

Patrimonio culinario: disputas y problemáticas actuales

*Ivy Jasso Martínez - Universidad de Guanajuato
Brisol García-García - Universidad Politécnica de Quintana Roo*

Sin lugar a duda, detrás de la confección de los distintos patrimonios reconocidos a nivel internacional existen arduos procesos para lograr esta denominación. Pero los resultados o beneficios no siempre son experimentados por las y los portadores directos del bien al que se le reconoce un alto valor. En este sentido, la comida, algo tan cotidiano y que todos disfrutamos, está en el debate. La referencia a la comida es amplia, ya que implica tanto los procesos de preparación como de su consumo. Por ello, en este dossier colocamos en el centro de la mesa algunas de las discusiones recientes que refieren a los procesos que no se incluyen dentro del acto de comer como tal, pero que están influyendo y generando dinámicas que sí le afectan en sus diferentes dimensiones como acto social.

La patrimonialización de la comida, convertido en patrimonio culinario, es un proceso complejo donde es posible advertir diversas afectaciones que ocasiona el sistema capitalista. Desde las aparentes simples transformaciones en los ingredientes y en el modo de preparación debido a la integración de nuevos menajes o utensilios, hasta los cambios en los significados asociados a los ingredientes y a la degustación. Estas transformaciones nos dan pistas del grado de avance de este sistema económico sobre aquellos espacios intangibles que aún quedan por mercantilizar, como los conocimientos y prácticas tradicionales.

Esta discusión nos invita a identificar diferentes enfoques y experiencias que ejemplifiquen los procesos de patrimonio culinario para observar y desentrañar los nudos y tensiones que lo envuelven. Si bien la patrimonialización se ha convertido en una meta, el fin último, las condiciones en que se conforman estos reconocimientos se caracterizan por ser campos de poder, de negociaciones y relaciones tensas entre los diferentes actores que se integran. A lo que se suman las consecuencias no previstas o las implicaciones que un proceso así ocasiona no solo en el bien reconocido, sino en las relaciones, prácticas y negociaciones que experimentan sus portadores y portadoras.

Es, por tanto, relevante recordar lo que afirmaba el director general de la UNESCO el año de las Naciones Unidas del patrimonio cultural (2002), al considerar que la función principal del patrimonio cultural es mantener y reforzar la identidad y la diversidad culturales a través de su historia, desde esta perspectiva el patrimonio genera lazos que se fortalecen al considerar la transmisión del legado. Lo que permitiría oponerse a la simple comercialización y mercantilización de tradiciones y conocimientos milenarios. De ahí que sea necesario que la concepción de patrimonio sea más amplia, elástica o más flexible para incluir las distintas formas en que se concibe en cada localidad y grupo con el fin de desplegar procesos de preservación creativos y novedosos.

En este tenor, el presente dossier invita a reflexionar sobre los procesos de patrimonialización culinaria desde la existencia, de carne y hueso, de los y las portadoras de las prácticas, y sin los cuales no sería posible aludir a la existencia de un patrimonio. De ahí que el artículo denominado “Apropiación social del patrimonio culinario: el oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga, Santander” presente con nombre y apellidos a las cocineras de la ciudad de Bucaramanga.

Bajo esta línea, se consideró igualmente pertinente aludir a las y los portadores invisibilizados, que han tenido que emigrar a otras fronteras con sus sabores como lo expone el texto intitulado “Memoria gustativa del migrante venezolano y su consolidación en escenarios de tránsito y destino como Perú”. En oposición a la situación de migración de los y las portadoras, se incluye el texto “La yuca como patrimonio culinario ancestral del pueblo uitoto de la amazonía colombiana”, que coloca en la reflexión las relaciones ancestrales entre lo que parecen ser simples ingredientes y la organización comunitaria, para dar cuenta de las diversas funciones y la carga de significados que poseen los saberes culinarios.

El texto “El ´boom´ de los restaurantes vascos en Montevideo, Uruguay (1988-2011). Entre el turismo culinario, el turismo de negocios y el turismo urbano” describe, desde un enfoque histórico-descriptivo, las tensiones que atravesaron lo que se conoció como el auge de los restaurantes vascos en Montevideo, Uruguay, desde la instalación del primer restaurante vasco en 1988 hasta el último en 2011.

En contraste al anterior texto, el artículo “Historias de calle: la gastronomía callejera sobre ruedas en el centro histórico de Puebla, México” analiza cómo se ha configurado un comercio gastronómico sobre ruedas en el centro histórico de la ciudad de Puebla y los conflictos sobre los que se cimienta, entendiendo el centro como un lugar lleno de tensiones entre los actores que lo ocupan.

Por último, solo resta decir en la presentación de este dossier: Buen provecho, bueno para comer, bueno para leer.

Referencias

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [Unesco]. (2002). *Informe del Director General de la UNESCO sobre el Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural 2002, y su seguimiento*. ONU. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000133255_spa