio mexicano. Dada la relevancia demostrada en la V edición, que tuvo por tema: “las cocinas mexicanas en Estados Unidos y Canadá”, para el año siguiente se decidió, por primera vez, llevar a cabo el evento en su VI edición fuera del territorio nacional. Es así como, tuvo lugar el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en la ciudad de Long Beach, California en Estados Unidos. En dicha ocasión el tema del foro tuvo por título: “¡Viva la cocina mexicana en Norteamérica!”. Diversos miles de personas (alrededor de diez mil, según la prensa local) se dieron cita en las actividades programadas durante los tres días que duró dicho evento.

En el marco de este VI Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que contaba con la participación de mujeres procedentes de trece estados (Michoacán, Oaxaca, Sinaloa, Tabasco, Yucatán, Hidalgo o Chihuahua, entre otros), tres cocineras tradicionales de las ciudades de Saltillo, Arteaga y Viesca, representaron al estado de

Coahuila con la venta de su cocina tradicional: enchiladas rojas⁵, asado de puerco⁶, tacos de arrachera⁷ y gorditas⁸ de harina rellenas de diversos guisos.

En las próximas líneas analizaremos la experiencia de las cocineras a partir de sus propias narrativas, en las cuales nos aproximaremos a eventuales apropiaciones de los discursos oficiales y a la creación de otros propios, a los procesos de adscripción al colectivo y la reflexividad de su propia praxis, así como al papel que juegan ellas mismas en tanto en cuanto son conscientes de ser reconocidas oficialmente como agentes *portadoras de conocimiento* culinario que ha sido designado como patrimonio.

3.1 Representatividad

Existen ciertos elementos en común dentro de las narrativas construidas a partir de la experiencia de las cocineras al llevar a cabo su práctica de las cocinas regionales en el exterior. Entre ellas destacan los propios procesos de reflexividad sobre las implicaciones sociales de la praxis culinaria en ámbitos públicos, donde se yuxtaponen la adscripción regional y la negociación de la misma en su carácter nacional; el hecho de destacar su experiencia y su validación como representantes de sus comunidades; así como su distinción como guardianas de un saber que hay que preservar y difundir.

Tal como señala una de las cocineras:

Para mí fue una experiencia muy agradable, al principio iba con temor e inseguridad por salir y representar a un Estado como el nuestro te pone con cierto nerviosismo. Tomamos la decisión de ir, porque somos mujeres de retos y queremos seguir con esto que nos gusta y nos encanta, la cocina. (Cocinera Tradicional de Viesca)

Un primer aspecto nos parece importante señalar en relación con la declaración transcrita: la consciencia de la representatividad oficial que se les otorga por parte de las autoridades coahuilenses: “(...) salir y representar a un Estado como el nuestro (...)”. E incluso, desde ellas, y a nivel más general, de las autoridades mexicanas, al encontrarse presentes nada menos que trece estados. Dicha consciencia de representatividad confiere, por un lado, un cierto grado de responsabilidad: “(...) te pone con cierto nerviosismo (...)”, pero por otro, también, la consciencia de un cierto empoderamiento ligado a su propia condición femenina: “(...) somos mujeres de retos y queremos seguir con esto que nos gusta y nos encanta, la cocina”.

⁵ Taco enrollado relleno de queso hecho con una tortilla de maíz bañada en salsa de chile rojo y freída en aceite.

⁶ Estofado de carne de cerdo. La carne se dora en manteca y se termina de cocer en una salsa de diversos chiles y especias como laurel, orégano, canela, comino, etc.

⁷ Corte de carne que proviene del diafragma de la res.

⁸ Tortillas hechas a mano y rellenas (con chicharrón, queso fresco o frijoles) y fritas en manteca.

El sentido de una *comunidad de cocineras tradicionales* que de manera efímera confluyen en este espacio, hace que las propias mujeres se reconozcan y se adscriban como miembros de una *comunidad de práctica* (Wanger, 2001) a partir de los propios valores atribuidos a la praxis culinaria, pero también siendo conscientes de las diferencias regionales y aceptación de las mismas que se expresan en este tipo de eventos.

Basado en algunas definiciones y preceptos sobre las *identidades ocupacionales* de Palmer y Cooper (2010), Vázquez-Medina (2013: 319) sostiene que la exposición del conocimiento culinario en eventos donde se hace pública una práctica privada como la cocina, favorece entre las cocineras la configuración de identidades ocupacionales que le dan ciertas características al grupo de mujeres que participan de ella, entre las que se pueden distinguir: la trayectoria personal de las cocineras y el modo en el que se preparan los alimentos; los componentes afectivos que se convierten en valores del oficio de preparación de alimentos y la teorización del conocimiento culinario empírico. Las propias adscripciones a los diferentes ordenes del Estado, y las discordancias del no reconocimiento del sentido de la homogeneización inherente a la propia práctica en términos de regionalidad, dejan ver cómo las cocineras son capaces de transitar entre distintos frentes políticos, culturales y sociales en este tipo de eventos.

Las tres coincidieron en que todas las participantes demostraban amor y pasión por la cocina tradicional y además del *orgullo de representar sus lugares de origen* y la *sencillez que todas demostraban*:

Tuvimos que elegir y vendimos asado de puerco, enchiladas con chile rojo y las gorditas de harina... nos trataron excelentemente bien, allá había un coordinador que es mexicano, que tiene muchos restaurantes en Estados Unidos y nos proporcionó nuestro propio mercado ahí adentro... podías pasar con tu canastita y decir: “quiero dos tomates y unas cebollitas” y luego platicabas con una cocinera y luego con otra y decías -¿qué estás haciendo? -Yo estoy haciendo tamalitos, y te daban la receta... Había mucho compañerismo, mucha sencillez y todo esto hace que te enamores más de esto. Yo ahora le digo a mis compañeras que yo deseo que todas participen en un evento como este, porque se van a dar cuenta de la importancia que tiene nuestra cocina en todo el mundo. Somos reconocidos mundialmente por nuestras tradiciones y nuestra cocina (Cocinera Tradicional de Arteaga).

La declaración de esta cocinera tradicional añade algunos aspectos de interés a la consciencia de representatividad mencionada más arriba. En este caso, se señala el *orgullo de la mexicanidad* y la importancia reconocida internacionalmente a la cocina mexicana (especialmente, tras su clasificación por parte de la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial): “Yo ahora le digo a mis compañeras que yo deseo que todas participen en un evento como este, porque se van a dar cuenta de *la importancia que tiene nuestra cocina en todo el mundo. Somos reconocidos mundialmente por nuestras tradiciones y nuestra cocina*”.

El discurso expresado se corresponde de manera muy adecuada con lo expresado en la declaratoria de la cocina tradicional mexicana por parte de UNESCO, cuando se dice que:

En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.⁹

Podemos ver a partir de las propias narrativas de las cocineras, la capacidad de apropiación y de alineamiento con determinados discursos institucionales sobre el patrimonio. En este sentido, dicho alineamiento se refleja tanto en su propia consciencia de representatividad tanto nacional como regional y local, como en otros aspectos, tales como el efecto que dichos discursos (y este tipo de eventos) tienen sobre la validación del oficio y la legitimización y revalorización de los saberes, visibilizados como un marco de referencia sobre la propia práctica culinaria.

3.2 Reconocimiento

Además de poder convivir con cocineras tradicionales de otros Estados, existieron diferentes motivaciones que las cocineras externalizaron sobre su participación en el *Foro Mundial*, como el reconocimiento de otros actores de la cocina tradicional y el factor económico que incentiva el interés de participar en este tipo de eventos:

En el Foro Mundial fue una gran satisfacción, pues tuvieron mucho éxito nuestros platillos gracias a Dios, tuvimos mucha afluencia en nuestro *stand*, la orden de enchiladas la dábamos a diez dólares, el platillo de asado acompañado de su arrozito y frijoles a diez dólares y las gorditas de harina a tres dólares cada una... Pero tuvimos la grandiosa satisfacción de que el chef (nombre del chef) fuera a degustar nuestras enchiladas y nos preguntara ¿cuál era el queso? Por que le encantaron. Y son las enchiladas que van bañadas en salsa roja, no la de tortillas rojas... por que así las hago yo... Le encantaron a él y al otro chef... (...) Nos visitaron muchos chefs, pero imagínense la satisfacción para nosotros que un chef de esa categoría reconozca nuestros platillos... ahí dijimos: ya estamos en las nubes, de aquí somos. El convivir con todas las cocineras que fueron de Yucatán, de Tabasco, de Sinaloa, también fue una gran satisfacción... Platicar nuestras experiencias y ellas nos platicaban de otros Foros a los que habían ido... Entonces para nosotras que éramos novatas... Fue una gran experiencia. Queremos que todas nuestras compañeras y todas las que se dedican a la cocina tengan ese tipo de experiencias por que sí son muy enriquecedoras. (Cocinera Tradicional de Saltillo)

⁹ <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Tal y como señalan Salas Cortés y Sánchez Maldonado (2018: 179): “En el caso de las cocineras tradicionales, el nombramiento de la cocina tradicional ha propiciado un sentido de pertenencia regional, además de una fuente de ingresos económicos”.

Por otro lado, el reconocimiento expresado por parte de otros actores de trascendencia (chefs masculinos reconocidos, en este caso) de la cocina tradicional conlleva un reconocimiento que acompaña también matices de un cierto empoderamiento (“ahí dijimos: ya estamos en las nubes, de aquí somos”). Ya no se trata únicamente de amas de casa que cocinaban en sus hogares, sino que oficialmente se les ha conferido la representatividad de ser muestra de una *cultura popular* antaño minusvalorada y hoy puesta en valor, que las sitúa en un lugar social que ninguna de ellas pensó poder ocupar en el pasado. Como señala Matta (2019: 212):

Compuestos por mujeres de ascendencia indígena que han ganado notoriedad en sus localidades a través de su cocina, las cocineras tradicionales encarnan el estatus de portadoras de la tradición alimentaria y los componentes “étnicos” y ancestrales de las comidas mexicanas, de la misma manera que los chefs mexicanos famosos encarnan lo más cosmopolita, aquellas características de orientación más global. En el clima de entusiasmo generado por la nominación de 2010 de la “cocina tradicional mexicana” como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, estas mujeres se han convertido en figuras sociales estimadas que integran la comida tradicional mexicana en una sociedad en constante cambio.

Este reconocimiento por parte de los chefs ofrece distintas lecturas. Por un lado, retroalimenta las distintas vías para entender la comida mexicana, entre lo tradicional y lo contemporáneo (¿entre las cocinas populares y la gastronomía?). Por otro, puede ser signo de la concesión de una cierta agencia y poder de decisión que van desde lo personal a lo grupal y, por supuesto, a lo económico, ya que el hecho de poder vender su comida de manera rentable y de obtener beneficios por ello es un motor importante para estas cocineras. Y es que, como afirma Álvarez (2016), el patrimonio cultural es un recurso de resiliencia económica que va más allá de ser un recurso material meramente folclórico, y resulta ser un vínculo entre la tradición y el sustento familiar.

Este reconocimiento social es, además, un factor que puede otorgarles, a nivel doméstico, una cierta relevancia o incluso independencia de la que antes carecían y que, en ocasiones, no es nada desdeñable, poniendo en valor sus figuras femeninas ante miembros masculinos de sus familias y, en ocasiones, concediéndoles nuevas legitimidades de las que antes carecían.

Sin embargo, hay que tener también en cuenta que, tal y como manifiesta Ayora (2018: 12), esta

existencia de una diversidad nacional y regional de prácticas culinarias culturales (...) no es necesariamente una diferencia celebratoria, sino una en que se encuentran inscritas relaciones desiguales entre los distintos grupos que habitan el territorio nacional y el mercado global de tradiciones culinarias.

3.3 Diversidad y regionalización del saber: Negociar las diferencias locales en el ámbito supranacional

A partir de su participación y de su experiencia en el Foro Mundial, las tres cocineras del estado de Coahuila pudieron identificar las semejanzas y diferencias que ellas tenían con las cocineras de otros Estados de la república mexicana. Al preguntar a las señoras de Coahuila sobre las diferencias que tenían con las cocineras de los otros Estados que participaron en el Foro Mundial, las tres coincidieron en el uso de ingredientes de acuerdo a la región en la que vivían. Particularmente, sobre el estado de Coahuila, sobresalió el uso de algunos productos del desierto como los nopales¹⁰, cabuches¹¹, flor de palma¹² y dátiles:

Las compañeras de Sinaloa elaboran sus platillos con pescados y mariscos, algo completamente diferente a lo que tenemos nosotros en Coahuila... Y pues existen algunas diferencias en cuanto a la cocina del sur, nosotros estamos en pleno desierto y sabemos aprovechar todos los recursos que nos da nuestro entorno y aprendemos a sobrevivir con lo poco o mucho que tenemos. La manera en que cocina ellas, su forma de cocinar, los materiales que ellos usan... por ejemplo nosotras cocinamos con productos más del desierto, en Viesca nosotros cocinamos con dátiles y pues hicimos una salsa con chile serrano y dátil... En Viesca nosotras hacemos asado de dátil y mole de dátil pero en Coahuila también cocinamos con nopales, cabuches o flor de palma... y esas cosas hacen algunas diferencias entre las cocinas de todas nuestras compañeras. (Cocinera Tradicional de Viesca)

Además del aprovechamiento de productos del desierto, la cocinera tradicional de Arteaga destacó el uso de la carne y conocimiento que ellas tienen sobre algunos cortes de carne por “la ventaja” de vivir en el norte de México:

Yo creo que una de las diferencias que más se notaban eran los ingredientes que tenía cada cocinera. Nos tocó que un día los organizadores llegaron y nos dijeron ¿no quieren arrachera? Se compró arrachera y nadie quiere cocinarla y nosotras dijimos que sí. Empezamos a asar la arrachera junto con las de Oaxaca por que ellas asaban el tasajo y el chorizo para las tlayudas, entonces tuvimos que compartir el asador y preparamos unos taquitos muy ricos... pero nadie de las otras cocineras querían las arracheras, las habían pedido y se estaban quedando y metimos otros platillos además de los que habíamos propuesto por que era lo que había ahí y teníamos que aprovecharlo, en el norte tenemos esa cultura de aprovechar todo lo que tenemos. La diferencia es que muchas cocineras no manejan mucha carne y pues nosotros somos del norte... somos más carniceros y la carnita nos gusta más...

¹⁰ Chumberas.

¹¹ Flor comestible de la biznaga. Crece en el noreste de México y se puede recolectar en los meses de marzo y abril.

¹² Flor comestible de la palma yuca o izote; de igual forma que los cabuches, crecen en los meses de marzo y abril.

y sabemos que la arrachera era uno de los mejores bocados y esa es una de las diferencias, los ingredientes que estamos acostumbrados a manejar... ellos manejan otro tipo de ingredientes como chapulines, hormiguitas, cosas así (Cocinera Tradicional de Arteaga)

Más allá de las múltiples discusiones teóricas respecto a la función del cocina como vehículo que rompe las oposiciones dualistas entre naturaleza y cultura que han sido discutidas desde múltiples terrenos de la antropología de la alimentación, en este texto ponemos acento, a lo que bien explicita Christie (2002) en destacar el rol de las cocineras tradicionales para maximizar el uso de ingredientes que el medio les provee para configurar platillos que representan las preparaciones tradicionales de las comunidades de donde provienen.

Dichas diferencias internas no son, sin embargo, una negación, sino un complemento de la identidad nacional más amplia (de la *mexicanidad*) y, tal y como la misma declaratoria de la cocina mexicana expresa “permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local”.

4. CONCLUSIONES

La cocina tradicional se ha convertido en un vehículo de promoción regional y nacional en México. De acuerdo con los planes de acción de salvaguardia correspondientes a la declaratoria de UNESCO, y siguiendo las acciones marcadas en la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, se están construyendo actualmente los discursos y las actuaciones que están dando actualmente forma al patrimonio alimentario mexicano. Pero dicha construcción del patrimonio alimentario, más allá de su devoción debida a las cocinas populares y a los saberes tradicionales (expresados por las cocineras en tanto que receptáculo de dichos saberes), está enfocada también a alcanzar estándares gastronómicos que contribuyan a mejorar la posición de México como actor global, cultural y económico. De este modo, las cocineras tradicionales se encuentran íntimamente ligadas a las políticas turísticas a todos los niveles: locales, regionales y, decididamente, estatales, así como a la construcción de una imagen de país que se expresa de manera práctica a través de su representación, tanto dentro como fuera de las fronteras nacionales.

A lo largo de estas páginas, y a partir principalmente del caso del primer viaje internacional de las cocineras tradicionales de tres municipios del Estado de Coahuila a los Estados Unidos, hemos planteado una reflexión sobre cómo se asume el protagonismo de estas mujeres en relación con la cocina tradicional, y sobre cómo las mismas protagonistas observan y reaccionan a dichos procesos en relación con su oficializada representatividad de las culturas locales gastronómicas mexicanas.

En este sentido, las protagonistas presentan una clara consciencia de la representatividad oficial que se les otorga por parte de las autoridades coahuilenses y

mexicanas en general. Dicha representatividad implica responsabilidad, pero también un cierto orgullo regional (coahuilense) y nacional (mexicano) a través de sus cocinas, que muestra la apropiación de determinados discursos institucionales sobre el patrimonio (presentes tanto en la declaratoria de UNESCO como en como en instrumentos oficiales tales como la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional).

Encontramos, igualmente, la consciencia del otorgamiento de una cierta agencia, que deriva en un empoderamiento ligado tanto a su propia condición femenina como a su pertenencia a los *estamentos populares* a través de los cuales obtienen su *designación oficial* en tanto que “guardianas” de los saberes culinarios locales. Desde aquí se lleva también a cabo tanto el reconocimiento del oficio como la legitimización y revalorización de sus saberes.

Finalmente, encontramos su visión en relación con la conversión de dichos saberes en platillos que, a través de la participación en encuentros, ferias y foros como el analizado, se convierten en recurso turístico y se muestran *hacia fuera* en tanto que escaparate de su sabiduría local y de su especificidad, pero también se convierten en un recurso económico no desdeñable y, en algunos casos, en una puesta en valor de sus figuras femeninas dentro de sus propios marcos domésticos.

5. BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M. L. (2016) Stretching the dough, en Stefano, M. L. y Davis, P. The Routledge Companion to Intangible Cultural Heritage. Londres: Routledge, 268-281.

Ayora, S.I. (2018) Cocina, gastronomía y modernidad. Hacia una definición de lo gastronómico. Diario de campo, 4, 6-14.

Christie, M.E (2002) Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana. Journal of Latin American Geography, 1, 21-54.

Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. Diario de campo, 4, 15-27.

Matta, R. (2019) Mexico’s Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks). Food and Foodways, 27(3), 211-231.

Medina, F. X. (2017) Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Anales de Antropología, 51(2), 106-113.

Palmer, C., Cooper, J. and Burns, P. (2010) Culture, identity, and belonging in the *culinary underbelly*, International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research, Vol. 4(4), 311-326.

Journal of Tourism and Heritage Research (2020), vol, nº 3, nº 3 pp. 1-14 Salas Cortés, J.; Medina, F. Xavier; Vázquez-Medina, J.A “Regional cuisines and “cocineras tradicionales” (traditional female cooks) in the state of Coahuila (Mexico): heritage, social discourses, identities and socioeconomic development”

Salas Cortés, J. y Sánchez Maldonado, M. (2018) ¡Enchílame otra! La cocina regional coahuilense como elemento de Desarrollo y empoderamiento en mujeres del municipio de Saltillo, en Ferreira, J.; Díaz, J. y Flores, R. (Coord.). Comunicación y desarrollo: construcciones interdisciplinarias. Guadalupe (NL): Editorial T & R.

Salas Cortés, J. y Sánchez Maldonado, M. (2019) La cocina tradicional mexicana como elemento de identidad cultural y empoderamiento para mujeres del municipio y diversas comunidades de la sierra de Arteaga, Coahuila, en Sánchez Maldonado, M. (Coord.) Diversidad y desarrollo social. México: Pearson Educación de México.

Vázquez-Medina, J.A. (2013) Being a Female Cook in Mexico: An Approach to the Configuration of the Occupational Identities of Women in the Mexican Kitchens at the Beginning of the 21st century. *Food and History*, 11(2), 317-334.

Vázquez-Medina, J.A. y Medina, F. X. (en prensa). Traditional cuisine, tourism and empirical culinary knowledge: some thoughts on the case of Mexico. *Journal of Gastronomy and Tourism*.

Wenger, E. (2001). *Comunidades de práctica: aprendizaje, significado e identidad*. Barcelona: Paidós.