

Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales
Culinary heritage: proposal for a methodology of patrimonial distinction of local culinaries

“Recibido el 13 de noviembre del 2018, aceptado el 19 de marzo de 2019”

*Claudio Contreras, Javiera Luco, Cristina Ríos**

Resumen

El presente artículo da cuenta de la propuesta de un enfoque metodológico, el cual aporta un conjunto de criterios para una definición pertinente de patrimonio culinario a nivel territorial. En este sentido, dada la diversidad de aproximaciones al tema, al concepto de patrimonio, y a la heterogénea realidad histórica, cultural, social y ecológica de cada territorio que desarrolla su particular gastronomía, im-

*Claudio Contreras: Titulado y Licenciado de Antropología Social de la Universidad Bolivariana. Correo: ccontrerasveliz@gmail.com

Javiera Luco: Licenciada en Antropología Social de la Universidad de Chile. Correo: javieraluco@gmail.com

Cristina Ríos: Candidata a título de grado en Antropología Social de la Universidad Alberto Hurtado. Correo: criosmelo4@gmail.com

plican una compleja tarea al momento de generar una definición y criterios de calificación consensuada sobre lo que podría ser o no patrimonial. De esta manera, el principal objetivo del escrito es proponer una metodología que aporte criterios que representen las diferentes formas de concebir el patrimonio culinario por los diversos y relevantes actores para la escena alimentaria nacional e internacional.

La metodología propone 6 tipos de “manifestaciones culinarias” de carácter patrimonial y 7 “rasgos patrimoniales”, o sea relatos diferentes desde los cuales se conforma el patrimonio culinario. Estos rasgos patrimoniales no funcionan como tipologías, muchas veces nos situamos desde uno y luego desde otro, se complementan y otras veces anulan. La elaboración final de la propuesta metodológica es resultado de tres mesas de trabajo y reflexión con invitados expertos en tres regiones de Chile (una de la zona norte, otra del área centro del país, y una tercera del sur).

Palabras clave: Patrimonio, patrimonio gastronómico, cocina local, tipos de manifestaciones y rasgos patrimoniales.

Abstract

This article gives an account of the proposal of a methodological approach, which provides a set of criteria for a relevant definition of gastronomic heritage at a territorial level. In this sense, given the diversity of approaches to the subject, to the concept of heritage; and the heterogeneous historical, cultural, social and ecological reality of each territory that develops its particular gastronomy, imply a complex task at the moment of generating a definition and criteria of consensual qualification on what could be or not patrimonial. In this way, the main objective of the paper is to propose a methodology that provides criteria that represent the different ways of conceiving the gastronomic heritage by the diverse and relevant actors for the national and international gastronomic scene.

The methodology proposes six types of gastronomic manifestations of patrimonial character and seven patrimonial traits, that its different stories from which the gastronomic patrimony is formed. These patrimonial features do not work as typologies, often we situate ourselves from one and then from another, they complement each other and sometimes they annul. The final elaboration of the methodological proposal is the result of three workshops and reflection with expert guests in three regions of Chile (one from the north, another from the central area of the country, and a third from the south).

Keywords: Heritage, gastronomic patrimony, local cuisine, types of manifestations and heritage traits

Introducción

Paulatinamente, y desde hace unos años ya, en la sociedad chilena se están valorizando más las expresiones locales de la cocina, pasando del desconocimiento de la vasta diversidad alimentaria, hasta el reconocimiento y sentido de pertenencia con ellas.

En este breve lapso, han influido una diversidad de factores, tales como el proceso de puesta en valor de la cocina de países vecinos como Perú y Bolivia, así como también el desarrollo de programas que impulsan el turismo local a través de sus tradiciones culinarias. En este sentido, la marca Chile y el fomento al emprendimiento gastronómico local, son parte de ello.

En este contexto es que se da la pretensión de diferenciar lo culinario como campo de la economía y del turismo, del “patrimonio culinario” como bien cultural, lugar donde el análisis antropológico cobra sentido.

De esta manera, y frente a la frecuente pregunta en este campo de si cierta manifestación alimentaria corresponde o no a una manifestación patrimonial, proponemos un modelo meto-

dológico que permitirá identificar manifestaciones patrimoniales de las que no lo son, así como categorizar este patrimonio culinario según su grado de patrimonialización. Tal como será señalado más adelante, hemos concluido que el patrimonio culinario se acerca más a una gradiente que a una dicotomía; es difícil decir que una manifestación culinaria no es nada de patrimonial o es totalmente patrimonial. Condición observada durante el proceso de investigación, que si la categorización del patrimonio se presenta como una dicotomía (es/no es) genera fragmentación en los territorios y las comunidades, efectos contrarios a los esperados por este tipo de reconocimiento.

Para este fin, realizamos una revisión conceptual y teórica sobre los temas comprometidos, para luego revisar los resultados de la investigación sobre la definición de manifestaciones y rasgos del patrimonio gastronómico, para finalizar con un instrumento para aplicar en la identificación y categorización de él.

Bases conceptuales para una propuesta de patrimonialización de lo culinario

Patrimonio y alimentación en su conjunto deben ser comprendidos desde el análisis antropológico y desde las instituciones que trabajan transversalmente el tema. Para ello, existen dos aspectos a tener presentes en este breve análisis conceptual, por una parte, que la culinaria será constituida por las preparaciones y productos propios de un territorio, mientras que lo patrimonial estará configurado por la cultura inmaterial de los habitantes de dicho territorio.

De esta manera, es menester definir el concepto de patrimonio cultural inmaterial, el cual la antropología ha trabajado previamente. No obstante, se debe especificar que la UNESCO en el año 2003, lo define en su artículo 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial como:

Usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.¹

No obstante, lo patrimonial posee hoy en día importantes factores que lo complejizan en su valoración, además de relativizar su construcción, tal como

¹ Convención para la Salvaguardia del patrimonio Inmaterial, 2003, 02.

expresa Josué Llull Peñablanca: respecto a las significaciones sociales del patrimonio cultural, estas son diferentes, tanto en sus formas de percibir y entenderlo, tanto en el tiempo, como entre culturas o grupos sociales en un mismo periodo². En este sentido, el autor comenta que el concepto y la valoración del mismo deben ser entendidos como una categorización relativa, que se ha ido construyendo en el tiempo, mediante complejos procesos de escalas valorativas, sometidos —continúa el autor—, a cambios de gustos y al propio dinamismo de las sociedades:

Se trata de un concepto relativo, que se construye mediante un complejo proceso de atribución de valores sometido al devenir de la historia, las modas y el propio dinamismo de las sociedades. De resultas de ese relativismo, las personas interaccionan de manera distinta con los bienes culturales, favoreciendo su protección en unos casos, y desentendiéndose de su cuidado en otros.³

Por ello, se hace imprescindible configurar —a nuestro entender— una metodología que reúna criterios que lo delimiten y definan en un contexto de cocina local.

² Josué Llull Peñablanca, “Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural”, *Revista Arte, Individuo y Sociedad*, n.º. 17 (2005): 178.

³ *Ibid.*, 180.

Esta definición, en relación con los productos patrimoniales y sus respectivas preparaciones, debe contar con una tradición que sea transmitida de generación en generación, y que se sienta parte de la comunidad a la que entrega estos saberes. Siguiendo la misma línea de ideas, la metodología FIA-FACSO utilizada en inventarios de productos y preparaciones patrimoniales, menciona que el concepto de patrimonio alimentario es entendido como:

Todo aquel producto (...) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la región y o provincia de la región, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos 5 generaciones), y que sus productores y consumidores(as) consideren patrimonial. Pueden ser productos producidos por un pequeño grupo (porque se están perdiendo) o bien vigentes de manera colectiva.⁴

Por otro lado, las manifestaciones de lo culinario tienen unidades patrimonializables, tal como lo menciona Mónica Lacarriau, coordinadora del Programa de Patrimonio Inmaterial comisión para la preservación del Patrimonio Histórico y cultural de Buenos Aires, quien reali-

⁴ Sonia Montecino, et al, *Patrimonio alimentario. de Chile, productos y preparaciones de la región de Valparaíso* (Santiago de Chile: FIA-FACSO, 2012), 5.

za un artículo titulado *¿Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial? Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión*, donde se expone que estas unidades se basan en la:

[Constitución] de una serie de componentes: 1) los saberes que detentan los sujetos intervinientes; 2) los sujetos que poseen esos saberes; 3) los productos resultados de esos saberes y de la dinámica social; 4) los contextos en los que se despliegan saberes y prácticas.⁵

De forma complementaria a lo dicho por Lacarriau, aquí proponemos seis manifestaciones que lograrían ser patrimoniales en la gastronomía nacional 1) los productos; 2) las preparaciones; 3) las prácticas; 4) la estética; 5) los utensilios y 6) las tecnologías.

Para saber qué aspectos de estas manifestaciones cumplen los requisitos necesarios, se deben tener presentes siete rasgos.

El primer rasgo se basa en la tradición, como lo señalan Karina Ochoa y Arturo Santa María en su texto *Cultura Gastronómica*, en donde argumentan que la transmisión de generación en generación por medio de recetarios ora-

⁵ Mónica Lacarriau, "¿Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial? Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión" *Boletín gestión cultural* n° 17 (2008): 10.

les u escritos son una “serie de procesos configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como familiar, o las diferentes formas en las que se relacionan padres e hijos”⁶. Este último planteamiento se encuentra relacionado a la metodología propuesta en la presente investigación, debido a que un requisito central para considerar una preparación patrimonial es su valor transgeneracional de las prácticas y saberes en torno a la conformación del plato.

Siguiendo esta narrativa, se han identificado otros rasgos que pueden estar presentes en una preparación patrimonial. La identidad: personal, nacional, territorial, étnica, de género y de clase. La integración —procurando no entrar en un etnocentrismo alimentario— donde se ejerza un acto de poder en desmedro de otro. La producción, comercialización a nivel local; la puesta en valor y, por último, la experiencia en donde existe una apropiación y aprobación de calidad del producto que se consume.

Adicionalmente, el valor del patrimonio gastronómico ha estado determinado por una serie de factores, tal como apunta Marcelo Álvarez, antropólogo argentino, quien desarrolla *La cocina como patrimonio (in) tangible*, por me-

dio de la cual parte de la comisión para la preservación histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires. Álvarez comenta, a su vez, que “la defensa y difusión de los valores del patrimonio gastronómico como imagen cultural y fuente de recursos para el desarrollo se debe analizar a partir de categorías como ‘afirmación identitaria’, ‘autenticidad’, ‘originalidad’ o ‘tradición’⁷, y que dicho patrimonio debe tener un fuerte vínculo de representación e identidad entre los sujetos que componen la comunidad a estudiar. Por lo mismo, hay que preguntarse: ¿Existe, realmente, la cocina chilena? Para ello, este concepto debe entrar a contextualizarse históricamente, debido a que —y tal como señala la antropóloga Sonia Montecino—: “el relato histórico también nos permite conocer parte de la evolución y el contexto de los procesos de intercambio, rechazo, apropiación y síntesis culinaria en nuestro país”⁸.

Por su parte, Eugenio Pereira, historiador conocido por entregar los primeros vestigios sobre la alimentación en Chile, realiza un relato histórico sobre los componentes que hacen parte de la cocina chilena en su libro *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. En este

⁶ Karina Ochoa y Arturo Santa María, “Cultura Gastronómica” (Ciudad de México), http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf

⁷ Marcelo Álvarez, *La cocina como patrimonio (in) tangible* (Buenos Aires: Comisión para la preservación histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2012), 23.

⁸ Sonia Montecino, *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa* (Santiago de Chile: Catalonia, 2004).

último libro, el autor asegura que hay tres dimensiones en la conformación de la cocina chilena, además de la forma de consumo y las de formas de la mesa. La comida chilena es fruto de tres tradiciones: la indígena y su aporte en los productos de materia prima como el maíz, la papa y el poroto; la española con la manifestación de los hábitos alimenticios; y la francesa (o internacional) con las técnicas de cocción y preparación. El aporte Pereira se basa principalmente en la explicación del orden histórico/evolucionista en la cocina chilena, explicación que se nutre con la propuesta de Montecino, quien habla de “las cocinas chilenas”, toda vez que hay un claro mestizaje en la conformación de los platos que varían a lo largo y ancho del país. Ambos convergen en que las preparaciones dependen tanto de los ingredientes, de las técnicas y del lugar geográfico en el que se enmarque la investigación.

Lo anterior se puede ver relacionado directamente con los conceptos de tradicional/popular, y con ello se genera la encrucijada de: ¿Qué es lo popular? ¿Qué es lo tradicional? En la introducción del libro *Patrimonio Cultural Alimentario* de Catalina Solarte, se recalca que el mejor criterio para evaluar qué cocina es popular y cuál no, son los condimentos y aliños que se utilizan en los platos, atribuyéndole así sabores más picantes a lo popular o texturas más

suaves a los platos más “sofisticados”. Por otro lado, lo tradicional no quiere decir popular. Lo tradicional en la cocina hace alusión a “aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar”⁹. Sin duda alguna, se trata de una definición subjetiva, pero que apela a la memoria y a la nostalgia de aquellos participantes de un grupo — hecho que se pretende recalcar en la presente investigación—. De igual modo, hay que tener en consideración que la tradición puede mantenerse en dos realidades: en la memoria y en la praxis.

Siguiendo la misma línea argumentativa de lo tradicional/popular, se podría aseverar que la identidad es fundamental para adherir a los sujetos a una comunidad específica. En el caso de la identidad producida a través de la alimentación, se puede desprender que tiene una dimensión histórica y cultural, toda vez que se ha ido construyendo a través de los hitos que han transcurrido durante su existencia, lo que crea manifestaciones simbólicas de una pertenencia a un modelo de vida y de sociedad. Esto último en palabras de Ramiro Delgado, antropólogo colombiano, quien en su texto *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo*, menciona la estrecha relación que hay entre una propuesta de existencia,

⁹ Catalina Solarte, *Patrimonio cultural alimentario* (Quito: Ministerio de Cultura, 2010), 30.

presencia y permanencia étnica y de identidad con un mundo simbólico¹⁰.

Asimismo, Claude Fischler, investigador estadounidense de la Universidad de California, conceptualiza a la cocina como “un conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de la comida [...] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura”¹¹. Las cocinas tradicionales ayudan a empararse de saberes, prácticas, conocimientos que se van reproduciendo para fortalecer una cohesión social, en donde la identidad —sea local o nacional— y el desarrollo económico juegan un rol para su reproducción.

Por su parte, el antropólogo Claude Levy-Strauss, primer estudioso en poner en relevancia los alimentos y la alimentación como eje cultural que rige al ser humano y su existencia, en sus libros *El Triángulo Culinario* (1968) y *Metodología: lo crudo y lo cocido*, hace una distinción entre cocina¹² y *cuisine*¹³,

destacando qué alimentos se consumen, cómo se consumen y por qué se consumen, distinción que también forma parte de las propuestas realizadas por Montecino al “deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a relevar en él sus contradicciones”¹⁴. Es la cocina lo que se debe intentar estudiar, imponiendo la idea cultural de cocina de manera integradora, ya que es “portadora de un lenguaje configurado culturalmente, socialmente controlado y expresivo de una concepción del mundo y de la sociedad que es posible descifrar”¹⁵.

Sin lugar a dudas, esto último es un elemento importante para desarrollar cualquier investigación. En el caso de los estudios culturales en torno a la alimentación, Jack Godoy en 1995 en su libro *El impacto del sistema mundial. En: cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, comenta que el contexto tiene un papel fundamental para entender la dinámica en torno a la alimentación, denotando la relevancia de los constantes procesos sociales a escala local y global. Aquí, las identidades se van conformando no solo a partir

¹⁰ Ramiro Delgado, “Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo”, *Revista Estudios de Asia y África* n° XXXVI (2011): 87.

¹¹ Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995). https://www.researchgate.net/profile/claude_fischler/publication/240305121_el_homnivorolinks/00b4951c6deb3d261e000000/el-homnivorol.pdf

¹² Técnica de preparación de los alimentos.

¹³ Forma de consumo y maneras de mesa.

¹⁴ Sonia Montecino, *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa* (Santiago de Chile, 2004). <http://www.bligoo.com/media/users/0/47112/files/cocinas%20mestizas%20de%20chile%20-sonia%20montecinos-.pdf>

¹⁵ Catalina Solarte, *Patrimonio cultural alimentario* (Quito: Ministerio de Cultura, 2010), 34.

de situaciones pasadas, sino también de lo que pasa en la actualidad. Esto se puede abocar a los alimentos y sus cociones, donde las culturas alimentarias llegan y otras se van, fenómeno que ayuda a reflexionar lo que se entiende por patrimonio alimentario desde un sentido de tradición e identidad.

Jack Godoy propone diversas variables y procesos incluidos en el *Universo de la cocina* en los que identifica: producción (fases de producción, aspectos de la producción); distribución (fases de la distribución, tipos de transacción, aspectos de la distribución); preparación y consumo¹⁶.

De igual modo, Massimo Montanari, señala que la connotación cultural:

acompaña a la comida a lo largo de todo el recorrido que la conduce a la boca del hombre. La comida es cultura cuando se *produce*, porque el hombre no utiliza solo lo que encuentra en la naturaleza (cómo hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se *prepara*, porque una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecno-

logía que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se *consume*. Porque el hombre, aún pudiendo comer de todo o quizás justo por ese mismo motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su comida con criterios ya sea ligados a la dimensión económica, nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida.¹⁷

También Godoy distingue entre alta y baja cocina, cocina y cuisine, aplicado al estudio de comunidades del norte de Ghana. En dicho estudio el autor se pregunta:

¿Por qué las culturas tradicionales africanas carecen de una cuisine diferenciada, incluso en grandes Estados con estructuras políticas diferenciadas? ¿Cuáles son las condiciones para la emergencia de una cocina alta o baja? Estas preguntas no son frívolas ni de interés puramente histórico. La respuesta se relaciona con las diferencias entre las sociedades africanas y eurasiáticas en la actualidad y con las estrategias que deben usarse para cambiarlas o preservarlas.¹⁸

Montanari también aporta su cuota distinguiendo el “qué comes” y el “cuánto comes” como expresiones de

¹⁶ Jack Goody, “El impacto del sistema mundial”, en *Cocina, cuisine y clase*, editado por Estudio de Sociología Comparada. (Barcelona: Editorial Gedisa, 1995).

¹⁷ Massimo Montanari, *La comida como cultura* (Guijón, España: Ed. Trea S.L, 2006), 9

¹⁸ Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 13.

una construcción social de poderes particulares.

En base a lo anterior, se come, se comporta, se implementan técnicas y saberes en relación a las distintas influencias que se tiene durante el devenir de la historia, de las ideologías y de las culturas; por ende, sería erróneo considerar que hay una cocina nacional.

En este sentido, no se puede olvidar el patrimonio de prácticas y saberes de los pueblos indígenas, de la incorporación colonial europea, y del sincretismo que se va produciendo con cada encuentro-choque cultural que vive cada zona del país.

En Chile, esta identidad ha sido intervenida a medida que pasa el tiempo, ya que el mestizaje, la llegada de nuevos sabores, olores y texturas han traspasado fronteras debido a la globalización, al acceso de telecomunicaciones y a la evolución de los transportes, generando la creación de una “nueva cocina chilena”, como lo menciona Catalina Ivanovic.

El acto de producir, preparar y consumir los alimentos está envuelto en factores que van determinando la importancia de los productos y preparaciones. Entre estos factores se encuentran el espacio geográfico, que pondrá en relevancia cada acción en la preparación de estos alimentos. No se podrá considerar los mismos alimentos y preparaciones de la Región de Aysén por ejemplo, con sus húmedos suelos, fríos

climas y abundantes productos agrícolas con los de la Región de Arica y Parinacota, ubicada en el extremo opuesto en el norte del país y con un sistema ecológico y ambiental absolutamente diferente; o la de Valparaíso¹⁹ y su gran cantidad de productos y preparaciones de mar o la de la región del Bio-Bio²⁰ con su gran variedad de ecosistemas y territorios urbanos, indígenas y rurales.

Por una propuesta metodológica del patrimonio gastronómico

En el diseño de una metodología de categorización del patrimonio gastronómico en Chile, que permita tener criterios de distinción respecto a qué consideramos o no patrimonio gastronómico, necesariamente se debió considerar como primer paso la inclusión de las siguientes tareas de aproximación: Revisión bibliográfica sobre patrimonio gastronómico en Chile y el mundo; entrevistas en profundidad (15) a los actores claves sobre patrimonio gastronómico de Chile a América Latina; análisis integrado de la revisión bibliográfica y las entrevistas; conversatorios en regiones (en este caso, Antofagasta, Valparaíso y Temuco)²¹ sobre las pro-

¹⁹ Región ubicada en el centro de Chile, cuya capital es la ciudad puerto de Valparaíso.

²⁰ También Región del Biobío, cuya ubicación es en el área centro sur de Chile. Su capital es la ciudad de Concepción.

²¹ Las tres regiones representan en el mismo orden, la zona norte, centro y sur del país. Ade-

pías perspectivas locales sobre patrimonio y su relación con las gastronomías locales; construcción del instrumento metodológico y sus criterios. Procedimientos y elaboración final que se detalla a continuación.

El patrimonio gastronómico es una dimensión humana que alude a aquellos fenómenos ligados con la preparación de alimentos, la cocina y el comer y beber en donde las personas nos reconocemos como parte de una herencia compartida, que se expresa en tradiciones e innovaciones, hechos que nos aporta valor a través de la identidad y el arraigo.

El patrimonio gastronómico se parece más a una gradiente que a una dicotomía. Es difícil decir que una manifestación gastronómica NO es nada patrimonial o es TODA patrimonial. Condición observada durante el proceso de investigación, pues si la categorización del patrimonio se presenta como una dicotomía (es/no es) genera fragmentación en los territorios y las comunidades, efectos contrarios a los esperados por este tipo de reconocimiento.

Por lo anterior, es que se optó por construir una metodología que integre posiciones a veces contrapuestas y que sobre todo proponga un camino de patrimonialización para los cultores que así lo busquen.

más de la diversidad social, ambiental, económica y cultural de Chile.

La presente metodología propone 6 tipos de manifestaciones culinarias de carácter patrimonial y 7 rasgos patrimoniales, o sea relatos diferentes desde los cuales se conforma el patrimonio culinario. Estos rasgos patrimoniales no funcionan como tipologías, dado que muchas veces nos situamos desde uno y luego desde otro, y, en sentido, los mismos se complementan y otras veces anulan.

De modo que teniendo como punto de partida los rasgos patrimoniales, se elaboró un instrumento para categorizar manifestaciones gastronómicas patrimoniales (productos, preparaciones, prácticas, utensilios, estéticas).

Los tipos de manifestaciones del patrimonio culinario

¿Qué entendemos por manifestación patrimonial culinaria?

Es allí donde lo propio se expresa en el ámbito de la comida, es donde “lo culinario” cobra vida propia con identidad local, a través del proceso alimentario: producir, distribuir, preparar, consumir como sugieren Godoy y Montanari. La manifestación es observable, concensual, sentida como propia, aportadora de valor.

Una manifestación patrimonial puede ser tanto un producto determinado

como la quínoa²², como una preparación como el merquen²³ o la cazuela²⁴, también puede ser una práctica como el curanto²⁵ o el asado de cordero patagónico. Identificamos que también los utensilios y las estéticas son manifestaciones patrimoniales.

De esta manera, se presentan los seis (6) tipos:

1. Producto: Se refiere a la materia prima o materia prima procesada. Ej. El piñón²⁶ y la harina de piñón; la rosa mosqueta y la mermelada de rosa mosqueta.
2. Preparación: Se plasma en un plato y en una receta. Ej. El pastel de choclo²⁷, la cazuela.

²² También quinua (del quechua, Kinua), es un tipo de cereal producido en la zona norte de la Cordillera de los Andes.

²³ También merkén (del mapudungun, Medkeñ), es un aliño preparado con ají seco ahumado, tradicional de la cocina mapuche en el centro sur de Chile, especialmente en la Región de la Araucanía.

²⁴ Es un plato popular y típico de Chile. Preparado con una presa de carne o pollo, verduras como el zapallo, choclo y papa, y acompañado de arroz o chuchoca.

²⁵ El curanto (del mapudungun: kurantu, 'pedregal') es un método tradicional milenario de cocinar alimentos en el archipiélago de Chiloé usando piedras calientes enterradas en un hoyo.

²⁶ Semilla del árbol de la araucaria y que es utilizado ancestralmente por la cocina pehuenche en la zona centro sur de la Cordillera de los Andes.

²⁷ Es un plato preparado con una pasta horneada de granos tiernos de choclo y "pino" que es tradicional de la gastronomía del Paraguay, Ecuador, Chile, Bolivia, Perú.

3. Práctica: Se relaciona con los modos de hacer (el ritual). Con las acciones, técnicas y significados asociados a ciertos platos y productos. Ej. Las festividades costumbristas de Chiloé con el curanto; el ritual del mate.

4. Utensilios: Referido a la materialidad de los artefactos utilizados en todo el proceso productivo. Ej. La paila de greda, la piedra, la loza penco, la guadaña, el azadón.

5. Estética: Tiene que ver con el particular sentido de la belleza implícito en una preparación, una práctica o un utensilio. Hay distintas estéticas, por ejemplo, ligada a lo campesino, a lo huaso²⁸, a lo indígena, a lo andino, a lo costero²⁹.

6. Tecnologías: Conjunto de instrumentos, recursos técnicos o procedimientos empleados en una preparación o procedimiento culinario, desde su producción a su consumo.

Los rasgos patrimoniales de la cocina local

Por su parte, los siete rasgos patrimoniales asociados a los seis tipos de manifestaciones culinarias representan

²⁸ Término que se usa en Chile para referirse al individuo que vive en las zonas rurales, más bien campesinas, de la zona centro o parte del sur del país, el cual se dedica a las tareas propias de las antiguas haciendas del valle central.

²⁹ Por aquellas comunidades y localidades ubicadas en la franja costera del país, y cuyo desarrollo social, económico y cultural está orientado principalmente en el mar.

caracteres (relatos) desde los cuales las personas y especialistas caracterizan el patrimonio culinario. Personas, instituciones y especialistas suelen hablar sobre el patrimonio culinario desde uno o dos de estos caracteres sin ser conscientes de los otros y, de hecho, se sorprenden cuando los conocen, comparten e integran.

Los siete (7) rasgos patrimoniales del patrimonio culinario son:

a. La tradición: El rasgo patrimonial de la tradición tiene relación con lo que se hereda y se transmite de generación en generación. Hay instituciones que han propuesto que cinco (5) o tres (3) generaciones al menos son importantes de considerar a la hora de definir qué es Patrimonio Gastronómico. Este relato pone el valor en la conservación de las tradiciones, más que en las transformaciones y fusiones que trae la innovación.

Atributos:

- La manifestación patrimonial permanece a través de las generaciones
- La manifestación patrimonial conforma una herencia de prácticas y saberes

b. La innovación sobre la tradición: Un rasgo del patrimonio es que está “vivo”, va cambiando con las generaciones y las épocas, dependiendo de las tendencias de la historia, el clima, las tecnologías. Este rasgo pone énfasis en la innovación, las

transformaciones, los cambios y será considerado un rasgo patrimonial, siempre y cuando se produzca sobre una tradición.

Atributos:

- La manifestación patrimonial presenta un cambio respecto a su forma tradicional; sigue siendo la misma manifestación con una o más innovaciones.

c. La identidad: Este rasgo patrimonial tiene que ver con aquello que define la frontera de lo que es nuestro y lo que es de otros. Patrimonio e identidad van de la mano, generando arraigo y pertenencia.

El Patrimonio Culinario apela a nuestra identidad en alguna de sus dimensiones. Y hemos identificado al menos seis (6) identidades (ID) que nos son significativas desde lo patrimonial.

- *ID personal:* Apela a nuestro linaje, nuestra historia, a quienes somos, a nuestros vínculos.

Son las recetas familiares, las que enseñó la abuelita, el asado como lo hace papá, las preparaciones navideñas.

- *ID local, territorial o regional:* Nos hace sentirnos parte de un territorio o una localidad.

Son las calugas de pescado en Valparaíso o el asado de llamo en el Altiplano; es lo que significa curan-

to para los chilotes³⁰ o el tunu para los Rapanuis³¹.

• *ID nacional*: Tiene que ver con el sentirnos chilenos, independiente de la localidad a la que cada uno pertenece, somos parte de un mismo país.

La cazuela o el charquicán apelan a nuestra identidad nacional, nos hace sentirnos más chilenos y si los comemos en el extranjero aluden directamente al arraigo con el país.

• *ID étnica*: Al parecer la identidad étnica en la cocina de por sí ape-la a un Patrimonio Culinario que tiene una manera ancestral de hacerse y transmitirse.

Esta identidad también se va adaptando a los tiempos. Como el merquén mapuche que de pronto se pone de moda, la quinoa para los aimaras, el atún para los rapanuis y todas las preparaciones, estéticas y prácticas que los acompañan.

• *ID de género*: El Patrimonio Culinario adquiere una dimensión distinta cuando se vincula a lo femenino o masculino.

• *ID de clase social*: Al parecer el Patrimonio Culinario se modifica desde la clase social desde la que cada uno está hablando. Es decir, aquello que es Patrimonio Gastronómico para alguien de sectores populares probablemente sea diferente que para una persona de sectores acomodados.

Por ejemplo, el ajo o el ají tiene diferentes significaciones dependiendo del segmento social que se perciba. Comer porotos con riendas “es de rotos”³².

Atributos:

- La manifestación patrimonial apela a una o más de las identidades identificadas (personal, territorial, nacional, étnica, de género).
- Las identidades nacionales, territoriales y étnicas referidas a manifestaciones culinarias, por sí mismas generan patrimonio.

d. La escala local: El foco de este rasgo está en la producción local y estacional. Se basa en las prácticas típicas de las comunidades o familias que desarrollan la manifestación patrimonial. Se concentra en aquellos productos y/o procesos que tienen una significación social y simbólica, y que son parte de la historia y el desarrollo particular de una comunidad asociada a un territorio.

Es antípoda de la globalización, y, en ese sentido, valora lo local. Desde esta lectura el patrimonio está vivo en las comunidades y prácticas de agro, pesca y alimentarias que lo sustentan.

Atributos:

- La manifestación patrimonial responde a una lógica de producción local.

³⁰ Habitantes del archipiélago de Chiloé.

³¹ Habitantes ancestrales y pueblo originario de la Isla de Pascua, en el Océano Pacífico.

³² Expresión de origen clasista dada en Chile para referirse a las personas de origen pobre.

- La manifestación patrimonial responde a una lógica de comercialización local.
- La manifestación patrimonial responde a una lógica de consumo local.
- La manifestación patrimonial aporta a la conservación de la diversidad biológica y cultural.

e. La puesta en valor: Este rasgo considera que es necesario recuperar el Patrimonio Culinario para ponerlo en valor. Se busca insertar el Patrimonio Culinario dentro de una cadena productiva que le aporte valor de intercambio. Este relato se sustenta en los beneficios para el desarrollo de los territorios y las localidades a través de la dinamización de los activos patrimoniales.

Si la manifestación patrimonial no es parte de una cadena de valor que le aporte valor comercial, no se hace visible (accesible) a los otros. Es por eso que a veces este rasgo patrimonial entra en pugna con los relatos más conservacionistas de la herencia o la identidad.

Atributos:

- La manifestación patrimonial es parte de una cadena de valor que la pone a disposición de cierto mercado

f. La integración: Este rasgo busca cuidar y propiciar la integración al interior y entre las comunidades, entre las comunidades y el Estado y las agencias, entre otros, dado que mu-

chas veces el patrimonializar genera el efecto contrario de desintegración.

Se sostiene que en el ejercicio de patrimonializar se ejerce un poder implícito, pues se define lo que tiene valor cultural y lo que no, estableciendo criterios excluyentes. Criterios que no están, necesariamente, en sintonía con la comunidad.

Sucede así que al nombrar patrimonio ciertas prácticas o cierta preparación, quedan fuera otras y se genera fragmentación entre las comunidades y territorios: ¿Por qué ellos sí y nosotros no? ¿Por qué ese lugar y no el nuestro?

Atributos:

- La manifestación patrimonial genera sentimiento de integración en quienes la ponen en práctica
- El valor patrimonial de la manifestación fue definido en consenso con la comunidad o población que la pone en práctica.

g. El sabor y la experiencia: Este rasgo considera que todos los rasgos patrimoniales anteriores pierden validez para el patrimonio gastronómico —en el contexto del turismo— si el sabor o la experiencia no son placenteros, seguros y acordes a los estándares de calidad esperados. El patrimonio culinario requiere de un conjunto de condiciones (estandarizaciones) que garanticen una experiencia de calidad.

Atributos:

- La manifestación patrimonial cuenta con los estándares de seguridad para su consumo / practica.
- La manifestación patrimonial constituye una experiencia de calidad turística.
- La manifestación patrimonial es acompañada de buen servicio, higiene y ambiente comfortable acorde.

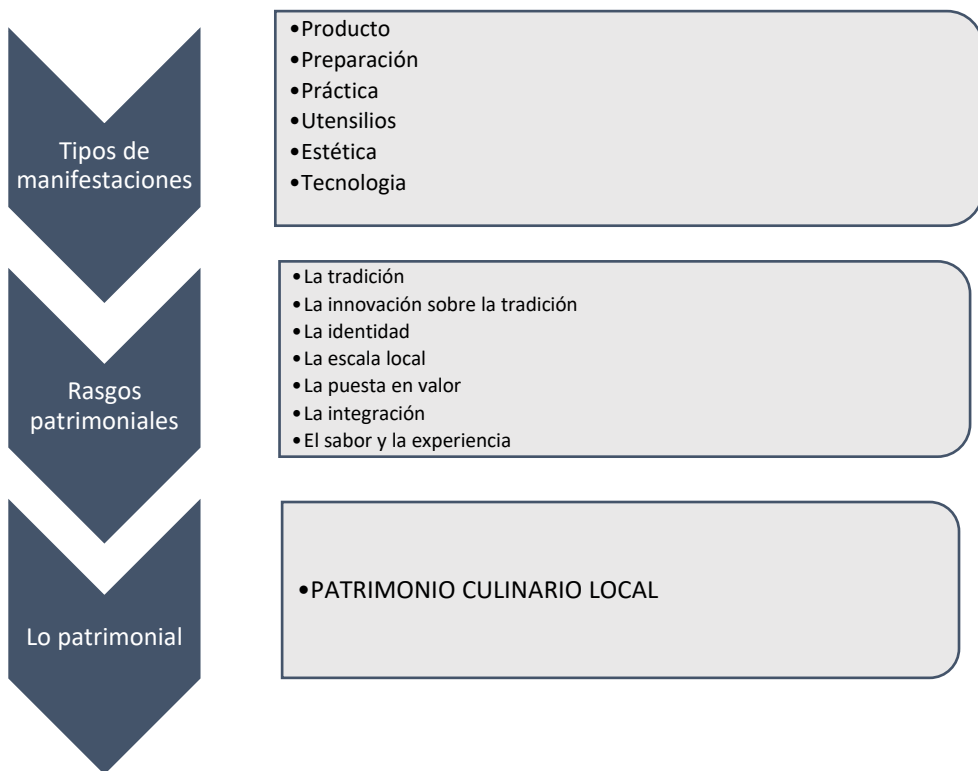
Conclusiones

Las cocinas locales se han puesto en valor en los últimos años, correspondiendo con la emergencia de los territorios locales ante los procesos de mestizaje cultural empujados por la globalización. Lo anterior ha generado, además, un interesante debate a propósito de los valores y elementos culturales de cada sociedad o grupo humano sobre lo patrimonializable o no, pero también, como aquello que se quiere proteger y difundir debe contener dicha categorización de lo que es y no un plato, pro-

ducto o preparación patrimonial de una cocina local.

El patrimonio, y siguiendo lo escrito por Llorenç Prats en *Antropología y Patrimonio*, es una construcción social de una sociedad o colectivo de personas. Construcción, no obstante que se da bajo algunas acepciones diferentes, tales como invención o construcción social (cultural) del patrimonio. Antes tales y múltiples dilemas sobre lo patrimonializable o no, surge la cuestión de aunar criterios e indicadores que permitan resolver en parte, la problemática sobre definir aquello que puede ser patrimonio de la cocina local de un territorio.

De esta manera, se plantean dos conjuntos de criterios para determinar lo que podría contener valor patrimonial en la cocina local de un territorio dado.



Bibliografía

- Álvarez, Marcelo. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la preservación histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2012.
- Álvarez, Marcelo. "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización". En *Conferencia Sesión Patrimonio, Culturas nacionales y Turismo*, editado en II Congreso Internacional Cultura y Desarrollo. La Habana, Fundación Fernando Ortiz, 2001.
- Contreras, José y García, Mabel. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ediciones Ariel, 2005.
- Delgado, Ramiro. "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo". *Revista Estudios de Asia y África* XXXVI (2001): 83-108.
- Fischler, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 2005.
https://www.researchgate.net/profile/claude_fischler/publication/240305121_el_homnivorolinks/00b4951c6deb3d261e000000/el-homnivoropdf
- Godoy, Jack. "El impacto del sistema mundial". En *Cocina, cuisine y clase*, editado por Estudio de Sociología Comparada. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995.
- Hernández, Roberto; Carlos Fernández y Pilar Baptista. *Metodología de la investigación*. Ciudad de México: Interamericana editores, 2010.
- Ivanovic, Catalina. "Nueva cocina chilena: culinaria e identidad". (Tesis pregrado en Antropóloga Social, Universidad de Chile, 2004).
- Lacarrieu, Mónica. "¿Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial? Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión". *Boletín Gestión Cultural* n° 17 (2008).
- Lévi-Strauss, Claude. *El triángulo culinario*. Buenos Aires: Editorial Paidós, 1968.
_____. *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*. Ciudad de México: Fondo de la cultura económica, 1972.
- Llull Peñablanca, Josué. "Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural". *Revista Arte, Individuo y Sociedad* n° (2005): 175-204.
- Manzur, María y Alanoca, Nancy. *Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota*. Santiago de Chile: Serie patrimonio alimentario de Chile, 2012.

- Contreras, Claudio; Luco, Javiera; Ríos, Cristina. *Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales*. Vol. VIII No. 8, enero-junio de 2019
- Manzur, María. *Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región del Biobío*. Santiago de Chile: Serie patrimonio alimentario de Chile, 2016.
- Montanari, Mossimo. *La omida como cultura*. Guijon, España. Ed. Trea S.L, 2006.
- Montecino, Sonia *et.al*. *Metodología para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar de Chile*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad de Chile, 2011.
- Montecino, Sonia *et al*. *Patrimonio alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región de Valparaíso*. Santiago de Chile: FIA-FACSO, 2012.
- Montecino, Sonia. *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santiago de Chile: Catalonia, 2004.
- Ochoa, Karina y Santamaría, Arturo. *Cultura gastronómica*. Ciudad de México: S/año.
- Prats, Llorenç. *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Editorial Ariel S.A., 1997.
- Pereira Salas, Eduardo. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1977.
- Silva Pérez, Rocío & Fernández Salinas, Víctor. “Los paisajes culturales de Unesco desde la perspectiva de América Latina y el Caribe. Conceptualizaciones, situaciones y potencialidades”. *Revista INVI*, N° 85. (2015): 181-214.
- Solarte, Catalina. *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de cultura, 2010.
- Tobin, James. “Patrimonializaciones gastronómicas. La construcción culinaria de la nacionalidad”. *Cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la preservación histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires (2002): 27-47.