

CULTURA Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA LA CLAVE MEXICANA PARA EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL

Angélica María Monsalve Malagón

Resumen

El siguiente ensayo tiene como objetivo recalcar el significado e importancia de la gastronomía mexicana, que a lo largo de la historia se ha posicionado por su autenticidad y majestuosidad que se da gracias a sus costumbres y tradiciones. En tal sentido, este factor ayuda a que la cultura mexicana sea reconocida en el mundo, fama que se conserva y que crece en el tiempo, pues cuenta con una variedad de texturas, colores y sabores que incentiva a que el turismo sea un factor que invite a otros a estudiar su gastronomía pues este ensueño esconde toda una tradición que se ha forjado hace millones de años.

Palabras clave: gastronomía, cultura, México, turismo.

I. Introducción

A lo largo de la historia del mundo la cultura y tradición mexicana ha tendido un reconocimiento que la ha posicionado por su originalidad, pues la gran diversidad de platos únicos en sus diferentes estados hace de la gastronomía mexicana un deleite en el paladar. Lo anterior se integra a la identidad que los hace únicos en el mundo, pues al ser la gastronomía una disciplina con un reconocimiento global, se considera un arte que involucra historia, cultura, investigación y transformación. Atributos que le dan valor y reconocimiento mundial. En los últimos años hemos visto como el turismo ha incrementado, se ha creado la tendencia de especializarse en alguna de sus variedades ya sea social, geográfico, cultural, religioso o gastronómico pues dichos factores marcan la diferencia a la hora de visitar un lugar. Por lo

anterior, el país Azteca se ha potencializado en el sector turístico, especialmente en el gastronómico, lo que no ha sido fácil a propósito de la globalización, aun así, la constancia y capacidad de crear nuevas tecnologías los ha llevado a estar en busca de alternativas para no dejar perder tantos años de historia y tradición gastronómica.

La gastronomía es entonces un símbolo territorial que refleja la cultura y tradición que define el lugar de pertenencia de los individuos en el mundo. Además, todo aquello que la rodea es parte del desarrollo de las civilizaciones y su identidad, es decir, que la cocina es considerada mucho más que un trámite para saciar una necesidad biológica; es una expresión cultural que involucra, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones (González, 2013, pág. 19). La identidad y razón de ser de los países en el mundo es dado en su mayoría por su tradición gastronómica, ya que, los ingredientes, utensilios, forma de preparar, servir o comer son factores que asientan costumbres, creencias, pensamientos e identidad, lo cual, les crea único y diferente el uno del otro.

Ahora bien, la gastronomía mexicana cuenta con un reconocimiento mundial, de tal forma, que según estudios de Lonely Planet se posiciona a México como el doceavo país para realizar turismo gastronómico (Lifestyle, 2016). En el mundo es reconocido por sus deliciosos platos típicos como los nachos, tacos, burritos, enchiladas, entre otros, lo que ha llevado a que se extiendan los restaurantes mexicanos fuera de su territorio, y, por tanto, no haría necesario el visitar determinado país. Sin embargo, la mejor manera de conocer y enamorarse cultural y gastronómicamente es teniendo la experiencia en visitar y promover la autenticidad que para este caso sería el país mexicano.

En este sentido, este documento se encuentra dividido en tres secciones, donde, en la primera se encuentra un recorrido histórico cultural gastronómico de México, en la segunda se podrá ver como la gastronomía mexicana ha sido un factor clave a la hora de generar turismo a este país y finalmente, se tendrá un contraste de las estrategias que se han usado en este país para

poder incentivar el éxito en su territorio frente a posibles mejoras en mercadeo que ayuden a impulsar aún más el querer tener una experiencia en la tradición mexicana.

II. Orígenes

La cocina mexicana tiene carácter propio y diferenciado de las otras cocinas del mundo, la variedad de sabores, ingredientes, colores, texturas, presentación de los platos y técnicas propias las enmarcan como auténticas. Todas estas propiedades que lo enriquecen provienen de las diferentes culturas de los distintos estados del país, las cuales, son las productoras de tres pilares fundamentales en la cocina Mexicana: lugar de cultivo, existen treinta y tres diferentes ámbitos naturales en el territorio nacional; la diversidad de etnias culturales en México, hay sesenta y dos etnias originarias, cada cocina está relacionada con la forma particular en que cada grupo étnico entiende y da sentido a la vida y al universo, y posteriormente, la apropiación que se ha hecho de los ingredientes, técnicas y utensilios provenientes de otras culturas sin necesidad de perder su esencia (Buenrostro & Barros, 2010).

De allí, que “México ostenta historia. Tradición, cultura, aromas y sabores llegan desde el mundo prehispánico hasta nuestros días” (Escamilla & Gortari, 2006, pág. 138) dicha cocina tiene origen en las culturas de los indígenas, quienes le dieron el fundamento y carácter de la cocina actual, puesto que, en la época de la conquista a la llegada de los españoles se introdujeron una variedad de alimentos y técnicas de la cocina europeas, lo que causo pequeñas modificaciones en la cocina mexicana al aceptar la implementación de nuevos productos y especies, y así nació una nueva cocina, resultado de la mezcla de ambas culturas.

Durante el siglo XIX tras su independencia México tuvo una caída tanto a nivel económico como cultural, la cocina mexicana se debilitó, empezó a recibir influencia de nuevos países lo que hizo que se diversificaran sus platos tradicionales, se implementaron técnicas francesas, lo anterior, le dio un refinamiento a la comida mexicana. En el siglo XX tras la revolución mexicana la cocina tradicional vuelve a fortalecerse, se rescata la tradición culinaria, las cocinas regionales se reinventan y nace el gusto por la cocina tradicional, comienza la era de las cocineras y los recetarios familiares, lo que lleva a que “no sorprenda que el contraste, el roce y el gozo de las culturas haya marcado la historia de México” (Aripze, 2014, pág. 72). El concepto de comida internacional se vuelve más frecuente, ya que se adoptan corrientes culinarias de todo el mundo y con esto, llega la globalización y la alta cocina mexicana, que es reconocida como una de las más complejas y completas del mundo (Wine & food festival, 2017).

Lo anterior, es lo que ha hecho que la gastronomía mexicana tenga reconocimiento y lleve en cada uno de sus platos la descripción de la historia, costumbres y tradiciones. De ahí, que en el 2010 la Unesco nombró a la cocina tradicional mexicana "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad", resaltando el arte culinario mexicano como uno de los más elaborados y destacando a las pequeñas comunidades mexicanas por sus esfuerzos de preservación de la cocina tradicional como un medio de desarrollo sostenible.

III. Gastronomía y turismo

La gastronomía ha sido la plataforma clave para estimular el interés de los viajeros internacionales hacia México, lo cual, continuó creciendo en 2017, y el país ha estado subiendo posiciones cada año en el ranking mundial de turismo para estar entre los 10 países

más visitados (Euromonitor, 2017, pág. 1). México es el sexto país con más sitios declarados como “patrimonio de la humanidad” y cuenta con más de 45.000 zonas arqueológicas.

A lo largo de su territorio cuenta con atributos que resaltan en el exterior y lo hacen llamativo, la industria turística en México es una importante fuente de ingresos, pues equivale al “8.5 por ciento del Producto Interno Bruto (PIB) del país y genera cerca de nueve millones de empleos directos e indirectos” (SECTUR, 2016) , como vemos la industria turística es poderosa por los bienes que posee y la gran oferta que tiene para los individuos. El turismo no solo está ligado a sus lindas playas, sino que ofrece diferentes tipos como el ecológico, religioso, deportivo, cultural, artístico y el más importante el turismo gastronómico, “esto genera beneficios económicos en los eslabones globales y locales de la cadena de turismo, que deberán verse reflejados en el ámbito social” (Manzanilla, s.f, pág. 8) al momento de emplear mano de obra activa que consolide el desarrollo de la población mexicana.

Por consiguiente, la gastronomía es un componente diferenciador que permite atraer más turistas y mayor desarrollo económico para las regiones del país, destacó el subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo Mexicana, Salvador Sánchez Estrada (SECTUR, 2016) Dado que, en los últimos años la gastronomía ha adquirido fuerza en el sector turístico, se ha convertido en un factor relevante a la hora de elegir un destino, de acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), el 25% los viajeros consideran la comida en el momento de decidir un destino, y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico (Chacón, 2016, pág. 7).

Los turistas gastronómicos, conocedores del arte del buen comer, son promotores en las nuevas tendencias del consumo cultural, se dedican a viajar por el mundo probando y

conociendo los platos típicos de cada región, lo cual se ha vuelto muy interesante ya que no solo toman tiempo en ir de restaurante en restaurante, sino que buscan la autenticidad de cada lugar visitando, los mercados o tiendas donde se adquieren los productos, los cultivos y procedimientos de los alimentos. Además, se involucran en la preparación de la comida, participan en fiestas o eventos locales y entienden el significado de cada plato que se realiza, reconociendo el valor gastronómico y el intercambio cultural y experiencial de cada país.

IV. Estrategias de mercadeo

El arte de la cocina mexicana es una expresión viva de la diversidad y riqueza de su cultura y constituye uno de los elementos con el que se identifican como mexicanos, por ello es importante su conservación, preservación, promoción y difusión. Cuenta con un gran potencial para mejorar la gestión de los destinos, promover las culturas y contribuir a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos (OMT, 2017). Por tanto, esta estrategia se debe maximizar pues es un generador de empleo, lo que lleva a que sea una oportunidad para trabajar y crecer junto a una comunidad combatiendo los índices de pobreza que presenta México, pues a pesar de que México es la 14^o economía más fuerte del Mundo, según CONEVAL el 43.6% de los mexicanos vive en situación de pobreza.

Es por eso que se busca fomentar la gastronomía Nacional, generando una cadena de Valor que potencialice las regiones del país y se posicione nacional e internacionalmente la cocina mexicana, aumentando el flujo de turismo y dinamizando el mercado, para esto han implementado la generación de espacios como, festivales, muestras y rutas gastronómicas, para la continuación del posicionamiento se creó “Ven a Comer”, la marca gastronómica de México, “Una de las principales acciones del gobierno para rescatar, impulsar y difundir la gastronomía mexicana por el mundo” (Secretaría de relaciones exteriores, 2016). Con el fin

de potencializar este patrimonio culinario y aprovechar su autenticidad se generó el diseño de políticas públicas, que participa bajo la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, involucrando la participación de 18 dependencias del gobierno.

Cuadro I Dependencias participantes

	Coordina y propicia las acciones en el exterior		Atender todos los asuntos de carácter turístico en la entidad.
	Promueve financiamiento e incentiva emprendimiento		Coordinar las estrategias dirigidas al fortalecimiento de la participación de México en la economía
	Financiamiento al desarrollo y la creación de negocios		Apoyamos e impulsar la comercialización agropecuaria
	Apoyo a los emprendedores del sector, promoción de productos y atractivos		Aportar conocimiento para el desarrollo de las cocinas tradicionales
	Promocionar el consumo de productos en mercados internos y externos		Conservación de las tradiciones gastronómicas
	Proponer normas, contenidos, planes y programas de estudio, para una educación integral		Impulsar el emprendimiento y el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas
	Control y vigilancia sanitarios de alimentos		Planificación de la oferta y recepción de cooperación internacional con diversas dependencias
	Desempeño de las facultades que le atribuyen la Ley Orgánica de la Administración Pública		Impulsar la investigación, innovación y transferencia tecnológica
	Organo con autonomía administrativa, técnica y operativa		Encargado de coordinar, diseñar y operar las estrategias de promoción turística

Fuente: Elaboración propia con base en Ven a Comer

Con estas estrategias la gastronomía mexicana promueve la riqueza natural y cultural de México, fomenta el turismo y fortalece la cadena de valor productiva en las cocinas tradicionales. Tiene tanta relevancia en la economía que representa, aproximadamente, 30% del gasto turístico total. Para fortalecer la iniciativa de “Ven a Comer” se propusieron estrategias para hacer visible el turismo gastronómico, fortaleciendo la cadena de valor, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas. Para ello se ha incrementado la ayuda a los agropecuarios implementando nuevas tecnologías y haciendo más accesible la vinculación entre pequeñas, medianas empresas y entes financieras que faciliten la comercialización de los productos agrícolas por medio de portales de internet.

Para el crecimiento de las rutas gastronómicas se ha implementado una mejora en la infraestructura de las regiones para una mejor accesibilidad, seguridad y tranquilidad a los turistas.

En conclusión, podemos observar que el gobierno mexicano ha destinado recursos en la gastronomía y tiene toda la intención de potencializarla y posicionarla globalmente, pero todavía les falta explorar y unificar el mercado, pues como se observa la verdadera gastronomía mexicana está clasificada por regiones, que, aunque son muy ricas culturalmente no pueden llegar al mercado potencial que se espera, ya que la mayoría de los turistas tienen como destino Ciudad de México o Cancún, lugares donde escasamente se encuentra el tesoro gastronómico de este país . No obstante, una de las estrategias de mercado que ayudaría a crear nuevos espacios turísticos estaría dada desde la promoción de estados mexicanos específicos que cuenten con una ruta gastronómica tradicional y culturalmente única, mostrando de esa manera la gran variedad de platos típicos con los que cuenta cada región.

Lastimosamente no existe un fomento hacia otras regiones donde se esconde lo mejor de México, por esta razón desde el área de mercadeo se sugiere fomentar la marca que ya tienen registrada frente a la gastronomía mexicana y hacerla homogénea frente a los demás países,

realizando por ejemplo festivales y eventos gastronómicos que abarquen todas las regiones de modo, que se pueda generar no solo un reconocimiento de status gastronómico sino un posicionamiento turístico; con la intención de tener una oferta más amplia en el mercado.

Se es consciente de que la participación en el mercado es reciente y se está buscando nuevos campos y planes de acción para seguir catapultando la gastronomía mexicana, sin embargo, desde mi academia considero que se debería unificar la cocina mexicana pues a lo largo del presente escrito se ha visto que su culinaria está clasificada por regiones, luego, aunque está declarada como patrimonio, el presupuesto que se destina aún sigue siendo poco, pues “los apoyos públicos financieros y no financieros desempeñan un papel importante en este contexto” (OCDE, 2017, pág. 13). De allí, fomentar que la marca “Ven a Comer” puede promocionar la cocina mexicana unificada y estandarizada, creando una marca a nivel país y no regional como se ha hecho hasta el momento, sin perder la pasión y tradición que reúne cada plato típico de sus distintas regiones. Lo anterior es un trabajo que debe estar bajo las políticas de turismo que destine México, lo cual generara como resultado un mayor reconocimiento de la gastronomía del país Azteca, pues finalmente “el patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas, cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región” (Perez & Cisneros, s.f, pág. 99) y si se hace un enlace correcto entre sí esto permite que exista un desarrollo económico, social, cultural, turístico y gastronómico con crecimiento sostenible.

Bibliografía

- Aripze, L. (2014). Mexicanos en la era gloal. *Cultura e Identidad*, 71-92.
- Buenrostro, M., & Barros, C. (15 de Septiembre de 2010). *Asociación Culinaria de México*.
Obtenido de La riqueza de la comida mexicana:
<http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>
- Chacón, K. (2016 de Agosto de 2016). Turismo gastronómico se perfila como abre bocas para atraer extranjeros. *La Nación*, págs. 7-8.
- Escamilla, E., & Gortari, Y. d. (2006). La gastronomía como destino turístico. *Patrimonio, cultura y turismo*, 137-142.
- Euromonitor. (September de 2017). *Travel in México*. Obtenido de
<http://www.portal.euromonitor.com.bdatos.usantotomas.edu.co:2048/portal/analysis/tab>
- González, M. (Junio de 2013). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Obtenido de
Análisis del patrimonio gastronómico entre los Mazahuas de San Antonio pueblo
Nuevo, San José del Rincón México:
<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/13724/403907.pdf?sequence=2>
- Lifestyle. (11 de Mayo de 2016). *12 destinos para hacer turismo gastronómico*. Obtenido de
<https://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/12-destinos-para-hacer-turismo-gastronomico>
- Manzanilla, L. (s.f). *Gobernanza de la cadena de valor de turismo en México (Malinalco y Cozumel)*. México: Universidad Autonoma de México.
- OCDE. (2017). *Tourism policy review of México* . México: Secretaria de Turismo.
- OMT. (17 de Mayo de 2017). *Sostenibilidad y gastronomía*. España: Press Release. Obtenido de Sostenibilidad y gastronomía.
- Perez, M., & Cisneros, W. (s.f). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano.
Culinaria, 93-120.
- Secretaria de relaciones exteriores. (2016). “*Ven a comer*”, la marca de #gastronomíaMX para el mundo. Obtenido de gob.mx: <https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es>
- SECTUR. (27 de Julio de 2016). *Gastronomía: componente diferenciador del turismo en México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-componente-diferenciador-del-turismo-en-mexico-sectur>

SECTUR. (27 de Septiembre de 2016). *Registra turismo mundial crecimiento sostenido: de la Madrid*. Obtenido de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/registra-turismo-mundial-crecimiento-sostenido-de-la-madrid?idiom=es-MX>

Wine & food festival. (1 de Junio de 2017). *La gastronomía mexicana y su evolución al "Modernismo" culinario*. Obtenido de <https://wineandfoodfest.com/la-gastronomia-mexicana-evolucion-al-modernismo-culinario/>