

# Del desprecio a la moda culinaria, trayectoria histórica de la cocina tradicional mexicana

Ehécatl Cabrera

22 de junio de 2018

**Con la turistificación de la cocina mexicana, las cocineras tradicionales son utilizadas como simple mano de obra**



La experiencia humana que se despliega en el acto de comer, requiere una conjunción de todos los sentidos que son procesados por la memoria. Mediante este proceso se distinguen las sustancias comestibles y las no comestibles dentro de una cultura, es a lo que nos referimos con la noción de “gusto”, afirmó Jeffrey Pilcher, investigador de la Universidad de Toronto, Canadá.

El picante es una dimensión de los sentidos ajena al paradigma occidental del sabor, por esto, la historia occidental del gusto ignora al picante, un elemento fundamental de la comida mexicana, señaló Pilcher.

El gusto contribuyó a la formación de la cultura material y la identidad de los pueblos prehispánicos, un ejemplo es la distinción que se hacía en aquella época entre pueblos nómadas y sedentarios según la forma de preparar los alimentos, afirmó el investigador.

La conquista de México fue una lucha de gustos, experiencias sensoriales encontradas y enfoques religiosos, expresó Pilcher, y reiteró que, durante la colonia, las cocinas europeas fueron valoradas mientras que la comida prehispánica fue desdeñada, la cocina era un factor en el sistema de división de clase y raza.

Durante el siglo XIX, la actitud de desprecio de la cocina indígena continuó. Durante el porfirismo se generó un discurso “tortillero” que explicaba el atraso del sector campesino debido a la deficiencia nutricional del maíz, afirmó el investigador.

Fue hasta el siglo XX cuando terminó el estigma del maíz, las fabricas de tortillas se extendieron por todo el país a mediados de este siglo, la tortilla ganó

aceptación al mismo tiempo que se degradó en sabor, señaló el académico, y aminoró que, las clases acomodadas buscaron distinguirse con el consumo de tortillas hechas a mano.

En la actualidad, con el movimiento restaurantero de la “nueva cocina mexicana”, la cocina tradicional se convirtió en atracción turística. La patrimonialización de la cocina mexicana por parte de la UNESCO refuerza este fenómeno, en el que las cocineras tradicionales son utilizadas como simple mano de obra, refirió Pilcher.

Hoy las élites comen una dieta orgánica, campesina y hasta prehispánica, mientras que los pobres sufren de enfermedades generadas por la mala alimentación, concluyó el investigador.

Estas reflexiones se realizaron durante el seminario permanente “Cultura y representaciones sociales” coordinado por Gilberto Giménez, investigador emérito del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, y por Jorge A. González y Tommaso Gravante, investigadores del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la UNAM. En video de la conferencia se puede consultar en: <https://www.youtube.com/watch?v=8QSD-JXDG2M>



## Resonancias

Blog del Instituto de Investigaciones  
Sociales de la UNAM

<https://iis.unam.mx/blog>

### Contacto

Lic. Miriam Aguilar  
Coordinadora de Difusión del IIS-UNAM  
Correo: [difusion.iis@unam.mx](mailto:difusion.iis@unam.mx)  
Tel. 5622 7390

 [/iis-unam](#)

 [@IISUNAM](#)

 [/user/canaliisunam](#)