

Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes

Contribuições na discussão de um novo conceito de patrimônio gastronômico a partir da complexidade e do diálogo de saberes

Contributions to the discussion of a new concept of gastronomic heritage based on complexity and different knowledge dialogue

Yolanda Borrega Reyes*

Resumen

El patrimonio gastronómico se ha estudiado tradicionalmente desde enfoques socioculturales y/o nutricionales. Su comprensión, como un sistema vivo, dinámico y en constante cambio y transformación, precisa de una reflexión crítica en cuanto al concepto tradicional de Patrimonio Gastronómico siendo necesarias nuevas propuestas –en este caso, desde la complejidad y la transdisciplinariedad– que nos permitan profundizar en el conocimiento desde nuevos enfoques. En este trabajo se hace una crítica al concepto desde la perspectiva de la UNESCO y de autores académicos, para mostrar dos ejemplos de aportes locales a este concepto desde la visión quechua y aymara. Mediante el diálogo de saberes se propone un modelo para abordar los estudios referentes al patrimonio gastronómico y los procesos de patrimonialización, y puesta en valor.

Palabras clave: patrimonio gastronómico, complejidad, transdisciplinariedad.

Resumo

O patrimônio gastronômico tem sido historicamente estudado a partir de enfoques socioculturais e/ou nutricionais. Sua compreensão, como um sistema vivo, dinâmico e em constante mudança e transformação, exige uma reflexão crítica sobre o conceito tradicional de Patrimônio Gastronômico e novas propostas, neste caso, de complexidade e transdisciplinaridade, que nos permitam aprofundar o conhecimento a partir de novas abordagens. Neste artigo, uma crítica do conceito é feita a partir da perspectiva da UNESCO e de autores acadêmicos, para

* Docente e investigadora de la Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. Doctora en Historia y Arqueología por la Universidad Complutense de Madrid. Doctorante del Programa de Investigación Transdisciplinar de la Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. Líneas de investigación: patrimonio alimentario, turismo gastronómico, antropología de la alimentación. E-mail: <yborrega@umsa.bo>.

mostrar dois exemplos de contribuições locais a esse conceito a partir da visão quéchua e aimará. Por meio do diálogo de saberes, propõe-se um modelo para abordar os estudos relacionados ao patrimônio gastronômico e aos processos de patrimonialização e valorização. *Palavras chave:* patrimônio gastronômico, complexidade, transdisciplinaridade.

Abstract

Gastronomic heritage has traditionally been studied from sociocultural and/or nutritional approaches. The understanding of this heritage, as a living, dynamic and constantly changing and transforming system, requires a critical reflection on the traditional concept of Gastronomic Heritage and new proposals –in this case– based on complexity and transdisciplinary approaches, which will allow us to deepen our knowledge. Gastronomic heritage current concept, based on the UNESCO'S and academic author's perspective is criticized in order to show two examples of local contributions to this concept from the Quechua and Aymara viewpoints. Through different knowledge dialogue, a model is proposed to approach the studies related to gastronomic heritage and the processes of heritage-making and enhancement of its value. *Keywords:* gastronomic heritage, complexity, transdisciplinary.

Perspectivas epistemológicas del patrimonio gastronómico

En la actualidad, los estudios sobre el patrimonio gastronómico y alimentario han experimentado una mayor orientación hacia los componentes culturales sobre los tradicionalmente trabajados: los nutricionales. Desde 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) empieza a reconocer, mediante declaratorias, estos tipos de patrimonio, lo que ha venido a poner en evidencia la creciente importancia del contexto sociocultural. No sólo es un patrimonio significativo por sus valores sociales e identitarios, sino que es visto como estrategia de desarrollo fundamentalmente a través de su aprovechamiento turístico (Borrega Reyes, 2009b; Prats, 2006).

El estudio del patrimonio gastronómico sigue presentando ciertas falencias, entre ellas, una adecuada definición conceptual, un acercamiento menos eurocéntrico y la consideración de enfoques socioculturales diversos (Blas Yañez *et al.*, 2018; Waterton y Watson, 2013). Es por ello que desde las ciencias sociales se han propuesto varios enfoques para comprender la problemática del patrimonio donde destaca su consideración como fenómeno cultural complejo en un contexto de transformaciones sociales, culturales y económicas tanto a nivel global como local (Blas Yañez *et al.*, 2018).

Enfoque del esencialismo patrimonial

Este enfoque está muy ligado a la teoría gerencial y de *marketing* (Blas Yañez *et al.*, 2018). El valor de los recursos patrimoniales no reside solamente en su significación sociocultural e histórica, sino en su aprovechamiento mercantil, donde los conceptos de identidad y autenticidad diferencian unos recursos de otros.

Los trabajos existentes responden fundamentalmente a la metodología de estudio de casos orientados al análisis de experiencias de aprovechamiento de los recursos con estrategias como el turismo, así como propuestas de herramientas prácticas y técnicas de gestión de los mismos. El método de estudio de casos es una herramienta interesante ya que a partir de experiencias concretas se orienta hacia la construcción teórica (Blas Yañez *et al.*, 2018; Gustavsson, 2012).

Se podrían sintetizar los alcances de estos trabajos en el manejo de discursos –idealizados en gran parte– sobre el potencial del patrimonio gastronómico para generar procesos de desarrollo (Espeitx, 2007); como recurso de la identidad territorial, étnica y de clase (Borrega Reyes, 2021); como vía de la preservación de los conocimientos ancestrales y la memoria de los pueblos (Dormaels, 2012); como estrategia de innovación, adaptación y sostenibilidad productiva de la biodiversidad nativa (Toledo y Barrera-Bassols, 2009); como forma de preservación de las culturas alimentarias (Duhart, 2002), o como objeto de políticas públicas, entre las más significativas en las sociedades contemporáneas (Fischler, 2010).

Los resultados de estos trabajos muestran inventarios de productos tradicionales locales identificando sus características y valores sociales, culturales, históricos, económicos y simbólicos en función de la tradición e identidad. Igualmente encontramos análisis sobre la gestión y categorización patrimonial, análisis de políticas culturales, estudios teóricos sobre el patrimonio y sus implicaciones (Arizpe, 2006), así como experiencias sobre su uso y salvaguarda.

Este abordaje ha permitido la generación de políticas públicas con la implementación de proyectos que vinculan el patrimonio gastronómico con el turismo como estrategia de desarrollo local y preservación de la identidad y tradición de los pueblos (Barrera, 2006; Espeitx, 2004). Sin embargo, esta concepción bajo el enfoque mercantilista puede llevar a la masificación, perdiéndose los patrimonios locales, la homogeneización de la cultura o su folclorización, donde el patrimonio pierde sus valores tradicionales para ser un objeto de mero interés comercial.

Enfoque crítico

El abordaje anterior ha dado lugar a una serie de trabajos con un enfoque crítico, con enfoques teóricos post-estructuralistas como el análisis discursivo, la semiótica y el deconstruccionismo (Waterton y Watson, 2013), que representan un marco teórico anti-hegemónico (Blas Yañez *et al.*, 2018).

El objetivo de estos trabajos es identificar los problemas del discurso patrimonial tradicional para aportar a un mayor conocimiento del mismo, planteando nuevos

alcances conceptuales, señalando vacíos existentes, así como los desafíos actuales para este tipo de patrimonio. Sin embargo, dentro de esta corriente se han identificado algunas paradojas operativas y conceptuales del patrimonio gastronómico:

1. Falsificación. Invención de la tradición o discurso patrimonial, que exalta los atributos de los actores ligados al mismo, sin consideración de otros grupos sociales o de la propia realidad. Este discurso embellece, oculta e incluso elimina aspectos de la historia.
2. Petrificación. La conservación del patrimonio gastronómico tal cual fue conocido en el pasado o como es conocido hoy, negando su característica de patrimonio vivo y dinámico, bajo los argumentos de originalidad y autenticidad, elemento conflictivo precisamente en las declaratorias patrimoniales.
3. Desubstanciación. Eliminación de los contenidos sustantivos del patrimonio. Se desvincula el producto de su contexto de producción convirtiéndolo en un fetiche, y se gestiona como ventaja competitiva de su territorio. Muchas denominaciones de origen, principalmente cuando se encuentran en mercados externos, responden a este elemento.
4. Cercamiento. Delimitación de los poseedores y territorio de un patrimonio específico, en desmedro de otros grupos que los producen y comercializan, lo que está fuertemente ligado a las denominaciones de origen y declaratorias patrimoniales, generando conflictos entre diferentes grupos sociales que comparten el recurso, e incluso conflictos políticos al respecto.

En Bolivia, los medios de comunicación siguen ligando sus discursos en torno al patrimonio gastronómico a una u otra de estas tendencias (Borrega Reyes, 2020). De la misma forma, encontramos este problema cuando se emprenden procesos de declaratorias patrimoniales en Bolivia, donde la delimitación político-administrativa se impone a una presencia más amplia del patrimonio en el territorio, generando incluso conflictos entre regiones cercanas y poseedoras de patrimonios similares.

Enfoque fenomenológico

Esta corriente se asienta en la investigación de campo con la intención de comprender la valoración del patrimonio y sus efectos sociales, mediante un enfoque hermenéutico-fenomenológico (Dormaels, 2012; Maragliano, 2008).

Dentro de este enfoque fenomenológico, la etnografía se constituye en una de las principales técnicas de investigación donde se indaga en la experiencia de los propios actores sociales, sus motivaciones, historias personales, expectativas, etcétera, dando

voz a los poseedores del patrimonio y proponiendo una concepción del mismo sobre una base dialéctica. Se trabaja con análisis del discurso, semiótica, antropología y geografía cultural, entre otras (Waterton y Watson, 2013).

Entre las temáticas trabajadas bajo este enfoque encontramos: la lucha por la justicia social y el respecto a la diversidad desde la sociología crítica (Santos de Sousa, 2011); nuevas prácticas sociales en torno a la comida y el poder (Mintz, 2003); nuevos escenarios de consumo, la interpretación de la vida social de los recursos patrimoniales (Bourdieu, 1989; García Canclini, 1999; Mintz, 2003); la performatividad de los alimentos (Ayora Díaz, 2007), o el valor y la significación del patrimonio gastronómico.

Este enfoque presenta una mirada más profunda al mundo de las significaciones desde los propios actores, generando aportes significativos para la comprensión del fenómeno del patrimonio gastronómico y mostrando la necesidad de proponer nuevos enfoques para dar otras miradas sobre el mismo.

Es preciso considerar el patrimonio gastronómico como una construcción social resultado de determinados contextos y procesos sociohistóricos específicos que han determinado su rol como instrumento de identificación de un grupo y de diferenciación de los otros. De acuerdo a estos lineamientos, se ha considerado la necesidad de replantear los conceptos que marcan los estudios que se han ido desarrollando en Bolivia con relación al patrimonio gastronómico desde el paradigma del pensamiento complejo y el diálogo de saberes, en una mirada nueva que permita comprender la temática desde una visión más integral.

Reflexiones en cuanto al concepto de patrimonio: de los enfoques unidisciplinarios a los enfoques transdisciplinarios

Los estudios sobre el patrimonio gastronómico han experimentado un gran desarrollo desde sus inicios, cuando estaban basados en miradas disciplinares. Desde la antropología se empezaron a considerar los enfoques multidisciplinarios y rápidamente se desarrollaron estudios interdisciplinarios, con el aporte de otras ciencias, para tener una visión más holística de la problemática. Actualmente, y por las propias implicaciones de la problemática del patrimonio intangible en general, y del gastronómico en particular, se están empezando a desarrollar miradas transdisciplinarias de este objeto de estudio.

Las ventajas del enfoque transdisciplinario es que no niega los aportes de los estudios tradicionales desde las disciplinas, multidisciplinas e interdisciplinas, sino que se nutre de todas ellas, en una visión que involucra nuevas teorías y nuevos enfoques metodológicos para abordar el objeto de estudio, construyendo nuevos conocimientos que involucren

los saberes locales –internos– y los académicos –externos–, por lo que va más allá en cuanto al alcance de los resultados que la investigación ha aportado hasta ahora.

En 1998, la UNESCO resolvió proclamar las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad. Con esta decisión, se trató de visibilizar un tipo de patrimonio hasta entonces poco o nada valorado y reconocido: el patrimonio intangible. Por tanto, se buscaba reconocer las expresiones tradicionales y populares: las diferentes lenguas, la literatura oral, la música y la danza, la mitología, los rituales, las costumbres, los juegos, las artesanía, y también los espacios donde se manifiestan estas prácticas culturales.

El patrimonio cultural inmaterial no sólo tiene una fuerte importancia identitaria. El interés de la proclamación también es reflexionar ante la amenaza de su desaparición como resultado, entre otros factores, de la globalización. Las declaratorias de Patrimonio de la Humanidad no sólo se enfocan en el reconocimiento de la importancia de estas manifestaciones culturales, sino en la necesidad de su protección y salvaguarda. Una reflexión en torno a los criterios establecidos para la consideración de estos patrimonios es necesaria para comprender cómo están ligados con las diferentes dimensiones del patrimonio gastronómico:

1. Son recursos tradicionales. Esta característica implica un enfoque histórico del patrimonio inmaterial y no necesariamente el reconocimiento de otros valores como la añoranza, o la no necesidad, para los actores, de que sea un recurso ancestral o muy antiguo, entre otros. Es el contexto social el que se reconoce y el que significa estos recursos como patrimoniales.
2. Son recursos con una marcada función identitaria. La identidad, el reconocimiento de la sociedad en estos recursos, sin duda constituye el valor fundamental del patrimonio. Al identificarse con estos recursos patrimoniales se genera integración y cohesión social, lo que liga este aspecto con el siguiente.
3. Interés del recurso como fuente de inspiración y de intercambios culturales, y como medio de acercamiento de pueblos y comunidades. Este aspecto se puede evidenciar con la presencia de expresiones culturales fuera de las fronteras del país, convirtiéndose los migrantes en embajadores de muchas de estas manifestaciones en el exterior, lo que evidentemente contribuye a su difusión y reconocimiento. Además, es significativo que adquieren también un valor de integración de la misma comunidad migrante en el exterior, aspecto hasta ahora no considerado.
4. Son recursos vigentes, pues actualmente se siguen manifestando en sus lugares de origen. En esta característica se puede encontrar un elemento conflictivo: este patrimonio es vivo, dinámico, por lo que va desarrollando cambios, adaptaciones,

transformaciones en sus ingredientes, técnicas, significaciones, etcétera, por lo que es clara la dificultad de realizar acciones de preservación del mismo, ya que no es factible “musealizar” este tipo de patrimonio.

5. Maestría en la aplicación de la pericia y la calidad técnica. Este es un requisito difícilmente evaluable, ya que ¿bajo qué parámetros se establecería la evaluación en contextos culturales diversos?

6. Tienen valor como testimonio único de una tradición cultural viva. El planteamiento casi exigiría la declaración de patrimonios gastronómicos de culturas aisladas, puesto que el concepto de “único” es muy discutible, mucho más cuando hablamos de patrimonio gastronómico, donde los recursos son similares, las elaboraciones que se desarrollan también, existen préstamos, adaptaciones, que son fruto de la propia interrelación de los pueblos.

7. Por último, se establece la urgencia de proteger este tipo de patrimonio por el peligro de desaparición. El peligro, en realidad, forma parte de la propia naturaleza del recurso, y se ve incrementado por las nuevas significaciones, recursos compartidos, etcétera, dentro de un contexto globalizado, tendente a la urbanización. La realidad demuestra que, ante un manifiesto riesgo de homogeneización cultural mundial, paralelamente se desarrolla dinámicas de reivindicación de la diferencia, de lo propio, de las identidades. En estos procesos, los propios involucrados, los pueblos, las comunidades, desarrollan procesos de revalorización cultural de sus recursos intangibles y muestran un marcado interés porque estos recursos se reconozcan y visibilicen. En todo esto, el turismo está jugando un papel importante, evidentemente también con efectos negativos.

Actualmente, una diversidad de declaratorias gastronómicas ya están en la Lista Representativa de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad:

- * “La comida gastronómica de los franceses”, Francia (2010).
- * “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, México (2010).
- * “La dieta mediterránea”, Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos, Portugal (2013).
- * “Kimjang: modo de preparar y compartir conservas kimchi en la República de Corea”, República de Corea (2013).
- * “Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo”, Japón (2013).
- * “La preparación tradicional del ‘kimchi’ en la República Popular Democrática de Corea”, República Democrática de Corea (2015).
- * “El plato tradicional ‘oshipalav’ y sus contextos socioculturales en Tayikistán”,

Tayikistán (2016).

- * “La tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado ‘lavash, katyrma, jupka o yufka’”, Azerbaiyán, Irán (República Islámica del), Kazajstán, Kirguistán, Turquía (2016).
- * “La tradición cultural cervecera en Bélgica”, Bélgica (2016).
- * “‘Nsima’, práctica culinaria tradicional de Malawi”, Malawi (2017).

Al reflexionar acerca de los criterios establecidos por la UNESCO para la proclamación de este tipo de patrimonio, se hace manifiesta la necesidad de redefinir algunos de los conceptos en que se basa. Muchos de los trabajos en torno al patrimonio inmaterial gastronómico, específicamente, aún se plantean desde una mirada disciplinaria o interdisciplinaria, mientras que el enfoque transdisciplinar es una novedad en los estudios. Otro de los objetivos de este ensayo es proponer nuevos alcances significativos a los conceptos empleados hasta ahora, de forma que abarquen la complejidad que la propia significación del recurso gastronómico tiene.

Percepciones a debate: el concepto de comida en la perspectiva occidental, quechua y aymara

El concepto de patrimonio gastronómico parte de un enfoque eurocéntrico u occidental. Desplazando la mirada a las culturas indígenas originario-campesinas existentes en Bolivia, se puede evidenciar que éstas tienen mucho qué decir en cuanto a la comprensión del patrimonio gastronómico, en particular, en este caso las culturas quechuas y aymaras de Bolivia.

No sólo se trata de conjugar diferentes enfoques en torno a la conformación de un nuevo marco referencial para estudiar el patrimonio gastronómico, sino de rescatar también el conocimiento propio de las comunidades, el saber de nuestros pueblos, cómo entienden el patrimonio gastronómico desde su propio enfoque y con sus propios términos. Hay que considerar que este conjunto de saberes debe ser considerado como una ciencia más mediante la cual, la comprensión del concepto de patrimonio gastronómico, su definición y los alcances que puedan tener los procesos de activación patrimonial serán más precisos y aplicables. Hasta el momento son pocos los trabajos que reconocen e incorporan estos saberes en la construcción de nuevos conocimientos, aunque en el campo de la patrimonialización alimentaria todavía no tenemos ninguno.

Delgado y Rist (2016:36) hacen aportaciones en este sentido, indicando que la transdisciplinariedad apunta a la “co-producción de saberes entre las comunidades científicas, indígenas, campesinas, urbanas y sus movimientos sociales, políticos o culturales interesados en buscar alternativas más allá de la reproducción de las actua-

les formas de organización societal y de la ciencia occidental moderna”. Por tanto, proponen que el conocimiento indígena –lo que denominan ciencias endógenas– sea considerado al mismo nivel y con la misma potencialidad en la construcción de nuevo conocimiento, nuevos enfoques teóricos y nuevas metodologías.

Para la ciencia han resultado fundamentales en los estudios de patrimonio los valores histórico, cultural, social y simbólico, lo que incluso establece la forma de observar la realidad y las acciones y políticas a tomar en cuenta, no obstante, para las poblaciones estos valores no son tan significativos, señalando el valor económico como una consideración de gran interés. Les interesa beneficiarse del patrimonio como un instrumento que no sólo permite mantener viva su identidad y tradiciones, sino también como una herramienta de desarrollo. Estos objetivos están presentes en la legislación y normativa tanto internacional como nacional (Asamblea Legislativa Plurinacional, 2014; UNESCO, 2003).

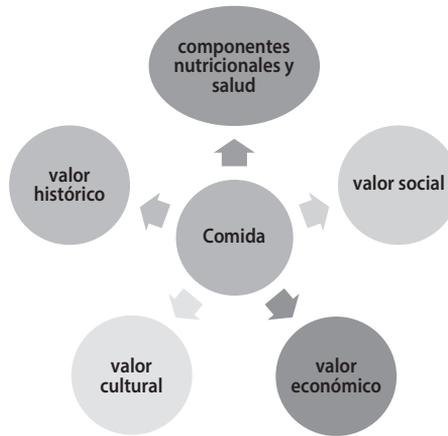
La ciencia está constituida en la mayor parte de los casos por actores externos al patrimonio. Como actores externos, establecen lineamientos de aprovechamiento con un enfoque marcadamente orientado a la revalorización y preservación de los valores histórico, cultural y social, a través del turismo, fundamentalmente. Eso significa que no se han considerado los propios referentes significativos de las comunidades y poblaciones depositarias de estos recursos patrimoniales, por lo que se plantea el reto de poder comprender, desde el propio lenguaje y alcance significativo de los términos, lo que para la población local es el patrimonio, sus funciones y alcances conceptuales de las categorías que se emplean en estos estudios.

Para trabajar este reto se ha seleccionado un concepto fundamental, el de comida, por ser más comprensible para los propios referentes humanos. El patrimonio gastronómico no sólo está constituido de alimentos sobre la base de la producción local, regional y nacional, sino que fundamentalmente su significación está ligada con las elaboraciones, con nuestra comida. A continuación, paso a mostrar las diferencias conceptuales entre los contextos occidental, enfocados en los lineamientos de la UNESCO y los establecidos en la Ley de Patrimonio boliviana, y la percepción quechua y aymara. Estas diferencias nos permiten reflexionar sobre los alcances que puedan llegar a tener los estudios sobre patrimonio gastronómico y la realidad de nuestro entorno cultural.

Desde la visión occidental, la comida tiene diferentes valores, estudiados muchas veces de forma aislada. Se presta especial atención a los valores nutricionales y sus efectos en la salud, ya que problemas como la obesidad, la diabetes, incluso casos de cáncer, están ligados a nuestros hábitos alimenticios y a falencias nutricionales. Desde la antropología se han estudiado los valores social y cultural, en conjunto con el histórico que durante mucho tiempo ha sido considerado el valor fundamental

para patrimonializar la comida de una sociedad. Por último, el valor económico se suele asociar más a los efectos en el desarrollo de emprendimientos de producción y expendio de comidas, con resultados normalmente cuantitativos con relación a emprendimientos existentes, recursos humanos empleados, emprendimientos formativos y su impacto en el desarrollo local y nacional. Estas percepciones distan mucho de considerar a la comida como un concepto transdisciplinar.

Gráfico 1
Percepción del concepto comida desde el enfoque occidental



Fuente: elaboración propia.

A partir de la revisión de bibliografía etnográfica y de entrevistas a informantes clave pertenecientes a los contextos culturales abordados, se ha podido recabar información con relación a la percepción que tienen de la alimentación. Desde la percepción andina, y más particularmente desde el contexto quechua, la comida es *kawsay*, que da vida. La producción, la elaboración y el consumo, todo está ligado a la cosmovisión. El medio ambiente es fundamental, pues no podemos comprender la comida, los alimentos, sin comprender el entorno en que se producen y las dinámicas sociales en las que se generan estos productos. Todos comen, incluidas las divinidades –*Pachamama, Apus, Achachilas, etcétera*–, los difuntos, los animales y los hombres –*runa*. La comida es un hecho social que no nadamás tiene una función alimenticia sino también una función social. En la comida existe respeto, afecto, solidaridad al compartir, gratitud a los que elaboran, y al mismo tiempo funciona de nexo entre los miembros de la familia y la comunidad. Desde el enfoque del actual gobierno de Bolivia se trabaja en la línea del *Sumak kawsay*, el *buen vivir*, íntimamente relacionado con la seguridad y soberanía alimentarias.

Encontramos otro término muy interesante, pero que no responde plenamente al concepto, éste es *mikhuy*, que quiere decir, comer al mediodía, o sea la comida principal. Es interesante porque también significa practicar sexo. Ambas significaciones tienen que ver con una de las funciones de la comida que es la reproducción social. Se refiere más al hecho de tragar alimentos, y no a la significación sociocultural enraizada en la cosmovisión que tiene el propio fenómeno alimentario. Es por ello que dentro del enfoque de significación del término se ha seleccionado el concepto *kawsay* para este trabajo.

Gráfico 2
Percepción quechua del concepto comida (*kawsay*)

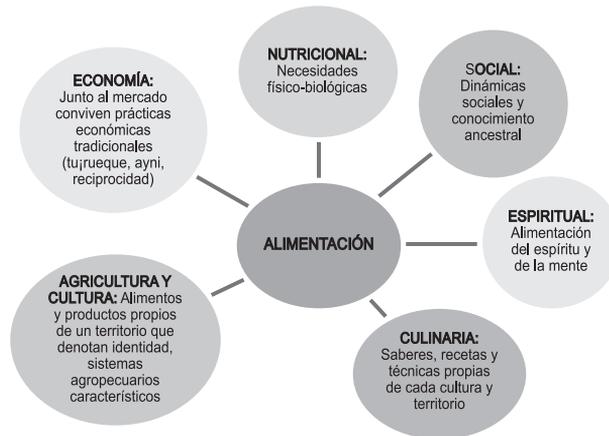


Fuente: elaboración propia con base en Fernández Juárez (1994) y entrevistas.

Encontramos especialmente interesante, en lo que se refiere al uso del término ligado a la percepción del concepto de alimentación y comida, el festival de la *Ñaupá manka mikhuna*, “la olla de los ancestros”, que se realiza en Cochabamba y que, a decir de uno de los organizadores, tiene por lema *Misky qh’ochala kawsay ninchiktya*, “revalorizando el dulce de nuestra vida cochabambina”. Esto demuestra que no se trata del hecho de ingerir alimentos, sino que la significación se enfoca en la vida que promueve esta ingesta. Este festival –nacido de la necesidad de preservar el patrimonio gastronómico tradicional en el contexto quechua de Cochabamba– se ha visto fortalecido gracias al turismo, que permite aportar a la promoción y difusión de la riqueza gastronómica del país, mostrando el alto potencial de la actividad turística ligada a la revalorización de los patrimonios gastronómicos.

Gráfico 3

Perspectivas multidimensionales de la alimentación según el enfoque aymara



Fuente: elaboración propia con base en entrevistas realizadas.

De la misma manera, en el contexto aymara encontramos discursos que relacionan la alimentación con un contexto mucho más complejo de significaciones, en donde destacan diferentes ámbitos significacionales: económico, nutricional, social, de producción agrícola y cultural, espiritual y culinaria. De acuerdo a la obra publicada por el Ministerio de Relaciones Exteriores (2013), el alimento provee energía física, mental, emocional y espiritual. Esto es debido a que todo el proceso de producción se basa en el profundo respeto a la vida y a los ciclos naturales de la Madre Tierra y el Padre Cosmos, así como en la práctica de los multicultivos rotativos que permiten que el alimento guarde todos los nutrientes. De acuerdo con esto, los alimentos tienen una dimensión simbólica, espiritual, que conecta con ámbitos más allá de lo humano. Simón Yampara decía:

Lo que debemos entender es que, una cosa es entender los sistemas de valores civilizatorios ¿no?, una cosa es el sistema de valor ancestral milenario cuyo semillero está en Tiwanaku, el incario y todo eso que viene y en ese sentido es un proceso milenario, y otra cosa es el proceso centenario que viene desde la invasión colonial en adelante que más o menos vamos bordeando los doscientos años y resulta que en todo esto muchas veces hacemos prevalecer y privilegiamos este sistema de valor occidental, o sea las ideas, las estructuras del pensamiento de los invasores ¿no? o de los seguidores de estos invasores. En cambio el otro queda encubierto, tapado ¿no? y hablamos de los alimentos también en esa situación. Entonces de la misma manera cuando hablamos del orden, el orden occidental es uno ¿no?, se ha ordenado de una manera, pero el orden andino es otro ¿no?, que para el occidente puede ser un desorden, una anarquía [...] mirado con

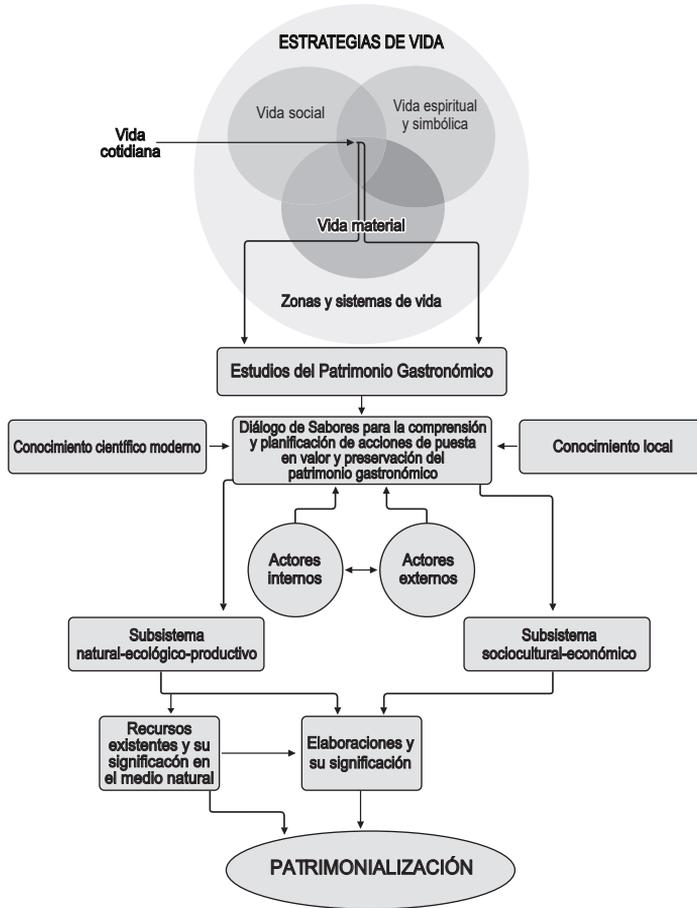
los ojos occidentales, en cambio cuando se mira con los ojos andinos la cosa es, ése es su orden ¿no? y ahí tenemos por ejemplo el *k'atu* 16 de julio, una feria que está aquí en El Alto de La Paz, es ahí, vas a ver un total desorden a una simple mirada ¿no?, porque vas a ver desde llantas de autos, desde ropas nuevas hasta comidas por ahí vendiéndose entre fierros viejos, pucha parece un desorden bárbaro, pues ¿no?, entonces mirado con los ojos occidentales, pero cuando miras con la lógica andina ése es su orden ¿no? [...] y a veces decimos bueno con la lógica occidental con todo eso queremos juzgar y definir que éstos son de esta manera ¿no? o le damos ese prejuicio colonial también de que ésta es cosa de indios, cosa pre-juiciosa, en este sentido cuando más bien yo veo valores que están ahí implícitos que pueden hoy día servirnos mucho más ¿no? [...] nos muestran ese espejismo del desarrollismo, el desarrollo progreso, pero por el otro lado está el *sumajk'amaña*, el vivir y convivir con los diversos mundos de la naturaleza, entonces esto es distinto, o sea no estamos en función de la acumulación privada sino bueno tener algo para la vida sí y también cuidar la naturaleza en función de la vida y no saquear la vida [...] esto es lo que nos está haciendo daño ¿no?, en cambio el otro sí se usa pero en función del régimen alimentario, en función de la organización de la vida, no se guarda así nomás, pero en función y no para la acumulación privada sino para beneficio de la comunidad, en beneficio de todos los que habitan esta tierra ¿no? (Entrevista a Simón Yampara, agosto de 2012).

Como se puede apreciar, se trata de un contexto mucho más complejo, interrelacionado, para comprender la comida y, a partir de ella, todo el contexto social y cultural. Se trata de un aporte mucho más integral para comprender el fenómeno de la comida, lo que debe constituirse en el inicio de una nueva propuesta paradigmática para los estudios sobre la alimentación en Bolivia. Es por ello que como resultado de esta reflexión, se propone un modelo teórico para enfocar los estudios del patrimonio alimentario y los procesos de revalorización y activación patrimonial que se llevan a cabo para preservarlos y promoverlos.

De acuerdo a los diferentes planteamientos teóricos y locales que se han podido encontrar en casi 20 años de estudio de la temática, se propone el esquema de la siguiente página para comprender el alcance del estudio del patrimonio gastronómico como un objeto de estudio transdisciplinar y con un enfoque desde el diálogo de saberes.

El objeto de estudio –el patrimonio gastronómico– forma parte de la vida cotidiana, un contexto marcado por la vida material, la vida social y la vida espiritual y simbólica que aporta significaciones a todo nuestro cotidiano, y que es tradicionalmente lo que no ha sido considerado lo suficiente en los estudios tradicionales. Si bien la antropología ha considerado siempre los aspectos espirituales y simbólicos, la integración de estos ámbitos no suele ser visible de manera adecuada en los estudios, en particular con relación al patrimonio gastronómico. Es precisamente desde esta

Gráfico 4
El patrimonio gastronómico como objeto de estudio transdisciplinar



Fuente: elaboración propia con base en Delgado y Rist (2016).

Estudios Latinoamericanos, NUEVA ÉPOCA, NÚM. 50, JULIO-DICIEMBRE, 2022, PP. 165-182.

complejidad que se deben plantear los estudios de patrimonio gastronómico construyendo un diálogo de saberes que se nutra de los aportes académicos –externos– y del conocimiento local –interno. Delgado y Rist (2016) se enfocan casi de forma exclusiva en el conocimiento indígena originario campesino, pero considero que es más apropiado hablar de conocimiento local e involucrar también el conocimiento mestizo. Se destaca la participación de agentes sociales, externos e internos, que forman parte de este proceso. No se establece un diálogo sin participación, sino involucrando a los propios actores, sus intereses, expectativas, conflictos y consensos.

El patrimonio gastronómico implica considerar dos ámbitos claramente diferenciados: por un lado, un subsistema natural-ecológico-productivo, que involucra los recursos originarios, los introducidos y aquellos que los sistemas productivos han ido desarrollando a lo largo de la historia. No todos los recursos disponibles son aprovechados, ni se produce solamente con una orientación alimentaria, por lo que las selecciones que se realizan son significativas en la patrimonialización; por otro lado, el subsistema sociocultural-económico, que está enfocado a las significaciones dadas a los alimentos y marca el proceso de elaboración y consumo de los mismos, con sus complejas significaciones que van más allá de las de los propios alimentos. Se incorpora el componente económico porque justamente, de estas significaciones es que se desarrollan las acciones de patrimonialización, en especial a través del turismo, estrategia que permite no sólo la promoción y difusión de estos recursos sino su aprovechamiento económico, generando oportunidades y fuentes de empleo para los actores depositarios de estos patrimonios.

Estos dos subsistemas determinan el conjunto de elaboraciones y su significación, arraigadas en la originalidad, riqueza y valor de los alimentos, así como las significaciones históricas, sociales, culturales, simbólicas, políticas y económicas propias de las elaboraciones. Esto va a marcar los procesos de activación patrimonial, como las declaratorias patrimoniales, las innovaciones y adaptaciones culinarias, así como las ferias y rutas gastronómicas, que se constituyen en estrategias turísticas de alta demanda a nivel mundial, en pos del desarrollo local, regional y nacional.

Un patrimonio que no es valorado, que no se usa, desaparece. Para que esto no ocurra es preciso considerar un complejo ámbito de interrelaciones que aportan no sólo a la revalorización de uno de sus componentes, sino de todo el sistema entretreído en el que se enmarca.

Bibliohemerografía

- ARIZPE, Lourdes (2006), “Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial”, *Cuiculco*, Escuela Nacional de Antropología e Historia, vol. 13, núm. 38.
- ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL (2014), *Ley N° 503, Ley de 23 de mayo, Ley del Patrimonio Cultural Boliviano*. Dirección URL: <<https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/bo/bo046es.pdf>>.
- AYORA DÍAZ, Steffan Igor (2007), *Globalización y consumo de la cultura en Yucatán*, Mérida, Yucatán, Facultad de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán.
- BARRERA, Ernesto (2006), “Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial”, en *Patrimonio Cultural y Turismo*, núm. 15, Cuadernos. Dirección

- URL: <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf>.
- BARROS, Cristina (2003), "Candidatura ante la UNESCO para la proclamación de la cocina mexicana como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad. Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002", en *Patrimonio Cultural y Turismo*, núm. 4, Cuadernos. Dirección URL: <https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno4.pdf>.
- BLAS YAÑEZ, Sandra, Humberto THOMÉ-ORTIZ, Angélica ESPINOZA ORTEGA e Ivonne VIZCARRA BORDI (2018), "La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos", en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, vol. 9, núm. 2. Dirección URL: <https://www.researchgate.net/publication/324463849_La_construccion_discursiva_del_patrimonio_agroalimentario_en_las_sociedades_contemporaneas_aproximaciones_conceptuales_y_debates_teoricos>.
- BORREGA REYES, Yolanda (2007), "Turismo gastronómico y su potencial en Bolivia", en *Revista Turismo*, La Paz, IICSTUR/Universidad Mayor de San Andrés, núm. 18.
- BORREGA REYES, Yolanda (2009a), "El patrimonio y su relación con el turismo", en *Revista Turismo*, La Paz, IICSTUR/Universidad Mayor de San Andrés.
- BORREGA REYES, Yolanda (2009b), *Viaje por los sabores y saberes de Bolivia*, La Paz, Bolivia, Universidad Mayor de San Andrés/ASDI.
- BORREGA REYES, Yolanda (2012), "Alimentación en la modernidad, tendencias y movimientos", en *XXIII Anales de la Reunión Anual de Etnología*, La Paz, vol. 23.
- BORREGA REYES, Yolanda (2016), *Denominaciones de Origen para el Departamento de La Paz*, La Paz, Facultad de Tecnología, Universidad Mayor de San Andrés, Proyecto financiado con fondos concursables IDH.
- BORREGA REYES, Yolanda (2020), "El discurso patrimonial en la prensa escrita boliviana. El caso de los platos bandera", en *Aportes. De la Comunicación y la Cultura*, Santa Cruz, Bolivia, Universidad Privada de Santa Cruz de la Sierra, núm. 28, julio.
- BORREGA REYES, Yolanda (2021), *Jaq'iManq'a. Diferenciación social a partir del consumo de alimentos*, Madrid, Programa de Doctorado en Historia y Arqueología, Facultad de Geografía e Historia, Universidad Complutense de Madrid, tesis doctoral.
- BOURDIEU, Pierre (1989), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus.
- DELGADO, Freddy y Stephan RIST (editores) (2016), *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinarietà. Aportes teórico-metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*, Bolivia, UMSS/Agruco/FCAPYF.
- DORMAELS, Mathieu (2012), "Patrimonio, patrimonialización e identidad. Hacia una hermenéutica del patrimonio", en *Revista Herencia*, vol. 24, núm. 1-2. Dirección URL: <<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/1432>>.

- DUHART, Frédéric (2002), “‘Comedo ergo sum’. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria”, en *Gazeta de Antropología*, vol. 18, núm. 15. Dirección URL: <<http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177>>.
- ESPEITX, Elena (2004), “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, en PASOS. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol. 2, núm. 2. Dirección URL: <<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>>.
- ESPEITX, Elena (2007), “Los espacios turísticos del patrimonio alimentario”, en Jordi Juan TRESERRAS y F. Xavier MEDIANA (editores), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, IEMed/Ibertur.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo (1994), “Tinku y Taipy: dos recursos culinarios pertinentes en las ofrendas aymaras a la Pachamama”, en *Anthropológica*, vol. 5, núm. 11. Dirección URL: <<http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropologica/article/view/622>>.
- FISCHLER, Claude (2010), “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna”, en *Gazeta de Antropología*, vol. 26, núm. 1.
- FONTAL MERILLAS, Olaia (2003), *La educación patrimonial. Teoría y práctica en el aula, el museo e internet*, Gijón, TREA.
- GARCÍA CANCLINI, Néstor (1999), “Los usos sociales del patrimonio cultural”, en C. E. AGUILAR, *Cuadernos Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*, España, Consejería de Cultura, Junta de Andalucía.
- GUSTAVSSON, Anne (2012), “Re/teorizar el patrimonio”, en *Anuario del Instituto de Investigaciones sobre el Patrimonio Cultural*, Gotemburgo, Suecia, año 1, núm. 1, Congreso Inaugural de la Asociación de Estudios Críticos de Patrimonio, 5 al 8 de junio.
- HERNÁNDEZ RAMÍREZ, Javier (2018), “Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias”, en *Cultura, Hombre, Sociedad*, Chile, vol. 28, núm. 1. Dirección URL: <https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0719-27892018000100154&lng=en&nrm=iso&tlng=es>.
- JUANOLA, Roser, Muntsa CALBÓ y Joan VALLÉS (2006), *Educació del patrimoni: visionsinterdisciplinars*, Girona, Instituto del Patrimonio Cultural de la Universidad de Girona.
- MARAGLIANO, María Graciela (2008), “La interpretación del Patrimonio: una forma de comunicación que revela los significados del legado”, en *III Jornadas de Historia de la Patagonia*, San Carlos de Bariloche, 6 al 8 de noviembre. Dirección URL: <<https://cetripunco.org/wp-content/uploads/2015/09/MARAGLIANO-3as-JORNADAS-DE-HISTORIA-DE-LA-PATAGONIA-2008.pdf>>.
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES (2013), *Apreniendo nuevos protocolos: el apthapi*, La Paz, Academia Diplomática Plurinacional.
- MINTZ, Sidney (2003), *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS.

- PÉREZ RUIZ, Maya Lorena y Antonio MACHUCA (2017), “La patrimonialización ¿un nuevo paradigma?”, en *Boletín Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales*, A. C., México.
- PRATS, Llorenç (1997), *Antropología y Patrimonio*, Barcelona, Ariel.
- PRATS, Llorenç (2005), “Concepto y gestión del patrimonio local”, en *Cuadernos de Antropología Social*, núm. 21.
- PRATS, Llorenç (2006), “La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias”, en *Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, núm. 58.
- PRATS, Llorenç (2011), “La viabilidad turística del patrimonio”, en *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol. 9, núm. 2.
- SANTOS DE SOUSA, Boaventura (2011), “Epistemologías del Sur. Estudio. Utopía y praxis Latinoamericana”, en *Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social*, vol. 16, núm. 54.
- TOLEDO, Victor Manuel y Narciso BARRERA-BASSOLS (editores) (2009), *Memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Junta de Andalucía, España, Icaria.
- UNIGARRO, Cristina (2010), *Patrimonio Cultural Alimentario*, Quito, Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- UNESCO (2003), *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, UNESCO. Dirección URL: <<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n#art2>>.
- UNESCO (s/f), *Requisitos para la inscripción en la Lista Representativa de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*, UNESCO. Dirección URL: <<https://ich.unesco.org/es/procedimiento-de-inscripcion-00809>>.
- WATERTON, Emma y Steve WATSON (2013), “Framing theory: towards a critical imagination in heritage studies”, en *International Journal of Heritage Studies*, vol. 19, núm. 6.

Recibido: 23 de junio de 2020
Aprobado: 27 de mayo de 2021