



Benemérita Universidad
Autónoma de Puebla

Facultad de Filosofía y Letras
Colegio de Antropología Social

**¿Patrimonio para quién? Revisión crítica de las
endodiscursividades hegemónicas en torno a la
comida ritual en México.**

Tesina que para obtener el título de
Especialista en Antropología de la Alimentación

Presenta:

Rocio Carvajal Cortés

Comité tutorial:

Directora: Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor.

Asesores:

Dr. Ernesto Licon Valencia.

Dr. Paris Aguilar Piña.



Puebla, Pue.

Octubre de 2021.

Tabla de contenidos.

Presentación.

i. Contexto general y antecedentes.	3
ii. Planteamiento del problema.	7
ii.i Objeto de estudio.	12
ii.ii Pregunta de Investigación.	13
ii.iii Hipótesis.	13
iii. Objetivo general.	13
iii.i Objetivo específico.	14
iv. Justificación.	14
v. Metodología.	16
v.i Establecimiento y obtención de la muestra.	17
v.ii Estrategias y técnicas de acopio documental.	17
v.iii Estrategia de organización documental.	18

Capítulo 1. La antropología frente a la patrimonialización de la alimentación.

i. Introducción.	19
1. Alimentación y sistema cultural.	21
2. Enfoques antropológicos contemporáneos.	24
3. En busca del tiempo perdido, ¿por qué patrimonializamos?	26
3.1 Patrimonio para un mundo global.	29
3.2 Patrimonialización de la alimentación.	32
4. Hegemonía discursiva, estrategias para su análisis.	34
4.1 Consideraciones sobre el impacto de la patrimonialización.	36
5. Comida Ritual: un concepto en transición.	38

Capítulo 2. La endodiscursividad como método de análisis etnográfico.

i. Introducción.	43
1. Construcción del endodiscurso.	45
2. Etnolectura como herramienta etnográfica.	49

Capítulo 3. Estado de la cuestión.

i. Introducción.	53
1. Endodiscursividades patrimoniales.	55
2. Endodiscursividades gastronómicas.	64
3. Endodiscursividades históricas.	72
4. Endodiscursividades antropológicas.	86
5. Consideraciones cuantitativas.	96

Reflexiones finales.

98

Referencias generales.

106

a. Referencias del estado del arte.

I. Endodiscursividades patrimoniales.	120
II. Endodiscursividades gastronómicas.	122
III. Endodiscursividades históricas.	124
IV. Endodiscursividades antropológicas.	126

b. Referencias adicionales del estado de la cuestión.

V. Patrimoniales.	128
VI. Gastronómicas.	130
VII. Históricas.	135
VIII. Antropológicas.	141

i. Contexto general y antecedentes.

La producción de trabajos en torno a la comida ritual¹ que ha surgido en México en décadas recientes provienen principalmente de escuelas y perspectivas que se alinean con la historia, antropología, estudios culturales y gastronómicos. Estos trabajos surgieron en el marco de los procesos internacionales de patrimonialización impulsados a partir de las declaratorias y líneas de acción trazadas desde el sistema de Naciones Unidas por medio de la UNESCO² las cuales han influenciado a las narrativas y formas de entender las funciones y usos de la CR. A partir de ello se ha renovado y evidenciando el profundo interés que existe por describir y comprender el fenómeno de la alimentación patrimonializada. Sin embargo, la producción del trabajo investigativo se ha llevado a cabo mayormente de forma aislada, es decir que no han emergido de grupos de trabajo inter, multi o transdisciplinar y a pesar de las notables coincidencias que a primera vista surgen, no existen consensos en torno al uso de metodologías, herramientas de estudio, conceptos y análisis, por otro lado, está ausente una perspectiva comparativa y complementaria que nos permita identificar éstos y otros aspectos que puedan emerger. Podemos identificar cuatro tipologías de discursos dominantes en torno a la CR y la patrimonialización de la misma que se pueden usar como ejes de análisis interpretativo, los aportes que han emergido de estos discursos nos han permitido identificar una serie de características fundamentales que han contribuido al avance de la investigación contemporánea en torno a la alimentación, de forma no exhaustiva se señalan algunos de los aportes y estrategias distintivas de cada uno:

- Los discursos **patrimoniales** tienden a centrar sus argumentos en torno a las relaciones binarias que establecen entre la CR y el patrimonio a través de opuestos, equivalencias o compatibilidad. También han identificado la existencia de una profunda complejidad y diversidad de prácticas culinarias en el país lo que nos ha permitido distinguir múltiples regiones gastronómicas y sus características. Gracias a esto, se ha contextualizado a la CR como factor facilitador de dinámicas sociales específicas, procesos de construcción de identidades y sentido de pertenencia. Por otro lado, esta perspectiva está íntimamente vinculada con paradigmas y lineamientos que han emanado de UNESCO y frecuentemente legitiman el paradigma de activación patrimonial que se caracteriza por la mercantilización de bienes culturales tangibles e intangibles, entre ellos las prácticas alimentarias y gastronómicas.

¹ A partir de este momento utilizaremos las siglas CR para referirnos a esta categoría.

² Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

- La discursividad **gastronómica** frecuentemente sitúa a la CR como creación culinaria y expresión identitaria nacionalista con distintas estéticas, técnicas, ingredientes, espacios, formas de memorialización y transmisión de saberes técnicos y tradicionales. Asimismo vincula las formas de comensalidad y prácticas culinarias con la industria de la hospitalidad.
- Desde los discursos **históricos** es posible acceder a la CR a partir de estrategias como la historiografía, historia social, cultural e historia de la vida cotidiana entre otras. Esto nos ha permitido conocer las transformaciones y permanencias de las prácticas y usos de la CR y su papel en periodos y coyunturas históricas específicas. A través de la historia bélica, abasto, salud, suministro y economía agraria, podemos conocer las dinámicas sociales y factores que han afectado los espacios territoriales y sociales en la creación de marcos legales y políticos que han incidido en las prácticas alimentarias.
- Los discursos **antropológicos** frecuentemente se aproximan a la CR por medio de microetnografías o estudios sincrónicos³ hiper-específicos de prácticas y pautas de comensalidad o sociabilidad. También se enfocan en el estudio de alimentos particulares situados en un espacio determinado, analizando su función y significados en dinámicas tales como festejos, ofrendas e intercambios. Asimismo, numerosos trabajos estudian las relaciones entre la CR y la expresión de cosmovisiones a través de prácticas ceremoniales y rituales.

El esfuerzo realizado en México por avanzar los estudios en torno a tradiciones alimentarias y prácticas culturales asociadas está inserto en el contexto de los grandes cambios que a nivel internacional se generaron a partir de informes, convenciones y declaratorias en torno al patrimonio realizadas por UNESCO⁴. Este proceso cobró especial fuerza después de la 32ª reunión de UNESCO celebrada en 2003 cuyo objetivo fue la revisión profunda de los instrumentos

³ Es decir que centran su estrategia de acceso e interpretación desde un corte transversal que establece correlaciones entre las distintas dinámicas y prácticas de una sociedad o grupo en un momento específico y no a través de sus transformaciones a lo largo de la historia.

⁴ UNESCO es la tercera iteración de un esfuerzo internacional coordinado por crear un cuerpo especializado áreas de trabajo correspondientes a la cultura y educación, previo a su creación promulgada en 1946 existieron: el Comité de Cooperación Intelectual (ICIC, por sus siglas en inglés) creado por la Liga de las Naciones en 1922, posteriormente en 1926 se creó el Instituto Internacional para la Cooperación Intelectual (IIC, por sus siglas en inglés), financiado por el Gobierno Francés para la ejecución de planes creados por el ICIC. Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, la desaparición de la Liga de las Naciones dio lugar a la creación de la Conferencia de las Naciones Unidas en 1954, a iniciativa de las delegaciones de Gran Bretaña y Francia se inició la construcción de un organismo que encarnara las aspiraciones de generar una cultura de paz y es así cómo se fundó la *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* o UNESCO el 16 de noviembre de 1945, entrando en acción el 4 de noviembre del siguiente año. (UNESCO, s/f).

internacionales existentes en materia de derechos humanos,⁵ incluyendo dos documentos fundamentales: la *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural* de 2001 y la *Declaración de Estambul* de 2002 intitulada: *El patrimonio Cultural Inmaterial, Espejo de la Diversidad Cultural*, ambos documentos impactaron profundamente el devenir de las transformaciones conceptuales sobre derechos culturales además de resaltar la interdependencia existente entre el patrimonio cultural y el natural. Por otro lado quedó manifiesta la necesidad de crear de instrumentos vinculantes para la salvaguarda del patrimonio cultural en sus manifestaciones tangibles e intangibles llevando a la creación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Intangible⁶ aprobada por unanimidad por la Asamblea General de la ONU el 17 de octubre de 2003. De acuerdo con esta convención el patrimonio cultural material e intangible puede definirse como:

El conjunto de usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades, los grupos e individuos, quienes las reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. La transmisión intergeneracional de este patrimonio es efectuada mediante mecanismos socio culturales y es creado y recreado por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad (UNESCO, 2011).

Esta definición contribuyó a la ampliación del concepto de patrimonio cultural, así como la problematización y contextualización de la diversidad de los legados culturales a nivel mundial, pero la amplitud del concepto tuvo profundas implicaciones en la reformulación de políticas culturales para los países miembros del sistema de Naciones Unidas, pues como apuntan Villaseñor y Zolla (2012) generó una serie de problemas de carácter semántico, epistemológico e ideológico pues el discurso patrimonialista rápidamente se vinculó con el de carácter nacionalista. A este respecto, la crítica de Ariño (2012) resulta particularmente oportuna para explicar que la *invención* del patrimonio cultural ha sido instrumental en la construcción de una genealogía para la legitimidad de las políticas públicas, es decir, se convoca la memoria al servicio de las ideologías nacionalistas y proyectos del Estado. Estas reflexiones argumentan también que esta convención sentó las bases para la creación de narrativas y políticas en torno al patrimonio cultural que fueron notablemente carentes de precisión técnica y deliberadamente cargados de retóricas convenientemente alineadas a proyectos e ideologías partidistas. Por otro lado, la operatividad misma de los procesos de postulación de casos ante UNESCO para su adscripción en la lista de Patrimonio Intangible de la Humanidad fue notablemente imprecisa con respecto a los criterios que

⁵ Enfocándose en la Declaración Universal de Derechos Humanos (1948), el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 o ICESCR y el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos o ICCPR promulgados en 1966. Como antecedente se contaba con las recomendaciones emitidas por la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) emitidas en 1989.

⁶ A partir de este momento nos referiremos a esta convención en particular como La Convención.

se considerarían en cada expediente, derivando en trámites de adscripción largos y confusos como el que tuvo que enfrentar el ahora extinto Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) en su primer intento fallido por postular a la cocina mexicana como patrimonio cultural intangible. En efecto, en 2004 el expediente titulado “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” fue rechazado debido a la ausencia de un estudio de caso (Iturriaga, 2010) que diera soporte a la candidatura, el segundo esfuerzo presentado en 2009⁷ si contó con un caso específico en el que se resaltan tradiciones particulares, métodos agrícolas ancestrales, prácticas rituales, técnicas culinarias, pautas rituales de comensalidad y costumbres comunitarias ancestrales. El expediente llevó como título: “Cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”⁸ (UNESCO, 2010) y fue aprobado para su adscripción en la lista del patrimonio intangible de la humanidad en 2010.

La adscripción del Paradigma Michoacano marcó un hito en el estudio y tratamiento de la comida patrimonializada en México, empezando por la reformulación misma del concepto y categoría de la “cocina mexicana”, entendiéndola ahora como un conjunto representativo de prácticas culinarias nacionales expresadas mediante un grupo de platillos y prácticas de alta significación cultural. Esta concepción dió especial énfasis a la visibilización de ciertas comidas rituales como suntuosos moles y pipianes, chiles en nogada y la elaborada dulcería artesanal. No es coincidencia que muchos de estos platillos fueran predilectos de criollos y elites mestizas que se incorporaron en los primeros recetarios de corte nacionalista formando parte de las prácticas de comensalidad de las élites (Bak-Geller, 2013) en siglos pasados. El incremento de la producción de textos que se originó en vísperas a la adscripción del Paradigma Michoacano y posterior a ello no fue exclusivamente de carácter científico, pues el creciente interés por la comida mexicana sirvió como invitación para la creación y difusión de trabajos de corte periodístico y literario a través de artículos, ensayos y reportajes. No es sorpresa para nadie que muchos de estos trabajos surgieron desde la industria de la hospitalidad, centros de formación gastronómica e instituciones gubernamentales diversas que en conjunto reforzaron la noción de “la cocina mexicana” y “lo mexicano” en los discursos existentes dentro y fuera de la producción académica, sugiriendo una noción errónea de homogeneidad de las tradiciones culinarias del país. Para el Estado mexicano la coyuntura de la patrimonialización del Paradigma Michoacano dió legitimidad a los esfuerzos por consolidar una oferta de turismo cultural que se alineara con la panóptica de UNESCO sobre las estrategias de desarrollo sostenible como veremos más adelante. De esta manera las prácticas culinarias y la gastronomía mexicana como categorías conceptuales se resignificaron como valiosos *recursos* o *productos* (Espeitx, 2004)

⁷ Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm Mexico. Inscribed in 2010 (5.COM) on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity (UNESCO, s/f)

⁸ A partir de ahora nos referiremos a este expediente como: Paradigma Michoacano.

insertos en el contexto de la oferta turística cultural. Si bien este fenómeno de ninguna manera es exclusivo de México, este proceso toma especial fuerza aquí a partir de 2003.

Paradójicamente a pesar de la proliferación de textos enfocados a la comida mexicana y en especial a la CR que han surgido en décadas recientes los que han logrado mayor visibilidad y consumo son aquellos impulsados por los medios de comunicación y otros contenidos impresos o digitales que más que coadyuvar a formar un corpus analítico coherente han replicado los discursos patrimonialistas y su tendencia a generar reduccionismos, folklorizar y legitimar la mercantilización de técnicas y prácticas alimenticias.⁹ En efecto, una consecuencia no prevista del *boom* patrimonialista es la serie de abusos de carácter epistémico y ambivalencias conceptuales que surgieron y lejos de esclarecer el fenómeno, contribuyeron a generar ruido semántico (Álvarez, 2008; Blas-Yañez *et al*, 2018), anteriormente mencionamos cuatro enfoques bajo los cuales identificamos que se ha estudiado y divulgado conocimiento en torno a la CR mexicana que ha abonado a un corpus investigativo con diversas narrativas, análisis y lecturas de este fenómeno, si bien reúnen muchas de las posturas y tendencias existentes constituyen por sí mismos una *escuela mexicana* de estudios de la alimentación pues un acercamiento a ellos evidencia el aislamiento disciplinar con el que han sido mayormente producidos. El contar con un mayor número de trabajos de revisionismo crítico e historiográfico que exploren y contrasten las características teóricas y metodológicas de este material ayudaría enormemente a reducir la incertidumbre en torno a las ausencias y limitaciones, así también nos permitiría identificar y analizar las intersecciones disciplinares, observar las transformaciones y procesos de construcción epistémica en torno a la CR y los procesos de patrimonialización y es ese espacio liminal en el que sitúa este trabajo.

ii. Planteamiento del problema.

Como hemos mencionado a partir de la declaratoria de La Convención en 2003 y la patrimonialización del Paradigma Michoacano en 2010 se ha observado en las siguientes dos décadas un creciente interés por los estudios de la alimentación y específicamente la CR lo que ha facilitado la profundización de nuestra comprensión sobre los procesos de la construcción social de las prácticas culinarias, su relación con los sistemas alimentarios regionales, así como las funciones culturales, sociales y simbólicas que cumple. La diversidad de voces, aproximaciones y enfoques en torno a este fenómeno ha contribuido a sentar las bases para el estudio y problematización de la CR y nosotros buscamos reunirlos en cuatro discursividades dominantes que son: la patrimonial, gastronómica, histórica y antropológica. Estas vertientes han sido clave en definir posturas

⁹ Esto se ha visto acompañado por otros fenómenos reforzados por las plataformas digitales como socialmedia, Netflix y podcasts, de tal suerte que encontramos nuevos actores y tipológicas como “el foodie”, “celebrity chef”, “true cooks”, “authentic food” y “food blogger”, entre otras que se han sumado al hecho alimentario del post-postmodernismo.

ideológicas, conceptuales, formas de problematización, estudio y estrategias de activación de los recursos culturales y prácticas alimentarias. Dichos enfoques son mucho más que una categoría conceptual, pues los autores detrás de las discursividades han generado una serie de conceptos, lenguajes, posturas y terminologías que los distingue como comunidades comunicativas,¹⁰ y como tales producen endonarrativas¹¹ particulares con referentes discursivos que aluden a ideologías, tipificaciones, conceptos y posicionamientos diferenciados. Es necesario hacer la observación de que el surgimiento de estas CCs ha sido un proceso que refleja la coincidencia de intereses y afiliaciones disciplinarias entre otros factores, pero debemos ser enfáticos al señalar que estas cuatro posturas no constituyen de ninguna manera las únicas vías de estudio de la CR y tampoco que los aportes que generen, por importantes que sean, puedan considerarse en sí como escuelas consolidadas de estudios de la CR en México en parte porque resulta imposible no hablar de los estudios de la alimentación como una sub-categoría disciplinar de áreas como la historia, antropología o inclusive la nutrición. A partir de esta circunstancia surgen varios cuestionamientos fundamentales como: ¿cuáles son las barreras y límites tanto conceptuales como metodológicos de cada enfoque?, ¿cómo es que esta condición se manifiesta en la producción científica? y ¿qué condiciones deben existir para posibilitar diálogos metodológicos transdisciplinares?.¹² Un primer acercamiento a la producción contemporánea de trabajos en torno a la CR revela que muchas de las intersecciones disciplinares han surgido por el interés personal de los investigadores, otras por accidente y en algunos casos a partir de iniciativas institucionales, nosotros presumimos que quienes estudian a la alimentación en México y en particular la CR tienen conocimiento de la multiplicidad de aproximaciones disciplinares pero por razones desconocidas deciden no acercarse o integrar estos recursos metodológicos, epistémicos y conceptuales a su trabajo, simplemente no se observa un esfuerzo deliberado y permanente para realizar un diálogo transdisciplinar. En virtud de esto, la recuperación de las aportaciones de estos accidentes felices ha sido igualmente inconstante, parafraseando a Mintz (1996) diremos que las disciplinas que coinciden en el estudio de la alimentación tienen una deuda con su propio objeto de estudio y resolver la causa de este déficit debe ser un imperativo transdisciplinar.

Veamos ahora algunas de las tendencias preponderantes de estos enfoques a partir de algunas diferencias y coincidencias encontradas:

¹⁰ A partir de ahora nos referiremos a ellas como CC en singular o CCs en plural.

¹¹ Estas se definen como: la forma en la que un autor construye una forma específica de problematizar, definir y tipificar a un fenómeno y lo expresa con intencionalidad por medio de su producción científica mediante la cual legitima sus argumentos. Este concepto es explorado a profundidad en el capítulo 2.

¹² Hemos decidido matizar el uso de este concepto en tanto reconocemos que a diferencia de la simple yuxtaposición no integrativa del simple encuentro de distintas áreas de estudio la transdisciplinariedad favorece la renovación epistémica. Nosotros nos adscribimos a la idea de trascender las barreras y cánones disciplinares, sin eliminar la riqueza de la diversidad de enfoques conceptuales y teóricos.

- La endonarrativa patrimonial ha identificado y puesto en valor sistemas simbólicos culturales (Garrido, 2005; Juárez Ramírez, 2010) que explican cómo la CR ofrece un medio de expresión (Iturriaga, 2007) para la representación material e inmaterial de los pueblos. Esto nos ha permitido hacer evidente la convergencia de creencias religiosas (Matta, 2015), formas de organización social y representaciones (Pérez M., 2004) que son negociadas y/o expresadas por medio de la comida ritual (de Suremain, *et al*, 2016).
- Las endonarrativas gastronómicas por su parte han logrado deconstruir la configuración culinaria de las comidas rituales y pautas de comensalidad. Asimismo han explicado la función de los ingredientes, utensilios y técnicas de preparación (Ayora, 2018). Dichas posturas han hecho evidentes los procesos de transmisión de saberes tradicionales (Herrera, 2013; Urizar, *et al*, 2019) y prácticas agrícolas ancestrales, así como enfatizado la importancia de la preservación de los ecosistemas y *terroir* vinculados con la obtención y procesamiento de ingredientes para elaborar las comidas tradicionales. Así mismo, el análisis de estos discursos han permitido documentar el proceso de gourmetización (Marin, 2017) y creación de la llamada *alta cocina mexicana*.
- Las endonarrativas históricas han sido cruciales para reencontrarnos con el fragmentado legado de las prácticas rituales del mundo ritual precolombino mesoamericano (Mazzetto, 2013), identificar y dimensionar los impactos de la conquista religiosa, mestizaje cultural y sus efectos de larga duración (Broda, 2003), así como observar los cambios políticos, ambientales, sociales y tecnológicos entre otros aspectos que transformaron los sistemas y tradiciones alimentarios en México. La interpretación de material documental histórico y arqueológico nos ha permitido tener una idea clara de cómo es que las fluctuaciones en la producción de alimentos (García, 1989), cambios en los patrones del clima, comercio, migración y salud son algunos de los factores que han influido y determinado las condiciones para la elaboración y consumo de alimentos, entre ellos los de carácter ritual.
- Finalmente, la endonarrativa antropológica ha facilitado el estudio de las funciones sociosimbólicas que las prácticas alimentarias rituales posibilitan (como puede verse en: Durin, 2005; Gabriel, 2007 y Marquez, 2014). Muchos trabajos etnográficos nos han permitido observar algunos procesos de permanencia, tensión y cambio que ocurren al interior de las comunidades y sistemas familiares donde se evidencia cómo es que las creencias, gustos, nociones de clase, género, roles (Meléndez y Cañez, 2009; Alvarado, 2016 y Vizcarra, 2020) prohibiciones y preferencias determinan las significaciones de estas prácticas culinarias (Messer, 2006; Saumade, 2013 y Figuerola, 2015). Un gran giro conceptual nos ha permitido problematizar a la alimentación como espacio social, ideológico, político y simbólico (Licona, *et al*, 2017) y quienes han transitado de la

antropología a disciplinas ambientales han abierto nuevas posibilidades de estudio de los sistemas alimentarios y sus dimensiones socio ambientales como Boege (2008) y Mayorga *et al.* (2017). También hay interesantes aportes que nos ayudan a reflexionar en torno a los límites y alcances conceptuales de la alimentación como objeto de estudio y nuevos fundamentos teóricos para su análisis (Aguilar, 2001).

Una de las razones por las cuales la CR se ha asociado de forma casi incuestionable al concepto de patrimonio es justamente porque a diferencia de las prácticas cotidianas ésta reúne muchos elementos altamente distintivos y significativos de la identidad cultural de un pueblo en tanto constituye por sí misma un espacio socio-culinario inscrito en la vida ceremonial colectiva y se distingue del resto de la producción de alimentos por medio de una serie de elementos particulares de carácter gastronómico, espiritual y ritual que se concretan a través de las relaciones sociales creadas en torno a su concepción, producción, significación, uso y consumo, acotando esta categoría nuestra definición de CR es: *La expresión gastronómica de prácticas, creencias y significados que se da a través de comidas y bebidas que como señala Good (2011: 44) evocan la memoria colectiva a través de su reproducción social.*

La comida de carácter ritual se *hipersignifica* por medio del cruce de cosmovisiones y mitologías identitarias que otorgan a estas sustancias cualidades polisémicas y multifuncionales que son fundamentales en las representaciones de metarrelatos, además, en palabras de Barthes (Alonso, 2005: 90) ésta comida expresa símbolos y estructuras culturalmente construidos y son transhistóricas y transgeneracionales, es así como a través de estas comidas se crean y reproducen narrativas específicas sobre las maneras de preparar y consumir alimentos en un contexto determinado (Licona, 2019). Más aún, los ingredientes mismos que se incluyen en la preparación de la CR son portadores de significados que representan y determinan lo que para una cultura *es bueno para comer*, señalando también lo que es bueno para demarcar momentos extraordinarios (Lévi-Strauss, 1966, Harris, 2008). Esto explica cómo es que la CR adquiere su carácter complejo a través de la dimensión fenomenológica (Mintz, 1996) pues su cualidad totémica se ve revestida de cargas afectivas que crean vínculos interpersonales y códigos de reciprocidad (Mauss, 2002:16) inteligibles para quienes de ella participan. Finalmente, a través de las normas específicas de preparación y pautas de comensalidad de este tipo de comida es donde se hacen operativos los códigos de distinción, poder, gusto, jerarquías y diferenciación social (Bourdieu, 1984). Resulta obvio que la fascinación a la que induce este objeto de estudio ha inspirado tantos trabajos de investigación, de tal suerte que ante esta abundancia nuestro interés está dirigido a identificar y contrastar las discursividades de este corpus en la coyuntura de la patrimonialización, por ello acotamos nuestro corte temporal a partir de la declaratoria de UNESCO en torno al patrimonio

cultural intangible de 2003 hasta el año 2020 cuando dió inicio este trabajo, ello nos permitirá contextualizar la declaratoria del Paradigma Michoacano en 2010 que está ubicada casi a la mitad de este corte, por lo que para nosotros la temporalidad es más que una acotación metodológica es un espacio donde se sitúan reflexiones y análisis en torno a fenómenos concatenados.

Es necesario apuntar que la alimentación emerge como área de interés disciplinar para la historia mucho antes que la antropología mostrara un interés específico, veamos algunos aspectos generales de este proceso. La construcción de la alimentación como objeto de estudio fue impensable hasta muy recientemente, más aún este tema se consideró por siglos irrelevante e inconsecuente¹³ para la historia (Flandrín, 1987) que estaba mayormente ocupada en atender los grandes relatos. Es desde la segunda década del siglo XX donde surgen los primeros esfuerzos por explorar las dimensiones invisibilizadas y raramente estudiadas de la vida cotidiana o “vida material” (Braudel, 1984), sin partir de un interés explícito por la alimentación se abordaron aspectos de ésta a través de los cruces transversales con la historia agrícola, prohibiciones alimenticias, espiritualidad, medicina y abasto entre otras líneas. Esta primera generación de investigaciones estuvo marcada por un enfoque materialista, serial y cuantitativo (Ríos, 2009: 99). En efecto, los historiadores de la escuela de los Annales aportaron grandes innovaciones transdisciplinarias pero los límites de su propuesta estuvieron marcados por su uso de metodologías y técnicas clásicas que restringieron la experimentación investigativa, era claro que debían plantearse transformaciones profundas cuyas ramificaciones afectaron de forma permanente a la historia. Este cambio de paradigma fue influenciado en gran medida por el enfoque filosófico de Halbwachs (2004) quien manifestó la necesidad de dar cabida a una corriente historiográfica más amplia, dispuesta a dialogar con otros campos y hacerse de más elementos metodológicos para acercarse a objetos de estudio tan imprecisos y elusivos como lo son la memoria colectiva y vida cotidiana y con ello acceder a todos los fenómenos culturales que en esos espacios existen. Esto posibilitó la emergencia de la llamada historia de las mentalidades la cual se vale de elementos de la filología clásica y el análisis semántico (Bloch, 1952) para construir una perspectiva historiográfica de contrastación, esta rudimentaria hermenéutica posibilitó que en décadas posteriores se pudieran plantear interpretaciones en torno a las representaciones de los alimentos, sus ingredientes, comensalidades, funciones sociales, significados, etc. La herencia del cruce entre las ciencias del lenguaje ya sea desde la hermenéutica, semántica o discursividades ha acompañado al estudio de la alimentación desde entonces manifestándose no solo en la historia sino también en la antropología, como veremos en el capítulo 2.

¹³ Si bien existe un gran corpus documental en torno a la alimentación, agricultura, cocina, botánica y farmacopea, aspectos fisiológicos, religiosos y políticos entre muchas otras tipologías de textos ya presentes en el mundo antiguo, el medievo y renacimiento, la forma de problematizar a la alimentación como objeto de estudio formal no ocurriría sino hasta el siglo XX.

Por su parte la historiografía como estrategia metodológica para abordar a la alimentación ha tenido un proceso de maduración lento y su renovación ha requerido combatir el poco rigor científico y la tendencia a ser demasiado descriptiva y generalizante (Pérez Samper, 2009:110). Este proceso se puede observar en las escuelas mexicanas de historia las cuales por mucho tiempo se limitaron a circundar o tocar tangencialmente y de manera inconsistente ciertos aspectos de la alimentación, sin embargo esto empezó a cambiar en parte gracias al surgimiento de la *historia de la vida cotidiana* que abarca el estudio de costumbres, formas de vida y prácticas que con el tiempo se han convertido en pautas y códigos culturales entre los cuales la alimentación tiene un papel central. A este respecto los aportes de Pilar Gonzalbo fueron fundamentales en la coordinación de cuatro volúmenes editados por el Colegio de México sobre este nuevo campo de investigación¹⁴ demostrando así que la importancia del estudio de *lo cotidiano* radica en que este espacio expresa la riqueza y profundidad de los procesos de transformación de una sociedad (Gonzalbo, 2006), esto permitió expandir el horizonte de la historia cultural y plantear nuevos objetos de estudio como *los espacios sociales* donde se reproducen múltiples dinámicas societales. Empero la construcción de la alimentación como objeto de estudio para historia ha tenido un proceso un tanto sincopado y errático, enfocándose en ocasiones por la gastronomía, a veces a la comensalidad, el festejo, tradiciones o incluso aspectos patrimoniales (Gracia, 2010:368), no es de extrañarse que ante el inconsistente interés de los historiadores otros profesionistas entusiastamente se dieran a la tarea de recuperar la historia alimentaria de México no con pocas limitaciones metodológicas. Así fue como surgieron aportes de distintas calidades y rigor investigativo, algunos de estos trabajos tienen la característica de haber sido producidos por literatos (Novo, 1976), periodistas (Taibo, 1993), ensayistas (Reyes, 1953) gastrónomos (Quintana, 2005) e investigadores (Barros y Buenrostro, 2000) que han contribuido a ampliar nuestro conocimiento sobre la alimentación en México a través del tiempo. En la actualidad la historia de la alimentación continúa siendo un espacio abierto donde entran y salen múltiples disciplinas, si bien es cierto que la historia no parece demasiado preocupada por reclamar celosamente para sí este objeto de estudio es indudable que ha realizado esfuerzos por delimitar metodológicamente a la alimentación y problematizarla desde posicionamientos teóricos específicos y útiles que buscamos hacer emerger y recuperar en este trabajo.

ii.i Objeto de estudio.

El objeto de estudio de este trabajo se expresa de la siguiente manera: Historiografía del estudio de la comida ritual mexicana y los procesos de patrimonialización abordado desde la perspectiva

¹⁴ Publicados entre 2004-2006 y son: I. *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*; II: *La Ciudad Barroca*; III. *El siglo XVIII: Entre la tradición y el cambio*; Tomo IV. *Bienes y Vivencias. El Siglo XIX*; Tomo V: vol. 1. *Siglo XX. Campo y ciudad*; Vol. 2: *Siglo XX. La imagen, ¿espejo de la vida?*.

etnográfica a través del análisis interpretativo de las complejas relaciones epistemológicas, metodológicas y teórico-conceptuales contenidas en la producción científica realizada entre 2003 y 2020 realizada bajo las endodiscursividades: patrimonialistas, gastronómicas, historicistas y antropológicas.

ii.ii Pregunta de investigación.

A partir de nuestro objeto de estudio buscamos responder la siguiente interrogante: *¿cuáles son y cómo se han construido los aportes epistemológicos, metodológicos y teórico-conceptuales contenidos en las endodiscursividades hegemónicas en torno a la comida ritual patrimonializada en México?* Para responder esto será necesario elaborar un método de análisis que nos permita identificar y contrastar las categorías conceptuales y las representaciones discursivas que desde las perspectivas patrimoniales, gastronómicas, históricas y antropológicas se han generado, señalando las intersecciones y distinciones metodológicas y teóricas de estos aportes.

ii.iii. Hipótesis.

La hipótesis de esta investigación se expresa de la siguiente manera: Dentro de los estudios de la alimentación en México, aquellos enfocados en la comida ritual y los procesos de patrimonialización producidos entre 2003 y 2020 han sido elaborados de forma mayormente aislada bajo marcos epistemológicos, metodológicos y teórico-conceptuales distintos. Éstos se pueden agrupar en cuatro discursividades hegemónicas: patrimonial, gastronómica, histórica y antropológica. Los aportes, intersecciones, limitaciones y oportunidades para el estudio de este fenómeno son accesibles mediante la revisión historiográfica y el uso de una metodología de la etnografía de la endodiscursividad teniendo a la etnolectura como herramienta de trabajo.

iii. Objetivo general.

Este trabajo de investigación tiene como objetivo principal: dar cuenta de los cambios epistémicos, metodológicos y teórico conceptuales de las posturas en torno a la comida ritual y su patrimonialización en México a partir del corte temporal delimitado por la ratificación del Paradigma Michoacano en 2003 hasta diciembre de 2020. Dichos cambios se encuentran contenidos en las endodiscursividades hegemónicas de enfoque patrimonial, gastronómico, histórico y antropológico. Este ejercicio de contrastación responde al interés de explorar nuevas perspectivas teórico-metodológicas para el estudio de las transformaciones de estas discursividades.

iii.i Objetivo específico.

Como objetivo secundario se busca que: mediante el uso del método etnográfico de la endodiscursividad se genere un balance que nos permita contrastar las características, transformaciones, aportes y limitaciones de las discursividades contenidas en trabajos provenientes de distintas disciplinas y dan cuenta de los alcances, aportes, paradojas y limitaciones de investigación contemporánea en torno a la comida ritual y los procesos de patrimonialización.

iv. Justificación.

Previo a iniciar esta investigación se declaró el estado de contingencia sanitaria en respuesta a la pandemia provocada por la acelerada transmisión del virus COVID-19, esto requirió hacer profundas transformaciones al planteamiento inicial y problematizar etnográficamente un campo de trabajo en aislamiento que ofreciera una estrategia de interacción dialógica con sujetos no presentes y definir de qué manera se daría la recopilación y sistematización de datos etnográficos, de esta manera nuestro trabajo se convirtió en la manifestación de múltiples adaptaciones a esta coyuntura histórica y sus condicionantes. Este evento disruptivo facilitó la flexibilización de las estructuras metodológicas antropológicas posibilitando la construcción transdisciplinar de un modelo etnográfico que retoma elementos de las ciencias de la comunicación, semiótica, hermenéutica, sociología e historia para situarnos en el campo de la producción de conocimiento en torno a la CR patrimonializada. Este campo es habitado por las discursividades producidas por autores provenientes de distintas disciplinas que coinciden en él ya sea de forma deliberada, accidental, temporal o permanente, trayendo consigo enfoques, objetivos y herramientas teórico-conceptuales diversos. Para delimitar temporalmente nuestro trabajo en este campo, planteamos una estrategia historiográfica cuyo corte temporal facilita la organización, análisis e interpretación de nuestra lectura y diálogos intertextuales. Finalmente decidimos plantear cuatro categorías que reúnen los enfoques dominantes del corpus documental y con ello buscamos identificar los aspectos que delinean los ejes de este objeto de estudio en México.

En el ejercicio de la problematización de los estudios en México sobre la CR y los procesos de patrimonialización se han identificado varios obstáculos de carácter conceptual, disciplinar y sistémico los cuales están a su vez condicionados por el paradigma bajo el cual opera la lógica de la producción científica que contribuye al aislamiento disciplinar, limitando con ello el reconocimiento de quienes convergen en este campo como miembros de la misma comunidad y consecuentemente se han reducido las posibilidades de interlocución y co-participación de la acción reflexiva en torno a hallazgos, contribuciones y ejercicios autocríticos. El propósito de la revisión profunda, comparativa, analítica e interpretativa de una muestra representativa de la producción investigativa

mexicana sobre la CR patrimonializada es posibilitar la deconstrucción de los aparatos y estructuras ideológicas, transparentar las posturas teóricas, identificar los perfiles disciplinares, así como las herramientas metodológicas empleadas en la construcción de conocimiento. Para ello buscamos establecer un encuentro etnográfico con los autores y hacer dialogar a sus discursividades, explorar el contexto social, histórico, institucional, político e ideológico entre otros factores que delimitan, condicionan e influyen el estudio de la alimentación, sus conceptos clave, sistemas de análisis y argumentos explicativos. En un segundo término buscamos comprobar la hipótesis de que los ejercicios de revisionismo interpretativo pueden reducir la incertidumbre y desconocimiento del trabajo producido desde diferentes ámbitos de investigación, demostrando que la interlocución puede energizar y facilitar la construcción participativa de teorías complejas, herramientas metodológicas comunes y flexibles así como generar una comprensión más profunda y sofisticada de los estudios de la alimentación en México. Quizás el aporte más valioso pudiera ser lograr promover exitosamente la práctica permanentemente del revisionismo autocrítico y constructivo en los estudios de la alimentación y las complejas relaciones que tiene con procesos político-ideológicos como la patrimonialización, hacer balances periódicos sobre la manera en que la investigación responde a los retos y problemas que nuestro sistema alimentario enfrenta para generar reflexiones útiles que nos ayuden a saber ¿De qué hablamos cuando hablamos de la CR?, ¿De qué herramientas nos hemos valido?, ¿Qué utilidad ha tenido el conocimiento generado? y ¿Qué nos falta por consolidar y explorar?.

Dentro del conjunto de discursos hegemónicos en torno a la CR se han generado una gran diversidad de encuadres que sirven como puntos de entrada para su problematización mismos que se han transformado a lo largo del tiempo, en el pasado han existido esfuerzos por generar espacios de intercambio y discusión como foros, encuentros, coloquios y otros ejercicios similares sobre el estudio de la alimentación en los que en ocasiones emergen aspectos particulares sobre la CR, sin embargo sería un error el asumir que ello equivale al trabajo profundo de la sistemática revisión de la producción científica de forma comparativa y analítica que identifique de forma clara y puntual cuestiones como: los enfoques epistemológicos empleados, teorías, herramientas y métodos de investigación seleccionados, posicionamientos discursivos y conceptuales elegidos y sus implicaciones, estrategias de conceptualización, definiciones y análisis de las contribuciones que generan. Cabe aclarar que si bien reconocemos que los silos académicos limitan la diversificación de enfoques, subordinado los intereses y alcances a los ejes de cada disciplina, esto no significa necesariamente que la calidad y pertinencia de los aportes estén comprometidos o sean menos relevantes, pero su impacto hacia el resto de la comunidad de los estudios de la alimentación puede ser de bajo y esto no cambiará en tanto no se generen mecanismos y estrategias compensatorias para resarcir esta desconectividad. Es esta precisamente una de las preocupaciones que motivan nuestra

investigación, es decir, buscamos demostrar el valor de la revisión analítica e interpretativa de la producción científica, entablando encuentros y diálogos intertextuales con los autores por medio de sus discursos, develando así las características y circunstancias que generan sus enfoques, estrategias y objetivos. Insistimos que el problema de los silos académicos que afecta al estudio de la alimentación en general y de la CR en particular nos lleva a trabajar bajo presunciones e hipótesis parciales, avanzando con muy limitada certidumbre hacia aquellas áreas que sabemos aún faltan por explorar, es decir, trabajamos con especulaciones sobre lo que ignoramos, tal como el paradigma de los *Known Unknowns*¹⁵ plantea. En este sentido, la revisión de la investigación en torno a la alimentación no se convierte en un fin en sí mismo, sino en una estrategia de construcción crítica de conocimiento que además nos permita demostrar las posibilidades y beneficios de cruzar los límites epistémicos sin invisibilizar las diferencias disciplinares, logrando así observar la manera en la que los campos se han polinizado mutuamente, es también un paso adelante en el reconocimiento de una comunidad heterogénea de los estudios de la alimentación que invita al trabajo crítico-reflexivo y transdisciplinar.

v. Metodología.

Este trabajo de investigación se sitúa en la convergencia entre la antropología de la alimentación, los estudios sociales y del lenguaje para plantear un análisis de las discursividades expresadas en la literatura científica en torno a la CR y los procesos de patrimonialización. A través de un ejercicio transdisciplinar diseñamos un modelo metodológico al que denominamos *etnografía de la endodiscursividad* y una herramienta de trabajo ad hoc llamada *etnolectura* que conjunta elementos de la antropología dialógica (Tedlock, B., 1991), la narrativa etnográfica (Tedlock, D., 2001) y la etnografía de la comunicación (Prado, 2007). A través de la implementación de estos elementos buscamos estudiar las características, transformaciones y secuencias acumulativas de los conceptos,

¹⁵ Los *knowns unknowns* en términos generales se refieren a todo lo que no conocemos porque ignoramos que existe. Este concepto nos es útil para explicar la desarticulación disciplinar de los estudios de la alimentación en México. El antecedente de este paradigma nos remite al trabajo de los psicólogos Joseph Luft y Harrington Ingham quienes desarrollaron un marco de análisis conocido como “Johari Window” (Luft, J.; Ingham, H.: 1955) el método presentaba una forma de evaluar las auto-concepciones de los individuos y contrastarlas con lo que los *otros* pensaban sobre éstos. Este método permite identificar el “punto muerto” que se revela como aquello que nosotros ignoramos sobre nosotros mismos pero que puede ser observado por otros. En la metodología de negocios conocida como “Lean” que se desprende de las teorías de la disrupción se ha adaptado la “Johari Window” para permitir el análisis crítico de las condiciones, teorías y factores que rodean un proyecto. Esta aproximación se conoce por el término “Knowns and Unknowns” (Croll, A. & Yoskovitz, B.: 2013). Esta es nuestra interpretación:

Known Knowns (facts): lo que revela por separado la producción científica mexicana en torno a la alimentación.

Known Unknowns (hypotheses): diversas disciplinas asumen o reconocen que existen distintos conceptos, marcos metodológicos y teóricos del estudio de la alimentación pero desconocen cuáles son.

Unknown Knowns (our prejudices): lo que suponemos que son los resultados de la producción científica de cada disciplina pero que desconocemos a profundidad.

Unknown Unknowns (it can be anything!): lo que desconocemos de las formas específicas de estudio en México en torno a alimentación; y lo que desconocemos que la producción investigativa revela en conjunto.

estudio y usos de la CR expresada por medio de los endodiscursos contruidos bajo los enfoques: patrimonial, gastronómico histórico y antropológico. La selección de la obra científica con la que se trabajará tiene como delimitación el periodo comprendido a partir del año 2003 cuando se dio la declaratoria de UNESCO en torno a la patrimonialización de la cultura inmaterial al año 2020 cuando se planteó esta investigación. Estudiaremos este corpus científico por medio de preguntas que nos permitan conocer sus características epistémicas, las estrategias metodológicas que emplean y los posicionamientos de sus autores, para ello emplearemos instrumentos de análisis que se expresan a través de preguntas que nos ayudarán a develar estos aspectos. Complementariamente hemos diseñado un modelo de organización documental que nos permita obtener información cuantitativa referente al tipo de publicación, distribución y financiamiento entre otros aspectos, asimismo creamos un instrumento que nos permitirá conocer los perfiles de los autores, es decir su formación académica, adscripción institucional y otros aspectos que nos ayuden a contextualizar sus posturas y enfoques.

v.i Establecimiento y obtención de la muestra.

Se tomó la decisión de establecer una serie de tipologías para facilitar la búsqueda y acceso a este material, estas son: artículos científicos contenidos en publicaciones arbitradas; libros y capítulos; ponencias y memorias de congresos, coloquios o seminarios; artículos periodísticos publicados a través de portales, páginas, blogs, revistas o periódicos.

Optamos por excluir documentos como planes de gobierno, estrategias sectoriales de trabajo o documentos de promoción turística debido a que es fundamental para nuestra metodología entablar un acercamiento etnográfico con los autores y no contemplamos la problematización de instituciones como actores sociales. Por lo que al corte temporal respecta, nuestra selección documental está delimitada a la consideración de trabajos publicados en el periodo comprendido entre 2003 y 2020, el tamaño de la muestra es de 72 textos, es decir 18 documentos por perspectiva discursiva.

v.ii Estrategias y técnicas de acopio documental.

Una de las limitaciones impuestas por el contexto de la pandemia fue la imposibilidad de acceder de forma presencial a archivos y bibliotecas por lo que todo nuestro trabajo de acopio se llevó a cabo en repositorios digitales académicos de acceso tanto restringido como libre¹⁶. Para la realización de búsquedas se decidió emplear un uso mixto de técnicas de reducción, ampliación y uso de

¹⁶ EBSCO, Humanities Source, Jstor, Cambridge University Press, ProQuest. Asi como: Academia.edu, Core, Dialnet- Unirioja, Directory of Open Access Journals (DOAJ), Open Edition Journals, Red de Revistas Científicas (Redalyc), Researchgate, ScienceDirect, Scientific Electronic Library Online (SciELO).

condicionantes para establecer relaciones entre términos y con ello acotar los resultados. Es útil mencionar que el uso de operadores booleanos¹⁷ nos llevó a analizar y reflexionar sobre los contextos, conceptos, criterios y maneras en los que la CR está presente ya sea como objeto de estudio o como parte tangencial de otros aspectos de la alimentación o de prácticas culturales. Y dado que es poco frecuente el uso literal del concepto “comida ritual” debimos realizar búsquedas específicas de material léxico (palabras) y conceptos similares en el cuerpo de los documentos, aquí hay algunos ejemplos de resultados de nuestras búsquedas:

- Dehouve, Danièle. (2019) “Simbolismo de las técnicas de preparación del maíz. Análisis de unos platillos tlapanecos (me’phaa) del estado de Guerrero (México)”. En: *Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*.
- Barros, Cristina (2011) “Moles y pipianes”. En: *El chile. Protagonista de la independencia y la revolución*. México Fundación Herdez.
- Hernández de Valle-Arizpe, Helena. (2010) *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala*. Conaculta, Instituto Tlaxcalteca de la Cultura.

v.iii Estrategia de organización documental.

Para facilitar el ordenamiento de los textos para su posterior análisis se diseñó una ficha que incluye los siguientes campos:

Año:
Cita bibliográfica del ítem:
Tipo de texto:
Tipo de publicación:
Tipo de acceso:
Financiamiento de la publicación:

¹⁷ El uso manual de booleanos es una técnica comúnmente empleada en búsquedas documentales en bases de datos académicas (APUS Librarians, 2018). Los operadores booleanos se implementaron para establecer rangos de fecha y *nesting* creando conjuntos de variantes dentro de una misma búsqueda.

Por ejemplo: (ritual OR ceremonial) AND comida México, o bien “comida mexicana” AND (platillo OR guiso) "tradicional". Otras estrategias fueron: Comida [AND/OR] ritual, festejo, ofrenda, celebración, etc. Mole [OR] chile en nogada, guiso, platillo, etc [AND] gourmet, restaurant, tradicional, patrimonial, significado, historia, emblemático, etc. y otras variables acotadas con [AND/OR] incluyen: investigación, estudio, análisis, etnografía, historia, origen, preparación, México, emblemático, turismo, etc.

La antropología frente a la patrimonialización de la alimentación.

i. Introducción.

La alimentación no ha preocupado formalmente a la antropología mexicana sino hasta muy recientemente y en todos sentidos es justo hablar de su estudio como un campo en construcción. Este proceso inició en décadas recientes cuando la alimentación se convirtió en parte de los argumentos centrales de trabajos etnográficos, notablemente el caso de *México Profundo* de Bonfil Batalla (1990) explora el papel del maíz como génesis de las cosmovisiones mesoamericanas, pilar del sistema alimentario e identidad nacional, en otros ejemplos encontramos a la alimentación inscrita en investigaciones sobre la religiosidad prácticas agrícolas como en Castellanos (1982) y su trabajo sobre el cultivo del maíz en Oaxaca, algunos más estudian las relaciones entre comida y misticismo en el mundo indígena como lo hace López (1980) en su estudio sobre la transubstanciación de ciertos alimentos y por supuesto en México es ampliamente reconocida y recuperada la herencia de la historia y sus encuentros con la alimentación gracias a las estrategias de la escuela de los Annales y la historia de las mentalidades (Braudel, 1984; Ríos, 2009) las cuales abrieron nuevas posibilidades de exploración sincrónica y diacrónica de los fenómenos alimentarios. Pero no es sino hasta la segunda mitad del siglo XX que la antropología intenta reclamar formalmente a la alimentación como objeto de estudio, esfuerzo que terminaría por crear una subdisciplina. En efecto, poco después de la aparición del triángulo culinario de C. Levi-Strauss (1966) éste se convirtió en un axioma articulador del análisis de la alimentación (Piña, 2014) que mediante la conjunción de la lingüística y hermenéutica con la antropología logró construir nuevas estrategias de estudio a través de la interpretación de signos y sistemas de significación, a partir de este paradigma la alimentación se empezó a problematizar de formas distintas e innovadoras dentro y fuera de la antropología. Como objeto de estudio se ha definido como hecho sociocultural total (Mauss, 2002; Mabel, 2010), como generadora de estructuras (Carrasco, 2007) y expresión identitaria, a través de ella también se han reconocido las relaciones de poder (Mintz, 1996) que se dan en su producción, gestión, uso, significación y consumo, y de igual forma se han explorado los tabúes, normas y ritos (Harris, 1987) proyectados en la alimentación. Asimismo, la antropología se nutrió de muchas estrategias sociológicas para estudiar las prácticas, dinámicas y representaciones sociales que la alimentación facilita (Barthes, 1957), así como aspectos idiosincráticos de clase, preferencias, representaciones y estructuras semióticas como lo hizo Bourdieu (1984).

El proceso de construcción de la alimentación como objeto de estudio no ha ocurrido in vitro, pues otras disciplinas han contribuido de forma continua a él, en el caso de México podemos observar que la alimentación ha sido usada como materia prima en la creación de metáforas y representaciones de la identidad cultural nacional como es palpable en los discursos patrimoniales

que insisten de forma incansable en el reforzamiento de constructos como: *la dieta mexicana*, y la *comida, cocina o gastronomía mexicana*, muchas veces sin precisar los fundamentos sobre los cuales basan la construcción de estas categorías generalizantes que invisibilizan la multiplicidad de tradiciones alimentarias existentes en el territorio mexicano. De tal suerte que es válido preguntarnos ¿qué es lo que hace a una comida “mexicana”?, ¿es todo lo que lleva chile?, ¿o acaso lo que está hecho de maíz, frijol o jitomate?. Nos aventuramos a asegurar que no existe un verdadero consenso sobre los elementos que definen la base identitaria de la gastronomía mexicana contemplando incluso la posibilidad de que no exista alguna como tal, lo que sí tenemos muy claro es que hay múltiples identidades alimentarias que coexisten dentro del complejo sistema cultural mexicano y estas son producto de procesos históricos y la relación dialéctica permanente entre las matrices semiótico-gastronómicas de los numerosos pueblos indígenas, diásporas migrantes y grupos que por distintas razones llegaron para quedarse.

La CR que surge de estas dinámicas culturales refleja muchos de los procesos de conflicto, cooperación y negociación que le dieron origen, facilitando también la creación de nuevos paradigmas culinarios, símbolos, representaciones, dinámicas y comensalidades particulares que permiten la coexistencia de múltiples expresiones culturales. El alto valor simbólico que la CR posee tiene tal complejidad y resonancia cultural que en muchos casos logra trascender de forma orgánica los espacios y territorios mismos donde surgen y pudiera ser en parte lo que explica su inclusión en las representaciones de la identidad gastronómica nacional, empero esto tiene menos que ver con la riqueza de la CR en sí misma y más con las intencionalidades, ideológicas y proyectos políticos que motivaron las narrativas detrás la idea de *lo mexicano*.

A lo largo de este capítulo explicaremos por qué es necesario entender a la alimentación como expresión de un sistema cultural y los elementos relacionales que en ella se conjuntan. Veremos cuáles han sido las principales corrientes antropológicas que en México se han ocupado de estudiar a la alimentación, sus estrategias y aportes más significativos. Contextualizamos el origen y características del fenómeno de la patrimonialización en la coyuntura de la postmodernidad y globalización para poder entender cómo, por qué y para qué se ha patrimonializado a las prácticas alimentarias.

1. Alimentación y sistema cultural.

Hemos advertido que históricamente el interés antropológico por la alimentación ha estado delimitado por la necesidad de crear puntos de entrada para el estudio de fenómenos culturales particulares y por ello definiciones de ésta como *hecho social* o *hecho cultural* están enunciadas en función de aspectos fenomenológicos, simbólicos y utilitarios. Esto no significa un obstáculo metodológico si es que únicamente se pretende emplear esa construcción conceptual al estudio de aspectos socioculturales manifiestos en la alimentación como puede observarse en la exploración antropológica de la cosmovisión y ritualidad, intercambios simbólicos sociales o expresión de creencias. El problema teórico y metodológico se manifiesta cuando la subdisciplina de la alimentación que emerge de la antropología busca establecer consensos con otras áreas que problematizan a la alimentación y sus constructos conceptuales de forma totalmente distinta como se observa en los estudios ambientales, nutrición, estudios rurales, territoriales y la administración pública por mencionar algunas disciplinas que convergen en este campo. En este apartado buscamos establecer que la complejidad de la alimentación es tal que nos obliga a encontrar puntos de entrada y encontrar estrategias para facilitar la operatividad del trabajo investigativo, nuestro quehacer en ese sentido es el de transparentar los fenómenos, factores y procesos que inciden en la forma en que las culturas generan sistemas alimentarios los cuales a su vez dan pie a la emergencia de identidades que gracias a los espacios de memoria y códigos inteligibles para los miembros de esas sociedades se expresan mediante una gramática culinaria específica.¹⁸ El siguiente diagrama visualiza los niveles relacionales de estos elementos:

Fig.1¹⁹



¹⁸ Es justamente en el nivel superior de nuestro esquema donde habitan las matrices semiótico-gastronómicas producto de la dialéctica de distintas identidades culturales.

¹⁹ Elaboración propia.

En la base de este diagrama se encuentra el *sistema cultural* (cualquiera que sea) que genera sus propias estrategias de producción incremental y transmisión de: técnicas, tecnología y saberes, y gestión de la biodiversidad; este sistema cultural también proveerá pautas que den sentido y relación a expresiones socio-culturales. El segundo nivel corresponde al *sistema alimentario* que de acuerdo con la definición propuesta por el grupo científico de Naciones Unidas (2020) sobre los sistemas alimentarios, puede ser entendido como: El conjunto de recursos empleados en la producción, movilización, procesamiento, distribución y consumo de alimentos así como sus impactos en el ambiente, salud y sociedad. Por su parte el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI, 2020) incorpora a su descripción factores sociales como: las interacciones y formas de cooperación así como las políticas, marcos normativos y jurídicos, la regulación de los estándares de nutrición, salud y seguridad, sostenibilidad ambiental, seguridad y mecanismos de resiliencia, innovaciones tecnológicas y reconocimiento de saberes tradicionales. Ahora bien, tratar de resolver conceptualmente la *identidad alimentaria* es una tarea compleja que debe ir más allá de la enunciación del *conjunto de saberes y prácticas alimentarias* de una cultura, por principio es importante reconocer que estamos hablando de un fenómeno en constante cambio (Fischler, 1988) cuyas expresiones manifiestan la identidad colectiva (Medina, 2013) y permite formas de representaciones socioculturales ya sea de un grupo, región o nación. Esta identidad es el resultado de las transformaciones de las prácticas alimentarias, discursos gastronómicos y culinarios, y como Duhart (2002) apunta, refleja una historia compleja hecha de influencias, continuidades, abandonos y resignificación de ingredientes, materialidades, procesos sociales, culturales y gastronómicos que genera una *gramática culinaria* integrada por códigos y unidades de sentido, estos pueden ser de carácter subjetivo (Stano, 2016) y material (Harris, 2008). Los subjetivos expresan protocolos, pautas de comportamiento, formas de organización social, saberes y cosmovisiones. La dimensión material, se refiere entre otras cosas al uso de ingredientes, alimentos y combinaciones que manifiestan aversiones, prohibiciones y preferencias. En suma, estos códigos constituyen unidades individuales de sentido y se relacionan en ejes de oposición y complementariedad mediado por las reglas particulares de cada sistema gramatical culinario.

Para contextualizar algunos rasgos de la identidad alimentaria Mexicana es útil remitirnos al periodo novohispano en el que ocurrió el choque de al menos dos sistemas culturales con identidades culinarias profundamente distintas, una española producto del sincretismo vivido en el periodo del Al-Andalus y otra identificada de forma general como mesoamericana. Previo a este momento, ambas fueron identidades dinámicas dotadas de múltiples estrategias de adaptación que permitieron la entrada y salida de préstamos culinarios tales como prácticas, ingredientes y técnicas, de otros sistemas culturales con los que estuvieron en contacto ya sea por proximidad territorial, migración,

intercambios comerciales, invasiones o alianzas políticas, es decir, partimos del reconocimiento que nunca ha existido tal cosa como un estado de “pureza culinaria”. Por ello consideramos útil retomar la idea sistémica de Eco (2015) para observar a la identidad alimentaria como un sistema que posibilita la creación y mantenimiento de una gramática culinaria como un espacio contenedor de memoria al que accedemos de forma selectiva para recuperar aspectos de nuestra identidad referentes a las clasificaciones, taxonomías, reglas de producción, preparación y consumo de los alimentos. En otras palabras, históricamente hemos recreado las comidas y prácticas alimentarias del pasado que nos son familiares y nos han sido heredadas, lo hacemos porque es conveniente y porque decidimos acceder y reproducir de esta forma simbólica nuestro patrimonio.

Ahora bien la reconstrucción histórica de los procesos y transformaciones sociales, culturales y culinarias que dieron origen a “la gastronomía mexicana” es una tarea compleja que debe resolverse metodológicamente, si recurriéramos a la historia oral está solo nos sería útil para un limitado corte temporal, el análisis clásico de la cultura material mediante la arqueogastronomía y arqueoagricultura tiende a invisibilizar a toda información que no surge del estudio de objetos o evidencias físicas además de que no puede evitar ser demasiado especulativa. La tercera vía que ha resultado más operativa y por ende atractiva es la estrategia historiográfica basada en la revisión documental que a pesar de sus propios retos como la limitada disponibilidad de material sobre ciertos periodos ha logrado contribuciones importantes como lo demuestra el trabajo de Juárez López (2012, 2013) quien se ha propuesto estudiar la construcción de la noción de la *cocina nacional* mediante el análisis de recetarios y otros documentos históricos que reflejan procesos de transformación de los gustos de ciertos grupos sociales. El suyo no es el único trabajo que explora este tipo de fuentes, Bak-Geller, Pilcher (1998) y Moreno Botello (2018) por mencionar otros autores han seguido exitosamente la misma línea. Empero si bien es interesante saber qué guisos y comidas han tenido un lugar especial en la historia de un sistema alimentario (Montanari, 2004: 90), la contribución principal de estos autores y muchos colegas suyos es que han develado y contextualizado códigos culinarios específicos, significados y funciones históricas que abonaron a la estructura de ciertas identidades alimentarias en México. Es importante decir que todos estos autores están de acuerdo en que entre las páginas de los documentos históricos se encuentra memorializada una ínfima parte de todo cuanto ha acontecido en torno a la alimentación por lo que el estudio de los discursos culinarios es indispensable para hacer emerger las intencionalidades de los autores o compiladores de recetarios, transparentando las dimensiones ideológico-políticas de los procesos de construcción del Estado-nación y del imaginario nacional (Bak-Geller, 2013) pues en la alimentación se reflejan muchas transformaciones socio culturales y procesos de construcción del país que hoy llamamos México. La alimentación como un hecho de larga duración nos da la

posibilidad de identificar y analizar las continuidades (Velasco, 2011: 145), relaciones y tensiones culturales, en la construcción de la identidad culinaria mexicana impactada el proceso mismo de colonización, apertura al comercio transatlántico y transpacífico que aceleraron la polinización mutua de las cocinas mundiales lo cual refuerza nuestra noción de que las prácticas culinarias tradicionales son paradigmas temporales que están en constante transformación y son parte de los engranajes de un sistema cultural dinámico.

2. Enfoques antropológicos contemporáneos.

La preocupación actual de la antropología Mexicana por el tema alimentario está delineada principalmente por la acumulación de siglos de impactos y transformaciones de los sistemas alimentarios tradicionales. En efecto, las repercusiones de largo alcance de estos cambios fueron centrales a muchos trabajos antropológicos en las décadas de los 1980 y 1990, y a partir de importantes transformaciones disciplinares (ver Kottak, 2006 y Fischler, 1995) se desarrollaron nuevas herramientas para realizar análisis específicos de las relaciones alimentación-cultura que resultan de la construcción simbólica de la preparación, gestión, uso y consumo de alimentos. Observamos también una paulatina construcción de enfoques que estudian a la alimentación desde una visión macro y su relación sistémica con el medio ambiente, procesos internacionales, economías de escala y políticas públicas, que contrastan con el estudio hiper-puntual de las dinámicas que la alimentación facilita en la vida cotidiana de individuos, familias y comunidades visible en los *micro-relatos*.

En épocas recientes, la antropología Mexicana se ha preocupado por incorporar importantes matices políticos, económicos y territoriales a partir del efecto de fenómenos como la globalización y políticas neoliberales que han amenazado severamente a los sistemas agrícolas tradicionales, incrementando las tensiones humano-ambientales y sociales (Bertrán, 2005; González, 2004). La visibilización de estos fenómenos inspiró investigaciones que exploran dinámicas como los desplazamientos forzados, conflictos territoriales y estrategias de resiliencia y adaptación a las dinámicas y lógicas de mercado que inciden en las prácticas alimentarias tradicionales y economías locales (López y Velázquez, 2011). Sin embargo ante este panorama contrastante y complejo la antropología se ha visto obligada a reconocer sus propios límites disciplinares así como a replantear y dinamizar sus estrategias para conformar una visión más amplia de la alimentación como objeto de estudio iniciando con problematizaciones más complejas que permitan entradas y salidas de perspectivas de análisis, se distinguen cinco visiones contemporáneas suficientemente definidas que han generado tracción y se han convertido en referentes contemporáneos obligados, veamos algunas de sus características:

- Aguilar Piña (2001, 2011) apuesta por la reformulación de métodos de investigación etnográfica para problematizar a la alimentación más allá de la comensalidad haciendo explícitos los límites de los modelos de estudio actuales, visibilizado además la falta de una categoría interpretativa y conceptual de la alimentación como práctica y como mecanismo de acción social.
- La escuela de Good hace emerger las estrechas relaciones entre la configuración identitaria alimentaria y las prácticas rituales (Good y Corona, 2011), así como las tensiones y negociaciones que devienen de las herencias históricas y los paradigmas alimentarios de la postmodernidad.
- Bak-Geller y Matta (2019-2016) entre otros, ofrecen una postura analítica que yuxtapone la perspectiva historiográfica de la memorialización de la alimentación y la patrimonialización como un fenómeno que genera discursos ambivalentes entre la postura esencialista y utilitaria de la comida como bien cultural mercantilizado y la necesidad de visibilizar su papel en la construcción de ciudadanías e identidad.
- Las líneas discursivas de Bertrán (20105; 2006; 2017), Aguilera (2009), Messer (2006) y Blas-Yañez, *et al.* (2018) estudian las tensiones entre la vida cotidiana y los procesos macrosociales, es decir del binomio local-global expresado por medio de la alimentación y los usos, funciones y significados de la comida en estos dos sistemas.²⁰
- Finalmente el trabajo teórico-conceptual de autores como Licona y Cortés (2017) han propuesto el enfoque del espacio culinario como ámbito donde se reproducen los sistemas culturales alimentarios por medio relaciones sociales actorales, materialidades, representaciones, significados y otros elementos sistémicos que se entretajan en la práctica de preparación y consumo de alimentos (Licona, *et al.*, 2018).

Estas perspectivas son indicativas de un creciente interés por renovar los constructos epistémicos, metodológicos y dialógicos de la antropología para dar cabida a nuevas prácticas investigativas en torno a la alimentación. Nuestro trabajo hereda y refuncionaliza muchas de éstas estrategias que nos motivan a continuar expandiendo los límites tradicionales de la etnografía y superar el mero préstamo de técnicas multidisciplinares optando por la creación de una metodología que verdaderamente transdisciplinaria que en nuestro caso conjunta a la comunicación y ciencias del lenguaje, la mirada sistémica del desarrollo y la antropología de la alimentación.

²⁰ Cabe aclarar que si bien este enfoque ha logrado atraer voces sumamente críticas y pertinentes, se observa también una tendencia a la esencialización y simplificación de la alimentación tradicional que se hace evidente en los debates en torno a la llamada “dieta de la milpa”.

3. En busca del tiempo perdido, ¿por qué patrimonializamos?

De forma progresiva hemos situado a la patrimonialización de la cultura inmaterial y en específico de la CR como uno de los hilos conductores de nuestro trabajo pero es necesario dedicar un espacio para contextualizar el surgimiento de ésta como fenómeno característico de la postmodernidad para entender cuál es el subtexto discursivo que yace detrás de la idea de *preservar, contener, proteger* y cómo ésto se tradujo en marcos normativos y estructuras discursivo-ideológicas. Por principio reconocemos que por mucho tiempo la antropología se ha debatido en torno a la incorporación o incluso reconocimiento de la postmodernidad ya sea como categoría cultural, delimitación histórica o constructo ideológico, este no es un tema menor y nos recuerda que la idea misma de una condición “postmoderna” tiene una gestación larga y compleja.

La noción de la postmodernidad no se presenta como *evolución* de la modernidad, por el contrario, para ciertas escuelas sociológicas y antropológicas como podemos ver en el trabajo de Habermas (1989, 1999), Rorty (1985), Popper (1964), Tyler (1986), Clifford (1998) y Geertz y Clifford (Reynoso, 1998) quienes observan el agotamiento y fracaso de los grandes proyectos que la modernidad prometía, esta percepción irrumpe, anuncia y acepta la dislocación de la continuidad, y si bien lamenta la fragmentación, indefinición e incertidumbre (Harvey, 1990) reconoce las posibilidades que este aparente caos y crisis de los grandes relatos de la historia ofrecen para deconstruir y analizar las discursividades hegemónicas (Lyotard, 1979). Para ciertos autores la condición postmoderna se caracteriza por el distanciamiento de la idea de la historia como un proceso lineal (Reynoso, 1998:15) evitando el uso de conceptos generales que presuman ser paradigmas totalizantes optando por la creación de estrategias que permitan hacer emerger otros relatos, voces y enfoques (Palerm, 2008: 33) que por mucho tiempo fueron deliberadamente invisibilizados. La postmodernidad como concepto carece de definiciones unívocas o canónicas, ha sido interpretado de muchas maneras y con muchos matices que van desde los más críticos y deconstructivistas aquellos que paradójicamente ven la oportunidad de contextualizar nuevas iteraciones de grandes relatos que prometen resarcir los efectos de la dislocación y ruptura como veremos más adelante y justamente por eso resulta muy significativo que en la coyuntura de los debates en torno a la postmodernidad al inicio del siglo XXI surgiera un esfuerzo internacional concertado para elaborar instrumentos normativos y documentos que delinean la gestión internacional del patrimonio.

Observemos cuidadosamente la secuencia constructiva de conceptos y marcos normativos en torno a la patrimonialización en el trabajo de UNESCO durante los últimos cincuenta años, comencemos con la Declaratoria de la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible (UNESCO, 2003), ésta tiene como axioma elementos que retoma de tres documentos previos: La protección del Patrimonio

Cultural y Natural de 1972, la recomendación de 1989 en torno a la Salvaguarda de las Tradiciones Culturales y el Folklore, y la Declaración Universal de Nuestra diversidad Creativa de 2001. En el subtexto de estas declaratorias se percibe cierta condición de *riesgo* cultural caracterizada por una percepción de pérdida (Appadurai, 2016: 220) que por mucho ha marcado el *zeitgeist*²¹ de nuestro tiempo. Ante ello el retorno simbólico al pasado (Porta, 2006: 221) a través de la puesta en valor de prácticas ancestrales se presenta como una zona de confort y estrategia de resiliencia e incluso resistencia al cambio. El impacto insoslayable causado por el paradigma económico neoliberal dominante reflejado en los procesos de globalización económica, tecnológica y la transformación de hábitos de consumo, han sido mayormente responsables de la generación de condiciones que favorecen a la homogeneización cultural que impacta de forma particularmente profunda a los entornos locales resultando en una tensión continua entre la asimilación uniformizante y la preservación identitaria. En la dimensión social esto se traduce para los individuos que habitan entornos hiper urbanizados en una percepción de distanciamiento de *lo auténtico*, lo *primigenio* que como ya advertimos, provoca en una sensación de pérdida y ruptura entre presente y pasado.

Bajo esta óptica la vida parece estar ensombrecida por una noción de riesgo (Ariño, 2012) exacerbada por la inminente pérdida de los referentes culturales propios y es precisamente este el *zeitgeist* que recuperan las declaratorias de UNESCO, exaltando por un lado las bondades y posibilidades de encuentro y diálogo que ofrece la globalización mediante la interconectividad, circulación de ideas, personas y tecnologías que impulsan la innovación en todos sentidos; y por otra parte buscan mitigar la agudización de conflictos culturales y polarizaciones ideológicas que continuamente erosionan o ponen en riesgo al patrimonio cultural intangible (UNESCO, 2003) que es particularmente vulnerable ante la falta de instrumentos internacionales de carácter vinculante²² para su protección. Paralelamente o incluso, como antecedente a estas declaratorias, desde los ámbitos locales se ha buscado desafiar los procesos de homogeneización (Kuper, 2001: 247) volcándose a la creación de estrategias de resiliencia que mitiguen ciertas dinámicas de la globalización y se ha encontrando en el *retorno* y puesta en valor de prácticas culturales tradicionales una herramienta fundamental para la galvanización de las identidades locales y regionales.

Deteniéndonos a reflexionar este panorama, observamos que tanto en el nivel macro de las políticas internacionales como en el ámbito nacional, regional y local se ha dado una instrumentación de la cultura inmaterial como discurso político legitimador de los Estados, usándola como mecanismo de diferenciación y cohesión social. Estos procesos también han acelerado la reconfiguración de mecanismos de acción y participación desde los ámbitos locales y globales

²¹ Esta expresión se refiere al concepto Hegeliano que describe al “espíritu” de un periodo particular que se caracteriza por una visión o ideología dominante, perceptible a través de muchas manifestaciones sociales, políticas y artísticas.

²² Es decir que su adopción y reforzamiento sea obligatorio para los estados miembros del sistema de Naciones Unidas.

(Carvajal y Maass, 2012: 13) y evidenciado el papel central de la cultura como espacio de negociación en la coyuntura de estas tensiones. En el caso del patrimonio gastronómico, podemos ver estas tensiones en la dicotomía de prácticas alimentarias globales y homogeneizadas versus las locales, diferenciadas y tradicionales, observamos como ambas interactúan a través de procesos de entropía y sinergia, revelando que en esta dualidad las dinámicas globales y locales accionan mecanismos de negociación y resistencia. ¿Qué busca entonces la patrimonialización de la cultura inmaterial? En sentido pragmático este proceso se ocupa de regular, normar, diferenciar y categorizar distintas manifestaciones y formas de organización social, expresiones artísticas, espirituales y simbólicas, es decir, categoriza y asigna valor a las expresiones de la cultura *viva*.

Otra particularidad de la lógica patrimonialista dominante es que sus instrumentos y racionalidades emanan del sistema de Naciones Unidas por conducto de la UNESCO imponiendo una racionalidad particularmente occidental a este proceso categorizador, manifestándose a través de una lógica específica que asume que la cultura debe ser preservada a través de la instrumentalización de la tradición (Khan, 1975:106). Bajo esta perspectiva críticos como Villaseñor y Zolla (2012) plantean que la función de la patrimonialización cultural busca construir lógicas, discursos y marcos jurídicos para la apropiación material y simbólica de ésta por parte de los grupos hegemónicos, valiéndose de regulaciones, instrumentos y discursos diseñados para resignificar las formas de vida y expresiones culturales²³ de minorías y grupos étnicos para convertirlos en patrimonio de *toda* la humanidad (UNESCO, 1972). Consecuentemente muchas interrogantes han poblado las discusiones de los teóricos de la cultura y la modernidad en las últimas décadas, entre ellas: ¿Para qué y para quién patrimonializar la cultura inmaterial? ¿Cuál es la racionalidad que motiva el asirse de capitales culturales de un grupo y convertidos en bienes públicos? y ¿Qué implicaciones conlleva esto?

Otro factor que nos parece pertinente señalar es la interpretación que la patrimonialización hace del sentido de pérdida pues observamos como paradójicamente se instrumentalizan las nociones omnipresentes de riesgo, amenaza, incertidumbre y desasosiego (Beck, 1998) para legitimar un nuevo metarrelato que pretende mitigar el desolador sentido de desconectividad y ruptura con el pasado, dicho de otro modo: el relato patrimonial busca en su demagogia suturar las fracturas y dislocaciones (Ariño, 2012) resultantes de un siglo XX lleno de guerras, crisis económicas, conflictos sociales y polarización ideológica y política, no es difícil ver por qué tiene tal poder de convocatoria y convencimiento. Reconocemos también que existen muchos matices y formas de interpretación del patrimonialismo y no es nuestro objetivo presentar una postura maniquea, pero

²³ El “patrimonio intangible” significa las prácticas, representaciones, expresiones, conocimiento y habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados, que las comunidades, grupos y en algunos casos individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural (UNESCO, 2003)

ante su adopción casi incuestionable por los aparatos gubernamentales y numerosos círculos académicos y profesionales consideramos oportuno y necesario hacer estos planteamientos críticos en tanto observamos que detrás de este discurso subyace una clara lógica utilitaria que revela la tensión central de nuestros tiempos: la de pretender revalorar las expresiones *auténticas* y *únicas* mediante la mercantilización de las mismas (de Suremain, *et al*, 2016) sin pasar por procesos de negociación y consenso, implementando una suerte de expropiación cultural que genera nuevas relaciones asimétricas, tensiones y rupturas entre quienes se apropian, comercializan y consumen esas expresiones y la exotización de quienes son los poseedores legítimos de estas.

Si bien debemos dar cabida a la existencia de un interés auténtico y legítimo por revalorar las expresiones culturales tradicionales no debemos perder de vista que estas deben pasar por un intenso proceso de transformación conceptual dentro de las políticas de desarrollo como requisito para el reconocimiento de la voluntad y adscripción de los Estados al proyecto cultural occidental dominante, haciendo explícito su compromiso para convertir a la cultura en un motor de crecimiento (UNESCO, 2017), recordemos que todas las declaratorias de Naciones Unidas que han sido ratificadas tienen un carácter vinculante, es decir que su adopción y aplicación es obligatoria, es por ello que para poder definir nuestra postura en torno a la patrimonialización de la alimentación y las discursividades en torno a ésta es necesario situarnos en el gran contexto de nuestra coyuntura histórica y los procesos que condujeron a la creación de marcos internacionales que han delineado este fenómeno.

3.1 Patrimonio para un mundo global.

Durante los últimos treinta años se han generado innumerables esfuerzos por tratar de definir a la globalización y al respecto ciertos consensos importantes se han logrado, a nuestro parecer, el más importante ha sido el establecimiento de dos categorías principales (Reyes, 2001) que la presentan como teoría del desarrollo y como fenómeno. En su primera acepción esta se vincula con el estudio de un nuevo orden mundial determinado por la integración económica, tecnológica y política que genera tensiones y reconfiguraciones entre los espacios locales y los llamados globales. En este escenario los bienes patrimoniales y las industrias culturales forman un aspecto central de los flujos económicos. Y como fenómeno, la globalización se refiere a las complejas dinámicas de relación e interdependencia financiera y política que vivimos en la actualidad, mismas que son exacerbadas por el aumento de flujos migratorios e interconectividad tecnológica, no resulta extraño que en ambas posturas las expresiones culturales tradicionales se han reconfigurado como mercancía bajo una lógica de mercado industrial (Machuca, 2005:159) donde el valor de estas está dado por el aporte económico y utilitario que puedan generar. Por otro lado, el estudio de la globalización y sus efectos ha inspirado investigaciones enfocadas en las transformaciones provocadas por las nuevas

lógicas económicas, modelos de desarrollo y la forma en la que inciden en las dinámicas familiares y comunitarias. De forma contrastante los estudios sociológicos y antropológicos de género han abordado de manera muy puntual aspectos de vulnerabilidad y desigualdad de las mujeres con respecto a la posesión y gestión de recursos para la actividad agrícola (Deere, y León, 2005), la condición de pobreza y riesgo en los contextos rurales (Vizcarra y Marañón, 2005; Siliprandi y Zuloaga, 2013) y los movimientos de autogestión, empoderamiento y resistencia en el campesinado mexicano (Rincón *et al.*, 2017). En conjunto, estas perspectivas de género de suyo críticas, complejas y pertinentes nos invitan a reflexionar sobre los procesos de construcción de los patrimonios alimentarios y sus implicaciones sociales enriqueciendo a los estudios de la alimentación y el patrimonio.

Bajo estas consideraciones observamos que la circulación de bienes culturales patrimoniales especialmente aquellos de carácter intangible entran en una dinámica de reproducción masiva del sentido de pertenencia e identidad (Arizpe y Guiomar, 2001) impulsada por la maquinaria de las nuevas industrias culturales y mercadotecnia. Lo que esta última promueve podría describirse como productos y representaciones que emulan la autenticidad donde la tradición se invoca al servicio de la identidad mercantilizada como una suerte de antídoto frente a la homogeneización cultural, paradójicamente este fenómeno facilita nuevos procesos homogeneizantes y de apropiación como es visible es en las estéticas de autorrepresentación “inspiradas” en vestimentas y “accesorios” tradicionales para crear estilos *étnicos* y *bohemios*, de forma similar se puede ver en redes sociales y contenidos mediáticos el uso de alimentos o ingredientes como marcadores culturales de distinción que están totalmente vaciados de los significados culturales que les dieron origen²⁴. Teóricos como Buman (2001), Castells (2003) y Giddens (1991) han conceptualizado los impactos de dinámicas culturales globales sobre las identidades estudiando dos tipos de entes sociales: los individuos y las colectividades, en ambos casos se presenta con matices distintos la necesidad más que deseo, de construir nuevas afiliaciones que contrarresten y mitiguen la fragmentación y percepción de incertidumbre que son algunas de las condiciones a las que nos hemos referido, de tal suerte que la creación de nuevas identidades busca permitir a los individuos adscribirse libremente a otras culturas y así construir un sentido de agencia y pertenencia. Considerando lo anterior, es útil analizar algunos procesos que anteceden a La Convención para entender cómo se construyó el concepto de identidad delineado por Naciones Unidas.

Encontramos pues, que el desarrollo de los argumentos y reflexiones conceptuales en torno a la noción de cultura e identidad como derechos humanos tienen su origen en el pensamiento antropológico de la década de los 1960 (Fieri, 2018) y estuvieron fuertemente influenciados por las

²⁴ Algunos ejemplos de estas “tendencias” son el *tortilla hack*, *avo on toast*, *quesabirrias*, *mexican pizza* (tlayudas), *guac*, *chia bowls*, etc.

propuestas conceptuales de Stavenhagen (1995:65-66) cuya resonancia fue muy evidente por décadas, exploremos algunas de sus características. Este autor define a la identidad como (a) acumulación de *material patrimonial* ya sea de la humanidad en su totalidad o de grupos particulares; así mismo ve a la identidad como un (b) proceso de creación y como (c) sistema coherente y auto-contenido de valores y símbolos específicos al grupo que los reproduce y transmite el cual provee a los individuos pautas y significados de comportamiento social y es bajo la luz de estas tres vertientes que el acceso a la cultura como lo ve Stavenhagen debe ser definido como un derecho. Dicho en otras palabras: *es un derecho humano el tener la posibilidad de poseer una identidad cultural* y éste es uno de los argumentos centrales de la patrimonialización: legitimar el tomar expresiones culturales tradicionales de ciertos grupos sociales para posibilitar a otros el acceso y adscripción a éstas. Volver esto operativo y traducirlo en políticas públicas implicó que Naciones Unidas diera a los Estados miembros del sistema la potestad de actuar como censores de la cultura y les exhortó a asumir el control sobre la identificación, documentación y activación de prácticas culturales cuidadosamente seleccionadas para convertirlas en bienes patrimoniales nacionales y hacerlos depositarios de símbolos y metáforas identitarias. Es decir, este proceso no ha sido conducido por los pueblos sino por sus gobiernos los cuales han decidido *qué* constituye un patrimonio, *cómo* visibilizar las identidades nacionales y *cómo* poner estas expresiones al servicio del desarrollo.

Para ilustrar esto consideremos el artículo 13 de La Convención referente a medidas para asegurar la salvaguardia, desarrollo y promoción del patrimonio cultural intangible presente en cada territorio (UNESCO, 2003). Esta convención llama a cada Estado a asumir la labor de: integrar acciones de salvaguardia y difusión mediante la planeación de programas, políticas, cuerpos institucionales competentes y programas académicos, así como a crear los marcos legales, administrativos y financieros necesarios. No es de extrañarse que esto facilite, como Aykan (2014) apunta, el uso del patrimonio intangible como discurso político nacionalista en tanto son los Estados quienes tienen el control sobre la legitimación, diseminación y construcción de una visión específica de lo que *éstos* consideran que *debe* representar la imagen nacional bajo su particular ideología. A decir de ciertas corrientes críticas en la historia Mexicana las políticas públicas siempre han reflejado ideologías partidistas que a lo largo del tiempo proyectan sus particulares visiones del proyecto de Estado en cuestión (Maldonado 2017: 83). En todo caso la constante ha sido el crear políticas culturales en las que los recursos patrimoniales se incorporan para abonar a la ideología nacionalista generando capitales simbólicos al servicio de la construcción de una identidad y metanarrativa que matice a nuestra muy diversa sociedad. Que el patrimonio cultural intangible sea sujeto de este tratamiento no es fortuito, lo mismo ha ocurrido en el caso del patrimonio tangible, como ejemplo está la Ley

Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas promulgada en 1972 que clasifica a estos bienes como propiedad de la nación y como tales fueron fundamentales en la generación de estrategias turísticas vinculadas con el desarrollo económico, si bien nadie puede negar que la derrama económica generada por estos bienes sea muy importante²⁵, es evidente para cualquiera que visite estos sitios que no hay una reinversión en el mantenimiento y gestión que se equipare a la derrama económica que producen. Así pues, desde el gobierno se ha percibido por décadas al patrimonio cultural como una propiedad intrínseca de la nación (Pérez R., 2004:16) y bajo esta lógica todas aquellas expresiones culturales patrimonializadas que se juzguen útiles son activadas como recursos para la explotación del turismo cultural (Villaseñor y Zolla, 2012: 86-87), invariablemente esto va acompañado de un elaborado discurso nacionalista de reconciliación y esfuerzo por resarcir la fragmentación y tensiones históricas existentes al interior de México y con ello fortalecer la identidad nacional.

3.2 Patrimonialización de la alimentación.

Como hemos esbozado en el primer apartado de este trabajo, la publicación y eventual ratificación de la Declaratoria en torno al patrimonio cultural intangible en 2003 generó profundos cambios en las políticas y estudios culturales a nivel internacional. Poco después la postulación y aprobación del Paradigma Michoacano este transformó radicalmente las políticas culturales de desarrollo y sin duda tuvo un efecto profundo en los estudios de la alimentación. Veamos algunas consideraciones con respecto al proceso de patrimonialización que UNESCO ha delineado para la ratificación de postulaciones de tradiciones alimentarias, aclarando que el punto focal de la patrimonialización no es la protección de un platillo o bebida en particular²⁶ pues lo que se busca es la salvaguarda de las relaciones entre los recursos naturales y culturales que la alimentación y sus prácticas asociadas generan y que constituyen la base para el desarrollo sostenible (UNESCO, 2019) mediante su visibilización y promoción. Como hemos dicho, la potestad de elegir y postular expedientes para la patrimonialización es una atribución conferida a los Estados pero UNESCO es quien determina unilateralmente si los rechaza o los adscribe a la lista de patrimonio cultural intangible o bien les otorga alguna otra denominación. Es así como encontramos en la lista de tradiciones declaradas como patrimonio (UNESCO, 2020) expedientes como: “La comida tradicional Oshi Palav, su contexto social y cultural en Tajikistan” (UNESCO, 2016), el “Arte napolitano del pizzaiuolo” (UNESCO, 2017) y por supuesto “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán” (UNESCO, Traditional mexican cuisine, *s/f*). Una vez que los expedientes han sido aceptados y ratificados, la activación de estas prácticas patrimonializadas es

²⁵ En 2019 tuvieron una afluencia de más de 22 millones de visitantes (Alvarez, 2021).

²⁶ Para ello existen otros mecanismos como las Denominaciones de Origen dictaminadas por entidades nacionales y regionales como el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI, 2020) o la Comisión Europea (2018).

incorporada a los planes y estrategias de desarrollo desde los aparatos institucionales y jurídicos de los Estados miembros del sistema de Naciones Unidas. De tal suerte que las discursividades generadas en torno a los usos y formas de activación de las prácticas culturales asociadas con la comida tradicional como ocurre en los tres casos mencionados están influenciadas directamente por el paradigma que UNESCO y es a partir del cual los países han debido fijar una postura *ad hoc* desde los aparatos gubernamentales de cultura, turismo, diplomacia y educación constituyendo así uno de los rasgos estructurales principales del discurso y operatividad hegemónica patrimonialista.

4. Hegemonía discursiva, estrategias para su análisis.

Distinguimos tres posturas dominantes en torno a la patrimonialización, las cuales tienen estos rasgos distintivos: (a) aquellas que ven a la patrimonialización de las prácticas alimentarias como algo fundamentalmente positivo (Barreneche, 2005; Barros, 2011; Escamilla y de Gortari, 2006); (b) las que consideran que la patrimonialización es un factor que aumenta el riesgo de crear nuevas formas de exclusión social y mercantilización de la cultura (de Suremain, *et al*, 2016; de Vidas, 2007; Gámez, 2011); (c) y aquellos que ven en estos conflictos la oportunidad de generar nuevas formas de organización social para la autogestión de prácticas tradicionales asociadas con la alimentación y mejores estrategias de desarrollo económico y social (Bertrán, 2017; Ávila, 2004; Pilcher, 2018). Es evidente que existen muchos matices entre estos enfoques, pero estas tipologías nos ayudan a definir un panorama general, por otro lado observamos que en sus inicios, la producción investigativa en torno a la CR y los procesos de patrimonialización estuvo mayormente influenciada por el primer enfoque el cual se distingue por tener un bajo contenido crítico y una clara adscripción a los lineamientos de UNESCO, paulatinamente han ido emergiendo más cuestionamientos y argumentos reflexivos que nos han permitido tener una lectura más profunda de estos procesos, por lo que el reto es generar estrategias analíticas que nos permitan identificar cambios discursivos en las posturas de los autores y recuperar sus posicionamientos y rasgos argumentativos.

La hegemonía discursiva ha sido una preocupación constante en la antropología pero no fue sino hasta la emergencia del concepto de la postmodernidad como condición de ruptura y agotamiento de los metarrelatos que surgió en Estados Unidos la llamada antropología postmoderna (Reynoso, 1998) con marcados rasgos interpretativistas que estuvieron influenciados por la teoría crítica Escuela de Frankfurt y la particular semiótica de Peirce. De este gran giro analítico Reynoso (1998) distingue tres corrientes dominantes: la primera llamada *meta etnografía* que busca develar los recursos argumentativos y retóricos por los cuales emergen el etnógrafo como autor y la etnografía como género literario tal como puede observarse en Geertz (1997) y Clifford y Marcus (1986). La segunda corriente se propone analizar al texto etnográfico como espacio dialógico y quizás es Dennis Tedlock (1983, 2001) quien mejor represente este enfoque pues argumenta que a diferencia de las ciencias duras cuyo trabajo se limita a describir clínicamente los fenómenos que estudia, la etnografía permite expresar las relaciones intersubjetivas que se entretajan en el trabajo de campo por lo que recuperar la reflexividad del autor es muy importante. Finalmente la tercera corriente más radical es la de la antropología cognitiva de Stephen Tyler (1969, 1987) quien critica fuertemente la autoridad (auto asignada) del antropólogo con la que habla en nombre de los demás, señala la tendencia a sanitizar en el trabajo etnográfico las relaciones de poder e ideología que se observan e insiste que el trabajo del etnógrafo es hacer emerger a la verdad no matizar la realidad

(Reynoso, 1998:46). Retomaremos algunos aspectos puntuales de estas tres posturas a lo largo del siguiente capítulo y en lo que resta de éste en tanto son sumamente útiles para construir nuestro posicionamiento analítico e instrumentos de trabajo, solamente agregaremos que al igual que Geertz (1997: 28) creemos que la diversidad de discursividades en torno a un mismo fenómeno no debe organizarse en sistemas de opuestos o usarse para legitimar una a costa del descrédito de otra, por el contrario, compartimos con Rorty (Bassi, 2015: 110) la validez de señalar y estudiar distintos paradigmas de investigación para entender sus limitaciones y alcances porque anticipamos la posibilidad de que el análisis de distintas discursividades puede dar origen a nuevos marcos metodológicos que amplíen el desarrollo de temas emergentes tanto en la antropología como en otras disciplinas que en la alimentación coinciden.

Como hemos visto, la patrimonialización de la cultura (material e inmaterial) y su activación mercantil unió al fenómeno de la globalización con la emergencia de nuevos modelos de desarrollo en los cuales el turismo cultural y gastronómico fueron posicionados como estrategias económicas insistentemente promovidas desde el sistema de Naciones Unidas, lo anterior se refleja con distintos matices en el corpus documental de nuestra muestra, la cual reúne casi dos décadas de cambios paradigmáticos en la forma de ver y reflexionar las relaciones entre globalización, patrimonio, cultura, desarrollo y alimentación cuyas diferencias y particularidades no son necesariamente evidentes a primera vista, por lo que nuestra construcción metodológica parte de la necesidad de dialogar reflexivamente (Bourdieu, Wacquant, 2005:107) con los textos plantando extrañamientos y preguntas para revelar las dimensiones epistémicas, metodológicas y teórico conceptuales en ellos contenidos, asimismo buscamos abonar a los argumentos que señalan la imposibilidad de que exista *una* forma única de discursividad verdadera y objetiva (Barthes, 1994:37; Rorty, 1979) en los estudios de la alimentación en general y en particular en torno a la CR y la patrimonialización. Pensar antropológicamente la deconstrucción de discursividades en función de identificar los elementos, procesos, condicionantes y características que las conforman nos lleva a considerar las posibilidades que presentan las distintas estrategias de la antropología postmoderna que mencionamos al inicio de este apartado y las maneras en las que problematizan y se acercan a los textos etnográficos, la cuestión ahora es cómo construir un modelo funcional que nos permita acercarnos a textos y discursividades que provienen de distintas disciplinas y cómo sentar un precedente suficientemente flexible y operativo para futuros ejercicios de revisionismo interdisciplinario. De esto nos ocuparemos en el siguiente capítulo, empero consideramos útil e importante transparentar los distintos momentos del proceso reflexivo de nuestro ejercicio de investigación.

4.1 Consideraciones sobre el impacto de la patrimonialización.

Hasta ahora hemos revisado algunas de las condicionantes y circunstancias que desde el ámbito internacional llevaron a la patrimonialización del Paradigma Michoacano y hemos presentado ciertas características distintivas de los enfoques y aportes generados desde la academia Mexicana en torno a la alimentación. Pero ¿qué hay de aquellas discursividades reconociblemente patrimonialistas que han ganado inercia fuera de los círculos científicos?, ¿qué las hace tan apetecibles? y ¿qué forma adquieren cuando son apropiadas por las industrias culturales, del turismo y la hospitalidad?. Cabe aclarar que por el momento no buscamos responder a estos cuestionamientos pero sirven el propósito de tratar de contextualizar y dimensionar la complejidad de los procesos de patrimonialización de la cultura inmaterial, específicamente de la alimentación. A continuación presentamos tres modalidades en las que estos discursos patrimonialistas de alta visibilidad inciden o se proyectan en la sociedad:

- La primera centra su atención en el elogio de las tradiciones milenarias, acompañado de una retórica romantizada con adjetivos y expresiones grandilocuentes en torno a las prácticas gastronómicas y quienes las llevan a cabo (cocineros/as, campesinos/as, etc.) construye discursos que legitiman las representaciones y performatividad manicurada del nacionalismo culinario (ver: Juárez, 2010; y la postura crítica de Pilcher, 2018). Ejemplos de esto van desde el tokenismo étnico que muestra mujeres ataviadas con ropa indígena haciendo tortillas frente a los comensales de un restaurante al el intervencionismo y fabricación de movimientos supuestamente “auténticos” que responden a intereses particulares de quienes están detrás de ellos y gestionan sus formas de representación.
- Una segunda tipología de corte esencialista genera discursos y representaciones que son deliberadamente *marketing-friendly*, diseña y propone productos y formas de consumo que contribuyen a la perpetuación de estereotipos culturales sobre la cultura y gastronomía mexicana. Esta postura muestra al mundo una cocina simplificada, estéticamente estridente, urbana y garnachera, que responde al creciente mercado de turismo gastronómico en la era del *influencer* de redes sociales, en la que la domina una estereotipificación de lo que un moderno “foodie” internacional espera encontrar en México tal y como aparece reflejado en los programas culinarios donde pareciera que lo único que el país tiene que ofrecer al mundo es un catálogo de tacos, tequila y micheladas.
- La tercera y última tipología reúne a las posturas que observamos desde la industria de la hospitalidad, la cual ha encontrado en la propuesta de la gourmetización de la comida tradicional mexicana una forma de resignificarla y *eleva*r su valor mediante la aplicación del

canon culinario de la alta cocina europea (del Moral, 2017), otra tendencia es la de la *nueva cocina mexicana* cuyo discurso y estética retoma (¿o se apropia?) de alimentos y prácticas culinarias tradicionales que se usan como parte de la escenificación y construcción estética de la experiencia de consumo y con ello refuerza la mitologización de la herencia y de la autenticidad, pensemos en una orden de tortillas ceremoniales servidas como acompañamiento de una orden de guacamole.

Problematicemos un poco estos hallazgos, la construcción discursiva del expediente conformado para la postulación del Paradigma Michoacano ha tenido un peso fundamental en la creación de un canon retórico cuyos conceptos y representaciones en torno a la identidad alimentaria mexicana son a nuestro parecer extremadamente reduccionistas, sin embargo su simplificación y generalizaciones fueron hechas para satisfacer los requisitos pragmáticos de inventariar, clasificar y definir (Espeitx, 2003: 198) las expresiones y prácticas culturales que en el paradigma se expresan y en reconocimiento a este esfuerzo el expediente fue exitoso. Paradójicamente la misma UNESCO (2019) que nos *urge* a proteger el dinamismo, fluidez y adaptabilidad de la gastronomía y prácticas culinarias (de Suremain 2017) y apreciar el valor inconmensurable que ésta tiene como eje de la identidad nacional también nos pide delimitarla y reificarla para generar valor económico con ella dentro de los nuevos modelos de desarrollo cultural. ¿Cómo resolver esta paradoja de mejor manera? A poco más de diez años de la inscripción del Paradigma Michoacano se ha avanzado enormemente en los estudios de la alimentación pero no son logros que se han compartido eficiente y generosamente pues es claro que no parecemos haber generado suficientes mecanismos de diálogo y consenso entre todos los actores que provenientes de distintos ámbitos y disciplinas coincidimos en la alimentación porque nuestro primer obstáculo a superar es la falta de reconocimiento mutuo.

5. Comida Ritual: un concepto en transición.

La naturaleza de esta investigación nos requiere de hacer un distanciamiento de las estrategias del trabajo etnográfico clásico y el estudio de la ritualidad situado exclusivamente en las prácticas del mundo indígena-rural, abriendo con ello la posibilidad de introducirlo al contexto de la discursividad y debates conceptuales e ideológicos contemporáneos en torno a la alimentación que emergen de distintas CCs y que desde sus lógicas y posicionamientos confieren a la CR funcionalidades distintas en los ámbitos políticos, gastronómicos, turísticos y académicos entre otros. Consideramos pertinente para el desarrollo analítico del estado de la cuestión elaborar un sistema de equivalencias conceptuales donde se ilustran de forma clara algunas relaciones que se establecen en torno a la comida CR desde la antropología clásica y la antropología de la alimentación que es desde donde nos situamos, el diagrama que se presenta bajo estas líneas visualiza este ejercicio:

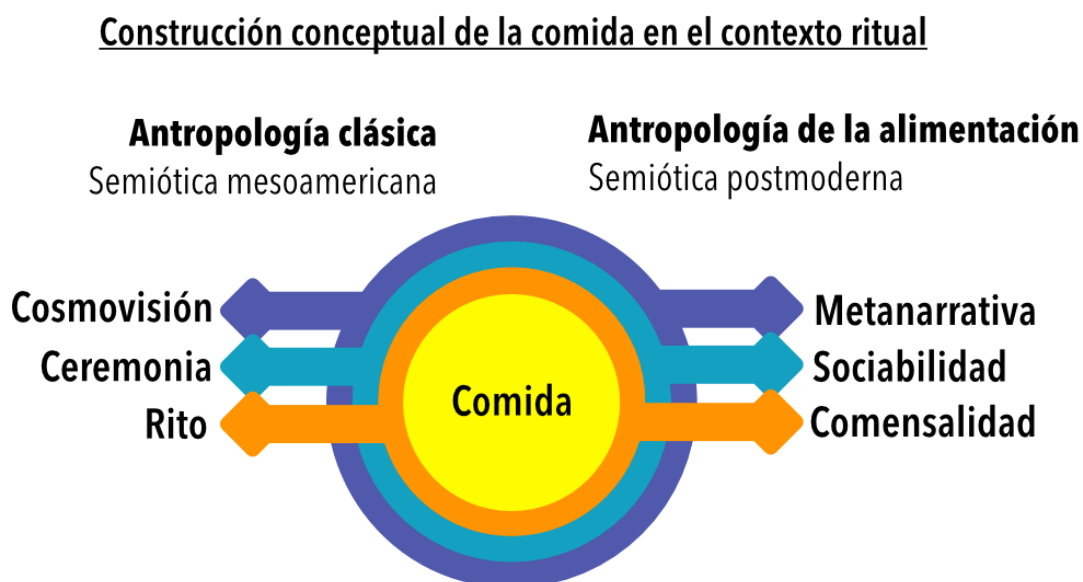


Fig.2²⁷

Comencemos por analizar la parte izquierda del diagrama referente a las estructuras conceptuales de la antropología clásica. En la detallada revisión historiográfica que Medina H. (2015) hace del estudio de la *cosmovisión* mesoamericana, nos advierte que es un concepto relativamente joven en la antropología mexicana, haciendo su aparición a mediados de la década de los 1960, el concepto fue originalmente usado para referirse al pensamiento y mística de los pueblos mesoamericanos precolombinos, sin embargo, el término continuó siendo empleado para explicar las prácticas religiosas, ceremoniales y rituales vinculadas al pensamiento de los pueblos indígenas contemporáneos. La antropología mexicana explica que desde la cosmovisión mesoamericana el

²⁷ Elaboración propia.

hombre está inextricablemente vinculado con la dinámica de la naturaleza, pues forma parte de ella (Broda, 2016:535) y éste tiene la responsabilidad de colaborar con el mantenimiento del cosmos que se lleva a cabo entre otras acciones, mediante la práctica de ceremonias y rituales. La **ceremonia** puede entenderse como un espacio simbólico y como una práctica que en ambos casos posee una temporalidad amplia y compleja que estructura y confiere significados, roles y funciones a los elementos, acciones, individuos y entidades que en ella participan, dentro de un espacio o práctica ceremonial pueden estar contenidos múltiples ritos. La **ritualidad** como objeto de estudio nos remite, como Broda (2003:15) nuevamente nos recuerda, al análisis clásico de ésta como una de las más elaboradas expresiones de la cosmovisión de las sociedades mesoamericanas, desde esta perspectiva la ritualidad indígena presente y pasada permite el estudio de los componentes sociales, políticos y religiosos de estas sociedades dentro del complejo marco de la cosmovisión como una gran estructura simbólica por la cual se rigen estas culturas. Finalmente (en el círculo menor del diagrama) encontramos que la **comida** y otras sustancias alimenticias están presentes en la mayoría de las prácticas rituales indígenas y son empleadas con el propósito de conferirles distintas funciones, significados y atributos dentro de la semántica ritual²⁸, adquiriendo sentido, valor y utilidad como elemento de vinculación con distintos planos de existencia (humana y sobrehumana o sobrenatural) y sirve además, como explica Mazzetto (2021), para entablar una serie de relaciones de reciprocidad que tienen el propósito de establecer, restaurar y garantizar una alianza y acuerdos de intercambio para la aseguración de los mantenimientos que son provistos o facilitados por entidades y deidades mismas que a su vez deben ser alimentadas y provistas de sustentos. En síntesis, para la antropología clásica mexicana la CR adquiere sentido y función en la forma específica por la que los pueblos indígenas pasados o presentes entablan relaciones místicas con el universo, deidades y otras entidades que median y mantienen la armonía, salud, prosperidad y aseguran la sobrevivencia de los individuos y sociedades.

La parte izquierda de nuestro diagrama presenta la equivalencia que hacemos desde el posicionamiento conceptual de la antropología de la alimentación, a partir del cual situamos nuestro ejercicio de resignificación de la CR desde la perspectiva de la semántica postmoderna. Por principio, maticemos algunos elementos conceptuales a partir de los cuales comprendemos a la **metanarrativa** como forma de conceptualización de la vida y la realidad en la postmodernidad²⁹.

²⁸ A pesar de la cercanía semántica entre el rito y la ceremonia, a decir de Mazzetto, el rito entendido como un acontecimiento religioso (o un hecho cultural) está inscrito en un contexto ceremonial ordenador. Es decir, que la ceremonia va a determinar el tipo de rituales que en ella se realicen y si estos incluyen el uso de alimentos, estos van a estar condicionados a estos dos marcos semánticos que les conferirá funciones particulares para cada caso. (Este y otros conceptos relacionados se han discutido en conversaciones con Elena Mazzetto especialista en comida ritual mesoamericana del núcleo académico de la FFyL de la UNAM.)

²⁹ Las escuelas europeas, principalmente francesas y alemanas de filosofía, semiótica, sociología y hermenéutica de los siglos XIX y XX continúan ejerciendo profundas influencias en el análisis teórico contemporáneo de la realidad social como objeto de estudio, y por ello hemos puesto especial interés en retomar elementos clave a partir de los cuales

Para ello es necesario explorar tres elementos conceptuales que le dan sustento y estos son: *visión del mundo*, *metanarrativa* y *habitus*. El origen de los dos primeros conceptos: *visión del mundo* de Dilthey (1883) y *metanarrativa* de Lyotard (1979) surgen en temporalidades distintas pero en conjunto ofrecen una mirada analítica de largo plazo del proceso de agotamiento y desgaste de los modelos civilizatorios occidentales europeos. Dilthey propone el concepto de *visión del mundo* o *weltanschauung* en alemán, que se refiere a las estructuras bajo las cuales los individuos y las sociedades crean un conjunto de valoraciones significados y referentes a partir de los cuales explican el mundo y la realidad mediante elementos que describen, evalúan y conducen la vida social, algo similar planteó mucho tiempo antes Kant³⁰ (1790) pero el aporte de Dilthey que nos interesa recuperar es el sentido de temporalidad que le confiere a las *visiones del mundo*, así como el reconocimiento de la naturaleza cíclica de las crisis de conciencia (filosófica, política, etc.) que se presentan a lo largo de la historia humana (Dilthey, 1989:351). Como consecuencia de estas crisis surge la revisión sobre la pertinencia y utilidad de las estructuras epistémicas, marcos teóricos, elementos ontológicos, éticos, estéticos y metafísicos referenciales que ya no cumplen su función como marco ordenador y coherente. En síntesis, Dilthey dió a las humanidades la posibilidad de estudiar ya sea de forma lineal, comparativa o específica distintas maneras de *ver*, *ser* y *estar* en el mundo, presentando un objeto de estudio (la *visión del mundo*) cuyos elementos teóricos y conceptuales son esenciales para la praxis de las ciencias sociales contemporáneas. Lyotard por su parte capitaliza la posibilidad de estudiar el agotamiento de *las visiones del mundo* mediante el análisis de la desintegración de la *Metanarrativa universal* (que distinguiremos con mayúscula) ordenadora, que tras su desgaste se atomiza en pequeñas *metanarrativas* emergentes (con minúscula). En efecto, para este filósofo francés, la postmodernidad es el signo inequívoco del agotamiento de la *Metanarrativa universal* (occidental) cuyo periodo más álgido de crisis inicia en las postrimerías del siglo XIX y continúa hasta su colapso a mediados del siglo XX. Lo que nos es útil acotar aquí, es que para Lyotard en la postmodernidad las *metanarrativas* emergentes consolidan la secularización del pensamiento reflejándose en una visión de la realidad pragmática, transaccional y utilitaria.³¹ Y la forma en las que las *metanarrativas* se vuelven operativas socialmente es a través del *habitus* planteado por Pierre Bourdieu (1997). Este sociólogo francés parte del señalamiento de que todos los individuos, de acuerdo a la clase que pertenecen y su historia de vida además de otras condicionantes, son poseedores de cualidades distintivas y recursos que los denomina como *capitales*, y estos son de orden cultural, simbólico y económico. Pero estos

hemos explicado que la patrimonialización es una expresión de la postmodernidad presentada como una estrategia de solución a la crisis de sentido.

³⁰ Dilthey retoma importantes aportes hechos por Kant sobre la “visión del mundo” presentada en su *Crítica de la Razón Pura* (1790) elevando el concepto a una categoría teórica de análisis.

³¹ Esto se puede contrastar con la construcción conceptual de la cosmovisión mesoamericana que como ya hemos visto es un sistema ordenador extenso, delineado por una mística religiosa cuyos paradigmas dogmáticos rigen todas las relaciones en el universo y cuyo cumplimiento determina el mantenimiento del orden cósmico.

capitales sólo adquieren sentido y funcionalidad dentro de un *metarrelato* específico a través de estructuras simbólicas que son integradas y organizadas en el *habitus*³². Para fines explicativos de nuestro diagrama, baste establecer que el *habitus* se va a encargar de diseñar, dar sentido y estructura a las prácticas de *sociabilidad*, que para Bourdieu (1987:179) es uno de los procesos por los cuales las clases y grupos que existen en las sociedades van a crear, reproducir, representar, legitimar y activar sus capitales. Entre las prácticas de sociabilidad que existen encontramos aquellas relacionadas con la producción, significación y consumo de alimentos, que se engloba en el concepto de *comensalidad*.

Finalmente llegamos a la función que la *comida* de alto valor semántico va a tener en el contexto de la postmodernidad y para ello será necesario establecer una reconceptualización de la *comida ritual* distanciándonos de la semiótica mesoamericana mediante una equivalencia enunciada como: *comida ritualizada*. Analizar teóricamente a la comida en este diagrama implica un desplazamiento de las funciones nutrimentales y sensoriales que como sustancia pueda tener la comida a partir de sus ingredientes y características tanto estéticas como organolépticas para enfocarnos en las funciones sociales y simbólicas que esta posibilita, para ello retomamos algunos señalamientos que Fischler y Barthes hacen al respecto. Por su parte Fischler (1995, 1980) hace especial énfasis en la producción y consumo de alimentos como actos socialmente construidos³³ (organizados por el *habitus*), de tal suerte que este proceso regula y articula diferentes zonas y actores de la estructura social, es en esta dinámica que la comida adquiere atributos simbólicos en los que los individuos darán representatividad a sus capitales sociales proyectando aspectos de clase, género, gusto, identidad y poder entre otros. Para el filósofo Roland Barthes la comida es una expresión de los mitos sociales, pero estos no están vinculados necesariamente con una mística religiosa (como en la semiótica mesoamericana) y constituyen un elemento comunicativo de los *metarrelatos*. En efecto, Barthes nos permite ver desde una óptica secular, por decirlo de una manera, una interpretación de las “mitologías alimentarias” que confieren a ciertas comidas un carácter *totémico* (Alonso, 2005:83) o de alta significación. Resumiendo: dentro de la semiótica postmoderna la comida se va a ritualizar en función de las prácticas de comensalidad que ocurren dentro de los contextos de sociabilidad donde los individuos despliegan sus capitales para comunicar todos aquellos aspectos de autorepresentación y pertenencia que les sean útiles. A diferencia de lo que ocurre en el contexto de la *cosmovisión mesoamericana*, en la sociabilidad postmoderna la ritualización del uso de la comida está dada por celebraciones relacionadas al ciclo de la vida³⁴, eventos sociales³⁵ y festejos adscritos al calendario cívico o religioso. El presente trabajo parte de la idea de que es posible hacer emerger las complejas formas que adquiere la *comida ritualizada* en el proceso de patrimonialización, entendiendo a ésta como una expresión del (los) *metarrelato* (s), postmoderno (s), que se crean en la activación patrimonial de la comida

³² A lo largo de su obra, Bourdieu (1984, 1987, 1997, 2005 y 2007 entre otros trabajos) explora distintos componentes del concepto de *habitus* y de ellos podemos resumir que este es un sistema de esquemas de producción/ percepción y sanción de prácticas sociales.

³³ Esta forma de conceptualizar a la alimentación está influenciada por el paradigma de Mauss (1959, 1971) quien la enuncia como un *hecho social total*.

³⁴ Como pueden ser nacimientos, bodas, graduaciones, funerales, etc.

³⁵ Eventos y celebraciones a los que las personas deben asistir *por compromiso*, como comidas familiares, comunitarias y eventos relacionados al trabajo.

tradicional mediante nuevos contextos de *sociabilidad* por medio de los cuales los individuos pueden acceder, experimentar y consumir a través de distintas formas de *comensalidad* a las expresiones culinarias tradicionales de sociedades y culturas propias y ajenas.

La endodiscursividad como método de análisis etnográfico.

i. Introducción.

Resolver antropológicamente nuestro trabajo en el campo de los textos y las discursividades expresadas en un corpus investigativo implicó el reconocimiento de que definir las expresiones aquí encontradas simplemente como lingüísticas no sería suficiente por lo que debimos situarlas como constructos de carácter epistémico de esta manera posteriormente podremos vincular rasgos complejos que puedan emerger como son los de carácter ideológico o político. El primer reto entonces fue generar estrategias para encontrarnos etnográficamente con los autores y sus discursividades, para ello volteamos la mirada a las ciencias de la comunicación y en particular la problematización que del lenguaje hace Halliday (1998) en tanto lo identifica como una expresión semiótica social. Esto nos facilitó comprender el proceso por el cual hace muchas décadas Lévi-Strauss (1964) vinculó a la antropología con el lenguaje al articular los enfoques de Saussure (1971) y Durkheim (1997) quienes reconocen la doble naturaleza del lenguaje como un hecho social que se representa y expresa de forma tanto individual y como colectiva. Ahora bien, nosotros no partimos de un enfoque estructuralista como Lévi-Strauss sino social que nos permite justamente considerar la posibilidad de develar las funciones y usos sociales de los constructos epistémico-discursivos, así como transparentar las complejas relaciones entre dichos discursos y la generación de conceptos, teorías y enfoques sobre la alimentación, la CR y su vinculación con los procesos de patrimonialización. En términos generales, nosotros buscamos que nuestra metodología sea útil para estudiar los procesos y estructuras por los cuales el conocimiento es construido en los estudios de la alimentación. Visto desde esta perspectiva leemos este proceso como la conformación de *habitus epistémicos* que son heredados dentro de las disciplinas que en este campo convergen, moldeando enfoques y métodos de forma continua hasta que hay un suceso disruptor que altere o cuestione el sistema semiótico de este *habitus* y proponga un modelo distinto (Vidales, 2019) son justamente estas interrupciones las que frecuentemente buscan transgredir las fronteras disciplinares y entablar los encuentros dialógicos que tanto interés despiertan en nosotros. Nuestra interpretación del modelo semiótico Peirceano (1955) nos llevó a plantear cuatro categorías (gastronomía, patrimonio, historia y antropología) que sirven el propósito metodológico de establecer criterios de organización del corpus investigativo sobre el que trabajaremos y con ello facilitar la observación del surgimiento, transformación y continuidad de los *habitus epistémicos*. Por otra parte desde el punto de vista antropológico el análisis semiótico puede reconocer que los *habitus epistémicos* son producto de la reflexión y significación del mundo social, por lo que es posible deconstruidos más allá del mismo texto (Coronado y Hodge, 1998) situando etnográficamente a los autores y su contexto como miembros de CCs que expresan formas específicas de problematizar al mundo, nos

referimos pues a la posibilidad de identificar escuelas analíticas (o los rasgos distintivos de sus herencias), enfoques institucionales y tendencias ideológicas entre otros factores que están a su vez demarcados por circunstancias históricas, sociales, políticas, etc. En el capítulo anterior ya contextualizamos que nuestra investigación tiene una naturaleza híbrida, y transdisciplinaria que buscó adaptarse de la mejor forma a una circunstancia que nos impidió realizar un trabajo etnográfico clásico de campo presentando un reto provocador y lleno de posibilidades metodológicas liminales, de tal suerte que (adelantando) nuestra etnografía de la endodiscursividad se vale la etnolectura que contiene elementos clave de la narrativa etnográfica de B. Tedlock (1991), la antropología dialógica de D. Tedlock (2001) y la epistemología antropológica de Prado (2007) para establecer un acercamiento etnográfico, reflexivo e interpretativo de la construcción de conocimiento en torno a la CR y la patrimonialización, a lo largo de este capítulo expondremos el proceso de construcción de nuestro modelo metodológico y sus herramientas.

1. Construcción del endodiscurso.

En *Emergencia de la narrativa etnográfica* B. Tedlock (1991) plantea que son las reflexiones, análisis y posicionamientos epistémicos que el etnógrafo hace en torno a todas las voces que recupera en su trabajo las que le permiten crear una narrativa compleja y multidimensional que si es exitosa permitirá al lector identificar la intencionalidad de los procesos interpretativos por los que el autor se manifiesta en una narrativa única, coherente y autocontenida. Nosotros creemos que todos los procesos de construcción de conocimiento, ejercicios analíticos y productos investigativos también reflejan intercambios dialógicos y reflexivos que nos sitúan en el contexto a partir del cual el autor se coloca y plantea su trabajo, pero a diferencia del trabajo etnográfico contemporáneo, no todas las disciplinas cuentan con modelos metodológicos que hagan explícita la intencionalidad, interlocución y contextualización de sus modelos metodológicos. La cuestión no es comprobar si el corpus investigativo multidisciplinario en torno a la CR y los procesos de patrimonialización expresan o no constructos ideológicos, argumentos teóricos y la intencionalidad del autor, porque partimos de la presunción de que esto ocurre, el reto es cómo develarlos. El primer paso entonces es reconocer que todos los textos indistintamente de su procedencia, complejidad o autoría generan narrativas coherentes, multidimensionales y autocontenidas a las que llamaremos *endodiscursos* los cuales se expresan por medio de *endonarrativas*, el uso intencional del prefijo *endo* enfatiza su autocontención y singularidad. Para afianzar nuestra definición del *endodiscurso* la expresamos de la siguiente manera: *Es la forma en la que un autor construye una forma específica de problematizar, definir y tipificar a un fenómeno y lo expresa con intencionalidad por medio de una endonarrativa mediante la cual legitima y posiciona sus argumentos.*

El siguiente diagrama visualiza los elementos contenidos en este concepto y la explicación posterior nos ayuda a establecer y entender los niveles relacionales que se representan aquí:

Fig.2³⁶



1. Desde el nivel más amplio al más puntual, el endodiscurso comunica en todo momento la manera en la que el autor problematiza a partir de su postura tanto su objeto de estudio como

³⁶ Elaboración propia.

la forma de aprehender a las otredades, indica como establece tipificaciones y la manera en que sitúa los conceptos descriptivos que desarrolla.

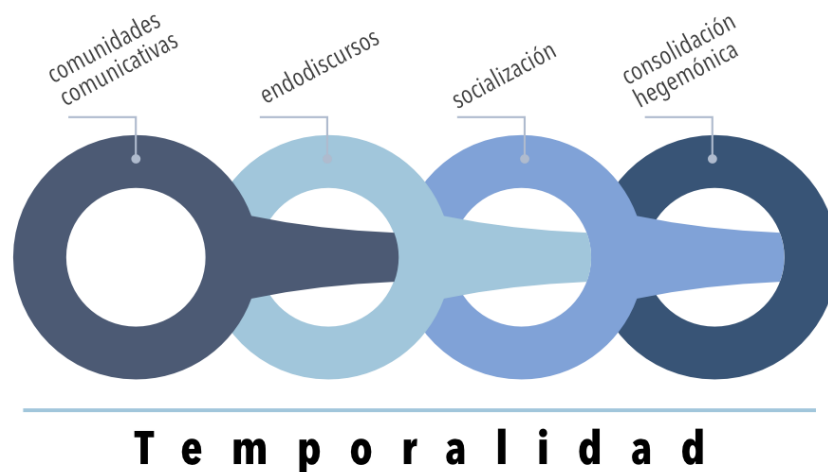
2. Dependiendo de la manera en la que el autor decida colocarse frente a la realidad y el fenómeno específico que le interesa va a crear narrativas que yuxtapondrán su voz con las de los actores con los que interactúa en el campo, con ello buscará legitimar, contrastar o interpelar sus argumentos.
3. Finalmente, el endodiscurso se consolida como tal cuando al término de la elaboración del trabajo el autor ha logrado fijar una postura específica con una intencionalidad definida sobre su objeto de estudio.

El siguiente paso es agrupar las endodiscursividades de nuestra muestra en cuatro grandes categorías que como explicamos en el capítulo anterior nos sirven como herramientas flexibles de organización cuyo criterio de selección no responde necesariamente a una coincidencia disciplinaria, tampoco emergen de las mismas escuelas teóricas y ni siquiera coinciden en el uso de una misma metodología ni herramientas de investigación, entonces ¿que comparten?, la respuesta es el enfoque a partir del cual problematizan a la CR y estos son: patrimonial, gastronómico, histórico y antropológico, y al conjunto de autores que se adscriben a estas perspectivas las llamamos *comunidades comunicativas* (CCs). Con ciertos matices, este concepto está inspirado en la propuesta de Prado (2007:1513) quien explica que es posible identificar la manera en que diferentes autores hacen uso deliberado de un repertorio comunicativo y posicionamientos que los identifican entre sí y distinguen de otras comunidades, de esta manera los miembros de las CCs hacen evidente su afiliación o coincidencias de enfoques por medio de las endonarrativas contenidas en sus textos.

Una condicionante que es sumamente importante resaltar es la fuerza con la que UNESCO ha impuesto su línea discursiva y las relaciones particulares que establece entre la CR y la patrimonialización pues utiliza todos los recursos diplomáticos y políticos del sistema de Naciones Unidas para facilitar su diseminación, adopción e implementación en los aparatos gubernamentales y también desde ámbitos académicos. No escapa a nuestra atención que si bien los autores de nuestras CCs no son ajenos a estos procesos sus trabajos no necesariamente introducen a la patrimonialización como proceso, fenómeno o concepto, lo que nos requiere poner atención no solo a las ideas explícitas también de las ausencias pues son indicativas de posturas y decisiones con respecto a la afiliación, distanciamiento o total invisibilización de los discursos establecidos por UNESCO. Ahora bien, dado que hemos establecido en nuestro objeto de estudio una temporalidad específica, es decir los años comprendidos entre la Declaratoria de La Convención realizada en 2003

a 2020 cuando se inició esta investigación, la dimensión de la temporalidad adquiere para nosotros una condición fundamental para el enfoque historiográfico por el cual buscamos identificar las características evolutivas de los endodiscursos en torno a la CR y los procesos de patrimonialización, de tal suerte que la temporalidad relativizada en nuestra metodología es más que un simple lapso de tiempo, parafraseando a Aguirre (2003: 135) consideramos al tiempo como un patrón organizador de endonarrativas y sus elementos discursivos que a través de los años han conformado representaciones conceptuales y posturas hegemónicas con respecto a los discursos oficiales referentes al patrimonio, su uso y definición. Si bien no es objeto de este trabajo determinar las causas, condiciones y mecanismos por los cuales llegaron a convertirse en hegemónicos, el lograr saber *cuáles* autores, dicen *que* con respecto a la CR y *cómo* construyen sus discursos y como los socializan, estos serán elementos que facilitarán estudios posteriores para quien se interese por explorar estos aspectos. El siguiente diagrama expresa las relaciones establecidas lo anteriormente descrito:

Fig.3³⁷



Otro aspecto de suma importancia a considerar es que la categoría “comida ritual” es rara vez descrita como tal, a menos que un trabajo sea lo suficientemente específico como para usar este término. Por lo que debemos considerar otros elementos contextuales que expresan uno o varios aspectos relacionados con el contexto ritual como circunstancia que indica la cualidad extraordinaria de guisos, bebidas, ingredientes o sustancias alimenticias que son usadas en prácticas ceremoniales o eventos extraordinarios. Si bien este trabajo no busca profundizar en las características de carga semántica de este material léxico, es decir las sutilezas hermenéuticas de cada palabra que denote esta cualidad *extraordinaria*, entendemos que debemos generar una

³⁷ Elaboración propia.

estrategia que nos permita determinar si se trata de un contexto ritual o no para conocer el rol asignado a la comida y la discursividad planteada a partir de esta relación.

Por otro lado debemos prestar atención a la manera en que las endonarrativas entretejen y contextualizan (si es el caso) “lo patrimonial” con respecto a “lo ritual” considerando que la definición de patrimonio propuesta por La Convención es tan amplia, por no decir vaga, que da pie a múltiples interpretaciones. Patrimonio para UNESCO (2011) se describe como: *El conjunto de usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades [...] quienes las reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.* Este planteamiento ha posibilitado la asociación de conceptos útiles y compatibles para la identificación y resignificación de expresiones y prácticas relacionadas con la identidad alimentaria como bienes patrimoniales, hemos identificado algunos conceptos que nos permiten observar dentro los textos ciertas relaciones establecidas entre *lo ritual* y *lo patrimonial* que sirven como punto de entrada para abordar a las tradiciones y/o prácticas culinarias con el patrimonio en general o una característica de éste, aquí presentamos algunos de estos conceptos:

- Ceremonia/ceremonial
- Rito/ritual/ritualidad
- Patrimonio/patrimonial/recurso o bien cultural
- Ancestral/heredado/tradicional
- Simbólico/símbolo/simbolismo
- Ofrenda/don/sacrificio/costumbre
- Sagrado (a)/sacralidad
- Fiesta/festejo/festividad/convite
- Espiritual
- Religioso/religiosidad
- Cosmovisión
- Identidad (nacional)/identitario/
- Mexicanidad

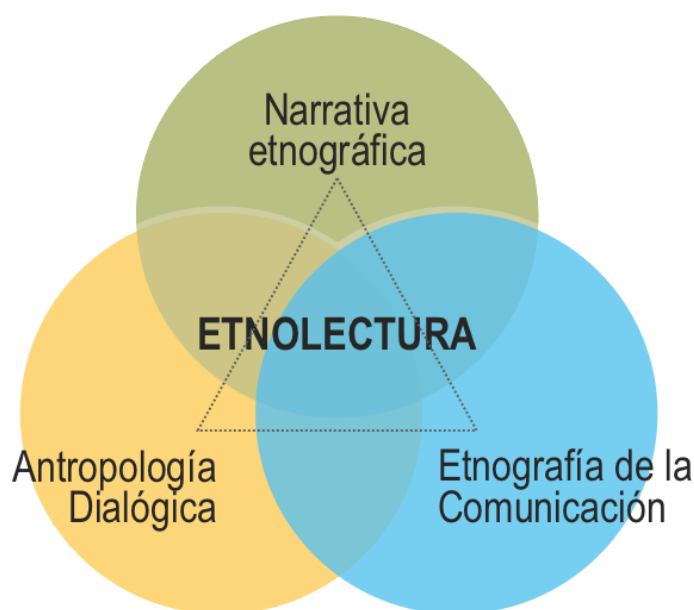
2. Etnolectura como herramienta etnográfica.

Exploremos el proceso por el cual llegamos a plantear a la etnolectura como herramienta investigativa. Recordemos que nuestra propuesta emerge de un contexto en el que debimos adaptarnos al trabajo de campo situado en la producción de conocimiento que buscamos generar encuentros con los autores a través de sus endodiscursividades, consideramos oportuno enriquecer nuestra estrategia con elementos de la antropología dialógica (Tedlock, B., 1991), la narrativa etnográfica (Tedlock, D., 2001) y la etnografía de la comunicación (Prado, 2007). Nuestro giro metodológico implicó un distanciamiento de la visión clásica del “campo” para relativizar la noción de éste espacio como un constructo cultural-social que bien puede ser tangible o intangible y que brinda múltiples oportunidades de estudio y reflexión del hecho social y los procesos de la construcción simbólica de la realidad, abriendo además la posibilidad de realizar un trabajo etnográfico dentro del campo de la producción de conocimiento. Incluso podemos decir en términos generales que han surgido en épocas recientes procesos reflexivos sobre la producción de conocimiento que buscan la recuperación de la voz y experiencia del investigador misma que ha cobrado relevancia y reclamado su valor, saliendo de las sombras para evidenciarse en los textos científicos. Los procesos reflexivos por los cuales decidimos proponer a las endodiscursividades como objeto de estudio antropológico nos llevó a la revisión de los encuentros disciplinares entre la antropología y las ciencias del lenguaje que tienen su origen en el trabajo de Lévi-Strauss (1964) como mencionamos en la introducción, el cual abrió un campo lleno de posibilidades.

Algunas de las propuestas transdisciplinarias que continuaron abonando a este nuevo campo y que nos parecieron sumamente provocadoras son las que han acercado a la etnografía con el estudio del lenguaje y la lingüística como se observa en el trabajo de Ardener (1976) y Gumperz (1984), otro caso es el de la sociolingüística de Hymes (1976), la antropología cognitiva de Tyler (1969) y la etnografía de la comunicación de Prado (2007). A partir de estos acercamientos, los términos y negociaciones interdisciplinarios han tenido múltiples modalidades que se pueden reunir en dos grandes grupos: los que parten del ámbito lingüístico hacia el etnográfico, presuponiendo una postura crítica hacia la etnografía y los que parten de la etnografía hacia la lingüística estableciendo una crítica a la inversa (Hymes, 1976:138). Con ello en mente, podemos decir que hay un nivel sano de admisibilidad por parte de ambas disciplinas sobre la necesidad de fortalecer por un lado los fundamentos de su trabajo y puesta en valor tanto de los aspectos del lenguaje como estructura ordenadora de la vida social, así como de las dimensiones sociales que definen las interacciones, mediaciones y atribuyen función, sentido y uso al lenguaje. La cuidadosa consideración de todos estos aspectos fue fundamental para la construcción de nuestra estrategia de trabajo, pues si lo que pretendemos es

saber: *quiénes* dentro de las endodiscursividades hegemónicas dicen *que* sobre la CR, *cómo* la estudian, definen y relacionan con el patrimonio, *cómo* ha cambiado esto en un lapso de tiempo determinado y *de qué manera* se expresan estos cambios, entonces proponemos por principio considerar los aportes de tres autores que acercan a la antropología y las ciencias del lenguaje desde estrategias relevantes para nuestro caso. Ya mencionamos el gran aporte de Barbara Tedlock (1991) con respecto a la visibilización de las narrativas yuxtapuestas en el trabajo etnográfico en lo que ella llama *la narrativa etnográfica* como método de acceso a la creación discursiva del etnógrafo como autor e interlocutor. Encontramos que su trabajo se complementa con la *antropología dialógica* de Dennis E. Tedlock (1986, 2001) quien busca recuperar a la subjetividad del etnógrafo como autor, finalmente reunimos estos dos elementos con la propuesta del antropólogo chileno Cristián Prado (2007) quien conjunta a la epistemología antropológica y lingüística en su *etnografía de la comunicación* mediante la cual estudia el tipo, funciones y uso del lenguaje en las CCs. En conjunto, estas propuestas ofrecen muchas posibilidades para estudiar las características, funciones y efectos de las discursividades creadas por individuos a través de CCs específicas, el siguiente diagrama y la explicación posterior nos ayudan a visualizar y comprender la construcción de nuestra herramienta.

Fig.4³⁸



(1) La *Antropología dialógica*. B. Tedlock (1991) recupera la subjetividad del autor, explora los cambios y las formas en las que el etnógrafo como autor se hace presente en su trabajo, se interesa por detectar cómo es que se recupera la voz del otro y cómo el autor yuxtapone sus narrativas, por lo que define a la etnografía como la construcción de un metarrelato.

³⁸ Elaboración propia.

(2) La *narrativa etnográfica* de D. Tedlock (2001) nos habla de la posibilidad de establecer una antropología dialógica por medio de la recuperación de la subjetividad del autor que es indivisible de la discursividad de su obra. Este autor relativiza la relación del lector con el texto y su autor, argumentando la posibilidad de entablar un diálogo mediante la formulación de preguntas. Para él, por imperfecto que sea el texto como representación de la visión del autor sobre un hecho determinado o el mundo mismo, éste está equipado para presentarse y defenderse a sí mismo. (3) Finalmente la *etnografía de la comunicación* aprehende y describe el lenguaje de una comunidad comunicativa (Prado, 2007), dando cuenta de las formas del uso del lenguaje mediante el estudio de eventos comunicativos, tal como puede ser un texto. El análisis resultante permite develar las características tanto del lenguaje como de las funciones que busca cumplir como acto comunicativo, permitiendo identificar las características distintivas expresadas mediante conceptos, asociaciones y posturas que constituyen rasgos particulares de una CC.

Con lo anterior en mente, creamos una definición para nuestra etnolectura entendida como: *una herramienta mediante la cual se busca develar y analizar las características y transformaciones en los endodiscursos a través de preguntas que permitan saber las características epistémicas, estrategias metodológicas y posicionamientos teórico-conceptuales de las CCs que estudian a la CR y los procesos de su patrimonialización.*

Reconociendo que la complejidad de nuestra tarea está inmersa en un campo discursivo poblado por múltiples formas de cognoscibilidad (Juárez, 2013: 13), la etnolectura nos posibilita por un lado deconstruir los endodiscursos y por otro acercarnos a los procesos de creación de conocimiento transparentando nuestras reflexiones sobre los hallazgos, paradojas y aportes observados. A través de la etnolectura planteamos tres momentos de encuentro con las obras que integran nuestra muestra, estos se describen a continuación:

Primer momento. Consideramos importante identificar elementos esenciales sobre los autores que pueden tener un papel fundamental en el establecimiento de sus posturas y construcción de discursividad. Para ello diseñamos fichas de registro con información sobre cada autor con los siguientes datos:

- Nombre del autor.
- Referencia del texto seleccionado.
- Último grado académico.
- Alma mater.
- Empleo actual (o último conocido).
- Pertenencia a grupos colegiados o sociedades.

Segundo momento. La lectura profunda de los textos estará ayudada por cuestionamientos flexibles pero puntuales que nos permitan acceder a los distintos niveles que

integran sus características discursivas. Buscamos así hacer emerger la postura epistémica de los autores frente a los actores que observan y sobre los cuales establecen relaciones con la CR. Esto nos permitirá identificar la metodología de trabajo empleada, saber a quienes recurren y finalmente develar y señalar su posicionamiento teórico conceptual con respecto a la CR, su definición y relaciones que establecen con la patrimonialización.

Tercer momento. Ésta etapa inicia con la organización de los textos en categorías ordenadoras que nos permitirá contrastarlos para identificar sus características, aportes, paradojas y discrepancias a partir de las cuales reflexionaremos y elaboraremos observaciones, conclusiones y recomendaciones.

A continuación presentamos una serie de cuestionamientos que constituyen nuestras herramientas analíticas las cuales nos permitirán reflexionar y guiar nuestros encuentros con los textos:

- Cuestionamientos epistémicos.
 - ¿Cómo ubica su postura frente a estos actores?
 - ¿Cómo aparecen los actores en el texto?
 - ¿Cómo recupera la voz de los actores?
 - ¿Es una obra de gabinete o está elaborada para difusión masiva?

- Cuestionamientos metodológicos.
 - ¿Qué temporalidad plantea: sincrónica o diacrónica?
 - ¿A qué actores recurre o qué voces recupera?
 - ¿Qué metodología usa?
 - ¿En que campo se sitúa?
 - ¿Qué técnicas emplea?

- Cuestionamientos teórico- conceptuales.
 - ¿En qué contexto se sitúa la ritualización de la comida?
 - ¿Qué unidad de estudio plantea: una CR específica o la aborda en conjunto?
 - ¿Qué material léxico utiliza para referirse a la CR?
 - ¿Qué relación establece entre la CR y la patrimonialización?
 - ¿Establece una postura ideológica sobre la patrimonialización de la CR?, ¿Cuál es?)
 - Ámbito desde donde se sitúa el autor:
 - Disciplina.
 - Líneas de investigación que toca.

- Notas y reflexiones.

i. Introducción.

Nuestra coyuntura histórica está delineada por fenómenos socioculturales complejos que expresan la ruptura y agotamiento de los modelos de pensamiento, los grandes proyectos civilizatorios y paradigmas de desarrollo de la modernidad, condiciones que han inspirado la emergencia de nuevos modelos ideológicos, políticos y culturales se han vinculado a nivel internacional como nunca en la historia había ocurrido, facilitada en parte por las estructuras tecnológicas de la globalización, condición que si bien posibilita una interconectividad sin precedentes también exacerba las desigualdades y estados de vulnerabilidad de muchas sociedades y naciones que no comparten las mismas condicionantes y ventajas de las dinámicas económicas dominantes. La desmantelación de los metarrelatos culturales y el fin del mito de la historia como estructura ordenadora aceleró la noción de riesgo y crisis que distingue el *zeitgeist* de nuestros tiempos, en respuesta a ello desde el ámbito internacional se gestó un esfuerzo por atender de forma holística éstos fenómenos mediante la reconfiguración de un nuevo modelo de desarrollo para la era postindustrial en el que por primera vez se confirió a los recursos culturales un rol estratégico como generadores crecimiento económico, la expresión más elocuente y consolidada de este proyecto es el fenómeno de la patrimonialización. Por otro lado las ciencias sociales y en particular la antropología han respondido con acertados ejercicios de autoextrañamiento, explorando a profundidad sus límites disciplinares, el valor de la producción de conocimiento y la necesidad de una renovación epistémico-metodológica, este giro vió la emergencia de propuestas reflexivas que recuperan la voz crítica del investigador como agente social de cambio.

Los estudios de la alimentación son en muchos sentidos herederos de los cambios socio culturales que han ocurrido a nivel global pero también reflejan las rupturas y crisis disciplinares, manifiestan la necesidad de acabar con el aislamiento académico y generar nuevos enfoques teóricos para abordar uno de los fenómenos más complejos que rigen nuestra existencia. Pero no solo *la comida* ha sido tema de interés para este campo pues en décadas recientes en todo el mundo se ha observado una plétora de trabajos investigativos, proyectos y contenidos mediáticos que alimentan el creciente interés por conocer las prácticas culinarias tradicionales del mundo, la historia de las identidades gastronómicas, “biografías” de ingredientes y alimentos, estudios que exploran entre otros aspectos las complejas relaciones de los sistemas alimentarios y sus componentes sociales, ecológicos, políticos y económicos. México no ha estado al margen de este fenómeno y a la luz de los procesos de patrimonialización y la fuerza con la que el Estado ha articulado a la alimentación con la identidad nacional y las estrategias de promoción y fortalecimiento de la oferta turística es

prácticamente imposible no percibir la fuerza con la que diversas discursividades y perspectivas han abordado estas dinámicas.

Situándonos en el campo de la antropología de la alimentación planteamos un método de investigación al que denominamos *endodiscursividad* que articula herramientas de las ciencias del lenguaje, antropología dialógica y análisis semiótico interpretativo como estrategia de adaptación a la investigación etnográfica situada en el campo de la producción de conocimiento y las discursividades que estudian a la CR vinculada a los procesos de patrimonialización. El resultado de esta investigación ofrece una revisión crítica del trabajo científico producido entre 2003 año de la declaratoria de UNESCO en torno al patrimonio cultural intangible y 2020 que es cuando inició este proyecto, nuestra muestra comprende un total de 72 documentos que están organizados bajo cuatro perspectivas que en el transcurso de casi dos décadas se han consolidado como hegemónicas siendo estas: patrimonial, gastronómica, histórica y antropológica. Nuestro ejercicio de reflexión e interpretación está complementado por marcos conceptuales, analíticos y teóricos que permiten la contextualización de nuestros hallazgos y facilita el reconocimiento de los aportes, alcances, paradojas y oportunidades que existen en este joven campo de conocimiento.

1. Endodiscursividades patrimoniales.

Este es el primero de una serie de ejercicios de análisis de las endodiscursividades contenidas en cuatro categorías bajo las cuales examinamos diferentes enfoques teórico-metodológicos aplicados al estudio de la comida ritual en el contexto de la patrimonialización en los últimos 18 años en México a partir del cual buscamos distinguir cuales son los posicionamientos, debates, paradojas, críticas y áreas de oportunidad contenidas en este corpus documental mediante la aplicación de la etnolectura como herramienta analítica y reflexiva. Recordemos que las categorías que hemos propuesto no son tipologías de carácter rígido, sino que constituyen un instrumento que nos permite agrupar investigaciones que exploran la comida ritual bajo las perspectivas: patrimonial, histórica, gastronómica y antropológica, que nos llevan a reconocer una gran variedad de estrategias, herramientas y enfoques que corroboran la imposibilidad de un “purismo disciplinar” en el estudio de la alimentación. Con estas consideraciones iniciamos nuestro primer balance de la endodiscursividad patrimonial, este enfoque se expresa de distinta manera en cada texto siendo las formas más frecuentes las siguientes: como categoría conceptual, objeto o campo de estudio, política pública y fenómeno cultural. Asimismo identificamos cuatro grandes temáticas bajo las cuales los autores de estos textos exploran *el patrimonio* o *lo patrimonial* con respecto a la comida (y alimentación) y estas son: (a) Ritualidad; (b) Interdisciplinariedad y transdisciplinariedad; (c) Construcción del patrimonio y procesos de patrimonialización; y (d) Tensiones sociales y conflictos culturales.

a) Enfoques clásicos y tendencias contemporáneas sobre el estudio de la ritualidad.

La fascinación que por décadas ha tenido la antropología mexicana con la ritualidad y el uso de la comida en el contexto ceremonial indígena explica en parte la existencia de un robusto cuerpo teórico y analítico en torno los procesos de construcción de significados y flexibilidad de las expresiones de la cosmovisión mesoamericana.³⁹ La revisión historiográfica ya clásica de Oseguera (2008) explora las características ideológicas y epistémicas que dieron origen a los paradigmas bajo los cuales se ha desarrollado el estudio de las culturas indígenas en México, entre los cuales resaltan los debates en torno a las teorías y enfoques contradictorios que hay detrás de los conceptos de mestizaje y sincretismo cultural. Resulta claro que el estudio de la ritualidad ha inspirado nuevas estrategias de análisis de los procesos de construcción de la identidad cultural, sin embargo el abuso conceptual de la panóptica mesoamericana ha tendido a invisibilizar las diferencias y particularidades entre las muchas culturas indígenas existentes, fenómeno que ha dado pie a la emergencia de microetnografías que justamente intentan

³⁹ Encontramos que el uso de este concepto es un tanto relajado y puede resultar confuso pues frecuentemente se emplea indistintamente para estudiar el mundo precolombino y para hablar de las prácticas religiosas y rituales de los pueblos indígenas contemporáneos.

visibilizar estas diferencias (Gómez, *et al.*, 2009) haciendo evidente la necesidad de revisar el uso cuasi incuestionable de la ritualidad mesoamericana como categoría dogmática.

Una vez abierto el camino para replantear el estudio de *la ritualidad y lo ritual* en la comida como fenómenos en constante transformación ha sido posible explorar las tensiones y dialécticas que la religiosidad indígena mantiene con otros sistemas de creencias e instituciones religiosas lo cual ha evidenciado entre otras cosas el acoso y violencia cultural de los que los pueblos indígenas aún son objeto por parte de las prácticas evangelizadoras de la iglesia católica (de Vidas, 2007), sin que marcos jurídicos, normativos o procesos de consenso intervengan para detener o mitigar la frecuencia con la que doctrinas como “la pastoral indígena” sanciona, desplaza, transforma y en algunos casos desaparece prácticas rituales indígenas en las que el uso de la comida es un elemento central para el éxito del ritual. Esto hace evidente que uno de los retos más importantes para el estudio de la ritualidad en México es permitir la entrada de enfoques *incómodos* (Dehouve, 2016) que exploren factores de riesgo como son conflictos, tensiones y debates que exacerban la condición de vulnerabilidad de las prácticas rituales tradicionales y comprometen la capacidad de resiliencia cultural y adaptación de los practicantes para lograr su continuidad.

b) Interdisciplinariedad, transdisciplinariedad y perspectivas teóricas sobre la alimentación.

En las investigaciones en torno al vínculo entre las tradiciones alimentarias y agrícolas de México desde la antropología clásica se tiende a emplear la perspectiva de la cosmovisión para explicar las lógicas relacionales de las culturas indígenas con el medio ambiente y la gestión de recursos alimentarios, entre los cuales el maíz se sitúa como el *alpha* y *omega* de la mística indígena. Esta perspectiva se adoptó como eje central de los argumentos patrimonialistas evidenciados en la jerga apologética que frecuentemente describe al sistema alimentario mexicano como herencia de “saberes ancestrales” y “tradiciones milenarias”. En este sentido *el patrimonio alimentario* como categoría conceptual está relacionado con los patrimonios ambientales y culturales, sirviendo como ámbitos para la exploración de las expresiones rituales y ceremoniales en torno a la mística milpocentrista y el culto a deidades relacionadas con los mantenimientos. Existe sin embargo otra escuela que también aborda la triada: alimentación, agricultura y medio ambiente desde estrategias, marcos epistémicos y metodológicos que conjuntan a la antropología biológica y etnobotánica, ciencias ambientales, agricultura, ciencias forestales y estudios territoriales por nombrar algunas disciplinas. Gran parte de los frutos de estas perspectivas es la de deconstrucción de la hegemonía conceptual de la cosmovisión que en muchas instancias invisibiliza o coloca en segundo plano a los procesos globales, políticos y de riesgo que se viven hoy en día y a los que los enclaves rurales son particularmente vulnerables.

A este respecto, la importante revisión que Santamarina (2008) hace de estas transformaciones disciplinares es particularmente útil para poder contextualizar trabajos como el de Licon y Cortés (2017) que reúnen ejemplos de monografías que abordan las relaciones entre alimentación, cultura y espacio suavizando los diálogos entre la antropología clásica y contemporánea, pero un reto aún evidente es lograr mayor acceso e incorporación de estas perspectivas mediante la reformulación de estrategias de divulgación científica⁴⁰ para acelerar la renovación de la investigación.

La esperanzadora emergencia de metodologías transdisciplinarias de rápida adopción ha permitido la entrada metafórica de oxígeno creando nuevos vínculos que van más allá de los préstamos metodológicos tan populares en la interdisciplinariedad. Sin duda un gran ejemplo es la Metodología de Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL) que surge de un largo proceso de construcción de paradigmas analíticos que integran lo *territorial-local-territorial* con lo *local-global-local* (Grass *et al.*, 2016), su aplicación no es solo útil en el estudio de las tensiones políticas y conflictos relacionados con la posesión y explotación de los recursos naturales, pues como Vásquez González (2017) demuestra, también ha dado la oportunidad de explorar la transmisión de saberes y prácticas alimentarias tradicionales y la manera en que las nuevas dinámicas económicas y comerciales generadas a partir de la activación patrimonial de la producción artesanal de alimentos de consumo cotidiano y uso ritualizado permiten generar mejores estrategias de adaptabilidad, resiliencia y participación local en los contextos del turismo cultural y gastronómico. Existen otros ejemplos que anteceden al SIAL como el trabajo de Godoy, *et al.* (2003) que es un referente obligado del estudio bioquímico, tecnológico y etnobotánico de bebidas alcohólicas tradicionales elaboradas por fermentación, esta investigación desplaza la retórica romantizada de la mística de las bebidas intoxicantes rituales para revelar el profundo conocimiento del que el mundo indígena es poseedor sobre los recursos fitogenéticos endémicos, su cultivo y transformación. Que este trabajo continúe siendo un referente a casi una veintena de años desde su publicación dice mucho de la necesidad de contar con más investigaciones transdisciplinarias cuya legitimación no esté subordinada al veto patrimonial o de la cosmovisión.

Asimismo debe hacerse un reconocimiento a las transformaciones que actualmente ocurren hacia el interior de los estudios mesoamericanos y la renovación metodológica para el

⁴⁰ Aquí tendríamos que mencionar que hay enormes retos aún por sortear en la divulgación científica en México, asunto que ha sido estudiado a profundidad por muchos autores como Lloyd (2008) quienes identifican aspectos como el elitismo académico y la desigual alocación de recursos para investigación y divulgación. Por otro lado está la cada vez más preocupante resistencia de las instituciones académicas por adoptar plataformas y formatos digitales para verdaderamente democratizar el acceso a la investigación y agilizar la transmisión de conocimiento interdisciplinar pues los silos académicos constituyen un problema crónico en la educación superior a nivel mundial, situación que en la llamada era de la información resulta injustificable (Vadhri, 2021).

análisis de la construcción simbólica de la comida ritual. Como ejemplo tomemos a autores como Messer (2006), Dehouve (2019), Mazzetto (2013) y Saumade (2013) quienes usan enfoques que ofrecen nuevas estrategias interpretativas para el estudio de los procesos de significación y ritualización de la comida en las prácticas ceremoniales en el mundo mesoamericano antiguo y culturas indígenas contemporáneas, posibilitando la aplicación de metodologías similares al estudio de la sociabilidad y comensalidad en distintas etapas históricas de México en las que el uso de la comida y la discursividad gastronómica ha sido fundamental en la consolidación de la idea de una identidad culinaria nacional mediante la creación de metáforas, metonimias, símbolos y mitologías que son sustento de los discursos de patrimonialización de la alimentación. La refuncionalización patrimonial de la cosmovisión también ha servido de estrategia para la construcción de una temporalidad a la que llamamos: *presente patrimonial* que se caracteriza por el papel central que da al continuum de la tradición ancestral en sus narrativas. Haciendo de lado el análisis literario que no nos compete aquí, lo que nos interesa resaltar es el problema metodológico del *presente patrimonial* y la visión sincopada que genera de la historia de la alimentación en México y la forma de anclar la argumentación de la continuidad de las prácticas tradicionales en únicamente tres nodos temporales: mundo precolombino, el periodo novohispano y el tiempo presente. Este aplastamiento de la historia nos priva de la oportunidad de visibilizar y estudiar a detalle los cambios, refuncionalizaciones, abandono e incorporación de prácticas formas de vida, cambios en la producción de alimentos, etc. Una estrategia para dismantelar este paradigma nos remite al esfuerzo transdisciplinario que referimos anteriormente, específicamente el cruce de los estudios de la alimentación con la etnoecología y disciplinas afines que nos permiten ampliar la mirada histórica y construir una nueva lectura de las prácticas tradicionales agrícolas y alimentarias sin temor a perder la genealogía del vínculo mesoamericano.⁴¹

Para finalizar esta sección queremos reflexionar que el interés sobre los procesos de patrimonialización presenta una serie de intersecciones disciplinares y oportunidades de colaboración epistémica que pueden suavizar las tensiones que existen entre las ciencias de la salud y los estudios de la alimentación producidos desde las ciencias sociales, a este respecto el trabajo de Vargas (2013) emplea un marco analítico que conjunta a la antropología biocultural y la nutrición para explorar el proceso histórico por el cual la alimentación se convierte en patrimonio cultural de los pueblos, vertiente que sin duda hay que continuar examinando pues aquí pueden tener cabida investigaciones como la farmacopea tradicional y el uso de los

⁴¹ Resulta paradójico que el complejo estudio que Ordóñez (2012) elaboró sobre el papel de las prácticas tradicionales en el mantenimiento de la biodiversidad desde su domesticación al presente haya estado ausente en su texto posterior “Las flores comestibles” (Ordóñez, 2014), lo que nos lleva a cuestionar la persistente práctica de la sobresimplificación de contenidos en trabajos de divulgación especialmente en mucha de la producción de corte patrimonialista.

alimentos en los contextos rituales de salud y enfermedad que pondrían en perspectiva el uso predominante del enfoque gastronómico como forma canónica de gestión patrimonial de la alimentación.

c) Construcción del patrimonio y procesos de patrimonialización.

Existe un gran interés compartido entre muchos de los autores que exploran los procesos de construcción conceptual y política del patrimonio sobre las formas de institucionalización del discurso hegemónico, el surgimiento de nuevos agentes sociales que bajo la figura del “agente cultural” se ha convertido en una suerte de “broker” de la ideología y acción patrimonial y las nuevas formas de exclusión que surgen de la mercantilización del patrimonio como ocurre en el turismo cultural y gourmet. A este respecto un gran referente crítico es la revisión que Blas-Yañez *et al.* (2018) hacen del papel central de la patrimonialización en el contexto de la globalización alimentaria y las políticas culturales de corte neoliberal que inciden en la mercantilización de la cultura, en esta revisión también exploran las maneras en que los discursos hegemónicos han dado origen a fenómenos de contracultura, resistencia y desafío por parte los agentes que son poseedores y productores de ese patrimonio, este esfuerzo ha sido compartido por círculos académicos que desde sus trincheras proponen una revisión profunda de los procesos de patrimonialización insistiendo en la necesidad de visibilizar los impactos que esto ejerce en las sociedades.⁴² La crítica es clara, existe una prevalente hipocresía patrimonial que por un lado exalta el valor de las prácticas gastronómicas tradicionales fincadas en sistemas agrícolas milenarios y por otro lado se invisibilizan deliberadamente las consecuencias devastadoras de las acciones de corporaciones multinacionales que con la complicidad de gobiernos nacionales transforman irreversiblemente los territorios, comprometen el acceso a recursos hídricos, emplean pesticidas y semillas transgénicas que destruyen sin esperanza de recuperación a mediano plazo los recursos fitogenéticos y bioculturales de los que dependen las formas de vida tradicional y todas sus expresiones culturales entre las cuales por supuesto está su gastronomía. Nos sumamos sin duda al llamado por identificar y dismantelar las barreras conceptuales e ideológicas que distorsionan nuestra capacidad de percibir la vulnerabilidad e interdependencia que existe entre la seguridad alimentaria, protección de la biodiversidad, el reconocimiento de las identidades culturales alimentarias y la calidad de vida de toda la

⁴² Aclaramos que el estudio está centrado en torno al patrimonio agroalimentario, por lo que los autores se refieren principalmente a campesinos tradicionales, primordialmente indígenas: *Es preciso cuestionar la valoración del patrimonio y sus efectos sociales, mediante las rupturas y continuidades en la vida cotidiana de sus poseedores [...] Para superar las concepciones eurocéntricas que condicionan los estudios del patrimonio* (Blas-Yañez *et al.*, 2018 :47).

población.⁴³

Una de las expresiones más problemáticas de la discursividad patrimonialista hegemónica es su racionalidad ideológica clase-centrista que en México tiene su origen en una práctica histórica de menoscabo cultural y diseño de políticas asimilacionistas enfocadas hacia las culturas indígenas que en la patrimonialización toma muchas formas de acción incluyendo una postura paternalista que se vale de una demagogia sentimental y reconciliadora que justifica su exaltación discursiva. Por suerte para quienes estudian estos procesos existe una abundante cantidad de documentos que han memorializado este fenómeno, un gran ejemplo es la serie de *Cuadernos de Patrimonio Cultural*, que hasta poco antes de la disolución de CONACULTA en 2015 se publicaron de forma continua en 20 memorias, empero cabe aclarar que en las páginas de estos mismos documentos también se encuentran muchas y muy valiosas perspectivas críticas que de igual forma constituyen un referente indispensable. Uno de los cuadernos más interesantes en los que se puede observar claramente la construcción discursiva de la patrimonialidad es el tomo 10 que presenta de forma íntegra el primer expediente patrimonial que México presentó ante UNESCO en 2003 titulado: *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México* que fue elaborado bajo la dirección de Cristina Barros Valero. El apartado “Comulgar con el cosmos” de Garrido (2005) ilustra perfectamente la refuncionalización que se hace de la cosmovisión en el discurso patrimonial para mitologizar de la herencia indígena de la gastronomía:

La cocina tradicional se halla transida por un hondo sentimiento religioso, de genuina comunión con el cosmos, que reviste un elaborado tratamiento ritual y ceremonial, y brota de las raíces más profundas, las que se hunden en la población que más cerca está de la tierra, la indígena y la campesina [...] y es uno de los pilares de la identidad regional y nacional, y un poderoso motor del desarrollo económico. (Garrido, 2005: 133-34).

Irónicamente, después de esta apología en este mismo texto se co-responsabiliza a los pueblos indígenas de haber creado circunstancias que amenazan a este patrimonio argumentando su complicidad en los procesos de pérdida, acusación grave que no hace ningún intento por sustentar cómo es que los campesinos son corresponsables de la urbanización, destrucción de bosques y selvas para abrir paso a monocultivos industriales, construcción de maquilas y otras actividades financiadas por empresas internacionales con el respaldo del

⁴³ Estas reflexiones nos ayudan a argumentar que la patrimonialización como práctica, fenómeno, concepto y política pública representa lo que se conoce como un “problema retorcido” o *wicked problem* (Rittel y Webber, 1973 y Conklin, 2005) que más adelante retomaremos, este concepto sirve para describir el carácter multifacético, inestable y profundamente dependiente de las transformaciones políticas, ideológicas, económicas y culturales de este fenómeno para el cual no existen formas únicas solución o mitigación.

Estado. Si bien este primer expediente patrimonial no tuvo éxito en su candidatura, si constituye el inicio de una década caracterizada por la efervescencia de la fiebre patrimonial y sus argumentos ideológicos y conceptuales continúan en circulación hasta hoy.

Una de las formas por las que el interés por la patrimonialización se ha manifestado es mediante la proliferación de una nueva y amplia oferta académica y laboral a nivel mundial, dando pie a la emergencia de cursos, diplomados y posgrados en áreas como: mercadotecnia cultural, formación de públicos y consultoría entre otras especialidades de la gestión y acción cultural. En el caso de la gastronomía surgieron nuevos actores como los cocineros autodidactas Escamilla y de Gortari (2006), también chefs e investigadores que se sumaron a la creación de programas de formación culinaria. La llamada profesionalización tecnocrática de la cultura⁴⁴ a su vez dió paso al surgimiento de nuevas industrias culturales (UNESCO, 2010; Villaseñor, 2018) y actores que se convirtieron en amplificadores o “brokers” de la discursividad oficial patrimonial facilitando desde la sociedad civil la legitimación de la perspectiva del *desarrollo humano y cultural*. Esto también acompañó la aparición de un torrente de documentos que tenían como objetivo legitimar el trabajo de estos nuevos agentes de la cultura argumentando la necesidad de intervenir y dirigir el “perfeccionamiento” de las tradiciones gastronómicas (Pérez y Cisneros, 2012) para su *adecuada* consolidación patrimonial.

Aunque en el apartado correspondiente a la revisión de endodiscursiviades gastronómicas abordaremos de forma puntual perspectivas y debates contemporáneos desde ese enfoque, por ahora queremos advertir que la polinización cruzada de perspectivas teóricas es sin duda terreno fértil para la emergencia de nuevos y prometedores extrañamientos en torno a la patrimonialización desde distintos puntos de entrada como lo es el fenómeno de la gourmetización. En efecto, la llamada *nueva cocina mexicana* también ha sido estudiada por la antropología a través de las relaciones entre sociabilidad y comensalidad (Gamez, 2011) en el que el desplazamiento del paradigma de la cosmovisión y ritualidad abre espacios para estudiar la construcción simbólica y gastronómica del discurso nacionalista patrimonial de elite a partir de la refuncionalización de platillos tradicionales en la alta cocina mediante la creación de una identidad gastronómica Mexicana gourmet como *sublimación* de la tradición.

c) Tensiones sociales y conflictos culturales.

Unas de las vertientes más complejas y en cierta medida más polémica de los estudios de la alimentación son las que exploran el nacionalismo y multiculturalismo desde la alimentación

⁴⁴ Recomendamos la lectura de: *Cuadernos: Patrimonio Cultural y Turismo. No. 11. Primer Encuentro Nacional de Promotores y Gestores Culturales, memoria en cuatro actos* (Olivo, 2004) y *Formación en Gestión Cultural y Políticas Culturales* (UNESCO, 2004).

(Pilcher, 2018), el impacto de los sistemas alimentarios globales a nivel local (Bertran, 2006; Boege, 2008), estudios de género y alimentación (Vizcarra, 2018, 2020), la hegemonía etnocéntrica y clase-céntrica de *las cocinas nacionales* y los abusos conceptuales de la “autenticidad” (Bak-Geller y Matta, 2019, 2016; Abarca, 2004; Laborde y Medina, 2015) y las distorsiones en las formas de representatividad tanto discursiva como culinaria y cultural de la gastronomía mexicana.⁴⁵

Deteniendonos en el concepto de “cocinas nacionales” las posturas más críticas han logrado visibilizar una constelación de problemáticas ideológicas y raciales que emergen en la construcción de los expedientes patrimoniales, estas tensiones han estado presentes a lo largo de la historia y son parte de la consolidación de los imaginarios nacionalistas anclados en los procesos de autoafirmación de la identidad mestiza de los siglos XVIII y XIX. El revisionismo de estos procesos ha dado pie a la corriente de la llamada descolonización (Ver: Guilcamaigua y Chancusig, 2008; y la crítica de Spedding, 2010) que por medio del activismo académico busca insertar estas discusiones en la revisión de políticas públicas alimentarias. Por otra parte, también se ha demostrado que los mecanismos y etapas de investigación y catalogación patrimonial de prácticas alimentarias tradicionales pueden usarse como herramientas de autoreconocimiento y reflexión por parte de los mismos agentes locales, permitiéndoles documentar y memorializar sus prácticas culturales (Juarez Ramirez, 2010) contribuyendo así a la reapropiación de narrativas útiles en la generación de agencia y participación que pueden incidir positivamente en la realización de verdaderos procesos consultivos para lograr consensos sobre las formas de activación patrimonial de las prácticas alimentarias. Esto hace evidente la necesidad de explorar de forma seria el cruce de perspectivas de los estudios de la resistencia y contracultura que desde distintos ámbitos han surgido en México con el propósito de reclamar las narrativas y discursividades en torno a las formas de representación de la cultura, gastronomía y prácticas alimentarias tradicionales. Es importante resaltar que muchas de estas propuestas surgen al margen de la investigación y estudios de la alimentación, es decir que no necesariamente parten de iniciativas académicas e institucionales y en muchos casos han implementado estrategias de marketing de guerrilla⁴⁶, uso de plataformas y formatos digitales de alcance internacional como blogs, vlogs, newsletters (boletines informativos), podcasts, libros publicados independientemente y creación y oferta de experiencias gastronómicas que buscan mitigar y en cierta forma revertir los estereotipos, simplificaciones y apropiación de la cultura alimentaria de México. Si bien existen esfuerzos por visibilizar y legitimar nuevas

⁴⁵ Estos aspectos han resultado particularmente atractivos para autores como Abarca (2004), Arellano (2012), Pilcher (2012) y más recientemente Matta y de Suremain (2019). Es interesante y tal vez indicativo de ciertas circunstancias particulares dignas de estudiarse que han llevado a estos autores no mexicanos a crear interesantes extrañamientos y estudios de *lo mexicano* y *la mexicanidad*.

⁴⁶ Ver: Creative Guerrilla Marketing (2021).

formas de resistencia o como diría Bertrán (2017) maneras de *domesticar a la globalización* desde el ámbito rural, es igualmente importante reconocer y legitimar desde las ciencias sociales a los fenómenos de contracultura alimentaria que surgen de otras clases y grupos sociales y desde distintos ámbitos.

2. Endodiscursividades gastronómicas.

La patrimonialización dista de ser un fenómeno aislado pues surge de forma paralela a importantes cambios internacionales que reflejan procesos de desindustrialización, desgaste de modelos económicos (Palma, 2019), el agotamiento del paradigma del turismo de masas (Araujo y Torres, 2013) y las profundas transformaciones en las políticas de desarrollo cultural que por décadas se gestaron en el seno de las Naciones Unidas.⁴⁷ En el balance de este grupo de endodiscursividades son palpables las fragmentaciones derivadas de estos procesos y se refleja en las tensiones y reconfiguraciones conceptuales que llegan a provocar distanciamientos disciplinares, aunado a esto, existe la emergencia de retos y actores que se integran a los escenarios derivados de la activación patrimonial de la cultura abriéndose paso para encontrar su lugar y legitimar sus posturas. La volatilidad y fragmentación de este escenario ha hecho que la tarea de análisis sea un reto importante a lo que hemos respondido con el planteamiento de ejes flexibles que permiten la circulación de discursividades y fenómenos que articulamos en cuatro espacios: (a) Nacionalismo gastronómico; (b) Alimentación y políticas públicas; (c) Turismo y patrimonio; y (d) Encuentros y desencuentros disciplinares.

a) Nacionalismo gastronómico. Los nuevos agentes de la patrimonialización y el consumo de la mexicanidad.

El turismo o la llamada *industria sin humo*, adquirió un papel protagónico para la economía nacional al inicio de la década de los 2000 impulsado por las declaratorias de UNESCO (1972, 2003) en torno al patrimonio cultural, trayendo consigo un creciente interés por fortalecer este sector a través de políticas, planes de desarrollo y profesionalización (SEGOB, 2002). La fuerza con la que el Estado Mexicano impulsó la patrimonialización tras la ratificación del Paradigma Michoacano hizo evidente que los diversos actores relacionados con los estudios y el campo de la alimentación nunca habían tenido la necesidad de socializar su trabajo de forma conjunta, mucho menos a través de un metadiscurso nacionalista. Así fue como en muy poco tiempo y sin proponérselo, investigadores, profesionales de la salud, de ciencias agropecuarias y medioambientales, activistas, periodistas, los nuevos cuadros de gastrónomos y otros especialistas se volvieron parte de un grupo amorfo y heterogéneo, sin organización ni liderazgo pero que en conjunto y con muchos tropiezos conformaron las voces de la alimentación en el país.

El discurso oficial gastro-patrimonial centrado en la idea de continuidad de tradiciones ancestrales se recuperó en los imaginarios de *la gastronomía mexicana y el recetario nacional*

⁴⁷ Un antecedente importante a este respecto es la promulgación del Decenio Mundial para el Desarrollo Cultural 1988-1997 (UNESCO 1990) que a su vez retoma las recomendaciones de la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales celebrada en México en 1982 donde se propone por primera vez otorgar a la cultura un papel central en los procesos de desarrollo económico.

y tuvo una enorme resonancia en los sectores de la industria de la hospitalidad y periodismo,⁴⁸ muestra de ello es la rapidez con la que surgieron voces periodísticas que se encargaron de difundir el valor de la labor del *chef* y las escuelas de gastronomía como representantes de la cocina mexicana ante organizaciones culinarias internacionales y foros multilaterales. Sin embargo este esfuerzo obvió el hecho de que tanto los profesionales de la gastronomía como de los medios de comunicación no necesariamente estaban dotados de los elementos necesarios para discutir con suficiente conocimiento y profundidad los complejos aspectos sociales, históricos y culturales de la alimentación que sin duda estaban fuera de su área de expertise (Celis, 2003), por lo que las frecuentes generalizaciones y reducciones con las que en muchos casos describen los procesos y características de la cocina mexicana repercutieron en las concepciones e imaginarios que se difundieron al resto de la sociedad. Por su parte, la industria restaurantera respondió al interés por reflejar en su oferta platillos y bebidas que comunicaran de forma clara *lo mexicano* interpretándolo desde sus saberes, técnicas y representaciones que paradójicamente han estado basadas históricamente en la replicación del canon de la alta cocina francesa. Que la revitalización y exaltación de la mexicanidad ocurriera de esta manera significó que el paso de la comida tradicional por las cocinas profesionales para su elevación como emblema patrimonial emuló (sin proponérselo) el proceso similar por el que las comidas indígenas se transformaron en los fogones religiosos para su aceptación en las mesas criollas del periodo novohispano, y de igual forma observamos un fenómeno parecido en los periodos post independentista y post revolucionario en los que la gastronomía se convirtió en un espacio de construcción identitaria marcado por aspiraciones civilizatorias europeas.⁴⁹

En el apartado anterior planteamos el concepto de *presente patrimonial* como un tiempo idealizado (e ideologizado) que busca crear un continuum discursivo de las tradiciones alimentarias ancestrales, es frecuente que en las endoscursividades gastronómicas se ancle de forma similar la esencia de *lo mexicano* de la alimentación en el uso de ingredientes nativos como vínculo al pasado y la hiper estetización como expresión contemporánea de la mexicanidad. Este binomio tiene la característica de centrar la atención en el presente sin necesidad de resolver el hecho de que quienes son portadores históricos de los saberes y prácticas alimentarias no participan de esta nueva construcción de la gastronomía

⁴⁸ La evolución del periodismo gastronómico ha tenido un intenso proceso de redefinición que se ha distanciado de los estilos romantizados y narrativas en torno a la comensalidad tan característicos de literatos autoidentificados como gastrófilos como el caso de Reyes (1953), Novo (1976), Taibo (1993) y Del Paso y Gordillo (2016) quienes dieron cauce a su interés a través de columnas, ensayos, libros y hasta recetarios. La aparición de *foodies*, *bon vivants*, críticos y cocineros (García, 2013) se abrieron paso entre las páginas de periódicos, revistas especializadas, programas de radio y televisión, usando con un lenguaje dinámico, accesible y mucho más palatable que muchos textos académicos densos.

⁴⁹ Estos dos periodos han sido analizados a profundidad en las últimas décadas por: Bak-Geller (2013), Campos (2017), Iturriaga (1993) y Juárez (2012, 2013).

patrimonialista. Encontramos que en las vertientes gastro-patrimoniales más conservadoras del turismo, gastronomía y periodismo es común abstenerse del uso de conceptos como colonialismo cultural, asimilación, aculturación, o apropiación para describir el proceso de transformación de la *cocina mexicana*, optando por el uso más cómodo y ambiguo de: *mestizaje*. Uno de los argumentos centrales de este posicionamiento es la idea de que la cocina mexicana es una expresión que *amalgama* y resuelve *armónicamente* la complejidad de la diversidad cultural bajo la mirada nacionalista de la multiculturalidad (Cota, 2016), y a diferencia del enfoque de la descolonización, el mestizaje multicultural como Gall (2021) apunta, se adscribe al imaginario identitario liberal del siglo XIX que también inspiró el proyecto de Estado posrevolucionario que aún hoy continúa reproduciéndose mediante el neo-patrimonialismo culinario como Pilcher (2001, 2008, 2011) ha señalado de forma pertinente e insistente en su trabajo. En efecto, la hiperbolización de la lectura de la historia gastronómica ha encontrado en el uso de símbolos culturales como el maíz una oportunidad de crear una metanarrativa tan inverosímil como seductora como bien ilustra este ejemplo: *El maíz es religión, rito, dogma y liturgia, historia, leyenda, tradición, [...] sustento del alma y del cuerpo* (Iturriaga, 2007: 49), a pesar de este romanticismo literario, debemos advertir que los riesgos de la dogmatización del mito del maíz como panóptica ideológica del estudio de la alimentación en México no hace más que perpetuar ambigüedades conceptuales y narrativas que urgen dismantelar o al menos cuestionar profundamente.

b) Alimentación, patrimonio y políticas públicas: Tensiones y avances.

Un gran logro de la politización de las discusiones en torno al patrimonio agroalimentario que buscan el reconocimiento del valor cultural (Bertrán, 2006 y Armelagos, 1997), alimentario (Aguilar, 2008) y etnobotánico de las prácticas tradicionales de los pueblos indígenas (Mariaca, 2003 y Boege, 2008) es haber reunido a voces y disciplinas que históricamente habían mantenido distanciamientos (intencionales o no) entre sí. Uno de los fenómenos que ha logrado galvanizar transdisciplinariamente a los estudiosos de la alimentación es el *milpocentrismo* en sus vertientes de *la dieta de la milpa* y la defensa del maíz, sin duda este no es el único caso, aunque sí el más visible y polémico.⁵⁰ Esto nos sirve de preámbulo para apuntar que es necesario crear una práctica sistemática de revisiones y diagnósticos en los estudios de la

⁵⁰ Reconocemos la pertinencia y valor del corpus de trabajos críticos que denuncian la apropiación y explotación de tradiciones, recursos y expresiones culturales de los pueblos indígenas, pero no podemos evitar reflexionar sobre el hecho de que de quienes los producen -al menos en los documentos de nuestra muestra- no sean miembros de comunidades indígenas, esto de ninguna manera representa un impedimento ni menoscabo de su labor pero bien vale la pena explorar las implicaciones y características de los sesgos ideológicos, de clase y etnia, que configuran el activismo alimentario y ambiental en México. A este respecto recomendamos las lecturas: *Activismo alimentario y prefiguración política: las experiencias de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México* de Gravante (2020) y *La construcción de un movimiento ambiental en México: El club de golf en Tepoztlán, Morelos* de Velazquez (2008).

alimentación sobre distintos ejes temáticos, siendo uno de ellos el análisis transversal de las políticas públicas que se intersectan con: seguridad alimentaria, patrimonio, política agropecuaria, salud y medioambiente entre otros temas. Esto debe hacer emerger los posicionamientos, críticas y coincidencias que existen en los análisis sectoriales y disciplinares sobre la formulación de marcos jurídicos y acciones gubernamentales en materia alimentaria, que debido a una falta de estrategia común en los esfuerzos de incidencia, las acciones se dan de forma desarticulada y tienen bajo impacto.

Ahora bien, tan ocupados hemos estado en temas domésticos de política alimentaria que poca atención se ha prestado al uso instrumental de la gastronomía en las estrategias internacionales de *soft power* (Nye, 2004), si bien esto se ha atendido casi de forma exclusiva desde las relaciones internacionales, cooperación y diplomacia cultural (Rodríguez, 2015), también ha despertado cierto interés en las ciencias políticas y la acción pública (Nivón, 2006, 2006a; Jiménez, 2006). Sin embargo no hemos prestado mucha atención al estudio de las representaciones, imaginarios y discursos en torno a la gastronomía mexicana que existen *fuera* de México y analizar cómo las percepciones e imaginarios internacionales son moldeados por las estrategias de promoción turística. No es extraño que desde la industria de la hospitalidad esto no pase desapercibido y en respuesta a ello ha surgido la creación de productos y experiencias enfocadas a la satisfacción de estas expectativas (Olvera, 2015), y esto ha creado también un ámbito de oportunidad para posicionar propuestas gastronómicas contemporáneas (Cabrera, 2020)⁵¹.

Por otra parte, si bien son poco frecuentes los trabajos antropológicos que muestran un interés crítico por la patrimonialización de la alimentación, cuando esto ocurre se presentan cuestionamientos que reflejan grandes posibilidades analíticas, como ejemplo tomemos el caso de *La gourmetización y los desafíos de la gastronomía maya* de Marin (2017), quien identifica claramente la discordancia entre la retórica patrimonialista que expresa de forma reiterativa la importancia de cuidar la transmisión intergeneracional de prácticas culinarias tradicionales, a la par de mostrar una gran tolerancia a la sistemática extracción de saberes y técnicas en función de la diversificación de la oferta de la industria de la hospitalidad sin que se vea acompañado de un intercambio equitativo y enriquecedor para quienes son poseedores originales de este patrimonio. A este respecto, observamos una discusión que ha pasado un tanto desapercibida referente a la ambigüedad discursiva y normativa de UNESCO en los procesos de

⁵¹ Recomendamos la lectura de: *Turismo gastronómico: el futuro de México* (Cabrera, 2020); *Conceptual Review on Gastronomy Tourism* (Guruge, 2020) y *Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives* de Medina y Terraseras (2018).

patrimonialización, esta falta de claridad quedó suficientemente demostrada en la paradoja del rechazo del primer expediente patrimonial (Vázquez, 2020) debido a su amplitud y la posterior aceptación del segundo expediente que usa la singularidad de un caso para generalizar la descripción de todas las cocinas tradicionales de México. Resulta útil observar las discusiones y estudios transdisciplinarios internacionales con respecto a los procesos de patrimonialización pues hay importantes referentes que pueden enriquecer y guiar nuestro trabajo, destacan las aportaciones que desde la antropología se han hecho sobre: el análisis de la institucionalización de la cultura en los regímenes gubernamentales (Bendix, *et al.*, 2013), los retos de la transmisión de patrimonio intangible en el contexto de la migración (Arizpe y Amescua, 2013) y la resignificación de la cultura inmaterial en los procesos de globalización (de Suremain, 2019), incluso existen estudios comparativos de la conformación de expedientes patrimoniales alimentarios que demuestran las paradojas similares al caso mexicano (Kohsaka, 2017).

Llevando esto al terreno de la política pública, como parte de las estrategias de implementación de un marco normativo para dar estructura a la creación de acuerdos y planes relacionados con la activación patrimonial de la gastronomía se estableció en México el Consejo Consultivo para la elaboración de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN) (SEGOB, 2015)⁵² y posteriormente en Abril de 2021 se publicó la aprobación de la Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana⁵³. En el artículo 7 referente al fomento del desarrollo económico local y regional se incluye la previsión de trabajo intergubernamental para la ejecución de programas relacionados con la *Cadena de Valor Productiva de la Cocina Mexicana* que incluye una escueta nota al pie mencionando la contemplación de casos de plagio del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos y comunidades indígenas. Resulta problemático que este aspecto no tenga un lugar preponderante en la ley federal, más aún cuando existen importantes antecedentes como el *Análisis de la iniciativa de Ley de Conservación y Aprovechamiento Sustentable de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura* (Gómez, 2008)⁵⁴, es igualmente preocupante que en los grupos de trabajo de los consejos consultivos tanto de la ley federal como de la PFGN estén ausentes tanto el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI) como la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) en tanto son estos organismos los que (en teoría) están mejor capacitados para defender los intereses, derechos y prioridades en materia de desarrollo integral de estos

⁵² Algunas de las acciones derivadas del PFGN han sido el establecimiento del Día Nacional de la Gastronomía Mexicana (16 Noviembre), expedición de certificaciones de Denominación de Origen a cultivos y productos comestibles y bebidas tradicionales, y la realización de eventos a nivel nacional e internacional en torno al patrimonio gastronómico y agroalimentario (de la Madrid, 2018).

⁵³ promulgada por la Cámara de Diputados LXIV Legislatura.

⁵⁴ Dicha iniciativa fue rechazada en 2010 por la Mesa Directiva de la Comisión de Agricultura y Ganadería (2010).

pueblos. Sin duda el quehacer de la investigación-acción antropológica en México cuenta una larga e importante experiencia en materia de análisis de procesos de organización y participación ciudadana (tanto en entornos urbanos como en contextos rurales-indígenas) cuyo aporte puede complementar y enriquecer el trabajo similar que desde los estudios de políticas públicas se ha realizado por décadas (ver: Ramos y Reyes, 2005 y Cabrero, 2005), es sin duda viable y urgente plantear la necesidad de realizar análisis conjuntos de políticas públicas referentes al patrimonio gastronómico, fitogenético y agroalimentario.

c) Turismo y patrimonio. La emulación del ritual y la tradición.

El provocador análisis que Ávila (2004) hace en *La gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México* nos permite ver cómo desde la aparición de las categorías de turismo cultural y gastronómico fue posible vislumbrar ciertos retos, paradojas e incluso riesgos de la activación patrimonial de la gastronomía en función de la creación de productos turísticos, no sorprende que muchas de estas advertencias se convirtieran en algunos de los problemas que hoy buscamos resarcir. Ávila inicia con la asección de que para que la patrimonialización de la cultura ocurra es necesario que ésta sea objeto de una profunda transformación semántica, ideológica y reificante que responde al interés de convertirla en objeto de consumo replicable, predecible y cuantificable. En efecto, en la curaduría de la gastronomía hecha por la industria de la hospitalidad observamos un esfuerzo por seleccionar elementos que contribuyen a representar el imaginario nacionalista en su asección gastronómico-patrimonial, visibilizando a través de platillos el uso intensional de ingredientes y representación de lo festivo y patriótico.

La antropología de la alimentación reconoce el potencial del análisis de las relaciones entre turismo, patrimonio y gastronomía, y ha explorado la resignificación de la comida tradicional en el marco de las funciones y significados que ésta adquiere como producto comercial (Urizar y Castañeda, 2019) lo que nos permite entender ciertas lógicas que yacen detrás de los platillos que *hacen patria* (Gámez Leal, 2011), pues en contexto de su consumo al igual que en los rituales tradicionales se requiere de una performatividad, apego al uso de métodos, ingredientes y utensilios tradicionales y atender con cuidado la construcción estética y sensorial de la comensalidad festiva para consolidar lo extraordinario de su valor patrimonial. En este proceso de resignificación también se crean estrategias propias de legitimación de la tradición empleando el discurso de la autenticidad y el legado para consolidar la emulación del

ritual^{55,56} y con ello crea maneras particulares de reafirmar la identidad mexicana.

Otro aspecto que ha emergido son las diferencias y tensiones históricas en la relación compleja entre el centro del país y el resto de los estados,⁵⁷ es cierto que la ciudad de México como sede de los poderes de la nación compensa sus pequeñas dimensiones territoriales con una gran concentración de poder político, económico y cultural que ejerce de forma hegemónica sobre el territorio nacional.⁵⁸ Si bien desde distintas regiones y estados del país han emergido reclamos y críticas también se ha motivado la revisión de sus propios procesos de construcción de identidad gastronómica (Ayora y Vargas, 2005; Ranero, 2015) así como la reapropiación de su identidad culinaria y construcción de ofertas gastro-turísticas propias que en muchos casos refutan la hegemonía gastronómica nacionalista, los clichés de las representaciones de la mexicanidad y otras formas de expresión de “la visión del centro” que han moldeado el imaginario nacionalista.

d) Encuentros y desencuentros disciplinares.

La creación de nuevas audiencias interesadas en temas gastronómicos en las últimas décadas también ha dado la oportunidad de participación a distintos actores relacionados con la cadena productiva de la alimentación. El caso de la empresa Herdez es particularmente interesante⁵⁹ pues a través del proyecto editorial *Tonacayotl: nuestro sustento*⁶⁰ ha hecho un esfuerzo por reunir diversos especialistas y actores que han visibilizado trabajos que no gozan de mucha atención en los círculos académicos, pero sí en los gastronómicos donde son muy valorados, como es el caso de las contribuciones que Diana Kennedy (1993, 2001, 2003, 2006, 2010) ha

⁵⁵ Un caso interesante es el resurgimiento de la actividad gastro-comercial por parte de congregaciones religiosas femeninas como la Orden de las Hermanas Clarisas en Atlixco quienes en 2018 iniciaron con la venta y degustaciones de chiles en nogada en las inmediaciones del claustro, generando con ello nuevas formas de significación tanto de esta comida patrimonial como de la comensalidad en el contexto de la espacialidad sacra (Municipios, 2018).

⁵⁶ A través de este ejemplo podemos analizar fenómenos como los certificados de autenticidad expedidos por el restaurante poblano *Casa Reyna* en la temporada de chiles en nogada (Toledano, 2017).

⁵⁷ La emergencia de discusiones a nivel nacional sobre las relaciones centro-periferia (Sevilla, 2003) fueron un reflejo de las preocupaciones a nivel internacional de las dinámicas globales-locales (Beck, 2008) y particularmente en América Latina se enfocaron a la crítica y revisión del proceso histórico integracionista en la construcción de los estados-nación (Tünnermann, 2012). Recomendamos la lectura del trabajo de Delgadillo y Torres (2011) en torno a los estudios regionales en México en el cual se exploran estas tensiones de poder y su expresión en la geopolítica nacional.

⁵⁸ Un esfuerzo por dar visibilidad y representatividad a la diversidad gastronómica del país es la colección “Cocina indígena y popular” que CONACULTA publicó en 57 títulos de entre 2003 y 2011.

⁵⁹ Esta empresa ha capitalizado su posición como líder nacional en la venta de alimentos preservados para crear tres proyectos que hoy son un referente en los estudios de la alimentación en México. A la creación de la Fundación Herdez en 1987 siguieron la apertura de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana (AMABPAC, 2020) en 1997 y posteriormente se creó el Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez en el 2000.

⁶⁰ Esta colección se compone de diez tomos centrados en productos mexicanos diferentes: chile, jitomate y cebolla, frijol, aguacate, maíz, nopal, cacao, vainilla y amaranto. Además incluye un volumen dedicado al mole.

hecho a la catalogación de recursos fitogenéticos y sus usos culinarios tradicionales.⁶¹ Esto hace evidente que los diálogos interdisciplinarios también pueden permitir la exploración de otras fuentes y actores a quienes recurren los proyectos de investigación y un campo de exploración particularmente útil para iniciar estos acercamientos son los trabajos recepcionales que muestran un gran abanico de temáticas y estrategias de estudio (Huerta, 2012; Olvera, 2015; Cardenas 2012) que nos lleva a pensar en la necesidad de vincular repositorios digitales interdisciplinarios para acceder a investigaciones relacionadas con la alimentación.

Resulta paradójico que los gastrónomos se hayan apropiado de medios y espacios de comunicación masiva para hablar de forma autoritativa de los aspectos históricos y culturales de la alimentación sin mostrar demasiado interés por usar sus propias metodologías y enfoques para explorar *lo gastronómico* o aspectos como *la construcción del gusto* en las cocinas tradicionales, pareciera que con ello se da por hecho que *lo culinario* es un fenómeno exclusivo de las cocinas “profesionales”. Por otro lado los aspectos referentes al gusto frecuente son omitidos en el trabajo etnográfico clásico donde la comida tiende a ser descrita sólo en función de su uso y significado (Xotlanihua, 2009; Gabriel, 2007; Durin, 2005; Bernard y Lozano, 2004) sin detenerse en analizar aspectos como la experiencia de consumo. Sin embargo es sumamente alentador ver que hay esfuerzos claros por explorar estos aspectos como lo demuestra el caso de las *Construcciones culturales del sabor*⁶² de Cardenas (2012; 2014) y el estudio de la morfología, tipología y simbolismo de la comida ritual que Mazzetto hace (2013)⁶³. A nivel internacional destacan tres referentes importantes: *La antropología de los sentidos* de Le Breton (2007), la exploración de lo suculento en *the taste of ethnographic things, the*

⁶¹ En 2014 la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) publicó el sitio web titulado "Las raíces de la cocina mexicana" que busca divulgar el acervo informativo sobre recursos naturales comestibles originarios de México y su uso en la comida tradicional compilado por Diana Kennedy. Este trabajo contó con la participación del Instituto de Biología de la UNAM mediante el proyecto: "Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy". En el análisis fueron utilizadas 1,179 recetas procedentes de 31 estados, incluyó colección de ejemplares y digitalización de imágenes para conformar un acervo de 2,279 fotografías disponibles en el Banco de Imágenes de la CONABIO (CONABIO, 2014).

⁶² En el contexto internacional los estudios de la alimentación se han valido de trabajos como el de Korsmeyer (1999) quien desde la filosofía abre el campo de exploración del *gusto* más allá de las categorías estéticas, problematizándolo como fenómeno cultural dando la posibilidad de estudiar la construcción del significado del gusto como forma de discernir y clasificar las propiedades organolépticas y estéticas de la comida en función de una semántica cultural.

⁶³ El trabajo de Mazzetto es particularmente innovador en varios sentidos, por un lado apreciamos que no es tarea fácil introducir nuevos paradigmas interpretativos para en el estudio de la ritualidad mesoamericana precolombina, y su trabajo sin duda es una invitación para explorar simultáneamente aspectos culinarios como técnicas, reglas estéticas y organolépticas de la comida ritual junto con la construcción de simbolismos religiosos posibilitando nuevas estrategias para el análisis comparativo de sustancias alimenticias rituales y seculares de las comunidades indígenas contemporáneas.

*senses in anthropology*⁶⁴ de Stoller (1989) y el estudio de las relaciones entre el gusto, placer e identidad que Montanari (2004) presenta en su texto clásico *La cultura como comida*.

Sin duda, una de las ramificaciones más positivas que ha brindado la imprecisión disciplinar es el cruce de líneas de investigación que la alimentación facilita, tal es el caso de los estudios de género que a su vez han orbitado por décadas al margen de las agendas de trabajo de las ciencias sociales. En: *Alimentando a la nación: género y nutrición en México*, Aguilar Rodríguez (2008) hace un gran aporte al visibilizar un fenómeno complejo y rara vez discutido de manera multidisciplinar, nos referimos al tokenismo de género en la implementación de políticas públicas, este trabajo además resulta útil para situar los sesgos ideológicos de la conceptualización e implementación de políticas alimentarias y de salud, permitiéndonos identificar de forma clara el esfuerzo deliberado por invisibilizar y deslegitimar a los sistemas alimentarios indígenas. Si bien el cruce de los estudios de género y alimentación ocurre de manera orgánica, la sistematización de ésta a través de la antropología contemporánea ha incorporado otras variantes como etnia e identidad exploradas por medio de etnografías y autoetnografías agroalimentarias-nutricionales como las que Vizcarra (2020) reúne en *Volteando la tortilla Género y maíz en la alimentación actual de México*, cuyos hallazgos y aportes nos permiten estudiar los procesos de la construcción social de las relaciones de género y poder presentes en los sistemas alimentarios tradicionales.

En la revisión transversal de enfoques hemos constatado la funcionalidad de la *etnolectura* como herramienta de análisis para recuperar la subjetividad de los autores expresada en su trabajo, evidenciado además que las lógicas que construyen y modifican el uso conceptual de la comida patrimonializada no son neutrales. Sin embargo, un resultado no previsto que es digno de apuntar, es que también nos ha permitido hacer un acercamiento a la emotividad especialmente evidente en algunos casos, manifestándose en tres sentidos: la reacción que se busca provocar en el lector; la expresión del vínculo personal del autor con el objeto de estudio; y la exploración de *lo emotivo* en el hecho alimentario, ritual y patrimonial. Si bien no es nuestro objetivo hacer un estudio fenomenológico de la emotividad discursiva, coincidimos con Camacho (2010) y De Garine (2016) en el reconocimiento de las grandes oportunidades analíticas que presentan las relaciones entre alimentación y afectividad en tanto componentes intrínsecos de la creación multisensorial y polisémica del acto alimentario como hecho cultural. Cerramos este apartado compartiendo la reflexión de que la (involuntaria y a veces reacia) comunidad de especialistas de los estudios de la alimentación, actores, gestores y profesionales relacionados con la cadena de valor productiva de la alimentación deben resolver

⁶⁴ En español: *El sabor de las cosas etnográficas, los sentidos en antropología*.

un complejo proceso de autoreconocimiento y si en verdad buscamos mitigar las consecuencias de la fragmentación y distorsión de los conceptos, enfoques y herramientas de estudio, debemos comenzar por legitimar esta diversidad y trabajar por sistematizar los intercambios, y colaboraciones transdisciplinarias.

3. Endodiscursividades históricas.

A lo largo de las etapas de este trabajo hemos constatado que las discursividades son espacios donde se construyen el *poder* y el *saber*; en estos espacios los actores sociales, gremios, comunidades científicas, e instituciones se valen de aparatos epistémicos, ideológicos y gubernamentales para generar metarrelatos de legitimación de las lógicas y objetivos que dirigen sus acciones. Los debates y retos que como sociedad enfrentamos actualmente nos llaman a emprender una revisión profunda del quehacer de las ciencias sociales que en la alimentación convergen, motivandonos a una renovación transversal de enfoques y estrategias que subsanen la dispersión disciplinar que frena el análisis y formulación de nuevos paradigmas de desarrollo. ¿Por qué de desarrollo? La alimentación en todas sus acepciones, como necesidad ineludible de la vida, campo de estudio y fenómeno socio-cultural nos remite una y otra vez a la esencia más básica de los mecanismos sociales de supervivencia, gestión de recursos, organización, y creación de estructuras de pensamiento que a su vez otorgan orden y sentido a las interacciones que la alimentación posibilita. Por lo que indistintamente de los posicionamientos disciplinares y lo abstractas que pueden llegar a ser las reflexiones epistémicas no deben permitirse estar al margen de la responsabilidad de coadyuvar a la construcción de sistemas alimentarios más justos, resilientes y sostenibles, a cuestionar el andamiaje de las políticas públicas, trabajar por refuncionalizar la idea de patrimonio alimentario en virtud de garantizar la equidad social, económica y cultural para todos los grupos sociales y étnicas del país. Bajo estas reflexiones es que en este apartado presentamos nuestros hallazgos y análisis interpretativo en torno a las investigaciones que reflejan la disyuntiva de continuar, distanciarse o desmantelar el uso de los discursos históricos como herramienta de legitimación de supuestos “fundamentos originarios” diría Foucault (1977, 1990) de las estructuras del poder que en las formas de hacer y leer el patrimonio se expresan. Para estructurar este ejercicio hemos construido las siguientes categorías: (a) Colonialismo, postcolonialismo y descolonización, (b) Formas de releer la historia, (c) Los protagonistas de la comida ritual patrimonializada, y (d) Construcción de patrimonios y el papel de los estudios de la alimentación.

a) Colonialismo, postcolonialismo y descolonización.

Reconstruir la historia de un pueblo colonizado nunca ha sido tarea fácil, esto lo hemos constatado mediante los incontables procesos de conquista en el devenir de la humanidad. La colonización de América Latina caracterizada por la decimación y subyugamiento de las culturas nativas, el desmantelamiento de estructuras político-religiosas que cooptaron la capacidad de organización y resistencia y el proceso de evangelización y colonización lingüística devino en una profunda fragmentación cuyo estudio ha ocupado por décadas el

trabajo de la historia cultural y social de México, la cual se ha fortalecido gracias al trabajo conjunto de la arqueología, historia, etnolingüística y antropología entre otras disciplinas. Una consecuencia de este proceso, como Vázquez (2016) apunta, es la evidenciación de posturas pendulares y la aparición de paradigmas que en algunos casos se han tornado en ortodoxias disciplinares, sin embargo incluso estos desencuentros demuestran una preocupación por crear estrategias metodológicas para resolver las incertidumbres de los huecos históricos. En este sentido, el revisionismo historiográfico ha sido fundamental para contextualizar aparentes fijaciones disciplinares como es el caso del estudio de la ritualidad mesoamericana donde la antropología y etnología manifiestan su más fuerte vínculo con la historia y arqueología, demostrando además la utilidad y pertinencia del estudio profundo de los procesos de desmantelamiento y transformación de las sociedades mesoamericanas así como la emergencia de estrategias de resiliencia que éstas han desarrollado a lo largo del tiempo para dar continuidad a prácticas rituales en la intimidad de los cultivos y clandestinidad de las cuevas, ríos y montañas cuyo cobijo ofreció una protección crucial frente a la brutal desculturación colonial (Broda, 2003:16; Gruzinski, 1988). Ello nos ha permitido delinear de mejor forma la riqueza y complejidad de las herencias y significados de las prácticas ceremoniales en torno a los ciclos agrícolas y las expresiones de resistencia cultural que en la comida ritualizada se expresa hasta nuestros días.

Otro resultado de nuestro ejercicio etnográfico es la identificación del gran interés que existe por el estudio de las élites sociales a lo largo de la historia, la abundancia de fuentes documentales que facilitan el trabajo de esta vertiente es en parte resultado de siglos de perpetuación de las narrativas creadas por las mismas clases políticas e intelectuales que han controlado y dictaminado los términos y formas de memorialización del devenir de las sociedades.⁶⁵ La renovación de la historia latinoamericana de las últimas décadas ha tenido importantes transformaciones (Ponce y Amadori, 2008), una de las propuestas más visibles y transgresoras se refiere a la corriente de la descolonización centrada en los cuestionamientos de la perdurabilidad del criollismo y eurocentrismo expresado en la sistemática exclusión, limitación o condicionamiento de la representación de todos los grupos sociales particularmente grupos indígenas y minorías étnicas. Como movimiento cultural y epistémico, la descolonización impulsa nuevos paradigmas de interpretación de las teorías sociales y formas

⁶⁵ En México la fascinación por el estudio de las élites decimonónicas ha motivado una abundante producción de trabajos centrados mayormente en el Segundo Imperio y el Porfiriato generando un corpus investigativo centrado en aspectos relacionados con la sociabilidad y alimentación encontramos una amplia gama de intereses y perspectivas que van desde lo anecdótico (Barceló, 2012), gastronómico (Arana, 2012) y sobre la comensalidad (Victoria, 2010). Pero también existen perspectivas críticas que hacen emerger las tensiones sociales y los usos ideológico-políticos de las identidades e imaginarios de clase como lo demuestran las ya clásicas obras de Bak-Geller (2009, 2013).

de hacer historia que se distancian de las categorías y enfoques reduccionistas (Castro, 1993). ¿Qué significa esto para los estudios de la alimentación? Una respuesta ha sido la producción de revisionismos historiográficos atendiendo con distintos matices diversas temáticas y preocupaciones en el mundo hispanoamericano, por su parte España ha producido importantes trabajos que rompen con siglos de limpieza cultural del legado del mundo árabe y judío⁶⁶ que han tenido gran resonancia en América Latina, un trabajo que refleja un diálogo epistémico muy prometedor es el que Ranero (2015) hace en *Sabores compartidos del Caribe afroandaluz*, que pone de manifiesto la necesidad de reconocer y legitimar el legado de las comunidades afrodescendientes, proponiendo reconsiderar los procesos de mestizaje y transformaciones socio- históricas de la matriz gastronómica de la región y señala la deuda histórica del reconocimiento y estudio a profundidad de las conexiones y herencias culinarias y culturales derivadas del comercio transpacífico y transatlántico de esclavos.⁶⁷

Por otra parte han emergido serios cuestionamientos contemporáneos en torno al problema de delimitar lo “post” en la realidad *postcolonial* (Hall, 2008:137) pues algunos autores sostienen que los efectos de larga duración rebasan por mucho el momento cronológico “colonial” y se manifiestan (entre otros aspectos) en la perpetuación de estructuras epistémicas e ideológicas cuyo desmantelamiento ocupan los esfuerzos de quienes persiguen la descolonización del conocimiento. En términos prácticos no se trata de una “cancelación” de la historia ni de suprimir la investigación transcultural, sino de generar nuevas formas de contextualización y análisis sobre los encuentros, desencuentros y oportunidades que surgen de las miradas extranjeras hacia los estudios históricos de México.⁶⁸ Si bien es cierto que hay una marginación histórica de la representatividad de la academia hispanoparlante en el corpus investigativo estadounidense y Europeo, al hacer un ejercicio autocrítico observamos la limitada diversidad lingüística en la producción y divulgación de la ciencia en México pues es

⁶⁶ Destacan los trabajos de Pérez Samper (2009) sobre la historia alimentaria española, las investigaciones de García (2007) y López (2008) sobre el legado culinario sefardita y el trabajo de Fernández y Vázquez (2001) y Abad (2001) sobre las herencias gastronómicas y agrícolas mozárabes del Al-Ándalus y Alcuçuz Magrebí en la península Ibérica.

⁶⁷ Esta y muchas otras investigaciones forman parte de un interés internacional por lograr una un mejor estudio y comprensión de las causas y consecuencias de esclavitud en los procesos coloniales, este esfuerzo ha recibido el apoyo de UNESCO mediante la creación del Comité Científico Internacional y el proyecto La Ruta del Esclavo en 1994 y el Programa de Acción del Decenio de las Naciones Unidas para los Afrodescendientes (2013-2022). Para obtener mayor información recomendamos acudir al micrositio *La Ruta del Esclavo* (UNESCO, 2020) y la lectura de los materiales: *Legacies of slavery: a resource book for managers of sites and itineraries of memory* (UNESCO, 2018); *Afromestizaje y fronteras étnicas: una mirada desde el puerto de Veracruz* de Rinaudo (2012) y *El origen de la cultura africano-americana* de Mintz y Price (2012).

⁶⁸ Por supuesto existen muchos matices a este respecto y también hay autores sumamente críticos que señalan la sistemática e histórica supresión de las expresiones epistémicas autoafirmativas de las poblaciones tanto indígenas como mestizas por parte del sistema colonial-imperialista que impone modelos de representación e imaginarios distorsionantes que nos obliga a vernos bajo la perspectiva exógena (Polo, 2016: 38). Por otro lado es innegable la prevalencia de la violencia epistémica en los discursos que racionalizan la dominación cultural (Pulido, 2009: 176) y emplean a la historia como mecanismo de perpetuación de estos metarrelatos.

mayormente hecha en español, lo que reduce la visibilidad e impacto del trabajo académico nacional a nivel global,⁶⁹ de continuar así aumentará el riesgo de perpetuar el etnocentrismo epistémico y la endogamia académica (Fernandez *et al*, 2010) que actúan en detrimento de los procesos de renovación y producción de conocimiento⁷⁰ reduciendo las posibilidades de generar extrañamientos sobre nuestros enfoques, su pertinencia y desgaste.

En nuestra opinión, un caso que demuestra el potencial de las relaciones dialógicas entre academias internacionales es: *The land of seven moles, mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism, Food, Culture & Society*⁷¹ de Pilcher (2018) cuyas aportaciones se pueden separar en dos rubros, por un lado identifica y problematiza al nacionalismo culinario como expresión ideológico-patrimonialista del poder político y cultural del Estado Mexicano⁷² y en este contexto explora la refuncionalización que muchas comunidades han hecho de las prácticas culinarias tradicionales para fortalecer su identidad cultural y regional. Además, menciona de forma tangencial las distorsiones e imaginarios que sobre la gastronomía mexicana existen en Estados Unidos. Por otro lado, el autor logra capturar muchas de las luchas ideológicas, étnicas y de clase que se han manifestado en los textos culinarios Mexicanos y su papel en la construcción del nacionalismo, señalando también los paradigmas, retos y responsabilidades que los y las chefs en tanto representantes de la industria restaurantera contemporánea tienen con respecto a las posturas que asumen en relación a la hegemonía cultural patrimonialista. Este nivel de análisis granular solamente puede ser logrado a través de exploraciones y ejercicios comparativos extensos y profundos que no se pueden improvisar,⁷³ además es claro el esfuerzo que este autor ha hecho en los últimos años por divulgar su obra sobre México tanto en inglés como en español favoreciendo la polinización cruzada de enfoques lo que le ha valido ser ampliamente aceptado y reconocido en los estudios de la alimentación a nivel mundial.

⁶⁹ El fenómeno del imperialismo epistémico lingüístico es sumamente complejo y merece una revisión profunda que evidentemente no nos compete hacer en este trabajo, empero reconocemos que es verdad que en el mundo hay más hispanoparlantes que angloparlantes (García, 2020) lo que hace evidente que la representatividad epistémica no se trata simplemente de estadísticas poblacionales sino de los ejercicios del poder cultural de occidente.

⁷⁰ Este fenómeno ha sido parte central de los trabajos antropológicos renovacionistas como el que Krotz (2002) ha impulsado por décadas.

⁷¹ Se puede traducir como “La tierra de los siete moles: nacionalismo mexicano en la era del multiculturalismo, comida cultura y sociedad.”

⁷² Pilcher argumenta que la exaltación de los mitos nacionalistas, incluyendo la cocina fue aprovechado en la coyuntura de la emergencia del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), el uso de la discursividad de la multiculturalidad fue útil en la neutralización de éste y otros movimientos sociales, estrategia que fue favorecida por la emergencia de las políticas patrimoniales de UNESCO.

⁷³ Esto queda claro en la cuidadosa revisión de fuentes que Pilcher hace, en este ensayo el autor incluye 75 referencias de las cuales 49 son fuentes en español.

b) *Formas de releer la historia.*

La alimentación es a la antropología lo que la vida cotidiana es para la historia, ambos continúan siendo campos liminales y en conjunto han ensanchado los límites epistémicos y metodológicos de sus disciplinas de origen. Esta coyuntura ha reconfigurado el campo de trabajo de la investigación de la alimentación permitiéndonos explorar procesos por los que se producen cambios en las estructuras mentales, sociales, sistemas de creencias y costumbres⁷⁴ a través del tiempo, constatando además la operatividad del uso de una gama mixta de textos, fuentes y hasta objetos artísticos como documentos históricos para interpretar y reconstruir la historia cultural, social y alimentaria de un pueblo. El estudio transversal de la sociedad novohispana a través del enfoque de la alimentación ha permitido explorar las relaciones de poder y prácticas de sociabilidad expresadas en la comensalidad dentro del sistema de castas (Quiróz, 2014), el uso de la gastronomía como forma de distinción (Vera, 2002 y Berndt, 2005), el papel de los gremios en la cadena productiva alimentaria (García Acosta, 1986, 1988), así como la resistencia cultural y gastronómica (González y Reyes Rodríguez, 2019), demostrando con ello la plasticidad y fertilidad de que la transdisciplinariedad.

Sin duda el complejo legado de las órdenes religiosas femeninas y masculinas ha sido por décadas objeto de fascinación para la historia mexicana, la abundancia y diversidad de fuentes documentales sobrevivientes han permitido plantear múltiples líneas de investigación que abarcan muchos temas que van desde lo político a lo económico y estudios de género, por mencionar algunos ejes que logran integrarse en ambiciosas y prometedoras investigaciones etnohistóricas como la que Garza y Vázquez (2017) hacen en *Mujeres construyendo un mundo*, asimismo, a partir de investigaciones como: *Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVI* de Peralta (2018); *Huertas virreinales, la multiplicidad de su función* de Pastrana (2012) y *Agroecosistemas mexicanos: pasado y presente* de González (2007), reconocemos y celebramos las nuevas estrategias para leer a la historia cuya ambición ha permitido emprender complejos proyectos como el mismo estudio de la transformación del sistema agroalimentario mexicano y este esfuerzo ha hecho emerger otros fenómenos hasta ahora poco observados.

Pero no solo han sido los periodos de abundancia los que se han estudiado en la historia bélico-política de México, también la escasez, crisis y hambre (Payhuanca, 2013; Roman,

⁷⁴La consolidación de la subdisciplina de la historia de la vida cotidiana ha significado un logro de la apertura multidisciplinar y en gran medida se debe al trabajo de Gonzalbo Aizpuru la creación del Seminario de la Vida Cotidiana en el año 2000 en el Centro de Estudios Históricos del Colegio de México. La serie de libros de la *Historia de la Vida Cotidiana en México*, junto con *Introducción a la historia de la vida cotidiana* (Gonzalbo, 2006), *La historia y lo cotidiano* (Gonzalbo, 2019) y *Tradiciones y conflictos: historias de la vida cotidiana en México e Hispanoamérica de Gonzalbo y Bazant* (2007) son fuentes de gran riqueza documental y referencias metodológicas para la investigación multidisciplinar contemporánea.

2011), y algunos aspectos asociados de índole agrario- económico (Souto, 2004) y de la salud (Rodríguez, 2015; Mandujano *et al*, 2003), en conjunto estos estudios albergan muchas posibilidades bajo un prisma transdisciplinar. En esta misma línea, encontramos que a pesar de la hiperpolitización del discurso nacionalista que marcó una clara línea ideológica de los festejos del bicentenario de la independencia y centenario del inicio de la revolución mexicana en el 2010⁷⁵ se otorgó financiamiento a interesantes investigaciones conmemorativas como el proyecto *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala* de Hernández de Valle-Arizpe (2010) que por medio de ejercicios etnográficos documentó aspectos de la memoria colectiva en torno a las estrategias de supervivencia, técnicas culinarias y recetas preparadas en el periodo de la revolución. Dada la escasez de trabajos de este tipo y la brecha generacional que continúa distanciandonos de este suceso se ha ido reduciendo la posibilidad de recuperar más datos etnohistóricos y gastronómicos de los descendientes directos de quienes vivieron durante esta etapa, por lo que en poco tiempo la única vía de investigación será solamente documental y material, lo que pone un sombrío énfasis en la urgencia de incentivar trabajos similares.

c) Los protagonistas de la comida ritual patrimonializada.

El estudio de la ritualidad mesoamericana asociada con el maíz ha sido mayormente útil en la exploración de éste como eje del sistema alimentario y cultural de las antiguas civilizaciones indígenas que le otorgaron significados tan complejos como ubicuos en sus cosmovisiones lo que ha dificultado el estudio *secular* por decirlo de una manera, de las funciones netamente gastronómicas, y de aspectos sensoriales, emotivos y placenteros de su preparación y consumo. Una consecuencia importante del llamado *intercambio colombino* o la actividad mercantil transcontinental de los siglos XVI-XVIII es que este fenómeno dió la oportunidad de experimentación culinaria y creación de distintas soluciones al cultivo, almacenamiento y procesamiento de productos foráneos así como nuevas formas de significación cultural y gastronómica⁷⁶ de los productos nativos y extranjeros. En este sentido, la enorme historiografía

⁷⁵ La comisión organizadora de estos eventos (Diario Oficial, 2006) se encargó de crear y coordinar convocatorias a nivel nacional y estatal para la promoción de múltiples eventos y publicaciones exaltando los valores patrióticos y nacionalistas que se integraron a la construcción de nuevos patrimonios histórico- culturales. La estrategia incorporó objetivos de promoción turística con la creación del programa de *Rutas 2010* con la participación del INAH en el desarrollo de contenidos para el proyecto interactivo *México es mi Museo* mediante la instalación de placas en sitios y monumentos históricos con códigos para acceder vía smartphones y acceso a internet a información histórica contextual (Gobierno de México, 2010).

⁷⁶ Es necesario apuntar que la extracción y comercialización global de recursos alimentarios no estuvo acompañada de los saberes, tecnología y formas de uso y preparación tradicional, esto no siempre significó un problema para su incorporación a dietas y cultivos pero existen casos concretos donde las consecuencias fueron devastadoras como las deficiencias alimentarias y padecimientos de pelagra (carencia de niacina) provocado por la popularización del consumo del maíz como base de la alimentación entre campesinos europeos en los siglos XVII-XIX que bien pudo haberse evitado si la introducción del maíz hubiera estado acompañada de la enseñanza del proceso de nixtamalización (Ginnaio, 2011; García *et al.*, 2018).

del cacao, una planta considerada como uno de los productos agroalimentarios más exitosos de la historia la humanidad (Coe y Coe, 2016), este caso nos permite observar la fascinación que por siglos ha capturado a investigadores de todo el mundo.⁷⁷ La adopción del chocolate por las élites aristocráticas, científicas e intelectuales europeas de la ilustración y el siglo XIX abrió un nuevo capítulo en la vida de este alimento en el *viejo continente* y posibilitó su posterior industrialización y comercialización a gran escala en Inglaterra hacia el siglo XX (Cowan, 2005; Cadbury, 2010, 2011; Morris, 2014) transformando irreversiblemente la historia global, gastronómica y cultural del cacao. Por otra parte, es importante reconocer que el estudio histórico del cacao en México continúa siendo un tema de gran interés y siguen emergiendo interesantes perspectivas, un ejemplo es el trabajo de Attolini (2011) titulado: *Cuentas, dares y tomares del cacao* en el que se hace un notable esfuerzo por problematizar aspectos considerados como contemporáneos de sociabilidad, comensalidad y performatividad del consumo de cacao como marcador de distinción social. Este trabajo nos hace reflexionar que el estudio de la construcción de patrimonios alimentarios ha estado casi exclusivamente situado en los procesos nacionalistas del siglo XIX, sin embargo consideramos que la temporalidad no es una restricción metodológica para explorar los mecanismos de conformación de patrimonios y sus usos ideológicos y políticos en el tiempo-espacio mesoamericano.

En la patrimonialización encontramos diversos mecanismos y discursos mediante los cuales se legitima la activación de platillos, bebidas e ingredientes en función de intereses y perspectivas ideológicas y objetivos particulares, los casos del mole y el pozole ilustran interesantes contrastes que a continuación explicaremos. Por un lado encontramos que en los últimos dos siglos los significados culturales, sociales y gastronómicos del mole han tenido profundas transformaciones y éste se ha convertido en depositario indiscutible de la idealización del mestizaje (Pérez, 2004), algunos de estos cambios pueden ser analizados a través de tres etapas: la post independentista; post revolucionaria, donde esta comida tuvo un lugar central en la consolidación del nacionalismo culinario; y la tercera etapa contemporánea caracterizada por su uso discursivo como metáfora patrimonial inspirando grandes apologías que hacen converger en sus descripciones lo voluptuoso y seductor de sus cualidades organolépticas y su complejidad polisémica como comida ritual indígena y nodo de la sociabilidad mestiza. Una forma útil de leer estos procesos es entenderlos como estrategias de resolución de conflictos identitarios por medio de expresiones culturales reconciliadoras en las que se manifiesta el poder hegemónico-discursivo de una clase dominante. Después de todo fue la aceptación del

⁷⁷ Uno de los trabajos más reconocidos a nivel mundial es *Historia verdadera del chocolate*. De Sophie y Michael Coe, publicado originalmente en 2013 y ha tenido desde entonces múltiples reimpressiones.

mole en las mesas criollas y mestizas lo que aceleró su resignificación dando continuidad a este platillo.

Caso muy distinto es el tratamiento que se ha dado a la exploración del pozole en sus distintas versiones como guisado indígena cuasi indómito cuya refuncionalización post-conquista sólo admitió la permutación y posterior sustitución definitiva de la carne humana por la animal, aparentemente este cambio bastó para su desacralización y democratización de consumo sin que su importancia gastro-cultural llegase nunca a equipararse con la del mole. Reconocemos por supuesto que deconstruir semántica y culinariamente las transformaciones y permanencias de las funciones y significados de la comida ritual no es lugar común para ningún campo de estudio por lo que la creación de modelos o paradigmas analíticos con rigor transdisciplinar es necesaria para evitar la especulación, ambigüedades y reduccionismos,⁷⁸ un trabajo que asume su naturaleza experimental y presenta resultados muy interesantes es: *Simbolismo de las técnicas de preparación del maíz*⁷⁹ de Dehouve (2019) quien implementa un modelo similar al triángulo culinario de Levi-Strauss (1966, 1964) para analizar la construcción de significados ceremoniales del maíz en las variantes: *crudo*, *fermentado* y *cocido*, develando con ello que el feliz accidente de la lectura etnográfica de las técnicas culinarias puede hacer emerger ciertas lógicas de la gastronomía ritual tradicional.

En relación a esto es útil mencionar que una tendencia observada en el corpus de nuestra muestra es la dificultad que algunos trabajos muestran por integrar el análisis teórico ya sea antropológico, histórico o de otra índole con la gastronomía por lo que ésta frecuentemente queda al margen de las discusiones profundas. En cierto sentido la gastronomía parece estar consciente de esta debilidad y no es ajena a las digresiones y ambigüedades que parecen acompañar a las definiciones que intentan describirla, para algunos profesionales es claro que como campo de estudio y disciplina carece de fundamentos epistémicos (Ruhlman, 2009) que expliquen claramente las relaciones y límites entre cultura, arte, ciencia, gusto y prácticas culinarias, no es nuestra intención crear polémica al respecto, en todo caso a lo largo de esta investigación hemos insistido en la utilidad y necesidad de colaborar transdisciplinariamente en los estudios de la alimentación así como de generar espacios para facilitar discusiones profundas sobre los aportes epistémicos, metodológicos, conceptuales y fenomenológicos que cada disciplina aporta posibilitando con ello la emergencia de más y mejores estrategias de trabajo conjunto.

⁷⁸ Por ejemplo en *Recuperando significados: el sentido ritual del pozole en la sociedad azteca* de Jiménez Martínez (2006) trata de resolver (sin mucha precisión metodológica) el proceso de resignificación del pozole sin definir una postura clara el enfoque de su análisis y no logra la exploración profunda de la transubstanciación del maíz en la ritualidad indígena y su refuncionalización secular posterior a la conquista.

⁷⁹ Este documento se encuentra en el grupo de endodiscursividades patrimoniales pero su mención en este apartado es sumamente útil.

d) Construcción de patrimonios y el papel de los estudios de la alimentación.

Paulatinamente hemos abonado argumentos para evidenciar lo útil que ha resultado la valoración histórica de las dimensiones culturales y medioambientales de la alimentación y como en conjunto diversifican y amplían las posibilidades de investigación en este campo, sin embargo no identificamos un interés palpable ni permanente por emplear un enfoque histórico para abordar el origen de los retos y problemas de nuestro sistema alimentario. Por otro lado, otras disciplinas que convergen en los estudios del medio ambiente como la etnobotánica y etnobiología (Cruz, 2012; Toledo y Alarcon, 2018; Boege, 2008) no han dudado en relacionar aspectos políticos, económicos y sociales con la soberanía nacional, desarrollo rural, seguridad alimentaria y crisis ambiental (Luque *et al*, 2018:12) para delinear una estrategia analítica de las condiciones que afectan el presente y futuro de la sustentabilidad de los recursos agropatrimoniales y sistemas alimentarios. Esto nos lleva a considerar un complejo fenómeno poco atendido por los estudios de la alimentación: La desconexión de los problemas medioambientales y agroculturales en el análisis de las discursividades, instrumentos y políticas públicas de la activación patrimonial de la alimentación. ¿Por qué ha ocurrido esto? Para abrir la exploración de este complejo problema pensemos en dos preguntas abiertas: ¿Que han hecho los estudios de la alimentación para construir epistémicamente la utilidad del patrimonio? y ¿Cómo refuncionalizamos el conocimiento para responder a los retos y encrucijadas actuales en materia de desarrollo sustentable, seguridad alimentaria y protección a los recursos naturales y agroculturales? Entendemos que este es un reto considerablemente complejo y requiere de mayor contextualización para dimensionarlo. Considerando que todo esfuerzo analítico sobre los fenómenos derivados de la activación patrimonial de la gastronomía en México están relacionados con directrices y marcos internacionales, a continuación presentamos un panorama general de los procesos y estrategias internacionales por las cuales se han dado cauce a las preocupaciones por la preservación del legado cultural de la humanidad y los recursos naturales del planeta. Encontramos pues que la ONU y otros organismos internacionales multilaterales respondieron a este reto con la creación de convenciones e instrumentos normativos, algunos de carácter vinculante para asegurar su adopción e implementación por medio de políticas públicas. Sin embargo, ante la evidente complejidad de esta tarea se facilitó la instauración de múltiples grupos, comisiones y otras figuras organizativas para llevar a cabo estrategias *ad hoc*, como resultado de esto las herramientas y documentos producidos así como las formas de conceptualización y activación de los recursos tomó en algunos casos, rumbos muy distintos y sin proponérselo se generaron distanciamientos conceptuales y normativos que tiempo después han resultado poco operativos e incluso problemáticos. A continuación exploraremos esto a detalle.

- *De la conservación del pasado a la salvaguarda del futuro.*

En términos generales podemos decir que la evolución conceptual de *los patrimonios* fue de lo tangible a lo intangible comenzando por la preocupación de la preservación de la memoria histórica y arquitectónico como lo refleja la *Conferencia de Atenas* de 1931 que años más tarde inspiró una serie de compromisos más complejos en *La Carta de Venecia* sentando las bases para la creación del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS) en 1965 (ICOMOS, 2011). Paralelamente en 1948 se fundó la Unión Internacional para La Conservación de la Naturaleza (IUCN) como la primera organización mundial integradora de gobiernos, sociedad civil y organizaciones para la protección de recursos naturales impulsando la creación de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural en 1972, ampliando así las categorías espacio-territoriales para incluir zonas naturales *que son hábitat especies, animales y vegetales* (Cultural Rights, 2010). Finalmente con la Conferencia sobre Medio Ambiente y Desarrollo celebrada en Río en 1992 se hizo evidente la necesidad de generar instrumentos para la conservación de la biodiversidad en los sistemas alimentarios (Sanz, 2006; UNESCO 1992).

En la siguiente década surgió una de las colaboraciones más interesantes entre el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) que conjuntamente crearon en 2002 la categoría de Sistemas Agrícolas Patrimoniales de Importancia Global (GIAHS) que no parte de una visión estática de la conservación, sino del reconocimiento de que éstos son sistemas en constante cambio que responden a las necesidades de las comunidades humanas cuyas estrategias de sobrevivencia resultan en la transformación del territorio, agricultura, espacios biofísicos y el sistema social mismo (FAO, 2019).⁸⁰ A pesar de este panorama lleno de oportunidades rodeadas de ambigüedad y dispersión, el avance de la patrimonialización en México no vió opacados sus deseos por lograr el reconocimiento de la gastronomía nacional y tras las lecciones aprendidas del primer intento fallido en 2004, en el expediente del Paradigma Michoacano se hizo un esfuerzo por enfatizar la vinculación profunda de las entre las prácticas alimentarias con las tradiciones agro culturales, presentando este paradigma como un modelo cultural integral que fusiona conocimientos agrícolas, prácticas rituales ancestrales con técnicas y costumbres culinarias heredadas (UNESCO, 2010).

⁸⁰ El primer resultado de este enfoque en México surgió quince años después de creada esta categoría con la incorporación de las chinampas mexicanas en la lista de GIAHS (SRE, 2017) que mediante el trabajo conjunto con Slow Food (Fernandez, 2017) busca promover estrategias para la *conservación dinámica* del paisaje, agrobiodiversidad, productos, saberes, prácticas y valores culturales en riesgo de desaparición, prometedor sin duda, aunque es posible que tengamos que esperar al menos un decenio más para ver resultados concretos.

Con todo lo anterior, y a pesar de la evidente desarticulación de este proceso es evidente que al menos en las discursividades e imaginarios quedaron vinculados los aspectos: urbano espaciales, territoriales y paisajísticos así como recursos naturales y la cultura inmaterial, un reto subsecuente ha sido plantear categorías claras y funcionales que muestren un balance entre definiciones amplias y flexibles e instrumentos precisos y puntuales.

- *Integración de paradigmas.*

En las últimas dos décadas la Organización Mundial del Turismo (OMT)⁸¹ ha propuesto estrategias que toman en consideración los impactos de la actividad turística en los entornos y las comunidades anfitrionas (OMT, 2005, UNWTO, 2021), esta preocupación también se ha visto reflejada en La Carta de Itinerarios Culturales del ICOMOS (ratificada en 2008) la cual marcó un hito en el reconocimiento de los recursos culturales y naturales como fundamentos del desarrollo integral, esto implicó para el caso de México la generación de estrategias y programas para lograr una patrimonialización en función de fortalecer la oferta turística mediante rutas, circuitos, paisajes y otros productos (Lopez y Vidargas, 2011). Los cambios más innovadores en las políticas y estrategias de turismo en México se han visto reflejadas en los modelos empleados entre el 2001-2018 periodo en el que nuevas categorías como el turismo de aventura, ecoturismo y turismo rural se han consolidado como paradigmas del turismo sostenible con especial énfasis en la difusión del patrimonio natural, histórico, cultural y gastronómico (SEMARNAT, 2018).

- *Paradojas patrimoniales.*

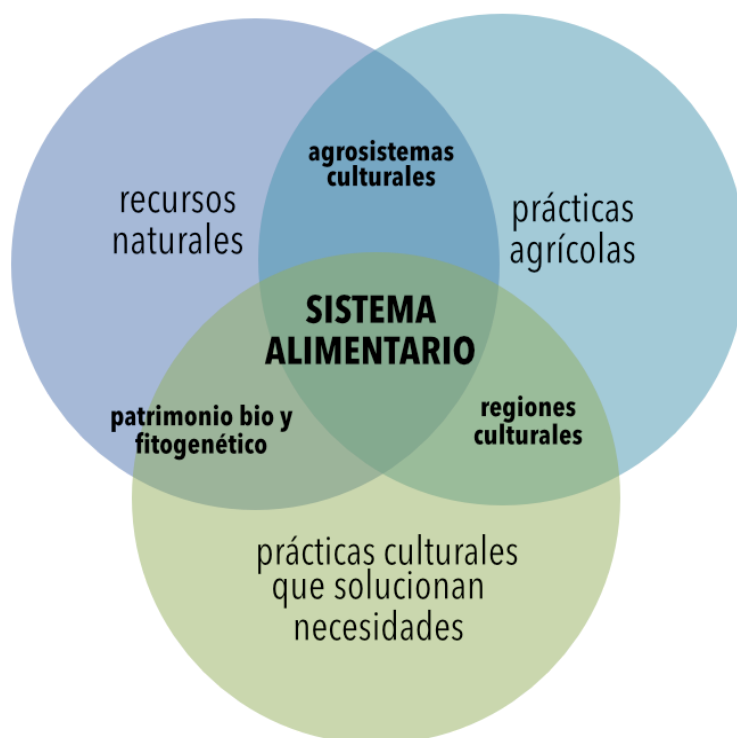
El breve recorrido que acabamos de plantear por la arquitectura institucional que dio origen a los grandes procesos de patrimonialización, demuestra que la imprecisión conceptual y normativa de los patrimonios no solo es prevalente sino cada vez más compleja y dispersa, en otras palabras: las paradojas patrimoniales no tienen su origen en un problema semántico o interpretativo sino estructural que se refleja en las desarticulaciones de su implementación, en las políticas públicas y en su estudio. Observamos con preocupación que los estudios de la alimentación no parecen haber consolidado un esfuerzo conjunto y permanente por atender y señalar las paradojas y problemáticas que los paradigmas contemporáneos de desarrollo han generado con la activación patrimonial de recursos naturales y culturales, a este respecto la pertinencia de trabajos como: *Población local y Pueblos Mágicos de México. Una mirada*

⁸¹ Desde la promulgación de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) en el año 2000 y su reformulación en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en 2015, la OMT ha manifestado su compromiso por promover estrategias de turismo que contribuyan de forma directa o indirecta al cumplimiento de los objetivos especialmente los relacionados con el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el consumo y la producción sostenibles y el uso sostenible de recursos (UNWTO, 2021a).

crítica de la realidad de Espinoza *et al.* (2018), y *Tópicos bioculturales, reflexiones sobre el concepto de bioculturalidad y la defensa del patrimonio biocultural de México* de Toledo y Alarcon (2018) demuestran que es urgente la revisión conceptual del sistema alimentario dado que las categorías artificiales han fraccionado su estudio y protección.

Para finalizar este apartado, presentamos un diagrama que visibiliza algunos aspectos cruciales para repensar la sostenibilidad ambiental, equidad social y desarrollo económico y cultural que se articulan desde el sistema alimentario y que en nuestra perspectiva deben ser considerados en el análisis histórico-crítico de los instrumentos de patrimonialización de la alimentación. Quizás en un futuro no lejano sea pertinente explorar los modelos teóricos del estudio de la alimentación para poder responder: ¿cómo es que desde cada disciplina se ha construido al sistema alimentario como problema epistémico y social? Y ¿cómo podemos hacerlos converger?

Fig.5⁸²



⁸²Elaboración propia.

4. Endodiscursividades antropológicas.

El legado de las ciencias sociales es el reflejo imperfecto del complejo devenir de nuestra historia y constituye uno de los mejores recursos a nuestro alcance para explorar las transformaciones de nuestro pensamiento. La investigación antropológica en tanto espacio epistémico, permite la examinación de los modelos de generación de conocimiento sobre la experiencia humana, que observado bajo el prisma de la filosofía socrática debe resolver el doble reto del autoextrañamiento y la generación y revisión los cambios límites y agotamientos de los aparatos teóricos y formas de autoconocimiento social. En muchos sentidos este apartado ha presentado retos complejos que tienen eco a lo largo de todo el programa investigativo de este trabajo, por lo que su construcción es deliberadamente porosa en función de permitir la proyección de líneas de análisis que atraviesan esta investigación cuyas posibilidades exploratorias no están en ningún sentido agotadas. Así pues, permitimos que nuestros instrumentos de trabajo sirvieran de meras guías para permitir el flujo de inquietudes, reflexiones y ejercicios de deconstrucción y en muchos momentos nuestra tarea fue interpretar los datos etnográficos que recuperamos a partir de los diálogos intertextuales e intergeneracionales de las vertientes antropológicas que confluyen en los diversos puntos de entrada que la alimentación facilita. Los espacios dialécticos por los que circularemos son: (a) Crisis ontológica; (b) Revisionismo y autoextrañamientos; (c) Renovación disciplinar; y (d) Cuestionamiento de la neutralidad científica.

a) Crisis ontológica.

La historiografía de las ciencias sociales nos permite explorar el zeitgeist de un momento específico, es decir las fuerzas ideológicas, políticas, conflictos y preocupaciones que motivan, condicionan y definen los derroteros en la producción de conocimiento, pero sobre todo, nos permite identificar la naturaleza y propósito de los discursos académicos y quizás ninguna disciplina refleja de mejor forma estas profundas transformaciones y paradojas de la sociedad mexicana que la antropología. Para entender este proceso debemos remitirnos a dos periodos concatenados que definieron el devenir social del país. Por una parte la descolonización se enfrentó al reto de reconstruir y dar sentido a una sociedad sin ligamentos (del Val, 1993) en un territorio mutilado y gobernado por una minoría racial que estaba mayormente ocupada en consolidar su propio poder. Los conflictos étnicos y la polarización social se agudizaron con las acciones del pensamiento científico-positivista que veía al mundo indígena como obstáculo para el progreso, cuyo punto más álgido emergió en el periodo posrevolucionario. En efecto, la ideología nacionalista y el indigenismo son las lógicas que constituyen el paradigma en el que la antropología mexicana (Llanes, 2014) emerge y es puesta al servicio de la legitimación de

políticas públicas. El interés científico del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) estuvo orientado por la preocupación de resolver los grandes conflictos nacionales entre los cuales destacaba como ya apuntábamos, el llamado *problema indígena*. Las propuestas teóricas en la enseñanza antropológica (González, 2017) se especializaron en el estudio de la resistencia, transformaciones, permanencias y efectos de los procesos de aculturación de estas sociedades en función de fortalecer los esfuerzos de asimilación cultural, las enormes consecuencias políticas y ramificaciones de este legado aunado al estigma disciplinar llevaron a la antropología a una profunda crisis ontológica y emancipadora cuyas expresiones más visibles se dieron desde finales de la década de los 1960 hasta mediados de los 1980 como se muestra en trabajos como los de Warman, *et al.* (1970) y García Mora *et al.* (1987-1988) que expresan un sentimiento de urgencia por deslindarse de la carga política y ética de haber sido instrumental en la creación de políticas y acciones que legitimaron al indigenismo y la ortodoxia patrimonialista reflejada en los estudios mesoamericanos, que a decir de Llanes (2014:97) limitó por décadas tanto los objetos de estudio como el desarrollo epistémico.

Por supuesto, como Rutsch y Vera (2019) dan cuenta, hay muchas posturas que matizan la lectura de estas transformaciones, pues los estudios sociales en México son testimonio de rupturas, encuentros y esfuerzos por reinventarse, tal y como la antropología de la alimentación constata en su corto pero vigoroso trabajo, generado nuevos métodos y referentes que nos permitan estudiar este campo y explorar las nuevas posibilidades disciplinares que nuestra coyuntura histórica presenta. En este sentido como apunta Olivé (2009) la refuncionalización de los marcos disciplinares para la memorialización, reconocimiento y protección de las prácticas y conocimientos tradicionales es quizás uno de los más profundos y significativos cambios logrados en la antropología contemporánea como puede observarse en el estudio de las prácticas agrícolas y los ritos asociados de índole mágico-religioso (Mariaca, 2003; Saumade, 2013 y Villalobos *et al.*, 2019) que han permitido identificar las complejas estrategias de resistencia cultural, transmisión de conocimiento etnobiológico y las expresiones del pensamiento místico que en la intimidad de las prácticas ceremoniales encontró un vehículo de contención. Por otra parte es necesario reconocer que no existe (ni puede existir) control sobre el uso de paradigmas teóricos obsoletos que perpetúan los reduccionismos culturales y abusos conceptuales⁸³ lo que hace evidente que la antropología aún tiene un largo camino por recorrer

⁸³ Lamentablemente esto puede verse en Bernard y Lozano (2004) quienes lejos de ofrecer nuevos acercamientos a la vida ritual de las comunidades indígenas contemporáneas, caen en los lugares comunes de enfoques parroquiales. Elvidge (2010) por su parte hace una lectura sumamente superficial del nacionalismo culinario demostrando que si bien la mirada histórica y literaria son estrategias accesibles para acercarse a la alimentación,

en sus esfuerzos por socializar de manera eficaz y accesible los resultados de su renovación disciplinar con otros campos de conocimiento con el objetivo de facilitar diálogos teóricos y préstamos metodológicos que reflejan las transformaciones de los nuevos modelos investigativos.

b) Revisionismo y autoextrañamientos.

La llamada Antropología de la Antropología (AdelA) que en su momento fuera una innovación disciplinar, no solamente pretendía hacer una profunda revisión de las dinámicas socioepistémicas en torno a la enseñanza de esta disciplina (RedMIFA, 2006:7), también buscó elaborar un diagnóstico de la utilidad y vigencia de las teorías que estudian las relaciones entre cambio social y cultural, conocimiento y poder. Estos últimos aspectos han tenido gran resonancia facilitando la emergencia de propuestas como los estudios de complejidad y la antropología del conocimiento (González, 2008) que se enfocan de manera más específica tanto en el análisis de la producción de conocimiento como de los paradigmas de divulgación, impacto social y expansión de fronteras disciplinares. En otras palabras, los extrañamientos antropológicos autoexploratorios se preguntaron cómo producir mejores modelos para estudiar los cambios históricos en función de la transformación social del presente, lo cual no significó el abandono de los objetos tradicionales de estudio, específicamente del extenso corpus etnográfico sobre las culturas indígenas de México. En este sentido como Pérez y Argueta (2011) señalan, la renovación del estudio de los sistemas tradicionales de conocimiento contenidos en las estructuras simbólicas y ritualidad han reconfigurado su legitimación en función de la convalidación de estos saberes para la construcción de diálogos interculturales.⁸⁴ Este esfuerzo, cabe señalar, ha sido notablemente difícil pues implica hacer dialogar a problemáticas contemporáneas sumamente complejas como la globalización, violencia, migración y estudios de medioambiente con investigaciones altamente focalizadas de fenómenos hiper locales.

no necesariamente están acompañadas de una metodología ni teorías que den soporte al análisis, resultando en digresiones romantizadas y superficiales.

⁸⁴ Es necesario reconocer que no todas las personas que trabajan estos objetos de estudio están interesados en hacer estas transiciones y han decidido continuar produciendo investigación con el propósito de seguir fortaleciendo áreas tradicionales de especialización, tal es el caso de Figuerola Pujol quien ha hecho extensas investigaciones en la comunidad de San Juan Evangelista Cancuc, Chiapas. En una de sus publicaciones sobre la cocina ritual de esta población (Figuerola, 2015) compila más de una década de investigación etnográfica ofreciendo complejas exégesis y densas descripciones sobre la semántica ritual y la divinización de los alimentos ceremoniales. Gracias a esto podemos comprender ciertas lógicas de la economía del ritual, conocer qué aspectos y secuencias son necesarias para el éxito de estas prácticas y su papel en la cosmovisión indígena del mantenimiento del orden del universo y preservación de la vida. Pero este trabajo no nos ayuda a comprender cómo es que los refrescos embotellados se volvieron una golosina predilecta de *las cruces*, o cuáles fueron los fenómenos que incidieron en la incorporación de navajas de afeitar para rellenar tamales ofrendados a la tierra como parte de rituales propiciatorios y cómo en conjunto su obra pudiera crear puentes de diálogo interdisciplinar e intercultural.

En lo que a la antropología de la alimentación respecta, el trabajo de la escuela de Good Eshelman (Good y Corona, 2011) ha hecho un esfuerzo por transparentar los aportes que la etnografía clásica y su estudio de las ritualidades ofrecen en este campo, presentándonos estrategias metodológicas para estudiar desde el cruce de la etnohistoria factores como: las transformaciones y permanencias en los patrones alimenticios, los elementos socioculturales de cohesión, sociabilidad y cooperación que la gestión de comidas festivas y rituales provee, el papel de la alimentación en la conformación de identidades y las tensiones globales-locales que se manifiestan en los sistemas alimentarios tradicionales entendidos a partir de las experiencias *emic*. Estas aperturas entre comunidades de investigación también han enriquecido y renovado las formas de problematizar sus propios objetos de estudio como Mayorga y López (2017) entusiastamente lo demuestran, pues reconocen que el carácter vinculatorio del estudio de la ritualidad es un eje analítico fértil para las relaciones multiculturales entre comunidades indígenas y mestizo-indígenas que nos permite observar la resolución de conflictos y negociación en torno a las transformaciones de uso y gestión de espacios sagrados, y nos ayuda a dar una lectura más compleja a las expresiones rituales, observando en ellas las transformaciones que se manifiestan mediante la hibridación y resignificación del mundo moderno (Mayorga y Lopez, 2017:13). Es necesario apuntar que la adscripción de muchos autores contemporáneos a las transformaciones disciplinares no ha sido totalmente compartida intergeneracionalmente y resulta inevitable que en un ejercicio de análisis comparativo como el que estamos realizando se hagan evidente estos contrastes, como muestran algunos trabajos (ver: Durin, 2005; Gabriel, 2007⁸⁵ y Marquez, 2014⁸⁶) que fueron elaborados bajo cánones etnográficos clásicos los cuales ofrecen densas y coloridas descripciones de fenómenos culturales pero no parecen interesados en absoluto en incorporar fenómenos como la patrimonialización por lo que nuestro intento por dialogar con estos textos se han visto un tanto limitado. Esto no quiere decir que sea una imposibilidad categórica para buscar otros tipos de acercamientos con la antropología de la alimentación, por lo que nos concedemos la digresión de explorar el trabajo de Durin (2005) sobre la ritualidad de los pueblos del Gran Nayar⁸⁷ en el

⁸⁵ Quizá el caso de esta autora es el que mejor evidencia las limitaciones metodológicas de la visión dogmática de la antropología clásica que deja pasar la oportunidad de yuxtaponer nuevas estrategias analíticas a su valiosísimo cuerpo de investigación construido en un periodo de 28 años, optando por mantener una narrativa situada en el presente etnográfico. Su estilo tampoco presenta rasgos dialógicos pues no nos da acceso a las observaciones e interrogantes que la autora haya tenido a lo largo de sus investigaciones sobre las permanencias, transformaciones y fenómenos sociales que circundan y condicionan estas prácticas.

⁸⁶ Por su parte, el estudio que Marquez (2014) hace de la economía ritual facilita un acercamiento a las tensiones y repercusiones de los incesantes procesos de acoso político, cultural y religioso a los pueblos indígenas y la manera en que los rituales pueden coadyuvar en las estrategias de resistencia cultural ante estos embates. Estos tipos de enfoques pueden contribuir con argumentos sólidos para cuestionar a las posturas hegemónicas dentro los estudios patrimoniales las cuales tienden a invisibilizar o minimizar las tensiones culturales generadas por la patrimonialización.

⁸⁷ De acuerdo con Guizar (2009) La zona Huichol del Gran Nayar habitada por los wixaritari es compartida por los estados de Nayarit, Durango, Jalisco y Zacatecas. Está ubicada en la zona austral de la Sierra Madre Occidental.

que pone en perspectiva el desarrollo del complejo sistema alimentario de estos pueblos en sus dimensiones socio-territoriales permitiéndonos observar ricos componentes etnobiológicos y conocer a detalle la construcción de significados de comidas rituales. Veamos cómo pueden emerger algunas posibilidades de diálogo con un sencillo ejercicio:

Fiesta mawarixa wixárika⁸⁸

Descripción del ritual.	Interpretación desde la antropología de la alimentación.
(a) (una vez descuartizado el animal) las piernas se ofrecen a los cantadores, los músicos y otras personas que ayudaron.	<i>-Pautas de sociabilidad ritual, mecanismos de distinción y fortalecimiento de relaciones de poder y roles en el sistema social comunitario.</i>
(b) Las otras piezas son cocinadas en caldo. Una vez cocido [...] se ofrece con tortillas de maíz y frijoles, primero a los antepasados, quienes gozan de su olor, luego a los oficiantes rituales y los ancianos, y finalmente a los participantes, antropólogos y a otros amigos mestizos.	<i>-Gramática culinaria ritual, construcción de significados gastro-ceremoniales, fortalecimiento de la continuidad y legitimación histórica de las prácticas, delimitación de las relaciones sociales por medio de las prácticas de comensalidad.</i>
(c) [...] Una vez terminado el ritual, el sacrificante visita su rancho familiar, ofrece sangre, palabras y copal al fuego, es decir, a sus antepasados. Luego [...] deposita las ofrendas untadas de sangre en los lugares sagrados correspondientes. Con ello, el sacrificante ha cumplido con la tarea que le fue encargada.	<i>-Temporalidad del acto alimentario ritual, uso y afianzamiento de capitales culturales y simbólico-religiosos en la mística del uso de la sangre como alimento y sustancia sagrada.</i>

c) Renovación disciplinar.

La alimentación como tema emergente en la antropología es parte de las inquietudes y preocupaciones disciplinares que marcaron el fin del siglo XX, caracterizada por un sentido de urgencia y reivindicación de la utilidad del trabajo científico buscando en muchos casos generar propuestas innovadoras de investigación-acción. Dentro del grupo de textos sobre los que trabajamos en este apartado hay cuatro que ilustran algunos de los nuevos ejes de trabajo y expansión de las fronteras disciplinares, los posicionamientos a los que se adscriben, y la forma de problematizar a la patrimonialización nos permite hacer un acercamiento etnográfico a la urdimbre epistémica que da soporte a los estudios contemporáneos, veamos algunas consideraciones sobre estos trabajos.

Messer (2006) reconoce que la antropología históricamente se ha limitado a utilizar a la alimentación como punto de entrada para el estudio de las identidades, prácticas y herencias culturales sin facilitar la socialización de sus resultados con otras disciplinas como la nutrición cuyos marcos analíticos no contemplan de la misma manera ciertas perspectivas culturales que moldean las prácticas alimentarias. Boege (2008) por su parte observa que durante mucho

⁸⁸ Extractos de Durin (2005:93).

tiempo el uso normativo y discursivo del patrimonio ha gozado de cierta impunidad conceptual en tanto las ciencias sociales han demostrado tener poquísimos interés por hacer una revisión profunda de este constructo. Este autor señala también que la conveniente ausencia normativa de los aspectos bioculturales en los procesos de patrimonialización significa que las discusiones en torno a los problemas como el estrés alimentario y cultural que enfrentan cientos de comunidades indígenas derivado de los modelos de desarrollo neoliberales que quedan desvinculados de las discusiones en torno a las políticas culturales patrimoniales dejando claro que para el Estado hay una distinción categórica entre la protección de los imaginarios y representaciones de las tradiciones alimentarias del país para su activación comercial y la defensa del derecho histórico a la propiedad de tierras comunitarias, los derechos culturales de los pueblos indígenas y el reconocimiento a la lucha en contra de la destrucción de recursos fitogenéticos a manos de las industrias transnacionales agroalimentarias que operan con la tolerancia plena de las leyes mexicanas. De forma similar Meléndez y Cañez (2009) nos invitan a reflexionar en torno a las consecuencias que los procesos de urbanización y desplazamientos forzados tienen sobre la continuidad de las prácticas agrícolas comunitarias y la manera en que esto repercute en las condiciones que posibilitan la continuidad de las prácticas gastronómicas tradicionales que sustentan a las identidades culturales, esto sirve de contexto para la discusión de la incómoda verdad detrás de la romantizada oferta de antojitos y comidas típicas a las orillas de carreteras y enclaves rurales pues actividad frecuentemente es resultado de estrategias extremas de sobrevivencia para familias cuyas formas tradicionales de vida han sido interrumpidas o eliminadas. Finalmente, el interesante trabajo de Alvarado (2016) ofrece un análisis de la coyuntura histórica que vio la incorporación de la localidad de Real de Catorce a los proyectos turístico- patrimoniales de esa región cuyo proceso nos permite observar la emergencia de tensiones derivadas de nuevas dinámicas en la economía local exacerbadas por procesos de gentrificación, inmigración, turismo masivo y aparición de nuevas identidades gastroculturales. En conjunto, estos trabajos transparentan las tendencias de renovación académica y compromiso social que se opone a la producción pasiva de conocimiento, haciendo clara su adscripción con movimientos como el activismo académico, resistencia cultural, descolonización del conocimiento e involucramiento en la formulación y revisión de políticas públicas,⁸⁹ Algunas propuestas incluso han presentado la idea de crear modelos metodológicos útiles a la región latinoamericana. Por otro lado, algunos de los riesgos que observamos es la posibilidad siempre latente de la radicalización zelota y dogmatización de estos posicionamientos y por supuesto reconocemos que la crónica falta de voluntad política

⁸⁹ Aunque ningún autor lo señala tácitamente, esto puede ofrecer argumentos sólidos para la conformación de *Think tanks* (Selee, 2013), que son organizaciones integradas por expertos y profesionales que producen, analizan y comparten ideas y enfoques que coadyuvan a la tarea de servidores públicos, legisladores y otros actores clave que participan en la creación efectiva de políticas públicas.

puede presentar dificultades para el impacto de figuras como los *think tanks*. Lo que más nos preocupa es la prevalencia de una dispersión y falta de reconocimiento de quienes coinciden en los estudios de la alimentación pues esto puede frenar los consensos y estrategias de transformación, por último, creemos que es muy importante atender el llamado por desplazar la fascinación contemplativa por el *hecho* (alimentario) y asumir una postura clara y responsable ante la alimentación mediante la lectura de ésta como un *fenómeno* multifacético, inestable y permanente.

d) Cuestionamiento de la neutralidad científica.

A diferencia de los estudios sociales Europeos y estadounidenses en torno a la diversidad cultural que parten de la noción de que la inmigración por cualquier motivo que se origine es la principal causa de la presencia de *otros* en su territorio, en América latina las condiciones que históricamente explican la diversidad están dadas por la presencia milenaria de múltiples pueblos indígenas, población a la que se sumaron diásporas europeas como consecuencia de los procesos de colonización. Pese a las características de estas secuencias históricas, los pueblos nativos fueron por siglos alterizados como *los otros*, los que *son diferentes*, los que deben cambiar. En el apartado anterior delineamos brevemente algunos rasgos distintivos del movimiento de descolonización del conocimiento que atiende las herencias de estos procesos históricos, en ese sentido la antropología también ha vivido un proceso de crisis de identidad disciplinaria que devino en el distanciamiento del problemático legado del canon *malinowskiano* y su refuncionalización nacionalista expresada en el indigenismo (Dietz, 2012:154). El reconocimiento de los movimientos sociales emancipadores que trajeron al terreno público problemas históricos no resueltos requirió un cambio fundamental en la construcción de alteridades para el trabajo etnográfico, desplazando el concepto de *objeto* (pasivo) por el de *sujeto* político (activo y autogestivo). Sin duda, como dicen Grimshaw y Hart (1994) esto ha implicado cambios mucho más profundos que las meras transformaciones semántico discursivas, pues la tarea ha sido crear paradigmas para lograr el reconocimiento pleno de las alteridades y construir nuevas formas de relación social más allá de las conceptualizaciones académicas en papel. En este sentido, el trabajo etnográfico también ha reflejado un distanciamiento de la neutralidad científica y tomado posicionamientos que reconocen el interés de incidir socialmente ya sea mediante la documentación, denuncia, o análisis de fenómenos y sucesos que representan un tipo de riesgo o que manifiesten problemáticas asociadas con la narcoviolenencia o el crimen organizado por mencionar algunos

casos, contribuyendo así a la mejor comprensión de los orígenes de estas circunstancias, su impacto y posibles formas de solución o mitigación. Un ejemplo interesante de esta voluntad transformadora es el trabajo de Saumade (2013) en torno a la ritualidad wixárika que plantea un detallado análisis de las tradiciones etnográficas distinto al clásico reduccionismo alucinocéntrico que limitó por décadas la comprensión y estudio de los cambios y adaptaciones culturales que se generaron como consecuencia de invasiones, asentamientos urbanos y aumento de la presencia de grupos mestizos. Por esotérica que parezca la tarea del estudio del cosmocentrismo ritual indígena, Saumade, un veterano de este enfoque demuestra la obsolescencia y parroquialización de la etnografía indigenista, pugnando por abrir diálogos transdisciplinarios que ayudan a entender y facilitar la comunicación y mutuo entendimiento para la resolución de tensiones y negociaciones interculturales. Otro trabajo que refleja la complejidad y riesgos que la investigación social enfrenta hoy es: *Niños Dios de Huehuetlán, Tepeaca y Huachicol, refugio en estados de indefensión* de Villalobos, et al., (2019) que presenta una serie de consideraciones para el estudio de la angustia cultural y violencia, este trabajo se inserta en una larga lista de investigaciones (ver: Hernández, 2016; Valenzuela, 2012; Torre, 2011; Gómez, 2012; Astorga, 1995 y Nájjar, 2014) que atienden el creciente interés por el estudio etnográfico del riesgo, violencia, crimen y narcotráfico. La investigación de Villalobos, et al., (2019) se enfoca en los elementos que condicionan las estrategias de gestión y refuncionalización de prácticas rituales ante el contexto de incertidumbre⁹⁰, además de explicitar la estrategia de recurrir a la protección de informantes en el proceso de investigación señalando con ello las condiciones de volatilidad del entorno en el que el trabajo etnográfico y la vida cotidiana de estas comunidades transcurre y con ello ofrecen importantes cuestionamientos sobre la visión sanitizada y estática del patrimonio cultural.

Existen por supuesto muchas otras condicionantes que estresan, modifican y aceleran procesos de cambio en los entornos rurales que han sido tradicionalmente los espacios donde se sitúa el trabajo antropológico, dentro de estos cambios destacan los movimientos de migración y retorno que como Ramírez (2011) señala, pueden ser de carácter rural-rural, campo-ciudad y transnacional, asimismo está la emergencia de nuevas actividades productivas, oficios, trabajos asalariados en maquilas, jornaleros o trabajo doméstico que complementan o suplen las prácticas agrícolas. Aunado a esto, la irrefrenable expansión de manchas urbanas en detrimento

⁹⁰ Una notable ausencia en la crítica de la patrimonialización son perspectivas que estudien de forma clara y enfocada las experiencias de los individuos y comunidades ante la insoslayable activación patrimonial de sus espacios, prácticas culturales y alimentarias, formas de vida y expresión artística como recursos de enriquecimiento cultural para otros, es decir creemos que es imperativo aplicar el estudio del riesgo, angustia y pérdida a este proceso en particular como en cierta medida Scott (2018) hace en *la comida como signo: los encuentros culinarios de América*.

de los territorios que ancestralmente fueron parte de los asentamientos indígenas se suma a las muchas circunstancias que delinear el emergente estudio de las nuevas ruralidades, la investigación que Gámez y Ramírez (2020) hacen sobre las prácticas agro-ritualísticas en el consumo ceremonial de pulque en la comunidad de San Pedro Cholula nos da la posibilidad de observar la capacidad adaptativa de estos pueblos cuyas expresiones rituales no sólo expresan el complejo decurso ceremonial y simbólico de la cosmovisión mesoamericana, también manifiestan la plasticidad de las estrategias de gestión social que continúan dando vigencia a los mecanismos de solidaridad, cohesión y reciprocidad de estas comunidades (Gámez y Ramírez, 2020:164). Sin duda, estudiar con detenimiento las investigaciones de esta vertiente puede proveernos entre otras cosas, de sólido material argumentativo para la revisión crítica de las políticas y lógicas multiculturales de las que se vale la patrimonialización para inmovilizar y esterilizar las prácticas rituales, lo que nos llevaría además a sumarnos a la renovación de las perspectivas conceptuales en torno a las identidades rurales y dismantlar los reduccionismos condescendientes que despojan de agencia, autodeterminación y derechos a quienes habitan y construyen estos espacios.

Como podemos observar, a pesar de la brevedad del corte diacrónico de este ejercicio hemos podido identificar grandes transformaciones de la práctica académica en la que se reflejan algunos de los grandes cambios sociales, ideológicos y políticos del país. Transparentar la utilidad del revisionismo historiográfico a partir del diálogo etnográfico con las discursividades contribuye a la promoción de intercambios intergeneracionales e interdisciplinarios, con ello pretendemos contribuir a la reducción de prácticas endogámicas de la investigación y abrir paso a nuevas interrogantes, fuentes, estrategias de estudio para la alimentación que como hemos apuntado, no solo puede transformar el devenir de la antropología, también puede tener un impacto positivo y profundo en las discusiones amplias de la investigación social contemporánea.

5. Consideraciones cuantitativas.

A lo largo de esta investigación los textos con los que trabajamos han revelado importantes aspectos que nos ayudan a identificar y contextualizar características importantes de la producción de conocimiento en torno a la CR y los procesos de patrimonialización en México en los últimos dieciocho años, la consideración de ciertos aspectos como los perfiles académicos de los autores, las instituciones que financian la investigación y los formatos de publicación nos ayudan a complementar nuestros hallazgos. Es necesario hacer algunas aclaraciones puntuales sobre este pequeño apartado en el sentido de que este ejercicio no busca tener la profundidad ni rigurosidad de un análisis cuantitativo exhaustivo, esto se debe en parte a que no en todos los casos nos fue posible recuperar datos específicos sobre todos los autores, además muchos trabajos fueron realizados en colaboración lo que altera la correspondencia entre el número de publicaciones y autores, a pesar de estas circunstancias logramos producir interesantes datos que aportan matices reflexivos útiles.

En la revisión de los perfiles de los autores encontramos que aproximadamente el 64% de ellos tiene nivel de doctorado, 26% cuenta con estudios de maestría y solo 9.89% tienen estudios de licenciatura. En cuanto a las disciplinas que presentan el mayor grado de interés (al menos tangencial) en la alimentación observamos que en los primeros dos lugares está antropología con 33% seguida por historia con 17.57%; literatura/letras tiene 8.1% y etnología 6.76%. De forma muy atomizada con un porcentaje en promedio de 4.5% están: gestión cultural turismo, gastronómico, administración, sociología y ciencias ambientales entre otras áreas. Resulta muy interesante el cruce de datos entre los dos aspectos anteriores y la información referente a los centros de formación académica⁹¹ de donde provienen los autores pues encontramos que 35% de los autores cursaron estudios de posgrado en el extranjero y a partir de ese número se reduce rápidamente a solamente 17.3% de egresados de la UNAM y 11.1% de la ENAH, tanto la BUAP como la UIA CDMX tienen 4.9% de representación seguido por la UAM con 3.7%; la UAMEX, UAEM y U. de Morelos todas cuentan con solo 2.5% y con 1.2% están: COLSAN, COLEF, U. de Yucatán, U. de Guanajuato, INAH, Chapingo, U. del Claustro de Sor Juana, U. de Guadalajara, U. de Veracruz, COLMEX y el Instituto Mora. Con la atenuante de que en diversos casos fue imposible encontrar información referente a la adscripción de los autores a grupos colegiados logramos identificar un total de 14 miembros del Sistema Nacional de

⁹¹ Acrónimos: Universidad Autónoma de México (UNAM); Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH); Benemerita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP); Universidad Iberoamericana Ciudad de México (UIA CDMX); Universidad Autónoma Metropolitana (UAM); Universidad Autónoma del Estado de México (UAMEX); El Colegio de San Luis (COLSAN); El Colegio de la Frontera Norte (COLEF); Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); El Colegio de México (COLMEX); Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora (Instituto Mora).

Investigadores (SNI) de distintos niveles y 40 adscritos a distintos grupos académicos colegiados. En términos generales resulta interesante que haya número tan bajo de miembros del SNI a pesar de las apologías gubernamentales en torno a este como motor de investigación en México, esto no ha pasado desapercibido en los círculos académicos por lo que las políticas, desempeño y resultados de este organismo han sido en épocas recientes objeto de fuertes e interesantes críticas (Bensusán y Valenti, 2018; Jimenez, 2019) que cuestionan un modelo institucional que pareciera cultivar el clientelismo académico y ponderar la cantidad sobre la calidad de investigaciones publicadas. Con esto no queremos decir que el Estado deba reducir su papel en el financiamiento y diseminación de material científico pero es necesario hacer importantes cambios de índole estructural y en lo que respecta a las estrategias de socialización y democratización al acceso libre de investigación en plataformas digitales que hoy más que nunca son un recurso indispensable. Sobre el financiamiento encontramos justamente que 64 de los 72 materiales con los que trabajamos fueron elaborados con recursos públicos, solamente 12 materiales fueron publicados inicialmente en formato impreso con costo y 3 de esos mismos los encontramos en repositorios digitales como material escaneado *no oficial*, el resto fue encontrado en repositorios académicos donde casi en todos los casos fueron compartidos por los propios autores. Sobre la tipología de los documentos 47 de ellos son artículos publicados en revistas arbitradas; 11 son libros o capítulos; incluimos 6 ponencias presentadas en coloquios; 5 textos publicados en sitios web institucionales o de plataformas de medios de comunicación más 5 trabajos recepcionales. En conjunto esto revela que encontramos una mayor diversidad de temas y perspectivas en revistas académicas lo cual habla de un dinamismo propio de las publicaciones de frecuencia media que permiten una socialización más rápida de material de investigación, aunque debemos reconocer que nuestras opciones de elección estuvieron limitadas a la disponibilidad de materiales digitales y no podemos más que especular sobre el tipo de hallazgos que hubiéramos hecho con una muestra mayormente integrada por más libros o capítulos de los mismos que no están disponibles en formato digital.

En términos de la valoración cualitativa de carácter subjetivo, consideramos que el nivel de criticidad hallado los textos está mayormente dado por la claridad con la que los autores exponen un punto de vista no convencional y crítico de los discursos oficiales en torno al patrimonio y las visiones reduccionistas o altamente endogámicas de problematización a la alimentación, así mismo identificamos aquellos que incluyen propuestas de transformación epistémica, disciplinar y /o social y política. En total el número de documentos que bajo nuestras consideraciones presentan los enfoques más innovadores y/o críticos son un total de 22 distribuidos de la siguiente manera:

Perspectiva patrimonial:

- “Authentic or not, It’s original” de Abarca (2004).

- “La (re) patrimonialización de ritos indígenas en un pueblo nahua de la Huasteca veracruzana. Situando un constructivismo esencialista indígena” De de Vidas (2007).
- “De ritos y antropólogos. Perspectivas teóricas sobre el ritual indígena en la antropología realizada en México” de Oseguera (2008).
- “De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Confrontación de identidades y políticas culturales” de Laborde, y Medina (2015).
- “La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos” de Blas-Yañez, *et al.*, (2018).

Perspectiva gastronómica:

- “La gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México” de Ávila (2004).
- “La alimentación indígena, de México como rasgo de identidad” de Bertrán (2006).
- “Dones devueltos: música y comida ritual en la huasteca” de Camacho (2010).
- “10 años de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial: el paradigma de Michoacán” de Vázquez (2020).

Perspectiva histórica:

- “La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista” de Broda (2003).
- “El mole como símbolo de la mexicanidad” de Pérez Monfort (2004).
- “Agroecosistemas mexicanos: pasado y presente” de González (2007)
- “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo” de Mazzetto (2013).
- “The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism, Food, Culture & Society” de Pilcher (2018).

Perspectiva antropológica:

- “Globalización y Dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición” de Messer (2006).
- “Regiones, territorio, lenguas y cultura de los pueblos indígenas. Lengua, cultura y biodiversidad” de Boege (2008).
- “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” de Meléndez y Cañez (2009).
- “Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno” de Good (2011).
- “Toro, venado, maíz, peyote. El cuadrante de la cultura wixarika” de Saumade (2013).
- “Marcadores sociales y comensalidad en las comidas rituales de Catorce, San Luis Potosí, México” de Alvarado (2016).
- Cuevas del Viento y la Fertilidad: continuidad ritual entre nahuas y teenek de la Huasteca potosina. Mayorga *et al.*, (2017).
- “Niños Dios de Huehuetlán, Tepeaca y *Huachicol*: refugio en estados de indefensión” de Villalobos *et al.* (2019).

i. Balance y escenarios.

La contrastación y detallada revisión de la diversidad de voces y enfoques que en la alimentación han coincidido por casi dos décadas nos ha permitido generar una comprensión más amplia y clara del panorama de los estudios de la alimentación en México que sin ser (aún) reconocido formalmente como una disciplina antecede por mucho la emergencia de la antropología de la alimentación, área desde donde nos situamos y a partir de la cual generamos una propuesta teórico metodológica llamada endodiscursividad con la cual nos hemos aproximado los procesos y estructuras por medio de los cuales ha sido construido el conocimiento en torno a la comida ritual y el fenómeno de la patrimonialización. Establecimos encuentros dialógicos con los textos y sus autores, hicimos una reconstrucción crítica e interpretativa que nos permitió identificar diversas maneras de definir a la alimentación y el patrimonio en sus múltiples acepciones, por otro lado se hicieron evidentes las estrategias y mecanismos con los que la hegemonía discursiva de Naciones Unidas y el Estado mexicano han trazado, regulado y controlado el uso conceptual del patrimonio y su instrumentalización en las políticas públicas.

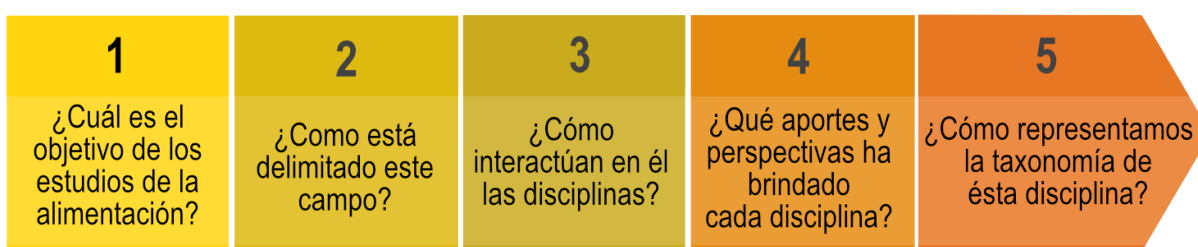
Un aspecto importante que debe considerarse cuidadosamente es la dispersión, inconsistencia y fragmentación con la que se ha generado el conocimiento en torno a la alimentación en México, pues las desarticulaciones disciplinares no sólo revelaron el aislamiento disciplinar en el cual se lleva a cabo este trabajo también nos habla de las consecuencias y riesgos de esto, siendo la más importante el hecho de que han sido las disciplinas que menos recursos epistémicos tienen las que se han posicionado con fuerza y ganado mayor reconocimiento en el ámbito público como agentes de divulgación sobre la alimentación como fenómeno sociocultural. Por otra parte encontramos que los giros disciplinares más complejos y fructíferos han sido impulsados mayormente por investigadores que partiendo de algún área específica de conocimiento han incursionado hacia otras disciplinas⁹² a partir de lo cual han generado nuevas estrategias de diálogos e intercambios que han permitido expandir los horizontes epistémicos y explorar las posibilidades que la transdisciplinariedad ofrece para generar más y mejores formas de impacto social que vayan más allá de la simple divulgación y difusión de conocimiento, haciendo converger aportes teóricos y metodológicos al estudio, manejo y diseño de alternativas que atiendan desde una perspectiva compleja y sistémica a la alimentación. Coincidimos con Freire (1973, 2012) y su descripción de la producción de conocimiento como un acto político y un acto creador en el que

⁹² Desde/hacia: las ciencias sociales, ambientales, la administración pública, estudios agro rurales o de desarrollo, por mencionar algunas.

las discursividades son innegables espacios de *poder* y de *saber* en los cuales el conocimiento se genera y socializa respondiendo a los intereses, compromisos, contextos institucionales y otras circunstancias y fenómenos que revelan luchas disciplinarias internas (Haworth, 2012) así como los procesos de consenso y renovación que facilitan o detienen la emergencia de nuevas perspectivas aun cuando estas busquen alterar el status quo de las posturas que tradicionalmente se han adoptado frente a la alimentación. Esto evidencia entre otras cosas la necesidad de reconocer el agotamiento y limitación de su problematización como *hecho* cultural y considerar la opción de situarla como: *un campo que estudia el rol pasado, presente y futuro de la alimentación en la sociedad a partir del análisis conjunto de propuestas teóricas y metodológicas que nos permitan una mejor comprensión de sus dimensiones políticas, históricas, económicas, ambientales, territoriales, simbólicas, culinarias y gastronómicas así como las circunstancias que inciden en la permanencia y sostenibilidad de los sistemas alimentarios y las prácticas socioculturales asociadas y derivadas.*

El mundo ha cambiado mucho desde la emergencia de la alimentación como objeto de estudio a mediados del siglo pasado, pues los fenómenos actuales, circunstancias y retos que esta enfrenta como campo y fenómeno son mucho más complejos y requieren de estrategias que estén a la altura de esta coyuntura histórica. Los resultados de ejercicios como el que esta investigación presenta nos permiten constatar que la evolución de los estudios de la alimentación dista de ser un proceso lineal por lo que podemos anticipar que su devenir continuará presentando múltiples ramificaciones ¿cómo entonces estar preparados para esos cambios?, este trabajo nos ha permitido hacer emerger una serie de relaciones y fenómenos que han condicionado el rumbo de las políticas públicas culturales y de desarrollo así como los enfoques teóricos que han sido fundamentales para entender la interrelación de aspectos globales, nacionales y locales de la alimentación, pero la diversidad de voces y perspectivas existentes nos llama a insistir en la necesidad de reconocer y legitimar la presencia y pertenencia de todos los especialistas, investigadores y actores que convergen en la alimentación como miembros de una misma comunidad y campo de estudio. Y considerando que la antropología decidió asumir el liderazgo de este emergente campo es ésta misma disciplina la que debe buscar abrir espacios dialógicos con el propósito de explorar a profundidad el desarrollo de esta área de estudio a través de cuestionamientos que nos ayuden a elaborar una problematización más compleja sobre la alimentación y generar consensos fundamentales para su desarrollo, consideremos una secuencia como la siguiente:

Fig. 7.⁹³



Responder y recuperar las propuestas e inquietudes derivadas nos permitirá continuar con el siguiente y crucial paso: discutir y consensuar una definición funcional y clara de los estudios de la alimentación, dando cabida a todas las dimensiones que hemos aludido a lo largo de este trabajo para lograr una descripción clara, funcional y robusta de este campo, de otra manera ninguna discusión será posible o fructífera sin tener claras las fronteras disciplinares y el objeto de estudio. Una vez que esto se haya logrado podremos empezar a discutir de manera informada el futuro (¡sin tratar de hacer predicciones!) sino identificando las tendencias, actores, influencias y condiciones existentes (Wade y Wagner, 2012) en todos los ámbitos en los que la alimentación está presente y pensar en las constelaciones o relaciones sistémicas que ocurren de forma natural y la manera en que podemos fortalecerlas y hacerlas parte los ejes de acción de esta disciplina. Existen precondiciones que llevan a las sociedades a responder de la misma manera ante las condiciones de incertidumbre y en el caso de la academia pasar de la investigación a la acción es uno de los retos más grandes pues por décadas se ha asumido que el trabajo termina con la producción de conocimiento y lo que la sociedad haga con él está fuera de sus manos, la realidad del ciclo del impacto social no puede ser más distinta que este supuesto, pues los tomadores de decisiones, legisladores, profesionistas, activistas, educadores y todos los agentes sociales relacionados con la alimentación deben guiar sus acciones y estrategias con la mayor cantidad posible de información especializada que les ayude a comprender las implicaciones y características de los retos que enfrentan. Por su puesto no existe un camino único a seguir ni pretendemos sugerir que tenemos las respuestas correctas, pero sí podemos asegurar que el fortalecimiento tanto de la antropología de la alimentación como de los estudios de la alimentación implica trabajo dentro y fuera de la academia y en relación directa con la sociedad, para guiar un ejercicio de visualización de este panorama hemos sistematizado y organizado nuestras reflexiones y proponemos cuatro escenarios posibles que ilustran ejes específicos y acciones concretas que en conjunto pueden crear una serie de dinámicas estratégicas de crecimiento.

⁹³ Adaptación de *The strategy choice cascade* de Roger Martin (2017) y Martin, y Lafley (2013).

Fig. 8⁹⁴

Exploración de escenarios del futuro de los estudios de la alimentación en México.



Veamos algunos ejemplos concretos que ilustran la manera en que se expresan acciones concretas y exitosas en cada uno de estos escenarios:

1. Difusión y divulgación de conocimiento.

(a) La difusión está dirigida a la diseminación de aportes, avances y perspectivas entre distintos grupos y miembros de las comunidades científicas, y como hemos apuntado a lo largo de este trabajo este aspecto es fundamental para *nivelar* el terreno epistémico y poder establecer intercambios y colaboraciones más fructíferas. (b) La divulgación por su parte está dirigida a la producción de contenidos que presenten a la sociedad la utilidad y diversidad de la producción investigativa a través de materiales inteligibles y atractivos. Los medios de comunicación digitales presentan una plétora de posibilidades para ofrecer contenidos de alta diseminación pero este esfuerzo debe tener planeación, calidad y constancia además de diversificar los contenidos en pasivos (blogs, videos, podcasts) y activos (discusiones en redes sociales, talleres participativos, conversatorios).

2. Desarrollo y consolidación disciplinar.

Construir un sentido de pertenencia e identidad disciplinar es esencial para atender la fragmentación y dispersión con la que se ha desarrollado el trabajo de este campo, esto se puede lograr mediante la creación de asociaciones o redes formales de investigación que

⁹⁴ Adaptación de *Scenario Planning* de Wade y Wagner (2012). Nomenclatura: EE se refiere a estudios de la alimentación; AdeE se refiere a antropología de la alimentación.

visibilicen y fortalezcan la presencia de la disciplina de forma organizada y coherente ante otros campos de estudio y organismos. Cuando hablamos del reconocimiento de todas las disciplinas que convergen en la alimentación nos referimos a la necesidad de hacer un mapeo puntual, pensemos en un diagrama de Venn: ¿quién está al centro?, ¿cuántos círculos hay?, ¿cómo se intersectan?, ¿qué áreas han tenido mayor/menor visibilidad?, ¿cuántas disciplinas están representadas?, ¿Qué ha aportado cada una? Identificar esto nos puede permitir elaborar un escenario y diagnósticos para sostener discusiones en torno a la definición de los estudios de la alimentación, trazar ejes temáticos de trabajo y elaborar una serie de objetivos y visión común. La sistematización de este esfuerzo puede darse a través de jornadas interdisciplinarias periódicas para la revisión de marcos metodológicos o nuevas propuestas teóricas sobre los estudios de la alimentación, publicar las memorias de estos encuentros y promover su lectura y análisis en programas formativos; construir bases de datos interdisciplinarias de trabajos recepcionales; generar alianzas interinstitucionales para el desarrollo conjunto de investigación; crear un medios formales de difusión como puede ser un cuaderno académico de los estudios mexicanos transdisciplinarios de la alimentación publicado de forma impresa y digital en ediciones bilingües para incrementar su visibilidad y diseminación.

3. Creación de alianzas estratégicas para incidir en la sociedad.

Este cuadrante se refiere específicamente a las estrategias de profesionalización tanto de los EE/AdeA como de asociaciones, actores organizados de la sociedad civil, agencias nacionales o internacionales y entidades gubernamentales que trabajan en temas relacionados con la alimentación. Hablamos de la participación directa, puntual y programada de quienes producen investigación o se encuentran en procesos formativos (en temas de la EE/AdeA) para coadyuvar al fortalecimiento y mejora de proyectos, planes, diagnósticos y acciones concretas. ¿Por dónde empezar? La elaboración de un mapeo multisectorial ayudará a identificar actores, agentes y entidades que actualmente desarrollan acciones y proyectos concretos en temas alimentarios, un punto de partida útil es la revisión de los programas sectoriales de las distintas secretarías de gobierno,⁹⁵ establecer una base de datos sobre las organizaciones con y sin fines de lucro con las que ya trabajan las universidades (cooperativas, asociaciones, etc.), y hacer contacto con las agencias de cooperación internacional⁹⁶ con presencia en el país así como con

⁹⁵ Sugerimos la lectura de: *Cooperativas Rurales* producida por el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA, 2020); *Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto* (CONEVAL, 2010) y *Estudio Diagnóstico del Derecho a la Alimentación Nutritiva y de Calidad*. También publicado por el CONEVAL (2018).

⁹⁶ Como ejemplo está el trabajo de La Agencia Alemana de Cooperación Internacional (GIZ) por sus siglas en Alemán, y sus estrategias multisectoriales por medio de las cuales contribuye con acciones precisas a temas relacionados a la agenda 2030 en México donde la alimentación y seguridad alimentaria están presentes [<https://agenda2030gizmx.com/>].

distintas agencias de Naciones Unidas que trabajan sobre temas relacionados a la alimentación y áreas afines.⁹⁷

4. Informar y coadyuvar al diseño de las políticas públicas, acciones y planes relacionados con la cadena productiva y de valor de la alimentación.

Sin duda uno de los retos que nuestro actual sistema de gobierno enfrenta es la desarticulación entre la academia y los grupos parlamentarios, comisiones, organismos descentralizados, consultorías y otras figuras que están involucradas con el diseño, evaluación, promulgación e implementación de leyes y marcos normativos y regulatorios que están relacionados con la alimentación y su cadena productiva y de valor. Existen distintas rutas de acción que se pueden explorar para promover alianzas de trabajo permanentes con estos organismos y agentes, para ello es recomendable la revisión de algunas experiencias de éxito como el trabajo del Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe⁹⁸ y los programas de vinculación y publicaciones del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria,⁹⁹ sugerimos también la lectura de *Complejos bioculturales de México: bienestar comunitario en escenarios de cambio climático* de Luque *et al.* (2020) y el multicitado *Patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México* de Boege (2008), en ambos casos se presentan redes y sistemas de actores que trabajan de forma coordinada o en colaboraciones puntuales relacionados a procesos que informan e inciden al sistema jurídico y normativo en torno a temas alimentarios, muchos de los cuales cuentan con la participación directa de centros de investigación.

Como puede observarse, estos cuatro escenarios presentan rutas y acciones de trabajo factibles que maximizan las oportunidades ya existentes y articulan el trabajo de distintos sectores bajo un propósito común: el consolidar y expandir la disciplina de los EE/AdeA, fortalecer y sistematizar el trabajo de diseminación y proveer estrategias para su impacto, complementar, enriquecer y fortalecer el trabajo que ya existe y se realiza desde la sociedad civil, iniciativa privada y organismos nacionales e internacionales en temas alimentarios y lograr incidir, informar y posibilitar una mejor toma de decisiones, implementación y revisión de políticas públicas relacionadas con la alimentación en México.

⁹⁷ La Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) por sus siglas en inglés amplía de forma permanente sus alianzas estratégicas con instituciones de educación superior y otros organismos como puede verse en FAO elearning Academy [<https://tinyurl.com/yfzoajhr>] y FAO en México [<https://tinyurl.com/yz74p2se>].

⁹⁸ Web del observatorio: <https://tinyurl.com/ydsvdgch>.

⁹⁹ Web de la CEDRSSA: <https://tinyurl.com/yfxjgtpq>.

ii. Reflexiones sobre la producción de conocimiento.

Una de nuestras preocupaciones al inicio del diseño de esta investigación fue la de articular teórica y metodológicamente una problematización compleja de la alimentación incorporando de forma abierta y clara tanto la dimensión política como las relaciones de poder y tensiones expresadas en los discursos y sus lógicas porque partimos de la idea de que todo acto social es un acto político y todo acto político es un acto complejo, la alimentación como objeto de estudio y campo de conocimiento no es diferente, no puede ser diferente. El que en nuestro balance lográramos hacer emerger una gran diversidad de voces y perspectivas tan provocadoras como necesarias como son la *violencia epistémica* y la *descolonización del conocimiento* galvaniza en nosotros la necesidad de contender la idea del ascetismo y neutralidad académica en tanto reconocemos que el pensamiento crítico no ocurre accidentalmente, es el resultado del cuestionamiento y dismantelación de la idea de una falsa imparcialidad de las estructuras educativas y modelos pedagógicos dominantes (Giroux, 2011), en este sentido la Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el Siglo XXI promulgada por UNESCO en 1996 señala que las condiciones que posibilitan la utilidad del conocimiento para la transformación social están dadas por su pertinencia y relevancia (Tünnermarm, 1999) y es este binomio el que debe orientar la nueva dimensión ética de los modelos educativos e investigativos.

Por otra parte hemos deconstruido, relativizado y reflexionado desde distintos ángulos y matices que los alimentos rituales mitologizados son parte del habitus cultural de las sociedades tradicionales y las urbanas, en el sentido más abstracto de la problematización de Lévi-Strauss (Alonso, 2005) éstos alimentos facilitan una suerte de transubstanciación cultural sobre la que proyectamos nuestras mitologías e identidades alimentarias mismas que encarnamos al consumirlas. De modo similar el mito postmoderno patrimonial es igualmente autorreferente y auto contingente, en el caso de México su genealogía ideológica está en parte anclada en la supremacía criollista de finales del siglo XVIII, el nacionalismo del siglo XIX y el indigenismo reactivado por la multiculturalidad del siglo XXI. Esto nos ayuda a contextualizar un aspecto que no escapó nuestra atención pero decidimos no incluir en el cuerpo de la investigación dadas las implicaciones y ramificaciones de su discusión, nos referimos a la problemática ausencia de diversidad étnico-epistemológica y no hablamos de una mera representatividad estadística de la diversidad cultural en la producción de conocimiento, hablamos de que aún no hemos empezado a recorrer el camino hacia una verdadera inclusión socioeducativa de investigadores indígenas autoreconocidos que expresen sin la necesidad de la mediación etnográfica sus valoraciones, experiencias, propuestas teóricas, metodológicas y analíticas sobre todos los procesos, fenómenos y problemáticas que hemos desarrollado a lo largo de esta investigación.

Esperamos haber logrado transmitir de forma suficientemente coherente que para nosotros la práctica de la patrimonialización no solo implica la inmovilización y apropiación de las prácticas culturales sino también su reificación por medio de la institucionalización bajo el discurso de la multiculturalidad que de muchas maneras afecta a los grupos y minorías (étnicas y sociales) más vulnerabilizados bajo el argumentos hegemónicos desarrollistas que invisibilizan deliberadamente los abusos ambientales y disrupción de miles de micro sistemas alimentarios tradicionales y las formas de vida vegetal, animal y humanas asociados a ellos.

Finalmente reconocemos y celebramos la generosidad con la que la antropología social y la subdisciplina de la AdeA se han abierto a una dinámica dialógica y mutuamente enriquecedora con el resto de las disciplinas que buscan contribuir al campo de los estudios de la alimentación en México, el futuro de este campo, aunque lleno de posibilidades y oportunidades de crecimiento requiere de un liderazgo, estrategias claras y ambiciosas pero también de giros epistémicos y nuevos paradigmas que refrendan el sentido ético de la generación de conocimiento para el cambio social.

Referencias.

Referencias generales.

- Aguilar Piña, Paris. (2001). “Por un marco teórico conceptual para los estudios de Antropología de la Alimentación”. En: *Anales de Antropología*, Vol. 35, IIA-UNAM. pp.11-29. Recuperado el 4 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3qMLZHp>.
- _____. (2012). El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación. Editorial académica española.
- _____. (2014). “Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”. En: *Anales De Antropología*, 48 (1), pp.11-31. Recuperado el 25 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3qKxvrA>.
- Aguirre Fernández de Lara, Roberto. (2003). “La temporalidad como esquema organizador de la situación comunicativa: El caso de los textos *Crónicas de las andanzas de Durito* y *La reunión será en San Miguel*”. En: *Anuario de Investigación de la Comunicación CONEICC*. Núm. X. CONEICC, ITESO. pp.88-119. Recuperado el 26 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygye5ted>.
- Alonso Benito, Luis Enrique. (2005). “Mitologías alimentarias cotidianas. Una relectura de Roland Barthes”. En: *Revista Internacional de Sociología (RIS)*. Tercera Época, N° 40, Enero-Abril, 2005, pp.79-107. Recuperado el 29 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3mfgMcN>.
- Alvarado Solís, Neyra. (2016). “Marcadores sociales y comensalidad en las comidas rituales de Catorce, San Luis Potosí, México”. En: *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos* [en línea], Questions du temps présent. Recuperado el 26 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yeo3vzcc>
- Álvarez, Marcelo. (2008). “El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social”. En: Álvarez, Marcelo y Medina, François-Xavier (eds.), *Identidades en el plato*. Icaria, pp.25- 44.
- Appadurai, Arjun. (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Trilce, FCE.
- Appadurai, Arjun. (2016). *El futuro como hecho cultural. Ensayos sobre la condición global*, México: FCE.
- APUS Librarians. (2018). Q. What are Boolean operators?. Richard G. Trefry Library. Recuperado el 27 de octubre de 2020 de: <https://apus.libanswers.com/faq/2310>.
- Ardener, Edwin (Comp.) (1976). *Antropología Social y Lenguaje*, Colección Biblioteca de Lingüística y Semiología. No. 6, Paidós.
- Ardevol Elisenda, Callén Blanca y Pérez, Carmen. (2003). “Etnografía virtualizada: la observación participante y la entrevista semiestructurada en línea”. En: *Athenea Digital*, 3, pp.72-92. Recuperado el 7 de noviembre de 2020, de: <https://tinyurl.com/yheyn3p9>.

- Arellano Hernández, Antonio. (2015). Epistemología de la Antropología: conocimiento, técnica y hominización. UAEM.
- Ariño Villarroya, Antonio. (2012). “La patrimonialización de la cultura y sus paradojas postmodernas”. En: *Antropología, horizontes patrimoniales*. Valencia, Tirant Humanidades. pp. 209-227. Recuperado el 24 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/2W0lkZN>.
- Arizpe, Lourdes; y Guiomar, Alonso. (2001). “Cultura, comercio y globalización”. En: *Estudios Latinoamericanos sobre cultura y transformaciones sociales en tiempos de globalización*. Buenos Aires. CLACSO. Recuperado el 12 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3briC7Z>.
- Aykan, Bahar. (2014). “Whose Tradition, Whose Identity? The politics of constructing “Nevruz” as intangible heritage in Turkey”. En: *European Journal of Turkish Studies*. 11 de Diciembre de 2014. Recuperado el 13 de noviembre de 2020 de: <https://doi.org/10.4000/ejts.5000>
- Ayora Diaz, Steffan Igor. (2014). “El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto”. En: *Alteridades*, 24(48), 59-69. Recuperado el 1 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/30mqgdo>.
- Bak-Geller, Sarah; Matta, Raúl; de Suremain, Charles-Édouard. (Coords). (2019). Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones. El Colegio de San Luis, A.C.
- Bak-Geller Corona, Sarah. (2013). “Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”. En: *Desacatos*. No.43. pp.31-44. Recuperado el 26 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3v51388>
- Barreneche, Mirentxu. (2004) “El potencial turístico de México. La ruta del mole”. En: Olivo de Alba, Gabriela. (coord) *El mole en la ruta de los dioses. Cuadernos: Patrimonio Cultural y Turismo. No. 12. 6o Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural (Puebla 2004). Memorias*. CONACULTA. pp.137-144.
- Barros Valero, Cristina y Buenrostro, Marco. (2000). Cocina prehispánica y colonial. CONACULTA. Colección Tercer Milenio.
- Barthes, Roland. (1957). *Mythologies*. Trans. Annette Lavers. New York. Noonday Press.
- _____. (1994). *El susurro del lenguaje. Más allá de la palabra y de la escritura* Paidós.
- Bauman, Zygmunt (2001). *La Globalización. Consecuencias humanas*, México: FCE
- Beck, Ulrich. (1998). *La sociedad del riesgo*. Barcelona, Paidós.
- Bertran Vilá, Miriam. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. UNAM.
- _____. (2017). "Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México." En: *Anales de Antropología*. No.51. Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM. pp. 123–130.
- Blas-Yañez, Sandra; Thomé-Ortiz, Humberto; Espinoza Ortega, Angélica; Vizcarra Bordi, Ivonne. (2018). “La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos.” En: *Revista*

mexicana de ciencias agrícolas, 9 (2), 443-457. Recuperado el 27 de septiembre de 2020, de: <https://bit.ly/3sYCt4h>.

- Bloch, Marc. (1952). Introducción al estudio de la historia. Col. Breviarios. Fondo de Cultura Económica.
- Boivin M., Rosato Ana y Arribas Victoria. (2004). Constructores de Otriedad. Una introducción a la antropología social y cultural. EA.
- Bourdieu, Pierre. (1984). *Distinction. A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- _____. (1987). *Cosas Dichas*. Barcelona. Editorial Gedisa.
- _____. (1997) *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Anagrama.
- _____. (2007). *Campo del poder y reproducción social*. Ferreyra Editor, Colección Enjeux.
- Bonfil Batalla, Guillermo. (1990). *México profundo: Una civilización negada*. Grijalbo.
- Bourdieu, Pierre y Wacquant, Loïc. (2005). *Una invitación a la sociología reflexiva*. Siglo XXI editores.
- Braudel, Fernand. (1984). *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII. Vol. I. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*. Madrid: Alianza Editorial.
- Broda, Johana. (2003). “La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista.” En: *Graffylia*. Vol. 1 No.2 pp. 16-13. UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas. México. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/376EB21>.
- Broda, Johanna. (2016). “Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa.” En: Broda, Johanna (Coord). *Convocar a los dioses, ofrendas mesoamericanas*. Estudios antropológicos, históricos y comparativos. UNAM. pp.531-582.
- Brower Beltramin, Jorge. (2009). “Claves epistemológicas para abordar la investigación en el ámbito de la comunicación social”. En: *Polis*. No. 24. Recuperado el 4 de noviembre de 2020 de: <http://journals.openedition.org/polis/1633>.
- Carrasco Henríquez, Noelia. (2007). “Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”. En: *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), pp.80-101. Recuperado el 29 de septiembre de 2020, de <https://tinyurl.com/y2j3j3n3>.
- Carvajal Cortes, Rocio y Maass Moreno, Margarita. (2012). *Cultura, desarrollo y cooperación internacional: una aproximación desde la perspectiva sistémica*. Cuadernos de cooperación internacional y desarrollo. Instituto Mora, UIA.
- Castellanos, Javier. (1982). “El cultivo del maíz en Yojovi, Villa Alta Oaxaca”. En: *Nuestro Maia*. Vol. I. Museo Nacional de Culturas Populares. pp. 237-247.

- Castells, Manuel. (2003). *The Power of Identity: The Information Age: Economy, Society and Culture*. Volume 2. Wiley.
- CEDRSSA. (2020). *Investigación: Cooperativas Rurales*. Palacio legislativo de San Lázaro. Recuperado el 27 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjet3m92>.
- Claude Levi-Strauss. (1966). "The Culinary Triangle". En: *Partisan Review* 33. No. 4 Fall. pp.586-595.
- Clifford, James. (1986) "Sobre la alegoría etnográfica" En: Clifford, James y Marcus, Georfe. E. (eds.) *Retóricas de la antropología*. Júcar Universidad. pp.151–182.
- Clifford, James. (1998) "Mixed Feelings". En: Cheah, Pheng y Robbins, Bruce. (eds.). *Cosmopolitics: Thinking and Feeling beyond the Nation*, pp. 363-370. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- CONEVAL. (2010). *Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto*. Recuperado el 27 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4mccsuo>.
- _____. (2018). *Estudio Diagnóstico del Derecho a la Alimentación Nutritiva y de Calidad*. Recuperado el 27 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfdre89c>.
- Coronado, Gabriela y Hodge, Bob. (1998). "La cultura como diálogo: semiótica social para antropólogos mexicanos." En: *Dimensión Antropológica*. Vol. 12. Enero-Abril. pp.99-128. Recuperado el 17 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ydwyt3ew>.
- Cortés Patiño, Alejandro. (2017). "Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles". En: Licona, Ernesto, Patiño Cortes, Alejandro. *Alimentación, cultura y espacio: Acercamientos etnográficos*. BUAP, Facultad de Filosofía y Letras. pp. 79-97.
- Croll, Alastair y Yoskovitz, Benjamin. (2013). *Lean Analytics: Use Data to Build a Better Startup Faster*. O'Reilly Media.
- De Certeau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. México. UIA, ITESO.
- Deere, Carmen Diana y León, Magdalena. (2005) "La brecha de género en la propiedad de la tierra en América Latina." En: *Estudios Sociológicos*, vol. 23, núm. 68, pp.397-439.
- de Suremain, Charles-Édouard, Bak-Geller, Sarah, Matta, Raul. (2016) "Coloquio Internacional: Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones." En: *Trace. Travaux et recherches dans les Amériques du Centre*. No.69. pp.138-144.
- de Suremain, Charles-Edouard. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace* (72). pp.165-181. Recuperado el 5 de febrero de 2021 de: <https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>.
- Dilthey, Wilhelm. (1989). *Introduction to the Human Sciences. Selected Works*, volume 1. Princeton University Press.
- Durkheim, Emile. (1997). *Las Reglas del método Sociológico*. FCE.

- Duhart, Frédéric. (2002). “Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria.” En: *Gazeta de Antropología*, No. 18. Recuperado el 16 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yh8cz7s2>.
- Eco, Umberto. (1994). Signo. Editorial Labor.
- _____. (2015). On memory. A conversation in three parts. Part 1. Directed by Davide Ferrario. Italy biennale Arte 2015. Venezia, Italy. Recuperado el 25 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y38k6rbd>.
- Espeitx, E. (2004). “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular.” En: *PASOS*, Revista de turismo y patrimonio cultural, 2(2). pp. 193–213. Recuperado el 27 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yje8o3vf>.
- European Commission. (2018) Quality schemes explained. Recuperado el 13 de enero de 2021 de: <http://bit.ly/3kWBxe1>.
- FAO. (2019) El sistema alimentario en México: Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Recuperado el 25 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhxhocxs>.
- Ferrández, Luis Fernando Angosto. (2015). “Epistemología, poder y cultura en las antropologías del sur: La mirada de Esteban Krotz”. En: *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana*. Enero-abril, Vol. 10 Issue 1. pp.9-26. Recuperado el 17 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3oH8FqK>.
- Ferri, Marcella. (2018). “The Recognition of the Right to Cultural Identity under (and beyond) International Human Rights Law.” En: *The Journal of Law, Social Justice and Global Development*, 2. pp.1-26. Recuperado el 13 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/38nsGx3>.
- Fischler, Claude. (1980). “Food habits, social change and the nature/culture dilemma.” En: *Social Science Information*, 19(6). pp. 937–953. Recuperado el 18 de mayo de 2021 de: <https://doi.org/10.1177/053901848001900603>
- Fischler, Claude. (1988). “Food, self and identity.” En: *Social Science Information*, 27(2). pp.275–292. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yk5emumb>.
- Fischler, Claude. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama.
- Flandrín, Jean Louis. (1987) “Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas”. En: *Revista d'història moderna*. No. 6. pp.7-30. Recuperado el 20 de noviembre de 2020 de: <https://core.ac.uk/download/pdf/13278909.pdf>
- Freire, Paulo. (1973). Pedagogía del oprimido. Siglo XXI.
- _____. (2012). Pedagogía de la indignación: cartas pedagógicas en un mundo revuelto. Siglo XXI.
- Gaia Arnaiz, Mabel. (2010). “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social.” En: *Physis* (online) Vol.20, n.2, pp.357-386. Recuperado el 28 de septiembre de 2020 de: <https://doi.org/10.1590/S0103-73312010000200003>.

- García Canclini, Nestor. (2004). “El consumo sirve para pensar”. En: Boivin M., Rosato Ana y Arribas Victoria. *Constructores de Otriedad. Una introducción a la antropología social y cultural*, Uruguay. EA. pp. 255-259.
- Garrido, Felipe. (2005). “Comulgar con el cosmos.” En: *Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo No 10: Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*. pp. 129- 132. México. CONACULTA. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/39XrEcE>
- Geertz, Clifford. (1997). *El antropólogo como autor*. Paidós Iberica.
- Giddens, Anthony. (1991). *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Cambridge. Polity Press.
- Giroux, Henry A. (2011). *On critical Pedagogy*. Continuum.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar. (2006). *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.
- Gonzalez Jácome, Alba. (2004) “Ambiente y cultura en la agricultura tradicional de México: casos y perspectivas”. En: *CIENCIA Ergo Sum*, Vol. II. pp.153-163.
- Good Eshelman, Catharine; Corona de la Peña, Laura Elena (coords). (2011). *Comida, cultura y modernidad en México*. CONACYT, INAH-ENAH, CONACULTA.
- Good Eshelman, Catharine. (2011) “Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno.” En: Good Eshelman, Catharine y Corona de la Peña, Laura Elena (coords). *Comida, cultura y modernidad en México*. CONACYT, INAH-ENAH, CONACULTA. pp 39-55.
- Gracia Arnaiz, Mabel. (2010) “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”. En: *Physis*. Vol.20, n.2, pp.357-386. Recuperado el 21 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/2MXfzel>.
- Grillo, Oscar. (2019). “Etnografía multisituada, etnografía digital: reflexiones acerca de la extensión del campo y la reflexividad.” En: *Etnografías Contemporáneas*, año 5, N° 9, pp. 73-93.
- Guber, Rosana. (1991). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Ed. Paidós. Argentina.
- Gumperz, John J. (1984). “Tipos de Comunidades Lingüísticas”. En: Garvin y Lastra (Eds.). *Antología de Estudios de Sociolingüística y Etnolingüística*. UNAM. pp. 234–246.
- Habermas, Jürgen. (1989) *El discurso filosófico de la modernidad (Doce lecciones)* Taurus.
- _____. (1999) *Teoría de la acción comunicativa I Racionalidad de la acción y racionalización social*. Taurus.
- Halbwachs, Maurice. (2004) *Los Marcos Sociales de la memoria*. Ed. Antrhopos.
- Halliday, Michael Alexander Kirkwood. (1998). *El lenguaje como semiótica social, la interpretación del lenguaje y del significado*. FCE.

- Harris, Marvin. (1987). *The sacred cow and the abominable pig: Riddles of food and culture*. New York, Simon & Schuster.
- _____. (2008) *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza Editorial.
- Harvey, David. (1990). *La condición de la posmodernidad, investigación sobre los orígenes del cambio cultural*. Amorrortu. Recuperado el 10 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y2xvjeug>.
- Haworth, Robert H. (2012). *Anarchist Pedagogies: Collective Actions, Theories, and Critical Reflections on Education*. PM Press.
- Hernández de Valle-Arizpe, Helena. (2010). *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala*. Conaculta, Instituto Tlaxcalteca de la Cultura. Recuperado el 4 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3tw4f9E>.
- Hymes, Dell. (1976). "La sociolingüística y la etnografía del habla." En: Ardener, Edwin (Comp.) *Antropología Social y Lenguaje, Colección Biblioteca de Lingüística y Semiología*. No. 6, Paidós. pp.115-152.
- IFPRI. (2020). *Building inclusive food systems. Global food policy report*. Recuperado el 12 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yf4f7xvk>.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2020). *Declaraciones Generales de Protección de Denominaciones de Origen*. Recuperado el 13 de enero de 2021 de: <http://bit.ly/30oDhDC>.
- Iturriaga, José. (2010). "La cocina mexicana: patrimonio cultural de la humanidad." En: *Archipiélago*, no. 70, 2010, pp. 56. Recuperado el 26 de septiembre de 2020, de <https://tinyurl.com/yxunpz7y>.
- Iturriaga, José N. (2007). "La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural." En: *Archipiélago revista cultural de nuestra América*. UNAM. Vol 14, No 56. pp.47-49. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3tpbsr9>.
- Juárez López, José Luis. (2012). *Engranaje culinario, la cocina mexicana en el siglo XIX*. CONACULTA.
- _____. (2013). *Nacionalismo culinario. La cocina en el siglo XX*. México. CONACULTA.
- Juárez Ramírez, Karina Jazmín. (2010). *Tortillas ceremoniales*. Ediciones La Rana, Centro de las Artes de Guanajuato, CONACULTA. Colección Arte y Culturas Populares de Guanajuato. Recuperado el 11 de Octubre de 2020 de: https://issuu.com/edicioneslarana/docs/tortillas_ceremoniales.
- Justo, A.J. (2020). "The Knowns and Unknowns Framework for Design Thinking". En: *Marvel app blog*. Recuperado el 17 de octubre de 2020, de: <http://bit.ly/3kTtPl1>.
- Kant, Immanuel. (1987). *Critique of Judgement*. Translated by Werner S. Pluhar. Hackett Publishing Co.

- Khan, J.S. (comp.) (1975). El concepto de cultura: textos fundamentales. Barcelona. Anagrama.
- Kottak, Conrad P. (2006). Antropología cultural espejo para la humanidad.. Madrid. McGraw Hill.
- Krotz, Esteban. (1994). "Alteridad y pregunta antropológica". En: *Alteridades*, 4(8), pp.5-11. Recuperado el 6 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/3ccICTN>.
- Krotz, Esteban. (2004). "Alteridad y pregunta antropológica." En: Boivin M., Rosato Ana y Arribas Victoria. *Constructores de Otridad. Una introducción a la antropología social y cultural*. EA, Tercera edición. pp. 16-21. Recuperado el 17 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yfdowtfs>.
- _____. (2011). "Las ciencias sociales frente al *Triángulo de las Bermudas*. Una hipótesis sobre las transformaciones recientes de la investigación científica y la educación superior en México". En: *Revista de El Colegio de San Luis, Nueva época*. Año 1, No.1, enero-junio, 2001. pp.19-42. Recuperado el 20 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yj3rxnb9>.
- Kuper, Adam. (2001) Cultura. La versión de los antropólogos. Paidós.
- Licona, Valencia, Ernesto; García López, Isaura Cecilia y Cortés Patiño, Alejandro. (Coords.). (2017) Alimentación, cultura y territorios: acercamientos etnográficos. BUAP.
- Licona Valencia, Ernesto; Garcia Lopez, Isaura; Patiño cortes, Alejandro. (2018) El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. En: *Antropología Experimental. Revista electrónica de la Universidad de Jaén*. No. 19. pp. 165-172. Recuperado el 26 de noviembre de 2020 de: <http://bit.ly/3sZTr2h>.
- Licona Valencia, Ernesto. (2019) "Narraciones situacionales del espacio culinario: Estudio introductorio". En: Licona Valencia, Ernesto; Cortés, Alejandro y Licona, Ernesto. (eds.), *Narrativas Culinarias. Miradas Etnográficas*. Editorial Académica Española.
- Licona Valencia, Ernesto y Cortés Patiño, Alejandro (Coords.) (2017). Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos. BUAP.
- Llobera, Josep Ramon. (1988). La antropología como ciencia. Barcelona. Anagrama.
- López, Austin Alfredo. (1980). Cuerpo humano e ideología, las concepciones de los antiguos nahuas Vol I. IIA-UNAM.
- López Mendiola, Rubén Eduardo y Velázquez Galindo, Yuribia. (2011). "Las tortas vs. las hamburguesas, ¿fast food a la mexicana?". En: Good Eshelman, Catharine; Corona de la Peña, Laura Elena (coords). *Comida, cultura y modernidad en México*. CONACYT, INAH-ENAH, CONACULTA. pp.283- 296.
- Luft, J.; Ingham, H. (1955). "The *Johari window*, a graphic model of interpersonal awareness". En: *Proceedings of the Western Training Laboratory in Group Development*. Los Angeles: University of California.

- Luque Agraz, Diana; Gay, Carlos y Ortiz Espejel, Benjamín. (2020) Complejos bioculturales de México: bienestar comunitario en escenarios de cambio climático. BUAP. Recuperado el 27 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygozcea4>.
- Lyotard, Jean-François. (1979). The postmodern condition: A report on knowledge. Theory and History of Literature, Vol. 10. Manchester University Press.
- Machuca, Jesús Antonio. (2005). “Reconfiguración del Estado- Nación y cambio de la conciencia patrimonial en México”. En: Béjar Navarro, Raúl y Rosales Ayala, Héctor. (Coords) *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. CRIM, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias. UNAM. Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias. pp.135-176. Recuperado el 12 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3rtYKa2>.
- Maldonado, Miguel. (2017) “Piramidal funesta: sobre la igualdad en México”. En: *Unidiversidad, revista de pensamiento y cultura de la BUAP*. No. 26 Enero-Marzo 2017. pp.81-87. Recuperado el 13 de noviembre de 2020 de: <http://bit.ly/3qtsO4j>.
- Malinowski, Bronislaw. (1922) Argonauts of the Western Pacific. An Account of Native Enterprise and Adventure in the Archipelagoes of Melanesian New Guinea. London. Routledge and Kegan.
- Marin, Héctor. (2017) "La “gourmetización” y los desafíos de la gastronomía maya” En: *Ecosur Revista cuatrimestral de divulgación de la ciencia*. Vol. 21. No 60, mayo/agosto. pp. 16-17. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <http://bit.ly/3ejD2lp>.
- Martin, Roger L. y Lafley, Alan George. (2013) Playing to Win: How Strategy Really Works. Harvard Business Review Press.
- Martin, Roger L. (2017) “Strategic Choices Need to Be Made Simultaneously, Not Sequentially.” [en línea] Harvard Business Review. Recuperado el 26 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yb6pj4r4>.
- Matta, Raúl. (2015). “Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural”. En: Ávila, Ricardo; Álvarez, Marcelo y Medina, .F. Xavier (eds.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Universidad de Guadalajara. pp.205-220. Recuperado el 5 de Noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3m8v4LW>.
- Mauss, Marcel. (1950). Essai sur le don. Forme et raison de l’échange dans les sociétés archaïques. París: PUF.
- _____. (2002). The Gift The form and reason for exchange in archaic societies. Routledge Classics.
- _____. (Primera edición en francés 1971). Sociología y antropología. Colección de ciencias sociales serie de sociología. Tecnos. [1979]
- Mazzetto, Elena. (2013). La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM* 25. Recuperado el 22 de noviembre de 2020 de <http://alhim.revues.org/4461>.

- _____ . (2021). "Cocinando para los dioses y los hombres. Los alimentos rituales en las fiestas religiosas de los antiguos nahuas". En: *Arqueología Mexicana*, INAH-Editorial Raíces, vol. XVIII, n. 168, mayo-junio 2021, pp. 26-35.
- Mazzetto, Elena y Moragas, Natalia. (2015). "Simbolismo y uso litúrgico de algunas variedades de oclli entre los antiguos nahuas. Un primer acercamiento". En: *REVER. Revista de Estudos da Religião. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo*. Año 15, No. 1. Enero-Junio. pp. 31-47. Recuperado el 22 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/ygux6b8l>.
- McLuhan, M. y Fiore, Q. (1967). *The medium is the message: An inventory of effectism*. New York. Bantam.
- Medina, F. Xavier. (2017). "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística". En: *Anales de antropología*, vol. LI, issue 2, pp.106-113. México. UNAM.
- _____ . (2013). "Alimentación, identidad y turismo: enoturismo, gastronomía y desarrollo local en la región vitivinícola de Tokaj-Hegyalja, Hungría." En: *Conabio. Identidad a través de la cultura alimentaria*. Memoria del simposio. CONABIO, UNAM. pp.115-130. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ye3cpc8z>.
- Medina Hernández, Andrés. (2015). "La cosmovisión mesoamericana. La configuración de un paradigma". En: Gámez Espinosa, Alejandra y Alfredo López Austin (Coords.) *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, COLMEX, FCE, BUAP. México. pp.52-120.
- Meléndez Torres, Juana María, y Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México". En: *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17 (spe), pp.181-204. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y4q4vgxn>.
- Mintz, Sidney Wilfred. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Beacon Press.
- _____ . (1996a). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Ed. Siglo XXI.
- Montanari, Massimo. (2004). *La cultura como comida*. Ed. Trea.
- Moreno Botello, Ricardo. (2018). *La cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio. Elogio de La cocinera poblana*. Editorial EyC, BUAP.
- Nawrath Mora, Héctor. (2010). "El método etnográfico: origen y fundamentos de una aproximación multitécnica". En: *Forum Qualitative Social Research*. 11(2), pp.1-31. Recuperado el 14 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/376kIYV>.
- Novo, Salvador. (1976). *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa. México.
- Palerm, Ángel. (2008). *Antropología y marxismo*. CIESAS, UAM, UIA.

- Pérez Monfort, Ricardo. (2004). “El mole como símbolo de la mexicanidad” En: *Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo No 12: El mole en la ruta de los dioses. 6° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural*. pp. 71-86. CONACULTA. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3gAGSW6>.
- Pérez Ruiz, Maya Lorena. (2004). “Patrimonio material e inmaterial. Reflexiones para superar la dicotomía” En: Aceves, Aceves, Bruno; Islas Dominguez, Carmen; Olivo de Alba, Gabriela y Rubin de la Borbolla, Sol. (coords.) *Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta*. Antología de textos. Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos No. 9. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo.
- Pérez Samper, María de Los Ángeles. (2009). “La historia de la historia de la alimentación”. En: *Chronica Nova. Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*. No. 35, 2009. pp.105-162. Recuperado el 22 de noviembre de 2020 de: <http://bit.ly/2O5TLho>.
- Peirce, Charles Sanders, y Buchler., Justus. (1955). *Philosophical Writings of Peirce*. Dover. Recuperado el 13 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfdcw596>.
- Pilcher, Jeffrey M. (1998). *Que vivan los tamales!: Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Popper, Karl Raimund. (1964) *The poverty of Historicism*. Harper & Row.
- Porta, Maria Ana. (2006). “Mundo globalizado, democracia localizada: una reflexión sobre ciudadanía y participación en la ciudad de México”. En: Arizpe, Lourdes (coord.). *Retos culturales de México frente a la Globalización*. México: Miguel Ángel Porrúa, pp. 201-225.
- Prado Ballester, Cristián. (2007). “La Etnografía de la Comunicación. Un Modelo Olvidado. VI Congreso Chileno de Antropología.” En: Tomo II Actas del 6° Congreso Chileno de Antropología, Simposio Estudios Culturales. Colegio de Antropólogos de Chile A. G. Recuperado el 25 de enero de 2021 de: <http://bit.ly/30qQIIm>.
- Quintana, Patricia. (2005). *Mulli: el libro de los moles*. Océano. México.
- Reynoso, C. (1998). *El surgimiento de la antropología posmoderna*. Gedisa.
- Restrepo, Eduardo. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y étnicas*. Perú. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Reyes, Alfonso. (1953). *Memorias de cocina y bodega*. FCE. México.
- Reyes, Giovanni E. (2001). “Teoría de la globalización: bases fundamentales”. En: *Nómadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences*. núm. 3, Enero-Junio. Universidad Complutense de Madrid. Recuperado el 12 de Noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yhxrkyw>.
- Rincón Rubio, Ana Gabriela; Vizcarra Bordi, Ivonne; Thomé-Ortiz, Humberto y Gascón Muro, Patricia. (2017). “Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México.” En: *Revista de Estudios Feministas*. Florianópolis, vol. 25, núm. 3, pp. 1073-1092.
- Ríos Saloma, Martín F. (2009). “De la historia de las mentalidades a la historia cultural: notas sobre el desarrollo de la historiografía en la segunda mitad del siglo XX”. En: *Estudios*

de historia moderna y contemporánea de México. No.37. pp. 97-137. Recuperado el 20 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y2p8mjeu>.

- Scott, Nina M. (2018). “La comida como signo: los encuentros culinarios de América”. En: Long, Janet (coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM. pp. 145-154. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y6376z3t>
- Siliprandi, Emma y Zuloaga, Gloria Patricia. (Eds.) (2013). Género, agroecología y soberanía alimentaria. Icaria.
- Stano, Simona. (2016). "Introduction: Semiotics of Food." En: *Semiotica. Journal of the International Association for Semiotic Studies*. De Gruyter Mouton. No. 21. pp 19-26. Recuperado el 26 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3v8g3jg>.
- Stavenhagen, Rodolfo. (1995). "Cultural Rights and Universal Human Rights". En: Krause, Catarina y Rosas, Allan (eds). *Economic, Social and Cultural Rights - A textbook*. Dordrecht. Martinus Nijhoff Publishers. pp.63-77.
- Saussure, Ferdinand de. (1971) Curso de Lingüística General. Losada.
- Taibo, P. I. (1993). Encuentro de Dos Fogones. Historia de la Comida Criolla en México, tomo I y II, Promoción e Imagen.
- Tedlock, Barbara. (1991). “From Participant Observation to the Observation of Participation: The Emergence of Narrative Ethnography”. En: *Journal of Anthropological Research*, 47(1), pp.69-94. Recuperado del 9 de diciembre de 2020, de: <http://www.jstor.org/stable/3630581>.
- Tedlock, Dennis. (1983) The spoken word and the work of interpretation. University of Pennsylvania press.
- _____. (2001). “El surgimiento de la antropología dialógica en las Américas.” En: León Portilla, Miguel; Gutiérrez Estévez, Manuel y Gossen, Gary H. (Eds.) *Motivos de la antropología americanista: Indagaciones en la diferencia*. México. FCE. pp. 460–505.
- Thompson Klein, Julie (2011). “A taxonomy of interdisciplinarity.” En: Thompson Klein, Julie; Frodeman, Robert y Mitchman, Carl. (Eds.), *The Oxford Handbook of Interdisciplinarity*. Oxford University Press. pp.15-30.
- Tünnermarm Bernheim, Carlos. (1999). “La declaración mundial sobre la educación superior en el siglo XXI: una lectura desde América Latina y el Caribe.” En: *Educación Superior y Sociedad Civil*. Vol.10 No.1. pp.7-34. Recuperado el 25 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yf3777rx>.
- Tyler, Stephen. A. (Ed.). (1969). Cognitive anthropology. New York, NY: Holt, Rinehart, & Winston.
- _____. (1986) Etnografía postmoderna: desde el documento de lo oculto a lo oculto del documento. En: Clifford, James. y Marcus, George. E. (eds.) *Retóricas de la antropología*. Júcar Universidad. pp.183-204.

- _____ . (1987). *The Unspeakable: Discourse, dialogue, and rhetoric-in the Post-modernWorld*. Madison University of Wisconsin Press.
- UN Food Systems 2021Scientific Group. (2020). *Food Systems: Definition, Concept and Application for the UN Food Systems Summit*. Recuperado el 12 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yj4hpfby>.
- UNESCO. (1972). *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation Convention concerning the protection of the world cultural and national heritage*. Adopted by the General Conference at its seventeenth session, Paris, 16 November 1972. Recuperado el 10 de noviembre de 2020 de: <https://whc.unesco.org/archive/convention-en.pdf> .
- _____. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Recuperado el 8 de noviembre de 2018 de: <https://bit.ly/3t4KtB5>.
- _____. (2010). *La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán*. Dossier de candidature N° 00400, pour l’inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010. Comité intergovernmental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cinquième session, Nairobi, Kenya. Novembre 2010. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yekh56yt>.
- _____. (2011). *What is Intangible Cultural Heritage?*. Recuperado el 26 de septiembre de 2020, de <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-EN.pdf>.
- _____. (2016). *Oshi Palav, a traditional meal and its social and cultural contexts in Tajikistan*. En: *Intangible heritage lists*. Recuperado el 10 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/2W44skI>.
- _____. (2017). *Art of Neapolitan ‘Pizzaiuolo.’*En: *Intangible heritage lists*. Recuperado el 10 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/3sYLBj9>.
- _____. (2019). *Enhancing food-related heritage in UNESCO designations to foster sustainable development*. Recuperado el 10 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/3a499Dl>.
- _____. (2020). *List of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. Recuperado el 10 de diciembre de 2020 de: <https://bit.ly/2JJ7HM7>.
- _____. *Intangible Heritage: Lists*. (sin fecha) *Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*. Recuperado el 26 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yxndav5m>.
- UNESCO. (sin fecha). *History of UNESCO*. Recuperado el Septiembre 26 de 2020, de: <https://tinyurl.com/y67ppfk6>.
- Velasco L. Ana Ma. Luisa. (2011) “La historia y la cultura de la comida lacustre entre los pueblos originarios de la cuenca de México”. En: Good Eshelman, Catharine y Corona de la Peña, Laura Elena. (coords). *Comida, cultura y modernidad en México. perspectivas antropológicas e históricas*. CONACYT, ENAH, INAH, CONACULTA. pp.129-150.

- Vera Báez, Paola Jeannete. (2021). “Gastronomía virreinal poblana”. [Entrada] En: *Diccionario de Histórica Cultural de la Iglesia en América Latina*. Recuperado el 21 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3b2wznb>.
- Vidales Gonzáles, Carlos. (2019). “Una propuesta metodológica para el análisis de sistemas conceptuales desde la semiótica peirceana.” En: Horta, Julio; Paulín, Georgina y Flores, Georgina. (Coords.) *Sociosemiótica y cultura: Principios de semiótica y modelos de análisis*. UNAM, IIE. pp.195-230. Recuperado el 13 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfah5vyd>.
- Villaseñor Alonso, Isabel, y Zolla Márquez, Emiliano. (2012). “Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura”. En: *Cultura y representaciones sociales*. 6 (12), pp.75-101. Recuperado el 26 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y2kpg9ze>.
- Villaseñor Alonso, Isabel. (2011) “El valor intrínseco del patrimonio cultural: ¿una noción aún vigente?” En: *Intervención, Revista Internacional de Conservación, Restauración y Museología*. Mayo, No. 3 pp.6-13. Recuperado el 10 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/387Rw39>.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Marañón, Boris (coords.) (2005). *Acciones sociales públicas y privadas contra la pobreza*. Red de Estudios Rurales, Gobierno del Estado de Zacatecas, CONACYT, Praxis.
- Wade, Woody y Wagner, Nathalie. (2012). *Scenario Planning: A Field Guide to the Future*. Hoboken.

a.Referencias del estado del arte.¹⁰⁰

I. Endodiscursividades patrimoniales.

- Godoy, Augusto; Herrera, Teófilo; Ulloa, Miguel. (2003). Más allá del pulque y el tepache: las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México. UNAM. Recuperado el 18 de enero de 2021 el: <https://tinyurl.com/y3fq9sb8>.
- Abarca, Meredith E. (2004). “Authentic or not, It’s original”. En: *Food and Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. Volume 12. Issue 1. Taylor & Francis. pp. 1-25, Recuperado el 4 de Febrero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yy825bpg>.
- Garrido, Felipe. (2005). “Comulgar con el cosmos” En: Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo No 10: Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO. pp. 129- 132. México. CONACULTA. Recuperado el 11 de Octubre de 2020 de: <https://bit.ly/39XrEcE>.
- Escamilla, Edmundo y de Gortari, Yuri. (2006). “La gastronomía como destino turístico.” En: *Cuadernos: Patrimonio Cultural y Turismo*. No. 14. *Planeando sobre el turismo cultural*. CONACULTA. pp.137-142. Recuperado el 20 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3rvzbaw>.
- de Vidas, Anath Ariel. (2007). “La (re) patrimonialización de ritos indígenas en un pueblo nahua de la Huasteca veracruzana. Situando un constructivismo esencialista indígena”. En: Hoffmann, O., & Rodríguez, Maria Teresa. (Eds.) *Los retos de la diferencia: Los actores de la multiculturalidad entre México y Colombia*. Marseille: IRD Éditions. pp. 315-338. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y3lyv4o4>.
- Oseguera, Andrés. (2008). “De ritos y antropólogos. Perspectivas teóricas sobre el ritual indígena en la antropología realizada en México.” En: *Cuicuilco Revista de Ciencias Antropológicas*. 15(42). ENAH. pp.97-118. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y4n3r2nz>.
- Gómez, Balam, Patricia Maria; Ruiz Alonso Ileana Beatriz; Solís Sosa, Iván de Jesús. (2009). “Máatan k’ol: la flexibilidad en el ritual”. En: *Estudios de cultura maya*. 34, 145-165. Recuperado el 11 de diciembre de 2020, de: <https://tinyurl.com/y2n936cd>.
- Juárez Ramírez, Karina Jazmín. (2010). Tortillas ceremoniales. Ediciones La Rana-Centro de las Artes de Guanajuato. CONACULTA. Colección Arte y Culturas Populares de Guanajuato. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3gzljFs>.
- Gámez Leal, T. (2011) “Dulce Patria: patrimonio, consumo y distinción” En: *Antropología. Revista Interdisciplinaria Del INAH*, (93) pp. 37–45. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y5t44k9t>.
- Pérez Sánchez, Mónica y Cisneros Mújica, Walter Daniel. (2012). “El lado cultural del Patrimonio Gastronómico Mexicano.” En: *Gastronomía y turismo. Diseño e indicadores, políticas y cultura*. Colección Culinaria No 1. Revista Especializada en Gastronomía. UAEM. pp. 99-120. Recuperado el 19 de enero de 2018 de: <https://tinyurl.com/y2hluK55>.

¹⁰⁰ Estas aparecen en orden cronológico de 2003- 2020.

- Vargas, Luis Alberto. (2013). "La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar". En: *Sociedad y Ambiente. El Colegio de la Frontera Sur*. 1(1). pp. 61-76. Recuperado el 20 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2jy5ols>.
- Ordóñez Díaz, María de Jesús Hermenegilda. (2014). "Las flores comestibles" En: Arizpe, Lourdes Y Pérez Flores, Edith. (coords.) *Siempre flor y canto: las flores en el patrimonio cultural inmaterial de México*. UNAM. Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Secretaría de Cultura del Estado de Morelos. pp.247-260. Recuperado el 2 de enero de 2021 de: <https://bit.ly/3s3xejP>.
- Laborde, Gustavo y Medina, Xavier. (2015). "De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Confrontación de identidades y políticas culturales". En: *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Universidad de Guadalajara, Jalisco. Recuperado el 20 de enero de 2021 de: <https://bit.ly/38VHnYf>
- Silva, Evodia; Lascurain, Maite; Peralta de Legarreta, Alberto. (2016). "Cocina y biodiversidad en México." En: *Biodiversitas* revista de la CONABIO. 124. pp.1-7. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3wnspmv>.
- Vásquez González, Alicia Yaneth. (2017). "El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, México". En: *RIVAR, Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, vol. 4, núm. 11. Universidad de Santiago de Chile. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y3mw4gnx>.
- Blas-Yañez, Sandra; Thomé-Ortiz, Humberto; Espinoza Ortega, Angélica; Vizcarra Bordi, Ivonne. (2018). "La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos" En: *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 9 (2) Abril. pp.443-457. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2178tp8>.
- Dehouve, Danièle. (2019). "Simbolismo de las técnicas de preparación del maíz. Análisis de unos platillos tlapanecos (me'phaa) del estado de Guerrero (México)". En: *Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://journals.openedition.org/aof/7559#quotation>.
- Gómez-Cuevas, Karla; Delgado Cruz, Alejandro; Palmas, Daniela. (2020). "Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación." En: *Revista Iberoamericana de Viticultura, agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*. Universidad de Santiago de Chile. Octubre. 7(21) pp.59-80. Recuperado el 22 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyaerqf7>.

II. Endodiscursividades gastronómicas.

- Celis de Antuñano, María Engracia. (2003). “Visión de la cocina mexicana a nivel internacional.” En: Hospitalidad ESDAI Revista Semestral de la Escuela de Administración de Instituciones de la Universidad Panamericana, México. (3) pp.147-155. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yxs7ocr2>.
- Ávila Aldapa, Rosa Mayra (2004). “La gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México.” [Ponencia] *VI Congreso Nacional de Investigación Turística*, SECTUR. Ciudad de México. 22 al 24 de septiembre de 2004. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyhtruuu>.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor y Vargas-Cetina, Gabriela. (2005). “Romantic Moods: Food, Beer, Music and the Yucatecan Soul”. En: Wilson, Thomas M. (Ed.) *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Berg Publishers. pp.155-178.
- Bertrán Vilá, Miriam. (2006). “La alimentación indígena, de México como rasgo de identidad”. Ponencia. I congreso nacional de medicina social y salud colectiva. Organizado por la Asociación Latinoamericana de Medicina Social. Recuperado el 11 de Octubre de 2020 de: <t.ly/z5Y3V>
- Iturriaga, José N. (2007). “¿Ya soy Mayordomo y ahora qué...?” En: Aguilera Córdova, Raymundo (coord.) *La riqueza cultural de las Grandes Montañas Prácticas, creencias, costumbres y globalización en el medio rural*. Colección Parcela Digital. Universidad Veracruzana Intercultural. pp. 21-24. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y2322j9v>.
- Camacho Díaz, Gonzalo. (2010). “Dones devueltos: música y comida ritual en la huasteca”. En: *Itinerarios*. Vol 12. pp.65-79. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y4m9b976>.
- Barros, Cristina. (2011). “Moles y pipianes”. En: *El chile. Protagonista de la independencia y la revolución*. México Fundación Herdez. pp.69-78. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y5mhbn8z>.
- Huerta Rivera, Juan Pablo. (2012). “Comida mexicana gourmet a los anaqueles. La meta de La Casa de los Muñecos es posicionarse en el canal detallista con sus productos empacados y listos para servir” En: *Entrepreneur*. Publicado el 12 mayo de 2014. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://www.entrepreneur.com/article/266974>.
- Olvera Hernández, Lluvia. (2015). “Capítulo 2: El turismo, un medio de conservación”; “conclusiones.” En: *Análisis del turismo cultural como estrategia de conservación de la cocina tradicional purépecha*. [Tesis no publicada] Universidad de Guadalajara. pp. 37-68 / pp.135-137. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/ydywwnu>.
- Cota Guzmán, Hilda Irene. (2016). “Cocina mexicana y cocina étnica Mexicana: etnicidad y bebidas tradicionales” En: *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*. No. 11. Enero/Junio. Publicación Semestral. UAEM. pp.28 -60. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y62bm7jy>.
- Marin, Héctor. (2017). "La “gourmetización” y los desafíos de la gastronomía maya” En: *Ecofronteras, Revista cuatrimestral de divulgación de la ciencia*. Vol. 21. No 60,

mayo/agosto. pp.16-17. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y2elj9mh>.

- de la Madrid Cordero, Enrique. (2018). “La gastronomía mexicana como motor de desarrollo económico local y pilar de nuestra identidad nacional” En: Taracena Sanz, Yolanda (ed.) *Lo que se come en México panorámica de la gastronomía mexicana. Revista Comercio Exterior*. Banco Nacional de Comercio Exterior S.N.C. (Bancomext) pp. 9-12. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yylpj6bh>.
- Urizar Pastor, Laura Penélope y Castañeda Valencia, César. (2019). “El chile en nogada producto de la memoria culinaria de la mayora”. En: *Octavo simposio internacional multidisciplinario de estudios sobre la memoria: memoria colectiva y emociones*. VIII SIMEM. ICSyH, BUAP. Recuperado el 26 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/2K8azBT>.
- Vázquez Azpiroz, Andrea. (2020). “10 años de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial: el paradigma de Michoacán”. En: Time out México. Lunes 2 noviembre.. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y58tmbh8>.

III. Endodiscursividades históricas.

- Broda, Johana. (2003). “La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista.” En: *Graffylia*. Vol. 1 No.2 pp. 16-13. UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas. México, Distrito Federal. México. Recuperado el 11 de Octubre de 2020 de: <https://bit.ly/376EB21>.
- Pérez Monfort, Ricardo. (2004). “El mole como símbolo de la mexicanidad” En: *Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo No 12: El mole en la ruta de los dioses*. 6° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. pp. 71-86. CONACULTA. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3gAGSW6>.
- Berndt León Mariscal, Beatriz. (2005). “Discursos de poder en un nuevo dominio: el trayecto del virrey marqués de las Amarillas de Veracruz a Puebla, las fiestas de entrada y el ceremonial político”. En: *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad 2005, XXVI (101)*. pp.227-259. Recuperado el 11 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yymfx8yl>.
- Jiménez Martínez, Alfonso de Jesús. (2006). “Recuperando significados: el sentido ritual del pozole en la sociedad azteca.” En: *Teoría y Praxis*. No. 2, Enero-Diciembre. pp. 25-32. Universidad de Quintana Roo. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y44g9lc2>.
- González Jácome, Alba. (2007). “Agroecosistemas mexicanos: pasado y presente”. En: *Itinerarios*. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos de la Universidad de Varsovia. Vol. 6. pp. 55-80. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y35sd5gu>.
- Arias González, Jiapsy. (2008). “Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México.” En: *Ámbitos, revista de estudios de ciencias sociales y humanidades*. Universidad de Córdoba. España. No.20. pp.29-37. Recuperado el 20 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y44ffjhq>.
- Romero Contreras, Alejandro Tonatiuh; Viesca González, Felipe Carlos; Hernandez, Tellez, Maribel. (2011). “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México” En: *CIENCIA ergo sum*, Vol.17 -3. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca. pp. 239-252. Recuperado el 12 de abril de 2021 de: <https://bit.ly/3wZwkIa>.
- Hernández de Valle-Arizpe, Helena. (2010). “De la adversidad al fogón” En: *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala*. Conaculta, Instituto Tlaxcalteca de la Cultura. pp. 15-23. Recuperado el 4 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3tw4f9E>.
- Attolini Lecón, Amalia. (2011). “Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano aspectos antropológicos.” En: *Revista Digital Universitaria*. 1 de abril. Vol. 12 No. 4. Recuperado el 11 de diciembre de 2021 de: <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num4/art38/art38.pdf>.
- Barceló Quintal, Raquel Ofelia. (2012). “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato.” En: *Cuadernos de Nutrición*, (35) 2: marzo/abril. México: Fomento de Nutrición y Salud A.C. pp. 47-56. Recuperado el 20 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y39jc6zy>.
- Mazzetto, Elena. (2013). “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo”. En: *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les*

Cahiers ALHIM. University of Vincennes in Saint-Denis. No. 25. Recuperado el 23 octubre de 2020 de: <http://journals.openedition.org/alhim/4461>.

- Quiróz, Enriqueta. (2014). “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII.” En: *Revista Historia y Memoria*. No. 08, enero-junio. pp. 19-58. Recuperado el 22 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3csgfo2>.
- Ranero Castro, Mayabel. (2015). “Sabores compartidos del Caribe afroandaluz. Veracruz y La Habana” En: Ávila, Ricardo; Álvarez, Marcelo; Medina, F. Xavier (coords). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre. Antropología de la alimentación. CUCSH/Universidad de Guadalajara. pp. 67-87. Recuperado el 15 de abril de 2021 de: <https://bit.ly/3wZwkIa>.
- Román Montes de Oca, Erika. (2017). “Ritos y milpas en Amatlán de Quetzalcóatl, Tepoztlán, Morelos, México.” En: *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 38(151). pp.193-229. Recuperado el 23 de octubre de 2020 de: <https://doi.org/10.24901/rehs.v38i151.332>.
- Garza Marcué, Rosa Maria y Vázquez Ahumada, Cecilia. (2017). “Capítulo I”. En: *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla*. Colección cofradía gastronómica. BUAP. Dirección de Fomento Editorial. pp.17-38.
- Jeffrey M. Pilcher. (2018). “The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism, Food, Culture & Society” En: *Food, Culture & Society An International Journal of Multidisciplinary Research*. 21:5, pp.637-653. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyqlbhss>.
- González Torres, Annia, Reyes Rodríguez, Adolfo Yunuen. (2019). “La representación de la idolatría india: rituales y ofrendas en el arzobispado de México. Siglo XVII. En: *Fronteras De La Historia*, 24(1) pp.132-161. Recuperado el 21 de enero de 2021 de: <https://doi.org/10.22380/20274688.525>.
- Vera Báez, Paola Jeannete. (2021). “Gastronomía virreinal poblana”. [Entrada] En: *Diccionario de Historia Cultural de la Iglesia en América Latina*. Recuperado el 21 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3b2wznb>.

IV. Endodiscursividades antropológicas.

- Mariaca Méndez, Ramón. (2003). “Prácticas, decisiones y creencias agrícolas mágico-religiosas presentes en el sureste de México.” En: *Etnobiología*. 3 pp. 66-78. El Colegio de la Frontera. Recuperado el 23 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyohzt29>.
- Bernard Menna, Alicia Inés y Lozano Cortes, Maribel. (2004). “Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká”. En: *Gazeta de Antropología*. 20, artículo 20. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yxn9s7an>.
- Durin, Séverine. (2005). “Sacrificio de res y competencia por el espacio entre los wixaritari (huicholes)”. En: *Alteridades*. 15(29). UAM Unidad. pp 89-102. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y6ymjatd>.
- Messer, Ellen. (2006). “Globalización y Dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición.” En: Bertran, Miriam y Arroyo, Pedro. *Antropología y Nutrición*. pp. 27-74. UAM. Recuperado el 19 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3u2zkd>.
- Gabriel, Marianne. (2007). “El uso ritual de alcohol, tabaco, cacao e incienso en las ceremonias agrarias de los mayas yucatecos contemporáneos”. En: *Estudios de cultura maya*, 29. pp.155-184. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y6ptx78p>.
- Boege Schmidt, Eckart. (2008). “Regiones, territorio, lenguas y cultura de los pueblos indígenas Lengua, cultura y biodiversidad”. En: *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. INAH, CDI. pp. 49-80. Recuperado el 29 de abril de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjyj39pw>.
- Meléndez Torres, Juana María, y Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”. En: *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17 (spe), pp.181-204. Recuperado el 11 de octubre de 2020. De <https://tinyurl.com/y4q4vgxn>.
- Elvidge-Thomas, Roxana. (2010). “De Moles, Pulques, Dulces Y Bisteces: La Comida en La Ciudad De México Durante El Siglo XIX”. En: *Fuentes Humanísticas*, 38, pp.59–70. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://core.ac.uk/download/pdf/48394406.pdf>
- Good Eshelman, Catharine. (2011). “Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno” En: Good Eshelman, Catharine; Corona de la Peña, Laura Elena (coords). *Comida, cultura y modernidad en México*. CONACYT, INAH-ENAH, CONACULTA. pp 39-55.
- Cardenas Carrion, Blanca Maria. (2012). We raíame go’ame. La construcción cultural del sabor en la comida rarámuri. [Tesis de maestría no publicada] ENAH. pp.137-156. Recuperado el 29 de abril de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfz36pjm>.
- Saumade, Frédéric. (2013). “Toro, venado, maíz, peyote. El cuadrante de la cultura wixarika”. En: *Revista de El Colegio de San Luis*. III (5). pp.16-54. Recuperado el 11 de noviembre de 2020 de: <https://bit.ly/3gEZJiT>.
- Márquez, E. A. (2014). “Cuando el maíz es Itekontlakuali: el “dueño de la comida”. Un acercamiento a la economía ritual de los nahuas de Pahuatlán, Puebla”. En: *Cuicuilco*

Revista de Ciencias Antropológicas. 21(60). ENAH. pp. 223–238. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y5hk53g6>.

- Figuerola Pujol, Helios. (2015). “De la plegaria y de la cocina ritual (Chiapas, México)”. En: *Anthropology of food*. S9. Recuperado el 11 de diciembre de 2020 de: <http://journals.openedition.org/aof/7584>.
- Alvarado Solís, Neyra (2016). “Marcadores sociales y comensalidad en las comidas rituales de Catorce, San Luis Potosí, México”. En: *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos, Questions du temps présent*, 7 Julio. Recuperado el 23 de octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3qKZS94>.
- Mayorga Muñoz, Vianey A. y López Soto, Nelly A. (2017). Cuevas del Viento y la Fertilidad: continuidad ritual entre nahuas y teenek de la Huasteca potosina. FONCA.
- Scott, Nina M. (2018). “La comida como signo: los encuentros culinarios de América”. En: Long, Janet (coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM. pp. 145-154. Recuperado el 11 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y6376z3t>.
- Villalobos Sampayo, Leticia; Delgado Rendon, Tonatiuh; Fernández de Lara Aguilar, María del Carmen G. y Martínez Bret, Pedro. “Niños Dios de Huehuetlán, Tepeaca y "Huachicol": refugio en estados de indefensión.” En: *Graffylia*, 17(28). pp.112-127. Recuperado el 16 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yeqyy37o>.
- de Gámez Espinosa, Alejandra y Ramírez Rodríguez, Rosalba. (2020). “Borrachera espiritual. La muerte y la agricultura en la ritualidad y la cosmovisión en San Pedro Cholula, Puebla, México” En: *Revista TEFROS, Taller de Etnohistoria de la Frontera Sur*. Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Humanas. Universidad Nacional de Río Cuarto, Argentina. Vol. 18, N° 1. enero-junio. pp.141-170. Recuperado el 18 de enero de 2021 de: <https://tinyurl.com/yxgn42wn>.

b. Referencias adicionales del estado de la cuestión.

V. Patrimoniales.

- Arellano, Gustavo (2012). *Taco USA: How Mexican Food Conquered America*. Scribner.
- Bertran, Miriam. (2017). "Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México." En: *Anales de Antropología*. No.51. pp.123–130.
- Creative Guerrilla Marketing. (2021). What Is Guerrilla Marketing? (en línea). Recuperado el 29 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/5r929m2>.
- Dehouve, Danièle. (2016). *Antropología de lo nefasto en comunidades indígenas*. El Colegio de San Luis, A.C.
- Grass-Ramírez, Jose; Fernando Cervantes Escoto y Palacios-Rangel, Maria I. (2016). "Elementos metodológicos para el fortalecimiento del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)." En: *Agricultura Sociedad Y Desarrollo*, 13(1). pp.63-85. Recuperado el 18 de mayo de 2021 de: <https://doi.org/10.22231/asyd.v13i1.279>.
- Guilcamaigua, Doris y Chancusig, Edwin. (2008). *Soberanía alimentaria y la descolonización del saber. "Vivimos criando la chacra" la experiencia de Sablog San José, Guamote, Chimborazo*. Fundación Heifer Ecuador.
- Licon, Ernesto y Patiño Cortes, Alejandro. (2017). *Alimentación, cultura y espacio: Acercamientos etnográficos*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras.
- Lloyd, Marion. (2018). "El sector de la investigación en México: entre privilegios, tensiones y jerarquías." En: *Revista de la educación superior*. AUNIES. 47(185). pp.1-31. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ydl3zolo>.
- Matta, Raúl y de Suremain, Charles-Édouard. (2019). "¿Patrimonios a la carta?: una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima." En: *CESLA, International Latin American Studies Review*. No. 24. pp.33-52. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhgepcdr>.
- Olivo de Alba, Gabriela. (Coord.) (2004). *Cuadernos: Patrimonio Cultural y Turismo*. No. 11. Primer Encuentro Nacional de Promotores y Gestores Culturales, memoria en cuatro actos. CONACULTA. Recuperado el 27 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yzomt2fe>.
- Ordóñez Díaz, María de Jesús Hermenegilda. (2012). "Evaluación de estrategias de manejo de recursos en comunidades rurales de Morelos, Tabasco y Quintana Roo." En: *Portal de datos abiertos UNAM* (en línea). Proyectos Universitarios PAPIIT. Dirección de Desarrollo Académico, Dirección General de Asuntos del Personal Académico, UNAM. Recuperado el 27 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ydn5jsy3>.
- Pilcher, Jeffrey M. (2012) *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. Oxford University Press.
- Santamarina Campos, Beatriz (2008). "Antropología y medio ambiente. revisión de una tradición y nuevas perspectivas de análisis en la problemática ecológica." En: *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, vol. 3, núm. 2, mayo-agosto. pp.144-184. Asociación de

Antropólogos Iberoamericanos en Red Madrid, Organismo Internacional. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygcfmw4n>.

- Spedding, Alison P. (2010). “Somos lo que comemos? Crítica de la "descolonización" en la alimentación.” En: *Temas Sociales*, (30), pp.156-175. Recuperado el 30 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yf53obzg>.
- UNESCO (2010). Políticas para la creatividad. Guía para el desarrollo de las industrias culturales y creativas. UNESCO, AECID- División de Expresiones Culturales e Industrias Creativas.
- Vadhri, Anjali. (2021). “Open access publishing could end academic elitism in science”. En: *The Daily Californian*. [en línea] 22 de enero. Recuperado el 20 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfsne66w>.
- Villaseñor Anaya, Carlos J. (2018). “Industrias culturales y creativas en México.” En: Sánchez Balaguer, Juan José *et al.* (coords). *Las industrias culturales y creativas en Iberoamérica: evolución y perspectivas*. Cátedra Iberoamericana 'Alejandro Roemmers' de Industrias Culturales y Creativas, Universidad Miguel Hernández de Elche, Fundación Iberoamericana de las Industrias Culturales y Creativas. pp.259-276. Recuperado el 27 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yzdsvck2>.
- Vizcarra Bordi, Ivonne. (Coord.) (2020). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. UAEMex.

VI. Gastronómicas.

- Araujo Coangel, Edward Perre y Torres Lezama, Vicente (Comps.) (2013). Antropología del turismo. La industria sin chimeneas. Tinuki, Qosqo.
- Arizpe, Lourdes; Amescua, Cristina. (Coords.). (2013). Anthropological Perspectives on Intangible Cultural Heritage. Springer. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yxq2hvnp>.
- Armelagos, George. (1997). “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales.” En: Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM.
- Asociación mexicana de archivos y bibliotecas privados (AMABPAC). (2020). Fundación Herdez. [en línea]. Publicado el 3 Julio de 2019. Recuperado el 5 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yycs9jg7>
- Bak-Geller Corona, Sarah. (2013). “Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”. En: *Desacatos*. No.43. pp.31-44. Recuperado el 26 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y533n4nr>.
- Beck, Ulrich. (2008). ¿Qué es la globalización?: falacias del globalismo, respuestas a la globalización. Paidós Ibérica.
- Bendix, Regina F.; Eggert, Aditya; Peselmann, Arnika. (Coords.) (2013). Heritage regimes and the state. Göttingen Studies in Cultural Property. Vol 6. Universitätsverlag Göttingen. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3vaxjo5>.
- Cabrera, Andrea. (2020). Turismo gastronómico: el futuro de México. [en línea] Publicado el 30 de Noviembre. Food & Travel Mexico. Recuperado el 5 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4svdc4x>.
- Cabrero, Enrique. (2005) Acción pública y desarrollo local. FCE.
- Cámara de Diputados LXIV Legislatura (2021). Dictámenes para declaratoria de publicidad de la Comisión de Cultura y Cinematografía, con proyecto de decreto por el que se expide la Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana. *Gaceta Parlamentaria*. Anexo XV. Año XXIV, miércoles 28 de abril. Número 5769-XV. Recuperado el 8 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4cfsroe>.
- Campos, Carlos Federico. (2017). “Los criollos novohispanos frente a la noria de la degeneración: de la apologética a la reivindicación”. En: *En-Claves del pensamiento*. Año XI. No. 21. Enero-junio. pp. 15-40. Recuperado el 26 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/y5tbazvg>.
- Cardenas Carrion, Blanca Maria. (2014) “Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri.” En: *Anales de antropología*. Vol 48-1 Enero. Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM. pp.33-57. Recuperado el 4 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yy4pg7fo>.
- Clastronomia. (2020). Colección Tonacayotl: nuestro sustento. [En línea]. Publicado el 3 de junio. Recuperado el 5 de Junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yy4mo7r7>

- CONABIO. (2014). Las raíces de la cocina mexicana. Diana Kennedy: impulsora de nuestra cocina tradicional. Boletín de prensa Núm. 157. 10 de septiembre. México, D. F. Recuperado el 3 de diciembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yj5w2obv>.
- _____. Diana Kennedy las raíces de la cocina mexicana. Sitio web: <https://tinyurl.com/yegj52xa>. Fecha de acceso: 3 de diciembre de 2020.
- De Garine, Igor. (2016). Antropología de la Alimentación. Ed. Universidad de Guadalajara, Colección Estudios del Hombre.
- Delgadillo Macías, Javier y Torres Torres, Felipe (coords) (2011). Estudios regionales en México: aproximaciones a las obras y sus autores. Colección Breviarios de investigaciones económicas. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas. Recuperado el 4 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yxop93eh>.
- Del Paso, Fernando, Gordillo, Socorro. (2016). La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso. FCE.
- de Suremain, Charles-Édouard. (2019). “From Multi-Sited Ethnography to Food Heritage: What Theoretical and Methodological Challenges for Anthropology?” En: *Revista del CESLA*, no. 24. Uniwersytet Warszawski, Polonia. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyvcmwus>
- Gall, Olivia. (2021). “Mestizaje y racismo en México.” En: *Nueva Sociedad*. Fundación Friedrich Ebert. No. 292. Marzo - Abril. [en línea] recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yy6u3tk3>.
- Gómez Martínez, Emanuel (2008). “Análisis de la iniciativa de Ley de Conservación y Aprovechamiento Sustentable de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.” En: Banda-González, Oscar. (coord.) *Recursos genéticos y pueblos indígenas de México*. Grupo parlamentario del PRD, Cámara de Diputados. Recuperado el 8 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2gsx5tc>.
- Gravante, Tommaso. (2020). “Activismo alimentario y prefiguración política: las experiencias de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México.” En: *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*. Vol. XXV, núm. 50. Universidad de Colima. Recuperado el 4 de Junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y6sq55pt>
- Guruge, Miyuru. (2020). “Conceptual Review on Gastronomy Tourism.” En: *International Journal of Scientific and Research Publications*. Volume 10, Issue 2, February. pp.319-325. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <http://dx.doi.org/10.29322/IJSRP.10.02.2020.p9844>.
- Iturriaga, José N. (1993). La cultura del antojito: de tacos, tamales y tortas. CONACULTA.
- Jiménez, Lucina. (2006). Políticas culturales en transición. Retos y escenarios de la gestión cultural en México. CONACULTA.
- Juárez López, José Luis. (2012). Engranaje culinario, la cocina mexicana en el siglo XIX. CONACULTA. México.
- _____. (2013). Nacionalismo culinario. La cocina en el siglo XX. CONACULTA. México.

- Kennedy, Diana. (1993). El arte de la cocina mexicana. Editorial Diana.
- _____. (2001). México, Una Odisea Culinaria. Plaza y Janés.
- _____. (2003). Lo esencial de las cocinas mexicanas. Plaza y Janés.
- _____. (2006). Recetas del alma (Nothing Fancy). Plaza y Janés.
- _____. (2010). Oaxaca al Gusto: An Infinite Gastronomy. University of Texas Press.
- Kohsaka, Ryo. (2017). “The myth of washoku: a twisted discourse on the “uniqueness” of national food heritages.” En: *Journal of Ethnic Foods*, Volume 4, Issue 2. pp. 66-71. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4t2oxq7>.
- Korsmeyer, Carolyn. (1999). Making Sense of Taste. Food and philosophy. Cornell University Press.
- Le Breton, David. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Ed. Nueva Visión.
- Mazzetto, Elena. (2013). “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo”. En: *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. University of Vincennes in Saint-Denis. No. 25. Recuperado el 23 octubre de 2020 de: <http://journals.openedition.org/alhim/4461>
- Medina, F. Xavier y Tresserras, Jordi. (2018). Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives. Universidad de Guadalajara, Jalisco, Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo, de la Universitat Oberta de Catalunya.
- Mesa Directiva de la Comisión de Agricultura y Ganadería (2010). Comisión de Agricultura y Ganadería, relativa a la trigésima quinta reunión ordinaria, efectuada el miércoles 15 de diciembre de 2010. *Gaceta Parlamentaria*, Número 3202, miércoles 16 de febrero. Recuperado el 8 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2p5p9py>.
- Montanari, Massimo. (2004). La cultura como comida. Ed. Trema.
- Municipios Puebla. (2018). Chiles en nogada de madres Clarisas, leal a la receta original. Jueves, 12 de Julio. [en línea] Periódico digital de Desarrollo Periodístico Digital. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2ajx9nt>.
- Nivón Bolán, Eduardo. (2006a). La política cultural. temas, problemas y oportunidades. Colección Intersecciones. CONACULTA.
- _____. (Coord.) (2006). Políticas culturales en México 2006-2020 hacia un plan estratégico de desarrollo cultural. Ed. Miguel Ángel Porrúa, Universidad de Guadalajara.
- Novo, Salvador. (1976). Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México. Porrúa. México.
- Nye, Joseph S. Jr. (2004). Soft Power. The Means to Success in World politics. Public Affairs.
- Palma, José Gabriel. (2019). “Desindustrialización, desindustrialización *prematura* y *síndrome holandés*.” En: *El trimestre económico*. No. 86 (344). pp. 901-966. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2nq5mmo>.

- Pilcher, Jeffrey M. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, CONACULTA.
- _____. (2008) “ The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism.” En: *Food, culture & society*. VOL. 21, NO. 5. pp.637–653. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516404>
- _____. (2011). Planet Taco. A global history of Mexican food. Oxford University Press.
- Ramos, José María y Reyes, Marcela. (2005). “Gobiernos locales y participación ciudadana: hacia un enfoque de gestión estratégica asociada.” En: *Espiral (Guadalajara)*. pp.39-66. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3rjg6z3>.
- Reyes, Alfonso (1953). Memorias de cocina y bodega. FCE. México.
- Rodríguez Barba, Fabiola. (2015). “Diplomacia cultural. ¿Qué es y qué no es?.” En: *Espacios Públicos*. vol. 18, núm. 43, mayo-agosto. pp.33-49. UAEM. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4u4gscu>.
- SEGOB. (2002). Plan nacional de Desarrollo 2001-2006. Diario Oficial de la Nación. Recuperado el 4 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyabq89r>.
- _____. (2015). Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. Diario Oficial de la Nación. 2 de octubre. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yyfh2lem>.
- Sevilla Villalobos, Amaro. (Coord.) (2003). Primer foro regiones culturales, culturas regionales. CONACULTA.
- Stoller, Paul. (1989). The taste of ethnographic things. The senses in Anthropology. University of Pennsylvania Press.
- Taibo, P. I. (1993). Encuentro de Dos Fogones. Historia de la Comida Criolla en México, tomo I y II. Promoción e Imagen.
- Toledano, Mariana. (2017). “Top 10 chiles en nogada.” En: *Más Sabores*, Revista el conocedor. [en línea] el 18 septiembre. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/y2d2475r>.
- Tünnermann Bernheim, Carlos (2012). “América Latina: identidad y diversidad cultural. El aporte de las universidades al proceso integracionista.” En: *Polis*, No.18 Identidad Latinoamericana. Open Edition Journals. Recuperado el 4 de junio de 2021 de: <http://journals.openedition.org/polis/4122>.
- UNESCO. (1990). Decenio Mundial para el Desarrollo Cultural 1988-1997. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yy5ke6kq>.
- Velázquez García, Mario Alberto. (2008). “La construcción de un movimiento ambiental en México: El club de golf en Tepoztlán, Morelos.” En: *Región y sociedad*. 20(43). pp.61-96. Recuperado el 3 de junio de 2021, de: <https://tinyurl.com/y6ej353a>.

- Vizcarra Bordi, Ivonne. (Coord.) (2020). Volteando la tortilla Género y maíz en la alimentación actual de México. UAEM, CONACYT.

VII. Históricas.

- Abad Alegria, F. (2001). Recetas e historias del Alcucúz Magrebí-Andalusí. Certeza.
- Aguilar Piña, Paris. (2014). “Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”. En: *Anales De Antropología*, 48 (1), pp.11-31. Recuperado el 25 de Octubre de 2020 de: <https://bit.ly/3qKxvrA>.
- Arana López, Gladys Noemí. (2012). “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas.” En: *Apuntes*. No. 25 (1) Enero-Junio. pp.36-49.
- Bak-Geller Corona, Sarah. (2009). “Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México.” EN: *Anthropology of food*. S6. [En línea] 20 de diciembre. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://doi.org/10.4000/aof.6464>.
- _____ . (2013). “Narrativas deleitosas de la Nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890).” En: *Desacatos*. No 43, Septiembre-Diciembre. pp. 31-44.
- Cadbury, Deborah. (2010). *Chocolate Wars: From Cadbury to Kraft: 200 years of Sweet Success and Bitter Rivalry*. HarperPress.
- Cadbury, Deborah. (2011). *Chocolate Wars: The 150-Year Rivalry Between the World's Greatest Chocolate Makers*. PublicAffairs.
- Castro Gómez, Santiago. (1993). “Ciencias sociales, violencia epistémica y el problema de la *invención del otro*.” En: Lander, Edgardo. (Comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. CLACSO. pp.89-98.
- Castro Gutiérrez, Felipe. (2016). “La historia social en Estudios de Historia Novohispana” En: *Estudios de Historia Novohispana*. No.55. Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM. pp. 8–29. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yewusp9z>.
- Claude Levi-Strauss. (1966).“The Culinary Triangle”. En: *Partisan Review* 33, no. 4 (Fall) pp.586-595.
- Coe, Sophie D. y Coe, Michael D. (1996). *The True History of Chocolate*. Thames and Hudson, New York.
- Cowan, Brian William. (2005). *The Social Life of Coffee: The Emergence of the British Coffeehouse*. New Haven: Yale University Press.
- Cruz Wilson, Luci. (Coord.) (2012). *Red de etnoecología y patrimonio biocultural*. CONACYT. Recuperado el 2 de Septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yjgnwq26>.
- Cultural Rights. (2008). *Instrumentos Internacionales. Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, 1972. Derechos Culturales, Cultura y Desarrollo*. [En línea] Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yeeacmqj>.
- Diario Oficial (2006). Decreto por el que se declara al año 2010 como Año del Bicentenario del inicio del movimiento de Independencia Nacional y del Centenario del inicio de la Revolución

Mexicana y se crea la Comisión Organizadora de dicha Conmemoración. Viernes 16 de junio. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygtjx2ga>.

- Espinoza Sánchez, Rodrigo; Chávez Dagostino, Rosa María y Andrade Romo, Edmundo. (Coords.) (2018). Población local y Pueblos Mágicos de México. Una mirada crítica de la realidad. Eon Sociales. Universidad de Guadalajara.
- FAO. (2019). Agricultural Heritage: A Legacy for the Future. GIAHS. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhds7h37>.
- Fernandez, Aurelie. (2017). Globally Important Agricultural Heritage Systems: a FAO project with Slow elements. Octubre 11.. Slow Food. [En línea]. Recuperado el 14 de junio de 2021 de <https://tinyurl.com/yjx45gyf>.
- Fernández Argüelles, Rogelio A.; Cancino Marentes, Martha E. y Flores García, Aurelio. (2010). “La endogamia académica universitaria en México. Hacia una valoración del riesgo.” En: *Revista Fuente*. Año 2 No. 5. Octubre-Diciembre. Universidad Autónoma de Nayarit. Pp.63-72. Recuperado el 14 de abril de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjnjd1q3>.
- Fernández Bustos, Jorge y Vázquez González, José Luis. (2001). Herencia de la Cocina Andalusí. Fundación Al-Ándalus.
- Foucault, Michel. (1977). Microfísica del poder. Madrid. La Piqueta Ediciones.
- _____ . (1990). La arqueología del saber. Siglo XXI Editores.
- García, Jacinto y Tovar Gómez, M^a del Rosario. (2007). Un banquete por Sefarad, cocina y costumbres de los judíos españoles. Ed. Trea.
- García Acosta, Virginia. (1988). "La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII". En: *Historias*. Revista de la Dirección de Estudios Históricos del INAH. No. 19. Pp.73-80.
- García Acosta, Virginia (1986). Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII. México. CIESAS.
- Garcia-Casal, M. N., Peña-Rosas, J. P., De-Regil, L. M., Gwartz, J. A., & Pasricha, S. R. (2018). “Fortification of maize flour with iron for controlling anaemia and iron deficiency in populations.” En: *The Cochrane database of systematic reviews*, 12(12). Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://doi.org/10.1002/14651858.CD010187.pub2>.
- García de León, A. (2016). El mar de los deseos. El Caribe afroandaluz, historia y contrapunto. FCE.
- Ginnaio, Monica. (2011). “Pellagra in Late Nineteenth Century Italy: Effects of a Deficiency Disease.” En: *Population* Volume 66, Issue 3-4. pp. 583 - 609. Recuperado el 15 de Junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ydkp952z>.
- Gobierno de México. (2010). Rutas 2010. Bicentenario. [en línea]. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfx375f>.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar. (2006). Introducción a la historia de la vida cotidiana. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.

- _____ (2019). La historia y lo cotidiano. El Colegio de México.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar y Bazant, Mílada. (Coords.) (2007). Tradiciones y conflictos: historias de la vida cotidiana en México e Hispanoamérica. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, El Colegio Mexiquense.
- Gracia Arnaiz, Mabel. (2010). “Alimentación y cultura en España: Una aproximación desde la antropología social.” En: *Physis, Revista de Saúde Colectiva*, Rio de Janeiro, 20(2). pp.357-386. Recuperado el 20 de Septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/ygppvr7p>.
- Gruzinski, Serge. (1988). El poder sin límites: cuatro respuestas indígenas a la dominación española. INAH, Instituto Francés de América Latina.
- Hall, Stuart (2008). “¿Cuándo fue lo postcolonial? Pensar al límite”. En: Mezzadra, Sandro. (Coord.) *Estudios postcoloniales, ensayos fundamentales. Serie: Ciudad, globalización y flujos migratorios. Cómo se reinstalan las relaciones Norte-Sur en las metrópolis globales*. Ed. Traficantes de Sueños. pp.121-144. Recuperado el 1 de octubre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yhc62r7l>
- Hernández Alcántara, Carlos. (2014). “Desafíos de las Ciencias Sociales en América Latina. La experiencia en México.” En: *De Raíz Diversa*. vol. 1, No. 2, Octubre-Diciembre. UNAM. pp. 49-67. Recuperado el 4 de noviembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/ykxvwfqx>.
- ICOMOS. (2011). Thirty Years of ICOMOS. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yf25etl6>
- Krotz, Esteban. (2002). “Las dimensiones de la crisis de los fundamentos de la antropología” y “La otredad, el asombro y la pregunta antropológica”. En: *La otredad cultural. Entre utopía y ciencia. Un estudio sobre el origen, el desarrollo y la reorientación de la antropología*. UAM, FCE, pp.17-76.
- Lévi-Strauss, Claude. (1964). Lo crudo y lo cocido. Mitológicas 1. FCE.
- López Asensio, Álvaro. (2018). La cocina de los judíos de Sefarad en la Edad Media. Certeza Riopiedras.
- Lopez Morales, Francisco Javier y Vidargas, Francisco. (Coords.) (2011). Itinerarios culturales, planes de manejo y turismo sustentable. CONACULTA, UNESCO, WHC, INAH.
- Luque, Diana; Martínez-Yrizar, Angelina; Búrquez, Alberto; López Cruz, Gerardo y Murphy, Arthur D. (2018). “Los complejos bioculturales.” En: Toledo, Víctor M. y Alarcón Cháires, Pablo. (Eds.) *Tópicos bioculturales, reflexiones sobre el concepto de bioculturalidad y la defensa del patrimonio biocultural de México*. UNAM, Red para el Patrimonio Biocultural, CONACYT. pp.7-33. Recuperado el 2 de septiembre de 2020 de: <https://tinyurl.com/yfx7gdlk>.
- Mandujano Sánchez, Angélica; Camarillo Solache, Luis; Mandujano, Mario A. (2003). “Historia de las epidemias en el México antiguo. Algunos aspectos biológicos y sociales.” En: *Revista Casa del Tiempo*. Abril, 2003. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhgzcbq>.
- Mintz, Sidney W. y Price, Richard. (2012) El origen de la cultura africano-americana. Una perspectiva antropológica. CIESAS, Universidad Autónoma Metropolitana, Universidad Iberoamericana.

- Morris, Jonathan. (2014). “Comment: Chocolate, Coffee and Commodity History” En: Food and History, Brepols Publishers. Vol. 12, Issue 1. pp.201- 209. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjxdoxfl>.
- OMT. (2005) Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos. Guía práctica. Madrid: Organización Mundial del Turismo. Recuperado el 19 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfw5cr8p>
- Pastrana Salcedo, Tarsicio. (2012). “Huertas virreinales, la multiplicidad de su función.” En: *Revista esencia y espacio*. IPN. Número 34, Enero-junio 2012. pp.20-33. Recuperado el 11 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhfe2kae>.
- Payhuanca Fernandez, Rodolfo. (2013). “Comida y guerra entre los tarascos del siglo xv.” En: *Historias*, No.85. pp. 23–32. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygtkuzgr>.
- Peralta de Legarreta, Alberto. (2018). “Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVI. Génesis del mestizaje gastronómico de México” En: *CULINARIA* No. 15, Enero- junio. UAEMéx. pp. 21 - 37. Recuperado el 11 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yexkgap7>.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. (2009). La historia de la historia de la alimentación.” En: *Chronica Nova*, 35. pp.105-162.
- Polo Blanco, Jorge. (2016). “Colonialidad del poder y violencia epistémica en América Latina.” En: *Revista Latina de Sociología* (RELASO). Vol. 6. pp. 27-44. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <http://dx.doi.org/10.17979/relaso.2016.6.1.1967>
- Ponce Leiva, Pilar y Amadori, Arrigo. (2008) “Historiografía sobre élites en la América Hispana: 1992-2005.” En: *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. [En línea] 2 de Julio. Open edition Journals. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhgrnyjl>.
- Pulido Tirado, Genara (2009) “Violencia epistémica y descolonización del conocimiento.” En: *Sociocriticism*. Vol. 24, N°. 1-2. pp.173-201. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhppjq84>.
- Rinaudo, Christian. (2012). Afromestizaje y fronteras étnicas: una mirada desde el puerto de Veracruz. Universidad Veracruzana, Institut de recherche pour le développement.
- Rodríguez, Martha Eugenia (2015). “El tifo en la Ciudad de México en 1915.” En: *Gaceta Médica de México Simposio: México en 1915. Epidemias, hambre y asistencia médica*. Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina, Facultad de Medicina, UNAM, Ciudad de México. Recuperado el 3 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yea64npa>.
- Roman Gutierrez, Jose Francisco. (2011). “Comer en tiempos de guerra: de la Independencia a la Revolución Mexicana.” En: *Anuario de Estudios Americanos*. No. 68, 1, enero-junio, pp.381-389. Recuperado el 11 de mayo de 2021 de: <https://bit.ly/3cGS1UB>.
- Ruhlman, Michael. (2009) *The making of a chef: mastering heat at the Culinary Institute of America*. St. Martin’s Griffin.

- Sanz, Nuria. (Coord.) (2006). Textos Básicos de la Convención del Patrimonio Mundial. Centro de Patrimonio Mundial de la UNESCO. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yh5bjdj8>.
- SEMARNAT. (2018). Turismo sustentable en México. Cuadernos de divulgación ambiental. SEMARNAT, SECADESU, UNAM, ENES-Morelia, Universidad de Occidente Unidad Mazatlán. Recuperado el 20 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yzcqaw9h>.
- Souto Mantecon, Matilde (2004). “El hambre en la Nueva España del siglo XVIII.” En: Memorias del Segundo Congreso de Historia Económica. La historia económica de hoy, entre la economía y la historia. Asociación Mexicana de Historia Económica, UNAM. Recuperado el 8 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjlko9bk>.
- SRE. (2017). Mexico's Chinampas Added to FAO List of Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). 12 de julio de 2017. Comunicado de prensa. [en línea] Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygd58ago>.
- Tirado, Francisco Javier y Mora, Martín. (2002) “El espacio y el poder: Michel Foucault y la crítica de la historia.” En: *Espiral*. Vol. IX, No.. 25, septiembre-diciembre, 2002. Universidad de Guadalajara. Pp.11-36. Recuperado el 8 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygf6wdfr>.
- UNESCO. (2020) La Ruta del Esclavo. Micrositio web. Fecha de acceso 18 de junio de 2021: <https://tinyurl.com/ya772qm>.
- _____. (2018) Legacies of slavery: a resource book for managers of sites and itineraries of memory. Disponible en: <https://tinyurl.com/yhyhdrwh>.
- _____. (2010). La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán. Dossier de candidature N° 00400, pour l’inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010. Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cinquième session, Nairobi, Kenya. Novembre. Recuperado el 7 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yekh56yt>.
- _____. (1992). Rio Declaration on Environment and Development. Report of the United Nations Conference on Environment and Development. General Assembly. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/qqh9ejv>.
- UNWTO. (2021). Desarrollo sostenible. [en línea]. OMT. Recuperado el 22 mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/y4vokzfo>.
- _____. (2021a). El turismo en la Agenda 2030. [en línea]. OMT. Recuperado el 22 mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/y3lpjrgl>.
- Vázquez León, Luis. (2016). “La historiografía de la antropología como historia entre la pluralidad y ortodoxia extremas.” En: Iztapalapa Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. No. 81, 2016.pp.9-39. Recuperado el 8 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygl44v6a>.
- Vázquez-Medina, José Antonio. (2019). Jeffrey Pilcher y las miradas académicas a la gastronomía mexicana. En: *Inter disciplina*. vol.7 No.19 Ciudad de México. Septiembre-diciembre. Recuperado en 16 de junio de 2021, de <https://tinyurl.com/yzmdlard>

- Victoria Uribe, María Susana. (2010). “La minuta del día: Los tiempos de comida de la élite capitalina a principios del siglo XX.” En: *Historia y Grafía* No. 34. pp.15-46. Recuperado el 15 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yzt6qkh8>.
- WHC (2005). Directrices Prácticas para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial. Comité Intergubernamental de protección del Patrimonio Mundial cultural y natural. Recuperado el 14 de junio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yhb8amae>.

VIII Antropológicas.

- Astorga, Luis (1995). Mitología del “narcotraficante” en México. Plaza y Valdés.
- Dietz, Gunther. (2012). Multiculturalismo, interculturalidad y diversidad en educación: una aproximación antropológica. FCE.
- Gómez Aguiar, José Carlos. (2019). “¿A quién le piden los narcos? Emancipación y justicia en la narcocultura en México”. En: *Encartes*, 04. pp.109-144. Recuperado el 17 de mayo de 2020 de: <https://doi.org/10.29340/en.v2n4.98>.
- González Seguí, Oscar. (2008). “Complejidad, instituciones y antropología: Reflexiones sobre los límites del conocimiento antropológico en la *sociedad del conocimiento*.” En: *Desacatos*. (28), pp.137-150. Recuperado el 1 de julio de 2021 de <https://tinyurl.com/yjzdv5sa>.
- Grimshaw, Anna y Hart, Keith. (1994). “Anthropology and the Crisis of the Intellectuals.” En: *Critique of Anthropology*. Volume 14, Issue 3. pp.227-261. Recuperado el 4 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yh8ogsdz>.
- Guízar Vázquez, Francisco. (2009). “Wixaritari (huicholes) y mestizos: análisis heurístico sobre un conflicto intergrupar.” En: *Indiana*. Ibero-Amerikanisches Institut Preußischer Kulturbesitz. Vol. 26. pp. 169-207. Recuperado el 26 de mayo de 2021 de <https://tinyurl.com/yhtbfyq9>.
- Hernández Hernández, Alberto (Ed.) (2016). La Santa Muerte: espacios, cultos y devociones. COLEF, COLSAN.
- Nájjar, Alberto. (2014). Los crueles rituales de iniciación del narco en México. BBC News Mundo. [en línea]. Recuperado el 17 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yg7o9z7r>.
- Olivé, León. (2009) “Por una auténtica interculturalidad basada en el reconocimiento de la pluralidad epistemológica.” En: *Pluralismo epistemológico*. CLACSO, CIDES-UMSA, Muela del Diablo Editores Comuna. pp.19-30. Recuperado el 13 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/yfhp5ca8>.
- Pérez Ruiz, Maya Lorena y Argueta Villamar, Arturo. (2011). “Saberes indígenas y diálogo intercultural.” En: *Cultura y representaciones sociales*. 5(10). pp.31-56. Recuperado el 1 de julio de 2021, de: <https://tinyurl.com/ykxu5okp>.
- Ramírez Rodríguez, Rosalba. (2011). “Agricultura y territorio en el marco de la nueva ruralidad. El caso de San Luis Temalacayuca, Puebla.” En: *Escritos Revista del Centro de Ciencias del Lenguaje*. No. 44, julio-diciembre. pp.81-105. Recuperado el 5 de abril de 2021 de: <https://tinyurl.com/ykxgyk2y>.
- RedMIFA. (2006). Proyecto de Investigación de la Red Mexicana de Instituciones de Formación de Antropólogos. Antropología de la antropología (AdelaA): Diagnóstico y perspectivas de la antropología en México. Recuperado el 1 de julio de 2021 de: <https://tinyurl.com/yjdw2ly4>.
- Torre, Renée de la (2011). Religiosidades nómadas: creencias y prácticas heterodoxas en Guadalajara. Publicaciones de la Casa Chata.

- Valenzuela, José Manuel. (2012). “Narcocultura, violencia y ciencias socioantropológicas.” En: *Desacatos*, No. 38 pp. 95-102. Recuperado el 28 de mayo de 2021 de: <https://tinyurl.com/ygvv7xng>.