

## La historiadora Ishita Banerjee-Dube dicta conferencia magistral sobre la heterogeneidad del patrimonio culinario

- Con esta cátedra inició el ciclo académico virtual del IX Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas
- Hasta el 7 de diciembre, se podrá seguir el evento por el canal de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología

“Explorar el origen de la comida ayuda a evitar la construcción de identidades gastronómicas fijas, colocar barreras a la diversidad culinaria y/o continuar con el nacionalismo gastronómico banal que imponen los Estados; es importante pensar que nuestra dieta proviene de una mezcla plurivalente y heterogénea de ingredientes y culturas”, expuso la historiadora de El Colegio de México, Ishita Banerjee-Dube, al dictar la primera conferencia magistral del ciclo académico virtual del IX Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas.

En el evento, el cual podrá seguirse hasta el 7 de diciembre, por el canal de [YouTube](#) de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA), la especialista refirió que es necesario pensar la comida como algo intermedio e indeterminado, ya que en los platillos y recetas se encontrarán similitudes y variantes.

“La alta comida del islam, que era una adaptación creativa de la sofisticada cultura culinaria persa, fue difundida de manera concurrente con el avance de esta religión en Europa y Asia, y se extendió a la Nueva España en el siglo XVI con la llegada de los españoles; casi en esa misma época, los mongoles fueron los encargados de llevar esa comida a la India y al sur de Asia, entonces, no se puede presumir de una autonomía gastronómica”, acotó en la ponencia *Mezclas deliciosas: herencias híbridas de cocinas nacionales*.

Citando a la investigadora estadounidense Janet Long, la historiadora Banerjee-Dube señaló que, tras la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, el encuentro de alimentos estuvo acompañado por un choque entre dos maneras de percibir la función y el valor de la comida: para los europeos, la buena mesa y alimentarse eran fuente de deleite y placer; mientras que para el indígena americano, comer era el simple acto de saciar el hambre.

Es necesario, dijo, erradicar esa idea de pertenencia o aglutinar ciertos platillos a una región o estado, ya que, por ejemplo, para el caso de México, el mole fue refinado por la intervención de los criollos y españoles, quienes a su vez tenían la influencia de la alta comida persa. Asimismo, el mole ostenta un parecido con



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**INAH**

el curry indio, ya que, aunque las especias utilizadas y el sabor son diferentes, hay similitud en la textura del caldo grueso y la mezcla de varios ingredientes, como la nuez, el comino y la pimienta.

Concluyó que la comida mexicana es una influencia de cocinas europeas e ingredientes locales, y fue usada por el Estado mexicano como un elemento aglutinador de la nación durante el siglo XIX, construyéndose mitos entorno a sus diversos procesos de creación, los cuales tienen que ver con intereses particulares y una idea de patrimonialización.

Durante la inauguración del encuentro, organizado por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), de la CNA y de la Dirección de Antropología Física (DAF), la coordinadora nacional de Antropología, Paloma Bonfil Sánchez, puntualizó que la comida tradicional mexicana y los grupos humanos que la realizan han sabido conservar estos saberes y herencia, a pesar del avasallamiento de la comercialización.

En su intervención, la investigadora Edith Yesenia Peña Sánchez enfatizó que esta actividad es un espacio de reflexión crítica e intercambio de saberes entre académicos nacionales e internacionales, gobiernos, miembros de la sociedad civil, activistas y cocineras tradicionales, acerca de las herencias culinarias de distintas regiones de México y del mundo, pero también, aborda la resistencia de las poblaciones a la transformación de sus culturas alimentarias.

“A partir de conferencias magistrales, mesas de debate y conversatorios, expertos hablarán de flujos migratorios, expresiones locales, movimientos sociales por la alimentación y el devenir contemporáneo de la comida. Además, este año, lo dedicamos a la memoria del antropólogo Luis A. Vargas Guadarrama y al indígena hñähñu de Hidalgo, Carmelo Ángeles Moreno, quienes dedicaron gran parte de su vida al estudio y difusión de este patrimonio inmaterial”, dijo.

Por su parte, el director de la DAF, Axel Baños Necedal, recordó que hablar de cocina engloba también aspectos biológicos, ambientales, sociales y humanos.

En tanto, la investigadora Lilia Hernández Albarrán, acompañada de la antropóloga del Grupo ETC, Verónica Villa Arias, y de la coordinadora editorial de FilminLatino-Imcine, Paulina Jiménez, recordó que este año el seminario se enfocó en revisar la historia de la alimentación y nuevas tecnologías en la forma de comer, herencias culinarias en la cocina tradicional, seguridad alimentaria y agroindustria. “Para este ciclo se decidió continuar con esa línea de investigación y agregar vertientes, como comida y muralismo, la alimentación novohispana y socialización en la cocina”, finalizó.