UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

Facultad de Historia

Patrimonio Cultural Inmaterial de Michoacán: La Pirekua y la Cocina tradicional, 2003- 2010

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE

MAESTRO EN HISTORIA

CON OPCIÓN EN HISTORIA REGIONAL CONTINENTAL

PRESENTA

Georgina Campos Mora

DIRECTOR DE TESIS

Dr. Ramón Alonso Pérez Escutia

CONACYT

Morelia, Michoacán. Septiembre de 2019

Facultad de Historia
DIVISIÓN DE POSGRADO

Agradecimientos

Este trabajo fue posible gracias a la ayuda de muchas personas, en primer lugar, quiero agradecer a Dios por permitirme finalizar el presente documento. Agradezco el apoyo brindado por mis padres María de los Ángeles y Jorge, quienes han sido ejemplo de cariño y solidaridad en mi vida y en mis estudios; a mis hermanas Mayra y Ángeles por estar siempre conmigo; a José María quien me manifestó su apoyo incondicional.

A mi asesor de tesis el Dr. Ramón Alonso Pérez Escutia, por compartir su experiencia y comentarios durante su elaboración. De la misma forma agradezco a los sinodales por su lectura; a mis maestros que siempre me ofrecieron su conocimiento para continuar en el camino del saber. Agradezco igualmente a las personas entrevistadas y a las que me proporcionaron información documental. Particularmente al Mtro. Medardo Méndez Alfaro por sus valiosos comentarios. Asimismo, a mis primos Esperanza, Manuel, Karla y Emilio por compartir el gusto de nuestras raíces.

Finalmente, agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), entidad que solventó económicamente la elaboración del proyecto.

Dedicatoria

L.H. Ricardo Aguilera Soria

Contenido

Siglas…….. 5

Resumen…….. 6

Abstract…… 6

Résumé…… 7

Introducción…… **8**

Capítulo I. Nuevos escenarios para las culturas locales. El caso de Zacán, Michoacán

a) Contexto histórico de la comunidad de Zacán……..… 21

b) Festividades de los p'urhépecha……. 26

c) El CARP y su desarrollo histórico 1971-2011……... 31

d) Zacán como referente para la declaratoria de la pirekua……. 45

Capítulo II. La construcción del patrimonio cultural inmaterial

a) Patrimonio, Convenciones y Turismo…… 48

b) Construcción del expediente de la pirekua…… 59

c) La pirekua patrimonio cultural inmaterial……. 92

d) Problemas tras la declaratoria…… 100

Capítulo III. Patrimonio Cultural Inmaterial

a) Construcción del expediente de la cocina tradicional mexicana……... 107

b) La cocina tradicional mexicana patrimonio cultural inmaterial…… 114

c) Programa de cocineras tradicionales en el Estado de Michoacán……. 120

d) La cocina tradicional y su influencia en la política: conservación, cambios, beneficios y consecuencias…… 130

Conclusiones…….. 136

Anexos……... 142

Glosario……. 165

Fuentes de información …… 167

Siglas

APZ	Asociación de Profesionistas Zacán
CAPP	Concurso Artístico del Pueblo P'urhépecha
CARP	Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha
CDI	Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas
CONACULTA	Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
CONALMEX	Comisión Nacional de los Estados Unidos Mexicanos
IMC	Instituto Michoacano de Cultura
INAH	Instituto Nacional de Antropología e Historia
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
IPN	Instituto Politécnico Nacional
UMSNH	Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo
UNAM	Universidad Nacional Autónoma de México
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
URMCP	Unidad Regional Michoacán de Culturas Populares

Resumen

La historia del tiempo presente es una brecha que debemos estar viendo en todo momento, la presente investigación toma el rumbo de esta necesidad y busca profundizar en el estudio del Patrimonio Cultural Inmaterial desde un punto de vista histórico, pues su historia se encuentra pendiente en México. Lo que el lector tiene entre manos, es un trabajo de investigación, de recolección documental y de un ir y venir continuo entre las comunidades p'urhépecha, pues es la historia de la patrimonialización de la cultura inmaterial en Michoacán, su respuesta social y su presencia ante los ojos internacionales. En consecuencia, esta obra muestra en cierto modo la reconstrucción de esta historia, la individualización de los actores involucrados y los procesos políticos y sociales a los que se enfrentaron.

Palabras Claves: Patrimonio Cultural Inmaterial, pirekuas, cocina tradicional, p'urhépechas, Zacán, comunidades indígenas.

Abstract

The history of the present time is a gap that we must be seeing at all times, this research takes the course of this need and seeks to deepen the study of the Intangible Cultural Heritage from a historical point of view, because its history is pending in Mexico. What the reader has in hand, is a research work, of documentary recollection and of a coming and going continued among the p'urhépecha communities, since it is the history of the patrimonialization of the immaterial culture in Michoacán, its social response and its presence before international eyes. Consequently, this work shows in a way the reconstruction of this history, the individualization of the actors involved and the social political processes that they faced.

Key Words: Intangible Cultural Heritage, pirekuas, traditional cuisine, p'urhépechas, Zacán, indigenous communities.

Résumé

L'histoire du temps présent est un fossé que nous devons toujours voir, cette recherche suit le cours de ce besoin et cherche à approfondir sur l'étude du patrimoine culturel immatériel d'un point de vue historique, car son histoire est en suspens au Mexique. Ce que le lecteur a sous la main, c'est un travail de recherche, de mémoire documentaire et d'un va-et-vient entre les communautés p'urhépecha, car c'est l'histoire de la patrimonialisation de la culture immatérielle à Michoacán, sa réponse sociale et sa présence devant les yeux internationaux. Par conséquent, ce travail montre la reconstruction de cette histoire, l'individualisation des acteurs impliqués et les processus politiques et sociaux auxquels ils ont été confrontés.

Mots clés: Patrimoine Culturel Immatériel, pirekuas, cuisine traditionnelle, p'urhépechas, Zacán, communautés autochtones.

Introducción

El objeto de estudio de la presente tesis es el Patrimonio Cultural Inmaterial de Michoacán, particularmente en la región conocida como Meseta P'urhépecha, el cual los historiadores no han abordado de manera extensa. Asimismo, se analizan los procesos sociales e institucionales en la elaboración de los expedientes de la Pirekua y la Cocina Tradicional Mexicana enviados a la Unesco y que finalmente fueron reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, así como el análisis de los efectos y procesos sociales que acontecieron posteriormente a la patrimonialización de estas dos declaratorias del organismo internacional. Consideramos desde una perspectiva crítica las distintas posiciones y discursos expresados por instituciones gubernamentales hacia el proceso de patrimonialización de la pirekua y la cocina tradicional mexicana, siendo la primera una de las que tuvo más detractores y conflictos que surgieron entre los diversos grupos indígenas, así como los usos turísticos de la cultura y de las tradiciones del pueblo p'urhépecha.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura Unesco, fue fundada en 1945 y tiene su sede en París. La Unesco es un organismo especializado que tiene por mandato promover la cooperación internacional en los ámbitos de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación. El sector de cultura de la Unesco, a través de los años, ha tomado parte en la elaboración de siete convenciones internacionales en el campo de la cultura, asumiendo además la función de Secretaría para todas ellas. El sector cultura ayuda a los Estados miembros a proteger y promover su diversidad cultural, adoptando medidas que abarcan desde la protección, rehabilitación y salvaguardia del patrimonio cultural. También les ayuda a preparar y aplicar políticas culturales y a establecer industrias culturales viables.[1]

[1] UNESCO, *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*, Gobierno de España, España, 2009, p. 7. La Dirección de Patrimonio Mundial del INAH es quien hasta el momento ha asesorado y avalado las candidaturas de las manifestaciones culturales que existen, hasta la fecha que se escribe este libro, *Lista Representativa de Patrimonio Inmaterial de la humanidad* de la Unesco. Los expedientes de candidatura son elaborados en los Estados y ser enviados para su revisión a la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, para finalmente ser turnados a la Comisión Mexicana de Cooperación con la Unesco (CONALMEX). La CONALMEX es una instancia creada bajo responsabilidad de la Secretaría de Educación Pública (SEP), ya que la Unesco es el único organismo del Sistema de las Naciones Unidas que opera mediante el apoyo de Comisiones Nacionales en sus países miembros. Estas comisiones se rigen por la carta de Comisiones Nacionales aprobada en 1978. Su función es dar apoyo técnico, consulta y seguimiento de la ejecución de los programas que establece la Unesco.

La pirekua fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010, junto con la cocina tradicional mexicana y los parachicos de Chiapa de Corzo. Basada en la tradición oral, la pirekua es el canto tradicional p'urhépecha.[2]

Las siete convenciones de la Unesco para el ámbito de la cultura son las siguientes: Convención Universal sobre Derecho de Autor (1952, 1971); Convención para la Protección de los Bienes Culturales en caso de Conflicto Armado (1954); Convención sobre las Medidas que deben Adoptarse para Prohibir e Impedir la Importación, la Exportación y la Transferencia de Propiedad Ilícitas de Bienes Culturales (1970); Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural (1972); Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural Subacuático (2001); Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003); y Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales (2005).[3]

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que fue adoptada en 2003 por la Conferencia General de la Unesco y está vigente desde 2006, es una de las siete convenciones del organismo internacional para el ámbito de la cultura, como se mencionó anteriormente. Esta Convención tiene cuatro objetivos principales: Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial; garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados; sensibilizar sobre la importancia que tiene el patrimonio cultural inmaterial en el plano local, nacional e internacional y de su conocimiento recíproco; y establecer una cooperación y proporcionar asistencia a nivel internacional.[4]

La Organización de las Naciones Unidas (ONU), la Unesco y sobre todo organismos como el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), el Consejo Internacional de Museos (ICOM), el Centro Internacional para la Conservación y Restauración de Monumentos (ICCROM) y el Centro del Patrimonio Mundial (natural y cultural) establecieron las pautas y recomendaciones sobre el manejo y destino de los recursos patrimoniales; a nivel nacional se promulgaron leyes, artículos y reglamentos

[2] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, Instituto de Investigaciones Sociales*, UNAM, México, 2017, p. 37.
[3] UNESCO, *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*, p. 7.
[4] UNESCO, *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*, p. 7.

alusivos al tema y se crearon dependencias gubernamentales y organismos especializados para atender los asuntos relativos al turismo; igualmente se procedió en los niveles estatales.[5]

Durante mis estudios de licenciatura me enfoqué a estudiar los grupos indígenas de Michoacán, especialmente los de la Meseta P'urhépecha; desarrollé temas entre los cuales destacan las fiestas, costumbres y tradiciones. Fue por ello que me surgió el interés por abordar el tema de Patrimonio Cultural Inmaterial de Michoacán, ya que gracias a ello se han transformado las expresiones culturales dentro de las regiones. Es decir, el legado cultural ha influido dentro de las comunidades en aspectos económicos, sociales, políticos y culturales. Comencé con los estudios culturales de la comunidad de Zacán, Michoacán, la cual se ubica en las inmediaciones del volcán Paricutín y forma parte de la Meseta P'urhépecha. Debo informar que mis raíces surgieron ahí, y me nació el interés por conocer los procesos por los que pasaron las regiones de Michoacán en los últimos 80 años. En el desarrollo de la investigación, la figura de los indígenas ha sido parte fundamental para poder reconstruir los procesos por los cuales han pasado durante el transcurso del tiempo y en específico ciertos personajes relevantes, mismos que han favorecido a sus comunidades dentro de los diversos niveles de gobierno y quienes se desenvuelven dentro de la política a nivel estatal y nacional.

Considerando que la Convención para la Salvaguarda de 2003 pone mayor cuidado en los grupos y sus comunidades, como principales actores en los procesos de patrimonialización y de salvaguarda, se pone énfasis en los discursos de los pireris, músicos y compositores de las comunidades p'urhépecha. Es importante reconstruir las opiniones y sentimientos de los pireris (cantadores de pirekua), generados por la declaratoria de la pirekua como patrimonio cultural; asimismo, de los encargados de realizar el expediente de la pirekua. Para este estudio se tomó como punto de referencia el año 2003, porque en ese año se realizó en París la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y se decidió concluir en 2010, año en que la pirekua y la cocina tradicional

[5] Abraham Broca Castillo, "El impacto del turismo en el patrimonio cultural", en *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos*, núm. 14, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México, D.F., 2006, p. 103.

mexicana fueran declaradas como Patrimonio Cultural Inmaterial por la Unesco, en Nairobi, Kenia.

Para llevar a cabo la presente investigación, se recurrió al método de la entrevista, para lo cual tuve como interlocutor al ingeniero Osvaldo Campos Hernández, del Dueto Zacán, quien se encuentra a favor de la Declaratoria, y a Rocío Próspero, que no estuvo de acuerdo. De igual forma se elaboraron varias sesiones de entrevistas al encargado de redactar el expediente de la pirekua, el maestro en ciencias Medardo Méndez Alfaro. En total, se aplicó un cuestionario (ver Anexo) a nueve personas. Las encuestas fueron realizadas en la comunidad de Zacán y en la ciudad de Morelia, durante el desarrollo de eventos culturales y fiestas patronales. Además de las entrevistas, llevé a cabo una revisión documental y el análisis del discurso. Principalmente de textos hemerográficos institucionales, así como el análisis del expediente técnico de la pirekua que fue enviado a la Unesco, como candidata al reconocimiento como patrimonio mundial. Siendo un estudio regional, se pretende ahondar en las políticas en torno al patrimonio y al desarrollo de los pueblos, a partir de la declaratoria de las prácticas culturales y su influencia en los aspectos económicos y de desarrollo social. Parte de la idea de esta investigación, es abrir un camino para estudiar los beneficios y perjuicios que pudiesen arrojar las políticas públicas y las decisiones en torno a este tema.

El objetivo general de esta investigación, es realizar un estudio comparado de las características del patrimonio cultural entre dos declaratorias enviadas a la Unesco: la pirekua y la cocina tradicional mexicana, para valorar las situaciones, así como mostrar experiencias en el manejo y gestión del patrimonio cultural orientado al turismo que, comúnmente desencadenan procesos de patrimonialización. Con ello se buscó observar la situación que guarda el aprovechamiento de tales patrimonios vinculados al turismo, bajo una visión crítica, revalorando la relación patrimonio, cultura y turismo.

Los objetivos particulares son: Presentar las declaratorias que brinda la Unesco en torno a las regiones de Michoacán; realizar una revisión general de su funcionamiento y en concreto la valoración del crecimiento económico y desarrollo social de los habitantes de las comunidades.

Las preguntas que justifican el estudio del patrimonio cultural inmaterial son las siguientes: ¿Qué implica la patrimonialización de las prácticas culturales? ¿Qué han significado estos nombramientos para las comunidades?, ¿Cómo se han visto beneficiados los pueblos?, ¿Qué papel han tenido las instituciones de turismo, las empresas privadas y los empresarios en las declaratorias? ¿Cómo fue interpretada la declaratoria de la pirekua por músicos y pireris de la Meseta P'urhépecha? ¿Cómo fue interpretada la declaratoria de la cocina mexicana por las cocineras tradicionales? ¿Qué significó para ellos dichos nombramientos?, ¿Cuál fue la posición de las instituciones?, ¿Qué agentes intervinieron en el proceso de patrimonialización?, ¿Cómo se concibió la relación pirekua-gastronomía y mercado turístico por parte de los distintos agentes sociales? ¿Cómo ayuda el patrimonio cultural a preservar las prácticas culturales?

La hipótesis es la siguiente: La institucionalización de las tradiciones culturales de las comunidades indígenas, no han propiciado su desarrollo armónico, de acuerdo con sus raíces, ya que no se toma en cuenta la idiosincrasia de los habitantes y además afectan la autenticidad y sus tradiciones. Por otro lado, las comunidades se benefician económicamente al desarrollar actividades como el turismo sostenible, dentro de las que destacan: las artesanías, la gastronomía y las manifestaciones artísticas. En ello ha tenido que ver la influencia de la modernidad; pero también es cierto que las actividades productivas han venido a mejorar la economía familiar de los pobladores.

Mi hipótesis central se basa en que, dado que no es posible detener los procesos de aculturación, porque ello depende de diversas situaciones políticas y sociales, debe buscarse conciliar y armonizar el respeto a los procesos culturales y salvaguarda de las tradiciones, con un aprovechamiento sustentable que permita a las comunidades mejorar su condición de vida.

En la revisión historiográfica, se encuentran las obras tanto históricas como antropológicas que abarcan discusiones recientes relacionadas con el tema del Patrimonio Cultural. El libro de la investigadora Georgina Flores Mercado titulado *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad,*[6], está construido con base a lo que fue

[6] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, México, 2017.

todo el proceso de patrimonializacion; en este caso de la pirekua que conlleva a una situación muy particular en tanto que las comunidades en su momento denunciaron que nunca fueron informadas ni consultadas, tanto por autoridades del gobierno de Michoacán como por las autoridades federales como el INAH o la Secretaría de Cultura. En este sentido, el libro busca dar voz o reconstruir esas expresiones de los músicos y pireris; igualmente alude a la forma en que fue recibida esa declaratoria; esto significa, que los pireris y compositores no sabían del proceso para que la pirekua se convirtiera en candidata al reconocimiento mundial; asimismo conocer los efectos que tendrían después de que se declarara patrimonio de la humanidad a la pirekua. Hay una vinculación muy estrecha entre política cultural, tanto de nivel nacional como internacional, con procesos turísticos que muchas veces ya se han iniciado de hace tiempo atrás pero que con esas declaratorias de la Unesco adquieren como una categoría plus dentro del mercado global del turismo; y así se van a ofertar tanto en publicidad local, estatal e internacional como de puesta en valor turístico.

La intención de la investigación de Flores Mercado es constituirse como un referente para los músicos y pireris que participaron en la obra, pero también para sus comunidades y de alguna forma tratar de interpretar todo el proceso. Es cierto que lo ideal es que hubiesen sido incluidos estos actores; como ciudadanos y como pueblos indígenas en los procesos, de patrimonializacion. Lo anterior, debido a que históricamente se trata de una visión vertical, desde ciertos grupos y desde ciertos funcionarios del gobierno que toman decisiones como ésta. La obra busca incidir tanto en las comunidades como en los propios actores institucionales donde de acuerdo con la visión de la Unesco, el patrimonio cultural de las comunidades debe abrirse al conocimiento de todos los habitantes del mundo, con la única restricción de respetarlo y protegerlo. En el caso de la autora Georgina Flores, si bien es valiosa su información, tiene la desventaja de que solamente realizó entrevistas a personas que no estuvieron de acuerdo con la declaratoria de la pirekua como patrimonio cultural; hizo falta entrevistar a los que piensan distinto, para poder tener una visión en conjunto de argumentos equitativos y completos. Pero reitero, es un buen material de consulta sobre el tema.

El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en el Cuaderno número 10 que forma parte de la serie Patrimonio Cultural y Turismo titulado "El Expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México",[7] describe cómo inicio el proceso del expediente de la cocina tradicional mexicana que fue enviado a la Unesco para que se declarara a la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial; también hace referencia sobre el ciclo agrícola y la economía de las comunidades. El cuaderno habla sobre los dioses y su relación con la alimentación; la manera en que los ancestros se alimentaban y hace una relación con las danzas, las fiestas, los ritos y la vida cotidiana; se hace mención de igual forma, sobre los alimentos de cada parte de la República, las técnicas culinarias, los textiles, los artesanos, haciendo un enlace con la alimentación, lo cual formó parte del expediente. Asimismo, describe la bibliografía sobre la gastronomía desde recetarios, hasta diccionarios que han realizado especialistas en el tema, así como las dependencias de gobierno que apoyan la cocina tradicional mexicana.

La Unesco en el libro titulado *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad,*[8] desarrolla una descripción de lo que hace con el patrimonio cultural; contiene información y fotografías de patrimonio tangibles e intangibles del mundo. Es un buen material para consultar sobre el patrimonio cultural. Por otra parte, considero que la bibliografía antropológica obligada a leer para entender temas culturales sobre los indígenas, son los textos de Guillermo Bonfil Batalla, titulados *Pensar Nuestra Cultura*[9] y *México Profundo*.[10] Dichos textos analizan la vida cotidiana y las prácticas indígenas, las cuales van ligadas a su patrimonio. Bonfil Batalla señaló en "México Profundo", que existe un México que sustenta sus raíces en una milenaria civilización, que le ha dado un rostro propio y un corazón verdadero al pueblo, de una manera definitiva. Y que existe otro México imaginario, lo llama así porque su proyecto es imaginario, en tanto toma sus inspiraciones en lejanas tierras, con distintas culturas, ajenas a la propia. Y en "Pensar Nuestra Cultura" menciona que el patrimonio cultural de cada pueblo se integra a partir

[7] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", en *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos*, núm. 10, Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México, D. F., 2005.
[8] UNESCO, *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*, Ministerio de Asuntos Exteriores y de Colaboración España, UNESCO, España, 2009.
[9] Guillermo Bonfil Batalla, *Pensar nuestra cultura*, Alianza Editorial, México, 1991.
[10] Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo*, Una civilización negada, Grijalbo, México, 1989.

de los objetos culturales que mantiene vigentes. Se refiere a México como una sociedad culturalmente no unificada y comenta que en México existen diversos patrimonios culturales; es decir, diversos conjuntos de objetos culturales tangibles e intangibles que tienen valor y coherencia dentro de sistemas de significación que son propios de los diferentes grupos sociales que integran la sociedad mexicana.

La tesis doctoral de la investigadora Lorena Ojeda Dávila titulada *Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El CARP y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)*,[11] se divide en cinco capítulos, con diversos subtemas. Habla sobre los p'urhépecha durante el transcurso del tiempo, pero principalmente centra su trabajo en dos eventos: el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y del Año Nuevo P'urhépecha. El enfoque de su estudio es de carácter histórico antropológico, con un sólido trabajo de campo. Creo que la autora logró su cometido, ya que profundizó en algunos temas necesarios para poder entender ciertos aspectos culturales de las comunidades. Siendo la misma autora del libro llamado *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*,[12] en el que menciona los antecedentes históricos de los p'urhépecha y específicamente habla sobre las fiestas y tradiciones durante el transcurso del año de las distintas regiones de Michoacán.

Estos autores son clásicos en temas regionales y llevaron a cabo estudios considerables que, a pesar de ser debates actuales, han brindado elementos necesarios para entender el contexto. Por otra parte, hemos señalado algunos autores que muestran amplias aportaciones sobre el tema de esta investigación. Si bien, la mayoría de los autores contemporáneos exponen estudios dedicados a visualizar la esfera de lo político, así como la explicación de las formas de actuar de ciertos grupos de las comunidades en Michoacán, se olvidan o mejor dicho no dedican espacio suficiente al análisis de los desacuerdos entre grupos de poder de las comunidades e instituciones gubernamentales. Dichas ausencias son las líneas por las que se va a transitar durante el transcurso del trabajo. Con ello se mostrarán nuevas interrogantes en las cuales se exhiba la valoración

[11] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El concurso artístico de la raza p'urhépecha y el año nuevo p'urhépecha (1971-2011)", Tesis Doctoral por la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, 2011.
[12] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, Michoacán, 2006.

de la cultura regional, con la finalidad de ver las causas que posibilitaron el ser Patrimonio Cultural de la Humanidad a la pirekua y cocina tradicional.

Para la investigacion es necesario desarrollar una serie de conceptos con los cuales se construye al objeto de estudio. Se busca entender los procesos de las declaratorias de la Unesco, así como poner énfasis en el significado de cultura y políticas públicas asociadas principalmente a la patrimonialización, mismos que a su vez están ligados con la tradición y el turismo.

La pirekua se define de la siguiente manera:

> [...] composición literario-musical en lengua p'urhépecha que llega hasta nosotros a lomos de la tradición oral, se ocupa de temas tanto líricos como épicos, tiene una magnitud desigual, aunque tienda a la brevedad y generalmente está estructurada en 2 partes; empero, no faltan pirekuas en que es posible distinguir una tercera parte, consistente en un estribillo de dos o tres versos. La pirekua puede cantarse tanto de manera individual como en grupo, ya a "capella", ya acompañada con guitarras, orquesta de cuerdas y aun con orquesta de viento, a ritmo de son, valseado o abajeño.[13]

La cocina tradicional mexicana se especifica como:

> […] es producto de una cultura milenaria con la que coincide una vasta diversidad de recursos naturales, combinación que ha generado una enorme variedad de platillos por los que se distingue entre las mejores cocinas del mundo. De tal forma que su relevancia no sólo se encuentra en la multiplicidad de ingredientes autóctonos que conforman la infinidad de guisos que caracterizan a cada una de las regiones a lo largo del territorio mexicano, sino también en el vínculo de éstos con festividades y ceremonias tradicionales de los pueblos.[14]

La Unesco define a la cultura:

> […] puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente

[13] Álvaro Ochoa Serrano y Herón Pérez Martínez, *Cancionero michoacano 1830-1940*, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2000, p. 57.
[14] Expediente de la cocina tradicional mexicana descargado de la página de internet de la Unesco. Nota: El expediente de la pirekua y la cocina mexicana se encuentran en Anexos.

> humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.[15]

La idea principal es enfocar desde un análisis de las culturas que refleje la necesidad de realizar una nueva lectura sobre el proceso de patrimonializacion, para enfatizar en cómo el Estado es el generador de una identidad en la que refleja sus atractivos turísticos. El entender los proyectos políticos generados por los grupos de poder de las localidades se realizará a partir de una amplia explicación con base a la interdisciplinariedad teórica.

Por su parte Teixeira Coelho en el *Diccionario crítico de la política cultural*, el autor conceptualiza patrimonio cultural:

> […] es el conjunto de bienes muebles e inmuebles existentes en el país cuya conservación sea de interés público, ya sea por su vinculación a hechos memorables o por su excepcional valor arqueológico o etnográfico, bibliográfico o artístico. Ésta es la definición dada al patrimonio por el Decreto ley n.° 25 promulgado durante el Estado Novo en Brasil. La Carta de México en Defensa del Patrimonio Cultural presenta al patrimonio cultural de un país como <<el conjunto de los productos artísticos, artesanales y técnicos, de las expresiones literarias, lingüísticas y musicales, de los usos y costumbres de todos los pueblos y grupos étnicos, del pasado y del presente>>.[16]

Simultáneamente definiendo el concepto de tradición, por López Austin:

> Por tradición debemos entender un acervo intelectual creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el cual se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una sociedad hacen frente individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida. No se trata, por tanto, de un mero conjunto cristalizado y uniforme de expresiones sociales que se transmite de generación en generación, sino de la forma propia que tiene una sociedad para responder intelectualmente ante cualquier circunstancia.[17]

---

[15] Unesco en México, conferencia mundial sobre las políticas culturales en México, declaración sobre el concepto de cultura, link http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/ recuperado el 2 de junio de 2019.
[16] Teixeira Coelho, *Diccionario crítico de la política cultural*, Gedisa, Barcelona, 2009, p. 236.
[17] Alfredo López Austin, "La pertenencia a la tradición cultural", en: Broda, Johanna y Félix Báez, Jorge (coordinadores), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas en México*, CONACULTA,

El Patrimonio Cultural de las comunidades tienden a cambiar constantemente por efectos de la migración, educación o cuestiones económicas; en este caso, algunas prácticas modernas se van adhiriendo a las tradicionales y forman nuevos signos de identidad. Dichos conceptos fueron guía para entender el Patrimonio Cultural Inmaterial de los indígenas de Michoacán.

La presente tesis se desarrolló tomando como base el método científico aplicado a las ciencias sociales y la historia reciente, y con el apoyo de otras disciplinas, entre las que destacan la etnología y la antropología. En cuanto a Koselleck, asegura que existe una relación entre la cultura, la naturaleza y el hombre, de ahí que la cotidianidad que suele ser monótona o de menor importancia, genere amplio conocimiento de utilidad para estudios de corta y larga duración que deben ser tratados con rigor para poder entender y explicar formas de pensar en determinada comunidad. Así que los estudios orales forman parte de la antropología y etnohistoria contemporánea mismos que serán aplicados para poder analizar la realidad de un objeto de estudio.[18]

El trabajo se enmarca en la teoría de campo de Pierre Bourdieu, el cual afirma que un campo de interacción social puede ser definido como una red de relaciones objetivas entre posiciones que ocupan los agentes sociales, los cuales pueden ser instituciones o grupos de personas, cuyo orden se encuentra instituido tanto en las estructuras objetivas de un mundo socialmente regulado como en las estructuras mentales de aquellos que habitan el espacio. El campo de interacción, sus agentes y relaciones, es conocido por los distintos agentes, quienes ocupan posiciones de poder desiguales y luchan por mantener o transformar el campo social.[19]

La elección del tema se tomó en base a explorar la riqueza cultural de Michoacán, esta decisión de estudiar a la pirekua y la gastronomía fue orientada por dos cuestiones, primero ver más allá del espectro cultural de Morelia, pues muchas veces se piensa en Morelia como sinónimo de Michoacán y segundo al explorar estas dos declaratorias nos

---

México, p, 51, link http://myslide.es/documents/lopez-austin-el-nucleo-duro-lacosmovision-y-la-tradicion-mesoamericana.html recuperado el 2 de junio de 2019.

[18] Reinhart Koselleck, *historia/ Historia*, TROTTAN, Madrid, 2004.

[19] Pierre Bourdieu, Loïc Wacquant, *Una invitación a la sociología reflexiva*, Siglo XXI editores, Argentina, Buenos Aires, 2005.

aproximamos al mundo de la cultura indígena y su impacto global a nivel mundial. Por otra parte, conocer qué tanto se involucran los habitantes de las regiones en los programas de gobierno para generar crecimiento económico, se utilizó como instrumento principal la entrevista a los habitantes y autoridades de algunas dependencias de gobierno, así como la bibliografía y las fuentes hemerográficas que se consultaron y que abordan el tema del patrimonio cultural.

Como se mencionó anteriormente, durante los estudios de licenciatura nos dedicamos a la revisión y exploración de archivos históricos locales, hemerotecas y trabajo de campo, tanto de la ciudad de Morelia como de algunas comunidades de Michoacán. En dichos repositorios encontramos información invaluable sobre la vida cultural, política, social y económica de los indígenas michoacanos, particularmente del pueblo p'urhépecha.

De la misma forma en que atendimos los archivos locales, también buscamos la forma de extender nuestro rastreo documental a otras regiones. Evidentemente tomamos en cuenta los documentos que han sido publicados en formato de libros, periódicos, artículos científicos, tesis de grado, entre otros, que fueron herramientas que nos brindaron una ruta a seguir como guía para conducto de la tesis.

La estructura que guía la investigación se compone de tres capítulos en donde buscamos; primero: entablar un adecuado enfoque que delimita el contexto y la zona dentro de la cual se ha caracterizado la cultura indígena predominante de Michoacán, en este sentido ahondamos en la historia particular de Zacán y su preponderancia dentro del impulso artístico del pueblo p'urhépecha; segundo: se construye un marco histórico referencial que permite al lector adentrarse en los hechos, así como entender los motivos de los actores inmersos en los procesos, sin olvidar la discusión critica donde abordamos la construcción del patrimonio cultural inmaterial como categoría a utilizarse y los expedientes que se emplearon en la tesis, teniendo en cuenta el proceso que ayudó a la pirekua a lograr el hito de la institución internacional; finalmente: entablamos una discusión critica donde abordamos la construcción del expediente de la cocina tradicional mexicana y el paradigma de Michoacán, con la finalidad de entender la obtención de la declaratoria internacional. En todo lo anterior observamos la manera en que el patrimonio cultural inmaterial de Michoacán tomó importancia y relevancia más allá de la monumentalidad de

Morelia, enfatizando la labor de los sujetos que promovieron el desarrollo cultural, artístico y culinario de la entidad. Atendiendo las respectivas partes del cuerpo del texto, proponemos una serie de conclusiones que se enfocan en vislumbrar los porqués de su importancia y de la reconciliación que se debe de hacer entre los distintos grupos que pugnan la identidad cultural de la sociedad indígena michoacana.

Capítulo I.

NUEVOS ESCENARIOS PARA LAS CULTURAS LOCALES. EL CASO DE ZACÁN, MICHOACÁN

Durante el periodo presidencial de Lázaro Cárdenas del Río, se impulsaron considerablemente las tradiciones y las costumbres de los pueblos originarios. En este contexto, el legado cultural inmaterial de las comunidades indígenas se fortaleció y se promovió en Michoacán. Este es el caso de Zacán, de origen prehispánico, que cuenta con una gran riqueza cultural intangible, expresada en las fiestas, tradiciones, danza, música, comida y canto. Zacán es tierra de músicos y compositores, de cuya inspiración surgieron las reconocidas pirekuas *Flor de Canela* y *Josefinita*, consideradas auténticos himnos del pueblo p'urhépecha. La música es una de las manifestaciones artísticas que han estado ligadas a la vida religiosa, social y económica de la comunidad, y que además fortalecen la riqueza espiritual y material del pueblo. Asimismo, la comida forma parte de un legado manifestado por las cocineras tradicionales en los festivales que se llevan a cabo en Michoacán y en la República Mexicana.

a) Contexto histórico de la comunidad de Zacán

Con la intención de orientar al lector, se buscará precisar algunos elementos históricos de la comunidad de Zacán, lo cual implica su identificación espacial y su tipificación étnica, así como la temporalidad histórica. En el Estado de Michoacán se asientan varios grupos indígenas, entre los cuales destacan: los Mazahuas y los Otomíes, los Nahuas en la costa y, por supuesto, los P'urhépecha, que predominan en cuanto al número de población.

El tema de estudio se enfoca en la región p'urhépecha, la cual se encuentra dividida en cuatro subregiones: la zona Lacustre de Pátzcuaro, la Ciénega de Zacapu, la Cañada de

los Once Pueblos y la Meseta P'urhépecha.[20] En cada subregión se pueden encontrar pueblos característicos, por ejemplo, la zona Lacustre incluye Pátzcuaro, Santa Fe de la Laguna, Tzintzuntzan, Erongarícuaro, Ihuatzio, Jarácuaro, San Jerónimo Purenchécuaro, Zirahuén, Santa Clara del Cobre y Quiroga. [21]

En la Ciénega de Zacapu se localizan las comunidades de Azajo, Comanja, Naranja, Tarejero, Teremendo, Tiríndaro y Zipiajo. En la Cañada de los Once Pueblos Acachuén, Carapan, Chilchota, Etúcuaro, Huáncito, Ichán, Santo Tomás, Tacuro, Tanaquillo, Urén y Zopoco. En la Meseta P'urhépecha se incluyen localidades como Ahuiran, Angahuan, Arantepacua, Aranza, Capacuaro, Cocucho, Comachuén, Corupo, Charapan, Cherán, Cheranástico, La Cantera, Nahuatzen, Nurío, Ocumicho, Pamatácuaro, Paracho, Patamban, Pichátaro, Quinceo, Zurumucapio, San Benito, Santa Cruz Tanaco, San Felipe de los Herreros, San Juan Nuevo Parangaricutiro, Sevina, Sicuicho, Tarecuato, Tingambato, Turícuaro, Urapicho y Zirosto. Esta última subregión es el motivo de estudio, pues en ella se encuentra la comunidad de Zacán. [22]

El pueblo de San Pedro Zacán se ubica dentro de la zona conocida como Meseta P'urhépecha, que se localiza a unos 40 kilómetros de la carretera de Uruapan a Los Reyes.[23] Colinda al poniente con Zirosto, al suroriente con Angahuan, al nor-oriente con San Felipe de los Herreros y al norte con Corupo.[24] En términos administrativos, posee la categoría de tenencia y pertenece al municipio de Los Reyes.[25]

La temperatura media anual de Zacán es de 14 a 18º C. Algunas corrientes superficiales que llevan agua sólo en tiempo de lluvias pasan cerca del pueblo.[26] La

---

[20] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", pp. 58- 60.
[21] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", pp. 59- 60.
[22] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha,* p. 30.
[23] Jesús Bugarini*, Zacán, renacimiento de una tradición*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1985, p. 15.
[24] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", Tesis de Maestría en Antropología, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2000, pp. 36-37.
[25] Ángel Quintana Sanabria, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", Tesis de Licenciatura en Etnología, ENAH, México, 1989, p. 11.
[26] Ángel Quintana Sanabria, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", p. 11.

topografía es irregular y está rodeada por los siguientes cerros: La Aguja, La Palma, Santa Rosa, Capucho, San José y el de Zacán. A 10 kilómetros aproximadamente, hacia el sureste, se encuentra el volcán Paricutín, que hizo erupción en febrero de 1943.[27]

Para la Meseta P'urhépecha, gran parte de la flora y la fauna es muy similar entre sí, con muy pocas variaciones entre localidad y localidad. La vegetación de las comunidades consiste en bosques de pinos, encinos, oyameles, cedros, fresnos y tejocotes silvestres. Los pinos son parte de la base de la economía de la comunidad ya que de ellos extraen resina, la cual tiene diversidad de usos. [28] Actualmente se debe destacar las grandes extensiones de huertas de aguacate, en los pueblos aledaños a Zacán las cuales han contribuido a mejorar la economía de la región durante las últimas cuatro décadas. [29] En la zona p'urhépecha se cultiva principalmente el maíz, además de trigo, frijol, calabaza, chile, cebolla, manzana, pera, entre otros productos que en algunas ocasiones se usan como ofrendas.[30]

La fauna es muy variada; está compuesta por conejos, coyotes, venados, mapaches, zorrillos, gatos monteses, así como gallinas y pájaros cantores, entre otros.[31] "Es importante destacar que la diversificación de los productos agrícolas, que conlleva una disponibilidad de cosechas diferentes en distintos momentos del año, juega un papel importante en la conformación de la alimentación en las comunidades indígenas. El ciclo alimenticio incluye también las comidas especiales que se preparan en las fiestas, como bautizos, matrimonios, construcción de casas, etcétera."[32] La comunidad de Zacán ha sabido, mantener sus costumbres, sus tradiciones y su condición de vida, transmitiéndolas de generación en generación.

El pueblo de San Pedro Tzacán fue fundado en 1532 por la orden de los agustinos. Uno de los frailes más importantes que evangelizó el poblado fue fray Sebastián Trasierra,

---

[27] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", p. 37.
[28] Ángel Quintana Sanabria, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", p. 11.
[29] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", p. 37.
[30] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 62.
[31] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 62
[32] Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo*, p. 54.

quien enseñó a los nativos a fabricar diferentes productos, como el dulce de alfeñique además de instruir a los indígenas en la ejecución de diversos instrumentos musicales que permitieron la conformación de bandas musicales.[33] A lo largo del tiempo, Zacán se ha destacado por la calidad de su manufactura artesanal, como lo son sus servilletas, manteles bordados y deshilados, huanengos, sombreros de palma, tejidos diversos y tallas de madera; específicamente de máscaras.[34]

La toponimia "Tzacán" se puede ver en escritos del siglo XVI, para referirse al actual pueblo de Zacán, por lo cual es factible afirmar que este asentamiento existiera desde antes de la llegada de los españoles.[35] Tzacán proviene de la raíz purhembe "tzecan" que significa hacer agujeros en la tierra u horadar la tierra con el bastón plantador. En otras palabras: "lugar en que la tierra es cultivada", otra versión señala que significa "lugar pedregozo"[36] Tras la conquista, Zacán es propiamente un pueblo mestizo, cuyas familias llevan por apellidos Campos, Chávez, González, Sánchez, Medina, Méndez, Morales, Ortiz, Ramos, Valencia, entre otros.[37]

Según el Censo de Población y Vivienda, Zacán en el año 2010, contaba con una población de 773 habitantes, de los cuales 367 eran hombres y 406 mujeres.[38] En cuanto a la población censada en aquel año, sólo 54 personas hablaban p'urhépecha.[39] Zacán es la localidad de la región con mayor porcentaje de profesionistas egresados de universidades y de centros de educación superior, con relación al número de habitantes.[40]

---

[33] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 229.
[34] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 231.
[35] Ángel Quintana Sanabria, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", p. 34.
[36] Vicente González Méndez, Los Reyes, *Tingüindín, Tancítaro, Tocumbo y Peribán*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1980, p. 688.
[37] Vicente González Méndez, *Los Reyes, Tingüindín, Tancítaro, Tocumbo y Peribán*, p. 689.
[38] Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) Censo de Población y Vivienda 2010 Principales Resultados por Localidad, link http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/consultar_info.aspx recuperado el 15 de mayo de 2015.
[39] Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) Censo de Población y Vivienda 2010 Principales Resultados por Localidad, link http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/consultar_info.aspx recuperado el 15 de mayo de 2015.
[40] Vicente González Méndez, *Los Reyes, Tingüindín, Tancítaro, Tocumbo y Peribán*, p. 689.

Zacán está dividido en cuatro barrios: el de San Nicolás, ubicado en la parte nor-poniente; el de La Candelaria, en la parte nor-oriente; el de San Lucas, en la parte suroriente y por último el de La Natividad, en la parte sur-poniente. [41] Las calles de la comunidad se alinean en dirección norte-sur y este-oeste; la calle principal es la avenida Lázaro Cárdenas, que a su vez forma parte del trayecto de la carretera Uruapan-Los Reyes, siguiendo una dirección irregular este-oeste.[42] Continuando con la descripción del pueblo, a un costado de la carretera se puede observar el templo de San Pedro y, atravesando la calle, se localiza la Huatapera, al lado la Jefatura de Tenencia, donde se ubica la caseta telefónica. La estación local Radio Zacán, se ubica al interior del quiosco de la plaza, al lado la escuela primaria "Plan de Ayala". Sobre la carretera, con dirección Los Reyes-Uruapan, se encuentra la clínica IMSS-Solidaridad y, más adelante, la Telesecundaria "18 de marzo" y el auditorio "Melchor Díaz Rubio".[43]

En Zacán la máxima autoridad formal es Jefe de Tenencia y se elige en asamblea mediante votación directa. Las tareas del jefe de tenencia consisten en velar por el buen funcionamiento y desarrollo económico y político de la localidad. También existen otras autoridades, entre las que destaca el Juez Menor Municipal de Tenencia, el Comisariado Ejidal y el Representante de Bienes Comunales. En cuanto a la conformación del Ejido, la gente del pueblo señala a Juan Méndez Medina como el gestor principal de esta forma de propiedad de la tierra, ya que fue quien hizo el reparto agrario.[44]

Es de notar que la religión católica predomina dentro de la comunidad, ya que es la que más se practica y no se conoce alguna otra que se ejerza de manera abierta. Desde la década de los años 80 del siglo XX, el templo de Zacán se encuentra suscrito a la parroquia de Angahuan.[45] La comunidad cuenta con dos espacios físicos para la celebración de misas:

---

[41] Elizabet Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", p. 38.
[42] Ángel Quintana Sanabria, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", p. 12.
[43] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", pp. 38-41.
[44] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", pp. 42-44.
[45] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 230.

el templo, fundado en 1560 y la capilla de la Huatápera, antiguo Hospital de indios y construcción emblemática de la comunidad, edificada con piedra y de estilo mudéjar.[46]

Como observamos, Zacán es un pueblo rico en fauna y flora, importante en arquitectura e icónico de productos artesanales. De manera particular, destaca su elegancia en la música; algunos documentos señalan que desde el siglo XIX los zacanenses habían conquistado fama de buenos músicos, con "compositores como Santos y Lambertino Campos, Bruno y Jesús Chávez, Domingo Ramos, Uriel Bravo, Juan Méndez, entre otros, autores de sones y pirekuas que se han convertido en clásicas dentro de la música indígena, como *Josefinita, Flor de Canela, Magnolia, Nendisquita, El Trigarante* y muchas más…"[47] Los zacanenses son personas que se caracterizan por el progreso de su comunidad, ya que se involucran en la organización, gestión y desarrollo de actividades en beneficio de la población.

b) Festividades de los p'urhépecha

Las manifestaciones culturales indígenas son muy significativas, pues son un reflejo directo de los elementos que constituyen la cultura mexicana, de la mezcla de culturas que la han conformado y dado vida durante siglos, desde la llegada de los españoles a estas tierras.

Hay que mencionar que en vastas regiones de México funciona un sistema de ferias anuales a las que concurren regularmente habitantes de zonas muy distantes y de producción diferente. El motivo central es religioso y en la celebracion de la fiesta se venera una imagen de fama regional o nacional. Al acudir al evento se cumplen simultáneamente muchas funciones: se paga una manda o se pide un favor divino; se goza de las danzas, la música y los fuegos artificiales; se ven conocidos, se intercambian

[46] Elizabeth Martínez Buenabad, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", pp. 38 - 39.
[47] Guadalupe Mendoza Alcocer, "La tradición musical de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, 17 de octubre de 1996, año XLIX, núm. 15,699, sección semanario cultural, p. 16.

noticias y se brinda con ellos; se acude al médico, se vende y se compra, en fin, se vive un paréntesis en los trabajos del año.[48]

> La fiesta propicia la transmisión de tradiciones a través de las cuales las generaciones se heredan conocimientos y memorias compartidas. Llevar a cabo una celebración, sea comunitaria, familiar o dentro de un espacio determinado, conlleva la participación de costumbres, mitos, ritos y deberes que vienen de tradiciones anteriores, pasan de una generación a la siguiente, y de este modo contribuyen a preservar conocimientos que no solo constituyen elementos importantes de la identidad común, sino que involucran el respeto al otro, la responsabilidad con la sociedad y el desarrollo de vida personal de una colectividad.[49]

Las festividades de las comunidades son únicas, ya que los indígenas suspenden el trabajo habitual, visten ropa especial, preparan adornos y comidas propias de la celebraciones, pero la clave fundamental es la relación con el ciclo productivo, con el ritmo de las siembras y las cosechas.[50] Los días en que se realiza una fiesta pueden variar, dependiendo del calendario litúrgico.[51] Uno de los trabajos que mayor incremento tiene en los días previos al festejo, es la producción artesanal, las fiestas anteriores a la conquista incluían ferias para intercambiar los productos de cada región, ahora son destinadas a los turistas. Las semanas anteriores al acontecimiento, los artesanos multiplican su trabajo esperando compensar con las ventas lo poco que obtienen del campo.[52]

Algunos pasos para la realización de una festividad, son principalmente los preparativos, que es el periodo en el que se reúnen los organizadores para planear los diversos requerimientos para la celebración; las necesidades pueden ser de carácter material, como alimentos, ofrendas, adornos, flores, vestimenta, fuegos artificiales, recolección de leña, entre otros; así como de carácter espiritual, los cuales consisten en ayuno, preparación de las ofrendas y de los alimentos: programar las peregrinaciones y el ensayo de las danzas rituales, del canto y la música, además de difundir el evento en otras

[48] Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo*, p. 62.
[49] Enrique Florescano y Bárbara Santana Rocha (coordinadores), *La fiesta mexicana*, tomo I, Fondo de Cultura Económica, México, 2016, p. 13.
[50] Néstor García y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1985. p. 12.
[51] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", p. 142.
[52] Néstor García y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, p. 13.

comunidades y la contratación o invitación de las bandas, los danzantes y/o jugadores de pelota.[53]

El Concurso de Zacán se ensambló sobre una de las fiestas más importantes de la region, la de San Lucas, para asegurar audiencia y fomentar la participación de los asistentes; algo que ha superado las espectativas iniciales. Cabe aclarar, que la fiesta del santo patrono de Zacán es la de San Pedro, pero la fiesta de San Lucas ha tomado mayores dimensiones, por su buena organizacion, concurrencia y éxito. Antiguamente, fue una gran feria comercial que data de 1670.[54] De hecho, en las recopilaciones documentales que resguarda la hemeroteca pública de la Universidad Michoacana, hemos podido localizar que la feria tenia una enorme repercusion economica en la región, desafortunadamente el documento registra un asesinato.[55]

Durante el desarrollo de las fiestas o ceremonias tradicionales destacan diversos aspectos sagrados para la comunidad, donde se ponen de manifiesto todas las relaciones sociales, económicas, culturales y políticas que la conforman. En ese tiempo se busca alegrar a las advocaciones mediante danzas, bailes rituales, música, e inclusive concursos, torneos deportivos y jaripeos; la poblacion agradece las bendiciones de Dios y de los santos, con la presentación de ofrendas y el pago de mandas.[56]

Cada fiesta se divide en tres etapas: la víspera, la fiesta propiamente dicha y la despedida.[57] Hay fiestas de santos, cuyos cargos se toman con un año de anterioridad e implica un trabajo considerable durante todo ese tiempo.[58] Cada fiesta tiene un día grande, pero por lo general se prolonga por tres y hasta ocho o más días.[59] Algunas veces las imágenes veneradas son vestidas a semejanza de los indígenas de la comunidad, de manera que es posible ver a la Virgen María vistiendo huanengo, rollo y delantal bordado en punto de cruz, así como al Niño Jesús portando calzón de manta y huaraches, el templo

[53] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, p. 76.
[54]Alberto Medina, et. Al., *Fiestas de Michoacán, Secretaría de Educación del Estado de Michoacán*, México, D.F., 1986, p. 126.
[55] "Faustino Guerrero", en *La Paz*, Morelia, Mich., 30 de octubre de 1877, núm. 38, p. 4. Nota: La nota periodística informa que se trata de un asesinato de un adulto que regresaba de la Feria de Zacán, con rumbo a Pichátaro.
[56] Jesús Bugarini, *Jesús, Zacán, renacimiento de una tradición*, pp. 31- 32.
[57] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, p. 83.
[58] Néstor García y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, p. 12.
[59] Jesús Bugarini, Jesús, *Zacán, renacimiento de una tradición*, p. 29.

se adorna de acuerdo a los productos característicos de la región.[60] En Zacán, a la imagen de San Lucas se le sobrepone un gabán de la región. Por lo que respecta al CARP, no hay misa dentro de las actividades del mismo, pero los miembros del Comité Organizador, concursantes e iniciadores del Concurso acuden de manera individual a la misa de San Lucas.

Gran parte del contenido de las danzas se refiere a la conquista militar, espiritual hispano-cristiana o representan actividades laborales como la caza, pesca, agricultura, entre otras.[61] Las danzas son el principal componente en varias fiestas tradicionales, en la Meseta P'urhépecha llegando incluso a ser el elemento principal del ceremonial; a veces se ejecutan durante la misa grande en el interior del templo; otras, en el atrio. Las danzas tradicionales y algunas de recuperación, también se presentan en los eventos culturales, como lo es el CARP. Los danzantes participan por diversos motivos; algunos lo hacen para pagar mandas, como agradecimiento de algún favor divino, mientras que otros lo hacen por el puro gusto; algunos danzantes portan máscaras. No existe un patrón definitivo en las cuatro regiones p'urhépecha de cuándo, dónde y por qué se realiza una determinada danza; algunas de ellas son ejecutadas dentro del CARP.[62]

Entre las danzas más conocidas, destaca la conocida a veces como la de Moros y Soldados y en otros lugares bajo el nombre de Moros y Cristianos; esta danza es una variante de la que nació en la España Medieval con esa última denominación. Su fuente temática se encuentra en la reconquista de España y su antecedente coreográfico, en las representaciones donde se fingían combates o enfrentamientos armados entre dos bandos. Se presentó por primera vez en México, entre finales de 1524 y principios de 1525, como uno de los elementos de la cultura de conquista que, además de ser impuesto al grupo vencido, cumplió una función evangelizadora. En su primera etapa no hubo innovaciones radicales respecto del modelo hispánico, pero luego aparecieron variantes propias del nuevo continente, entre ellas las que encontramos en Michoacán.[63]

---

[60] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, pp. 87- 88.
[61] Néstor García y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, p. 30.
[62] Lorena Ojeda Dávila, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)", pp. 151-153.
[63]Néstor García y Amparo Sevilla, *Máscaras, danzas y fiestas de Michoacán*, p. 31.

La danza de Los Moros normalmente forma parte de las fiestas patronales de los diferentes poblados de Michoacán. Un aspecto que caracteriza a la danza es que en algunas poblaciones los moros recorren el pueblo montados en caballos "bailadores".[64] Otra es *La Danza de los Kúrpites* (los que se juntan), que es una de las más celebradas dentro del CARP, es ejecutada por los jóvenes de los poblados de San Juan Nuevo Parangaricutiro y de Caltzontzin y se remite al ritual de cortejo.[65]

Por otra parte las procesiones tienen la función de marcar y ratificar los lugares sagrados para la comunidad, simultáneamente reafirman las relaciones sociales comunitarias.[66] Con motivo del CARP no se realiza procesión, salvo la que se realiza en honor a la fiesta de San Lucas.

La música es parte fundamental en las festividades, junto con las danzas, conforman la cultura expresiva de los pueblos indígenas; los músicos se presentan en los cambios de cargueros y de autoridades civiles y en las fiestas familiares, además acompañan a las danzas y a las procesiones y amenizan los jaripeos. Las piezas que tradicionalmente interpretan las orquestas y bandas p'urhépecha son sones y abajeños. "Los sones tarascos típicos son originarios de la sierra y el lago; no siempre son cantados ni bailados. Los abajeños, por su parte, se componen en la sierra y son parecidos a los de la Tierra Caliente, que se ejecutan en arpa grande." Por su parte, "las *pirekuas* son cantadas siempre en lengua p'urhépecha y hablan de la belleza de la mujer, de la naturaleza, del paisaje; por lo general se interpretan a dos voces y acompañadas de guitarras."[67]

Resumiendo, hasta aqui se ha presentado un panorama sobre las festividades de los p'urhépecha que nos permite contextualizar el ambiente social en el que se desarrollan sus fiestas y ceremonias tradicionales.

[64] Néstor García y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, pp. 32-34.
[65] Entrevista a Roció Prospero Maldonado por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 29 de abril de 2015.
[66] Lorena Ojeda Dávila, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, p. 99.
[67] Jesús Bugarini, Jesús, *Zacán, renacimiento de una tradición*, pp. 8 - 9.

c) El CARP y su desarrollo histórico 1971-2011

La comunidad de Zacán se caracteriza por tener importantes compositores de pirekua, declarada por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; pero no sólo el canto p'urhépecha, sino también la cocina tradicional michoacana, misma que año con año es degustada por diferentes personas en eventos gastronómicos realizados por el gobierno para generar turismo; ello beneficia económicamente también a los pobladores, ya que les crea un sentido de identidad y se evita la perdida de sus costumbres.

La comunidad de Zacán celebra anualmente los días 17 y 18 de octubre el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha desde 1971, en el que compiten las cuatro subregiones de la región P'urhépecha: Meseta, Cañada, Zona Lacustre y Ciénega, en las modalidades de orquestas, bandas, danzas y pirekuas. En 2011 cambio el nombre del concurso de "Raza" a "Pueblo", pensando que la primera palabra era un tanto despectiva; pero más tarde regresó a su nombre inicial.

Se puede inferir que la comunidad de Zacán, recientemente cuenta con importancia económica, política y social debido a diversos factores: en primer lugar, el fuerte impulso de la producción de aguacate y el importante número de profesionistas que han destacado en la política y la cohesión como grupo comunitario. Todo ello les ha permitido mantener un estatus de excepción dentro de las comunidades p'urhépecha. La fortaleza misma de los habitantes constituye una formidable respuesta a la innovación y al paradigma que significó el CARP.

A lo largo del texto vamos a sistematizar la importancia del CARP y su valor histórico, a través de las fuentes documentales que hemos podido encontrar en la hemeroteca pública de la Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo, con el afán de que se entienda la historia misma de Zacán y su CARP.

Sabemos de antemano que el CARP inició en 1971, con la participación de ocho profesionistas de Zacán, que en aquel entonces se encontraban interesados y motivados en rescatar la cultura de su pueblo. Fue así como comenzaron a idear la mejor forma de rescatar su pasado y la gloria artística de aquel pueblo enclavado en la Meseta P'urhépecha,

que después sería un referente importante como modelo para la mayoría de las comunidades indígenas.

Yolanda Sereno Ayala, en la nota titulada "Canto, música y danzas en las fiestas de Zacán, un lazo de unión de los p'urhépecha", fue una de las primeras voces en dar a conocer la historia del CARP.

> "Todo inició como un optimista deseo de 8 personas que eventualmente se reunían a comentar problemas relacionados con su región y que afectaban directamente a su pueblo de origen, Zacán… El empeño de este grupo de personas, entre las que figuraban los jóvenes Porfirio e Isidro Aguilera y Humberto Méndez, entre otros, fue el de rescatar los valores culturales de la raza, ante la avalancha de valores ajenos completamente a la idiosincrasia indígena. Se consideró que una forma de reunir a los pueblos inmersos en la Meseta P'urhépecha era mediante fiestas. Y una de ellas, que había alcanzado su mayor esplendor en la región era la de San Lucas, celebrada precisamente en dicho pueblo. Así con ese pretexto, surgió el proyecto del CARP organizado por los profesionistas y el pueblo de Zacán, con apoyo del gobierno de Michoacán.".[68]

A pesar de los miedos, las actividades del primer CARP resultaron ser un fracaso a medias, pues solo se logró reunir a un puñado de músicos que ni sus familias les fueron a presenciar. Por su parte Isidro Aguilera recuerda que:

> "El primer año no fue concurso sino una exhibición, asistió el ballet folclórico, el equipo de basquetbol ambos de la universidad a jugar contra el equipo de Zacán y aparte fue el quinteto de aliento de la Universidad Michoacana a dar un concierto en el templo de San Pedro, se pudo observar el entusiasmo de los lugareños que se decidió hacer un concurso para el siguiente año".[69]

La misma historia, pero con diferentes palabras comentaron Francisco Chávez Alfaro, Santos Campos y Osvaldo Campos. Aun así y tras la primera experiencia, Zacán en 1971 establecía un modelo en la construcción cultural, pues fue a partir de esa fecha que ininterrumpidamente se convoca a los pueblos indígenas para que asistan a Zacán con sus danzas, cantos y música. El primer Concurso nació con la finalidad de preservar sus

[68] Yolanda Sereno Ayala, "Canto, música y danzas en las fiestas de Zacán, un lazo de unión de los purépechas", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 6 de octubre de 1987, año XXXIX, núm. 12,449 p. 18-A.
[69] Entrevista a Isidro Aguilera Ortiz por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 8 de mayo de 2015.

costumbres y tradicionales. Se establecieron los primeros géneros que comprendían: pirekuas, orquestas, danzas y a los que se agregó en 1981 el de bandas. Asimismo, a partir de esta fecha se organizaron paralelamente concursos de cerámica y textiles, fibras vegetales y tallas de madera. Por la pureza de sus expresiones y la gran cantidad de grupos y solistas que acuden a participar a este concurso de Zacán, el evento ha cobrado gran relevancia, aún en el ámbito nacional.[70]

Se vive una verdadera fiesta popular, como dice Florescano "ya que muchas fiestas nacen de lo cotidiano: los ciclos agrícolas, los ritos religiosos, las victorias políticas y militares, o del paso de una etapa de la vida a otra, la fiesta, sea cual sea su origen y motivación, irrumpe en el curso de la vida cotidiana y crea otro espacio social, temporal y lúcido, la fiesta rompe con la rutina y al sumergirnos en su torrente participativo reafirma el orden social; altera normas y valores, renovándolos y propiciando transformaciones culturales"[71], ya que la fiesta comienza desde lo religioso, desde la peregrinación de San Lucas, "entre votos y milagrería, entre tianguis artesanal y de antojitos, entre danzas y música, y en el que no falta el singular "toro de once" en medio de un paisaje único y un frio que invita al hogar".[72]

La evolución, edad y experiencia que iban generando los organizadores fue tomando forma a lo largo de casi 10 años, el concurso de 1980 o la novena edición del CARP demuestra la importancia que fue adquiriendo con el paso del tiempo. La nota periodística título "Desde hoy, el Concurso Artístico P'urhépecha de Zacán":

> El IX CARP en Zacán, donde se reunieron diversos grupos artísticos autóctonos de los pueblos de la sierra de Uruapan, Cañada de los Once Pueblos y de la Zona Lacustre de Pátzcuaro. El evento se celebra los días viernes y sábado, y paralelamente se desarrollará una feria artesanal, que va también en su novena edición, y que también congrega a artesanos autóctonos. Esta celebración, es considerada como principal esfuerzo por la conservación y enriquecimiento de los valores artísticos p'urhépecha, ha sido organizada por el Fondo Nacional para Actividades Sociales, el gobierno del Estado, la Universidad Michoacana y la Asociación de Profesionistas

[70] Francisco López Guido, "Extraña actividad en el Paricutín, Arroja densas fumarolas y provoca sismos", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 28 de octubre de 1971, año XXIII, núm. 6,169, p. 1 y 10.
[71] Enrique Florescano y Bárbara Santana Rocha (coordinadores), *La fiesta mexicana*, tomo I, pp. 13-15.
[72] Yolanda Sereno Ayala, "Canto, música y danzas en las fiestas de Zacán, un lazo de unión de los purépechas", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 6 de octubre de 1987, año XXXIX, núm. 12,449 p. 18-A.

de Zacán, A. C., con el apoyo de Fondo Nacional para las Actividades Sociales, FONAPAS-Michoacán.[73]

Es interesante notar que la evolución y las experiencias a las que hacemos mención, se hagan presentes en la cantidad de instituciones que van apoyando la elaboración del CARP. Esto fue marcando un interés internacional, tan es así que Radio Moscú en 1980 se hizo presente en las tierras p'urhépecha, los cuales grabaron y filmaron el icónico evento.

> Durante los dos días del concurso, estuvieron presentes Radio Moscú, que grabó y filmó para la red de radio y televisión de la Unión Soviética; Televisión Rural Mexicana (TRM), que filmó el concurso para transmisiones especiales e hizo programas en el propio Zacán, Angahuan y Paricutín; Radio Educación, que grabó para la red nacional de radiodifusoras universitarias culturales, y Radio Nicolaíta, que transmitió el certamen en forma diferida. La ceremonia de premiación fue presidida, por el gobernador del Estado, por el Dr. Melchor Díaz Rubio, tesorero general; miembros de la Asociación de Profesionistas de Zacán y el Lic. Humberto Urquiza Marín, director de FONAPAS-Michoacán, organismo que apoya desde hace tres años el concurso con el otorgamiento de los premios y los gastos de transporte, hospedaje y alimentación de los participantes. En premios se entregaron más de 40 mil pesos.[74]

Con ya notable popularidad del concurso y promoción en los medios de comunicación masiva, las autoridades del gobierno de Michoacán se hicieron presentes en el Décimo Aniversario. De manera que en 1981 el ingeniero Cuauhtémoc Cárdenas Solórzano entregó los premios a los ganadores del CARP, y la prensa señaló que este evento "se ha consolidado como uno de los mejores medios para estimular, descubrir valores y difundir las manifestaciones artísticas del pueblo p'urhépecha".[75]

La novedad del Décimo encuentro del CARP fue que por primera vez se circunscribió la participación de Bandas, "junto a los certámenes tradicionales de pireris, Orquestas y Danzas". El evento en ese año garantizó la creación de "dos sones", y más allá de la participación de las comunidades se dieron varios premios que iban desde los "3 mil a los 30 mil pesos, que totalizaban 125 mil pesos que otorgó FONAPAS-Michoacán". En este

[73] Autor sin identificar, "Desde hoy, el Concurso Artístico P'urhépecha de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., viernes 17 de octubre de 1980, año XXXIII, núm. 9,966, p. 3.
[74] Autor sin identificar, "Presentaron en Zacán, las más puras manifestaciones del arte indígena", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 21 de octubre de 1980, año XXXIII, núm. 9,970, p. 2 y 19.
[75] Autor sin identificar, "CC Entrega los premios del Concurso Purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 18 de octubre de 1981, año XXXIV, núm. 10,323 p. 2 y 17.

evento la prensa comenzó a resaltar la presencia paralela de las ferias artesanales de textiles, cerámica y madera.[76]

A partir de entonces hubo un mayor interés y participación del gobierno estatal, pues en 1982 de nueva cuenta el ingeniero Cárdenas participó en el evento e inauguró la primera fase del complejo cultural de Zacán, lo cual comprendía, según la periodista Yolanda Sereno Ayala; "un teatro al aire libre, una escuela de música, una biblioteca, un taller artesanal y una sala de exposición y venta de artesanías". Las instalaciones tenían por objetivo motivar el arte indígena michoacano de artesanos y artistas de toda la región p'urhépecha pero el complejo cultural anunciado por Yolanda Sereno, por causas desconocidas sólo se habilitó el teatro al aire libre y el resto del proyecto quedó sin realización.[77]

La colaboración del gobierno del Estado fue importante en la década de los ochentas del siglo pasado, ya que como anotó Arturo Hernández Tovar, "la música indígena de Michoacán bajo los auspicios del gobierno del Ing. Cuauhtémoc Cárdenas Solórzano, los maestros de la región participaban ya en la consolidación de un proyecto que considera desde luego la participación de ellos mismos, tanto en actividades de enseñanza, como de aportación y rescate de las partituras del legado musical".[78]

En la emisión del CARP de 1985, *La Voz de Michoacán* destacó la presencia del Lic. Humberto Urquiza, director del IMC, quien presentó el libro de fotografías "Zacán: renacimiento de una tradición" de Jesús Bugarini.[79] La comunidad no sólo tuvo la presencia de estos personajes, sino además del gobernador Cuauhtémoc Cárdenas, quien inauguró el alumbrado público del nuevo jardín y visitó la nueva clínica de IMSS-Coplamar.[80] La

[76] Autor sin identificar, "CC Entrega los premios del Concurso Purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 18 de octubre de 1981, año XXXIV, núm. 10,323 p. 2 y 17.
[77] Yolanda Sereno Ayala, "CC Inaugurara mañana un complejo cultural en la Meseta Tarasca", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 17 de octubre de 1982, año XXXIV, núm. 10,678 p. 1 y 16.
[78] Arturo Hernández Tovar, "Fuerte respaldo del Gobierno Estatal a las manifestaciones artísticas indígenas", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 20 de octubre de 1983, año XXXVI, núm. 11,036 p. 1 y 26.
[79] Autor sin identificar, "Nuestra historia, nuestra propia vida, esplendor p'urhépecha en las fiestas de Zacán, la música y la tierra cultivada en las tradiciones vivas", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 15 de octubre de 1986, año XXXIX, núm. 12,101 p. 15 y 24. Nota: Es menester mencionar que un año después de la presentación del libro de Bugarini, el periódico con motivo del 15 aniversario del Concurso Artístico dedicó gran parte de la nota periodística en la explicación y difusión del libro de Jesús Bugarini.
[80] Autor sin identificar, "Presidió CC la premiación del Concurso Artístico en Zacán", en *La Voz de Michoacán,* Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,750 p. 1 y 2.

comunidad aprovechó la oportunidad para reconocer la labor y el apoyo brindado por el gobernador para la innovación de la región.

A lo largo de los primeros años, la comunidad se fue involucrando en el concurso artístico. Incluso las nuevas generaciones fueron manifestando mayor interés por la música; "los nuevos grupos dancísticos están constituidos en su mayoría por jóvenes, que son las nuevas generaciones que perpetuarán las tradiciones".[81] Significativamente fue creciendo el valor del concurso, con lo cual se fue incrementado la difusión musical y la recuperación de las memorias de los viejos compositores de Zacán.

La controversia de los músicos, compositores y artistas por obtener reconocimientos dentro del CARP, se suscitaron desde su inicio, generando algunos problemas que provocaron roces entre las poblaciones. Recuerda Santos Campos: "En el segundo concurso la victoria se la entregaron a los músicos de Angahuan, pese a la magistral presentación que habían tenido los de Zacán". El maestro recuerda que preguntó al jurado sin la intención de hacer un problema, sólo quería saber en qué habían fallado los músicos de Zacán, por lo que se le contestó; "su participación fue excelsa, pero ya había amenazas si perdían los de Angahuan". De la misma forma, en 1985 los problemas se extendieron con la población de Paracho, ya que fue notoria la discrepancia entre el Jurado Calificador, pues se impuso el criterio del "clan de los hermanos Bautista de Paracho que convencieron a los otros dos integrantes del jurado, formado por su tío (así que todo quedó en familia) y por el joven Fredy Martínez; a la única que no lograron influir fue a Marina Rico Cano, quien se levantó del estrado contrariada".[82]

En la edición XX del CARP, llevada a cabo en 1991, el continuo crecimiento de participantes y de visitantes fue cada vez más notorio; ni la inclemencia del clima serrano en la Meseta P'urhépecha pudo parar a los músicos y a los turistas que concurrían en gran volumen a la pequeña comunidad; estaban presentes franceses, españoles, y los vecinos indígenas de las comunidades de Ahuiran, Angahuan, Capacuaro, Cherán, Charapan, Corupo, San Felipe de los Herreros, Sicuicho, Nurío, Ocumicho, Tarecuato y Zopoco, entre

[81] Yolanda Sereno Ayala, "Entregó el Gobernador CCS los premios a los ganadores del Festival de Zacán", en *La Voz de Michoacán,* Morelia, Mich., martes 22 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,752 p. 10-A.
[82] Argos, "Caleidoscopio Cultural", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 22 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,752 p. 10-A.

otras. Algunos pobladores ataviados para la fiesta y otros para participar en el concurso de orquestas, de bandas y de danzas tradicionales de las diversas regiones p'urhépecha, se entremezclaban con otros pobladores que querían presenciar el evento. Los turistas franceses y españoles mostraban asombro ante la demostración de los dotes artísticos de los p'urhépecha, así como la pureza de las tradiciones y costumbres que persisten a través de 400 años de historia.[83]

Yolanda Sereno Ayala dejó marcada su experiencia al presenciar el enorme crecimiento que ha llegado a tener el CARP, desde aquella década de 1970-1980, con las costumbres y tradiciones durante la celebración del certamen, pues mientras se desarrollaba el concurso "en el templo del lugar, durante todo el día, los lugareños desfilaron ante la imagen de San Lucas, para ofrecerle ex–votos de toritos de alfarería policromada, de manera que las figuras de los animales fueran 'amuletos' en caso de la enfermedad del ganado. Entre tanto en la Huatápera",[84] tuvo lugar el concurso de artesanías textil y de fibras vegetales. En la plaza de la localidad Yolanda escribió que "daba gusto ver las vendimias de miel de colmena con pan de sal, así como una vasta alfarería de Patamban, de vidriada y de cambray, bateas, petates y toda clase de enseres domésticos que aprovechan los visitantes para ajuarar sus casas".[85]

La presencia de turistas y bandas, así como de pireris fue tomando el auditorio que era al aire libre, aquel mundo de gente que se vislumbraba entre niños, jóvenes, adultos y ancianos se percibían sonrientes a los ojos de los corresponsales periodistas, los sones, los "sonecitos", el vals y los abajeños no faltaron así como las copas de la bebida tradicional de la región "la Charanda", cuyo trago es obligado no sólo por costumbre sino por utilidad pues mitiga el frío de aquella población. La periodista quedaría fascinada dejándolo en las siguientes líneas: "Durante más de cuatro horas, la música no cesó, así como la alegría

[83] Yolanda Sereno Ayala, "La música es el alma del purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1990, año XLIV, núm. 13,900, sección B, p. 1-B.
[84] Lugar de reunión indígena desde la época del primer obispo de Michoacán Vasco de Quiroga.
[85] Yolanda Sereno Ayala, "La música es el alma del purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1990, año XLIV, núm. 13,900, sección B, p. 1-B.

general: primeramente, intervinieron los pireris en verdadero duelo de grupos y de voces que, en su idioma nativo, expresaban su sentir y ser".[86]

> Posteriormente, las orquestas interpretaron sones serranos y abajeños, mientras en los indígenas -que siempre han sido despojados desde la conquista-, se reflejaba en sus pupilas el brillo de la alegría de sentir suyo algo: su música creada por compositores autóctonos e interpretada por los suyos con un lirismo particular. Luego vino la total euforia con los danzantes de los viejos grandes, los viejos alegres, y los nietos de los viejos de Jarácuaro, que bailaron como solo ellos saben hacerlo, llamando la atención la danza interpretada por los nietos, no sólo con gracia, sino con propiedad por los herederos de Tata Gervasio conservador de la danza; con el brío de la juventud hicieron su aparición, los viejos chicos de Charapan, para enseguida de reminiscencia prehispánica presentarse la danza de Los chinchilies de Caltzontzin y finalizar con los Cúrpites de San Juan Nuevo cuyos trajes abigarrados de encajes y lentejuelas, así como por la fina coreografía llamaron de sobremanera la atención.[87]

Las claras experiencias que van construyendo más de cuatro décadas artísticas del pueblo p'urhépecha no fueron en vano, el continuo mejoramiento, el interés de las diversas secretarias del gobierno estatal y la clara implementación de una bien nutrida prensa hace posible el acercamiento continuo como dirían en los diarios; "camarógrafos de Alemania, Los Ángeles, Inglaterra y de los medios de comunicación nacionales y extranjeros estuvieron presentes para dejar constancia de la riqueza del folklor michoacano".[88]

La participación de los profesionistas de Zacán condujo de manera notable el CARP en su edición de 1994, los esfuerzos que fueron sumando desde distintas aristas que les correspondían generaron un espacio de acción muy importante; así fue que la organización del evento año con año se fue apoyando en este grupo de zacanenses y al esfuerzo se han sumado el notable apoyo del gobierno estatal a través del Instituto Michoacano de Cultura y el municipio de Los Reyes, lo cual permitió un incremento de los premios para los

[86] Yolanda Sereno Ayala, "La música es el alma del purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1990, año XLIV, núm. 13,900, sección B, p. 1-B.
[87] Yolanda Sereno Ayala, "La música es el alma del purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1990, año XLIV, núm. 13,900, sección B, p. 1-B.
[88] Yolanda Sereno Ayala, "La música p'urhépecha unió a los pueblos indígenas en el Festival Artístico de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 20 de octubre de 1993, año XLVI, núm. 14,619, sección B, p. 1-B.

participantes.[89] Fue Fernando Tavera Montiel como representante del gobernador del Estado, el licenciado Jerjes Aguirre Avellaneda, director del IMC; el licenciado Gustavo Herrera Equihua, director de la Casa de las Artesanías, entre otros, los cuales dieron los premios a los ganadores.[90]

Los medios internacionales no fueron los únicos en difundir el evento a lo largo del mundo, las comunidades indígenas de la región p'urhépecha se percataron de la conveniencia y el impacto que tenía el CARP. La emisora "*Radio Cherán*, que transmite exclusivamente en lengua p'urhépecha", aprovechó y llevó a las regiones su colorida música.

Cuando un evento cumple un cuarto de siglo, lo normal es que la celebración lleve a un intento más notable, fue el caso de la emisión XXV del CARP. En dicho certamen se notificó a los ganadores anteriores para que participaran los artistas que se habían involucrado a lo largo de esas dos primeras décadas. El periódico anunció de la siguiente manera; "el certamen ha convocado únicamente a los vencedores de los años anteriores. Tendrá por tanto una anticipada selección de alta calidad y representatividad de todas las regiones. A lo largo de esos 25 concursos, han quedado palpables los 500 años de permanencia de la cultura y el arte de la raza p'urhépecha".[91]

El mejoramiento con los años de la premiación fue engrosando el interés por participar, en la edición de 1998, Víctor Rodríguez M., enfatizó los montos y el notorio incremento con respecto a los últimos años, "en esta ocasión los premios para los tres primeros lugares se entregarán de la siguiente manera: para los pireris; 3 mil, 2 mil y mil

[89] Autor sin identificar, "Abre esta tarde el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha en la comunidad indígena de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 18 de octubre de 1994, año XLVII, núm. 14,977, sección B, p. 1-B.
[90] Yolanda Sereno Ayala, "La más pura expresión folclórica en el Festival Artístico de la Raza P'urhépecha de Zacán, reunió a miles de espectadores", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 20 de octubre de 1994, año XLVII, núm. 14,979, sección B, p. 1-B.
[91] Eugenia Sovietina Soria, "XXV Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha en Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 17 de octubre de 1996, año XLIX, núm. 15,699, sección semanario cultural, p. 14.

500 pesos, respectivamente, orquestas; 6 mil 500, 4 mil 500 y 3 mil 300 pesos, danzas; 7 mil 500, 5 mil 500 y 3 mil pesos y bandas; 12 mil, 9 mil y 6 mil pesos".[92]

Para finales del siglo XX, el interés ya estaba marcado, muchos curiosos, investigadores, e incluso turistas ansiosos por algo diferente se congregaron en Zacán. El fin de aquella convulsa época cernía sobre la comunidad p'urhépecha, pero el cierre de año marcó un muy buen sabor de boca pues la difusión en la era de las comunicaciones masivas favorecía la transmisión cultural tan antaña como la p'urhépecha.

> Los asistentes mayoritariamente fueron indígenas, pero también visitantes del Estado y otras entidades, sin dejar de estar presentes investigadores (de danzas, vestuario, musicólogos, folcloristas, antropólogos) nacionales y extranjeros en esta ocasión se tuvo reportes de estudios originarios de Canadá, Francia, la Unión Americana, Alemania, Nicaragua. Además televisoras, también hicieron acto de presencia (una extranjera, las dos nacionales de mayor cobertura, dos estatales y una de Guadalajara), a nivel local fue posible transmitir en vivo la final, de igual forma lo hizo la radio a través de estaciones (Radio Cherán, Radio Tremenda de Uruapan, Radio KUBO de Arizona, USA y Radio Nicolaita). De los medios impresos se encontraban: tres diarios estatales, tres nacionales uno regional y varios semanarios de la región. Como número especial del concurso, se presentó el concertista en arpa William Faulkner, quien mostró sus virtudes interpretando sones, algunos antiguos de occidente y música p'urhépecha.[93]

Llegado el siglo XXI, el IMC previo la participación de los ganadores del CARP, para ese año "los grupos ganadores del certamen, que se ha llevado a cabo durante 30 años, se presentan el próximo 3 de noviembre en la plaza Valladolid de la capital michoacana, dentro del programa *Viva el centro histórico*".[94]

Fue bajo la administración de Lázaro Cárdenas Batel que la difusión masiva del evento p'urhépecha volvió a los reflectores e incluso se incluyeron algunas novedades, como fue la prueba gastronómica tradicional:

---

[92] Víctor Rodríguez M., "Será hoy la fase final de la edición 27 del Concurso Artístico de la Raza Purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 18 de octubre de 1998, año LI, núm. 16,422, sección B, p. 6-B.
[93] Roberto Huitrón González, "Culminó el Festival de la Raza Purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 21 de octubre de 1999, año LII, núm. 16,785, sección Cultura, p. 1-C.
[94] Autor sin identificar, "Llegó a su fin el XXX Festival Artístico de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., sábado 20 de octubre del 2001, año LIV, núm. 17,507, sección Cultura, p. 1-C.

> El gobernador Lázaro Cárdenas Batel inauguró las fiestas de Zacán, que anualmente se llevan a cabo en esa población, en la que se realiza el CARP, que con 32 años de vida es considerado como uno de los principales foros de la música y tradiciones de la etnia más representativa del Estado. En el concurso participan este año más de 600 artistas en modalidades de pirekuas, danzas, presentaciones de orquestas y bandas, además de una muestra gastronómica con platillos típicos de la región. También se lleva a cabo un tianguis artesanal de toda la región, así como actividades deportivas, culturales y juegos pirotécnicos. Paralelamente tienen lugar los oficios religiosos por la fiesta de San Lucas. En la Huatápera del lugar se exponen y venden bordados y otras artesanías. [95]

Como menciona la nota y hemos referido, es notorio el nuevo empuje que generó Lázaro Cárdenas Batel, no se diga de la notoria política pública dirigida a lo cultural; reflejo de ello fue el aumento de personas que asistían al evento; en 2004, fue sumamente palpable el turismo, "esta vez fueron unas 25,000 personas entre las que destacaron alumnos de las diferentes universidades y escuelas del país, así como público local, nacional e internacional, mismos que acuden a presenciar las diferentes actividades culturales que se tienen programadas".

Pese al enorme apoyo que las autoridades de Michoacán dieron a los organizadores, la controversia se hizo presente. Victoriano Pedro, periodista manifestó la inconformidad de la comunidad en la edición XXXIII del CARP, así lo señaló:

> El mandatario estatal acudió al evento acompañado del alcalde de Los Reyes, Fernando Pulido; Genovevo Figueroa, secretario de Turismo; Octavio Larios, director de la Casa de las Artesanías; José Manuel Figueroa, delegado estatal del CDI; el secretario de Cultura y otras personalidades del Gobierno del Estado. Cerca de 8 mil personas se congregaron en el auditorio "Melchor Díaz Rubio", el gobernador del Estado respondió al reclamo de José Valencia Oseguera uno de los fundadores del evento y del jefe de tenencia Mario Chávez Navarro, quienes dijeron que hace dos años habían hecho la solicitud ante el gobernador para que se les apoyara en la construcción del auditorio, a lo cual el ejecutivo estatal les anuncio que dentro de un año en Zacán ya tendrían un auditorio nuevo.[96]

[95] Pedro Victoriano, "Zacán, voces y sentimientos", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 17 de octubre del 2004, año LVII, núm. 18,589, sección E, p. 12-E.
[96] Pedro Victoriano, "Concluye festival indígena en Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 20 de octubre del 2004, año LVII, núm. 18,592, sección A, p. 11-A.

Como mencionamos en párrafos anteriores, la divulgación del concurso introdujo nuevos actores en el evento; la gastronomía fue tomando fuerza y; con ello, su difusión. Fue así que en 2005 las cocineras locales y regionales incluyeron la Feria del Atole dentro de las actividades del CARP; su finalidad fue "difundir esta delicia de la gastronomía autóctona".[97] Estos primeros intentos fueron tomando impulso en un mundo lleno de comida rápida, la revalorización de lo propio fue haciendo eco. Alejandra Ramírez investigadora de la Unidad Regional Michoacán de Culturas Populares (URMCP) aseguró en entrevista que movimientos cómo los que se estaban gestando se recuperaba la cultura gastronómica y, con ello evitar la pérdida de las recetas tradicionales.

Si bien el CARP, es un gran exponente para la difusión de las recetas y no solo de la música y danza "en la URMCP, hay un proyecto de gastronomía indígena, a través del cual se realizan en las comunidades indígenas trabajos de investigación para la recuperación del recetario de las distintas regiones". Fue en este momento que la cocina comenzó a despertar interés en la búsqueda de la preservación, así la investigadora de la URMCP apuntaba que "la idea es tener una colección de cuadernos gastronómicos, material que servirá para promover y difundir la gastronomía michoacana, de la que incluso ya se presentó la propuesta para que sea incluida en la lista del patrimonio mundial de la Unesco".[98]

El 2005 resultó ser un buen año para el evento en Zacán, pues en esa fecha fue que los profesionistas, los músicos, los danzantes y pireris recibieron de manos de Cárdenas Batel un nuevo inmueble: "En auditorio nuevo se desarrolló el CARP, la máxima expresión del sentimiento de este pueblo en el canto, la música y la danza. El gobernador Lázaro Cárdenas Batel inauguró el inmueble, compromiso adquirido el año pasado, y donde año con año se expone ante propios y extraños esta manifestación de cultura y tradición".[99]

Lo interesante son las anotaciones que el periódico brinda respecto al gasto de la estructura, pues ante el lleno total de asistentes de la "Meseta P'urhépecha que se congregaron en el auditorio "Melchor Díaz Rubio", el titular de la SCOP, Gilberto Morelos,

[97] Autor sin identificar, "Ríos de atole", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección E, p. 9-E.
[98] Autor sin identificar, "Ríos de atole", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección E, p. 9-E.
[99] Pedro Victoriano Cruz, "Los purépechas reviven tradición", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección A, p. 35-A.

informó que el auditorio costó 7 millones de pesos; un millón de pesos aportó el municipio de Los Reyes; 10 mil pesos la comunidad de Zacán y el resto el gobierno del Estado a través de diferentes instancias como la Secretaría de Obras Públicas, la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Cultura".[100]

Hemos señalado la importancia que ha tenido el CARP y es innegable el valor histórico de este concurso, que reafirma el sentido de identidad del grupo indígena michoacano. Tan es así, que los dotes artísticos se elevan, pues en cada una de las ediciones se pide a los intérpretes de pirekua y a los maestros de orquesta que se presente nuevas composiciones y nuevos arreglos. Los pireris ejecutan dos melodías: un son y un abajeño, uno de las cuales debe ser de inspiración propia. Las orquestas tocan dos piezas: un son serrano y un abajeño, y al menos uno de ellos debe ser compuesto por algún miembro de la misma.[101]

Durante los primeros años del siglo XXI la comunidad de Zacán ha atraído una gran cantidad de beneficios. La puesta en marcha del teatro, la presencia de más eventos aparte del CARP y la presencia de un gran número de turistas en búsqueda de una cultura michoacana genuina. Con el correr de esos años, podemos destacar las desavenencias que se dieron entre dos grupos políticos indígenas de la Meseta P'urhépecha por la concepción y difusión de la música autóctona.

El locutor del concurso Juan Humberto Méndez, afirma que en 1971 se nombró al evento como "Concurso Artístico de la Raza Purépecha", pero que durante algunos años surgió una polémica porque algunos profesionistas del gobierno del Estado discutían que el término de *raza* era muy despectivo y que había que cambiarle a Concurso Artístico del Pueblo P'urhépecha, para lo cual cambiaron su nombre en 2011 a *pueblo*. Pero otros lingüistas decían que el termino era correcto y que la palabra *raza* es un contingente de aglomeración; es decir, un número de habitantes en una región que formaban una misma

[100] Pedro Victoriano Cruz, "Los purépechas reviven tradición", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección A, p. 35-A.
[101] Autor sin identificar, "Concurso Artístico P'urhépecha en Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 17 de octubre del 2006, año LIX, núm. 19,310, sección E, p. 20-E.

raíz y se regresó nuevamente a Concurso Artístico de la Raza Purépecha, y se espera que no cambie acentúa el locutor.[102]

La maestra Rocío Próspero comenta en entrevista que no está de acuerdo con el concurso de Zacán: afirma que se le ha invitado como jurado en modalidad de orquestas, y que ella ha platicado con los organizadores que algunas cosas debían ser revaloradas y modificadas, ya que el evento no califica como concurso. Dice que nadie tiene la capacidad de calificar y es una agresión para la misma gente de la comunidad que se haga un concurso, piensa que tal vez eso nació en su tiempo y pudo haber sido el término que se les ocurrió a los que iniciaron el concurso, pero que a estas alturas teniendo muchos elementos que van significando porque no debe haber un concurso, es momento de que lo piensen y analicen los organizadores.[103]

Por su parte Isidro Aguilera justifica por qué le llamaron concurso y no festival y fue porque concurso es cuando se participa para obtener un premio y cuando es un festival solamente son presentaciones y de lo que se trata es de estimular a la gente "concursando" por un estímulo, un premio o un galardón; asevera que hay un aspecto importante en las bases, ya que se plantea en todos los años que los músicos deben presentar una obra musical inédita y además con las características de la música p'urhépecha, por eso se le quiso denominar concurso para que la gente concurse por un premio.[104]

A pesar de los inconvenientes que han surgido en torno al CARP, Zacán sigue con su celebración año con año, y con el correr de los años el evento, ha ido creciendo y modificando algunos aspectos; pero en esencia sigue teniendo el mismo objetivo, que es preservar las manifestaciones culturales de las comunidades, brindan un incentivo económico a los participantes, así como una distracción a los turistas; pero lo más importante es un medio de identidad, pertenencia y cohesión social como grupo.

[102] Entrevista a Juan Humberto Méndez Campos por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 27 de febrero de 2015.
[103] Entrevista a Rocío Próspero Maldonado por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 29 de abril de 2015.
[104] Entrevista a Isidro Aguilera Ortiz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de mayo de 2015.

d) Zacán como referente para la declaratoria de la pirekua

La comunidad de Zacán ha sido influjo y guía importante para la declaratoria del patrimonio cultural inmaterial; su historia, como hemos visto, es significativa no sólo en el CARP sino en la producción continua de elementos culturales, como lo son la música, la danza y la gastronomía, entre otras. Así referirnos a Zacán, lo hacemos no solamente como un lugar que se relaciona con la cultura musical, sino como un espacio vinculado al desarrollo de las prácticas culturales que tanto los profesionistas como la población han venido mejorando desde que retomaron sus tierras tras la erupción del volcán Paricutín.

El maestro Medardo Méndez Alfaro comenta que el CARP ha sido la base de diversos eventos de la etnia p'urhépecha y de los reconocimientos por la Unesco.[105] "Ahora por ejemplo, se hace un festival en Urapicho, otro en Paracho, en Charapan, también en la Cañada y hasta en la Ciénaga de Zacapu, allá por Tiríndaro; lo cierto es que hay diferencia entre un festival y un concurso; en un concurso van a competir y a ganar; hay premios dentro de diversas categorías, es mucho más elaborado; y en un festival simplemente se presentan para actuar, pero no hay esa chispa de querer ser el mejor y querer competir para ganar. Este es el caso de San Juan Nuevo Parangaricutiro y la comunidad de Caltzontzin con la danza de los kurpites en donde cada pueblo practica la danza durante el trascurso del año y al final se seleccionan a los mejores danzantes para competir y ganar. Aquí, la ventaja es que los danzantes tienen mayor calidad en su actuación. El CARP ha generado renombre y prestigio a Zacán y lo ubican muy bien en la geografía de Michoacán, tanto es así, que la gente en el Estado piensa que Zacán es un municipio, cuando en realidad es una tenencia que apenas llega a mil habitantes y, sin embargo, tiene influencia en la cabecera municipal, Los Reyes la cual reconoce la importancia cultural de Zacán. Desafortunadamente el ayuntamiento otorga muy poco presupuesto para realizar el concurso; a diferencia de las cabeceras municipales de Nahuatzen, Cherán, Paracho y Quiroga, las cuales reciben recurso económico para el desarrollo de diversas obras municipales y culturales. En este caso, las comunidades indígenas exigen un presupuesto determinado a sus ayuntamientos para que los recursos no se queden sólo en las cabeceras municipales. En el caso de Zacán, se pide recurso a la alcaldía de Los Reyes, pero les dan montos muy pequeños, por lo que buscan

[105] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 22 de julio de 2015, sesión 1.

recursos en la ciudad de Morelia. Este es el caso del Programa para el mejoramiento de la Imagen Urbana de Zacán, dentro del cual se incluyó la construcción y techado del auditorio". [106]

Para la fiesta y el concurso de Zacán se gastan entre 300 mil pesos o 400 mil pesos y el ayuntamiento de Los Reyes aporta algo simbólico; casi todo se logra con ayuda de la Secretaría de Turismo, de la Secretaría de Cultura y de la oficina del gobernador; se buscan además otros recursos en diversas fuentes de financiamiento." [107]

Osvaldo Campos comenta, al respecto: "En 1971, año en que se inició en la Huatapera de Zacán, toma otra dimensión todo: la fiesta, las costumbres, las tradiciones, se empieza a promover el evento y comienza a venir gente de varias partes del mundo; inclusive, en los primeros 10 o 15 años del concurso, venía gente de Europa y grababa todo y se empezó a difundir y a través del concurso se empezó a abrir un panorama no solamente para Zacán sino para la etnia p'urhépecha de Michoacán; a partir de ahí empezó a observarse un avance en la cuestión social; empezaron a poner clínicas del IMSS; se empezaron a pavimentar caminos, a ver por sus artesanos y abastecer de agua potable al pueblo; se empezó abrir una posibilidad grande para las artesanías y la gente se empezó a poner camisas de manta durante la fiesta; entonces, el concurso sí influyó; fue un parteaguas porque a partir de ahí se empezó a conocer; antes no había notas periodísticas sobre los indígenas; para ir a Uruapan en autobús se hacían cuatro horas por un camino de terracería, ahora se recorre el trayecto en 20 minutos; entonces sí fue muy benéfico el concurso que iniciaron los profesionistas de la comunidad de Zacán"[108]

Asimismo, en cuanto a su lugar de origen, es decir Zacán, el maestro Medardo Méndez comenta algunas consideraciones: "Zacán ocupa hoy en día un lugar relevante en la Meseta y en el Estado de Michoacán, gracias al concurso artístico, porque ha trascendido de manera preponderante. Tan es así, que cuando se solicitó al gobernador del Estado Leonel Godoy, la estatua "Nuestras raíces", que se encuentra en la fuente cerca de la plaza,

[106] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[107] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[108] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.

que es del mismo escultor que hizo "Las Tarascas" que se encuentra en la ciudad de Morelia, José Luis Padilla Retana, el mandatario estatal sin titubear autorizó que se trasladara a Zacán. Este monumento que estaba abandonado y perdido en un rincón del centro de Convenciones de Morelia, ahora luce imponente en el centro de Zacán, como símbolo representativo de la cultura p'urhépecha. Zacán tiene pues trascendencia política, económica y social. Por eso se le toma en cuenta, los profesionistas de Zacán siempre están incluidos en cuestiones políticas y culturales dentro del gobierno federal, estatal y municipal; es decir, sí ha trascendido el concurso en diferentes esferas culturales; por ejemplo, dentro de la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Turismo del gobierno del Estado se tiene muy buen concepto de Zacán, porque tiene muchos profesionistas, que han aportado su tiempo, su esfuerzo y hasta sus recursos para hacer del evento un referente de la cultura p'urhépecha."[109]

Para concluir, podemos decir que el CARP de la comunidad de Zacán tiene el acierto de promover en general la convivencia entre los pobladores de las regiones de Michoacán. Pero lo fundamental, es que han podido mejorar las condiciones económicas y sociales de los zacanenses, al tiempo que han rescatado, preservado y fomentado sus tradiciones y costumbres.

[109] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

Capítulo II.

LA CONSTRUCCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Los lugares que tienen el reconocimiento de la Unesco luchan por alcanzar un equilibrio entre los beneficios económicos y preservar la cultura. En muchas ocasiones ello ha favorecido el crecimiento económico y social de los sitios al darle un valor internacional, gracias al turismo. Desde el punto de vista del gobierno, al turismo se le considera como un mecanismo para obtener ingresos para el Estado, porque deja derrama económica y contribuye a incrementar el Producto Interno Bruto (PIB); sin embargo, existen planes de gestión, a través de los cuales el turismo puede ser un elemento que ayude a desarrollar las comunidades. En este sentido, hay dos caminos: las comunidades se ven obligadas a decidir entre el crecimiento económico y la preservación de sus expresiones culturales; o aceptar un turismo que genere ingresos económicos a los pobladores, pero respetando los monumentos arquitectónicos, así como las expresiones culturales intangibles (idioma, costumbres, vestido y tradiciones) y la preservación de sus recursos naturales.

Ante esto, la Unesco está promoviendo el turismo; incluso el 2017 fue considerado el "Año Internacional del Turismo Sostenible", aunque finalmente serán los gobiernos y las autoridades locales quienes tomen esas decisiones. Esto significa que las comunidades y las empresas pueden generar recursos, pero deben respetarse mutuamente. La Unesco a través de un simple sello o reconocimiento ha ayudado en la economía y en la presencia de un país en el mundo.

a) Patrimonio, Convenciones y Turismo

El patrimonio cultural y turismo tienen un papel fundamental al contribuir en la promoción, puesta en valor y disfrute de la riqueza cultural material e inmaterial, de un país, una región

o una localidad. Para el cumplimiento de dicho objetivo se desarrollan proyectos que favorecen la difusión de la cultura.

En 1972 se adoptó la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, la cual "unía por primera vez la naturaleza y la cultura bajo el concepto de patrimonio de la humanidad de valor universal excepcional", y representaba el instrumento jurídico internacional por excelencia sobre patrimonio cultural. En ese momento, también se discutió la posible inclusión de lo que en ese entonces se denominaba patrimonio tradicional o folclórico en la lista de Patrimonio Natural y Cultural. Dado que los aspectos jurídicos de los derechos de propiedad intelectual colectiva aún no estaban bien definidos, se decidió no incluir las expresiones del patrimonio cultural inmaterial en las disposiciones de la Convención.[110]

La noción de patrimonio cultural intangible toma mayor importancia política a partir de década de 1990, como parte de un movimiento internacional que definió a la defensa de las herencias culturales e identidades de pueblos indígenas o tribales como un derecho básico en sociedades democráticas. En este sentido, forman parte de una serie de declaraciones y reglamentos internacionales que surgieron al fin de la Guerra Fría, como la Declaración 169 de la Organización Internacional del Trabajo, que redefinieron a la identidad y autonomía étnica en términos de derechos humanos. En México, estos decretos internacionales han sido incorporados en una serie de reformas, incluyendo las constituciones políticas de varios Estados, respecto a los derechos de pueblos indígenas.[111]

La misión de la Unesco es proteger al patrimonio cultural y se ubica dentro de un contexto más amplio de objetivos: después de haber considerado el desarrollo únicamente en términos económicos, técnicos o de modernización. A partir de los años setenta ocurre una crisis de modelo de desarrollo y los organismos internacionales que dependen de las Naciones Unidas han ido integrando, en el concepto de desarrollo, distintos aspectos relacionados con la protección ambiental, la cultura, la educación, la participación en los

[110] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 16
[111] Fernando Armstrong Fumero, "Tensiones entre el patrimonio tangible e intangible en Yucatán, México: La imposibilidad de re-crear una cultura sin alterar sus características Chungara", en *Revista de Antropología Chilena*, vol. 44, núm. 3, Universidad de Tarapacá, Arica, Chile, 2012, p. 436.

procesos democráticos, etcétera. Por lo tanto, las directivas y programas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial fueron concebidos de manera que puedan influir en las políticas educativas, sociales y económicas. Las políticas culturales deben reconocer el significado universal del patrimonio cultural, alentar su respeto, su valorización, su protección y salvaguardia. La Declaración Universal sobre Diversidad Cultural 2001, además de reconocer la diversidad cultural como patrimonio común de la humanidad, reconoció la cultura como valor intrínseco para el desarrollo, la cohesión social y la paz; estableció una relación entre cultura y democracia, y puso énfasis en la tolerancia entre las sociedades y dentro de las sociedades, entre minorías y comunidades culturales diversas.[112]

El liderazgo que han ejercido los antropólogos, quienes han sido los principales asesores de la Unesco en el Programa de Patrimonio Cultural Intangible, hoy debe acoplarse con su labor no sólo de proclamar y exaltar la diversidad cultural, sino también de contribuir a la creación de nuevos modelos de coexistencia de esa diversidad. Estos nuevos modelos deben enmarcarse en el desarrollo humano, otorgando a los creadores, portadores y activistas de cada cultura la libertad de conservar o adaptar los rasgos culturales que ellos mismos valoran por sus propias razones. Se trata de salvaguardar la coherencia de las culturas sin caer en la trampa del conservadurismo. Y propiciar la libertad y creación cultural sin caer en la folclorización, pulverización o trivialización del patrimonio y las culturas. De hecho, la libertad de creación cultural es el único horizonte que hará posible inventar un futuro sostenible en el marco de la diversidad cultural.[113]

El patrimonio cultural tal y como se concibe en la antropología, no se reduce al patrimonio material expresado en bienes muebles e inmuebles, según el derecho positivo mexicano. En ese sentido el planteamiento ha sido que se reconozca jurídicamente otro tipo de bienes que son productos culturales que no necesariamente tiene expresión material, los cuales serían los casos de los diseños textiles que son robados y comercializados por empresas. Se encuentran también las composiciones musicales, las

[112] Florence Lézé, *La protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial en la UNESCO*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Jurídicas, México, 2013, pp. 152-153.
[113] Lourdes Arizpe, "Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial", en *Cuicuilco*, vol. 13, núm. 38, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, septiembre-diciembre 2006, p. 26.

fiestas, las creencias, los mitos, los ritos, entre otros. En esa línea, incluso se ha recurrido al derecho comparado, señalando concretamente los casos de legislaciones de países asiáticos como Japón y Corea, en donde se han dictado leyes para declarar tesoros vivientes a personajes ancianos cuyo conocimiento se considera de importancia para dichas naciones y en tal sentido, el Estado al declararlos con esta investidura, queda comprometido a otorgarles una beca de por vida a estos personajes que tienen como única obligación transmitir sus conocimientos sobre música o cualquier otro arte a las nuevas generaciones.[114]

La generalidad de patrimonio cultural inmaterial ha sido recibida de manera positiva por los Estados de la Unesco, entre ellos México. Sin embargo, existen escasos análisis críticos sobre los diversos fenómenos sociales, económicos y políticos detrás de la patrimonialización de la herencia cultural michoacana. Los nuevos preceptos teóricos del patrimonio por parte de las instituciones culturales están heredando los vicios de los conceptos tradicionales, entre los que se encuentra la visión esencialista del patrimonio, la apropiación material y simbólica de éste por parte de los grupos hegemónicos, el énfasis en lo grandioso y espectacular, y la búsqueda por la conservación de la autenticidad, definida ésta desde ópticas externas a las de los sujetos que construyen dicho patrimonio. A pesar de los diversos lineamientos de la Unesco, los procesos de declaratoria y difusión de las expresiones culturales con frecuencia conllevan el riesgo de folclorización y de la pérdida o deslocalización de los contenidos y significados culturales, aunque también abren nuevos espacios y posibilidades para los agentes sociales vinculados a dichas expresiones.[115]

Las declaratorias forman parte de un proceso que se encuentra en buena medida impulsado por normas de carácter internacional, aunque nuestro derecho nacional se encuentra insuficientemente desarrollado pero en el marco de disposiciones, tratados, convenciones de manera internacional las declaratorias son un mecanismo apropiado para

[114] Bolfy Cottom, "Patrimonio Cultural Nacional: El marco jurídico y conceptual" en *Derecho y Cultura*, no. 4, Órgano de Divulgación de la Academia Mexicana para el Derecho, la Educación y la Cultura, A. C., México, D.F., otoño 2001, p. 101.
[115] Isabel Villaseñor y Emiliano Zolla Márquez, "Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura", en *Cultura y representaciones sociales*, vol. 6, no.12, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F., marzo 2012, p. 75.

la preservación de manifestaciones que tienen que ver con diversas expresiones del patrimonio inmaterial.[116]

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.[117]

La Unesco en su 32ª reunión, celebrada en París del 29 de septiembre al 17 de octubre de 2003, reconoce que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana, observando la labor trascendental que realiza la Unesco en la elaboración de proyectos para la protección del patrimonio cultural.[118] La presente Convención tuvo las siguientes finalidades: a) la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial; b) el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; c) la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco; d) la cooperación y asistencia internacionales.

En la convención 2003 se explora la rica historia de ideas y políticas culturales que dieron lugar a la creación del concepto de patrimonio cultural intangible. Destaca la convergencia

[116] Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019.
[117] UNESCO, "¿Qué es patrimonio cultural inmaterial?", Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, España, 2009, p. 4.
[118] UNESCO, *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, 2003, p. 1

de progresos intelectuales e iniciativas políticas e institucionales que derivaron en la exitosa adopción de la Convención Internacional.[119]

Finalmente, el Patrimonio Cultural Inmaterial quedó definido como:

> Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente 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 y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.[120]

La diversificación del patrimonio cultural obedece a diferentes cuestionamientos, como el considerar en un primer momento la existencia de una sola cultura mexicana homogénea rechazando la pluriculturalidad del país. Sin embargo, se ha tomado conciencia de ello, aunque sea de manera formal, tal y como se consigna en el artículo 2º de nuestra Constitución, por lo que se ha reconocido que la "nación mexicana tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas." [121]

El patrimonio inmaterial tiene la característica de ser tradicional, sin dejar de estar vivo; se recrea constantemente y su transmisión se realiza principalmente por vía oral. Muchos elementos de esta clase de patrimonio están amenazados debido a los efectos de la globalización, las políticas homogeneizantes, y la falta de medios, de valoración y de entendimiento que todo ello en conjunto conduce al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones.

---

[119] Lourdes Arizpe, "Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto" en Hilario Topete Lara y Cristina Amescua Chávez (Coordinadores), *Experiencias de Salvaguarda del Patrimonio cultural inmaterial*, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Cuernavaca, 2013, p. 28.
[120] UNESCO, *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, 2003, p. 2.
[121] Gabriela Lima Paúl, "Patrimonio cultural regional: estudio comparativo sobre la legislación protectora en las 32 entidades federativas mexicanas" en *Derecho y Cultura*, no. 9-10, Órgano de Divulgación de la Academia Mexicana para el Derecho, la Educación y la Cultura, A. C., México, D.F., marzo-agosto 2003, p. 47.

El patrimonio cultural inmaterial, por su propia naturaleza, es frágil y más vulnerable que otras manifestaciones del patrimonio cultural, ya que depende de actores y condiciones sociales y medioambientales que permitan su florecimiento y supervivencia.[122]

El patrimonio cultural material e inmaterial llevan el significado y la memoria de la humanidad. Sin embargo, mientras que el patrimonio material puede estar destinado a sobrevivir, el patrimonio cultural inmaterial está mucho más ligado a sus creadores y depende, en la mayoría de los casos, de la tradición oral, ya que se relaciona con sistemas de valores y conocimientos particulares, así como con los contextos sociales y culturales en los que fueron creados.[123]

En la Convención de 2005 uno de los principales objetivos era crear un entorno propicio en el que los artistas, profesionales de la cultura y ciudadanos de todo el mundo puedan crear, producir, distribuir, difundir y disfrutar una amplia gama de bienes, servicios y actividades culturales. Para alcanzar este objetivo, la Convención instó a los gobiernos a adoptar políticas públicas que fomenten la creatividad, permitan a los creadores participar en los mercados nacionales e internacionales y brinden acceso a sus obras a un amplio público.[124]

1. Finalmente, Diversidad Cultural quedó definida como:

> La multiplicidad de formas en que se expresan las culturas de los grupos y sociedades. Estas expresiones se transmiten dentro y entre los grupos y las sociedades. La diversidad cultural se manifiesta no sólo en las diversas formas en que se expresa, enriquece y transmite el patrimonio cultural de la humanidad mediante la variedad de expresiones culturales, sino también a través de distintos modos de creación artística, producción, difusión, distribución y disfrute de las expresiones culturales, cualesquiera que sean los medios y tecnologías utilizados.[125]

De esa manera, el objetivo de las organizaciones internacionales que dependen de las Naciones Unidas no es permitir que las comunidades se encierren sobre ellas mismas

---

[122] CONACULTA, *Patrimonio cultural inmaterial y turismo: salvaguarda y oportunidades*, Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México, p. 5
[123] CONACULTA, *Patrimonio cultural inmaterial y turismo: salvaguarda y oportunidades*, p. 5.
[124] UNESCO, *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales*, 2005, p. V.
[125] UNESCO, *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales*, 2005, p. 7.

(existen riesgos de afirmación excesiva de una identidad cuando se pierden los valores universales y la riqueza del diálogo entre las culturas), sino que puedan proteger, disfrutar y beneficiarse de sus conocimientos, protegidos jurídicamente ante el robo. Tal ha sido la tarea, por ejemplo, del Comité Intergubernamental sobre Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclor, creado en 2000 por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Precisamente, de lo que trata es del riesgo del encierro de las culturas, uno de los principales tópicos mencionados en la Convención 2005 sobre diversidad es la interculturalidad, que define como "presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo".[126]

Después de la adopción de la Convención, en mayo del 2006 se llevó a cabo la reunión de expertos en Tokio. En la cual se discutieron las formas de participación de las comunidades, grupos e individuos en los procesos de salvaguarda del patrimonio inmaterial, la definición de estos conceptos, la participación de las comunidades en la elaboración de los inventarios, así como en la preparación de los expedientes para la lista representativa. Los debates tomaron en cuenta que: 1. La salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial se enfoca más en las prácticas y los procesos que en los productos. 2. Los detentores del patrimonio cultural inmaterial deberían desempeñar un papel central en las decisiones sobre las medidas de salvaguarda. 3. La Convención permite diferentes formas de inventariar el patrimonio cultural inmaterial. 4. Es necesaria la colaboración activa entre los diferentes portadores. 5. Son indispensables las aproximaciones tanto de las instituciones hacia los portadores como de los portadores hacia las instituciones para implementar las medidas de salvaguarda a nivel nacional e internacional.[127]

Las declaratorias en sí mismo, son un acto jurídico -político orientado a la preservación de este tipo de prácticas sociales, el problema en el caso mexicano es que esas declaratorias deben ser complementadas con todo un proceso para poder ejecutar y hacer viable las declaratorias, esto supone el desarrollo de planes de manejo, de políticas culturales orientadas a la ejecución de las declaratorias, sino se acompañan estas

[126] Florence Lézé, *La protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial en la UNESCO*, p. 152.
[127] Georgina Flores Mercado*, La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 21.

declaratorias con estas políticas que tienen que ver con planes de manejo, con disposiciones reglamentarias, las declaratorias resultan insuficientes.[128]

Las medidas de salvaguarda que se deben instrumentar en el plano internacional se establecen en los artículos 16, 17 y 18. En éstos básicamente se establece la confección de tres listas: a) la Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; b) la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial que Requiere Medidas Urgentes de Salvaguarda; y c) la Lista de Mejores Prácticas de Salvaguarda para distinguir los programas, proyectos y actividades de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Respecto de los mecanismos de la Convención, éstos se reflejan en la estructura organizativa, donde el máximo órgano para la toma de decisiones es la Asamblea General. Esta Asamblea está conformada por todos los Estados que han ratificado la Convención, de ahí que se les denomine Estados Partes. La Asamblea General es el órgano soberano de la Convención, la cual sesiona cada dos años y puede realizar reuniones extraordinarias si es necesario. A ésta le corresponde elegir a los miembros del Comité Intergubernamental, así como aprobar las Directrices Operativas de la Convención. El Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial está integrado por 24 Estados Partes, elegidos por la Asamblea General y su mandato tiene una duración de 4 años. Cada dos años se renueva la mitad de los miembros del Comité y su elección se regula por principios de representatividad geográfica y de rotación. Los miembros del Comité pueden enviar expertos como sus representantes.[129]

Generalmente se piensa que la Unesco aporta una cantidad económica a cada declaratoria cultural. Lo cierto es que existe un fondo económico que se enfoca a atender los procesos de patrimonialización de los países más pobres, donde México no está clasificado. Sin embargo, es poco sabido y prácticamente no se comenta que el Estado mexicano, al ser parte de la Unesco, debe contribuir con una cuota anual. La Dirección General de Relaciones Internacionales de la Secretaría de Educación Pública es la encargada de realizar los pagos correspondientes a las contribuciones.[130]

El patrimonio intangible recibe considerablemente menos apoyo que el tangible y es

[128] Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019.
[129] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 26.
[130] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 27.

también el menos estudiado y protegido legislativamente. Catherine Héau señala al respecto que la cultura objetivada suele ser de lejos la más analizada, por ser fácilmente accesible a la documentación y a la observación etnográfica y porque entraña menos dificultades teóricas y metodológicas que la cultura interiorizada. Pareciera que la infravaloración del patrimonio intangible encuentra raíces profundas en la identificación del patrimonio con bienes culturales. En los primeros tiempos de la colonización, en las regiones donde se dominaba la cultura intangible, como las artes escénicas, los rituales o la música, los colonos no la tenían en absoluto en cuenta. Se pensaba que estas poblaciones no tenían cultura, ya que no encontraban ninguna de las formas primarias de representación cultural que conocían en sus países de origen.[131]

Los expedientes que se envían a la Unesco son un dispositivo mediante el cual se hace presente el poder normalizante de las prácticas culturales y de las formas de vida de comunidades, pueblos y naciones; expedientes de candidatura que, al reducir la cultura —su historia, procesos, relaciones, prácticas y contextos— a meros "elementos" la dociliza y hace útil para su venta y consumo en el mercado turístico.[132]

Para la república mexicana y sus dependencias de gobierno, en particular la Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, el turismo se presenta como una ventana de oportunidades que generará recursos económicos para las comunidades a partir de la explotación económica de su patrimonio cultural inmaterial, es decir, fiestas patronales, danzas y músicas tradicionales, comida y otras expresiones culturales, cuyo uso social cotidiano se enfoca principalmente a la generación de vínculos y reproducción de las identidades culturales.

El discurso institucional suele destacar los aspectos positivos del turismo, enarbolándolo como un medio tanto para la educación como para la salvaguarda del patrimonio cultural. Los conceptos turismo y salvaguarda del patrimonio cultural se fusionan y se presentan como una relación, si no natural, sí obvia, consecuente. Para nuestras instituciones, el turismo es el camino deseable para motivar la reproducción y

[131] Ana Rosas Mantecón, "Las disputas por el patrimonio. Transformaciones analíticas y contextúales de la problemática patrimonial en México", en Néstor García Canclini (Coordinador), *La antropología urbana en México*, Fondo de Cultura Económica, México, D.F., 2005, p.83.
[132] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 36.

permanencia de las prácticas culturales. Las culturas de los pueblos indígenas se consideran una importante veta de oro para la promoción del llamado turismo cultural. Así, ante el fortalecimiento del mercado turístico en los territorios indígenas distintos autores han planteado la necesidad urgente de indagar sobre las estrategias y formas de participación de las comunidades en la distribución de los beneficios, así como en la gestión y la reinterpretación del patrimonio cultural.[133]

Sin embargo, la explotación de los bienes culturales ha caído en el sobreuso, el desplazamiento de sus verdaderos poseedores, el escamoteo de sus beneficios y hasta la marginación de los ciudadanos en el disfrute de sus bienes culturales, explotados por poderosas empresas y el favoritismo de gobiernos atentos sólo a la rentabilidad económica, y cuyos extraordinarios beneficios se derraman únicamente entre escasos participantes. Organismos nacionales e internacionales han mostrado su preocupación por este fenómeno y han establecido normas que permiten hacer un uso razonable del patrimonio a través de la realización e implementación de programas de restauración, conservación, difusión y manejo social del patrimonio. Ello hace factible discutir sobre el impacto del turismo, en la dualidad de significados de la frase, pues si por una parte podríamos considerar las alteraciones y afectaciones causadas por esta actividad, por la otra tendríamos que establecer los beneficios sociales y las utilidades económicas que rinde.[134]

Las declaratorias de la Unesco se consideran muy importantes para la promoción de un lugar, ya que permiten una promoción turística diferenciada como un producto de alta calidad al ser "etiquetado" con la denominación de la Unesco u otro tipo de reconocimiento institucional. En entrevista a Carlos Ávila Pedraza, subsecretario de Desarrollo Turístico comentó: sí hay una gran diferencia con el tema de los nombramientos de la Unesco porque éstos sí impactan de manera muy importante. Básicamente porque toma un contexto diferente el tema de la promoción. En Michoacán con los nombramientos, se logran dos cosas muy importantes: incrementar de manera muy relevante la promoción y, por lo tanto convertirla en un atractivo más para los turistas que llegan a Michoacán, ¡no hay duda! A

[133] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 174.
[134] Abraham Broca Castillo, "El impacto del turismo en el patrimonio cultural", p. 104.

partir de que se tiene un nombramiento las variables positivas que sumen hacia un destino, inciden, llaman la atención y generan curiosidad en el turista.[135]

Los encuentros con el turismo también pueden ser interpretados por los p'urhépecha como positivos, ya que consideran que los turistas valoran más su música y danzas que los mismos habitantes de las regiones p'urhépecha. Se entrevistó a un maestro músico de la Pacanda, quien comentó: yo veo bien que toquemos y bailemos para los turistas; para nosotros es un orgullo que la gente de fuera se lleve una buena imagen de lo que tenemos nosotros, de lo poco o mucho que tenemos; a la gente le gusta y nos dice: "no le entendemos, pero la música es muy pegajosa, muy bailable". La gente de las colonias de Pátzcuaro, es gente que no nos ve muy bien y critican la música de nosotros; y yo les digo a los jóvenes: "¡pues déjenlos! es gente que no sabe, que no conoce". La gente que es turista sí valora lo que es de nosotros, la gente de fuera del Estado aprecia más nuestra música, inclusive más que nosotros.[136]

Es necesario que los proyectos en torno al patrimonio beneficien a las comunidades y no solamente a las instancias gubernamentales que los emplean para evitar la pérdida o distorsión de la cultura.

b) Construcción del expediente de la pirekua

La elaboración del expediente pasó por algunos inconvenientes, los cuales desarrollaremos a lo largo del apartado, nombrando los actores y los conflictos que se suscitaron a partir de la idea de buscar el reconocimiento de la pirekua canto tradicional p'urhépecha.

En el tramo final del viejo régimen en Michoacán en materia de política cultural se alcanzó un avance significativo, tanto en su aspecto conceptual como en las acciones emprendidas. Al inicio del gobierno de Cuauhtémoc Cárdenas, el 10 de noviembre de 1980, se formalizó la creación del Instituto Michoacano de Cultura como un organismo encargado de la coordinación, promoción y difusión de las actividades culturales en Michoacán,

[135] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 181.
[136] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 202.

asignándole recursos financieros, objetivos a seguir, políticas generales, e incorporando a las diversas dependencias culturales que operaban en forma independiente.[137]

En ese contexto político se configuró el primer Programa Estatal de Cultura en la entidad 1996-2002, mediante el cual se logró tener un diagnóstico de la situación que guardaba la institución cultural y la política cultural de la entidad. Se veía ya como una necesidad avanzar en la actualización de una legislación cultural que ampliara los horizontes de la misma, considerara el patrimonio histórico de Michoacán y alentara con estímulos a los creadores e intelectuales de la entidad.[138]

El procedimiento para incluir una práctica cultural en alguna de las listas de la Unesco inicia con la elaboración de un expediente (file en inglés). En este expediente de candidatura hay una serie de temas para desarrollar y presentar la información y los argumentos por los cuales el Estado Parte, considera que esa expresión cultural debe incluirse en alguna de las listas de la Convención. Para ello se abre una convocatoria que establece las formas y los tiempos para la recepción de los expedientes que se encuentra en la página de internet de la Unesco. Una vez recibido tal expediente, un órgano subsidiario del Comité Intergubernamental, examina las propuestas que se presenten cada año. Aparentemente, la elaboración del expediente consiste en llenar un formulario (Formato de Nominación ICH) diseñado previa y específicamente para solicitar información concreta acerca de la práctica cultural.[139]

Para el caso de la lista representativa, las directrices establecen que deben cumplirse los siguientes criterios: R.1. El elemento es patrimonio cultural inmaterial, en el sentido del artículo 2 de la Convención. R.2. La inscripción del elemento contribuirá a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar el diálogo, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial, y dando testimonio de la creatividad humana. R.3. Se elaboran medidas de salvaguarda que podrían proteger y promover el elemento. R.4. La propuesta de inscripción del elemento se

[137] Jaime Hernández Díaz, "La alternancia política y la política cultural en Michoacán", en Verónica Oikión Solano y José Eduardo Zárate Hernández (coordinadores), *Michoacán política y sociedad final del siglo XX y el alba del siglo XXI*, El Colegio de Michoacán, México, 2019, p. 230.
[138] Jaime Hernández Díaz, "La alternancia política y la política cultural en Michoacán", p. 230.
[139] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 47

ha presentado con la participación más amplia posible de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados y con su consentimiento libre, previo e informado. R.5. El elemento figura en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el (los) territorio(s) del (los) Estado(s) Parte(s) solicitante(s), de conformidad con los artículos 11 y 12 de la Convención.[140]

El expediente de la pirekua (Expediente 00398) se puede consultar íntegro en la página de internet de la Unesco, en inglés o en francés, en la sección de la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En el punto R.4 del expediente de la pirekua se establece el mes de marzo del 2009 como la fecha donde inicia el proceso institucional para la elaboración del expediente: "La conformación del expediente de nominación de la pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial inició en el mes de marzo del 2009, siendo la Secretaría de Turismo del Gobierno de Michoacán parte del proyecto de turismo cultural "Ruta Vasco de Quiroga", y por tener contacto con las comunidades indígenas (Expediente número 00398)."[141]

El expediente denominado "La Pirekua", es parte del Archivo Privado de Medardo Méndez, quien fue uno de los encargados de construir el expediente técnico que finalmente llevaron a la declaratoria de la pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En el expediente se puede encontrar un número importante de datos y documentos que refieren al amplio proceso que se desarrolló para que la Unesco reconociera el canto de la comunidad p'urhépecha como un elemento inmaterial de la humanidad. Resultado de la investigación documental que realice figura la importancia de las notas periodísticas al momento de dar noticia del logro alcanzado. En las siguientes cuartillas ejemplificamos el proceso, poniendo especial énfasis en los documentos que redactaron Medardo Méndez y el grupo de trabajo que participó en la elaboración del expediente.[142]

[140] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 47
[141] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 48.
[142] Archivo Privado de Medardo Méndez, Expediente "La Pirekua". Nota: El expediente de la pirekua y la cocina mexicana se encuentran en Anexos.

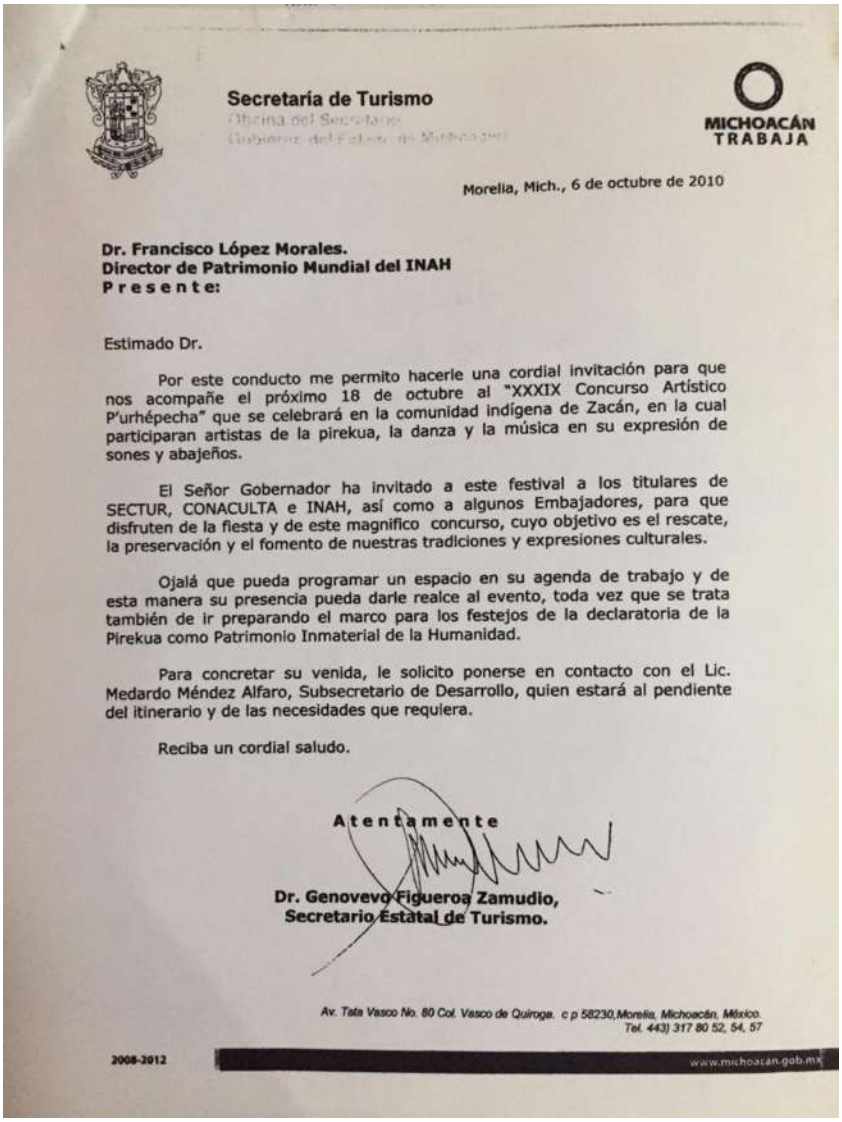
Dentro del amplio contenido de la colección de documentos, podemos destacar que hay una gran variedad de fuentes hemerográficas y notas periodísticas tanto de Michoacán como de otras latitudes de México. Además, notamos una importante presencia de cartas y manuscritos que se dirigieron a los órganos del gobierno estatal. Ejemplo de ello, son las cartas que el entonces Secretario de Turismo de Michoacán Genovevo Figueroa redactó y presentó. Así también se registran los nombres de los funcionarios estatales que asistieron al evento en Nairobi, Kenia, para recibir el reconocimiento como patrimonio mundial. Entre otras cosas, vemos que dentro del proyecto se incluyeron notas periodísticas desde los años 90's, destacando algunos eventos que realizaron los músicos de Zacán en Costa Rica.

Es de notar que la labor de Medardo Méndez no sólo queda en la mera exploración de periódicos, sino que en el amplio expediente se pueden observar certificaciones y reconocimientos a los pireris y a la exploración de los músicos; recoge además la letra de algunas pirekuas, así también alude en reiteradas ocasiones al CARP que se efectúa año con año en Zacán.

El expediente de "La Pirekua" es un recurso invaluable a la hora de buscar entender las posiciones históricas de los organizadores y el personal que estuvo involucrado en la patrimonializacion de la música tradicional del pueblo p'urhépecha; es significativa la labor investigativa que realizó su recopilador y más aún es de suma importancia la amplia difusión que se logró dar, pues en la gran mayoría de los recortes que se encuentran ubicados de 2009 al 2010 (este último año fue en el que se realiza la declaratoria), se puede palpar una amplia difusión de las experiencias musicales de la comunidad de Zacán.

Medardo Méndez, como coordinador del expediente, recorre el amplio trabajo de Andrés Campos Salceda, quien forma parte de la agrupación Tumbiecha, grupo originario de Zacán y que cada 18 de octubre participa de manera simbólica en el CARP y que ha tenido actuaciones internacionales en Europa, Estados Unidos, Centro y Sudamérica. Es bajo el recorrido histórico de Andrés y del Dueto Zacán (cuyos integrantes son también de talla internacional y fueron a recibir el galardón a Nairobi, Kenia). Ambos conjuntos musicales aportan gran parte de la información, a través de constancias y diplomas que les fueron otorgados; ello, derivado de su participación a nivel regional, estatal, nacional e

internacional. A continuación, uno de los documentos que se enviaron a las autoridades correspondientes y que forman parte del expediente:



Secretaría de Turismo
Oficina del Secretario
Gobierno del Estado de Michoacán

MICHOACÁN TRABAJA

Morelia, Mich., 6 de octubre de 2010

Dr. Francisco López Morales.
Director de Patrimonio Mundial del INAH
P r e s e n t e:

Estimado Dr.

Por este conducto me permito hacerle una cordial invitación para que nos acompañe el próximo 18 de octubre al "XXXIX Concurso Artístico P'urhépecha" que se celebrará en la comunidad indígena de Zacán, en la cual participaran artistas de la pirekua, la danza y la música en su expresión de sones y abajeños.

El Señor Gobernador ha invitado a este festival a los titulares de SECTUR, CONACULTA e INAH, así como a algunos Embajadores, para que disfruten de la fiesta y de este magnifico concurso, cuyo objetivo es el rescate, la preservación y el fomento de nuestras tradiciones y expresiones culturales.

Ojalá que pueda programar un espacio en su agenda de trabajo y de esta manera su presencia pueda darle realce al evento, toda vez que se trata también de ir preparando el marco para los festejos de la declaratoria de la Pirekua como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Para concretar su venida, le solicito ponerse en contacto con el Lic. Medardo Méndez Alfaro, Subsecretario de Desarrollo, quien estará al pendiente del itinerario y de las necesidades que requiera.

Reciba un cordial saludo.

A t e n t a m e n t e

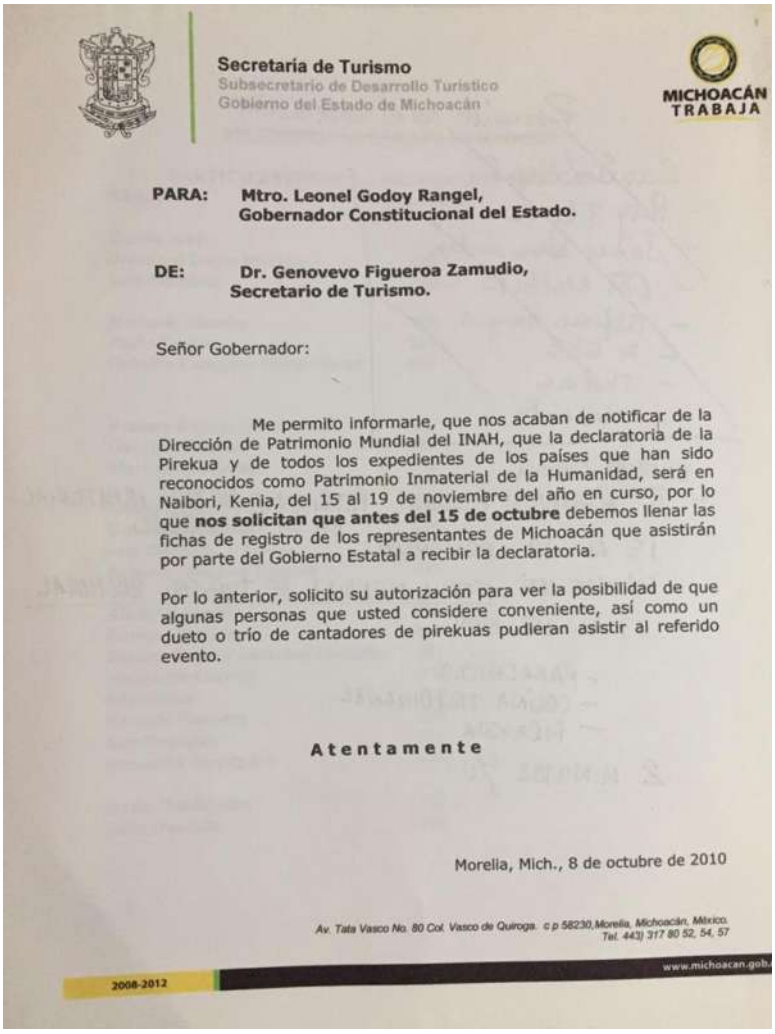
Dr. Genovevo Figueroa Zamudio,
Secretario Estatal de Turismo.

Av. Tata Vasco No. 80 Col. Vasco de Quiroga. c.p 58230,Morelia, Michoacán, México.
Tel. 443) 317 80 52, 54, 57

2008-2012

www.michoacan.gob.mx

Ilustración 1. Carta del Dr. Genovevo Figueroa al Dr. Francisco López Morales Expediente de la Pirekua.



Secretaría de Turismo
Subsecretario de Desarrollo Turístico
Gobierno del Estado de Michoacán

MICHOACÁN TRABAJA

PARA: **Mtro. Leonel Godoy Rangel,**
Gobernador Constitucional del Estado.

DE: **Dr. Genovevo Figueroa Zamudio,**
Secretario de Turismo.

Señor Gobernador:

Me permito informarle, que nos acaban de notificar de la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, que la declaratoria de la Pirekua y de todos los expedientes de los países que han sido reconocidos como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, será en Naibori, Kenia, del 15 al 19 de noviembre del año en curso, por lo que **nos solicitan que antes del 15 de octubre** debemos llenar las fichas de registro de los representantes de Michoacán que asistirán por parte del Gobierno Estatal a recibir la declaratoria.

Por lo anterior, solicito su autorización para ver la posibilidad de que algunas personas que usted considere conveniente, así como un dueto o trío de cantadores de pirekuas pudieran asistir al referido evento.

Atentamente

Morelia, Mich., 8 de octubre de 2010

Av. Tata Vasco No. 80 Col. Vasco de Quiroga. c.p 58230,Morelia, Michoacán, México.
Tel. 443) 317 80 52, 54, 57

2008-2012

www.michoacan.gob.

Ilustración 2. Carta del Dr. Genovevo. Figueroa al gobernador Leonel Godoy Rangel. Expediente de la Pirekua.

Fue la Secretaría de Turismo la que articuló las acciones para colocar a la pirekua –y a la cocina tradicional– en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. También con un papel fundamental, la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH asesoró y supervisó la elaboración del expediente de candidatura de la pirekua. En este caso, dejaron al margen del proceso a instituciones como la Secretaría de Cultura de Michoacán.[143]

El doctor Jaime Hernández comenta lo siguiente:

[143] Georgina Flores Mercado, "Nos robaron a la novia: agravio y conflicto a raíz de la patrimonialización de la pirekua", en *Sociológica*, vol. 31, núm. 87, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco, México, enero-abril, 2006, p.188.

> La Secretaria de Cultura no participó en la elaboración del expediente de la pirekua porque fue una decisión del gobernador del estado, en aquel momento hicimos ver ante el ejecutivo la importancia que tendría la participación del sector cultural, yo siempre pensé que la Secretaria más adecuada para elaborar el expediente era la Secretaria de Cultura, esta decisión de promover la inscripción y la declaratoria de la pirekua y de la cocina fue una decisión que ejerciendo sus facultades el propio gobernador tomo la determinación de que fuera la Secretaria de Turismo la encargada del expediente de la pirekua.[144]

Por su parte, Edaly Quiroz subdirectora de Patrimonio Inmaterial del INAH, explicó: en una primera reunión que nos convocaron, nos dijeron: "es que queremos impulsar esto, porque es como un mandato del presidente de la República y pues queremos atender este tema". Mi jefe, que es experto, reconocido a nivel internacional del patrimonio cultural dijo: "¡claro la pirekua tiene todo para ser reconocida como Patrimonio de la Humanidad! ¡Pero por supuesto! Es única y reúne los requerimientos, en tanto manifestación cultural".[145]

Medardo Méndez Alfaro, originario de Zacán, y subsecretario de la Secretaría de Turismo en ese momento, coordinó la elaboración del expediente que se envió a la Unesco, para lo cual se puso en contacto con la Unidad de Culturas Populares de Michoacán. En la tarea de elaborar el expediente, se sumaría también personal de la Secretaría de Pueblos Indígenas, institución estatal clave en el proceso de patrimonialización al tener en su planta laboral a profesionistas p'urhépecha, que contaban con el conocimiento local de músicos, pireris y de la tradición musical en cuestión. Néstor Dimas –pireri, estudioso de la pirekua y secretario técnico de esa institución– describió su participación de esta manera: como miembro del gobierno del Estado, yo trabajaba en la Secretaría de Pueblos Indígenas; nos solicitaron a través de la Secretaría de Turismo, hacer un grupo o colectivo, en que el gobierno del Estado propondría a través de Turismo el expediente, para enviarlo primero a la ciudad de México y luego a la Unesco. Como iniciativa me pareció bien, y más porque la base era mi libro; se logró que se trabajara con un grupo amplio al inicio y luego con un grupo reducido para afinar los detalles. Se invitó principalmente a grupos de música que trabajan con el gobierno del Estado y de la Universidad Michoacana, y a algunos

[144] Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019.
[145] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 50.

investigadores que trabajan en la música o el canto, y logramos integrar esta parte del expediente.[146]

Cabe señalar que la implicación de la sociedad civil en las diferentes etapas del proceso de patrimonialización, enmarcada hasta ahora en el modo espontáneo de un asociacionismo altamente territorializado, queda ahora legitimada por los dispositivos institucionales internacionales. Este enfoque detalla el alcance esencialmente político de las intervenciones patrimoniales: la producción del patrimonio no se concibe simplemente como una obtención de conocimiento sino también como la expresión de un poder. Al elegir transmitir ciertos elementos culturales en detrimento de otros, las intervenciones patrimoniales, a menudo consideradas eminentemente técnicas o científicas, condicionan las representaciones identitarias de los grupos sociales y ponen de manifiesto su dimensión social y política.[147]

Como se mencionó anteriormente, la Secretaría de Turismo también convocó a la Unidad de Culturas Populares de Michoacán, como lo señaló Yadira Cira Gómez, jefa de esa unidad entre 2008 y 2012: "quien promovió la declaratoria de la pirekua en Michoacán fue la Secretaría de Turismo; ellos fueron quienes promovieron y empezaron a armar el expediente. Conaculta es cabeza de sector para poder generar el registro, entonces la Secretaría de Turismo convocó a la Dirección de Patrimonio Cultural y Turismo y a la Unidad Regional de Culturas Populares para participar en las primeras reuniones, para ver cómo se armaba el expediente de la pirekua. En un año se hicieron los trámites la participación de la Unidad Regional fue mediante un promotor cultural que era músico y creador del grupo Erandi, y fue quien estuvo participando de manera mucho más directa en las mesas de trabajo del expediente, para argumentar la importancia y las acciones que pudieran promoverse."[148]

Bajo la visión de Osvaldo Campos Hernández, intérprete del Dueto Zacán, el proceso para la declaratoria inició lanzando una "convocatoria por la Secretaría de Turismo. El

[146] Georgina Flores Mercado, "Nos robaron a la novia: agravio y conflicto a raíz de la patrimonialización de la pirekua", p.188.
[147] Chiara Bortolotto, "La problemática del patrimonio cultural inmaterial", en *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, vol. 1, no. 1, Universidad Politécnica de Valencia, España, 2014, p. 12.
[148] Georgina Flores Mercado*, La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 52.

doctor Genovevo Figueroa fue uno de los promotores, y quien coordino y trabajó mucho fue el maestro Medardo Méndez redactando el documento; hubo una rueda de prensa por parte de la Secretaría de Turismo para invitar a todo el que se quisiera involucrar, claro relacionado con la pirekua; se habló con gente de Cherán, Nahuatzen, de donde quisieran. Finalmente, los pocos que estuvieron interviniendo en este proyecto fueron Néstor Dimas y José Dimas de Santa Fe de la Laguna; muchos no quisieron participar ya que no estaban de acuerdo en que esto se considerará patrimonio cultural. Campos Hernández comenta que por su parte no ve nada de negativo en que la pirekua sea patrimonio cultural, ya que a través de esto, México ha tomado otra dimensión y el mismo pueblo michoacano nos observa con otros ojos, con respecto al indígena; esto está demostrando, que el p'urhépecha y todas las culturas en general de México y del mundo, las etnias son parte fundamental de cada nación, son la raíz de lo que somos, se va transformando Michoacán a partir del 2010, pero es normal, donde quiera, en Uruapan, Paracho, Nahuatzen, etcétera, se toman más en cuenta las raíces p'urhépecha; aparte de que hay otras etnias en el Estado, como la Mazahua y Otomí, pero los p'urhépecha somos más en número".[149]

Asimismo Osvaldo Campos relató de qué manera ayudó para que la pirekua fuera declarada por la Unesco patrimonio cultural: más que nada apoyamos para hablar con compañeros pireris para que se integrarán y la información que pudimos dar de manera verbal: en mi caso, fue transmitida de generación en generación sobre la pirekua "Josefinita" de Uriel Bravo y Juan Méndez; datos que obtuve de mi papá el cual conoció a los autores; un aspecto curioso que me platicaba mi papá, era que la música de la "Josefinita" que originalmente era un son que se llamaba "Sufro", lo estrenaron en un paseo o día de campo, ya que anteriormente a la gente le daba por ir con la orquesta a la *uchepukua*, costumbre que las familias tenían de ir a cortar las hojas a las milpas y hacer uchepos y comerlos allá, cantar y bailar en la milpa que estaba cerca de un cerro colindando con Charapan que se llama el *Epucha*. Ahí fue donde se estrenó el son "Sufro" de Juan Méndez y que en 1938 Uriel Bravo le puso letra y se transformó en la "Josefinita". Doroteo Medina era papá de la mujer que inspiró la pirekua; entonces, el son lo hizo Juan Méndez música y Uriel Bravo compuso la letra. El Dueto Zacán proporcionó fotografías,

[149] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.

discografía y anécdotas sobre los lugares que visitaron porque cuando fuimos a Nairobi en 2010, ya habíamos realizado giras por Estados Unidos; tenemos programas y fotografías en Nueva York; también actuamos en Santiago de Chile; en Heredia, Costa Rica; Buenos Aires, Argentina; y en la Feria Internacional de Turismo de Madrid; esa fue la justificación para que se nos invitara a la entrega del reconocimiento en Kenia". Pero Campos Hernández reconoce y aclara que el reconocimiento no es hacia ellos; sino a la pirekua, a la música, a las canciones, no hay un reconocimiento en especial a un grupo, sino a la pirekua que es a la que se le dio el nombramiento.[150]

Referente al video de la pirekua que se encuentra en la página de la Unesco, en entrevista con el fotógrafo Fernando Montes que labora en la Secretaría de Turismo estatal, comentó lo siguiente: "El video se hizo por solicitud del maestro Medardo Méndez, cuando él era Subsecretario de Desarrollo; realmente él nos proporcionó toda la información; el guión de lo que quería que incluyera el video; justamente el Dueto Zacán, que son de su tierra, nos apoyaron con la musicalización para ambientar el video; a mí me dio mucho gusto poder colaborar con un granito de arena, porque esto realmente fue algo visual para que mucha gente pudiera conocer, gente que no tenía ni idea de que era la pirekua; se hizo para que pudiera tocar puertas y llegar tan lejos porque esa vez le tocó ser reconocida en Nairobi, Kenia; ese lugar fue el anfitrión para la entrega del reconocimiento. Fueron varios los que participaron, porque se tomó como referente al CARP de Zacán y algunos otros extractos de músicos, danzantes que estuvimos grabando a lo largo de un tiempo, aunque debo aclarar que no específicamente para ese proyecto de la pirekua; mucho del material que utilizamos fue del que ya habíamos grabado de algunas otras actividades o experiencias que tuvimos dentro de ese rubro en Turismo; entonces, en físico sí estuvo el Dueto Zacán y otros grupos musicales, como los Hermanos Dimas de Santa fe de la Laguna y el grupo Erandi de Paracho; los demás fueron segmentos visuales extraídos de paisajes y material videográfico."[151]

Fernando Montes confirmó entonces que el video se realizó para formar parte del material que se enviaría a la Unesco para que la pirekua fuera declarada patrimonio cultural

[150] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.
[151] Entrevista a Fernando Montes por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 24 de mayo de 2019.

inmaterial; el video tiene una duración de 7.28 minutos; la voz que narra es de Humberto Méndez Campos, locutor del CARP de Zacán, en el mismo se da a conocer lo siguiente:

> Esta es la pirekua, canto de embeleso de nuestro pueblo p'urhépecha a través del cual nuestros compositores expresan sus más preciados y profundos sentimientos; la pirekua es: dulzura, nostalgia, belleza, amor, entrega y pasión; le cantamos a la flor como símbolo de la mujer; como en el caso del maestro Domingo Ramos, quien inspirado en el color del cabello de su novia, compuso su inmortal *Flor de Canela*; le cantamos al entorno donde vivimos, a nuestros milenarios pueblos, a nuestros hermosos lagos, ríos y cascadas; a nuestros imponentes bosques, montañas y volcanes; le cantamos a nuestro rico pasado histórico, a nuestras raíces de las cuales nos sentimos muy orgullosos; le cantamos a nuestras tradiciones y costumbres, las fiestas, la artesanía y la gastronomía donde se ponen de manifiesto los colores, los olores y los sabores. El canto tradicional del pueblo p'urhépecha se interpreta de manera individual, en duetos, en tríos o en grupos corales acompañados de orquestas de cuerdas; sin embargo, también suele acompañarse de bandas de viento o en su máxima expresión, con una orquesta sinfónica. Desde temprana edad los niños y jóvenes participan con mucho entusiasmo del canto p'urhépecha, porque se sienten profundamente orgullosos de su lengua la cual permanece viva al transmitirse de generación en generación. La pirekua es canto de reconocimiento a personajes históricos que han trascendido por su obra y sus enseñanzas, como Vasco de Quiroga el humanista español que dejó en el p'urhépecha un legado que a casi quinientos años permanece vivo en el alma y sentimiento de un pueblo. En los años por venir, los p'urhépecha seguiremos cantando a la flor y al amor, a la vida y a la muerte, al llanto y a la alegría, pero fundamentalmente la pirekua seguirá siendo el medio que nos una y nos identifique; la pirekua seguirá siendo la manifestación del espíritu de nuestro pueblo noble y leal. Seguiremos preservando este canto con orgullo, mientras el último sapichu (niño) tenga aliento de mantener viva esta hermosa tradición.[152]

Es necesario comentar que en las décadas de 1970 y 1980, surgieron dos agrupaciones como voces representativas de la etnia p'urhépecha en temas culturales: los Organizadores del Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha (CARP) y el Consejo de Excargueros del Año Nuevo P'urhépecha (CEANP), que han presentado proyectos culturales y, sobre todo, de defensa del patrimonio del pueblo p'urhèpecha. Los integrantes de estos dos grupos, si bien provienen de comunidades p'urhépecha y

[152] La pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas (México) Lista representativa – 2010, linkhttps://ich.unesco.org/es/RL/la-pirekua-canto-tradicional-de-los-purhepechas-00398 recuperado el 24 de mayo de 2019.

comparten los valores propios de este pueblo, poseen una manera divergente de concebir su propio patrimonio y encauzar su defensa.[153]

El surgimiento y el reforzamiento de la conciencia étnica ha implicado el rescate de elementos identitarios comunes y la defensa de su patrimonio cultural, así como su articulación a través de un discurso reivindicatorio frente al Estado, mostrando que en este proceso hay situaciones en las que las comunidades indígenas se reconstruyen, se recrean o incluso se inventan, recuperando del pasado real, mítico o imaginario los elementos suficientes para proyectar hacia el futuro la existencia de la comunidad. En este proceso, algunos personajes se han convertido en líderes étnicos que encabezan las gestiones en nombre de sus comunidades y se han posicionado frente al Estado en defensa de su patrimonio. Lo anterior no pretende pasar por alto el divisionismo existente al interior de las propias comunidades y entre ellas; sin embargo, el énfasis sobre el que llamo la atención es precisamente la conformación de un movimiento con varias caras, matices e intencionalidades en defensa de lo propio.[154] Es necesario comentar que en el primer grupo se encuentra Medardo Méndez de Zacán y en el segundo Ireneo Rojas de Cherán, esposo de Rocío Próspero, unos a favor y otros en contra de la declaratoria de la pirekua.

Se ha sugerido, que la falta de consulta a las comunidades generó una división entre los p'urhépecha vinculados a las instituciones; por su parte, Néstor Dimas se expresó así: En el grupo interinstitucional de cultura estaba Ireneo Rojas (del Centro de Investigación P'urhépecha de la UMSNH) y se lo planteé a él para que lo pudiéramos tratar y una de las conclusiones fue —tanto de él como de Argimiro Cortés Esteban de la CDI—, que se hiciera una consulta a los pireris y a los músicos.[155]

La población p'urhépecha no fue informada, ni consultada, ni existió una amplia participación, principalmente de pireris, músicos y compositores p'urhépecha para la declaración de la pirekua. Al ser una iniciativa institucional, se seleccionó a ciertos grupos de intérpretes de música tradicional p'urhépecha para la elaboración del expediente de

[153] Lorena Ojeda Dávila, Eduardo Mijangos Díaz y Eugenio Mercado López (Coordinadores), *Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, 2015, pp. 114-115.
[154] Lorena Ojeda Dávila, Eduardo Mijangos Díaz y Eugenio Mercado López (Coordinadores), *Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*, pp. 114-115.
[155] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 55.

candidatura. En este sentido, los organizadores del Concurso de Zacán, tuvieron un papel protagónico, así como el Dueto Zacán, el grupo Tumbiecha, ambos de Zacán, y los grupos Erandi y P'urhembe de Paracho. Néstor Dimas, en entrevista, señaló que su grupo, los Hermanos Dimas, con 46 años de colaboración con las instituciones gubernamentales del Estado, también fue llamado para apoyar la propuesta gubernamental. Sin embargo, al final del proceso no firmaron el expediente para dar su consentimiento, y únicamente Néstor Dimas figuró entre los contactos institucionales como secretario técnico de la Secretaria de Pueblos Indígenas. (Anexo 1) La participación de estos grupos de intérpretes para dar su consentimiento en el expediente de candidatura generó una lectura territorial de la declaratoria de la pirekua, plasmada en frases como la "zacanización" de la pirekua o bien la "parachización" de ésta. Néstor Dimas señaló: lo que se hizo fue zacanizar ese reconocimiento porque, pues ahí la mayoría de los que estaban eran los de Zacán y ellos fueron los que asumieron la dirección para conformar finalmente el expediente y firmaron los que estaban más cerca y con los que había una comunicación más directa, y algún amigazgo o compadrazgo, todo lo que se refiere al proyecto que ellos tienen para lo del Concurso de la Raza P'urhépecha; todo se enfocó hacia eso; ellos son orgullosos de decir de que la pirekua nació ahí en Zacán pero pues, bueno, cada quien puede decir lo que quiera."[156]

En contraste, Medardo Méndez explicó: "mira, Néstor Dimas fue el secretario de Asuntos Indígenas del gobierno del Estado con Lázaro Cárdenas Batel, yo le reconozco méritos porque Néstor es egresado del Colegio de Michoacán; es un investigador profesional, y tiene sus virtudes intelectualmente hablando; y además canta pirekuas ya que forma parte del grupo de los Hermanos Dimas, de Santa Fe de la Laguna; entonces colaboraba con nosotros porque veía que en la Secretaría de Turismo tenia apoyo y la Secretaria de Asuntos Indígenas tenia escasos apoyos; por otro lado, nosotros conocemos a Lupita Dimas, su prima, que es una mujer muy talentosa y comprometida con las causas sociales, principalmente las del pueblo p'urhépecha. La Secretaria de Turismo hizo obras de mejoramiento de imagen urbana en los portales de Santa Fe que se estaban cayendo; se colocó madera nueva, se arregló la plaza, se construyeron tres cocinas tradicionales y tres hostales. La Secretaria de Turismo invirtió recursos en esa población, siendo de ahí Néstor

[156] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 55.

nos permitió conocer a Ismael García, quien estuvo con nosotros en pláticas, aunque ya después se alejó."[157]

Medardo Méndez afirmó: "la posición del grupo que no estuvo de acuerdo con la declaratoria de la pirekua o al menos con el procedimiento para elaborar el expediente es correcta. Porque lo ideal era que se hubiera consultado a todos los compositores y pireris p'urhépecha para que participaran, así creo que debería haberse hecho; no con el procedimiento abreviado que hicimos; pero hay una razón: resulta que la idea de que todos participaran en teoría es muy idealista; hay una gran cantidad de comunidades donde se canta la pirekua: en la Meseta, la Cañada, la zona Lacustre, etcétera. El argumento del grupo detractor es que dicen que se debió haber consultado a todas las comunidades y que cada comunidad debía haber aportado elementos que enriquecieran el documento; pero yo recuerdo que cuando hicimos el conteo eran alrededor de 60 o más pueblos; entonces todas esas comunidades que tienen cantadores y autores, si se les hubiera consultado difícilmente habríamos terminado de recabar la información, tomando en cuenta que entre las mismas comunidades hay rivalidades, entre ellas especialmente por la música. Por eso, lo hicimos basándonos en documentos y fuentes orales. Santos Campos mostró documentos que lo avalan. La comunidad de Zacán es la fuente primaria de la "Flor de Canela" de Domingo Ramos y de la "Josefinita", siendo autor de música Juan Méndez y letra por Uriel Bravo." Finalmente expresa Medardo Méndez que el gobierno del Estado y, en particular la Secretaria de Turismo, no tenía recursos, ni personal especializado para hacer la consulta a tantas comunidades; además, el INAH tenía un tiempo determinado para avalar el expediente. En definitiva si se hubiera hecho una consulta democrática a todas las comunidades no se hubiera podido construir el expediente por las razones expuestas.[158]

La comunidad de Zacán fue donde se hizo el anuncio oficial del inicio de las gestiones para la patrimonialización de la pirekua. De esta manera, algunos profesionistas de Zacán concentraron la toma de decisiones junto con miembros del grupo Erandi de Paracho. Avanzado el proceso de elaboración del expediente, Néstor Dimas consideró

[157] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[158] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

necesario ampliar la participación en la elaboración del expediente e integrar a más pireris, por lo que se puso en contacto con Rocío Próspero, originaria de la comunidad de Tingambato. Néstor afirma: hablé con Rocío Próspero para pedir su opinión, porque ya se estaba haciendo una estructura para el expediente. No hubo eco con ella; dudó de qué o para qué se tenía que hacer de esa manera, y bueno, pues le envié algunos documentos y hasta ahí.[159]

La maestra Roció Próspero en entrevista comentó que ella asistió a una reunión de la organización "Kuskakua" a raíz de que fuera nombrada por la Unesco la pirekua como patrimonio inmaterial; y que en esta reunión protestaron e hicieron reuniones en las comunidades con los pireris; afirmó que ahí se escucharon malas expresiones contra el concurso de Zacán. Comentó que la gente de las comunidades estaba molesta porque el gobierno gasta un dineral y, ¿Quién le adjudicó a Zacán el derecho a ser el representante de todos los pueblos p'urhépechas?; ¿Por qué todo el presupuesto se lo dan a ellos y no a otra comunidad?; afirmó que eso ha creado una serie de situaciones muy complejas que en lugar de ser para beneficio, solo perjudican.[160]

En su texto intitulado "Música p'urhépecha ¿valor cultural del pueblo p'urhépecha o patrimonio del mundo?" en 2014, Rocío Próspero describió así su posición: "Fui llamada a participar u opinar en la elaboración del expediente y mi pregunta inmediata fue: "¿Se consultará a los compositores y pireris?, ¿Se les informará de qué trata la nominación, para qué será y cuál será el beneficio directo para ellos? Si esto sucede y están de acuerdo en general, seré parte ya que no soy compositora, solamente intérprete". Silencio absoluto, ninguna respuesta, obviamente no hubo consulta y no me volvieron a llamar. El proceso siguió su curso."[161]

El maestro Medardo Méndez afirmó: "los detractores no se hubieran puesto de acuerdo para conciliar los criterios y armar el expediente. Hay tantos desacuerdos en nuestras comunidades que no se hubiera armonizado una propuesta para construir el expediente. Entre los que no estaban de acuerdo, dicen que ellos pudieron haberlo

[159] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 55.
[160] Entrevista a Roció Próspero Maldonado por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 29 de abril de 2015.
[161] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 57.

organizado pero para organizar esto se necesita dinero; y el gobierno estatal no contaba con financiamiento y los habitantes de las comunidades tampoco contaban con recurso suficiente para ir a la ciudad de Morelia o México para la revisión del expediente; entonces ¿Cuáles serían las fuentes de financiamiento para construir el expediente consultando a todas las comunidades?, pero lo más importante, es que el tiempo que daba la Unesco y el INAH para presentar el expediente era muy limitado. En suma, como no había recursos se tomó la decisión de presentar un proyecto a la Unesco contando con la participación de los grupos musicales más reconocidos; así invitamos a varios; algunos colaboraron y otros no. Reitero: para construir un expediente se necesita tiempo y dinero y no había para recorrer tantas comunidades y participaran en el proyecto."[162]

La Secretaría de Turismo, como equipo de trabajo para la elaboración del expediente veían de manera diferente la participación de pireris y músicos de las comunidades p'urhépecha. Néstor Dimas ve el asunto en otra óptica: "llegamos con Medardo Méndez, de Zacán, quien coordinó todo este trabajo por parte de la Secretaria de Turismo, y la recomendación fue esa: la de una consulta y una participación más directa de los pireris; ya cuando nos reunimos con el secretario de Turismo, Genovevo Figueroa Zamudio y el equipo ellos analizaron y lo que concluyeron fue que sería un problema muy fuerte si se llevara la propuesta a compositores y músicos, porque si no se lograba el reconocimiento, tendrían serios problemas, pues a lo mejor se pensaría que se estaba utilizando un elemento cultural para el beneficio de unos cuantos o del propio gobierno, principalmente."[163]

Si bien las comunidades indígenas se han inmiscuido en la preservación de las tradiciones en la internacionalización de su patrimonio, en México como en el resto del mundo, existe legislación acorde a estas necesidades; es decir, el salvaguardar tanto el patrimonio físico como el inmaterial para el caso de México, el Instituto Nacional de Antropología e Historia cumple la función de autoridad máxima en la materia que nos interesa; en la ley general del patrimonio general de la nación, en su artículo 49, estipula las atribuciones y funciones en las que el INAH tiene facultades para la preservación de la cultura; es interesante observar que la legislación se preocupó en incluir diversas formas

[162] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[163] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 57.

para la investigación, la identificación, la catalogación de bienes monumentos y manifestaciones constitutivas de la identidad. En este sentido, el INAH se apoya también de las entidades federativas para llevar a cabo su tarea; así también usa a la Secretaria de Educación Pública para efectuar trabajos disciplinarios en la materia; quizás lo interesante de este artículo es la ley general en su apartado, quinto que dice lo siguiente:

> Coadyuvar en la elaboración de normas técnicas para la debida investigación, sistematización de conocimientos, acrecentamiento, catalogación, registro, información, divulgación, exposición, preservación, conservación, restauración, salvamento, rescate, recuperación, utilización, *aprovechamiento*, disposición, reproducción, custodia y resguardo *del patrimonio cultural de la nación* (las cursivas son de mi autoría).[164]

Es de notar la preocupación por lo menos bajo los dictámenes de leyes, de ahí nuestro énfasis en subrayar que el aprovechamiento del patrimonio cultural de la nación es tanto una necesidad como una forma de preservar todo aquello que es considerado como patrimonio.

Resulta fructífero el detallar estas leyes y las comunidades en donde se encuentran dichos patrimonios; la participación social de cada comunidad es imperativa para el mantenimiento del patrimonio, de ahí que resulte interesante el tener en mis manos el expediente de la pirekua pues en su construcción y elaboración se atendió a la normativa a la que está sujeta el Estado mexicano.

De manera breve, el maestro Medardo Méndez nos relató en entrevista cómo surgió la idea del expediente: "En alguna ocasión, el doctor Genovevo Figueroa, dentro del Programa de la Ruta don Vasco de la Secretaria de Turismo, se encontraba en el INAH en la ciudad de México, con el doctor Francisco López Morales, quien era el enlace con la Unesco en México. El doctor Figueroa se encontraba solicitando recursos para restaurar el patrimonio arquitectónico de Michoacán. El doctor Genovevo se comunicó conmigo y me comentó: fíjate que estoy con el doctor Francisco López Morales, quien es enlace del gobierno mexicano para con la Unesco y me comenta la posibilidad de que se otorgue el reconocimiento a la pirekua, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. ¿Cómo

[164] Archivo Histórico del Congreso del Estado de Michoacán, *Ley general del patrimonio general de la nación y exposición de motivos de la misma*, 9 de septiembre de 1981. Artículo 49.

ves? Yo le contesté ¡excelente noticia! y él me preguntó: ¿Están ustedes en condiciones de preparar el expediente?, pero enfatizó que era fundamental construirlo a tiempo, por lo que deberíamos ponernos a trabajar de inmediato. Le contesté que requeriríamos los requisitos para empezar a construir el expediente."[165]

Medardo Méndez: "recibimos todos los indicadores de parte de Edaly Quiroz, que fue nuestro enlace con el INAH; e inclusive, tuvimos que recabar información punto por punto; tuvimos que convocar a los pireris que son representativos, como el Dueto Zacán, los Erandi, los Hermanos Dimas; es decir, los grupos más relevantes; después fuimos a las radiodifusoras de Cherán, Paracho, Zacán, Uruapan y, finalmente, nos entrevistamos con los presidentes municipales de la región p'urhépecha para que avalaran la propuesta, con un documento firmado y sellado, donde comentaron que estaban de acuerdo y apoyaban que el canto tradicional p'urhépecha fuera reconocido por la Unesco. Eso nos llevó poco tiempo, porque nos movilizamos rápidamente para elaborar el expediente; recuerdo que lo llevamos como unas tres o cuatro veces al INAH, a la ciudad de México, para su revisión y análisis y nos comentaban: "No, aquí hay mucho rollo; aquí deben ser tantas líneas escritas, con tal interlineado y en tanto número de letra, bueno teníamos hasta contado el número de palabras que debía tener cada párrafo; entonces, estuvimos recortando y sintetizando la información. El expediente se construyó entre el equipo de la Secretaría de Turismo y los pireris que se encargaban de recabar la información, entre los que se encontraban Juan Bautista, integrante del grupo Erandi, ya que él trabajaba en Culturas Populares y se ha dedicado a escribir artículos sobre la música y la cultura p'urhépecha; también Néstor Dimas, de Santa Fe de la Laguna, hasta Ismael García de la comunidad de Ihuatzio; teníamos sólo ocho meses para presentar el expediente y calculamos que no había tiempo para recorrer todas las comunidades para que aportaran elementos; pero teníamos esa oportunidad irrepetible que debíamos tomar. Finalmente le dieron el reconocimiento a la pirekua y, en lugar de decir: bueno, vamos a aprovechar y vamos a realizar proyectos para

[165] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

obtener recursos de la Unesco; se inconformaron y dijeron que hicimos las cosas a escondidas y ahí quedó la controversia."[166]

Ismael García Marcelino en entrevista mencionó que él no estaba de acuerdo en que la Unesco patrimonializara la pirekua: "bueno, yo no estoy de acuerdo en que se dé el reconocimiento de la Unesco como patrimonio cultural de la humanidad a la pirekua; no le hace ningún beneficio a la pirekua misma; que sea bueno o malo o que incluso sea agradecible y gratificante que la Unesco lo reconozca, pues no tengo la menor duda; digamos, se agradece el voltear los ojos hacia acá, pero creer que con eso la pirekua estará mejor desarrollada, o que los pireris ya tendrán acceso a una vida digna a partir de que se les ha reconocido, déjame dudarlo; y además, dudarlo por mucho tiempo, dudarlo por muchos años. Estoy convencido de que con la presencia de la Unesco o sin ella, cualquier rasgo cultural que se desarrolle en la vida cotidiana o festiva de un pueblo, cualquier rasgo de ellos, si se le desentraña de ahí, estoy seguro de que nadie podrá garantizar de que salga ileso ese rasgo cultural."[167]

Pero es claro que la postura que guardan los iniciadores del concurso de Zacán se inclina a defender el aprovechamiento del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos en dos sentidos: como elemento conformador/generador de identidad y el rescate de prácticas tradicionales; y a la vez como un factor para favorecer el desarrollo sustentable de las comunidades indígenas.[168]

Enviar el expediente de la pirekua a la Unesco estaba previamente decidido, y al parecer nadie podía detener esta iniciativa; más aún, se observaba cierta prisa en ingresar el expediente a la Unesco. En entrevista, comentó Ismael García: "eso fue lo que yo les propuse en la primera discusión: "yo no estoy de acuerdo, pero si ustedes sí lo están, al menos confórmenme prometiéndome que le van a preguntar a la comunidad, que va a haber una consulta". Y no lo hicieron, yo sé que no lo hicieron; y no lo hicieron porque tenían prisa. Decían: "no, no, es que tiene que ser este año". ¿Por qué este año, por qué no el que

[166] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[167] Georgina Flores Mercado*, La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 54.
[168] Lorena Ojeda Dávila, "Una etnia mexicana frente a su patrimonio cultural inmaterial. El caso de los p'urhépecha de Michoacán", en *Revista Memória em Rede*, vol. 3, no. 8, Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Brasil, junio 2013, p. 7.

sigue? No, y no quisieron, y se lanzaron ese mismo año; de hecho, hasta redactaron mal el expediente, sin revisión ni nada, fue así."[169]

Esto último contrario a lo que comentó líneas atrás el maestro Medardo Méndez, coordinador en la construcción de dicho expediente. Por su parte Georgina Flores Mercado pregunta ¿A qué respondía la "prisa" por ingresar el expediente? en parte se debía a que el periodo sexenal del gobierno estatal perredista estaba por concluir y se aproximaban las elecciones estatales y municipales, pero sobre todo se acercaba la conclusión del periodo en que México, o mejor dicho el representante del Estado Parte mexicano ante la Unesco, Francisco López Morales, formaba parte del Comité Intergubernamental. El cargo de representación en el Comité Intergubernamental tuvo una duración de cuatro años: desde el 2006 hasta el 2010. Es importante recordar que el Comité Intergubernamental es el órgano que revisa y evalúa los expedientes antes de turnarlos a la Asamblea General para su aprobación. Esto, sin duda, determinó que, en ese año, 2010, fueran declaradas tres prácticas culturales de nuestro país Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. La Unesco posteriormente modificaría las Directrices operativas para la aprobación de los expedientes donde señala que un Estado Parte sólo puede proponer un elemento.[170]

Finalmente, las firmas que servirían para demostrar "el consentimiento de la comunidad" serían las de: 1) el Comité Organizador del Concurso Artístico P'urhépecha de Zacán, 2) el Dueto Zacán, 3) el grupo Tumbiecha también de Zacán, 4) el grupo Erandi de Paracho y 5) el grupo P'urhembe de Paracho.[171] (Anexo 1) Estos grupos se atribuyeron el derecho de representar a más de 110 comunidades p'urhépecha y asumirse como los "defensores" legítimos de la música p'urhépecha, como lo señalan en el expediente de candidatura de la pirekua:

> El primer intento serio por salvaguardar el patrimonio musical de los p'urhépecha lo realizó la Asociación de Profesionistas de la Comunidad de Zacán, Municipio de Los Reyes, Michoacán, quienes en 1971 nos reunimos con el propósito de organizar "El Concurso Artístico P'urhépecha de Zacán", el cual se celebra cada año el 17 y 18 de octubre y que ha llegado a

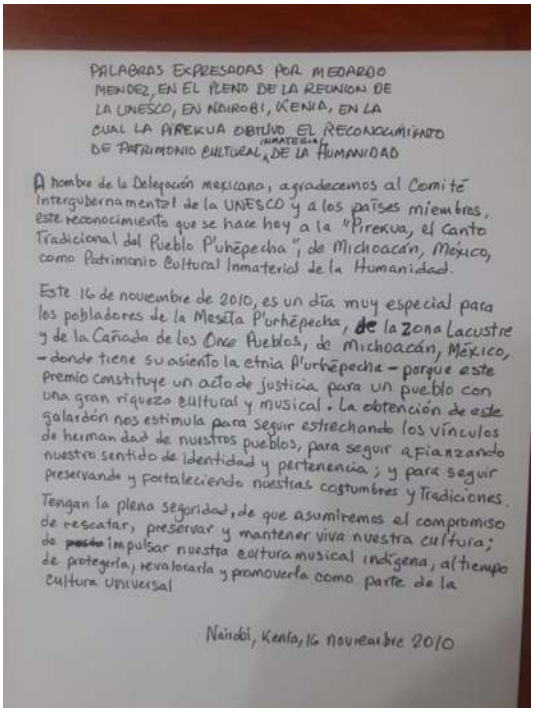
[169] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 60.
[170] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 60.
[171] Georgina Flores Mercado, "Nos robaron a la novia: agravio y conflicto a raíz de la patrimonialización de la pirekua", p.189.

contar con más de 500 participantes provenientes de 50 comunidades y con una afluencia de cerca de 12 mil visitantes. (Expediente 00398, Unesco, 2010).[172]

Por su parte Medardo Méndez detalla su experiencia en Nairobi, Kenia:

La entrega de reconocimientos fue en un lugar muy amplio y en el presídium se encontraban los directivos de la Unesco; había unas 30 cámaras de televisión; entre ellos recuerdo a la española, italiana, francesa, es decir, había representantes de todo el mundo; y cuando comentaron que México había obtenido tres galardones: la Cocina tradicional, la Pirekua y los Parachicos de Chiapa de Corzo, se sintió una gran emoción. Los de Chiapa traían sus trajes de gala muy hermosos y vistosos. Por parte de la Cocina tradicional, iba la doctora Gloria López Morales con varias personas entre las que destacan dos cocineras michoacanas Antonina González, de Tarerio y Juana Bravo, de Angahuan y de la pirekua iba el Dueto Zacán, muy bien ataviados, con sus gabanes y sombreros y las dos cocineras también llevaban unos trajes muy bonitos. Entonces cuando anunciaron a México, corrieron todas las cámaras de televisión al lugar donde se encontraba la delegación mexicana; teníamos las luces frente a nosotros. Me tocó hablar por parte de la pirekua ante la reunión de la Unesco, me comentaron los organizadores que sólo querían que leyera dos párrafos. Todos los discursos fueron bien medidos eran alrededor de dos minutos lo que teníamos de participación; y cuando me tocó participar, se me quebró la voz de la emoción. Usualmente no me pasa, porque ya estoy acostumbrado a hablar en público, pero ahí sí me inhibí, afortunadamente salió bien, fue impresionante, realmente muy bonito. Finalmente se logró el objetivo que la pirekua recibiera el reconocimiento como patrimonio mundial. Cuando Irina Bokova, la directora de la Unesco hizo la declaratoria de reconocimiento a la pirekua como patrimonio mundial. Fue un momento muy emotivo para toda la delegación mexicana, especialmente para los michoacanos que acudimos a Nairobi. [173]

[172] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 61.
[173] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.



PALABRAS EXPRESADAS POR MEDARDO MENDEZ, EN EL PLENO DE LA REUNION DE LA UNESCO, EN NAIROBI, KENIA, EN LA CUAL LA PIREKUA OBTUVO EL RECONOCIMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL (INMATERIAL) DE LA HUMANIDAD

A nombre de la Delegación mexicana, agradecemos al Comité Intergubernamental de la UNESCO y a los países miembros, este reconocimiento que se hace hoy a la "Pirekua, el Canto Tradicional del Pueblo P'urhépecha", de Michoacán, México, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Este 16 de noviembre de 2010, es un día muy especial para los pobladores de la Meseta P'urhépecha, de la Zona Lacustre y de la Cañada de los Cinco Pueblos, de Michoacán, México, - donde tiene su asiento la etnia P'urhépecha - porque este premio constituye un acto de justicia para un pueblo con una gran riqueza cultural y musical. La obtención de este galardón nos estimula para seguir estrechando los vínculos de hermandad de nuestros pueblos, para seguir afianzando nuestro sentido de identidad y pertenencia; y para seguir preservando y fortaleciendo nuestras costumbres y tradiciones.

Tengan la plena seguridad, de que asumiremos el compromiso de rescatar, preservar y mantener viva nuestra cultura; de ~~pasión~~ impulsar nuestra cultura musical indígena, al tiempo de protegerla, revalorarla y promoverla como parte de la cultura Universal

Nairobi, Kenia, 16 noviembre 2010

Ilustración 3. Palabras de Medardo Méndez Alfaro durante la Convención en Kenia, 2010, Manuscrito de Medardo Méndez.

Asimismo, Osvaldo Campos lo relató de la siguiente manera: "lo interesante más que nada fue la ceremonia donde se adopta a la pirekua como patrimonio de la humanidad, junto con la cocina tradicional mexicana; lo emocionante fue la experiencia de ver a tanta gente del mundo; diferente a nosotros, pero todos enfocados en lo mismo; fue muy emotivo recibir un reconocimiento, propiamente ser testigos de un nombramiento a nombre de nuestro pueblo p'urhépecha. Algo que me quedó muy grabado fueron los parachicos de Chiapa de Corzo, obviamente la cocina tradicional mexicana y la pirekua; fueron muchas personas de diferentes partes del mundo; fue una experiencia inolvidable en cuanto a visitar un país totalmente diferente al nuestro y no deja de ser atractivo desde el momento en que llegamos y vimos la manera en que nos recibieron; la atención fue excelente, porque los anfitriones organizaron el evento de tal manera, que los participantes nos sentimos muy cómodos durante nuestra estancia en Nairobi.[174]

Asimismo Osvaldo Campos explicó: "durante la ceremonia, cuando habló la presidenta de la Unesco, tomó un mazo como si fuera juez y lo tocó sobre una base

[174] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.

pronunciando las palabras que todos queríamos escuchar sobre la aceptación de que la pirekua fuera "adoptada"; los que íbamos de México nos llenamos de júbilo, cantamos, gritamos y aplaudimos; ese fue el momento cumbre, porque después hubo una reunión, una convivencia en la que el embajador de México en Kenia nos invitó como comitiva de México; pero además, invitó a otras embajadas sobre todo de los pueblos latinoamericanos, entre los cuales destacaban Venezuela, Colombia, Cuba, Nicaragua, Uruguay, Brasil, mucha gente de América y los cuerpos diplomáticos estuvieron en esa reunión que ofreció la Unesco. Fue una convivencia general; nosotros como Dueto Zacán, como pireris, hicimos una participación; todo el evento estuvo pasando en una enorme pantalla en uno de los hoteles de Nairobi; había de todo, estuvo muy bien organizado y después ofrecieron una cena donde las señoras que fueron de México, específicamente de Michoacán Juana Bravo y Antonina, estuvieron haciendo tortillas, todos estuvieron comiendo platillos mexicanos; fue algo novedoso, ya que llevaron metate y masa y tenían una chimenea. Durante el evento estuvimos en una sala grande, la cual adaptaron para el desarrollo del evento hay muchas fotografías y videos del mismo en internet."[175]

Ilustración 4. Delegación michoacana en la Convención de la Unesco en Nairobi, Kenia 2010. Expediente de Medardo Méndez.

[175] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.

Cuando una práctica cultural o sitio arquitectónico o natural se inscribe en alguna de las listas de la Unesco, generalmente se difunde ampliamente por todos los medios de comunicación posibles. Sin embargo, poco sabemos cuánto nos cuestan estas declaratorias, cuánto de nuestros impuestos se destina a elaborar un expediente de candidatura y los gastos subsecuentes a la declaratoria. ¿Quiénes erogan los recursos?, ¿Cuánto está permitido?, ¿Cuál es el tope financiero para llevarlo a cabo? Son preguntas que siguen en el tintero, porque al parecer los procesos no están regulados por alguna instancia específica y generalmente son los gobiernos de los Estados quienes asumen esta responsabilidad económica y las fuentes de financiamiento pueden ser diversas. En entrevista a Edaly Quiroz, subdirectora de Patrimonio Inmaterial del INAH, señala: "es muy importante mencionar que hacer un expediente de candidatura no es barato y requiere de trabajo muy especializado; los costos casi siempre los asumen los Estados; por lo tanto, tiene que haber un acompañamiento y casi una iniciativa estatal que sostenga esto; finalmente nuestro trabajo como Patrimonio Mundial es el de asesorar y gestionar; nosotros no tenemos recursos para elaborar los expedientes; nosotros como INAH, como Patrimonio Mundial, no damos recursos; damos asesorías, los recursos son gubernamentales y en el caso de la pirekua fue, la Secretaría de Turismo quien tuvo la batuta."[176]

Como espacio de disputa económica, política y simbólica, el patrimonio está atravesando por la acción de tres tipos de agentes: el sector privado, el Estado y los movimientos sociales. Las contradicciones en el uso del patrimonio tienen la forma que asume la interacción entre estos sectores en cada periodo.[177]

La respuesta que dio la Secretaría de Turismo fue que, al encontrarse dispersa la información sobre los gastos en distintos documentos y no estar sistematizada en sus archivos, no era posible aportar tal información. De esta manera, se mantiene velada la información a la sociedad michoacana en particular, y mexicana en general, sobre los gastos realizados para la elaboración del expediente de la pirekua. No obstante, respecto de los gastos erogados para recibir el nombramiento en el continente africano, la mencionada Secretaría respondió con un documento que permite conocer los gastos sufragados. La

[176] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 66.
[177] Enrique Florescano (compilador), *El patrimonio cultural de México*, Fondo de Cultura Económica, México, D.F.,1993, p. 45

respuesta evidencia que no hay una regulación, ni un tabulador establecido para realizar estos gastos por lo que cada gobierno estatal invierte la cantidad que considere necesaria; gastos que pueden ser erogados por distintas dependencias estatales, lo que dificulta su rastreo, además de que puede contar con apoyos económicos de empresas privadas, que seguramente buscarán cobrar sus apoyos, promoviendo sus productos en el mercado turístico-cultural del patrimonio cultural. No obstante, es claro que el costo del expediente no debe analizarse únicamente en términos económicos, sino también a partir de los "costos" sociales que implica una declaratoria que, en el caso de la pirekua, provocó un conflicto entre músicos, pireris y otros miembros del pueblo p'urhépecha e instituciones gubernamentales y un reforzamiento de las relaciones asimétricas entre el Estado, sus instituciones federales y estatales y los pueblos indígenas, particularmente en el proceso de toma de decisiones sobre las políticas culturales y programas que les afectarán de una manera u otra.[178]

En entrevista Medardo Méndez afirma lo siguiente: "la doctora Gloria López y nosotros estuvimos muy coordinados; ellos haciendo el expediente de la cocina y nosotros el de la pirekua, pero con la diferencia de qué nosotros no sabíamos que había un recurso federal para apoyar la elaboración del expediente y creo que a ellos les dieron algún recurso para hacer el expediente de la cocina y también a los que hicieron el expediente de los parachicos de Chiapa de Corzo; en el caso de la pirekua, nosotros de manera artesanal, hicimos el documento escrito, video y los testimoniales, y fue aceptado finalmente."[179]

En noviembre de 2010 el optimismo y entusiasmo expresados por la clase política, tanto estatal como federal, pronto se verían opacados por el firme cuestionamiento que harían pireris y músicos p'urhépecha acerca del proceso que había seguido la elaboración y postulación del expediente de la pirekua ante la Unesco. Frente a esta situación, algunos músicos y pireris tomaron la iniciativa de encontrarse y reunirse con otros miembros del pueblo p'urhépecha para informarse y tratar de comprender tanto los procesos de elaboración del expediente como los efectos de esta declaratoria. Fue así como surgió el denominado Movimiento Pireri que impulsó reuniones informativas en distintas

[178] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 67.
[179] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

comunidades p'urhépecha. Estas reuniones fueron convocadas concretamente por Kuskakua Unsti,[180] organización p'urhépecha independiente con varias décadas de trabajo en torno a la música p'urhépecha, integrada por músicos, compositores y pireris, cuyo objetivo es dignificar las condiciones de vida de músicos p'urhépecha y de la música que éstos producen.[181]

Las posiciones contradictorias con respecto a los usos del patrimonio cultural inmaterial de la etnia p'urhépecha son reflejo de una problemática compleja, que sin duda es extensiva, en mayor o menor grado, a otros grupos vulnerables cuyas manifestaciones culturales han recibido reconocimientos externos. Todo proceso encaminado a obtener dicho reconocimiento (y los beneficios que de él se pueden desprender) implicando forzosamente la toma de acuerdos y el surgimiento de desavenencias entre, los productores y poseedores de los llamados bienes culturales y, por otro, las autoridades, las dependencias, las organizaciones o los organismos que se encargan de promoverlo y gestionarlo.[182]

Un eje fundamental desarrollado por la Secretaría de Cultura fue una política de descentralización, y con la finalidad de concretarla se desplegó una intensa labor de construcción de redes culturales, aglutinando en el trabajo a municipios y casas de cultura, con el propósito de dar el siguiente paso: la constitución de Consejos Regionales como órganos de participación ciudadana democrática en las regiones y los municipios del estado para convertirlos en cuerpos que garantizaran la descentralización, la construcción y el fomento de políticas culturales; tareas que permitirían a su vez dar concreción al Consejo Consultivo Estatal de Planeación Cultural, como lo establece la Ley de Desarrollo Cultural

[180] Kuskakua Unsti es una organización independiente formada por iniciativa de los propios músicos en el año 2001. Así lo describe Ignacio Márquez: "La situación (indignante), entendida desde el punto de vista del músico p'urhépecha actual, ameritaba una reacción por parte de la Comunidad; por lo cual nos atrevimos a convocar y realizar una primera reunión de reflexión a finales del año 2001 en la Comunidad de Cherán, logrando la participación de más de ochenta creadores originarios de casi todas las comunidades del Territorio. El objetivo inmediato era realizar alguna actividad que llenase la aspiración de cada uno de quienes crean, interpretan y acompañan a la comunidad con música p'urhépecha en la modalidad que mejor le acomoda de acuerdo con sus condiciones: intérprete con banda de alientos, orquesta tradicional, pireri, o como creador (a). Ahí surge la idea de conformar una organización que nos representara: 'Kuskakua Unsti que significa creador de música p'urhépecha´".

[181] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 71.

[182] Lorena Ojeda Dávila, "El patrimonio inmaterial p'urhé y el turismo cultural: Reflexiones en torno al festival étnico" en Raúl Asensio y Beatriz Pérez Galán (Eds.), *¿El turismo es cosa de pobres? Patrimonio cultural, pueblos indígenas y nuevas formas de turismo en América Latina,* Pasos, Perú, 2012, p. 147.

del Estado. Estas redes culturales constituidas en las diez regiones en las que se encuentra dividida la entidad, de acuerdo con la Ley de Planeación, celebraban una reunión por mes alternándose en los municipios que las integran, y representaron un intercambio de manifestaciones y eventos culturales regionales con muestras de artesanías, gastronomía, manifestaciones artísticas, tradiciones, danzas y bailes.[183]

En diciembre de 2010 se llevó a cabo en la ciudad de Morelia un evento denominado "Homenaje a la pirekua", organizado por la Secretaría de Cultura de Michoacán. El evento fue inaugurado por el secretario de cultura de Michoacán de ese momento, Jaime Hernández, quien actuaría como portavoz del secretario de turismo Genovevo Figueroa. A este evento asistirían reconocidos grupos y duetos de pireris, principalmente de las comunidades rurales, a quienes se consideraba que habían sido excluidos del proceso de toma de decisiones sobre su propia cultura. En el evento se hizo una entrega de diplomas a manera de reconocimiento institucional de las trayectorias de vida de estos pireris dedicados, sin ánimo de lucro, a mantener vivo este canto tradicional, y con ello la identidad de todo el pueblo p'urhépecha. Si bien este acto tenía el objetivo de dar un reconocimiento público a los pireris de las comunidades p'urhépecha, al mismo tiempo buscaba calmar la inconformidad despertada hacia la declaratoria y mostrar la apertura del gobierno de Michoacán. Sin embargo, el proceso electoral que se celebraría en poco tiempo marcaría la etapa posterior a la declaratoria, en la cual se iniciaría un largo silencio institucional, silencio políticamente necesario, sobre todo porque el secretario de Turismo de Michoacán, Genovevo Figueroa, se preparaba para su contienda electoral por el Ayuntamiento de Morelia, la capital del Estado.[184]

Por su parte en las reuniones de pireris se trató el problema de la falta de participación de las comunidades en la elaboración del expediente y la consecuente violación a los derechos del pueblo p'urhépecha al no haber sido informados ni consultados previamente como lo establece la Constitución mexicana y los tratados internacionales firmados por el Estado mexicano como el Convenio 169 de la

[183] Jaime Hernández Díaz, "La alternancia política y la política cultural en Michoacán", p. 237.
[184] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 69.

Organización Internacional del Trabajo. [185] Se reflexionó también sobre quién o quiénes se beneficiarían con la declaratoria, sobre las acciones planteadas para la salvaguarda de la pirekua, principalmente el turismo de la cultura p'urhépecha y el fortalecimiento del concurso de Zacán. Los esfuerzos se encaminaron al final hacia la inclusión de los pireris, músicos y compositores en la elaboración del Plan de Salvaguarda para la pirekua. Durante 2011, 2012 y parte de 2013 los pireris, músicos y otros miembros del pueblo p'urhépecha organizaron reuniones informativas y eventos comunitarios en torno a la declaratoria de la pirekua. En febrero del 2011 iniciaron un largo diálogo en las distintas comunidades para comprender y descifrar qué significaba que la pirekua fuera Patrimonio de la Humanidad.[186]

Las concepciones acerca del patrimonio cultural y las políticas dedicadas a preservarlo, estudiarlo y difundirlo tienen una relación directa con cuatro variantes no estáticas, sino dinámicas y complejas. La primera; la manera como cada época rescata el pasado y selecciona, dentro de este, ciertos bienes y testimonios que identifica con su noción de patrimonio cultural o de identidad cultural del presente con el pasado. La segunda; en la mayoría de los casos, la selección de bienes y testimonios culturales es realizada por los grupos sociales dominantes, de acuerdo con criterios y valores no generales, sino restrictivos o exclusivos. La tercera; en el Estado nacional el concepto de "patrimonio cultural" se construye a partir de una oposición entre lo que se reconoce como patrimonio cultural universal y lo que se distingue como patrimonio cultural propio, idiosincrásico de la nación. La cuarta; por ser el patrimonio cultural resultado de un proceso histórico, una realidad que se va conformando a partir del choque y la interacción de los distintos intereses sociales y políticos que conforman a la nación, el uso que se hace del patrimonio cultural esta también determinado por las diferencias sociales que concurren en el seno de la sociedad nacional.[187]

[185] Para profundizar en las reuniones que realizaron los pireris, la demanda que efectuaron, los conflictos entorno a la declaratoria, costos para realizar el expediente y el turismo en Michoacán, revisar el libro de Georgina Flores Mercado citado a lo largo del documento, la referencia completa se encuentra en las fuentes.
[186] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 72.
[187] Enrique Florescano (compilador*), El patrimonio cultural de México, Fondo de Cultura Económica*, pp. 9-11.

El 2 de mayo de 2011, en la ciudad de México, la Cancillería de la Unesco, hizo la entrega oficial del reconocimiento al gobernador de Michoacán Leonel Godoy Rangel. Para ello, Benjamín Lucas, profesionista p'urhépecha con estrechos vínculos con la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, "invitó" a Ignacio Márquez, como representante de la comunidad pireri, a la ceremonia de entrega del reconocimiento de la Unesco. A ese evento asistieron, además del gobernador de Michoacán, otras autoridades de instituciones federales, de la Secretaría de Relaciones Exteriores, de las oficinas de la Unesco en México, así como los grupos de músicos que habían dado su consentimiento en el expediente. Ignacio Márquez sería cuestionado por las comunidades por haber asistido a este evento.[188]

A raíz de esta fotografía presentada en los medios de comunicación, Ignacio Márquez fue percibido con desconfianza por muchos pireris y músicos de las comunidades p'urhépecha. Al conocer la experiencia de Ignacio Márquez, los pireris, compositores y músicos p'urhépecha, mediante un oficio solicitaron al gobierno de Michoacán el pergamino, pues consideraron que quienes debían conservarlo eran las comunidades p'urhépecha.[189]

Al conservar el gobierno michoacano el pergamino y no haberse entregado una copia a cada una de las comunidades p'urhépecha —consideradas las dueñas legítimas del documento— se profundizó aún más el descontento de los pireris y músicos p'urhépecha, pireri de Comachuén: "somos nosotros los p'urhépecha —los músicos, los pireris— los que deberíamos resguardar el pergamino y ¡ni siquiera lo conocemos!" Una de las mayores preocupaciones que tenían las instituciones federales —y estatales— era la posible solicitud por parte de los pireris y músicos p'urhépecha de retirar de la lista representativa de la Unesco a la pirekua. Si bien esto era un camino posible que seguir, durante las reuniones se consideró que se podía recuperar el espíritu de la Convención y reorientar los fines turísticos de la declaratoria hacia un verdadero proyecto de salvaguarda en favor de los pireris y músicos de las comunidades.[190]

[188] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 81.
[189] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 82.
[190] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 83.

El maestro Medardo comenta que hace tiempo se enteró de que le estaban queriendo quitar el reconocimiento a la pirekua, pero al final no se la quitaron, y tampoco prosperó la iniciativa del grupo inconforme.[191] Por su parte, un joven músico de Comachuén expresó: "cuando supimos que fue la Secretaría de Turismo la que promovió esto, citamos a los de Turismo y otras dependencias. Cuando ellos nos dieron la información, ellos pensaban que nosotros estábamos en sintonía; o sea, que estábamos de acuerdo y argumentaron todo, pero cuando les dijimos: "nosotros no estamos de acuerdo", entonces dijeron: "¡pero ¡cómo, si esto es un gran beneficio!" y dijimos: "sí, pero ¿los beneficios, en realidad, para quiénes van a ser?" Y luego dijeron: "nosotros sí hicimos una consulta" y mencionaron a los grupos que firmaron el expediente. Entonces les dijimos: "¡ah! pero esos grupos son intérpretes; ahí no hay gente compositora, no se vale que nada más sea un asunto político, porque la pirekua es de nosotros y no estamos de acuerdo que se haga esto". Entonces en ese momento dijeron: "pues háganle como quieran, pero el nombramiento ya está", y fue cuando se pensó en hacer la demanda."[192]

Preservar los bienes patrimoniales requiere de un extraordinario esfuerzo del cuerpo social que lo valora y busca su permanencia. Recursos técnicos y económicos son una prioridad, tanto como voluntad política e interés y compromiso comunitario. La conservación en sí misma es una acción que busca oponerse a la natural tendencia de la sociedad al cambio, así como a la irresistible propensión de todos los materiales a transformarse y descomponerse en componentes más simples. De esta manera, en cualquiera de las distintas acciones de conservación, sean preventivas o interventivas, la sociedad debe estar convencida de que ese bien cultural contiene valores colectivos (locales, regionales o universales) que justifiquen el esfuerzo social, económico y político que se requiere para conservarlo, así como tener la capacidad de presentar con claridad estas prioridades y consensos ante otras opciones de inversiones públicas y privadas que se proponen para el lugar. Un reto que sólo es posible superar a partir de una comprensión

[191]Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[192] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 85.

del proceso integral de la vida del bien patrimonial, así como la aplicación creativa de nuevas metodológicas de actuación y de gestión.[193]

Lo cierto es que la falta de consulta fue uno de los principales motores para que los músicos, pireris, compositores y otros miembros del pueblo p'urhépecha se organizaran y cuestionaran públicamente la declaratoria. La falta de consulta implicaba la carencia de difusión de la información sobre la Convención previa al nombramiento. Ninguna institución gubernamental como la Secretaría de Turismo de Michoacán, la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, el Centro INAH-Michoacán, la Unidad Regional de la Dirección de Culturas Populares del Conaculta, la Secretaría de Pueblos Indígenas, informaron a las comunidades sobre las intenciones gubernamentales de solicitar a la Unesco el ingreso de este canto en la lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial. La publicación de un texto por parte de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán y la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH se realizó hasta que ya se había obtenido el nombramiento. Este fue un texto de muy buen acabado editorial con fotografías a color e información referente a la declaratoria en inglés y en español. Sin embargo, esta publicación no tenía, a todas luces, el objetivo de informar sobre la declaratoria a las comunidades p'urhépecha. En la portada del texto aparecía la foto de tata Juan Victoriano Cira, reconocido pireri, originario de la comunidad de San Lorenzo, fallecido en el año 2010. Al conocerse este texto la familia de tata Juan Victoriano, hizo un reclamo a las instituciones gubernamentales por el uso indebido de la imagen.[194]

En entrevista el maestro Medardo comentó referente al hecho, haciendo notar que ellos como parte de la Secretaria de Turismo tenían el compromiso de preservar la pirekua; tras la declaratoria, la misma dependencia de gobierno realizó un libro donde se muestra a un hombre adulto junto con un violín, este mismo fue parte de la publicidad que el gobierno Estatal bajo la dirección de Leonel Godoy utilizaron para promocionar la declaratoria de la Unesco. Esta imagen no sería más que molestias tanto para Medardo Méndez como para Pedro Victoriano de San Lorenzo, quien era hijo del hombre de la foto; él mismo demandó a las autoridades estatales ya que argüía que el uso de la imagen de su padre estaba siendo

[193] Ciro Caraballo Perichi, Ciro*, Patrimonio Cultural. Un enfoque diverso y comprometido*, UNESCO, México, 2011, p. 43.
[194] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 95.

utilizada sin consentimiento. Medardo Méndez rememora aquellos tiempos y menciona que eso era mentira, pues la fotografía fue tomada bajo plena conciencia del hombre anciano por el fotógrafo Adalberto Ríos Szalay, quien estaba de acuerdo en declarar públicamente que había tomado la imagen con el consentimiento de don Juan Victoriano Cira, el problema, afirma Méndez Alfaro, resultó por la muerte del señor Victoriano, pues a su partida no se dejó ningún escrito o grabación que afirmara el permiso para el uso de su imagen.[195]

Ilustración 5. Reconocimiento del gobierno del Estado a la pirekua. En "La Voz de Michoacán", miércoles 17 de noviembre de 2010, captura Georgina Campos Mora

Asimismo, en las reuniones de pireris se llegó a la conclusión de que al promover las pirekuas en contextos turísticos se ponía en riesgo el propio idioma p'urhépecha, un pireri de Comachuén comentó: "la pirekua es para la gente p'urhépecha y el que entienda p'urhépecha porque hay pirekuas que traducen, las cantan en p'urhépecha y luego las cantan en español, como lo están haciendo los pireris que están en Morelia: el Dueto Zacán, Rocío Próspero, ellos están cantando un pedazo, en p'urhépecha y luego en español, ¿Por qué? porque ellos tienen la necesidad de darle a entender a la gente que es de fuera, que no es p'urhépecha y nosotros los compositores dijimos: "es que no debe de ser así, nosotros no

[195] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

tenemos la necesidad de estar traduciendo" porque cuando traducimos ya no se siente igual, ya no da el mismo sentido."[196]

Por su parte, en entrevista Osvaldo Campos del Dueto Zacán, comentó: "las pirekuas son poemas cantados en p'urhépecha pero, da pena que algunas gentes lo ven de manera negativa, como si la canción fuera a llegar a las cantinas y se fuera a degradar; para empezar, no es una música comercial y así se va a mantener y espero que así siga; teniendo ese estatus cultural, jamás va a hacer como el danzón, el bolero o la canción ranchera y así que se conserve como música cultural; todas las etnias de México tienen algo así, pero el p'urhépecha ha destacado porque tiene mucha calidad, tienen conocimiento musical de tipo europeo por el solfeo y las partituras musicales."[197]

Los músicos, compositores y pireris y otros miembros del pueblo p'urhépecha que se inconformaron, desconocieron a los grupos que firmaron el expediente enviado a la Unesco. Estos grupos de músicos no fueron considerados como legítimos pireris, al no ser compositores y dedicarse únicamente a la difusión de ciertas pirekuas en escenarios urbanos principalmente dentro y fuera del país. Como ya se mencionó, estos cuatro grupos de músicos provienen de dos familias: los Bautista radicados en Paracho, quienes integran el conjunto P'urhembe y el Erandi; y los Campos, familia originaria de Zacán, los cuales integran el Dueto Zacán y el grupo Tumbiecha.[198]

Los concursos, especialmente el de Zacán, fueron cuestionados como estrategia para salvaguardar la pirekua. Por un lado, porque se considera que transforma el sentido comunitario de la pirekua; si ésta se considera una herramienta cultural creada para tejer los vínculos comunitarios, los concursos actúan en sentido contrario, pues lo que hacen es fomentar la competencia y la rivalidad entre músicos y pireris. Por otro lado, se somete al pireri y sus pirekuas a parámetros de medición cultural que poco tienen que ver con las formas propias del canto tanto en su estilo y su forma musical como en sus sentidos y significados. La generación de expectativas acerca de la posibilidad de ganar uno de los premios económicos que oferta el Concurso de Zacán ha generado una gran afluencia de

[196] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 97.
[197] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.
[198] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, , p. 105.

músicos, incluidas agrupaciones con niños. Esto sin lugar a dudas dificulta la organización, y no es posible garantizar alimentación y buen trato a todos los músicos asistentes. Además, los organizadores con intenciones de mantener buenas relaciones con las autoridades gubernamentales han llegado a solicitarles a los músicos concursantes que toquen para éstas.[199]

Los iniciadores del CARP piensan de manera distinta, argumentan que el concurso ha servido como ejemplo para fomentar otros eventos culturales de esta naturaleza y ha generado entre los participantes un sentido de identidad y apego a sus tradiciones evitando su perdida.

c) La pirekua patrimonio cultural inmaterial

A pesar de los conflictos en torno a la declaratoria, no hubo marcha atrás y fue reconocida por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial, dándose a conocer a nivel mundial algo que si bien no trajo grandes beneficios a los cantantes y compositores de pirekua, sí se logró un reconocimiento al canto tradicional p'urhépecha.

México, cuenta con ocho expresiones culturales en la lista representativa y en la lista de Mejores Prácticas de Salvaguardia:1) Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos (2008). 2) Lugares de memoria y tradiciones vivas de los otomí-chichimecas de Tolimán: la Peña de Bernal, guardiana de un territorio sagrado (2009). 3) La ceremonia ritual de los voladores (2009). 4) La cocina tradicional, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma Michoacán (2010). 5) La pirekua, canto tradicional del pueblo p'urhépecha (2010). 6) Los parachicos en la fiesta tradicional de enero de Chiapa de Corzo (2010). 7) El mariachi, música de cuerdas, canto y trompeta (2011). 8) La charrería, arte ecuestre y vaquero tradicional de México (2016).[200]

En periódicos locales encontramos algunas notas que mencionaron la búsqueda del reconocimiento de la pirekua ante la Unesco. En el periódico de *La Jornada Michoacán* se expresó que el día 9 de junio se dio a conocer en Zacán, municipio de Los Reyes, la

[199] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 107.
[200] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 38.

iniciativa para integrar el expediente con el que se gestionará ante la Unesco la inclusión de la pirekua en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y hacer de este género de música tradicional p'urhépecha la plataforma para preparar a nivel mundial el proyecto turístico denominado Ruta Don Vasco. El periodista Adalberto Ríos Szalay agregó: "gracias a los trabajos previos que han hecho diversos expertos en torno a la pirekua se puede decir que ya casi se tiene el expediente, no obstante, se sumara esta iniciativa a diversos investigadores de este género musical; Santos Campos Méndez ha realizado una importante recopilación de obras de importantes compositores y cuenta con partituras; José Valencia Oseguera ha elaborado la memoria fílmica de los 36 años del Festival de la Raza P'urhépecha que ha hecho de Zacán uno de los foros más importantes para la música tradicional".[201]

Por su parte el periódico *La Voz de Michoacán,* a través de su corresponsal Liliana David, expresó que el director de Patrimonio Mundial en México para la Unesco, Francisco López Morales y el secretario de Turismo en el Estado, Genovevo Figueroa Zamudio, anunciaron que se propondrá oficialmente en agosto la iniciativa para considerar a las pirekuas, -canto purépecha-, como patrimonio mundial intangible.[202]

El periódico *Provincia*, Ricardo Aguilera notificó que la pirekua no sólo es símbolo de identidad para la sociedad p'urhèpecha, sino que puede ser un emblema de orgullo para la humanidad. Por eso se empezarán a generar las condiciones para que esta manifestación de la música tradicional pueda ser reconocida como Patrimonio de la Humanidad.[203]

El Sol de Morelia se extendió explicando el origen de la iniciativa, así como la importancia de Zacán y el concurso que ha generado importantes hitos en la cultura p'urhépecha; en la comunidad, convergen artistas y artesanos de las diversas regiones de nuestro Estado y donde la gastronomía tradicional satisface al más exigente. La música y la danza tradicional son el principal elemento de esta fiesta, la columna vertebral o el epicentro de la cultura, donde también la pirekua, es algo así como el alma de la festividad.

---

[201] Carlos Márquez, "Propondrán inclusión de la pirekua en la lista de patrimonio de la UNESCO", en *La Jornada Michoacán*, Morelia, Mich., martes 9 de junio de 2009, año 6, núm. 1856, p. 13-A.
[202] Liliana David, "Pirekuas, un canto mundial", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 9 de junio de 2009, año LXI, núm. 20, 265, p. 18-A.
[203] Ricardo Aguilera Soria, "INAH impulsa la distinción de la Pirecua", en *Provincia*, Morelia, Mich., martes 09 de junio de 2009, año 7, núm. 2582, p. 2- A.

Aquí, donde los artistas que estudian, fomentan y difunden el arte melodioso, es necesario también que se registren esas voces y sonidos musicales y queden como constancias esas partituras y líricos para las futuras generaciones, como muestra y testimonio de la cultura que nos define e identifica.[204]

En el periódico *Cambio de Michoacán* no encontramos alguna nota que refiriera a la propuesta del reconocimiento de la pirekua, sino hasta cuando se declaró patrimonio cultural.

Osvaldo Campos comentó: "se convocó a rueda de prensa a los pireris de todas partes para discutir que la pirekua se nombraría patrimonio inmaterial por la Unesco; dentro de los que no estuvieron de acuerdo se encuentran el doctor Ireneo Rojas, la maestra Rocío Próspero, Ismael García Marcelino de Ihuatzio; Juan Victoriano de San Lorenzo, entre otros. Los que sí estuvieron de acuerdo y muy involucrados fueron Medardo Méndez Alfaro, Néstor Dimas Huacuz, los del Dueto Zacán; Juan Bautista de Paracho, entre otros, porque consideraban que las tradiciones y la cultural de la etnia p'urhépecha han trascendido y rebasado fronteras y es un beneficio el poder dar a conocer que existe un pueblo p'urhépecha con raíces, con un idioma, excelentes artesanos y músicos. Los argumentos de los que estaban en contra eran que debían estar puros, sin contaminarse, pero sabemos que es imposible impedir el paso a la modernidad."[205]

El 16 de noviembre del 2010, la pirekua fue declarada "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad" por la Unesco. El nombramiento fue resultado de la iniciativa del gobierno del Estado de Michoacán durante el mandato de Leonel Godoy del Partido de la Revolución Democrática (PRD), donde la Secretaría de Turismo, encabezada por Genovevo Figueroa Zamudio, jugó un papel protagónico en el proceso.[206]

Medardo Méndez comentó al respecto y en base a su experiencia: "A nivel institucional, la Unesco notificó que la Pirekua, la Cocina tradicional y los Parachicos de

[204] Lamberto Hernández Méndez, "Michoacán busca reconocimiento de la Pirekua ante la UNESCO", en *El Sol de Morelia*, Morelia, Mich., sábado 10 de octubre del 2009, Organización Editorial Mexicana, México, D.F., sitio web.
[205] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 6 de mayo de 2015, sesión 2.
[206] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 43.

Chiapa de Corzo serían reconocidos como patrimonio de la humanidad; la comunicación de la Unesco fue a través del doctor Francisco López Morales, quien era el enlace de México ante la Unesco y en ese entonces laboraba en el INAH. La Convención de la Unesco para entregar los reconocimientos tiene como sede diferentes partes del mundo; esta vez le tocaría a Nairobi, Kenia. Recuerdo que fuimos a ver al gobernador junto con el doctor Genovevo Figueroa para comentarle que la pirekua había ganado el reconocimiento y sería declarada como patrimonio y también la comida tradicional. El doctor Genovevo debió haber ido a Kenia, pero se atravesó la realización del Segundo Encuentro de Turismo Cultural que debía realizarse en Morelia y ya no pudo asistir. Me pidió que fuera yo, porque, además, yo había coordinado la elaboración del expediente y tenía toda la información. Me preguntó: ¿A quién llevamos?, previamente me había comentado, que la doctora Gloria López Morales había conseguido algunos recursos para el traslado de las cocineras tradicionales, con algunas empresas nacionales que industrializan la masa de maíz.[207]

El doctor Genovevo le dijo al gobernador: la doctora Gloria López y las empresas de masa y tortilla van a apoyar el traslado, de 10 a 15 personas, dentro de las cuales se encuentran dos cocineras michoacanas; pero como la pirekua también ganó esa distinción, entonces queremos pedirle si autoriza usted que vaya a recibir el reconocimiento Medardo Méndez, con el Dueto Zacán. Entonces ocurrió una anécdota: el gobernador sin saber dónde se iba a realizar el evento, le comentó al doctor Figueroa: "no, hombre; que vaya una gran banda; los Kurpites, los Viejitos de Jarácuaro. El reconocimiento lo amerita." Entonces el Secretario de Turismo le contestó: "ah bueno, pues usted es el gobernador, usted manda." El maestro Godoy le preguntó al secretario de Turismo: ¿y donde es el evento? En Nairobi, Kenia, repuso el doctor Genovevo. "ah, entonces que vaya Medardo Méndez con el Dueto Zacán; hay que cuidar los recursos del Estado".[208]

En el periódico de *La Jornada Michoacán,* la declaratoria fue expresada de la siguiente manera: La Unesco declaró ayer a la pirekua (el canto tradicional de la etnia

[207] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[208] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

purépecha) y a la cocina tradicional mexicana -donde se incluye a la cocina tradicional michoacana- Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.[209]

Ilustración 6. Delegación michoacana en la Convención de la Unesco en Nairobi, Kenia 2010. Expediente de Medardo Méndez.

Por su parte, el periódico *La voz* de *Michoacán* expresó la noticia de forma muy similar, resaltando la eficacia de la administración michoacana. "Al difundir la noticia y la importancia que tuvo la lucha constante por la defensa de la imagen del Estado, manifestó Leonel Godoy Rangel, durante la conferencia de prensa". Por su parte el secretario de turismo, Genovevo Figueroa, asumió el compromiso, luego del nombramiento de la pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es la salvaguarda de esta manifestación artística que forma parte del carácter identitario del pueblo michoacano.[210]

[209] Eduardo Ferrer, "Fueron reconocidas por la Unesco como patrimonio de la humanidad la comida y la pirekua, de Michoacán para el mundo", en *La Jornada Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 27, núm. 9434, p. 3.
[210] Liliana David, "Pirekuas, canto de alegría", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año LXIII, núm. 20, 786, p. 7-E.

Ilustración 7. Delegación michoacana en Convención en Nairobi, Kenia 2010. Expediente de Medardo Méndez.

El periódico *Provincia* afirmó: "También la cultura provoca que los ojos del mundo se dirijan a Michoacán, sobre todo ahora que los sonidos y los sabores de esta tierra se sitúan entre las muestras culturales más excepcionales del planeta. Esto después de que ayer se anunciaran el ingreso de las pirekuas y la comida mexicana a la lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. La buena nueva fue presentada por el mandatario estatal, Leonel Godoy Rangel, y por el titular de la Secretaría de Turismo, Genovevo Figueroa Zamudio. Esta determinación dada a convencer en la ciudad de Nairobi, capital de Kenia, es un reflejo de la atención que se brindó al desarrollo de las manifestaciones del espíritu; además de que obliga a generar acciones para que estos bienes conserven su autenticidad y presencia. Estas dos inscripciones se suman a los elementos reconocidos como propiedad del planeta: el Centro Histórico de Morelia, la celebración indígena a los muertos y la Biosfera de la Mariposa monarca."[211]

[211] Ricardo Aguilera Soria, "Pirecua son Patrimonio de la Humanidad", en *Provincia*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 8, núm. 3105, p. 4- E.

Ilustración 8. El Dueto Zacán y las Cocineras tradicionales michoacanas en la Convención de Nairobi, Kenia 2010. Expediente de Medardo Méndez.

A su vez *El Sol de Morelia* difundió la declaratoria: "en voz del gobernador Leonel Godoy Rangel y Genovevo Figueroa Zamudio, secretario de turismo. Durante su intervención en la conferencia de prensa comentaron que este nombramiento enorgullece a los michoacanos y los mexicanos, al ser considerados materiales intangibles e inmateriales de la humanidad, y señalaron que los nombramientos vienen a fortalecer y ratificar el buen año que se ha tenido en materia turística en la entidad, al lograr un repunte importante en relación al año 2009. Este resultado demostró que se están haciendo bien las cosas en el tema turístico en el Estado, y aprovechando de gran forma los recursos con los que se cuenta, contribuyendo así a que el sector sea pieza fundamental en el desarrollo económico del país y de la entidad, ya que se generan empleos y se conservan tradiciones".[212]

[212] Héctor Espinoza, "Declaran Patrimonio Mundial la Pirekua y la comida tradicional mexicana", *en El Sol de Morelia*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 36, núm. 11600, Organización Editorial mexicana, México, D.F., p. 14- A.

Ilustración 9. Parte de la delegación michoacana en la Convención de Nairobi, Kenia 2010. Al centro el doctor Francisco Morales. Expediente de Medardo Méndez.

Asimismo, el periódico *Cambio de Michoacán* comentó: "El reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de las pirekuas, canto de la cultura indígena p'urhépecha, y la Cocina Tradicional de Michoacán, por parte de la Unesco, fue celebrado por Leonel Godoy Rangel, gobernador del Estado y Genovevo Figueroa Zamudio, secretario de Turismo. Al término de la lectura de este nombramiento, el funcionario estatal dijo que es un estímulo trabajar para que Michoacán se convierta en referente del turismo en México, por lo que enlistó los múltiples festivales que se realizan en nuestro Estado y destacó que <<la política cultural hace posible que sea en Michoacán y Morelia, donde se vaya a realizar la Primera Feria Mundial de Turismo Cultural, que viene a armar toda la propuesta turística y cultural que tiene el Estado, que se espera será consolidado y sea referencia ante el mundo dando el rostro del pueblo mexicano y michoacano>>. Godoy Rangel expresó que este nombramiento significa que en Michoacán también hay noticias buenas <<y habrá que insistir en eso, es una lucha constante que tenemos por la defensa del Estado, que su gente es trabajadora y honesta; constantemente buscamos que las noticias tengan que ver con lo que realmente somos los michoacanos>>."[213]

[213] Patricia Torres, "Pirekuas y cocina tradicional ya son Patrimonio Inmaterial", en *Cambio de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año XIX, núm. 6425, p. 23.

Ilustración 10. Dueto Zacán con la cocinera michoacana Antonina Gonzáles, en Nairobi, Kenia. Expediente de Medardo Méndez.

No obstante, entre los pireris, músicos, compositores y miembros del pueblo p'urhépecha, muchos de ellos recibieron de manera sorpresiva el nombramiento a través de los medios de comunicación, y en otros casos de manera negativa, al considerar que el gobierno tendría que haber informado y consultado al respecto.[214]

Pero como se ha comentado anteriormente por el tiempo y conflictos que existen entre las diversas comunidades no hubiera sido posible informar a cada una de ellas sobre la declaratoria.

d) Problemas tras la declaratoria

Como fuimos adelantando en apartados anteriores, los problemas fueron casi inmediatos tras generarse la declaratoria y al momento en el que personajes políticos dieron con gusto la noticia de la Unesco.

[214] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 46.

Pero es menester enfatizar los problemas que se fueron generando tras darse el anuncio. El maestro Medardo Méndez comenta que después de la declaratoria no ha habido gran beneficio, pero fundamentalmente porque no se le dio seguimiento al proyecto y surgieron inconformidades: "bueno, el primer paso era armar el expediente, justificar y que nos dieran el reconocimiento; pero esto coincidió casi cuando nosotros salimos con el doctor Genovevo de la administración estatal y entró una nueva administración de gobierno que no le dio continuidad ni se interesaron en las cuestiones indígenas, ni la pirekua, ni la cocina tradicional, esto ya no le importó a la nueva administración de gobierno estatal; poca importancia se le dio también a la ruta Don Vasco, como ruta turística cultura y en cambio, se enfatizó la promoción turística de Morelia.[215]

Medardo Méndez dice: "Pienso que los de la Secretaría de Turismo se desentendieron, porque ese tema le correspondía a la Secretaría de Cultura del gobierno estatal. El mérito del reconocimiento de la pirekua le corresponde, como gobierno al gobernador Leonel Godoy y al doctor Genovevo Figueroa como secretario de turismo. La ventaja que tuvo Michoacán en el reconocimiento de la pirekua y la cocina tradicional, es que el doctor Genovevo, como secretario de Turismo, era un político reconocido a nivel nacional, pues ya había sido gobernador y líder del senado de la República y tenía muy buenas relaciones y contactos con el gobierno federal; por ejemplo, si el gobernador de aquí le daba cien millones de pesos, el doctor Figueroa conseguía recursos adicionales en la capital del país; en suma, tanto los nuevos funcionarios de la Secretaría de Turismo como la Secretaría de Cultura, se desatendieron del asunto. Por otro lado, el grupo inconforme no presentó proyectos a la Unesco para obtener recursos; sólo se limitaron a presentar sus desacuerdos e inconformidades pero tampoco hicieron nada para aprovechar la declaratoria de la Unesco a la pirekua como patrimonio mundial."[216]

Georgina Flores resaltó las palabras del Dr. Jaime Hernández, secretario de Cultura de Michoacán, en el Homenaje a la pirekua celebrado en Morelia en diciembre de 2010. Escribió lo siguiente: "por ello vuelvo a repetir, nuestro profundo agradecimiento porque

[215] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[216] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

este reconocimiento de la Unesco es un reconocimiento a la comunidad indígena michoacana. Me ha expresado el señor Secretario de Turismo de Michoacán, que sea el portador, para que conjuntamente señalemos que es apenas el inicio de un conjunto de acciones, porque vamos a diseñar un plan de manejo adecuado, como nos lo exige la Unesco, para conservar y preservar esta música que hoy, ya es Patrimonio de la Humanidad."[217]

Regresando a los comentarios de Medardo Méndez: "yo te puedo decir que después de que se declaró a la pirekua como patrimonio cultural hubo cuestiones relevantes pero mínimas e insignificantes a las cuales no se le sacó provecho por varios factores primero; por el cambio de administración de la Secretaría de Turismo segundo; porque el tema se lo pasaron a la Secretaría de Cultura, que no participó en el desarrolló el expediente por último; los que estuvieron en contra de la declaratoria porque no se hizo bien el procedimiento tampoco presentaron ningún proyecto alternativo para aprovechar el beneficio de que la pirekua ya tenía un reconocimiento mundial. Si no hay proyectos, la Unesco no otorga recursos a los estados parte que han ganado algún reconocimiento como patrimonio cultural."[218]

Referente a ello, en el periódico digital *Agencia Quadratín* se puede leer una nota que relata la falta de apoyos tras declarada la pirekua por la Unesco. Comenta que ha sido nulo los recursos destinados para la preservación de la pirekua tras ser nombrada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los compositores e intérpretes de este género, señalaron que autoridades comunales y grupos de la sociedad civil fueron afectados por la falta de dinero para los centros educativos dedicados a la música tradicional; lugares como El Centro de Formación Musical Comunitario del Sistema "Jimbani Erántepakua", de la comunidad p'urhépecha de Nurío, del municipio de Paracho; y la Orquesta Filarmónica Comunitaria "Jimbani Erántepakua" de la comunidad de Nurio, denunciaron esta situación y pidieron apoyo económico para seguir inculcando esta música en niños y jóvenes.

> Fue a través de la página comunitaria www.purepecha.mx que se hizo la invitación a realizar un donativo con el fin de continuar, "la formación musical de estos grupos de niñas, niños y

[217] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 127.
[218] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

> jóvenes para que sigan aprendiendo y preservando la extensa música p'urhépecha". En un comunicado, se señaló que a pesar de que la pirekua fue nombrada por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010, "todos esos recursos económicos para la preservación de tal fin no han llegado a manos de los compositores e intérpretes de la música p'urhépecha". Desde ese entonces, se explica, en ninguna comunidad p'urhépecha en el Estado de Michoacán se tiene registrado un apoyo económico directo por parte de los tres niveles de gobierno para cualquier manifestación artística y que tenga que ver de forma directa y con el fin previsto por la Unesco. En el escrito se lee: "Nuestras comunidades indígenas hasta el día de hoy seguimos siendo discriminados y marginados de cualquier tipo de apoyo económico directo en la preservación de nuestra lengua, de nuestra música, nuestras danzas y cualquier otra forma de manifestación cultural". Cabe señalar que, según la información en el portal, la ayuda económica que se obtenga a través de estos donativos voluntarios será usada principalmente para la compra de un medio de transporte para los jóvenes de la orquesta, y si logran reunir más, será para instrumentos musicales.[219]

Osvaldo Campos señaló: "mi apreciación personal, es que gracias a la declaratoria se les ha dado más difusión a nuestras costumbres en general, donde interviene la gastronomía, artesanías, las fiestas patronales, las ferias, etcétera."[220]

Contrario a lo que comúnmente se piensa, la salvaguarda de una práctica cultural no termina con su ingreso a la lista representativa. Por el contrario, es el comienzo para llevar a cabo nuevas acciones de largo aliento en favor de ella. Los Estados Partes tienen el compromiso de realizar distintas acciones y adquieren una serie de obligaciones, en tanto que esta Convención es vinculante, es decir, obliga a los Estados a actuar conforme a lo que ésta establece.[221]

En la última década las comunidades y los gobiernos locales han venido conquistando espacios de opinión y atribuciones legislativas, incluso presupuestarias, en todos los países de la región. Lo anterior lleva a la necesidad de ampliar la valoración y el discurso sobre la validez de la conservación del patrimonio cultural, yendo más allá de su

---

[219] Luis Felipe Reynoso, "Pirekua, Patrimonio de la Humanidad y sin recursos para su preservación", en *Agencia Quadratín*, Morelia, Mich., domingo 15 de julio del 2018, sección Cultura, visto en línea el 16 de julio del 2018, link https://www.quadratin.com.mx/principal/pirekua-patrimonio-de-la-humanidad-y-sin-recursos-para-su-preservacion/ recuperado el 2 de junio de 2019.
[220] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.
[221] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 127.

rol como testimonio histórico o estético nacional. Al tiempo de reforzar su papel como componente esencial de las identidades locales, y de la oportunidad de convertirse en un componente activo en la generación sostenible de recursos económicos y empleos para la comunidad.[222]

Recordemos que el Comité es la instancia que hace la selección de los expedientes para turnarlos finalmente a la Asamblea General de la Convención 2003; un hecho que llama la atención es que en el 2010 fueron aprobadas y posteriormente por la Asamblea, tres manifestaciones culturales de México: la pirekua, los parachicos de Chiapa de Corzo y la comida tradicional mexicana (paradigma Michoacán). Tener al representante de México en el Comité Intergubernamental, sin duda facilitó la declaración de tres manifestaciones de México en un solo año.[223] Lo cierto es que la urgencia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial proviene del acelerado proceso de pérdida, transformcación y reinvención de las prácticas y representaciones culturales que tienen lugar en el tenor de la globalización y en el cambio ambiental global.[224]

Los conflictos posteriores a las declaratorias de la Unesco han sido poco estudiados y referidos en textos académicos, pero esto no quiere decir que no sucedan. En el caso de México, generalmente no se han presentado quejas o reclamaciones explícitas por parte de las comunidades o grupos cuyas manifestaciones han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad. Así, algunos funcionarios consideran que lo sucedido con la pirekua es resultado de conflictos personales o intereses políticos de ciertos grupos, en lugar de reconocer que la exigencia de músicos y pireris es legítima.[225] Las posiciones de algunos funcionarios demuestran que no sólo se excluyó del proceso a un número importante de pireris, músicos y compositores p'urhépecha en la toma de decisiones, sino que inclusive se excluyó a instituciones clave en la implementación de la Convención.[226]

---

[222] Ciro Caraballo Perichi, Ciro*, Patrimonio Cultural. Un enfoque diverso y comprometido*, p. 44.
[223] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 134.
[224] Lourdes Arizpe, "Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto" en Hilario Topete Lara y Cristina Amescua Chávez (Coordinadores), *Experiencias de Salvaguarda del Patrimonio cultural inmaterial*, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Cuernavaca, 2013, p. 28.
[225] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 140.
[226] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 148.

La democracia como sistema de gobierno, la mundialización de la información, la ruptura de los paradigmas de la cultura como espacio exclusivo de las élites sociales, así como los procesos de descentralización de las funciones públicas y el crecimiento exponencial del turismo, han generado profundos cambios en la manera como se gestiona hoy día el patrimonio cultural. La participación directa de los actores sociales en el proceso de valoración y manejo de los bienes patrimoniales es tan sólo uno de ellos. Este proceso obliga a que, independiente de que se cuente con un discurso académico que sustente el valor de un bien cultural, sea este material o inmaterial, se hace necesario incorporar al mismo los valores de dicha herencia en lo colectivo (tanto valores objetivos como subjetivos). Este es el aporte proveniente de los distintos actores relacionados con el patrimonio, muy particularmente la comunidad que convive con el bien cultural o natural. Este complejo conjunto de valores (materiales e inmateriales) permitirá establecer al gestor una relación más directa entre los distintos estadios de conservación del bien, con los espacios de toma de decisión, así como en el establecimiento de prioridades en cuanto acciones, obras e inversiones en un determinado territorio.[227]

Considerar a la comunidad como un sujeto abstracto, inmaterial, favorece que sólo sea una minoría de la comunidad y las instituciones gubernamentales, las que finalmente tomen las decisiones en estos procesos de patrimonialización por la Unesco, y aunque se afirme que la comunidad es el principal actor de esta Convención, y que existe una amplia gama de formas de participación, ha pasado tiempo de esta Convención y no se cuenta con un procedimiento institucional, con una definición de tiempos, protocolos y actores sociales que garanticen dicha participación; en muchos casos, la participación de las comunidades queda reducida a plasmar sus firmas en los expedientes de candidatura, sin conocer a fondo las implicaciones de la patrimonialización.[228]

Lamentablemente, estos organismos consultivos no garantizan la participación de las comunidades y, peor aún, pueden ser utilizados por las instituciones gubernamentales para sus propios fines. Después de algunos años de la declaratoria de la pirekua, no se cuenta con un Plan de Salvaguarda elaborado de manera incluyente y participativo por los pireris de las comunidades p'urhépecha. En la práctica, lo que se observa es la realización de

[227] Ciro Caraballo Perichi, Ciro, *Patrimonio Cultural. Un enfoque diverso y comprometido*, pp. 43-44.
[228] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 151.

eventos, concursos, publicaciones, entre otros, en torno a la pirekua y la música tradicional, eventos desconectados de un plan general que articule acciones y genere proyectos enfocados a las comunidades y de alcances más profundos y de largo plazo.[229]

A manera de conclusión, se deben considerar y debatir ampliamente los argumentos de los grupos que se manifiestan en contra de la apertura del patrimonio cultural inmaterial indígena a su aprovechamiento turístico, primeramente, al interior del pueblo y posteriormente con otros sectores representativos de la etnia, puesto que han llamado la atención sobre amenazas potenciales para la conservación de su cultura a largo plazo. Resultaría también interesante que, tanto las autoridades de los tres niveles de gobierno, como los representantes de las comunidades indígenas, tomaran en cuenta las opiniones de los estudiosos de la cultura p'urhépecha en torno a esta problemática, ya que pueden servir para ampliar puntos de vista y poner sobre la mesa consideraciones surgidas a partir de investigaciones específicas.

Sin duda alguna resulta innegable el influjo que muchos zacanenses mantuvieron en torno a la patrimonialización de la pirekua; este hecho, como lo hemos ido matizando, demuestra la innegable participación política de su sociedad y la particular forma de ver el mundo.

[229] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 172.

Capítulo III.

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

En 2010 se dio la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como patrimonio inmaterial por la Unesco, después de un segundo intento en la elaboración de expediente. Antes de la declaratoria en varias partes de la República Mexicana, entre los que destacan Morelos, Mérida, Oaxaca, Michoacán, Guerrero y Guanajuato, se han venido realizando año con año por parte de la Secretaria de Turismo y otras dependencias de gobierno eventos de cocineras tradicionales, son ocho mujeres en Michoacán las que han recibido la mención de maestras cocineras.

a) Construcción del expediente de la cocina tradicional mexicana

A diferencia del expediente de la pirekua, en el expediente de la cocina tradicional no hubo conflictos por parte de las cocineras y los encargados de realizarlo.

En el año 1996, durante el Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe celebrado en La Habana, Cuba, los especialistas mexicanos avanzaron en las propuestas tendientes al reconocimiento de las prácticas culinarias propias, como expresión acabada de un patrimonio vivo y dinámico que, además, liga a la cultura con otras áreas prioritarias del desarrollo. Durante el Tercer Congreso Latinoamericano sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, celebrado en 2001 en la ciudad de Puebla, México, Yuriria Iturriaga, junto con Cristina Barros y un grupo de participantes de varias ramas disciplinarias, propusieron una primera formulación temática que se recogió en las memorias del evento. Más tarde, en el año 2002, en el Cuarto Congreso de Puebla, se consolidó un esquema teórico y se convocó a especialistas, a instituciones académicas y a organizaciones vinculadas con la gastronomía mexicana, para iniciar la preparación de la candidatura que incluyera, claramente, el planteamiento acerca del sistema cultural alimentario de los mexicanos, en el marco de la reflexión sobre el patrimonio oral e intangible, con la fuerza que éste posee para proyectar y dinamizar la vida del país. La búsqueda llevó de manera natural a reforzar la convicción de que las formas

tradicionales de los mexicanos respecto a la alimentación constituyen un activo cultural inigualable.[230]

En reuniones de trabajo con expertos, se prepararon documentos que son el antecedente de la justificación de la candidatura cuya redacción quedó a cargo de Cristina Barros, reconocida por sus importantes trabajos en el campo de la cocina popular mexicana. En dichos estudios se demuestra que el gran eje de cohesión identitaria de los mexicanos está representado precisamente por el sistema cultural alimentario, que se ha construido a lo largo de la historia como una cocina original; que posee indiscutibles características que configuran la raíz común de las comunidades que la producen, y que sus valores son reconocidos por otros pueblos. El seguimiento que la Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta), organismo oficial del gobierno mexicano, dio a los estudios preliminares que llevaron a la redacción del expediente, derivó más tarde en la organización, coordinación y gestión de todos los trabajos que integran el documento final. Dependencias oficiales, expertos, instituciones académicas, organizaciones profesionales y gremiales en torno a la ecología, a la agricultura y a la gastronomía, contribuyeron con sus planteamientos a dar una visión interdisciplinaria y completa, basada en argumentos técnicos, acerca de lo bien fundado del tema propuesto. Todos los profesionales de esta Coordinación, a cargo de Gloria López Morales, trabajaron en la armonización de las diferentes partes del expediente: corrección de estilo, revisión de traducciones, preparación y edición de textos y de los elementos para el material audiovisual.[231]

Medardo Méndez aseguró que el nombre del expediente de la cocina es: “La cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El caso de Michoacán”, para hacer el expediente de la cocina tradicional mexicana la columna vertebral fue justamente la cocina tradicional de Michoacán por eso le pusieron el paradigma Michoacán, porque tomaron como modelo la cocina de nuestro Estado. Michoacán fue la entidad que más testimoniales aportó en el expediente, la persona que coordinó el mismo es la doctora Gloria López Morales apasionada por la historia y salvaguarda de la cocina tradicional y que es hermana del doctor Francisco López Morales,

[230] CONACULTA, “El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México”, p. 14.
[231] CONACULTA, “El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México”, p. 15.

quien fue el enlace de México con la Unesco, él le dio la información a su hermana para que elaboraran el expediente y de una vez nos exhortó para que apoyáramos en la construcción del expediente de la pirekua."[232]

En el mes de marzo de 2004 el Grupo de Trabajo para la Promoción y Protección del Patrimonio Oral e Inmaterial de México, encabezado por Conaculta, tuvo a su cargo la responsabilidad de evaluar las propuestas nacionales y escoger la candidatura de México para la Tercera Proclamación de la Unesco de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible. Dicho Grupo evaluó las diferentes propuestas y decidió presentar ante la Unesco la candidatura nacional del expediente "La cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El caso de Michoacán." Más tarde, en el mes de mayo de 2004, el jefe de la Sección de Patrimonio Inmaterial de la Unesco, en nota CLT/CH/ITH/CM/L-134, aprobó fondos para preparar el Expediente Nacional de dicha Candidatura. Una vez concluido el primer borrador del documento se inició su revisión, que contó con la colaboración de expertos del Instituto Nacional de Antropología e Historia y de Conaculta.[233]

Se procedió entonces a la elaboración de un documento ejecutivo que introdujera a manera de prólogo la argumentación del expediente. Se concluyó agregando a la Argumentación Técnica los documentos referentes a los riesgos y problemas que amenazan al patrimonio en peligro, así como el Plan de Gestión y Manejo que se pondría en marcha para la preservación de dicho patrimonio. Los círculos especializados y los líderes de opinión en cultura, alimentación y gastronomía, así como el sentir público a través de los medios de comunicación, han expresado adhesiones a la candidatura. Instituciones académicas, fundaciones y asociaciones, cámaras gremiales y empresariales, así como gobiernos estatales y locales, reconocen que proteger la gastronomía mexicana significa conservar un rasgo importante de identidad, un legado invaluable en el que las generaciones por venir encontrarán un impulso poderoso que les permita avanzar sin negar lo que son y lo que han sido.[234]

---

[232] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[233] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 16.
[234] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 16.

Algo muy importante que relata el maestro Méndez: "el expediente de la cocina fue enviado dos veces y tenía el riesgo de no ser reconocida, por segunda vez; es decir en ésta, como la vez pasada, el expediente de la cocina tradicional mexicana tuvo dificultades, porque competía con la cocina china, la francesa, la española, la italiana; la primera vez no obtuvo la declaratoria porque había mucha competencia, parece que el expediente no tuvo mucho apoyo; esta segunda vez, la que autorizaron primero fue la pirekua; después salieron los parachicos de Chiapa de Corzo y la declaratoria de la cocina no salía, porque los jueces tardaron mucho tiempo en deliberar. Pero finalmente triunfaron los argumentos del embajador de México y del representante de la Unesco en México el doctor Francisco López, y finalmente fue declarada la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial."[235]

En la primera parte del expediente, se presentó la argumentación para ilustrar la importancia del maíz como eje vertebrador del sistema alimentario cultural de los mexicanos. Luego, en un documento complementario, se reiteró la definición que considera a la comida ancestral un hecho cultural de trascendental importancia, materializado en las cocinas de las comunidades, pero hoy sometido a graves amenazas. Se expuso la relevancia de un hecho: la cocina ancestral de México se concreta en las cocinas de las comunidades y se expresa en un conjunto de procesos sociales con significación colectiva. El territorio, la lengua y la culinaria convergen en dinámicas que ya no pueden ser entendidas como recurso patrimonial en circuitos étnicamente aislados. Su riqueza original ha trascendido y hoy los desplazamientos globales plantean el reto de realizar el paso de esas culturas milenarias al espacio de la interculturalidad. El primer capítulo de esta historia alimentaria se inició con la aportación de una serie de productos y técnicas que México ofreció al mundo: el maíz, el cacao y el chile, entre otros, que hoy representan un legado patrimonial culinario enriquecido, diverso y abierto. Reconocer esta interculturalidad facilita la comprensión de lo intangible inherente en las manifestaciones culturales, otorgándole a las cocinas tradicionales una significación que hace posible la continuidad histórica. Los llamados de la Unesco a reconvertir el desarrollo en su sentido humano y cultural requieren

[235] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

de memoria, inventiva y de mecanismos para identificar el caudal originario de riqueza y aportar el argumento actual que sostenga así el sentido de sus transformaciones cíclicas.[236]

En el expediente "La Pirekua" se incluyen sólo algunas menciones generales de la labor de las cocineras, en particular de aquellas que acompañaron a la delegación nacional para recibir el reconocimiento de la Unesco, quizás de forma algo aislada las cocineras aparecen inadvertidas en el expediente debido a la naturaleza de este.[237]

El reconocimiento de la cocina ancestral mexicana, con su gran fundamento representado por el maíz y la milpa, no es tan sólo un panegírico que exalte al pasado, puesto que las cocinas tradicionales de las comunidades tienen la autenticidad del origen y la versatilidad de los influjos de cada época. En este sentido, las que provienen de Michoacán, Oaxaca y Puebla están entre las más emblemáticas del país y, con sus principios y artes culinarias, influyen en el territorio nacional no con el ánimo de la imposición sino de activación de otras cocinas locales, provocando un intercambio de saberes y de experiencias. La diversidad de las cocinas locales constituye un hecho que fortalece la cohesión del tejido social nacional, al mismo tiempo que imprime características propias a cada región. Otro elemento que se considera en la justificación del expediente sobre la cocina tradicional es el carácter dinámico y transfronterizo de sus prácticas y el uso de productos originales derivado del fenómeno de las migraciones: las cocinas locales acompañan a la población movilizada, son un referente de su origen, un espacio de continuidad de tradiciones recreadas, una opción laboral y un activo campo de conocimiento y difusión de prácticas culturales.[238]

En resumen, la candidatura de la cocina ancestral de México, con su base en el maíz, es una propuesta que coloca en el centro a la cocina tradicional como motor para avanzar y para actualizar los propios patrones de progreso, de desarrollo y de calidad de vida, con la certeza de su valor patrimonial universal. Se trata de un expediente que plantea que el

[236] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 18.
[237] Archivo Privado de Medardo Méndez, Expediente "La Pirekua". Nota: Los expedientes de la pirekua y la cocina mexicana se encuentran en Anexos.
[238] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 19.

patrimonio inmaterial de las comunidades, heredado de generaciones pretéritas, puede de manera cabal constituirse en impulso para el futuro.[239]

En la página web oficial de Unesco se lee este texto que fundamenta su reciente declaratoria: "La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos. En todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local."[240]

Se subrayan aquí los grandes riesgos a los que con mayor urgencia hay que hacer frente, entre ellos; la amenaza para las propias culturas indígenas, que han resistido sustentadas en sus usos y costumbres, sistemas y valores tradicionales para cultivar la tierra y preparar los alimentos. La devastación del entorno natural se debe, entre otras causas, a la deforestación para impulsar la ganadería extensiva, sin que hasta la fecha se haya logrado detener. Los cambios de uso y tenencia de la tierra propician la pérdida de identidad y el sentido de pertenencia, generando la migración con las graves repercusiones sociales que conlleva. La competencia desleal por los subsidios oficiales a la producción de granos en otros países; el desaliento del campesino que abandona la parcela dejando en ella su bagaje histórico, sociológico, cultural y espiritual; los productos transgénicos, incapaces de dar continuidad a los cultivos autóctonos y a la diversidad de productos, propician con todo ello la dependencia del agricultor y lo obligan a la importación de semillas. La declaratoria de la Unesco será decisiva para reforzar los esfuerzos comunitarios y ciudadanos, enfocados a la preservación de la cocina mexicana como parte de la idiosincrasia nacional. Asimismo,

[239] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 20.
[240] José Iturriaga, "La cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad", en *Archipiélago*. Revista cultural de nuestra América, vol. 18, no. 70, UNAM, México, 2010, p. 56.

comprometerá a los que elaboran las políticas públicas referentes al medio ambiente, a la agricultura, a la economía, a medidas alimentarias, educativas, de comunicación masiva y acción cultural para que conserven y promuevan el patrimonio gastronómico, asumiendo así un papel activo en esta cruzada de preservación, rescate, promoción y difusión de este invaluable patrimonio.[241]

Las medidas que han sido tomadas para revitalizar la expresión cultural son: *a)* Normativas; Programa Nacional de Cultura 2001-2006, creación de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, ley para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas del Estado de Michoacán, legislación especial de atención a las comunidades indígenas del Estado de Oaxaca. *b)* Operativas; congresos anuales sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Encuentro de cocineras tradicionales del Estado de Michoacán, participación mexicana en los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico en Colombia, Argentina y Perú, iniciativa mexicana para la organización de la Red de Ciudades con Patrimonio Gastronómico, de la que hoy forman parte ciudades de Argentina, Colombia, Perú y México. Publicación de las memorias de los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico (6 Cuadernos de Patrimonio Cultural), publicación de 52 Monografías sobre las cocinas indígenas mexicanas, publicación del Atlas Etnográfico de los Pueblos Indígenas de México INAH y proyecto Cartografía de Recursos Culturales de México (Conaculta).[242]

México aportó al mundo productos sin los cuales no sería posible entender a la gastronomía mundial. Entre los que destaca el maíz, rey de las materias primas de nuestra cocina, nacido en el valle de Tehuacán, Puebla, hace 7,000 años. Pero, además, el frijol, el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao, el tomate, la calabaza, el chayote, el zapote, el mamey, la papaya, la guayaba, el nopal, el tabaco, el algodón, el guajolote, etcétera. Estos productos siguen siendo base del sistema alimentario de cuando menos 80% de los mexicanos que viven dentro y fuera de México como nuestros paisanos en Estados Unidos, cuyo vínculo de identidad se mantiene a través de nuestras fiestas y tradiciones, nuestra

[241] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 27.
[242] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 116. Para profundizar en los autores de libros, revistas y diccionarios que hablan sobre el arte culinario revisar el libro de CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", citado a lo largo del documento, la referencia completa se encuentra en las fuentes.

música y nuestro folclore, pero en forma muy importante a través de la cocina regional. La mezcla de productos originarios de Mesoamérica y los traídos de Europa y Asia, dieron origen a la actual cocina mexicana. Cuando uno piensa en cualquier ciudad de México inmediatamente lo asocia al platillo del lugar, no importa el motivo del viaje, ya sea negocios o placer: en Yucatán papadzules, queso relleno; en Veracruz huachinango a la veracruzana; en Oaxaca tlayudas o tasajo y quesillo; en Guerrero el pozole verde y sus mariscos en mil formas; en Hidalgo sus pastes; en San Luis Potosí sus enchiladas; en Michoacán sus corundas; en Jalisco la birria y el pozole rojo; en Durango y Nuevo León el cabrito; en Sinaloa el pescado al hoyo; en Sonora y Sinaloa la machaca; en Chihuahua los cortes de carne y en Puebla el mole, los pipianes, los chiles en nogada, el mole de caderas.[243]

La gastronomía de México compite a nivel mundial por su variedad de alimentos, olores y sabores que se consumen en las distintas regiones de la República Mexicana.

b) La cocina tradicional mexicana patrimonio cultural inmaterial

La gastronomía de México tiene una gran diversidad de platillos típicos, por ello fue reconocida, por la Unesco, como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Como en el resto de las culturas mesoamericanas, la producción, la preparación y el consumo de los alimentos tuvieron connotaciones sagradas para la cultura p'urhépecha. Su cosmovisión manejaba una relación de reciprocidad con sus divinidades, mediante la cual el pueblo tenía que proveerles ofrendas para que ellos permitieran la continuación de los ciclos agrícolas y, por ende, el abastecimiento de alimentos para la población. Siguiendo el calendario agrícola, se organizaban celebraciones a las deidades y se les ofrendaban alimentos en rituales que tenían por objeto renovar aquel compromiso mutuo. Así se articuló un sistema ideológico-religioso en el cual los productos agrícolas y los alimentos eran un elemento central. Prácticamente, todas las celebraciones prehispánicas, de las cuales se tiene noticia, incluían como parte fundamental ofrendar productos alimenticios en

[243] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 145.

diferentes estados; semillas, granos o alimentos preparados, listos para su consumo de acuerdo con el protocolo de cada celebración.[244]

La Relación de Michoacán afirma que la religión de los p'urhépecha se centraba en el culto a Curicaveri, el Gran Fuego, y a la diosa Cuerauáperi, madre de todos los dioses y deidad de la lluvia, recibía las ofrendas de los soldados cautivos por la guerra en la festividad de Sicuíndiro, con la finalidad de obtener abundantes lluvias y cosechas. Era la proveedora de semillas, pero podía causar sequías y hambrunas si se le disgustaba. Xaratanga era la luna, diosa de la agricultura y la guerra, hija de Cuerauáperi y esposa de Curicaveri, y representaba la fertilidad humana. Era proveedora de las distintas variedades de maíz, chile y frijol, adornada con collares y pulseras de estos productos. También se creía que esta diosa controlaba el acceso a los peces del lago, y se le ofrecían sacrificios de codornices y patos.[245]

Gran cantidad de productos alimenticios y técnicas culinarias sobrevivieron al choque de la Conquista y permanecen hasta nuestros días. Como lo ha sugerido Kemper, el sistema alimentario durante el periodo colonial "experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes, nada se perdió en el inventario de la dieta."[246]

Referente a la declaratoria, el primer intento para que la Unesco declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad lo realizó el gobierno federal a través de Conaculta en 2004. El expediente se tituló "Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México" y no fue aceptado porque no incluía un estudio de caso; se consideró una propuesta más bien general. Extraoficialmente, la verdad es que aún no se tenían reglas claras ante algo tan novedoso para Unesco como la cocina, pues fue hasta el 20 de abril de

[244] Lorena Ojeda Dávila y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", en *Diálogo*, vol. 18, no. 1, Interdisciplinary Studies Journal Published by the Center for Latino Research at DePaul University, Chicago, Spring 2015, p. 47.
[245] Jerónimo De Alcalá, *La Relación de Michoacán*, Francisco Miranda (Editor), Morevallado, México, 2001, pp. 333-344.
[246]Robert Van Kemper, "La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: Tradiciones y transformaciones", en Janet Long (coordinador), *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos,* UNAM, México, 2003, p. 375.

2006 cuando entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Intangible.[247]

El segundo y ya exitoso intento fue a través de otro expediente sustentado inicialmente por investigadores del INAH y finalmente estructurado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana reconocido por Unesco como órgano consultor. El expediente fue presentado a Unesco por el gobierno mexicano a través del INAH, a fines de 2009. La asamblea de Unesco en Nairobi del pasado 16 de noviembre de 2010 emitió la declaratoria formal de la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad.[248]

La declaratoria de la Unesco fue tomada con gran complacencia por parte de las autoridades y los medios de comunicación, de forma particular como hemos visto en el periódico de *La Jornada Michoacán*, tomó la primicia del hecho y anunció con antelación las buenas nuevas: "En el caso de la comida tradicional michoacana, el funcionario [Genovevo] sostuvo que los esfuerzos se encauzarán hacia el reconocimiento de la fuerza de los platillos más representativos para que no sólo se oferten en restaurantes de la entidad, sino en todo México y el extranjero. En conferencia de prensa, Figueroa Zamudio destacó el rol que jugó la comida tradicional michoacana para la obtención de la declaratoria: 'por primera vez, el sistema alimentario de un país accede al rango de patrimonio mundial de la humanidad. Ahora toca reflexionar sobre el impacto que este reconocimiento tendrá en todos los órdenes del sistema alimentario del país'. La inscripción no se da como una gracia inmerecida, y se debe más bien a una ardua y paciente labor, a la elaboración de un expediente que tuvo que cumplir con rigurosos criterios fijados por la Unesco, mismo que requirió de manera perentoria que se partiera de un caso específico para evaluar la factibilidad del plan de salvaguardia, razón por la cual se tomó como punto de partida el paradigma de Michoacán, entidad en la que se ha desarrollado todo un programa con las cocineras tradicionales con excelentes resultados".[249]

[247] José Iturriaga, "La cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad", p. 56.
[248] José Iturriaga, "La cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad", p. 56.
[249] Eduardo Ferrer, "Fueron reconocidas por la Unesco como patrimonio de la humanidad la comida y la pirekua, de Michoacán para el mundo", en *La Jornada Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 27, núm. 9434, p. 3.

A consecuencia del temprano *periodicazo* muchos otros medios se apresuraron en difundir la notica, el periódico *La voz* de *Michoacán* habló del evento en Kenia y de forma muy similar a los otros medios expresó lo siguiente: "Respecto a la cocina tradicional mexicana, que se basó en el paradigma de la cocina tradicional de Michoacán, Genovevo Figueroa apuntó sobre la importancia no sólo de reconocer los alimentos base de la sociedad mexicana, sino también ofrecer los platillos tradicionales en los restaurantes de Morelia, Michoacán, México y Estado Unidos, país donde sólo se cocinan los burritos, dijo el titular de SECTUR".[250]

La cadena Editorial Mexicana, bajo la firma del *El Sol de Morelia* informó del acontecimiento, resulta interesante ver su nota pues no mencionan las acciones del gobierno para el alcance de tal distinción: "Mientras que en relación a la comida michoacana la distinción es para el churipo, corundas, uchepos, los cuales se elaboran con maíz, chile y frijol y elementos orgánicos que manejan en su alimentación los pueblos indígenas. Entre los méritos que fueron tomados en cuenta para considerar a la cocina tradicional de los mexicanos como una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad están su antigüedad, su continuidad histórica, así como la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. Y es que, en efecto, en su raíz más ancestral la comida que hoy se sigue consumiendo en el país en lo esencial no difiere de la que se ingería en el pasado remoto, debido a que la base constituida por el maíz, el frijol y el chile siguen teniendo total vigencia".[251]

El *Cambio de Michoacán* llegó a testificar de forma un poco más concisa: "En un hecho sin precedentes, enfatiza el documento por Figueroa Zamudio, <<el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural de la Unesco, durante su V reunión ordinaria que se lleva a cabo en la ciudad de Nairobi, Kenia, del 15 al 19 de noviembre, ha inscrito a la cocina tradicional de México en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad>>. Los elementos básicos y que fundamentan el expediente enviado a la Unesco, explicó son las recetas orales que en

[250] Liliana David, "Pirekuas, canto de alegría", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año LXIII, núm. 20, 786, p. 7-E.
[251] Héctor Espinoza, "Declaran Patrimonio Mundial la Pirekua y la comida tradicional mexicana", *en El Sol de Morelia*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 36, núm. 11600, Organización Editorial mexicana, México, D.F., p. 14- A.

comunidades se han venido transmitiendo por cientos de años, basados en el maíz, frijol y chile, así como todos los elementos orgánicos que estás cocineras tienen en sus parcelas, utilizados en la preparación de platillos tales como la Atápakua, el churipo, las corundas y los uchepos. Con ese nombramiento, la Unesco plantea reflexionar sobre el impacto que este reconocimiento tendrá en todos los órdenes del sistema alimentario del país: <<La inscripción no se da como una gracia inmerecida, se debe más bien a una ardua y paciente labor que llevó a la elaboración de un expediente que tuvo que cumplir con rigurosos criterios fijados por este organismo internacional, mismo que requirió de manera perentoria se partiera de un caso específico para evaluar la factibilidad del plan de salvaguardia razón por la cual se tomó como punto de partida el paradigma de Michoacán, entidad en la que se ha desarrollado todo un programa con las cocineras tradicionales con excelentes resultados>>".[252]

El maestro Medardo Méndez comentó: "A Nairobi, Kenia fuimos la doctora Gloria, el Dueto Zacán y yo, además fueron dos cocineras tradicionales de Michoacán a ellas las llevó la doctora. El expediente de la cocina tradicional mexicana y el expediente de la pirekua fueron a la par y nosotros le brindamos algunos elementos a la doctora, tomaron sobre todo la muestra gastronómica de "la Ranita" que apoyaba la secretaria de Turismo de Michoacán, junto con Culturas Populares y que se realiza en domingo de Ramos en Uruapan, esos fueron los antecedentes y se dieron a la tarea de buscar a las cocineras tradicionales."[253]

En un comunicado, Grupo Maseca (GRUMA), empresa líder mundial en la producción de harina de maíz y tortillas, informó que participó como primer patrocinador y el más importante para la presentación del expediente entregado a la Unesco para lograr, "tras seis años de esfuerzo, hacer realidad este importante reconocimiento, en beneficio de

[252] Pedro Torres, "Pirekuas y cocina tradicional ya son Patrimonio Inmaterial", en *Cambio de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año XIX, núm. 6425, p. 23.
[253] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

nuestra ancestral cultura gastronómica mexicana, cuya base fundamental son el maíz, la tortilla y sus múltiples variantes".[254]

Como se ve, hay motivos para que todos los mexicanos celebremos esta declaratoria de la Unesco, es un honor, pero a la vez un compromiso. El gobierno mexicano, por ser nuestro país un "Estado parte" de la Convención respectiva de la Unesco, debe emitir políticas públicas e instrumentar programas de acción para procurar el rescate, la preservación y la promoción de nuestra exquisita cocina.[255]

Asimismo, se hicieron acreedoras a distinciones Juana Bravo Lázaro y Antonina González Leandro, quienes estuvieron en Kenia en noviembre pasado representando a Michoacán, cuando la Unesco hizo público el ingreso de la cocina tradicional mexicana a la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. También se reconoció la participación de Carmen Vidales Murguía, Juvenal Acuña Baltierra, Basilia Amezcua Salvador, Bertha Alicia Cruz Ramón, Amparo Cervantes, Yadira Mejía Rodríguez, Estelina Solorio Lucas y Margarita Morales Quirino.[256]

A la cocinera Esperanza Galván de Zacán, la SECTUR la había propuesto para ir a Kenia, pero la doctora Gloria escogió a la cocinera Juana Bravo de Angahuan, porque en la delegación de Michoacán ya iban tres personas de Zacán; Osvaldo y David del Dueto Zacán y el maestro Medardo Méndez.[257]

A partir de la declaratoria de la Unesco, una de las responsabilidades del gobierno mexicano ha sido dictar políticas públicas que protejan el patrimonio inmaterial desarrollando acciones de rescate, salvaguarda y conservación del mismo.[258] Mismas que se han estado practicando durante los últimos años en eventos de gastronomía.

---

[254] Christian Hernández, "Comienzan trabajos del Séptimo Encuentro de Cocina Tradicional Michoacana. El gobierno federal, obligado a rescatar y a promover la gastronomía nacional: Iturriaga", en *La Jornada Michoacán,* Morelia, Mich., sábado 4 de diciembre de 2010, año 27, núm. 9451, p. 8, Anexos.
[255] José Iturriaga, "La cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad", p. 56.
[256] Silvia Hernández González, "Inició el VII Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán", en *El sol de Morelia*, Morelia, Mich., sábado 4 de diciembre de 2010, año 32, núm. 11, 615, p. 16-A.
[257] Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.
[258] Lorena Ojeda Dávila y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", p. 59.

Ilustración 1.Cocineras tradicionales representantes de la Delegación michoacana en Convención en Nairobi, Kenia 2010. Expediente de Medardo Méndez.

c) Programa de cocineras tradicionales en el Estado de Michoacán

Entre las acciones implementadas con relación a las prácticas culinarias tradicionales, uno de los programas más exitosos es precisamente el de las "Cocineras Tradicionales". Éste consiste en un modelo que busca proteger "la cadena productiva y los procesos de creación cultural constitutivos de su identidad culinaria" y "poner en valor" a la gastronomía p'urhépecha para el disfrute de sectores reducidos de mediano o elevado poder adquisitivo.[259]

Hay que notar que los nombramientos pueden potencialmente modificar la evolución natural y dinámica de los procesos de cambio y control cultural en torno a los alimentos, al establecer ciertos parámetros de observancia obligatoria para lo que se puede considerar como "cocina tradicional" (y, por lo tanto, factible de recibir beneficios de programas públicos). A algunas cocineras p'urhépecha se les ha proporcionado capacitación en el manejo higiénico de los alimentos, la administración de las cocinas comunitarias (fondas locales) o la promoción de sus productos, que se ha impulsado mediante un evento bianual en el que reúnen a las mejores "Cocineras Tradicionales de Michoacán" y que ha incentivado la difusión de la gastronomía michoacana en eventos internacionales en países como Francia, Sudáfrica y los Estados Unidos, entre otros.[260]

[259] L. Ojeda Dávila y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", p. 59.
[260] L. Ojeda Dávila y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", p. 59.

El primer evento de cocineras se realizó en 2002 en Uruapan y el segundo en 2003 en Pátzcuaro; desde entonces se ha celebrado anualmente ininterrumpidamente en Morelia, y desde que inicio, hace dos años le cambiaron a "Festival de Gastronomía y Encuentro de Cocineras", pero es el mismo evento.[261] Dicho programa lleva varios años invitando a la señora Esperanza Galván de la comunidad de Zacán para hacer el atole, la cual comenta que sus hijas le dicen que lo deje quemar para que ya no le inviten; pero ella dice que lo hace con gusto y piensa que es bonita la convivencia. Comenta que cada año les cambian el platillo; es decir, que cada año preparan un platillo diferente para ofrecer.[262]

Es importante comentar que fuimos al 16° Encuentro de Cocineras Tradicionales «Festival de Gastronomía Michoacana», que se llevó a cabo en el recinto ferial de Morelia del 15 al 17 de marzo de 2019, con el objeto de entrevistar a la cocinera Juana Bravo de Angahuan ya que ella formó parte de la delegación que fue a Nairobi, Kenia, a recibir el reconocimiento; pero comentó que no tenía tiempo; se le preguntó si sería posible entrevistarla en Angahuan, para lo cual comento que sí; pero al asistir a la comunidad nos informaron que no se encontraba y que no tenían información sobre su agenda. Pero encontramos una nota en el periódico *El Universal* que resume la vida de la cocinera.

Ilustración 2. 16° Encuentro de Cocineras Tradicionales «Festival de Gastronomía Michoacana». Archivo personal de Georgina Campos Mora 2019.

[261] Entrevista a Fernando Montes por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019.
[262] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 28 de febrero de 2015, sesión 1.

La señora Esperanza Galván comenta qué la hizo formar parte de las cocineras tradicionales:

> A los eventos de cocineras me invito un ciclista de Uruapan hace como 14 años; esa vez los ciclistas habían venido a comer, invitaron a todas, mi mole les había gustado mucho; en San Pedro se hizo la muestra gastronómica, fuimos alrededor de 10 personas y como a los 8 días nos volvieron a llamar pero a Morelia; yo no fui, pero de ahí en adelante me empezaron a llevar a las muestras gastronómicas a cada ratito, cada 8 días o cada 15; yo empecé a llevar mi mole tatemado y eso fue lo que pegó; ese no lo he dejado, porque ese es típico de aquí de Zacán.[263]

Ilustración 3. Cocinera tradicional de Zacán, Michoacán. Archivo personal de Esperanza Galván.

La cocinera Esperanza comentó: "las maestras cocineras de Michoacán somos 8: Benedicta Alejo Vargas de San Lorenzo, Cecilia Bernabé Constancio también de San Lorenzo, Antonina González Leandro de Tarerio, Juana Bravo Lázaro de Angahuan, Amparo Cervantes de Tzurumútaro, María Inés Dimas Carlos de Santa Fe de la Laguna, Victoria Chávez que no pertenece a la etnia p'urhépecha, porque ella es de Apatzingán; y yo,

[263] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Esperanza Galván de Zacán. A todas nos dieron reconocimiento, el mío lo tengo en mi restaurante."[264]

Ilustración 4. Reconocimiento de la Unesco a la cocina tradicional. Archivo personal de Esperanza Galván.

En los Estados de Oaxaca, Michoacán y Puebla, las comunidades que se distinguen por lo genuino de sus prácticas culinarias deben ser asociadas de manera creciente para participar en actividades y proyectos con miras a la preservación del sistema alimentario. Por ello, el plan de acción previsto en la candidatura incluye incentivos para que las cocineras se inspiren en modelos de desarrollo de la cocina tradicional, semejantes al implantado en Uruapan, Michoacán. Dicho modelo busca el intercambio de experiencias entre mujeres indígenas, cocineras de las comunidades que hacen sus recetas y las presentan en concursos; organizan su venta y, además, reciben cursos de capacitación en varias ramas de los conocimientos prácticos y empíricos, de tal modo que puedan aplicarlos en el ámbito doméstico o en el ámbito de la explotación comercial. Los encuentros de cocineras en Uruapan se hicieron en colaboración con otras áreas del desarrollo social y habrán de extenderse a otras localidades, donde las comunidades necesitan apoyo técnico para

[264] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

preservar sus prácticas y también para lograr su inserción en circuitos amplios del desarrollo económico y social.[265]

La cocinera Galván asegura que: "un señor de otro país llamado Frank nos dio capacitaciones a las cocineras; se dividen por etapas, por ejemplo; los precios, como atender a la gente, a qué precio vender los platillos; dónde comprar los alimentos; son alrededor de cuatro temas, él me comentó que quería ir a mi restaurante; le dije que podía ir pero que no era un restaurante, sino una cocina. Explicó que me daría algunos consejos para mejorar; cuando vino al restaurante me comentó que necesitaba una cocina, para lo cual le pedí recursos al gobierno pero me comentaron que no había. Asimismo la cocinera comentó "lo primero que me pidieron para que me dieran recursos; para hacer el restaurante fue un plan de negocios, dos licenciados de Los Reyes me hicieron el documento; ninguna de las cocineras lo hizo y ellas dicen que me ayudaron y por eso me lo dieron; lo cierto es que yo anduve pidiendo firmas a las autoridades de aquí y en Los Reyes, saqué el permiso."[266]

[265] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 120.
[266] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Ilustración 5. Plan de negocios de Esperanza Galván. Archivo personal de Esperanza Galván.

La señora Esperanza comenta que ha salido en revistas y en un libro que se realizó de las pláticas del señor Frank, la portada es su restaurante.[267]

Ilustración 6. Restaurante de Esperanza Galván. Archivo personal de Georgina Campos Mora 2019.

[267] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Esperanza comenta sus experiencias como cocinera tradicional: "me he presentado en varias partes, tengo bastantes reconocimientos; como jurado, como madrina, he estado en pruebas en restaurantes; estuve yendo al restaurante Frida Kahlo en la ciudad de Morelia, durante un mes solo yo fui elegida porque a las ocho cocineras nos habían congregado; les preparaba cada ocho días, ganaba 5,000 pesos por evento; hacia bastantes platillos como el mole tatemado, la capirotada, el caldo de borrego que es churipo. Ahí estuve con otros chefs a cada uno nos tocaba preparar una parte; por ejemplo, a mí me tocó preparar los moles y a ellos las carnes."[268]

Por su parte, durante seis días la cocinera Juanita Bravo llenó los restaurantes en los que se exhibieron sus platillos por invitación de la Secretaria de Relaciones Exteriores en ese país de África, con motivo de la declaratoria donde también cocinó para personalidades diplomáticas durante la Semana Internacional de Gastronomía de Nairobi, Kenia.[269]

La señora Esperanza comenta que ha tenido como alumnos a jóvenes que estudiaron gastronomía y le agradecen por sus enseñanzas: "cuando fui a la ciudad de México a amadrinar el restaurante de un chef que fue mi alumno, me comentó que él tiene todo plantado y que no compra nada; y cada que me enviaba una orden de comida, corría a decirme "cómo lo hizo" y que le había puesto y cómo se llamaba cada cosa. Con ese chef estuve en el restaurante de los portales llamado "La Tarasca" en la ciudad de Morelia; esa vez, las demás compañeras vendieron en "Morelia en Boca" y otras en otros restaurantes; recuerdo que yo preparé el mole tatemado y él trajo la carne de borrego y la preparó, como la carne es muy suave, la hizo como choricitos; los amarro y los coció en agua caliente y los fue formando para las personas, porque todo está medido; hicimos nopales y los combinamos con pescado; he hicimos gorditas de frijol y las combinamos con escamoles. Hicimos agua de zarzamora silvestre con yerbabuena y lleve requesón; e hicimos una nieve de requesón, estaba muy rico todo. Nos dieron un reconocimiento solo a tres personas; un

[268] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.
[269] Ubaldo Garibay, "Cocineras. Mujeres indígenas rescatan la comida tradicional mexicana", en El Universal, México, D.F, lunes 02 de enero del 2017, link https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana recuperado el 22 de abril de 2019.

hotelero, a mí y a otra persona que no recuerdo su nombre, en "Morelia en Boca" Festival Internacional de Gastronomía y Vino."[270]

Además de que sus alimentos le han llevado más allá de la frontera de México, Juanita Bravo ha recibido innumerables reconocimientos y como se comentó anteriormente, el nombramiento de "Maestra cocinera", con el que ha dejado sus experiencias culinarias en diferentes chefs mexicanos y extranjeros, quienes han copiado sus recetas, como ella misma lo platica.[271]

La señora Esperanza comenta a qué lugares le ha tocado ir: "he ido a la Feria de Tecate; esa vez a otras cocineras les tocó en Estados Unidos; otras estuvieron en tierra caliente y a mí me tocó en Tecate; y después me llevaron a Ensenada, Baja California, una semana. Una vez me llevaron a Cancún, después a Veracruz, a Guanajuato y la ciudad de México; el año pasado fui como siete veces a México."[272] Asimismo, explica que "las cocineras tienen que gastar y no quieren gastar y por eso me ha ido bien; en un año obtuve tres premios consecutivos con el pescado, aguacate enrollado y mi mole; antes estaba muy bien organizado, pues teníamos que hacer tres platillos: un platillo nuevo, revivir uno y hacer otro de nuestra creación. Me costó mucho trabajo obtener el apoyo que me dieron para el restaurante."[273] El cual se construyó con recurso de la Secretaría de Turismo y del doctor Genovevo Figueroa.

La cocinera Juanita Bravo reconoce que no ha sido fácil defender el rescate de la cocina tradicional, ya que se ha enfrentado a grandes desafíos: uno de ellos fue que hasta

[270] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.
[271] Ubaldo Garibay, "Cocineras. Mujeres indígenas rescatan la comida tradicional mexicana", en El Universal, México, D.F, lunes 02 de enero del 2017, link https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana recuperado el 22 de abril de 2019.
[272] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.
[273] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

los 48 años aprendió a hablar español, pues solo conocía su lengua natal, el p'urhépecha lo que le complicaba comunicarse con persona de otras raíces.[274]

Con satisfacción explica la cocinera Esperanza: "nos convocaron a todas las cocineras para una reunión muy grande y me dijeron que me pusiera hasta adelante; cuando sale mi restaurante en la pantalla en las reuniones, se molestan, pero no se lo han ganado, yo soy la imagen del programa, pero porque he invertido en mi cocina tradicional"[275]

Ilustración 7. Afiche de Festival de la Gastronómico Michoacana. Archivo personal de Esperanza Galván.

En una nota de la revista *Gourmet de México* podemos apreciar sobre la señora Esperanza lo siguiente:

[274] Ubaldo Garibay, "Cocineras. Mujeres indígenas rescatan la comida tradicional mexicana", en El Universal, México, D.F, lunes 02 de enero del 2017, link https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana recuperado el 22 de abril de 2019.
[275] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Posee diversos reconocimientos nacionales y extranjeros: por su relleno de **aguacate** durante la presentación del evento **Cocineras Tradicionales**, y platillo tradicional, por su **mole tatemado** a través de la SECTUR y la Unesco.[276]

Ilustración 8. Cocinera tradicional de Michoacán. Gourmet de México, México, D.F., 23 de febrero de 2019.

Actualmente, Juanita Bravo tiene un establecimiento de comida tradicional en el camino turístico de las ruinas de la iglesia de San Juan Parangaricutiro, del volcán Paricutín. También prepara banquetes.[277]

Termina comentando la cocinera Galván: "en turismo ahorita está muy tranquilo; lo digo porque yo me enfoco más en esa Secretaría; la verdad si me invitan otras compañías, pero no me siento segura. Muchas personas de aquí de Zacán piensan que me han apoyado

[276] Michelle López, "Cocineras tradicionales: revalorar lo nuestro", en *Gourmet de México*, México, D.F., 23 de febrero de 2019, link https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/cocineras-tradicionales-revalorar-lo-nuestro/ recuperado el 22 de abril de 2019.
[277] Ubaldo Garibay, "Cocineras. Mujeres indígenas rescatan la comida tradicional mexicana", en *El Universal*, México, D.F, lunes 02 de enero del 2017, link https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana recuperado el 22 de abril de 2019.

Medardo Méndez y su hermano Giovanni que en su momento estuvieron en la Secretaria de Turismo y las mismas cocineras lo piensan. Cuando fuimos a una muestra gastronómica en Morelia, la cocinera Antonina me hizo un comentario diciendo a ver si ahora si ganas; yo no sabía por qué me había dicho eso; y que voy ganando con la capirotada, así que ellos no han influido en eso. Cuando Medardo hizo una comida aquí, con algunas autoridades, comentó: esta señora está donde está, por su sabiduría, yo nada tengo que ver con las cocineras."[278]

Si bien cuando las cocineras iniciaron su recorrido, no hubo influencia para que ellas fueran elegidas; durante el paso del tiempo, se han visto beneficiadas gracias a los apoyos que les han sido brindados por algunas dependencias de gobierno, entre las que destaca la Secretaria de Turismo de Michoacán.

d) La cocina tradicional y su influencia en la política: conservación, cambios, beneficios y consecuencias

En la actualidad las instancias del gobierno federal, comenzando por Conaculta y su Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, han invertido ya importantes recursos para la ejecución de proyectos relacionados con las tradiciones culinarias del país. El Congreso Anual de Patrimonio Gastronómico de Puebla representa una de las más importantes aportaciones de esta institución cultural a favor de la preservación de la cocina tradicional y del maíz. Reúne a especialistas de todas las ramas de los saberes culinarios, con el objetivo principal de convertirse en laboratorio de ideas y conocimientos sobre la cocina tradicional de las comunidades. De Puebla surgió la iniciativa de formular el expediente para la Unesco, con la solidez teórica y los suficientes argumentos culturales que le permiten figurar como paradigma del patrimonio inmaterial de este país.[279]

A partir del Congreso de Puebla existe toda una red de instituciones que se proponen contribuir al financiamiento y ejecución del plan de acción derivado del expediente. En primera instancia, Conaculta, la Secretaría de Desarrollo Social, la Secretaría de Medio

[278] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.
[279] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 121.

Ambiente, la Secretaría de Turismo y los gobiernos de los Estados donde se aplicará el plan: Oaxaca, Puebla y Michoacán; fundaciones y empresas privadas como Maseca, Herdez, Fundación Cultural Televisa, entre otras. Todas esas instituciones habrán de colaborar también con recursos humanos y con expertos para impulsar las acciones previstas en el Plan de Acción. En ese sentido seguirán colaborando los académicos, cuyas especialidades permiten completar un equipo interdisciplinario de probada autoridad y con experiencia en la preparación de cursos, estudios y diplomados de cocina popular mexicana y de temas relacionados con el patrimonio cultural. En lo referente a las oportunidades de capacitación dentro del plan de salvaguardia, en México existen instituciones académicas y gremiales de gran relevancia que han apoyado la formulación del expediente. Entre ellas, la Universidad Nacional Autónoma de México y la Universidad de Chapingo con varias de sus facultades, institutos y programas. Así como otras instituciones académicas en todo el país.[280]

Fernando Montes comentó: "tal vez ya había antes de la declaratoria eventos en torno a la cocina pero estaban muy limitados; pienso que el reconocimiento de la Unesco a la cocina tradicional fue un trampolín para que crecieran muchas de las cocineras, que se volvieran maestras cocineras; el hecho de nombrarlas maestras cocineras ha cambiado completamente su vida; nos ha tocado convivir con ellas prácticamente desde el primer encuentro, aunque en algunos encuentros más recientes unas ya no vienen porque han fallecido o simplemente no han participado en todos los eventos; actualmente podemos ver que el festival gastronómico se realiza en el Centro de Convenciones en la ciudad de Morelia e invitan a las cocineras tradicionales a "Morelia en Boca", al evento ya fue una gran parte de las cocineras tradicionales; antes solamente tenían un pequeño espacio y ahora es algo muy significativo; el recinto ferial ha sido un lugar especial para ellas; asimismo en la feria de pueblos mágicos. Creo que sí se les ha promovido, pero finalmente ellas han hecho su trabajo y su esfuerzo para demostrar que no importa de dónde seas o dónde estés, porque muchas de ellas son de comunidades muy alejadas, pero tienen sus raíces muy bien forjadas y lo demuestran a través de sus manos, de sus alimentos."[281]

[280] CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", p. 121.
[281] Entrevista a Fernando Montes por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019.

Osvaldo Campos: "yo creo que ha habido más difusión para las cocineras que para los pireris; porque he asistido a muchos eventos de la cocina tradicional y, ¿por qué vamos?, porque vamos a degustar el churipo, las corundas, los tamales; entonces uno va a disfrutar y en el caso de la pirekua como no es más que una canción, los oyentes difícilmente se van a congregar en grandes masas en un evento de pura música; algo que si sucede en Zacán, pero ahí es diferente, porque aparte de todo lo que rodea al evento hay danzas, orquestas y bandas y eso hace que en el concurso de Zacán los pireris sean apreciados en toda su dimensión, es la gran diferencia, entonces pienso que ha tenido más difusión y éxito la comida porque el que va, va a degustar lo que preparan las cocineras, hay una cierta lógica en trascender más."[282]

Fernando Montes piensa: "definitivamente la declaratoria ha beneficiado más a las cocineras que a los cantantes de pirekua, porque a la gente nos enamoran más por la boca que por el oído; entonces, yo creo que más que nada es por eso, porque han surgido más cocineras y no muchos cantantes de pirekua; es decir, ya están muy bien definidos muchos de los artistas de las comunidades, pero siento que en esto de la cocina tradicional y de las cocineras tradicionales o del festival de la gastronomía se han ido sumando más; a lo mejor no eran como tal una cocinera tradicional, pero son las hijas o las nietas las que han ido incorporándose; a diferencia, por ejemplo, del Dueto Zacán que desafortunadamente falleció uno de sus integrantes y creo que ahí termina todo, porque finalmente no tienen a alguien que siga ese camino; entonces cada vez vemos más cocineras y dentro de la pirekua están más limitados, hace poco en el evento del Año Nuevo P'urhépecha me dio mucho gusto ver a muchos jóvenes tocando y cantando pirekuas, pero la música se escucha más evolucionada, enfocada más a la modernidad; sigue siendo cantada en p'urhépecha pero siento que está perdiendo su esencia."[283]

La cocinera Esperanza Galván comenta: "yo siento que les ha favorecido más a los cantantes porque no he visto claro en cuestión de nosotras las cocineras; cuando estaba como gobernador Salvador Jara Guerrero nombró a Virginia de Apatzingán como maestra cocinera, sin haber sufrido nada como nosotras; eso me cayó mal porque otras tienen más

[282] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.
[283] Entrevista a Fernando Montes por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019.

tiempo que ella; le dio el reconocimiento a ella porque a cada rato ellos se visitaban en Apatzingán y eso no es justo, hay que sufrir para poder llegar a la meta."[284]

Osvaldo Campos comenta su punto de vista en torno a la declaratoria: "para mi todo es bueno; malo no le veo nada; o mi capacidad es muy corta, porque lo bueno es que es una manera de difundir y dar a conocer nuestras raíces, los aspectos ancestrales, no hay cosa negativa porque no se deteriora y en la cocina todo es positivo. Como dato curioso que ocurrió en Madrid, España; fuimos a tocar a la feria de Turismo y después la Secretaría de Turismo ofreció una comida en un restaurante y estuvimos tocando el Dueto Zacán, después de terminar de tocar nos invitaron a comer y pensábamos que nos darían paella española, pero todo lo contrario nos dieron de comer cuchatapakua de Zacán, se nos hizo graciosos porque decíamos, mira dónde venimos a comer comida michoacana. Eso es lo importante dar a conocer nuestras raíces en diferentes partes del mundo; los uchepos, las corundas, los tamales, los atoles, las comidas típicas como la cuchatapakua, la chandukata de San Juan, etcétera, entonces no le veo nada negativo sino al contrario, ha tenido mucho éxito porque ya hay muchas muestras gastronómicas en diferentes partes."[285]

En mayo del 2014, la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH realizó la Tercera reunión de seguimiento de los planes de salvaguarda de los elementos inscritos en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial y el registro de mejores prácticas. En esa reunión se encontraban grupos de personas de las comunidades cuyas prácticas habían sido declaradas Patrimonio de la Humanidad, como los totonacos del Consejo de Voladores o los parachicos de Chiapa de Corzo. También estuvieron presentes las representantes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Sol Rubí de la Borbolla y Gloria López Morales.[286]

En la reunión también estuvieron presentes funcionarios de instituciones de Turismo y de Cultura de los Estados de la República, así como antropólogos de los distintos centros INAH. La reunión tenía la finalidad de exponer los avances y el desarrollo de los planes de

[284] Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.
[285] Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.
[286] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 175.

salvaguardia de cada práctica declarada. Gloria López, del Conservatorio Gastronómico, hermana de Francisco López, director de Patrimonio Mundial del INAH, con papel protagónico, abordó y argumentó acerca de las bondades de la cultura como motor para el desarrollo y la generación de recursos económicos para el país. Habló, por ejemplo, de lo importante que sería poner la comida mexicana en "mesas de manteles largos" en restaurantes de otros países. También señaló que no se podía culpar al turismo de que, por ejemplo, el pescado blanco ya no existiera en el lago de Pátzcuaro: "los turistas no se comieron todo el pescado ¿verdad?" preguntó irónicamente en la reunión. Mientras ella sostenía esta afirmación, de limitada reflexión sobre el problema ecológico del lago, donde evidentemente los hoteles de Pátzcuaro tienen una importante responsabilidad al verter sus "aguas negras" en él, muchos de los asistentes asentían con la cabeza, otorgándole razón y autoridad; como señalé, una buena parte de los asistentes a la reunión provenían de las secretarías de Turismo de los Estados.[287]

Un estudio realizado sobre las "Fondas Tradicionales P'urhépecha", las cuales en su momento fueron parte de una iniciativa gubernamental para formar una red de establecimientos de venta de comida tradicional manejados por mujeres p'urhépecha. Estas mujeres, para poder participar, debían contar con escrituras de un terreno o una casa ubicada en la Zona Turística P'urhépecha, criterios definidos por una empresa que construyó las cocinas. Además de que muchas mujeres no podían cumplir este requisito, es importante señalar que las mujeres p'urhépecha no sabían que una vez que arrancara el negocio de la comida debían devolver a la empresa los recursos económicos invertidos en construir las cocinas: debían pagar 50 mil pesos a plazos y con intereses, lo cual no se le informó al amplio grupo de mujeres que asistían a las reuniones de cocina tradicional además de que la empresa sólo construiría 13 cocinas.[288]

Es por ello que la mayoría de las cocineras indígenas expresan su inconformidad por los mecanismos poco claros a través de los cuales se selecciona a las beneficiarias de estos programas. Por lo anterior, consideramos que todavía hay mucho por hacer en cuanto a la preservación, la salvaguarda y el impulso de las prácticas gastronómicas p'urhépecha, para que sean verdaderamente incluyentes e impacten beneficiosamente a las comunidades. Se

[287] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 175.
[288] Georgina Flores Mercado, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, p. 192.

requiere hacer extensivo este tipo de programas a las comunidades con mayores índices de marginación, y al mismo tiempo, incluir a un mayor número de mujeres como beneficiaras, de tal suerte que los recursos destinados a dichos proyectos repercutan en un sector más amplio de la comunidad indígena michoacana, y que no queden en manos de unas cuantas personas.[289]

Con motivo de los problemas económicos por los que atraviesa nuestro país y la entidad, muy particularmente la elaboración del presupuesto, la discusión se ha centrado en cómo lograr captar mayores recursos, situación que parece muy comprensible, empero, a todas luces insuficiente para lograr verdaderas modificaciones de fondo a una política económica que ha resultado un fracaso. En relación con el diseño de políticas económicas, uno de los temas que debe ser abordado con nuevos ojos es la cultura, pues hoy es reconocida como un sector emergente de la economía. Ese reconocimiento debería reflejarse en el diseño de los presupuestos dentro de una política atrevida de inversiones que permita consolidar la infraestructura creada en los últimos años y con una política que favorezca el quehacer cultural para el desarrollo social de Michoacán.[290]

[289] Lorena Ojeda Dávila, Lorena y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", p. 61.
[290] Jaime Hernández Díaz, "La alternancia política y la política cultural en Michoacán", p. 239.

Conclusiones

En este apartado se presentan las generalizaciones derivadas de los resultados obtenidos a través de la revisión documental y de las entrevistas realizadas en campo las cuales se citan en orden de importancia, con numeración progresiva para diferenciarlas con claridad. Las conclusiones son las aportaciones que hace la presente investigación al tema del patrimonio cultural inmaterial de Michoacán, y a la postura de los dos grupos de origen indígena que tienen visiones antagónicas sobre el manejo de las manifestaciones artístico-culturales de la Meseta P'urhépecha.

Como se ha observado a lo largo de la investigación, de manera reiterada nos fuimos guiando por la construcción conceptual de la Unesco, es decir, sobre el patrimonio cultural inmaterial, este concepto articuló la tesis, en dos sentidos, por un lado, ayudó a establecer un marco de referencia conceptual y por el otro, permitió acercarse de manera integral a los dos objetos de estudio. El patrimonio cultural inmaterial se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación.

Mismo que proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales.

En la Convención de la Unesco de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial se buscaba la conservación de este frágil patrimonio; también la organización internacional pretendía asegurar su viabilidad y optimizar su potencial para el desarrollo sostenible. La Unesco brinda su apoyo en este ámbito a los Estados Miembros mediante la promoción de la cooperación internacional para la salvaguardia, y estableciendo marcos institucionales y profesionales favorables a la preservación sostenible de este patrimonio vivo.

Michoacán es uno de los Estados de la República que cuenta con un pasado milenario, rico en recursos culturales y naturales que es necesario rescatar, conservar,

preservar y difundir y aprovechar en beneficio de sus pobladores de nuestro estado de México y el mundo.

Nuestro Estado se ha hecho acreedor recientemente (en noviembre de 2010), a dos reconocimientos por parte de la Unesco como patrimonios culturales inmateriales de la humanidad: la pirekua y la cocina tradicional mexicana (donde Michoacán fue fundamental por haber aportado el conocimiento de nuestras cocineras y los testimoniales para construir el expediente técnico).

Es importante darle seguimientos a los compromisos que hizo el gobierno mexicano ante la Unesco, para poder proponer proyectos de desarrollo que impacten de manera positiva en la economía de las cocineras tradicionales, los artesanos, los compositores, los músicos y los cantadores de pirekuas, siempre con un compromiso de respeto a nuestras tradiciones y valores culturales y a nuestros recursos naturales.

Los grupos que promueven la cultural en la Meseta P'urhépecha, deberían dirimir sus diferencias ideológicas y mirar positivamente hacia adelante para aprovechar los recursos que puede aportar tanto la Unesco como los tres órdenes de gobierno a proyectos culturales sustentables.

Es evidente que en la construcción del expediente técnico para declarar la pirekua como patrimonio cultural inmaterial se generó un sentimiento de agravio porque no se tomó en cuenta mediante un procedimiento democrático, la opinión de todos los compositores, músicos y cantadores de pirekuas de todas las comunidades de la zona p'urhépecha, que superan las 60 comunidades. Sin embargo, el reconocimiento otorgado por la Unesco ya se logró: está ahí, es real, y se encuentra a la espera de poder brindar los beneficios tangibles a los pobladores p'urhépecha. Si se sabe utilizar adecuadamente la declaratoria de la Unesco a la pirekua, la música p'urhépecha podría aprovechar este momento para tener un fuerte impulso y así mejorar la calidad de vida de los músicos y pireris.

El concurso artístico de Zacán, que para algunos no trae beneficios y acaba con las tradiciones, seguirá persistiendo, pues en la concepción de sus organizadores ellos también buscan rescatar, preservar y dar a conocer al mundo las expresiones culturales del pueblo p'urhépecha. Es un evento muy bien posicionado en las conciencias de las comunidades

que acuden cada año a manifestarse en el canto, la música y la danza. Este concurso es equiparable a la Guelaguetza oaxaqueña.

Al parecer el expediente de la cocina tradicional michoacana, que aportó la mayor parte de elementos para que fuera inscrita en la lista representativa de la Unesco, no hubo grupos que estuvieran en contra como lo fue dentro de la candidatura de la pirekua. De alguna manera la convocatoria ha favorecido una mayor difusión de la gastronomía en las diferentes regiones de la república mexicana.

Es indiscutible que el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha celebrado por los profesionistas de Zacán, desde su origen tuvo la finalidad de fortalecer la identidad étnica de su pueblo y coadyuvar a la resolución de anteriores conflictos. A la fecha, sus profesionistas han reforzado sus posiciones de poder y han consolidado sus áreas de influencia; en primera instancia, con otros miembros de su propio grupo; en segundo lugar, con los integrantes de otros grupos vinculados también al evento que promueven; y finalmente, con otros grupos de poder p'urhépecha y con el gobierno mismo. El nivel de influencia que alcanzan estos grupos se incrementa, en cierto modo con la relevancia que las celebraciones han ido adquiriendo con el paso del tiempo. El grupo de iniciadores del CARP ya no participa actualmente en la organización del evento, porque han surgido profesionistas nuevos que los han sustituidos. Cada uno de los profesionistas organizadores han continuado su trayectoria profesional o política de manera independiente, aunque opinan y apoyan el concurso en la medida de sus posibilidades, desde los espacios donde viven y trabajan. Puede darse que en los grupos que han organizado el CARP se presenten divisiones en su interior; sin embargo, por lo general son negociadas para generar acuerdos que permitan sacar adelante su celebración y brindar una imagen de unidad ante los ojos de los asistentes y participantes. El nuevo grupo es proclive a las innovaciones y aprovechar al CARP como un detonador de turismo cultural de la región, así como acoger la presencia de los elementos externos del evento.

Es innegable que la celebración del CARP se ha consolidado a través de diferentes estrategias y procedimientos, lo cual ha sido posible porque ha logrado convertirse en significantes para amplios sectores de la etnia; en sí, el CARP ha encontrado un público cautivo dentro de las regiones p'urhépecha y por ello acuden cada año en número

impresiónate. El concurso, además ha incorporado ritos y códigos culturales característicos que son compartidos por la población, la cual ha apreciado la celebración como una continuación de su ciclo festivo actual.

Hay quienes discuten si las celebraciones forman parte o no del patrimonio cultural. En mi opinión pienso que sí, en la medida que son una construcción social particular de una región y de sus actores sociales y en cuanto que han logrado exteriorizar el dinamismo de una cultura viva, que han reflejado la evolución de una sociedad y que por lo tanto se constituyen como un reflejo del momento.

Dicha celebración también se ha consolidado por la respuesta favorable que ha tenido el mundo exterior. Ha sido un evento sumamente atractivo para los medios de comunicación, no solo locales, sino nacionales e internacionales, lo cual ha contribuido a extender su fama y atraer más espectadores.

Si bien los gobiernos municipales, estatales y federales han contribuido en algún grado a la realización del concurso de Zacán, el mérito de la organización y desarrollo de concurso es de la comunidad de manera especial de sus profesionistas. Sin embargo, al apoyar este tipo de evento el gobierno tiene una excelente oportunidad para justificar sus programas de atención a grupos regionales.

El concurso artístico de Zacán, más que perjudicar a beneficiado y creado identidad entre las comunidades que participan; se ha consolidado con ayuda de diversas instituciones gubernamentales y por la naturaleza del mismo ha llegado a varias partes del mundo. En mi opinión sigue siendo un evento autentico y ha sido ejemplo para la creación de nuevos eventos culturales dentro de la etnia p'urhépecha, a pesar de los conflictos que se han generado entre los iniciadores del CARP y los organizadores del Año Nuevo P'urhépecha.

Por su parte, la Cocina tradicional mexicana no generó polémica entre las personas que elaboraron el expediente ya que no había grupos antagónicos en relación a este tema. A eso coadyuvó el desarrollo de los eventos de cocineras realizados años anteriores tanto en Uruapan como en otras localidades. Las cocineras sí se han visto beneficiadas porque ha habido mayor difusión que en el caso de la pirekua. Dicen los entrevistados que se habla más de alimento que de música ya que es más fácil que la gente asista a eventos de

gastronomía y no de música solamente. Expresan que cuando se muere un compositor o un cantante de pirekua, se acaba su legado; y aunque continúa algún hijo con esta tradición tiene su propio estilo y en cambio cuando muere una cocinera, deja las recetas y secretos a sus hijas, las cuales después se postulan para ser maestras cocineras. Por otro lado, ha habido una fusión entre los cantantes de pirekua y las cocineras tradicionales, ya que actualmente algunos pireris tocan durante los eventos de las cocineras y se refuerzan ambas prácticas culturales, como sucede en las fiestas de las regiones en las cuales no puede faltar la comida y la música.

En el caso de las cocineras tradicionales, estas si se han beneficiado más del reconocimiento otorgado por la Unesco. El gobierno promueve el viaje de las maestras cocineras a distintas partes del Estado de la República y del extranjero. Las cocineras reconocen que les gusta asistir a los eventos ya que gracias a ello han podido viajar algunas de ellas a diversas partes para dar a conocer sus platillos y algunas han obtenido recursos para abrir un restaurante; tienen pedidos durante todo el año para eventos del gobierno o fiestas; también han participado en eventos en restaurantes de ciudades dentro de la república y han obtenido reconocimientos. Así mismo, han sido tema de revistas gastronómicas y han sido invitadas a formar parte de los cuadernillos que realiza la Secretaria de Cultura con recetas de las diferentes regiones para evitar su perdida. También reciben capacitaciones por especialistas, en torno a la gastronomía. Pero hay que hacer la aclaración de que estas mujeres han trabajado e invertido en sus restaurantes y cocinas. Por eso han sido invitadas a los eventos de cocineras tradicionales donde han obtenido fama y prestigio.

Tanto los grupos musicales p'urhépecha como las cocineras tradicionales han viajado por el mundo para dar a conocer sus expresiones artístico- culturales. Pero han luchado para obtener apoyos y han trabajado durante años; como es el caso de los cantantes de pirekua, un ejemplo es el grupo Tumbiecha que desde hace algunas décadas laboran en el parque Xcaret en Cancún; el Dueto Zacán y el grupo Erandi, quienes se han presentado en diferentes partes del mundo en presentaciones internacionales. Entre las maestras cocineras, destacan Juana Bravo de Angahuan que tiene su restaurante en las faldas del volcán Paricutín y fue una de las invitadas a recibir el reconocimiento por la Unesco en Nairobi,

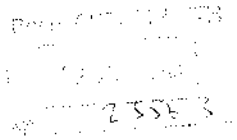
Kenia; y Esperanza Galván de Zacán, que también tiene un restaurante en su comunidad y ha obtenido diversos premios a nivel nacional. Tanto los grupos musicales como las cocineras participan con gusto en los eventos nacionales y mundiales y están contentos porque se difunden y no se pierden sus tradiciones; así que no ven con malos ojos la modernidad, pues han logrado reconocimiento y han sabido aprovechar los recursos que se les otorgan por su labor.

Finalmente, la sociedad p'urhépecha siempre ha buscado sobresalir; lucha constantemente por reivindicarse y fortalecer su identidad; por generar un orgullo propio y defender su cultura. Por ello pienso que seguirán dando de qué hablar aprovechando los recursos que puedan obtener, ya sean escaso o abundantes, pero siempre estarán orgullosos de sus raíces, de su legado y del roll que les tocó vivir en los nuevos tiempos.

Anexos

Anexo 1

Expediente de la pirekua



ANNEX 1

DECLARATION OF RECOGNITION OF THE PIREKUA AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY

TESTIMONIO DEL COMITÉ ORGANIZADOR Y AUTORIDADES DE LA COMUNIDAD DE ZACÁN, DONDE SE DESARROLLA EL CONCURSO ARTÍSTICO P'URHÉPECHA

El fenómeno de la aculturación está presente de manera cotidiana en nuestras comunidades p´urhépecha del Estado de Michoacán, a causa de la emigración y de la exposición de los habitantes a los mensajes que transmiten los medios de comunicación que difunden patrones de vida ajenos a nuestra cultura.

En este sentido, aun cuando los tres órdenes de gobierno y algunos grupos culturales del Estado han realizado acciones por salvaguardar, preservar, fomentar y promover nuestra cultura, nuestras tradiciones y nuestro acervo musical p'urhépecha y, en especial, la *pirekua*, lo cierto es que hemos sido los pobladores de nuestras comunidades quienes hemos realizado los mayores esfuerzos para fortalecer esta expresión cultural por medio de concursos y festivales.

El primer intento serio por salvaguardar el patrimonio musical de los *p'urhépecha* lo realizó la Asociación de Profesionistas de la Comunidad de Zacán, Municipio de Los Reyes, Michoacán, quienes en 1971 nos reunimos con el propósito de organizar *"El Concurso Artístico P'urhépecha de Zacán"*, el cual se celebra cada año el 17 y 18 de octubre y que ha llegado a contar con más de 500 participantes provenientes de 50 comunidades y con una afluencia de cerca de 12 mil visitantes.

A la fecha los p'urhépecha que viven en cuatro regiones: Lacustre, Meseta, Cañada y Ciénega, envían delegaciones a este evento regional conformadas por los mejores expositores en las categorías de danzas, bandas, orquestas y *pirekuas*.

Los habitantes de nuestra comunidad de Zacán viven con júbilo todo lo que encierra la palabra fiesta, ya que damos hospitalidad y alimentación, sin distingo, a todos los concursantes que participan en este certamen.

La importancia de este concurso estriba en la revitalización de nuestra música *p'urhépecha*, ya que uno de los requisitos de la participación de los diversos grupos musicales es el de presentar una obra inédita; esto quiere decir, que en los 37 años que hemos realizado el evento en forma consecutiva, no sólo se ha preservado el legado musical *p'urhépecha*, sino que se ha enriquecido con nuevas obras.

Los profesionistas, las autoridades y el pueblo de Zacán nos unimos – sin importar credos e ideologías – para organizar toda la logística del evento y gestionar y conseguir recursos económicos ante las dependencias del Gobierno del Estado para solventar los gastos de este evento: Secretaría de Cultura, Secretaría de Turismo y la Casa de las Artesanías, así como la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Por todo lo anterior, los abajo firmantes avalamos y apoyamos la iniciativa de que la *pirekua* sea considerada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial y un elemento integrador de nuestra cultura y un vínculo de comunicación entre los miembros de nuestro pueblo *p'urhépecha*.

XXXVIII Concurso Artístico de la Raza Purhepecha
Zacán, Mich. Méx.

POR EL COMITÉ ORGANIZADOR

Profr. Odilón Medina Alejo
Presidente

Faustino López Sánchez
Secretario

Profr. Rogelio Servín Galván
Tesorero

PUEBLO DE ZACAN

POR LAS AUTORIDADES DE ZACÁN

JEFATURA DE TENENCIA ZACÁN, MICH.

Jesús Servín Galván
Jefe de Tenencia

COMISARIADO DE BIENES COMUNALES

Jesús Bravo López
Presidente de la Comunidad Indígena

DEPTO. DE ASUNTOS AGRARIOS Y COLONIZACIÓN
COMISARIADO EJIDAL
EJIDO ZACAN
MPIO. DE LOS REYES, MICH.

Jesús Chávez Navarro
Presidente de la Comunidad Agraria

DECLARATORIA DE LOS *PIRERIS* (CANTADORES) DE LAS COMUNIDADES P'URHÉPECHA PARA QUE LA *PIREKUA* SEA CONSIDERADA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL POR LA UNESCO

ITH / CIH / ITH
Le 27 AOUT 2009
N° 1573.5

Nosotros los *pireris* que formamos parte del pueblo p'urhépecha de Michoacán, México, tenemos un canto tradicional conocido como *pirekua,* que generalmente se ha transmitido de generación en generación entre nuestras comunidades indígenas en donde la practicamos como parte de nuestra tradición.

Algunos *pireris* hemos logrado trascender el nivel de la comunidad y la región, teniendo la oportunidad de dar a conocer la *pirekua* en el ámbito del Estado de Michoacán y del país, logrando inclusive participaciones en diversos países del mundo donde la *pirekua* se ha constituido como embajadora de nuestras expresiones culturales.

Algunos de nosotros también hemos conseguido mejorar nuestra calidad interpretativa a través de una sólida formación en centros y conservatorios de música; de la misma forma, nos hemos dado a la tarea de investigar y recopilar las *pirekuas* que son patrimonio de nuestras comunidades, para luego difundirlas como parte de nuestro repertorio artístico durante nuestras actuaciones. Esta acción ha propiciado no sólo la recuperación del acervo musical p'urhépecha, sino la difusión y proyección de la *pirekua* a nivel nacional e internacional.

Entre los grupos de *pireris* que han tenido la posibilidad de viajar para difundir las *pirekuas*, sones y abajeños, están los *Erandi* (Amanecer), integrado por los hermanos Bautista de Paracho, quienes han tenido presentaciones en 48 ciudades de China, Japón, Francia, Italia, Yugoslavia, Rumania, Checoslovaquia, Polonia, Alemania, Suecia, Dinamarca, España, Inglaterra, Cuba, Argentina, Estados Unidos y España. También de Paracho, el grupo *Purembe*, ha tenido exitosas actuaciones a nivel estatal y nacional.

De Zacán, Municipio de los Reyes, han tenido la oportunidad de traspasar las fronteras: el *Dueto Zacán*, con actuaciones en España, Estados Unidos, Chile, Argentina y Costa Rica; y el Grupo *Tumbiecha*, con presentaciones en varias ciudades de Europa, África, Centro y Sudamérica, así como en los Estados Unidos de América.

De la Zona Lacustre de Pátzcuaro *los Hermanos Dimas* de Santa Fe de la Laguna, se han presentado en Bulgaria, Estados Unidos (Sacramento, Los Ángeles, Chicago, Albuquerque) y Venezuela.

DECLARATION OF RECOGNITION OF THE PIREKUA AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY

Us, the *piréniecha* that are part of the *p'urhépecha* people of Michoacán, Mexico, have a traditional chant known as *pirekua*, which has been transmitted from generation to generation among our indigenous communities where we practice it as part of our tradition.

Some *piréniecha* have been able to transcend the level of the community and the region, having the opportunity to show the *pirekua* in the state and national environments, even achieving participations in diverse countries of the world where the *pirekua has* been constituted as ambassador of our cultural expressions.

Some of us have also been able to improve our interpretive quality through a solid formation in music centers and conservatories; in the same way, we have devoted to the task of investigating and to gather the *pirekuas* that are heritage of our communities, to then diffuse them as part of our artistic repertoire during our performances. This action has not only propitiated the recovery of the p'urhépecha musical wealth, but the diffusion and projection of the *pirekua* at national and international level.

Among the groups of *pireris are* that have had the possibility to travel to diffuse the *pirekuas*, *sones* and *abajeños*, are found the *Erandi* (Dawn), integrated by the Bautista Brothers of Paracho who have had presentations in 48 cities of China, Japan, France, Italy, Yugoslavia, Rumania, Czechoslovakia, Poland, Germany, Sweden, Denmark, Spain, England, Cuba, Argentina, United States and Spain. Also from Paracho, the group *Purhembe* has had successful performances at state and national level.

From Zacán, Municipality of Los Reyes, the *Dueto Zacán* has had the opportunity to trespass the frontiers:, with performances in Spain, United States, Chile, Argentina and Costa Rica; and the *Tumbiecha* Group, with presentations in several cities of Europe, Africa, Center and South America, as well as in the United States of America.

From the Lacustrine Area of Pátzcuaro *the Dimas* Brothers of Santa Fe de la Laguna, have been presented in Bulgaria, United States (Sacramento, Los Angeles, Chicago, Albuquerque) and Venezuela.

In all the stages of the process so that the *pirekua is* considered as candidate to Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO, the *piréniecha* of the *p'urhépecha* communities have participated and given our free and informed consent and we fully share the ends and objectives of the project. We all look for the invigoration of the *pirekua* as a cultural mean to reach the sustainable socioeconomic development of our regio

En todas las etapas del proceso para que la *pirekua* sea considerada como candidata a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, los *pireris* de las comunidades *p'urhépecha* hemos participado y dado nuestro consentimiento libre e informado y compartimos plenamente los fines y objetivos del proyecto. Todos buscamos el fortalecimiento de la *pirekua* como un medio cultural para alcanzar el desarrollo socioeconómico sustentable de nuestra región.

En el caso de la *pirekua* michoacana, los *pireris* somos los principales guardianes del patrimonio tradicional y somos los más interesados en fomentar y difundir este elemento de nuestra cultura y de nuestra tradición michoacana.

GRUPO ERANDI
COMUNIDAD DE PARACHO,
MUNICIPIO DE PARACHO

Javier Bautista Ramírez

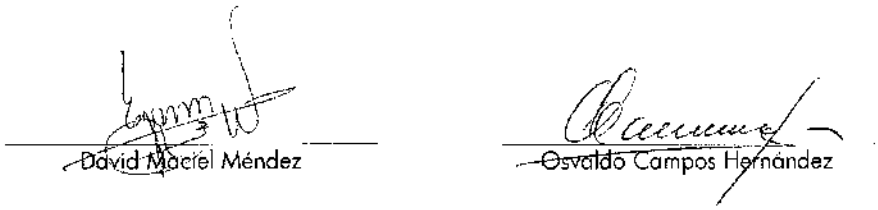
Joaquín Bautista Ramírez

Carlos Bautista Ramírez

Joaquín Bautista García

Juan Bautista Ramírez

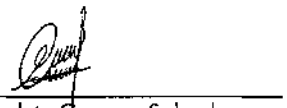
DUETO ZACÁN
COMUNIDAD DE ZACÁN,
MUNICIPIO DE LOS REYES



David Macrel Méndez

Osvaldo Campos Hernández

GRUPO TUMBIECHA
COMUNIDAD DE ZACÁN,
MUNICIPIO DE LOS REYES



Andrés Campos Salceda

Fernando Campos Sánchez

Julian C

Julián Campos Cisneros

Tomas Campos Aguilar

Tomás Campos Aguilar

Gilberto Campos Aguilar

Gilberto Campos Aguilar

Eric Gerardo González Zamarripa

José María Aguilar Ech.

José María Aguilar Echevarría

GRUPO P'URHEMBE
COMUNIDAD DE PARACHO

Francisco Bautista Ramírez

Andrea Bautista Rangel

Francisco Bautista Rangel

Marco Antonio Bautista Rangel

José Zaid Mora Rangel

María Rosalba Rangel Tovar

0040000647

STATEMENT OF TRADITIONAL COOKS SUPPORTING RECOGNITION OF TRADITIONAL CUISINE IN MICHOACAN AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The cuisine in Michoacan is a product of the cultural wealth and abundance of natural resources in the territory. It is the result of the mixing of native cultures with others that arrived as conquerors, new forms and flavors brought here by the inmigrants.

In our culinary knowledge we recognize our ancester's legacies and creativity as cultural heritage as well as those of our daughters, who have learned the practices and know-how that link and identify us as a community with nature and our people's culture.

Heiresses of milennarian traditions and cultures that give our life meaning, we recognize traditional cuisine in Michoacan as a heritage that we must preserve for our children as a way of ensuring family health and wellbeing, a means of conserving the social relationships establisheh trough *paranguas* (translation note: Purepecha word for their stone hearth) and our community's ways of life and for balance in the environment.

Gathered here in the city of Morelia, Michoacan on December 4, 2009, within the framework of the VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán (6th. Michoacan Traditional Cuisine Encounter), we therefore state our free, prior and informed consent to present the candidacy of La cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán (Traditional Mexican cuisine: authentic, ancestral, ongoing community culture. The paradygm of Michoacan) to be included on the Unesco Representative List of Intangible Cultural World Heritage.

Gobierno del Estado de Michoacán

CCGM

DECLARATORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA COCINA TRADICIONAL MICHOACANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares.

Como patrimonio cultural, reconocemos en nuestros saberes culinarios las herencias y la creatividad de nuestros ancestros y los de nuestras hijas que han aprendido las prácticas y conocimientos que nos vinculan e identifican como comunidad con la naturaleza y con la cultura de nuestro pueblo.

Nosotras, herederas de tradiciones y de culturas milenarias que le dan sentido a nuestras vidas, reconocemos a la cocina tradicional michoacana como un patrimonio que debemos preservar para nuestros hijos, como vehículo para asegurar la salud de la familia, como un medio para la conservación de las relaciones sociales que se establecen a través del *paranguas* y de las formas de vida de nuestra comunidad y para el equilibrio del medio ambiente.

Por ello, estando reunidas en la Ciudad de Morelia, Michoacán, el día 4 de diciembre de 2009, en el marco del VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán, manifestamos nuestro consentimiento libre, previo e informado para la presentación de la candidatura de "La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El caso de Michoacán" para su postulación a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Gobierno del Estado de Michoacán

CCGM

Asimismo, damos constancia de que hemos participado en actividades que han contribuido a la elaboración del expediente y que somos conscientes de la responsabilidad y compromiso que adquirimos al presentar esta candidatura y de los alcances mencionados en el Plan de Salvaguardia, en el cual se reflejan nuestras preocupaciones y propuestas.

NOMBRE	LUGAR DE ORIGEN	FIRMA
Antonina González Leandro	Tzintzuntzan	
Israel Fuentes Cuiris	Pátzcuaro	
María Inés Dimas Carlos	San Jerónimo Purenchécuaro	
Amparo Cervantes Cervantes	Tzurumútaro	
Margarita Morales Quirino	Urandén	
Yadira Vejia Rodriguez	Erongaricuaro	
Estelina Solorio Lucas	Erongaricuaro	
Benedicta Alejo Vargas	San Lorenzo	
Bertha Alicia Cruz Ramón	Pátzcuaro	
Juana Bravo Lázaro	Angahuan	
Timotea Rangel Galván	Uruapan	
Olga Anguiano	Nuevo San Juan Parangaricutiro	
Paulita Arano	Nuevo San Juan Parangaricutiro	
Esperanza Galván	Nuevo San Juan Parangaricutiro	

Gobierno del Estado de Michoacan

CCGM

NOMBRE	LUGAR DE ORIGEN	FIRMA
Carmen Vidales Murguia	Uruapan	
Victoria González Chávez	Apatzingán	
Cecilia Vázquez Arias	Chilchota	
María de Jesús Reyes	Chilchota	
Basilia Amézcua Coronado	Tarecuato	
Teresa Bernal Ortega	Región de la Costa	
Paula Beltrán Arreola	Región de la Costa	

Morelia Michoacán, a 4 de diciembre de 2009

NOMBRE – LUGAR DE [illegible] – FIRMA

Victor [illegible] Arteaga [illegible] Jiquilpan, Mich

Magdalena Castillo Chavez L Cardenas

[illegible]

Isabel Martinez Espinoz. Cd. Hidalgo mich. Isabel Martinez

Ma Dolores Ocampo Mercado Sta Ana Maya Mich.

Rocio Gutierrez Mora Cd. Hidalgo Michoacan Rocio [illegible]

[illegible]

Irma [illegible] Serrano Tlalpujahua, Michoacán

Alejandra Granados Paredes Tlalpujahua, Michoacán

Israel Fuentes Curiel Pátzcuaro, Mich

Rosario Bastida Ortega Patzcuaro Mich. Ma del Rosario B.

Antonina Gonzalez L. Tarerio [illegible]

Josefina Pardo Ocampo – Sta Ana Maya Mich.

Irma Pardo Ocampo – Sta Ana Maya Mich. Irma Pardo C.

Salud Ferreira Pedroza – Sta Ana Maya Mich. Sal. d. Ferreira Pedroza

[illegible]

Angel Hernandez M Zacan Angel Hernandez M.

Francisco [illegible] Zirahuen

Carmela Uzeda Botingo Zirahuen †

[illegible]

Aidee Estrada Ortiz Uruacan Aidee Estrada O.

Sergio Enrique Pantoja Lemus Uruacan

Patricia De los santos De la Cruz [illegible] playa Az. Mich.

[illegible]

Olivia Sánchez Reyes [illegible] Michoacan

[illegible] Cd. [illegible] Mich

Lettre d'appui des Organizations et individus pour l'inscription de la cuisine traditionnelle mexicaine dans la liste Representative du patrimoine culturel immaterial de l'UNESCO.

Nous, sousignannts, en representation des collectifs, des institutions d'éducation, des proffessionnels, pratiquants et defenseurs de la cuisine traditionnelle dans de differéntes manifestations de sa diversité, exprimons a partir des nombreuses regions du pays notre appui afin que le dossier sur "La cuisine traditionnelle mexicaine:CULTURE COMMUNAUTAIRE, ANCESTRALE, POPULAIRE Y VIVANTE. Le paradigme de Michoacan" soit inscrit dans la Liste Representative du patrimoine culturel Immatériel de l'UNESCO.

Notre proposition nait de la conviction sur la necessité de faire que ce patrimoine puisse être l'objet de mesures de sauvegarde afin de proteger son originalité, sa diversité, sa capacité en tant que facteur de cohesion sociale et courroie de transmision de valeurs et de connaissances. Les formes essentielles de la cuisine traditionnelle mexicaine ont pu survivre a travers l'histoire en tant que systèrme alimentaire de toute une nation. De ce fait nous partageons l'importance de puovoir assurer que cette cultura culinaire pourra remplir à futur la fonction vitale accompli à travers l'hisoire, préservant ingredients, techniques, objets utilitaires qui lui sont propres et constituant le centre de la vie culturelle des groupes et des communautés que la pratiquent jusqu'aujourd'hui. La cuisine traditionnelle mexicaine doit continuer d'être moteur de developpement suotenable indispensable pour le respet de l'envirenomment et la survie de la nation.

Recu CLT / CIH / ITH
Le 14 JUIL. 2009 2344

Carta de Adhesión de Organizaciones y personas en apoyo de la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Unesco

En representación de colectivos, instituciones de enseñanza, profesionales y practicantes y defensores de la cocina tradicional en sus diferentes manifestaciones y su diversidad, expresamos desde varias regiones del país nuestro apoyo para que el expediente denominado "La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán", sea inscrito en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Nuestra propuesta se basa en la convicción de que este patrimonio debe de gozar de las medidas de salvaguardia que necesita para proteger su originalidad, su diversidad, su fuerza como factor de cohesión social y como transmisora de valores y conocimientos. Las formas esenciales de la cocina tradicional mexicana han podido pervivir a través de la historia alimentando a la nación en su conjunto. Por ello es importante garantizar que el sistema pueda seguir garantizando esa función vital a futuro conservando insumos, técnicas, utensilios que le son propias, fungiendo como centro de la vida cultural de los grupos sociales y de las comunidades que la practican. La cocina tradicional mexicana debe también seguir siendo motor del desarrollo sustentable en el indispensable respeto del medio ambiente.

Firman:

Nombre	Correo electrónico
Haydeé Rauda Ortega	hrauda@gmail.com
Dra. Ma. del Carmen Martinez Diez Coordinación Académica Educación Continua Instituto de Posgrado, Investigación y Educación Continua Universidad Intercontinental	mcmartinezd@ui.edu.mx
Martha Chepeleff Nutter McClennen & Fish LLP	mchepeleff@nutter.com
C. P. Benito Jesús Venegas Delgado	benito.venegas@imss.gob.mx
Lic. Cinthya Diaz Soto	cinthy289@hotmail.com
Sergio Iván Bañales Martinez	ivan_maunake@hotmail.com
Gerardo Aguilar A.	geraentao@gmail.com

Nombre	Correo electrónico
Université d'Angers France Gastronomie et développement local	
Lorena Chacón Maldonado	lorenachm@hotmail.com
Sra. Adriana Hernandez de Mallinson	ahmallinson@yahoo.co.uk
Ma de Lourdes Serrano Ramírez	mlserrano@cnsns.gob.mx
Patricia Urrutia	angels_yens@hotmail.com
Yazin. H Carreño V.	yami_jaz@hotmail.com
Diana Eneida Cisneros Millán	dianacisneros24@hotmail.com
Libertad Hernández	cheflib@hotmail.com
Jorge Bernal Tacos & Salsa General Manager Bangkok, Thailand	jorgebm69@gmail.com jorge@tacosandsalsa.com
Noemi Ventura	n_venturat@yahoo.com
Chef Bianca Domínguez	biancastepa@hotmail.com
Gabriela Almaraz Calvillo	g_almaraz@hotmail.com tecnicos0019@prodigy.net.mx
María Elena Martínez	ele_0508@hotmail.com
Irma Juárez Montañez Asistente Jurídico Jurídico Contencioso Aseguradora Interacciones	ijuarez@interacciones.com
Carmen Nolasco Gutiérrez División de Investigación de la Facultad de Contaduría y Administración de la UNAM	cnolasco@correo.fca.unam.mx
Laura Marín	lauramarin@prodigy.net.mx
Linette Pérez Arellano	linette.perez@imss.gob.mx
Arq. Lelia Rodríguez	paginacuatro@yahoo.c
Antrop. Raquel Torres	raqueltorresc@hotmail.com
Jacqueline Pacheco	jacqkpac@hotmail.com
Carla Rodríguez Romero	carla_r_r@hotmail.com
Antonia Kugler-Sotelo	antonia.kugler@sunrise.ch
Ricardo Ruiz Bustos	ricardoruizb@yahoo.es
Ing. Victor Alvarez Limón Ingeniero de Procesos.	victorlimon@prodigy.net.mx vic_limon@hotmail.com
Claudia Alicica Ruiz Cuevas	claarc2001@yahoo.com.mx
Angel Israel Rodriguez Lopez	ail_21@hotmail.com

Nombre	Correo electrónico
	arodriguezl@unicacc.com.mx
Stella Cortés Rocha	stellacr_2000@yahoo.com
Tania Fernández Vargas	tfernand@ine.gob.mx
Emilio González Escobar	federicog_lorca@yahoo.com.mx
Alberto Antonio Fuentes	alban982000@yahoo.com.mx
Verónica Raquel Brindis Vázquez	vbrindis@gmail.com
Marina García Perea	minaharker_22@yahoo.com.mx
Jazmín Zaragoza Alonso	ja_yiz@hotmail.com
Fernando Cordero Tapia	bonsoirmx@prodigy.net.mx
Laura Rodríguez Cazares	laurarvc@gmail.com
Rolando Valorem	rolando_valorem@yahoo.com
Ma de Lourdes Serrano Ramírez	mlserrano@cnsns.gob.mx

RESTAURANTE
El Cardenal

México, D.F., 8 de enero de 2010.

A la UNESCO.-

Con la presente nos adherimos al expediente que presenta el **Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana** ante la **UNESCO** para que la Cocina Mexicana sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Nuestra adhesión se halla sustentada en el hecho de que la cocina mexicana es producto de una cultura milenaria con la que coincide una vasta diversidad de recursos naturales, combinación ha que generado una enorme variedad de platillos por los que se distingue entre las mejores cocinas del mundo. De tal forma que su relevancia no sólo se encuentra en la multiplicidad de ingredientes autóctonos que conforman la infinidad de guisos que caracterizan a cada una de las regiones a lo largo del territorio mexicano, sino también en el vínculo de éstos con festividades y ceremonias tradicionales de los pueblos.

Derivados de estas ricas tradiciones culturales se encuentran en forma sobresaliente los procesos que conforman la cocina mexicana, entre los que destaca el de la nixtamalización del maíz; cereal que requirió de la mano del hombre para su desarrollo y que por ello representa la base cultural y alimenticia de las culturas mesoamericanas. El maíz ha sido a la vez sustento, deidad y hombre de estas civilizaciones. Sin él y sin el proceso dado para su consumo no se explica la cocina mexicana.

La nixtamalización del maíz, que consiste en poner a la lumbre los granos sumergidos en agua, añadiendo cal, para luego moler en un metate de piedra o en un molino, además de producir una masa suficientemente maleable e integrada para elaborar las tortillas, logra reacciones químicas que modifican de manera notable las cualidades alimenticias del grano y eliminan las micotoxinas que pueden ser perjudiciales para la salud.

Con maíz nixtamalizado se elaboran tanto las tortillas, que acompañan a todos los guisos que los mexicanos acostumbramos comer, así como una serie de variantes, por sus formas, grosores y rellenos, llamadas de diversas maneras en cada una de las regiones del país; además de los tamales, de los cuales hay una gran variedad difícil de agotar. El acompañante tradicional de éstos, el atole, también es hecho a base de masa, independientemente de los sabores que se le agreguen. De igual forma, debe señalarse que en la cocina de los pueblos indígenas la masa de nixtamal constituye el ingrediente básico, ya que con ella espesan y dan consistencia a sus guisos.

Por lo anterior, consideramos que la originalidad de la cocina mexicana; su diversidad; su capacidad de cohesión social y de transmisión de hábitos, valores y conocimientos a lo largo del tiempo, que le dan una profunda sedimentación en la sociedad y constituyen la esencia de su tradición, pueden documentarse ampliamente y justificar su reconocimiento como parte del patrimonio intangible que es necesario proteger en esta vorágine de la globalización.

Atentamente

Dra. Marcela Briz Garizurieta

Anexo 2

Cuestionario de las entrevistas:
Nombre:

Fecha y lugar de entrevista:

Origen, edad, ¿habla p'urhépecha?

Lugar de residencia:

Ocupación:

Estudios:

¿Ha participado en el CARP?

Entrevistador:

1. ¿Sabe usted que la pirekua y la cocina tradicional mexicana fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco? ¿Cómo se enteró?

2. ¿Alguna instancia de gobierno le informó y consultó para que se propusiera la pirekua y la cocina tradicional como Patrimonio de la Humanidad? ¿Cuál?

3. ¿Usted sabe quién y para qué se solicitó el nombramiento de la pirekua y la gastronomía mexicana como Patrimonio de la Humanidad?

5. ¿Considera que el pueblo p'urhépecha obtiene un beneficio a partir de esta declaratoria de la Unesco?

6. ¿Considera que ha cambiado algo, a partir de la declaratoria de la Unesco, en su actividad como pireri o cocinera tradicional?

Anexo 3

Nombre	Fecha y lugar de entrevista	Origen, edad, ¿habla p'urhé?	Lugar de residencia	Ocupación	Estudios	¿Ha participado en el CARP?	Entrevistador
Osvaldo Campos Hernández	24 de febrero 2015, Morelia, Michoacán (1/3)	Zacán, Michoacán, 69 años, entiende p'urhé	Morelia, Michoacán	Músico	Ingeniería Eléctrica	SI	G
Juan Humberto Méndez Campos	27 de febrero 2015, Morelia, Michoacán	Zacán, Michoacán, 77 años, entiende p'urhé	Morelia, Michoacán	Locutor de Producción	2do año de Ingeniería Civil	SI	G
Esperanza Galván Hernández	28 de febrero 2015, Morelia, Michoacán (1/2)	Zacán, Michoacán, 67 años, no habla p'urhé	Zacán, Michoacán	Cocinera Tradicional	Primaria	NO	G
José Santos Campos Méndez	17 de abril 2019, Zacán, Michoacán	Zacán, Michoacán, 80 años, entiende	Jojutla, Morelos	Jubilado	Profesor, Abogado, Normalista	SI	G
Rocío Próspero Maldonado	29 de abril 2015, Morelia, Michoacán	Morelia, Michoacán, 68 años, entiende p'urhé	Morelia, Michoacán	Jubilada	Licenciatura en Historia	SI	G
Isidro Aguilera Ortiz	8 de mayo 2015, Morelia, Michoacán	Uruapan, Michoacán, 67 años, no habla p'urhé	Morelia, Michoacán	Política	Economía	SI	G
Medardo Méndez Alfaro	22 de julio 2015, Morelia, Michoacán (1/3)	Zacán, Michoacán, 72 años, entiende p'urhé	Morelia, Michoacán	Director del Centro Municipal de Información Pública	Maestría en Ciencias de la Comunicación	SI	G

Nombre	**Fecha y lugar de entrevista**	**Origen, edad, ¿habla p'urhé?**	**Lugar de residencia**	**Ocupación**	**Estudios**	**¿Ha participado en el CARP?**	**Entrevistador**
Fernando Montes	24 de mayo 2019, Morelia, Michoacán	Morelia, Michoacán, 37 años, no habla p'urhé	Morelia, Michoacán	Fotógrafo y Videografo	TSU en Tecnologías de Información y Comunicaciones.	NO	G
Jaime Hernández Díaz	8 de agosto 2019, Morelia, Michoacán	Morelia, 64 años, no habla p'urhé	Morelia, Michoacán	Profesor e Investigador	Doctorado en Ciencias Sociales	NO	G

G = Georgina Campos Mora

Nota: Los datos de los entrevistados se encuentran organizados por fecha

Glosario

Atápakua: Sopa espesa de maíz, con pedazos de queso, puede ser de hongos.

Bateas: Charola de madera.

Carguero: Responsable de la organización y realización de la fiesta y el patrocinio del culto de una imagen sagrada.

Churipo: Caldo de res con chile rojo, col, zanahoria y algunas otras verduras dependiendo del pueblo, es comida de fiesta.

Chuspata: En la región del Lago se usa para elaborar diferentes objetos artesanales: cestos, sopladores, petates.

Cúes: Templos p'urhépecha.

Enagua: Es el fondo blanco bordado en su extremo inferior en punto de cruz hecho de algodón o lino. Sobre ella se coloca el rollo.

Huanancha: La joven p'urhépecha que carga el cántaro.

Huatápera: Pueblo – hospital donde se atienden a los enfermos y se da hospitalidad a los peregrinos. La fundación de estos espacios se atribuye al obispo Vasco de Quiroga.

Huanengo: Blusa tradicional de manta utilizada por las mujeres p'urhépecha que por lo general son ricamente bordadas o deshiladas.

Kúrpites: Se les conoce con este nombre a los jóvenes que bailan, en algunos pueblos de la Meseta P'urhépecha. La palabra textualmente significa "los que se juntan nomás". San Juan Nuevo y Caltzontzin son un ejemplo en la ejecución de esta danza.

Maringuía: Hombre disfrazado de mujer que acompaña varias danzas que se llevan a cabo en las comunidades p'urhépecha.

Nacatamales: Tamales pequeños rellenos de carne en salsa de chile rojo y envueltos en hojas de maíz. Se preparan con frecuencia en las distintas celebraciones p'urhépecha, especialmente el día de muertos.

Nurite: Hierba e infusión aromática con propiedades medicinales para tratar desórdenes gastrointestinales, con sabor agradable. Se emplea en las comunidades p'urhépecha para preparar atole y té.

Parampícuri: El joven p'urhépecha que corta fresno y lo lleva a la huatápera para adornar la capilla en honor a Santa Rosa.

Petámuti: Originalmente era el gran sacerdote reconocido como el anciano más sabio; aquel que escuchaba, aconsejaba y dictaba sentencia sobre los problemas de la comunidad.

Pirekua: Canción interpretada en lengua p'urhépecha que habla de la belleza de la mujer, de la naturaleza, del paisaje, entre otros.

Pireri: Cantante de origen p'urhépecha que entona sus melodías en esta lengua. Tata K'eri: Anciano venerable de entre los suyos.

Tupuri: Tipo de tierra ideal para el árbol de aguacate.

Uárukua: Juego de Pelota P'urhépecha.

Fuentes de información

Documentales

Archivo Histórico del Congreso del Estado de Michoacán (AHCEM)

Ley general del patrimonio general de la nación y exposición de motivos de la misma, 9 de septiembre de 1981. Artículo 49.

Archivo Privado de Medardo Méndez

Expediente "La Pirekua".

Archivo fotográfico de Medardo Méndez, Esperanza Galván y Personal.

Archivos de los Profesionistas de Zacán (APZ)

Biblioteca del Congreso del Estado de Michoacán "Eduardo Ruiz Álvarez"

GUERRERO, Faustino, en *La Paz*, Morelia, Mich., 30 de octubre de 1877, núm. 38, p. 4.

Hemeroteca de la Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo (UMSNH)

Hemeroteca Pública Universitaria "Mariano de Jesús Torres"

Periódicos

La Voz de Michoacán, 1971-2011

El Cambio, 2009-2011.

La Jornada, 2009-2011.

El Sol de Morelia, 2009-2011.

Provincia, 2009-2011.

El Universal, 2009-2011.

Unite Nations Educational Scientific and Cultureal Organization (Unesco), *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, 2003.

UNESCO, *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales*, 2005.

Orales

Entrevista a Juan Humberto Méndez Campos por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 27 de febrero de 2015.

Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 28 de febrero de 2015, sesión 1.

Entrevista a Rocío Próspero Maldonado por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 29 de abril de 2015.

Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 6 de mayo de 2015, sesión 2.

Entrevista a Isidro Aguilera Ortiz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de mayo de 2015.

Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 22 de julio de 2015, sesión 1.

Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Entrevista a José Santos Campos Méndez por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019.

Entrevista a Osvaldo Campos Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán, Mich., 19 de abril de 2019, sesión 3.

Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

Entrevista a Fernando Montes por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019.

Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019.

Hemerográficas

AGUILERA SORIA, Ricardo, “INAH impulsa la distinción de la Pirecua”, en *Provincia*, Morelia, Mich., martes 09 de junio de 2009, año 7, núm. 2582, p. 2- A.

_____, “Pirecua son Patrimonio de la Humanidad”, en *Provincia*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 8, núm. 3105, p. 4- E.

ARGOS, “Caleidoscopio Cultural”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 22 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,752 p. 10-A.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Desde hoy, el Concurso Artístico P’urhépecha de Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., viernes 17 de octubre de 1980, año XXXIII, núm. 9,966, p. 3.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Presentaron en Zacán, las más puras manifestaciones del arte indígena”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 21 de octubre de 1980, año XXXIII, núm. 9,970, p. 2 y 19.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “CC Entrega los premios del Concurso Purépecha”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 18 de octubre de 1981, año XXXIV, núm. 10,323 p. 2 y 17.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Presidió CC la premiación del Concurso Artístico en Zacán”, en *La Voz de Michoacán,* Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,750 p. 1 y 2.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Nuestra historia, nuestra propia vida, esplendor p’urhépecha en las fiestas de Zacán, la música y la tierra cultivada en las tradiciones vivas”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 15 de octubre de 1986, año XXXIX, núm. 12,101 p. 15 y 24.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Abre esta tarde el Concurso Artístico de la Raza P’urhépecha en la comunidad indígena de Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 18 de octubre de 1994, año XLVII, núm. 14,977, sección B, p. 1-B.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Llegó a su fin el XXX Festival Artístico de Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., sábado 20 de octubre del 2001, año LIV, núm. 17,507, sección Cultura, p. 1-C.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Ríos de atole”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección E, p. 9-E.

AUTOR SIN IDENTIFICAR, “Concurso Artístico P’urhépecha en Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 17 de octubre del 2006, año LIX, núm. 19,310, sección E, p. 20-E.

DAVID, Liliana, “Pirekuas, un canto mundial”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 9 de junio de 2009, año LXI, núm. 20, 265, p. 18-A.

_____, “Pirekuas, canto de alegría”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año LXIII, núm. 20, 786, p. 7-E.

ESPINOZA, Héctor, “Declaran Patrimonio Mundial la Pirekua y la comida tradicional mexicana”, *en El Sol de Morelia*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 36, núm. 11600, Organización Editorial mexicana, México, D.F., p. 14- A.

FERRER, Eduardo, “Fueron reconocidas por la Unesco como patrimonio de la humanidad la comida y la pirekua, de Michoacán para el mundo”, en *La Jornada Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año 27, núm. 9434, p. 3.

HERNÁNDEZ, Christian, “Comienzan trabajos del Séptimo Encuentro de Cocina Tradicional Michoacana. El gobierno federal, obligado a rescatar y a promover la gastronomía nacional: Iturriaga”, en *La Jornada Michoacán,* Morelia, Mich., sábado 4 de diciembre de 2010, año 27, núm. 9451, p. 8.

HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Silvia, “Inició el VII Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán”, en *El sol de Morelia*, Morelia, Mich., sábado 4 de diciembre de 2010, año 32, núm. 11, 615, p. 16-A.

HERNÁNDEZ MÉNDEZ, Lamberto, “Michoacán busca reconocimiento de la Pirekua ante la UNESCO”, en *El Sol de Morelia*, Morelia, Mich., sábado 10 de octubre del 2009, Organización Editorial Mexicana, México, D.F., sitio web.

HERNÁNDEZ TOVAR, Arturo, “Fuerte respaldo del Gobierno Estatal a las manifestaciones artísticas indígenas”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 20 de octubre de 1983, año XXXVI, núm. 11,036 p. 1 y 26.

HUITRÓN GONZÁLEZ, Roberto Huitrón, “Culminó el Festival de la Raza Purépecha”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 21 de octubre de 1999, año LII, núm. 16,785, sección Cultura, p. 1-C.

_____, “Juegan en Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, 16 de octubre del 2009, año LXII, núm. 20, 393, p. 4-D.

LÓPEZ GUIDO, Francisco, “Extraña actividad en el Paricutín, Arroja densas fumarolas y provoca sismos”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 28 de octubre de 1971, año XXIII, núm. 6,169, p. 1 y 10.

MÁRQUEZ, Carlos, “Propondrán inclusión de la pirekua en la lista de patrimonio de la UNESCO”, en *La Jornada Michoacán*, Morelia, Mich., martes 9 de junio de 2009, año 6, núm. 1856, p. 13-A.

MENDOZA ALCOCER, Guadalupe, “La tradición musical de Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 17 de octubre de 1996, año XLIX, núm. 15,699, sección semanario cultural, p. 16.

RODRÍGUEZ, Víctor, "Será hoy la fase final de la edición 27 del Concurso Artístico de la Raza Purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 18 de octubre de 1998, año LI, núm. 16,422, sección B, p. 6-B.

SERENO AYALA, Yolanda, "CC Inaugurara mañana un complejo cultural en la Meseta Tarasca", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 17 de octubre de 1982, año XXXIV, núm. 10,678 p. 1 y 16.

_____, "Entregó el Gobernador CCS los premios a los ganadores del Festival de Zacán", en *La Voz de Michoacán,* Morelia, Mich., martes 22 de octubre de 1985, año XXXVIII, núm. 11,752 p. 10-A.

_____, "Canto, música y danzas en las fiestas de Zacán, un lazo de unión de los purépechas", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., martes 6 de octubre de 1987, año XXXIX, núm. 12,449 p. 18-A.

_____, "La música es el alma del purépecha", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 20 de octubre de 1990, año XLIV, núm. 13,900, sección B, p. 1-B.

_____, "La música p'urhépecha unió a los pueblos indígenas en el Festival Artístico de Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 20 de octubre de 1993, año XLVI, núm. 14,619, sección B, p. 1-B.

_____, "La más pura expresión folclórica en el Festival Artístico de la Raza P'urhépecha de Zacán, reunió a miles de espectadores", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 20 de octubre de 1994, año XLVII, núm. 14,979, sección B, p. 1-B.

SOVIETINA SORIA Eugenia, "XXV Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha en Zacán", en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., jueves 17 de octubre de 1996, año XLIX, núm. 15,699, sección semanario cultural, p. 14.

TORRES, Patricia, "Pirekuas y cocina tradicional ya son Patrimonio Inmaterial", en *Cambio de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año XIX, núm. 6425, p. 23.

TORRES, Pedro, "Pirekuas y cocina tradicional ya son Patrimonio Inmaterial", en *Cambio de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 17 de noviembre de 2010, año XIX, núm. 6425, p. 23.

VARGAS, Eréndira, “La gran fiesta de Zacán, un escaparate para la Meseta Tarasca”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, 22 de octubre de 1989, año XLII, núm. 13, 181, p. 6-B.

VICTORIANO CRUZ, Pedro, “Zacán, voces y sentimientos”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., domingo 17 de octubre del 2004, año LVII, núm. 18,589, sección E, p. 12-E.

_____, “Concluye festival indígena en Zacán”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 20 de octubre del 2004, año LVII, núm. 18,592, sección A, p. 11-A.

_____, “Los purépechas reviven tradición”, en *La Voz de Michoacán*, Morelia, Mich., miércoles 19 de octubre del 2005, año LVIII, núm. 18,952, sección A, p. 35-A.

Bibliográficas

ARIZPE, Lourdes, “Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto” en Hilario Topete Lara y Cristina Amescua Chávez (Coordinadores), *Experiencias de Salvaguarda del Patrimonio cultural inmaterial*, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Cuernavaca, 2013, pp. 27-52.

BECERRIL MIRÓ, José Ernesto, *El derecho del patrimonio histórico-artístico en México*, Porrúa, México, 2003.

BONFIL BATALLA, Guillermo, *México Profundo*, Una civilización negada, Grijalbo, México, 1989.

_____, *Pensar nuestra cultura*, Alianza Editorial, México, 1991.

BOURDIEU, Pierre, Loïc Wacquant, *Una invitación a la sociología reflexiva*, Siglo XXI editores, Argentina, Buenos Aires, 2005.

BROCA CASTILLO, Abraham, “El impacto del turismo en el patrimonio cultural”, en *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos*, núm. 14, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México, D.F., 2006.

BUGARINI, Jesús, *Zacán, renacimiento de una tradición*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1985.

CARABALLO PERICHI, Ciro, *Patrimonio Cultural. Un enfoque diverso y comprometido*, UNESCO, México, 2011.

CASTELLANOS, Gonzalo, *Patrimonio Cultural. Integración y desarrollo en América Latina*, Fondo de Cultura Económica, México, 2010.

COELHO, Teixeira, *Diccionario crítico de la política cultural*, Gedisa, Barcelona, 2009.

COLOQUIO INTERNACIONAL, *La transmisión de la tradición para la salvaguardia y conservación del patrimonio cultural*, CONACULTA, Campeche, México, 2012.

CONACULTA, "El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México", en *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos*, núm. 10, Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México, D. F., 2005.

CONACULTA, "El A B C del Patrimonio cultural y turismo", Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México.

_____, "Patrimonio cultural inmaterial y turismo: salvaguarda y oportunidades", Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo, México.

COROMINA, Amador, *Leyes, Decretos, Reglamentos y Circulares expedidos en el Estado de Michoacán 1824-1825*, Edición del Congreso del Estado, tomo I, 1886.

De ALCALÁ, Jerónimo, *La Relación de Michoacán*, Francisco Miranda (Editor), Morevallado, México, 2001.

DE LA PEÑA, Guillermo (Coordinador), *La antropología y el patrimonio cultural de México,* CONACULTA, México, D.F., tomo III, 2011.

DE VOS, Jan, *Vivir en frontera. La experiencia de los indios de Chiapas*, CIESAS, México, 1997.

DÍAZ PATIÑO Gabriela y Jorge Amós Martínez Ayala, *Fiesta, memoria y devoción. Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'urhépecha de la meseta tarasca en Michoacán*, Morevallado Editores, Morelia Michoacán, 2006.

ESCALANTE GONZALBO, Pablo (Coordinador), *La idea de nuestro patrimonio histórico y cultural*, CONACULTA, México, D.F., 2011.

FIGUEROA ZAMUDIO, Silvia, *Morelia Patrimonio de la Humanidad*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, 1995.

FLORES MERCADO, Georgina, *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, Instituto de Investigaciones Sociales*, UNAM, México, 2017.

FLORESCANO, Enrique (Compilador), *El patrimonio cultural de México*, Fondo de Cultura Económica, México, D.F., 1993.

_____ y Bárbara Santana Rocha (Coordinadores), *La fiesta mexicana*, tomo I, Fondo de Cultura Económica, México, 2016.

FOSTER, George M., *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, Fondo de Cultura Económica, México, 1974.

GARCÍA MORA, Carlos, *La continuidad y el cambio cultural en La Sierra de Michoacán*, TSIMARHU Estudios de etnólogos, México, 2013.

GARCIA, Néstor y Amparo Sevilla, *Mascaras, danzas y fiestas de Michoacán*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1985.

GARCÍA OROZCO, Aurora, *Catálogo del Patrimonio Artístico Cultural de Michoacán*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, 1986.

GONZÁLEZ MÉNDEZ, Vicente, Los Reyes, *Tingüindín, Tancítaro, Tocumbo y Peribán*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia Michoacán, 1980.

HERNÁNDEZ DÍAZ, Jaime, "La alternancia política y la política cultural en Michoacán", en Verónica Oikión Solano y José Eduardo Zárate Hernández (coordinadores), Michoacán política y sociedad final del siglo XX y el alba del siglo XXI, El Colegio de Michoacán, México, 2019, pp. 227-247.

HOBSBAWM, Eric John, La invención de la tradición, Critica, España, 2002.

JIMÉNEZ IZARRARAZ, María Antonieta y Yaminel Bernal Astorga, *Morelia 25 años de ser patrimonio mundial*, El Colegio de Michoacán, Morelia, Michoacán, 2016.

KEMPER, Robert Van, "La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: Tradiciones y transformaciones", en Janet Long (coordinador), *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, 2003, pp. 365-396.

KOSELLECK, Reinhart, *historia/ Historia*, TROTTAN, Madrid, 2004.

KOTTAK, Conrad, *Introducción a la antropología cultural*, Mc Graw Hill, India, 2006.

La Pirekua. Canto de los P'urhépecha de Michoacán, México, Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, Morelia, Michoacán, 2009.

LÉZÉ, Florence, *La protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial en la UNESCO*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Jurídicas, México, 2013.

LÓPEZ MORALES, Gloria, *Elogio de la cocina mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad*, Artes de México, México D.F., 2012.

_____, *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe,* CONACULTA, México, D.F., tomo I, II y III, 2002.

LÓPEZ ZAMARRIPA, Norka, *El futuro del sistema jurídico nacional e internacional del patrimonio cultural*, Porrúa, México, D.F., 2003.

Los municipios de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Colección: Enciclopedia de los municipios de México, Morelia Michoacán, 1988.

MABIRE, Bernardo, "Políticas culturales y educativas del Estado mexicano de 1970 a 2006", en Ilán Bizberg y Lorenzo Meyer (coordinadores), *Una historia contemporánea de México.* Tomo 4 las políticas, Oceano, El Colegio de México, México, 2009, pp. 247-295.

MEDINA, Alberto, et. Al., *Fiestas de Michoacán*, Secretaría de Educación del Estado de Michoacán, México, D.F., 1986, p.136.

MERCADO LÓPEZ, Eugenio, *Ideología, legislación y patrimonio cultural*, UMSNH, Morelia Michoacán, 2013.

Municipios y tenencias de Michoacán, Centro Estatal de Desarrollo Municipal, Morelia Michoacán, 2003.

OCHOA SERRANO, Álvaro y Herón Pérez Martínez, *Cancionero michoacano 1830-1940*, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2000.

OJEDA DÁVILA, Lorena, "Celebración, identidad y conflicto. El Concurso de Zacán y El Año Nuevo de los purépechas de Michoacán", Morevallado, Morelia, Michoacán, 2017.

_____, Eduardo Mijangos Díaz y Eugenio Mercado López (Coordinadores), *Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, 2015, pp. 111-141.

_____, "El patrimonio inmaterial p'urhé y el turismo cultural: Reflexiones en torno al festival étnico" en Raúl Asensio y Beatriz Pérez Galán

(Editores), *¿El turismo es cosa de pobres? Patrimonio cultural, pueblos indígenas y nuevas formas de turismo en América Latina,* Pasos, Perú, 2012, pp. 131-152.

_____, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, Michoacán, 2006.

OLIVÉ NEGRETE, Julio César, *Leyes estatales en materia del patrimonio cultural*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, tomo I, II y III, 1997.

PEREZ HERNANDEZ, José María, *Compendio de la geografía del Estado de Michoacán de Ocampo*, Universidad Latina de América, Morelia Michoacán, 1992.

ROSAS MANTECÓN, Ana, "Las disputas por el patrimonio. Transformaciones analíticas y contextúales de la problemática patrimonial en México", en Néstor García Canclini (Coordinador), *La antropología urbana en México*, Fondo de Cultura Económica, México, D.F., 2005, pp. 60-88.

UNESCO, "Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, Gobierno de España", España, 2009.

_____, "¿Qué es patrimonio cultural inmaterial?", Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, España, 2009.

Revistas

ARIZPE, Lourdes, "Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial", en *Cuicuilco*, vol. 13, núm. 38, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, septiembre-diciembre 2006, pp. 13-27.

ARMSTRONG FUMERO, Fernando, "Tensiones entre el patrimonio tangible e intangible en Yucatán, México: La imposibilidad de re-crear una cultura sin alterar sus características Chungara", en *Revista de Antropología Chilena*, vol. 44, núm. 3, Universidad de Tarapacá, Arica, Chile, 2012, pp. 435-443.

BORTOLOTTO, Chiara, "La problemática del patrimonio cultural inmaterial", en *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, vol. 1, no. 1, Universidad Politécnica de Valencia, España, 2014, pp. 1-22.

CALDERON DE LA BARCA GUERRERO, Nelly, AGUILAR ZELENY, "Música p'urhépecha y su difusión masiva: entre el sentimiento y la hibridación", en *Antropología*, no. 80, INAH, México, D.F., 2007, pp. 134-140.

CHAMORRO ESCALANTE, J. Arturo, "La música p'urhépecha a través de su forma y

estructura: Hemiola, cuatrillo, bajos y armonías", en *Relaciones*, vol. XII, no. 48, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, otoño 1991, pp. 29-44.

COTTOM, Bolfy, "Patrimonio Cultural Nacional: El marco jurídico y conceptual" en *Derecho y Cultura*, no. 4, Órgano de Divulgación de la Academia Mexicana para el Derecho, la Educación y la Cultura, A. C., México, D.F., otoño 2001, pp. 79-107.

DE CARAZA CAMPOS, Laura B., "Churipo y Mole tatemado", en *México desconocido guía especial*, México, mensual, 2011, pp. 95 y 101.

ESCALLÓN, María Fernanda y Carl Henrik Langebaek, "Patrimonio y cultura", en *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, núm. 12, Universidad de Los Andes, Bogotá, Colombia, enero-junio 2011, pp. 13-15.

FLORES MERCADO, Georgina "Nos robaron a la novia: agravio y conflicto a raíz de la patrimonialización de la pirekua", en *Sociológica*, vol. 31, núm. 87, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco, México, D.F., enero-abril, 2006, pp. 175-206.

FLORES MERCADO, Georgina, "This is the pirekua…: de pirekuas, patrimonio cultural p'urhépecha y turismo" en *Alteridades*, vol. 24, núm. 48, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, México, D.F., 2014, pp. 111-122.

GARCIA MOLL, Roberto "De quien es el patrimonio cultural", en *Antropología*, no. 27, INAH, México, D. F., 1989, pp. 12-17.

ITURRIAGA, José, "La cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad", en *Archipiélago*. Revista cultural de nuestra América, vol. 18, no. 70, UNAM, México, 2010, p. 56.

JACINTO ZAVALA, Agustín, "Los requisitos del mando: valores tradicionales y retos actuales en la etnia p'urhépecha de Michoacán", en *Relaciones*, vol. XVI, no. 63/ 64, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, verano-otoño 1995, pp. 11- 26.

LEAL, GONZÁLEZ, Nila, "Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional" en *Opción*, vol. 24, núm. 56, Universidad del Zulia, Maracaibo, Venezuela, mayo-agosto 2008, pp. 28-43.

LIMA PAÚL, Gabriela, "Patrimonio cultural regional: estudio comparativo sobre la legislación protectora en las 32 entidades federativas mexicanas" en *Derecho y*

Cultura, no. 9-10, Órgano de Divulgación de la Academia Mexicana para el Derecho, la Educación y la Cultura, A. C., México, D.F., marzo-agosto 2003, pp. 43-98.

MERCADO LÓPEZ, Eugenio, "Conservación del patrimonio edificado y políticas públicas: de concepto a la práctica en el Estado de Michoacán, México" en *Palapa*, vol. V, no. II, Universidad de Colima, Colima, México, julio-diciembre 2010, pp. 15-26.

OIKIÓN SOLANO, Verónica, "El nuevo pasado michoacano. Una centuria historiográfica", en *Relaciones*, vol. XVI, no. 60, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, otoño 1994, pp. 41- 66.

OJEDA DÁVILA, Lorena y Carmen Alicia Dávila, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", en *Diálogo*, vol. 18, no. 1, Interdisciplinary Studies Journal Published by the Center for Latino Research at DePaul University, Chicago, Spring 2015, pp. 47-66.

_____, "Una etnia mexicana frente a su patrimonio cultural inmaterial. El caso de los p'urhépecha de Michoacán", en *Revista Memória em Rede*, vol. 3, no. 8, Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Brasil, junio 2013, pp. 1-15.

RIOS, Manuel, "La participación profesional de los indígenas", en *Antropología*, no. 29, INAH, México, D.F., 1990, pp. 18-23.

UNESCO, "Los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial", en *Patrimonio cultural inmaterial*, Gobierno de Noruega y España, España, 2009.

_____, "¿Qué es patrimonio cultural inmaterial?", en *Patrimonio cultural inmaterial*, Gobierno de España, 2009.

VILLASEÑOR, Isabel y Emiliano Zolla Márquez, "Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura", en *Cultura y representaciones sociales*, vol. 6, no.12, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F., marzo 2012, pp. 57-72.

ZAMORA, ACOSTA, Elías "Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al concepto de patrimonio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial" en *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 9, núm. 1, Universidad de La Laguna El Sauzal (Tenerife), España, enero 2011, pp. 101-113.

Tesis

CAMPOS MORA, Georgina, "Cultura, fiestas y tradiciones y el Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha de Zacán, Michoacán, 1971-2011." Tesis de Licenciatura por la Facultad de Historia de la UMSNH, Morelia, 2014.

MARTÍNEZ BUENABAD, Elizabeth, "'Agentes de la Modernidad': Profesionalización y la presentación de identidad étnica y comunal en San Pedro Zacán, Michoacán", Tesis de Maestría en Antropología, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2000.

OJEDA DÁVILA, Lorena, "Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El concurso artístico de la raza p'urhépecha y el año nuevo p'urhépecha (1971-2011)", Tesis Doctoral por la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, 2011.

QUINTANA SANABRIA, Ángel, "Un acontecimiento al origen de la cultura musical p'orhépicha. El caso de Zacán, Michoacán", Tesis de Licenciatura en Etnología, ENAH, México, 1989.

Páginas Web

Alfredo López Austin, "La pertenencia a la tradición cultural", en: Broda, Johanna y Félix Báez, Jorge (coordinadores), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas en México*, CONACULTA, México, link http://myslide.es/documents/lopez-austin-el-nucleo-duro-lacosmovision-y-la-tradicion-mesoamericana.html recuperado el 2 de junio de 2019.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) Censo de Población y Vivienda 2010 Principales Resultados por Localidad, link http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/consultar_info.aspx recuperado el 15 de mayo de 2015.

La pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas (México) Lista representativa – 2010, link https://ich.unesco.org/es/RL/la-pirekua-canto-tradicional-de-los-purhepechas-00398 recuperado el 24 de mayo de 2019.

Luis Felipe Reynoso, "Pirekua, Patrimonio de la Humanidad y sin recursos para su preservación", en *Agencia Quadratín*, Morelia, Mich., domingo 15 de julio del 2018, sección Cultura, visto en línea el 16 de julio del 2018, link https://www.quadratin.com.mx/principal/pirekua-patrimonio-de-la-humanidad-y-sin-recursos-para-su-preservacion/ recuperado el 2 de junio de 2019.

Michelle López, “Cocineras tradicionales: revalorar lo nuestro”, en *Gourmet de México*, México, D.F., 23 de febrero de 2019, link https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/cocineras-tradicionales-revalorar-lo-nuestro/ recuperado el 22 de abril de 2019.

Ubaldo Garibay, “Cocineras. Mujeres indígenas rescatan la comida tradicional mexicana”, en El Universal, México, D.F, lunes 02 de enero del 2017, link https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana recuperado el 22 de abril de 2019.

Unesco, link

https://es.unesco.org/ recuperado el 2 de junio de 2019.

Unesco en México, conferencia mundial sobre las políticas culturales en México, declaración sobre el concepto de cultura, link http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/ recuperado el 2 de junio de 2019.