

Sentir y saber sabores

FABIOLA VELASCO PÉREZ¹
INSTITUTO DE ESTUDIOS AVANZADOS-IDEA
CARACAS- VENEZUELA
FABIOLAVELASCO@GMAIL.COM

INTRODUCCIÓN

Desde los rincones de la cocina, empiezan a emanar aromas que estimulan nuestras zonas de placer, que de manera inconsciente replicamos desde la memoria. La fragancia del café colado, mezclado con el particular olor de la conchita quemada de una arepa en el budare, pueden aliviar cualquier desánimo para enfrentar el reto de iniciar un nuevo día, sobre todo cuando esa explosión aromática se conjuga finalmente en nuestras bocas, con otros ingredientes que resaltan nuestras emociones: una arepita con mantequilla y queso blanco y una buena taza de café humeante es una de las experiencias más hogareñas, que pueden experimentar en lo cotidiano, los venezolanos. Sentir sabores que se evocan desde los saberes nutridos de los legados familiares, comunitarios o territoriales son parte de la experiencia cotidiana de vivir.

Comenzar este texto desde esta evocación matutina es porque el asunto de reflexión en esta oportunidad está delimitado a la relación entre el patrimonio cultural y la gastronomía que, aunque siendo obvia su reciprocidad, es muy compleja cuando nos vemos en la necesidad de concretarla; tanto el patrimonio cultural como el hecho gastronómico transversalizan la cotidianidad y los distintos estadios de la vida.

Alimentarnos para vivir es una necesidad ineludible de subsistencia, por lo tanto, como parte de las necesidades básicas de existir de los seres humanos y seres vivos en general, la carga valorativa sobre los procesos y productos necesarios para cubrir esta demanda biológica es de gran peso. Subsistir implica protegernos para trascender y durante ese proceso aspiramos dejar una huella, por lo que cada acción que desde la racionalidad se

concreta para satisfacer las demandas de la vida tienen un resultado, que se precisa en muchos casos como patrimonio cultural:

El hecho de considerar un bien material o espiritual como patrimonial, es decir, que es susceptible a dejarlo como herencia a las generaciones venideras, lo carga de valores que responden a necesidades de subsistencia, de protección o conservación, de afecto, de disfrute, ocio y participación, de identidad, libertad y trascendencia del hecho patrimonial. Cada una de las categorías antes mencionadas se amolda a las necesidades básicas de existir y construir.²

De acuerdo a la clasificación gruesa que se utiliza en los estudios de patrimonio cultural, se tiene como premisa, que este se constituye de bienes tangibles e intangibles, materiales e inmateriales, es decir de un caudal de materialidades y espiritualidades producidas por hombres y mujeres en el transcurso de la historia de la humanidad, que han dejado como legado a las generaciones subsiguientes, como formas de interpretación e interrelación con los territorios y el medio ambiente, a manera de expresión o respuesta de las necesidades de existencia, dando como resultado la conformación de una base cultural plural, diversa y universal. A su vez es preciso agregar que además la pluridiversidad de ese compendio de bienes, está cargada de valores que se sustentan en afectos y emociones, como garantías de reconocimiento por los grupos sociales herederos de estos legados, que se traspasan en saberes de generación en generación.

Por otra parte, hallamos que el concepto de gastronomía es bastante indeterminado; este se puede referir a cocina, culinaria, a banquetes y placeres gustativos. En este sentido para delimitar el término asentiremos que “es la expresión fenoménica de la alimentación.”³ Es una manifestación que se enriquece a partir de la práctica humana por alimentarse, que resulta del conocimiento común como también del crítico, de un sistema de saberes y experiencias de sujetos conscientes, de modo introspectivo y directo. La realidad perceptible de la gastronomía es básicamente sensorial:

(...) es una actividad presente cada día y a lo largo de toda la vida, desde el nacimiento hasta la muerte, en la que todos los humanos participan de manera forzada para garantizarnos la sobrevivencia, pero también, muchas veces, de manera voluntaria en busca de placer.⁴

Abordando la conjunción de los conceptos, tanto la gastronomía como el patrimonio cultural desde sus complejidades cognitivas, surcan caminos comunes, en el sentido que son sucesoras de otros conocimientos asociados a su evolución. Son ambas concepciones transversas de diferentes disciplinas y cotidianidades. El saber gastronómico es multidisciplinario; su conocimiento se puede situar desde la “biología, la filosofía, la medicina, la nutrición, la química, la cocina, la agronomía, la zootecnia, la sociología, la psicología, la lingüística, la semiología, la historia, la economía, la administración, la geografía, la literatura”⁵ y la arquitectura como disciplina articuladora del saber gastronómico y su práctica, a partir de la evolución y diseño de la espacialidad y funcionabilidad de los recintos construidos para producir, procesar y comer, como pueden ser: la casa, la cocina, el comedor, los patios de producción, la fábrica, los expendios de alimentos (supermercados, restaurantes, etc.).

De igual manera el patrimonio cultural trasciende desde los múltiples ámbitos de desarrollo de la vida humana, palpable en legados susceptibles de ser reconocidos como propios por las sociedades culturalmente definidas.

EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

De lo anteriormente expresado, podemos ubicar a la gastronomía en una primera línea de clasificación como patrimonio cultural inmaterial, aunque también se relaciona con bienes patrimoniales tangibles dentro de las prácticas propicias para su materialidad.

El saber gastronómico es parte de un proceso de construcción social, donde la experiencia humana entrelaza relaciones con su territorio y medio ambiente en busca de responder creativamente a cada una de las fases del proceso de producción y procura de alimentos que le satisfagan la necesidad de alimentación. Esto no implica que, el casi infinito universo gastronómico, pueda ser todo patrimonio cultural. Tampoco se limita a la identificación exclusiva de platos tradicionales o recetarios, como comúnmente se ve referido en la industria turística, la oferta de los restaurantes o en otros espacios de interrelaciones económicas, sociales y/o culturales.

Para darle una orientación al problema, tomaremos como soporte definitorio las bases de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (CSPCI), emitida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (en sus siglas en inglés UNESCO), aprobada en el año 2003 donde, primeramente, define que:

1. Por "patrimonio cultural inmaterial" se entienden las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados con ellos, que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, las personas reconocen como parte de su herencia cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo así el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se considerará únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes.

2. El "patrimonio cultural inmaterial," tal como se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta, entre otras cosas, en los siguientes ámbitos:

(a) tradiciones y expresiones orales, incluido el lenguaje como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; (b) artes escénicas; (c) prácticas sociales, rituales y eventos festivos; (d) conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo; (e) artesanía tradicional.⁶

VALORACIÓN, DIVERSIDAD Y COMPLEJIDAD DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Desde la práctica y aplicación de la CSPCI, se han incluido hasta el presente, en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (LRPCIH), cuatro experiencias de la categoría patrimonio gastronómico, que se insertan en tres de los ámbitos de la mencionada convención: (a) tradiciones y expresiones orales, (c) prácticas sociales, rituales y eventos festivos y (d) conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo.

A su vez, a partir de estos ámbitos en función de la diversidad cultural y el respeto a la creatividad humana para conseguir la clasificación de comida gastronómica, cocina tradicional o dieta tradicional, intervienen dos factores fundamentales: 1. Las habilidades y riquezas culinarias de preparación de platos y 2. Los valores sociales y culturales que van más allá de lo puramente gastronómico.

En el año 2010 se inscriben en la LRPCIH las dos primeras experiencias: la Comida Gastronómica Francesa y la Cocina Tradicional Mexicana. Cada expediente en su contenido es sustentado por apreciaciones propias, que se orientan en destacar la autenticidad y excepcionalidad de un conjunto de atributos que se relacionan entre sí como constructo social,

demostrándose desde la práctica valorativa la diversidad y complejidad del patrimonio gastronómico.

La gastronomía francesa pasa a ser patrimonio inmaterial de la humanidad, porque en ella se subraya la importancia que tiene el hecho de sentirse a gusto juntos, el placer de degustar manjares y bebidas y la armonía entre los seres humanos y los productos de la naturaleza que se consumen. Es referido como una práctica social consuetudinaria, que tiene el objeto de celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de las personas o grupos, con el arte del «buen comer y beber»: la armonía entre los platos, el vino y la ornamentación de la mesa, hacen de estas experiencias la ejecución perfecta, integrando los saberes de los procesos de elaboración y cocción de sus platillos, como también el traspaso de los saberes de una generación a otra.

La cocina tradicional mexicana, se presenta como un modelo completo y complejo de cultura comunitaria, que se representa en prácticas prehispánicas; comprende además actividades agrarias, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitario. Los elementos básicos presentes son: el maíz, los frijoles, la variedad de chiles; el cultivo de la “milpa”, conocida como una siembra por rotación del maíz y otras plantas, con raseo y quema del terreno; como también la “chinampa”, que son islotes artificiales de cultivo en las zonas lacustres. Otras maneras asociadas a la valoración de la cocina tradicional mexicana, se expresan en los procedimientos como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua y cal), la utilización de utensilios especiales (comal, morteros de piedra, etc.) y los alimentos como: variedad de tomates, chiles, cacao, calabazas, aguacate y vainilla. Es una cocina cargada de símbolos de consumo diario, que también se exteriorizan en las expresiones de identidad comunitaria como ofrendas. Esta declaratoria se circunscribe dentro del territorio de Michoacán.

Las otras dos experiencias gastronómicas registradas por la UNESCO son: La Dieta Mediterránea y el “Washoku” como tradición culinaria de fin de año japonesa. Ingresan a la LRPCIH en el año 2013, presentando diferentes sistemas de valores para la definición del patrimonio gastronómico, pero dentro de los tres mismos ámbitos de la CSPCI señalados.

La dieta mediterránea es definida como patrimonio inmaterial por la relación cultural del ser humano con su entorno. Esta declaratoria contempla el consenso de varios países, como son: Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Comprende un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas rituales, tradiciones y símbolos identificados desde

los cultivos y las cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, como también la forma de transformar los alimentos, conservarlos y compartirlos.

Por otra parte, el conjunto de platos presentados para celebrar el año nuevo japonés, “Washoku,” se representa como una tradición culinaria, donde el respeto de la naturaleza es vinculado a toda una práctica de sostenibilidad de los recursos utilizados. El arroz, el pescado y las verduras son los ingredientes de esta manifestación. Es una práctica social basada en un conjunto de competencias, habilidades tradicionales y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento y preparación del alimento. El compartir en familia; la producción y uso de vajillas especiales son también parte de esta valoración patrimonial.

LOS REFERENTES CULINARIOS PATRIMONIALES EN VENEZUELA

N° 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Una de las principales acciones para la buena gestión del patrimonio cultural es el registro de sus bienes, porque permite cuantificar, cualificar y valorar lo que se tiene. El censo del patrimonio cultural venezolano que desarrolló el Instituto del Patrimonio Cultural de Venezuela (IPC), durante los años 2004-2007, que dio como producto la publicación del Catálogo de Patrimonio Cultural de Venezuela, es uno de los proyectos de mayor trascendencia que se ha asumido en la gestión de esta instancia.

Como se señala en las páginas preliminares del catálogo, este es un borrador para el conocimiento, estudio y corrección del patrimonio cultural de Venezuela por las comunidades, que dejó como producto la publicación de 336 cuadernos, uno por cada municipio del país. De igual manera, en la presentación de los libros, el presidente del IPC para el momento apunta que: “Expresado en forma metafórica, lo que se hizo fue pasar el país a través de un cedazo, para recoger cualquier manifestación cultural que tenga sentido para el colectivo que la realiza o la contempla, y luego procesarla y mostrarla (...)”⁷ Se concibió el registro del patrimonio de acuerdo a la siguiente clasificación: lo construido, los objetos, la creación individual, la tradición oral y las manifestaciones.

No podemos decir que se hizo un registro de la gastronomía en esta oportunidad, pero si podemos encontrar en el capítulo denominado «La Tradición Oral» las recetas culinarias que fueron significativas como referentes de las comunidades particulares investigadas, que se han transmitido de generación en generación mediante la narración oral.

Como se ha dicho, a partir del censo, el mapa del territorio nacional se llenó de información patrimonial, sustraída desde la raíz de sus protagonistas, cargada de significados, afectos, emociones e interpretaciones diversas. Por supuesto dentro del tema culinario hay muchos platos que se repiten, pero con sus variantes territoriales y sus particularidades en los procesos de transformación de los ingredientes. Como también se consiguen recetas inéditas o platillos de interés propiamente locales. Las hallacas, los hervidos, el pastel de chucho, la arepa, la polvorosa de pollo, el bienmesabe, el casabe y un sinnúmero de platos se manifiestan desde la memoria y en la tradición oral desde los sujetos participantes y habitantes de cada uno de los municipios inventariados.

Lo interesante de este trabajo de registro es que abre la oportunidad de ahondar sobre distintos ejes temáticos susceptibles para la investigación del tema patrimonial, pudiendo ser uno de los casos el referido a la práctica de la gastronomía en relación a procesos, no solo de preparación y cocción de los alimentos, sino también a elementos asociados con la producción agroalimentaria, la historia, la nutrición, la economía, entre otros.

Por otra parte, cada manifestación cultural contenida en el catálogo, sea de la naturaleza que sea, goza de la declaratoria de Bien de Interés Cultural (BIC), según la Resolución N° 003-05 de fecha 20 de febrero de 2005. En este sentido cada plato, receta o actividad relacionada a las mismas ya están reconocidas como patrimonio cultural, por las comunidades primeramente y por la institucionalidad del Estado venezolano.

Para finalizar regresaremos al principio, con el propósito de justificar por qué este ensayo se inició evocando a la arepa. Para quienes no la conocen, la arepa es un pan, elaborado de maíz procesado a término de una masa, asada sobre un budare o frita en aceite muy caliente; posee un alto valor nutritivo, afectivo y degustativo otorgado por la población venezolana en general, por lo que podríamos decir que indiscutiblemente es patrimonio gastronómico venezolano. Por lo tanto, es un buen ejemplo y ejercicio de análisis de relaciones transversas, como hemos expuesto con los ejemplos descritos en las líneas precedentes, declarados patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO. La arepa se puede considerar un modelo completo de actividades relacionadas, que tienen que ver con el cultivo del maíz, como base de producción industrial y también desde lo local, a partir del reconocimiento del “conuco” como saber genuino ancestral campesino. Manifiesta en su práctica diaria el dominio de conocimientos antiguos para su elaboración; se conoce sobre las técnicas, costumbres y modos de consumo; se enraíza a toda una cultura de la vida en familia. Se lleva en la

memoria sensorial de sus consumidores y es motivo de orgullo compartir sus bondades; es producto básico de la canasta alimenticia diaria del venezolano. Es protagonista del arte y de manifestaciones tradicionales que se transmiten de una generación a otra: se enseña a los niños a palmar con el canto “arepita de manteca pa’ mamá que da la teta y arepita de cebada pa’ papá que da empanadas,” lo que refuerza esa relación familiar con este bien patrimonial desde la infancia.

Pensemos que podemos elevar la propuesta de su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. La arepa es venezolana y del mundo, tanto que desde el saber y el sentir del escritor venezolano Aquiles Nazoa, la arepa nos vigila desde el cielo:

(...) Entre viendo y soñando / descubre así el poeta / que es la noche a sus ojos / una cocina inmensa / con lejanas y blancas / bocanadas de niebla / que a flotantes columnas / de humo se asemejan, / tal como si allá arriba / cocinaran con leña... / y ya al sueño entregado / viendo va mientras sueña / que el cielo es un budare, / la luna es una arepa / y un gran plato de queso / rallado, las estrellas, / en tanto que las nubes / evocan de tan tiernas, / lambetazos de fina / mantequilla danesa. (...)⁸

NOTAS

- 1 Arquitecta y Magister en Ciencias de la Conservación y Restauración de Monumentos - UCV. Especialista en Patrimonio y Turismo Sostenible de la Universidad Tres de Febrero de Buenos Aires, Argentina. Doctoranda en Patrimonio Cultural de la Universidad Latinoamericana y del Caribe - ULAC. Personal de Investigación en Ciencias de la Conservación del Patrimonio de la Fundación de Estudios Avanzados – IDEA. Coordinadora de la Red de Patrimonio Cultural de Venezuela (REDpatrimonio.VE). Coordinadora y Editora de la Revista Digital de Patrimonio Cultural BOLETÍN en RED. Correo-e: fabiolavelascop@gmail.com
- 2 Fabiola Velasco: “Sentipensar el Patrimonio Cultural” en: *RELEA. Revista Latinoamericana de Estudios Avanzados*, 41 (Caracas, 2018), p.88.
- 3 Rafael Cartay: “Aproximación epistemológica a la gastronomía” en: *Agroalimentaria*, 49 (Mérida, julio-diciembre de 2019), p.22.
- 4 *Ídem.*
- 5 *Ídem.*
- 6 Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Francia, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Unesco, 2020, p.5. Disponible en:

- https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-2020_version-SP.pdf (Consultado: 27/07/2021, 7:30 pm)
- 7 José Manuel Rodríguez: “Presentación” en: *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2007*. Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, Fundación Imprenta de la Cultura, 2007, p.4.
 - 8 Aquiles Nazoa: “Nocturno del poeta y la arepa” (fragmento). Mensaje en un Blog 03/01/2012. Disponible en: <https://repertoriopoetico.tumblr.com/post/15244141720/nocturno-del-poeta-y-la-arepa>. (Consultado: 24/07/2021,