

# **LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y LOS ACTORES DEL PODER CULINARIO**

**Dra Brisol García García**

**Universidad Interserrana del Estado de Puebla, Chilchotla**

En esa ponencia se presenta el análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM”, que, se emitió el día 13 de julio del 2016 en el canal de youtube del congreso del gobierno mexicano. En el análisis se muestra cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México, se ha delineado una política pública que busca desarrollar lo que puede denominarse como la cadena de valor de la cocina tradicional. En dicha cadena los ingredientes con alto potencial de exportación serán promocionados como un producto, descontextualizándolos de su entorno productivo, cultural y social. Además, que, una gran demanda por parte de consumidores con gran poder adquisitivo puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que éste se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos ingredientes, puedan usufructuarlos. También se analiza cómo los chefs y los delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, gestores culturales y los funcionarios públicos, buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley.

## **Introducción**

Con la finalidad de mostrar cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México se ha delineado una política pública que tiene el objetivo de promover la exportación de los ingredientes tradicionales con alto potencial, se presenta este documento, compuesto por un primer apartado donde se describe el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México. Un segundo apartado, explica cuál fue la metodología que se utilizó para analizar el video intitulado “Mesa redonda sobre LFFGM”, de la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana. Enseguida se presenta el análisis del video y las conclusiones que se extrajeron. Sin embargo, antes de introducir el eje central del presente documento, es necesario referir qué se entiende por patrimonio cultural intangible o inmaterial y presentar de manera breve los antecedentes de la construcción del campo del patrimonio culinario.

Es importante explicar qué es un campo simbólico de poder. Se refiere que los investigadores Jiménez, Mauricio y Sainz, en el ensayo intitulado ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder, vinculan la teoría de los cam-pos simbólicos de Bourdieu con la del patrimonio de la conservación o

restauración. La teoría de los campos simbólicos se centra en el espacio, las relaciones, las interacciones de los actores y cómo estos pueden ocupar distintas posiciones de poder en función de las posiciones de otros actores. De ahí que a los actores les interesa ingresar en un espacio en particular con el fin de ocupar cierta posición, debido a que en este lugar es donde “se disputa el control de algo, a lo que genéricamente se le conoce como capital. La disputa por el capital no es arbitraria, sino que obedece a una serie de reglas definidas por los propios participantes” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). Cabe señalar que los participantes de un campo aprenden estas reglas “hasta que las hacen parte de su propia personalidad, formando un habitus” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). El habitus, a grosso modo, puede describirse como “el conjunto de reglas que un actor hace suyas para participar en el campo, pero que percibe no como reglas, sino como la condición de posibilidad para la existencia del campo, así como del sentido común que le da valor” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). De ahí que el patrimonio cultural intangible se pueda concebir como el espacio donde se suscitan y se “reproducen las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía del poder de quienes acceden y ocupan un lugar privilegiado en la producción y distribución de los bienes” (GARCÍA, 1999, p. 18). En efecto, “los sectores dominantes no sólo definen cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados, también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento” (GARCÍA, 1999, p. 18). En este sentido las prácticas culturales y los productos culturales generados por las clases populares y los pueblos originarios suelen ser concebidos como los símbolos de la historia local, por ello se instauran como el patrimonio del grupo que los fabrica.

Aunque, pueden alcanzar “altos grados de creatividad y valor estético, según se comprueba en la artesanía, la literatura y la música de muchas regiones de México” (GARCÍA, 1999, p. 19). Sin embargo, el grupo de las clases populares tiene una “menor posibilidad de realizar varias operaciones indispensables para convertir esos productos en patrimonio generalizado y ampliamente reconocido... (sobre todo cuando sufren pobreza o represión extremas)” (GARCÍA, 1999, p. 19). Desde esta perspectiva, estos grupos populares y étnicos al vivir en una desigualdad estructural no pueden desplegar los recursos para que su práctica cultural se transforme en patrimonio cultural intangible o en “un saber objetivado (relativamente independiente de los individuos y de la simple transmisión oral)” (GARCÍA, 1999, p. 19). No obstante, estos grupos populares y de pueblos originarios realicen acciones para promover y difundir la práctica cultural en cuestión por medio de la educación institucional de “la investigación y la experimentación sistemática” (García, 1999, p.19), producto de la desigualdad estructural en la que se encuentran, se les “impide reunir todos los requisitos indispensables para intervenir plenamente en el desarrollo de ese patrimonio dentro de las sociedades complejas” (GARCÍA,1999, p. 19).

Sin embargo, es vital señalar que “la sociedad no se desenvuelve sólo mediante la reproducción incesante del capital cultural hegemónico, ni el lugar de las clases populares se explica únicamente por su posición subordinada” (GARCÍA, 1999, p. 19). De tal

modo, se debe concebir al patrimonio como un espacio donde se suscita una disputa económica, política y simbólica en el que confluyen las acciones de tres tipos de agentes: “el sector privado, el Estado y los movimientos sociales” (GARCÍA, 1999, p. 19).

Por otra parte, es necesario mencionar algunos estudios pioneros en los que se relaciona la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. De manera particular, se encontró que existen investigaciones que relacionan la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. Uno de estos trabajos es el Informe final 09/11/2017 Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART. Así también, con esta temática se encuentra el trabajo de investigación de García García y Jasso (2018) que se intituló Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible. En lo que respecta a trabajos que describen el proceso de cómo se han elaborado las leyes y las directrices políticas en torno al patrimonio culinario, se encuentran los trabajos pioneros de el investigador Raúl Matta Aguirre. Dentro de los trabajos que realizó este investigador se destacan los siguientes: Cocinando una nación de consumidores: el Perú como marca global (2012); El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política (2012); Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural(2015); Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana (2011) Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina(2020). Así también, en el caso del país de Chile la investigadora Aguilera realizó, en el 2019, una investigación intitulada la Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche.

En lo que respecta al país de Colombia la investigadora Camacho realizó en el 2014 una investigación que se intitula Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. Así también, en el 2016, Castilla, realizó el siguiente trabajo: Al rescate de la cocina colombiana. Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional. En lo que respecta al país de México se encontró el trabajo realiza-do por Bayardo en el 2016, intitulado La importancia de legislar para reconocer, rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional como una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en México. Mientras para el caso de Michoacán se observó que casi esta árida la temática, ya que sólo se encontró el trabajo pionero intitulado: Con sabor a capitalismo. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: Comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán, realizado por Guerrero, en el 2013. Así también, Campos en el 2018 realizó una tesis para obtener su grado de licenciatura, intitulada Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán, en el 2015. Posteriormente, Olvera realizó una tesis, para obtener el grado de Licenciado en Gestión

Cultural. Este trabajo académico se intituló: Análisis del Turismo Cultural como estrategia de Conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha. Por su parte García en el año 2019, realizó la tesis doctoral Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI). en la Meseta P'urhépecha: Charapan y Angahuan. Después de mostrar, este breve pasaje del entramado de nociones, tensiones, disputas que constituyen al campo culinario, es necesario abordar el análisis central de este trabajo.

### **Metodología**

La técnica metodológica que se utilizó para analizar el video fue el análisis de contenido. El video denominado "Mesa redonda sobre LFFGM" se emitió en los canales del congreso, se emitió en la TV, así como en el canal de youtube, el día 13 de julio del 2016. Al aplicar la metodología de análisis de discurso fue necesario hacer una transcripción literal de lo que comentó cada uno de los personajes que aparecen, con el fin de observar y analizar el significado implícito de su discurso, asimismo, se registró el tiempo en que realizaron sus participaciones.

### **Ley federal de fomento a la gastronomía mexicana**

Una de las secuelas directas de la denominación de la cocina tradicional mexicana fue la política del fomento a la gastronomía mexicana, o (PFGN), que se formuló y se aprobó durante el sexenio del presidente Enrique Peña Nieto, quien comentó, en su discurso oficial durante la presentación de esta política, en el año 2016. la PFGN tiene el objetivo de desarrollar lo que podría denominarse como la cadena de valor gastronómica, donde los ingredientes culinarios tradicionales con alto potencial de exportación serán promocionados como un producto, con lo cual no sólo se les descontextualiza del entorno productivo, cultural y social, sino que una gran demanda, por parte de consumidores con gran poder adquisitivo, puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que este se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos bienes, puedan usufructuarlo. Por otra parte, es relevante expresar que el consejo consultivo, que se encargaba de operar a la PFGN, dependía de la Dirección General de Planeación Estratégica y Política Sectorial de la Secretaría de Turismo, Sectur FEDERAL. En relación con la PFGN es esencial mencionar que la Cámara de Senado-res, el día 28 de abril del 2016, con el fin de que esta directriz política continuara en otros sexenios, aprobó la iniciativa de ley federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, LFFGM. Sin embargo, la cámara de diputados tenía pendiente la aprobación o, en su defecto, el rechazo de esta iniciativa de ley.

## **El gran paraguas la ley federal de política del fomento**

### **“POR AHÍ SÍ OIGA NUESTRA VOZ O NUESTRO SUSURRO EN EL OÍDO DE LOS DIPUTADOS” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).**

Con el fin de ilustrar por qué este pasaje de este documento hace uso de la metáfora “El gran paraguas de la ley federal de política del fomento, LFFGM”, se debe referir a los lectores parte de lo que se conoce de la historia pública de cómo nació este proyecto de ley. En este sentido, se relata un análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM” que se emitió a través del canal del congreso del gobierno mexicano y del canal youtube, el día 13 de julio del 2016. En este video se aprecia que la Mesa redonda fue presidida por la Senadora Priista María Lucero Saldaña Pérez<sup>1</sup>, quien presentó ante la cámara de senado-res esta iniciativa de ley.

A la par en esta mesa de discusión estuvieron presentes: el senador michoacano, José Ascensión Orihuela Bárcenas, mejor conocido como Chon, la Doctora Gloria López Morales, presidenta del CCGM, Sol Rubín de la Borbolla Miembro del comité del CCGM y Directora del Centro de documentación e Investigación, Daniel Rubín de la Borbolla (CDRB), Eduardo Wichtendahl Palazuelos, Chef y delegado del CCGM, Gabriel Padilla Maya, Presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola y delegado del CCGM, Eduardo Orihuela Estefan, Presidente de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR), Georgius Gotsis Fontes Coordinador de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, Jorge Larson Guerra Coordinador de Planeación para el Uso de la Biodiversidad, Dr. José Francisco Román Gutiérrez, Catedrático de la Universidad Autónoma de Zacatecas y Director del Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas y Oscar Espinoza Villareal, Secretario de Finanzas CEN PRI.

### **“Sin embargo se mueve” como diría Galileo”**

Al revisar al video con detenimiento se observó que algunos de los actores que participaron en la mesa analizaron con detenimiento que con el proceso en puerta de elecciones presidenciales o por el mismo cambio de presidente, los obstáculos para que esta LFFGM fuera una ley general. Por tanto, estos personajes discutieron con el fin de garantizar la continuidad de la política PFGN, plasmar en el título II de la LFFGM, para que esta se instrumente por medio de un proceso participativo incluyente y transversal que involucre “a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

### **Los expertos culinarios, también expertos en diseño de políticas**

De igual forma se observó que tanto los chefs y los delegados del conservatorio y los funcionarios públicos buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley. Esto se denota en las frases

de Sol Rubín de la Borbolla, quien se congratuló sobre el turno que le fue designado para que ella hablará, de que hubiese sido después del discurso del biólogo, ya que Sol Rubín de la Borbolla, expresó abiertamente querer sumarse a la necesidad de precisar algunos conceptos:

Me da gusto haber hablado después de Jorge Larson porque pues me sumo a esto que, él habla de la necesidad de precisar algunos de los [sic] de las definiciones del lo que estamos considerando como y gastronomía mexicana a esta iniciativa que tiene fundamentalmente un enfoque económico y que visualiza la gastronomía mexicana como un todo nos gustaría como sociedad civil contribuir a enriquecer los conceptos que hacen de la gastronomía mexicana un tema multisectorial (MESA REDONDA LFFGM, Rubín, 2016).

Por su parte, Gloria López no sólo pretendió posicionar al conservatorio, sino que ella misma se erigió como una de las expertas conocedoras de los instrumentos jurídicos de la Unesco. La forma cómo se trató de posicionar Gloria López Morales fue muy evidente, ya que cuando la senadora Lucero invitó a José Pérez Román, quien acudía en representación de la Universidad Autónoma de Zacatecas, Gloria López en respuesta a la petición que el personaje que hablase fuera José Pérez y justo en instante que la senadora le pone el micrófono para que este hablé, Gloria le retiene la mano y le replica a la senadora: “Te suplico que no me vayas a echar a perder el numerito”. — La senadora alza su mano y a la par se escuchan las risas de Sol Rubín — mientras prosigue Gloria López, porque —. Sin embargo, Gloria López, no puede terminar la frase, debido a que también se ríe —. Sin embargo, Gloria López logra continuar y le refiere a la senadora “porque quedamos, quedamos — y nuevamente se ríen Gloria y de Sol — (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Cabe destacar, que la senadora ante el acto de tener inmóvil su mano, sólo se limitó a alzar la palma de su mano derecha y la bajó cuando Gloria terminó de aducir las palabras “de quedamos”. La actitud de la senadora se puede interpretar extra lingüísticamente, la senadora comunica que ella no está boicoteando ningún acto que tiene su palabra o puede ser que alzar esta mano para evitar tener una riña pública, que no le convendría a su imagen. Gloria prosigue su discurso de petición aun sujetando la mano de la senadora, diciendo lo siguiente: “En que yo, yo, voy decir unas cosas de conclusión y él va a leer las propuestas con-cretas que tenemos de acuerdo. Ahora. Si quieres que él hable primero, yo ya la amolamos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Luego de este hecho y que la senadora accediera a la petición de cómo se iba estructurar el discurso de cierre, Gloria López le pidió permiso a la senadora para que Oscar Espinoza Villareal emitiera unas palabras. Lo que comentó Oscar Espinoza Villareal giró en torno a lo vital que es dar valor agregado a los productos del campo, debido a que en el país no sólo se tienen campesinos pobres, sino que se tiene un gran número de la población que vive en estas condiciones de miseria. Así también, a través del discurso de Oscar se devela la idea que se tiene del rol de la actividad turística en el país, esto se denota

cuando este personaje refiere que: Lo que hacen industrias como el turismo como la expresión esta gastronómica es agregar valor a todo lo largo de la cadena y aquello que se produce, se cultiva, se cosecha, después se cocina, después se prepara, después se presenta en un local, después se sirve en una mesa y después trae a alemanes y franceses ingleses con sus divisas a comerlo pues es la mejor manera de exportarlo es mucho mejor creo yo exportar [sic] decía yo en mis tiempos, decía en mis tiempos de secretario turismo un kilo de naranjas trayendo una familias de alemanes a comerse [sic] un jugoso, a tomarse un jugo de naranjas que exportarlos en una caja (MESA REDONDA LFFGM Redonda Espinoza, 2016).

La visión que tiene Espinoza sobre el turista extranjero se tendría que repensar, dado que existen análisis que los extranjeros no invierten grandes cantidades cuando viajan a los países subdesarrollados. Además, México no es el destino favorito de los turistas potenciales de los países desarrollados y la práctica del turismo se ha contraído con la percepción y los hechos que se suscitan en el país por el crimen organizado. Tras acotar esta visión romántica que se tiene del turismo como el gran motor para hacer caminar a la economía de México, se prosigue con lo que devela Gloria López en su discurso de cierre, cuando explica cómo se podría mejorar la propuesta de la iniciativa de la ley del fomento:

Yo veo [...] una gran oportunidad para armonizar conceptos. Los que están en la convención de la Unesco. Los que están en el texto de políticas del presidente y los que ahora van a estar yo pienso que es un trabajo relativamente fácil obviamente para los que manejamos esos instrumentos jurídicos y que en una patada te podemos decir (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

### **Es sencillo elaborar una ley como la LFFGM**

En secuela, con el fin de mostrar su experiencia López Morales le comenta a la senadora que esta ley se tiene que poner en contexto con otros textos legislativos que se han elaborado, por tanto, lo único que se tendría que hacer para el caso de la ley del fomento en su exposición de motivos, era armonizar y acomodar todos los elementos que ya contenía la iniciativa. Así como precisar una definición tal como lo sugirió Jorge Larson, esto así lo expresó:

Hay que precisar bien esas definiciones no, no hay que tenerle miedo a la palabra patrimonios porque la palabra patrimonio yo recordaba que en este país en la misma estructura administrativa en el pasado, en general, el patrimonio se ha referido a la riqueza material. A la riqueza del subsuelo a la riqueza mineral y efectivamente y a lo primero que te remite el patrimonio es a una riqueza física entonces y la riqueza física es riqueza material y por supuesto fuente de desarrollo económico (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Por ende, para Gloria López el concepto cúpula a incluir en esta ley era el de “Cultura Culinaria”, ya que desde su juicio es lo que se debía fomentar junto con la noción de cocina, así lo adujo mientras leía el documento: “cocina está muy bien aquí dicho la Ley

Federal de Fomento a la Gastronomía mexicana, perfecto”. Enseguida reitera que, a partir de la definición de Jorge Larson, se tiene que acentuar el concepto de patrimonio porque considera que es el concepto que tenemos que “defender los mexicanos en su sentido más lato y global a el patrimonio gastronómico y a el sistema alimentario mexicano (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Es a partir de estos conceptos que Gloria comenta que esto “podemos [...] llevarlo hasta las ramificaciones” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Gloria López le comentó a la senadora en lo que se atañe a la estructura y a los artículos de la ley “tenemos tres o cuatro sugerencias muy puntuales que ya están montadas en el texto que nos mandaste” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Cabe señalar que a estas propuestas le dio lectura José Francisco Román, a petición expresa de Gloria López: “yo quisiera [...] que José Francisco Román pudiera leer es muy breve y son tres o cuatro palabras ni siquiera párrafos, par de unas palabritas. Con algunas cosas decía yo muy concretas [...] para poder concluir sección” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Así también, Gloria López le expresó a la senadora que estas propuestas se las entregarían por escrito, pero, quería que leyese José Francisco Román, con el fin de que la senadora atestiguará el cómo se puede incidir con un pequeño agregado de una palabra o una pequeña frase para “reforzar algunos de los sectores que no estaban muy contemplados o de los [sic] comunidades o de los hechos o de los fenómenos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

De manera específica, las propuestas que realizó José Francisco Román fueron 7, la primera de estas a saber: es que se agregara en el artículo dos referentes a la cadena de valor, en el apartado tres un inciso sobre los aspectos educativos que están vinculados a la investigación docencia y salvaguardia. La segunda recomendación radica en que en el artículo cuarto se agregara en el párrafo seis lo relativo a fortalecer y consolidar los criterios señalados por la Unesco para garantizar el rescate salvaguardia y promoción de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, con el objeto de hacer palpable que la gastronomía mexicana no es una noción en abstracto o general, sino que está vinculada a una convención internacional que implica justamente esas características.

La tercera recomendación consistió en lo que se debería agregar al artículo quinto y esto se vinculaba con lo que el biólogo Larson había esbozado, ya que esta sugerencia consistió en incorporar dos líneas el respeto a los bienes culturales y naturales que forman cada una de las regiones gastronómicas de México, al expresar el cuidado de lo que ocurre con los terrenos, el clima y el agua de cada una de estas regiones en el caso de la política nacional. La cuarta sugerencia que refirió José Francisco Román fue el agregar al artículo siete en el apartado seis, que alude a que se tendrían que generar políticas de apoyo a las instituciones y establecimientos que usen insumos de origen nacional tanto en el país como en el extranjero.

En lo que concierne a la quinta recomendación para esta ley consistió en agregar en el artículo nueve que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SA-GARPA sea la que se encargue de la gestión o aplicación de la ley, ya que

supuestamente el peso de esta ley estriba en la estructura alimentaria, debido a que lo que se está protegiendo es el sistema alimentario en su conjunto y a que el sistema alimentario es biodiversidad, pero también destacó este personaje que se debería poner especial atención a la biodiversidad, dado que esta no es “a secas natural es una biodiversidad tiene un marcado carácter cultural” (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016).

La sexta recomendación consistió en una mejora al artículo décimo donde se incorpore dentro de la ley la obligación de sostener el informe que se tiene que entregar anualmente a la Unesco, puesto que este personaje adujo que no se puede desligar esa obligación que tiene el gobierno mexicano con la existencia de esa ley (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016). La séptima reforma se refirió al artículo once y consistía en colocar en orden de preeminencia a la secretaría de cultura. Así también, se debería agregar o estipular que, entre los integrantes del consejo, debe existir un representante de cocineras tradicionales.

Durante la disertación de Román se observa como Gloria López le hace señas para que refiera que también se debe incluir un representante de los cocineros (chefs) (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Después que Román, en este acto de la mesa redonda diera lectura a las propuestas de enmienda para esta ley, Gloria López le hace una proposición muy puntual a la senadora. La primera propuesta consistió en elaborar una agenda temática que incorpore la dimensión transversal del patrimonio gastronómico mexicano con el fin supuesto de “analizar en toda su profundidad y extensión y que esto se considere al momento de elaborar el reglamento del consejo consultivo y de los reglamentos de la ley”. Esta propuesta resulta un poco anecdótica ya que Gloria López Morales evidenció su desconocimiento legal u olvido de un término y pregunta de manera desesperada a la senadora y a los presentes “como se llaman, de cómo se llaman de la ley, ante esto le dicen que los transitorios y Gloria López comenta no esperante como se llaman, yo digo oigo y le repiten: “del reglamento”, por lo que prosigue y comenta de “el reglamento si bueno esas son mis propuestas (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

### **Un asiento para el CCGM en el consejo consultivo**

A la par se observó que uno de los objetivos por parte de los actores miembros o delegados del conservatorio en esta mesa redonda era lograr posicionar al conservatorio de gastronomía como una institución oficial a la que no sólo se le diera el reconocimiento por la labor de haber logrado la inscripción, sino que el conservatorio fuera un ente que delimitará la política en torno a la “gastronomía mexicana” y “a la cocina tradicional”. Lo anterior se devela en las frases de Gabriel Padilla Maya en las que le pide de manera literal a la senadora Lucero que en la ley de fomento a la gastronomía mexicana se contemple y se garantice “un asiento para el conservatorio de la gastronomía” en el consejo consultivo y que, además de esto, se institucionalice con el fin de evitar que, en los cambios de sexenios del gobierno presidencial, el conservatorio no tenga voz ni voto en el consejo consultivo. La forma en que Gabriel Padilla Maya, justifica su petición de un asiento para el

conservatorio fue muy sutil. Gabriel Padilla aduce, de manera inicial, el argumento de lo inútil que sería en esta propuesta de ley el tratar de promover la preservación del valor económico, sino se tiene en cuenta a las personas que son los cimientos o la base de la cocina tradicional, esto con el objeto de lograr el supuesto desarrollo económico a través del emprendimiento de negocios:

Sí descuidamos lo más precioso que, es la parte de la salvaguarda y el rescate y promoción de esta parte tradicional que es la base fundamental y yo creo que sí sería [...] conveniente y por supuesto celebramos [...] esta iniciativa y que hay que enriquecerla [...] en los siguientes [...] momentos de este proceso legislativo, pero sería, este sería muy importante que fuera un mandato hacia los tres niveles de gobierno para que esta-rían [sic] obligados: Municipios y Estados para hacer posible esta promoción y este fomento de la cadena mexicana, para que sea un aliciente de mayor preservación del de encono, del valor económico y de sobre todo para la gente que está en la parte de la base en la cocina tradicional y que sea una oportunidad de emprendimiento y desarrollo económico desde la gente que se está formando para ser cocineros para ser chéf (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

En acto seguido Gabriel Padilla comenta sobre la paradoja o dicotomía que se suscita en las “cocinas económicas mexicanas” que no cocinan sus platillos con “productos” locales y tradicionales o endémicos. Esto que observa Gabriel Padilla, que se produce en las cocinas económicas, es un gran problema, puesto que se tendría que analizar si realmente la cocina mexicana de hoy en sus fondas ofrece platillos elaborados con ingredientes culinarios mexicanos, esto podría dar un dato interesante de si somos autosuficientes e inclusive mapear cuáles ingredientes de México están en riesgo. Pero Gabriel Padilla en su siguiente acción discursiva con el objeto de posicionar al conservatorio apela a que, esta ley promueve la salvaguardia de estos elementos y desvía en su discurso la atención a este gran problema que se presenta en una cocina que se dice ser “una cocina mexicana tradicional” y que no puede obtener y usar ingredientes locales y endémicos. Esto se produce cuando Gabriel Padilla invoca a la labor que ha realizado el conservatorio en la salvaguardia de estos elementos, como se puede observar en los siguientes párrafos:

Para buscar qué nuestro sistema alimentario las cocinas económicas que vemos en México hoy incorporen cada día más elementos y productos locales y tradicionales y no tengamos tal vez esa, esa dicotomía [...] que a veces vamos una cocina económica y realmente [...] lo que vemos no necesariamente vemos productos tradicionales y [...] pero qué es el esfuerzo de nosotros como conservatorio y de una de una ley que podría ir promoviendo. Con mayor acentuación estos elementos de, de salvaguarda y rescate promoción de la de la cocina tradicional (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Con estas frases es como Gabriel Padilla en su discurso puede aludir a que el conservatorio de gastronomía forme parte del consejo consultivo, pero que esta acción se institucionalice y no se convierta en una moda de un sexenio:

El consejo consultivo por supuesto que habrá que esté y pues yo si esta-ría a favor de que el conservatorio tuviera un asiento como tal y porque es el brazo, es el brazo como sociedad civil [...] este de acompañamiento conjunto con la autoridad para hacer esta continuidad y que no estuviera en riesgo ¡eh! no pusiéramos en riesgo la posición del conservatorio en un futuro y que no se convirtiera tal vez en una moda [...] de una administración, sino que fuera algo institucional y de reconocimiento a esta labor que ha hecho el conservatorio (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Gabriel Padilla apela también a que la SAGARPA sea quien lleve la batuta de las acciones de esta ley. Lo anterior se denota en los párrafos que a continuación se muestran cuando Gabriel Padilla alude a la función del consejo consultivo: “por supuesto, eh, yo si voy a ser una defensa al que la SAGARPA no, y no nada más ASERCA, si no la SAGARPA como instancia juegue un papel preponderante” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). La razón en la que se sustenta Gabriel Padilla para proponer a la SAGARPA como ente rector de la aplicación de esta ley estriba, desde su perspectiva, en que “la promoción de los productos agroalimentarios ha sido pues hoy sido un, una punta de lanza en la en los éxitos de esta administración” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). En vínculo con la petición realizada a la senadora para garantizar el “asiento para el conservatorio de la gastronomía mexicana en el consejo consultivo”, una vez que Gabriel Padilla finalizó su discurso, la senadora Lucero aludió a la imposibilidad de hacer una ley general para que se aplicara a todos los niveles de gobierno. Ante este problema en el proceso legislativo se examinó que la LFFGM, aunque no fuera general para los tres ámbitos de gobierno, contemplara un:

Proceso participativo incluyente y transversal que involucre a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda, es decir, ahí quisimos salvar esta parte que si nos dan una ley general de la coordinación [...] las funciones de cada dependencia y ahí si venía este concretamente más detallado (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Sin embargo, casi al cierre de la mesa la senadora Lucero develó cuál sería la posición del conservatorio, cuando arguyó que:

Deseaban que en los reglamentos posteriores a la aprobación de la ley por parte de los diputados se precisarían entre otras inquietudes, quien tendrá a cargo la ejecución de la política nacional del fomento y sí el conservatorio debe formar parte o no como tal, que esto no se plasmó, “pero se contempló la participación de la sociedad civil “por ejemplo en [sic] donde pensando [sic] en que quien decida la integración y los nombres, pues, entonces ya vendrían una propuesta de con ... Muy respaldadas lógicamente para que esto se pueda dar” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Producto de la transición del gobierno de Enrique Peña Nieto al de Andrés Manuel López Obrador, ni a la política PFGN, ni la LFFGM se les dio continuidad. Sin embargo, el 8 de septiembre del 2020 los legisladores Lucero Saldaña Pérez y Fernando Galindo Favela, Grupo Parlamentario del PRI, presentaron la iniciativa que expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, con el objetivo de impulsar la supuesta reactivación económica, ante la crisis que vive el país a secuela de la COVID 19. Como se puede observar, el supuesto proceso legislativo mexicano, participativo, donde se consulta a la sociedad y a los ciudadanos, es sólo un acto protocolario en el cual los actores del campo simbólico culinario y político tratan de conseguir beneficios para ellos mismos o para los entes que representan. De igual modo, se resalta que en la elaboración de las leyes en materia de patrimonio y de cualquier tipo, estas se construyen mediante el uso de las estrategias del national branding o marketing nacional gubernamental, con el fin de crear y desarrollar símbolos y mitos nacionales, a la par de crear la idea de la existencia de una comunidad, así como moldear a los ciudadanos, ya sea para implementar en apariencia hábitos saludables o, como en este caso, moldear y reafirmar a una cadena culinaria con productos competitivos de alto valor. Además de moldear patrones de consumo culinario, tanto el de los mexicanos como el de los turistas.

#### **Bibliografía:**

GARCÍA, Néstor Canclini. Los usos sociales del Patrimonio Cultural. En: AGUILAR CRIADO, Encarnación. Patrimonio etnológico: nuevas perspectivas de estudio. Junta de Andalucía: Consejería de Cultura, 1999. p. 16-33.

GARCÍA GARCÍA, Brisol; JASSO, Ivy Jacaranda Martínez. Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible. En: CAPISTRÁN GACIA, Raúl Wenceslao (coord.) Aproximaciones interpretativas multidisciplinares en torno al arte y la cultura. Aguascalientes: Uni-versidad Autónoma de Aguascalientes, 2018

JIMÉNEZ, Mauricio Benjamín Ramírez; SAINZ, Mariana Navarro.  
¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo  
de poder. *Intervención*, México-DF, n. 2, v. 3, p. 14-21, 2020.