

CUATRO PREGUNTAS Y CUATRO ACCIONES LA CONFLUENCIA DE COCINAS REGIONALES EN LA FRONTERA NORTE

CRISTINA PADILLA DIESTE



Cristina Padilla Dieste, doctora en Antropología Social, es investigadora de la Universidad de Guadalajara. Este artículo fue presentado durante el Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico de la Frontera Norte, que se llevó a cabo del 4 al 6 de junio de 2006 en Ciudad Juárez, Chihuahua.

Feliz, irremediabilmente, el tema de la gastronomía está relacionado con el tema de las regiones y del patrimonio que identifica y hace especial las formas de vida, las formas de comunicación y de celebración de cada territorio. El simple hecho de enunciar el valor del patrimonio, y por tanto de la gastronomía, no significa que se encuentre activado, es decir, que juegue un papel vivo que anime y organice el sentido y la alegría de habitar esta geografía. Más aún, el patrimonio, y por tanto la gastronomía, cuando es activado (dinamizado, estimulado, animado, vivificado) puede convertirse en un articulador de emprendimientos, de actividades económicas donde unidades pequeñas de trabajo vean una razón de empleo, de ingresos y de nueva energía.¹

El norte de nuestro país tiene varios aspectos a considerar. Por una parte, estamos hablando del estado de Chihuahua con sus características particulares. También nos ubicamos en el norte como conjunto: el noroeste y el noreste, y estamos hablando de la frontera con los Estados Unidos, con lo cual no sólo señalamos a Ciudad Juárez, sino a todos los puntos fronterizos y ciudades que son puerta de entrada y de salida en los tres mil kilómetros de frontera.² Por último, sabemos que estamos hablando de regiones históricas que enlazan territorios de ambos lados de la frontera. En esta hora del país, tenemos muchas razones para considerar que las coordenadas geopolíticas de las decisiones, del desarrollo y de la cultura pasan por esta frontera. Y tenemos razones para creer que la activación del patrimonio en esta región, puede colocar a Ciudad Juárez y a todos los ejes que comprende la zona fronteriza en pilares que activen los sectores económicos, la dinámica de ciudades y espacios más pequeños, la imagen que se proyecta, la recuperación y visibilidad del inventario patrimonial, y la creación y práctica de nuevos espacios, actividades y oficios relacionados con la creación y reproducción del repertorio gastronómico que no puede concebirse sin todo ese gran contexto patrimonial.³

¹ Para un acercamiento inicial al concepto de patrimonio y sus implicaciones véase Claude Fabricio (Ed.), *Dimensión cultural del desarrollo. Hacia un enfoque práctico*, UNESCO, París, 1995.

² Para abordar el tema de la región y territorio, véase UDG, *Geografía y Ordenamiento Territorial (Cuadernos de Geografía #13)*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 2006. En esta misma colección: *Regiones y Globalización (#4)*; *Paisaje, Instrumento de Gestión (#5)*; y *Región y Método (#6)*.

³ Véase Arturo Guerrero, *Habitantes de la memoria. Experiencias notables de apropiación social del patrimonio inmaterial en América Latina*, Convenio Andrés Bello, Bogotá, 2005.

PRIMERA PREGUNTA: ¿SE TIENE EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO DE ESTA REGIÓN?

- El patrimonio paisajístico, las reservas naturales.
- El patrimonio arquitectónico y urbanístico.
- Los sitios arqueológicos o de interés histórico: misiones, presidios, haciendas.
- La creación artesanal.
- Las artes visuales.
- Las artes escénicas.
- La gastronomía.
- Las tradiciones indígenas, rancheras.
- Las ferias y festivales: fiestas patronales y del ciclo agrícola.
- Los lugares de uso turístico: el potencial para el turismo cultural y rural, entre otros.

Nuestras costumbres en el comer se construyen de las cocinas campesinas, de las herencias prehispánicas, de las recetas de ranchos y haciendas, y de innovaciones promovidas en instituciones virreinales como los conventos, integrando alimentos, desde los más simples hasta los más sofisticados. La gastronomía mexicana tiene dos ejes de gravitación: la de los alimentos básicos (chile, tortilla, frijoles) movido por la escasez y la necesidad de sobrevivencia y, por otra parte, la de los alimentos elaborados en platillos que exaltan la abundancia y la variedad. El estar en uno u otro punto de esta coordenada depende de las condiciones socioeconómicas de los grupos que componen la población en sus diversas regiones. En este *continuum* que va de la escasez a la abundancia, de ida y vuelta se construyen las costumbres, los patrones alimenticios y la cocina popular, que es el lugar central de la imaginación y la ingeniería culinaria, desde donde se irradia al resto de las expresiones gastronómicas.

La gestión patrimonial, si es representativa y responsable de las costumbres, requiere no excluir en su atención a los grupos que se nutren con el alimento básico, como aquellos que se alimentan en muy diversos lugares de carácter popular, dando pie a que las costumbres gastronómicas se practiquen en los comedores industriales, en las rutas de los transportistas, en los mercados públicos, en los itinerarios de los emigrantes, en las ferias y los carnavales. Todos los pueblos tienen alimentos base desde donde se van ampliando los re-

peritorios gastronómicos. Es un abanico de posibilidades que se cierra y se abre de acuerdo con los procesos de movilidad laboral y social.⁴

SEGUNDA PREGUNTA: ¿SE TIENE EL INVENTARIO DE LAS VERTIENTES QUE ALIMENTAN LA GASTRONOMÍA EN LA FRONTERA NORTE?

- Los procesos y técnicas agrícolas.
- Las formas de almacenaje de agua (pilas y acequias).
- Las formas de preservación y embalaje.
- Los procesos singulares de preparación de alimentos (la carne, los lácteos y las salsas).

Si bien es cierto que hay una comida nortea, las ciudades de la frontera norte tienen ya un activo relacionado con la gastronomía que se puede potenciar en diversos sentidos. Se trata de aprovechar el capital social asociado con los miles de inmigrantes instalados en esta zona, que tienen el conocimiento y la práctica en cocinas de otras regiones del país. Así, se tiene un amplio repertorio de saberes profundos relacionados con las formas regionales de preparar los platillos, de combinar las especies, de preparar la masa. Este capital humano expulsado de otros territorios tiene cara de familias, de mujeres y de etnias que pueden ubicarse en la diversidad de la actividad gastronómica, dan un giro en las opciones alimentarias que se ofrecen en la frontera, crean un sector de comida tradicional mexicana y generan formas de empleo mediante el conocimiento aprendido que puede convertirse en causa de generación de ingresos. La idea se puede nutrir con la experiencia de los encuentros de cocineras tradicionales de Michoacán, como el de Uruapan (2005).

Lo que ocurre con la recuperación de experiencias culinarias regionales puestas en práctica en la frontera viene a ejemplificar de manera viva el esquema del *continuum* de los procesos de las cocinas, articulados por un saber radial en torno al maíz, que tiene como fondo a todas las regiones del país: Oaxaca, el sureste, el centro occidental, el golfo, el altiplano, el noreste y el noroeste.⁵ En un esquema simplificado tenemos al maíz en el centro del diagrama cruzado por relaciones que van:

- De lo local a lo transfronterizo e internacional.
- De lo rural a lo urbano.
- De lo popular a la alta cocina.

⁴ Véase Cristina Padilla Dieste, "La frontera es una línea de aromas y sabores", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo en América Latina y el Caribe. Memorias (Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos #4)*, Conaculta, México, 2002, pp. 61-69. Un trabajo que sirve de ejemplo en la recuperación de saberes culinarios es Elba A. Castro Rosales, Colotlán. Sabores e historias del paisaje, UDG/H. Ayuntamiento de Colotlán/ Gobierno del Estado de Jalisco, Guadalajara, 2005.

⁵ Las regiones son las mismas señaladas en el expediente *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México*, presentado por México ante la UNESCO en el 2005.

- De lo cotidiano a lo ritual y festivo.

Este conjunto de relaciones que caracterizan a las cocinas tradicionales mexicanas de todas las regiones interactúan de manera constante, orquestando un sistema alimentario tan pleno que deriva en costumbres, símbolos y significados, es decir, en una identidad o pertenencia cultural. La matriz cultural a la cual pertenecemos se abre como un abanico de relaciones que se activan en cada región del país, con lo que la diversidad se convierte en un poderoso elemento de cohesión y de convivencia nacional.

TERCERA PREGUNTA: ¿SE TIENEN IDENTIFICADOS ESTOS GRUPOS EN LA FRONTERA?

- El origen geográfico y, por tanto, su pertenencia culinaria.
- La ubicación de estas familias por grupos étnicos y regiones.
- Ubicación de cocineras tradicionales de prestigio local (barrios, familias, grupos étnicos).
- El registro de los saberes culinarios en la frontera.

Todo lo que se realiza en la frontera en materia de cultura, y por tanto también de gastronomía, adquiere otra dimensión cuando se hace de manera binacional. Primero, porque las regiones naturales e históricas no pueden recortarse por la línea política de la frontera y, segundo, porque lo único que puede modificar, suavizar y beneficiar a esta región nortea y al resto del país es enfatizar y exhibir nuestra matriz cultural en todas sus expresiones. Es por ello que resulta absolutamente necesario identificar a las distintas asociaciones e instituciones que en ambos lados trabajan en y para la cultura.

El Camino Real de Tierra Adentro (CRTA) no es sólo un antecedente de la región y los grupos que en ambos lados de la frontera se relacionaban por estos caminos;⁶ es también un ejemplo de lo que significa un bien patrimonial tratado como recurso cultural. La reactivación del Camino Real puede convertirse en un medio para modificar la convivencia en la frontera, procurar nuevas opciones de empleo y generar actividades económicas referidas al turismo, la gastronomía, las artes y los paisajes.⁷

Juan Esteban Arellano señala algunos de los proyectos que se han propuesto respecto al Camino Real de Tierra Adentro y cuyo desarrollo habría que revisar.

- El proyecto para salvar la manzana antigua del Camino Real.
- El banco de semillas que corresponde a productos que están en riesgo

⁶ Véase Ramón Rodríguez Olivares, "Camino Real de Tierra Adentro. Introducción"; Tomás Atencio, "Desde la Resolana hasta el Oro del Barrio"; y Juan Esteban Arellano, "Camino Real de Tierra Adentro. Rutas culturales". Los tres artículos se encuentran en *Congreso Iberoamericano sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo. Morelia, Mich, 2003 (Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos #6)*, Conaculta, México, 2003, pp. 113-134. Para una comprensión histórica se puede consultar José de la Cruz Pacheco y Joseph P. Sánchez (Coords.), *El camino Real de Tierra Adentro. Memorias del Coloquio Internacional*, INAH, México, 2002.

⁷ El tema de las Rutas es un tema recurrente para abrir opciones de experiencias relacionadas con el turismo cultural y la gastronomía. Véase Marcelo Álvarez, "El espacio cultural de la cocina regional y los itinerarios culturales con marca gastronómica", en *Cuarto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias (Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos #4)*, Conaculta, México, 2002.

de perderse.

- Los archivos de las acequias para ir haciendo la historia de los sistemas de agua.
- Los libros sobre la agricultura, el agua y el medio ambiente.

Yo agregaría los libros de recetas y procedimientos culinarios en ambos lados de la frontera.

CUARTA PREGUNTA: ¿SE CONOCEN LOS ANTECEDENTES DEL CRTA Y SUS POSIBILIDADES ACTUALES?

- Las subregiones que comprende de ambos lados de la frontera.
- Las características de esos territorios.
- El inventario patrimonial de la ruta.
- Las poblaciones que cruzan las rutas, caminos y senderos del CRTA.

Para terminar, sólo quiero señalar que las cuatro preguntas que guían esta reflexión, en realidad deben responderse con una política cultural sustentada en la riqueza patrimonial de la región y el diseño de acciones para:

- Identificar y registrar el inventario general patrimonial.
- Rescatar los elementos regionales relacionados con la cocina, desde la producción hasta la preparación de alimentos.
- Identificar los grupos de inmigrantes con sus orígenes y saberes culinarios.
- Recuperar y potenciar el Camino Real de Tierra Adentro.