

ENSAYOS Y REVISIONES TEÓRICAS

Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias¹

When food becomes gastronomy. Processes for activating culinary traditions as cultural heritage

JAVIER HERNÁNDEZ-RAMÍREZ

Universidad de Sevilla, España

RESUMEN En el ensayo se analizan procesos de transformación de la alimentación en patrimonio cultural. Estas dinámicas, que suponen la selección y activación de determinados elementos de las tradiciones culinarias, son promovidas por distintos agentes sociales que pugnan por la versión autorizada. El estudio de distintos referentes empíricos permite identificar tres modelos ideales a través de los cuales la alimentación es elevada a la categoría de patrimonio cultural: exo-patrimonialización, endo-patrimonialización y patrimonialización negociada.

PALABRAS CLAVE Alimentación; Tradición; Patrimonialización; Gastronomía.

ABSTRACT This study analyzes how food is transformed into cultural heritage. This process, which involves the selection and activation of certain elements of culinary traditions, is promoted by different social agents who claim authorship over these elements. The study of different empirical referents in Mexico and Spain has allowed for the identification of three ideal models through which food is raised to the category of cultural heritage: exogenous social construction of cultural heritage, local construction of cultural heritage and negotiated construction of cultural heritage.

KEYWORDS Food; Tradition; Heritagisation; Gastronomy.

1. Este estudio ha sido realizado en el marco del proyecto “La gestión pública del Patrimonio Etnológico” (P11-HUM-7377), Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía (modalidad Motriz) financiado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Economía y Competitividad.

Introducción. Los binomios cultura-alimentación y patrimonio cultural-gastronomía

La alimentación nos nutre físicamente y es, al mismo tiempo, un componente esencial de la cultura (Cantero y Ruiz-Ballesteros, 2012; Contreras y Gracia, 2005; Duhart, 2002; Goody, 1995; Montanari, 2004). En su definición, “alimento” no es todo lo que biológicamente se puede consumir, sino aquello que cada cultura selecciona entre una amplia gama de productos posibles como resultado de procesos históricos concretos que dan lugar a tradiciones culinarias específicas (Harris, 1989).

A través de los alimentos podemos aproximarnos a la experiencia de la humanidad como especie, al tiempo que a la diversidad de culturas. Qué se come en cada lugar está relacionado con el entorno ecológico y los procesos de producción, distribución y consumo; pero también con factores ideáticos no ligados estrictamente a la infraestructura cultural (Good y Corona, 2011; Mintz, 2003). Como ilustra Cáceres (2011) para un caso en la frontera luso-española, el pescado del río Guadiana no se consume en las localidades ribereñas andaluzas de Ayamonte y Sanlúcar de Guadiana y sí en la orilla portuguesa (Vila Real de Santo António, Alcoutim y su entorno) donde existen comunidades tradicionales de pescadores fluviales, lo que nunca ha ocurrido en la contigua zona de Andalucía, a pesar de situarse en la margen izquierda del mismo río. El ejemplo revela el carácter relativo de la alimentación, ya que las poblaciones de ambos países comparten el mismo ecosistema, pero el pescado de río no se considera alimento en la franja andaluza, mientras que sí lo es en la portuguesa, donde funciona además como un componente singular de su tradición cultural.

El presente ensayo aborda los procesos a través de los cuales las tradiciones culinarias son transformadas en patrimonio cultural o gastronomía. El fenómeno se inscribe en una dinámica general característica de nuestro tiempo: la patrimonialización de la cultura, entendida como un proceso socialmente construido por el que las sociedades revalorizan determinados elementos materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición. La alimentación no es ajena a estas dinámicas de activación, a través de las cuales determinados elementos propios de una tradición alimentaria son elevados a la categoría de patrimonio cultural alimentario o gastronomía.

De acuerdo con este enfoque, la gastronomía se conceptualiza como alimentación patrimonializada. Comprende saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto. Este repertorio de elementos heredados es reinterpretado de acuerdo con ideas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales), desarrollando además nuevos usos y funciones.

La definición propuesta trata de profundizar en los procesos sociales que operan en la transformación de la cultura en patrimonio y, al mismo tiempo, de superar una interpretación restrictiva, y en cierto modo elitista, que reduce la gastronomía al “arte de preparar una buena comida” o la “afición a comer regaladamente” (DRAE) en la que se subrayan las dimensiones creativas, estéticas, hedonistas y del buen gusto propias de la alta cocina, pero sin atender o desconsiderando los contextos culturales que la hacen posible (Moreira, 2006).

Desde esta perspectiva, en este trabajo se analiza el fenómeno de valorización y transformación de las tradiciones alimentarias en gastronomía, interpretándolo como un hecho contemporáneo que se inscribe en una tendencia más amplia de patrimonialización de la Cultura en el marco de las complejas dinámicas de globalización y localización.

Selección de alimentos, depuración gastronómica y nuevos usos del patrimonio alimentario

Los alimentos integran significados y funciones socioculturales que van más allá de lo estrictamente nutritivo (Contreras, 1993). En todas las sociedades los humanos establecemos clasificaciones que categorizan a los productos desde los “no alimentos”, sobre los que recaen prohibiciones explícitas o implícitas a su consumo (tabúes), hasta aquellos preferenciales que gozan de una mayor estima. Entre estos últimos se sitúa la gastronomía, cuya aceptación obedece especialmente a su carácter de referente que integra comunidades simbólicas y marca diferencias con otros grupos.

La naturaleza sobresaliente de la gastronomía se desprende del hecho de que ésta es una selección de toda una tradición culinaria. Es, por tanto, una especie de depuración que consagra determinados aspectos y excluye otros (Espeitx, 2007). Los elementos distinguidos de este legado variarán dependiendo de los procesos que los han elevado a la categoría de patrimonio cultural. En unos casos se activarán aspectos muy concretos, como recetas o procedimientos culinarios específicos; en otros, los elementos patrimonializados abarcarán múltiples componentes interrelacionados de la tradición alimentaria sobre la que se construye. Determinar aquello que se patrimonializa, se excluye, se reinterpreta o se inventa de una tradición culinaria concreta, aproxima al investigador social a la complejidad de las sociedades y sus paisajes gastronómicos (Ayora, 2007).

En los procesos de patrimonialización la selección es una acción consciente que supone elegir unos componentes, separándolos del resto del sistema al que pertenecen, en definitiva, descontextualizándolos. Esta operación supone la fragmentación de la herencia cultural, subrayando unos aspectos e ignorando otros. Al mismo tiempo implica fijar en un tiempo este legado, lo que se traduce en un freno a la evolución

del elemento patrimonializado. Asimismo, la selección del bien conduce a su objetivación o cosificación como categoría con unos atributos inmutables que se proyectan como auténticos, es decir, como verdaderas o genuinas cualidades objetivas de la esencia cultural. Elena Espeitx explica muy claramente la compleja dinámica que transforma una parte de la cultura alimentaria en gastronomía:

“De todo aquello que integra una cultura alimentaria, se seleccionan preferentemente unos cuantos elementos; productos y platos, principios de condimentación y técnicas de conservación (...) mediante un proceso de fragmentación y de descontextualización, se desgajan algunos componentes de esta cultura alimentaria, se les otorgan nuevos sentidos y nuevas funciones y se insertan en una nueva realidad patrimonial” (2007: 157).

En resumen, la patrimonialización supone una selección de elementos y actividades de una cultura mediante un proceso complejo a través del cual se descontextualiza, fragmenta, fija, objetiva y reinterpreta la herencia cultural. Lo que se define como gastronomía es una porción desligada de una totalidad cultural que se presenta como una esencia inmutable y ancestral; sin embargo, ésta es reinterpretada continuamente de acuerdo con los valores e ideas contemporáneos más extendidos.

Agentes patrimonializadores de la alimentación

La dinámica de patrimonialización se enmarca en un contexto general de valorización de la cultura y de la gastronomía en particular (Ariño, 2002). Entre amplios y crecientes sectores de la población mundial se desarrolla la percepción de que la alimentación tradicional es una riqueza en peligro. El fenómeno está relacionado con la rápida desvinculación de las sociedades modernas de modos de vida vernáculos que asociaban estrechamente a las poblaciones con sus territorios. Esta crisis del lugar como espacio central de las relaciones sociales está propiciando cambios profundos y complejos en la alimentación.

La industrialización de la alimentación y la proliferación de establecimientos comerciales, que permiten acceder en cualquier época del año a una gran variedad de alimentos de procedencia diversa, impactan en los hábitos alimenticios tradicionales que, ante la implantación de patrones alimentarios estandarizados globalmente, ven amenazada su propia continuidad (Mintz, 2003). Como reacción a este fenómeno de homogeneización de los hábitos y desaparición de las costumbres culinarias, se asiste a un crecimiento acelerado del gusto por los productos de la tierra que son considerados auténticos. Como señala González Turmo cada día más: “el consumidor quiere ver y palpar el origen de lo que come, reclama la cercanía del producto” (1999: 142).

Nunca como hasta ahora se le ha dado tanto valor a la comida tradicional. Crece la demanda de los productos considerados autóctonos, aumentan los recetarios en las

librerías, se multiplican los concursos televisivos que premian la creatividad culinaria y todo pueblo que desea convertirse en destino turístico oferta una cocina particular. En esta dinámica “glocal”, la alimentación se patrimonializa, porque vincula al lugar, aporta seguridad y es percibida como garantía de calidad. Aumenta así el deseo de consumir a diario productos presuntamente naturales, ecológicos, locales y, paralelamente, son muchos los turistas motivados por acercarse en su tiempo extraordinario a lugares no contaminados “todavía” por los efectos de la globalización en la mesa².

Este es el marco en el que se desarrolla hoy la patrimonialización de la alimentación, que se materializa localmente de forma diversa. En cada lugar, la definición de la gastronomía obedece a las relaciones sociales y de poder y al equilibrio de fuerzas existentes. El proceso responde a estrategias, conflictos y negociaciones entre grupos y sectores. Por ello, el análisis de la patrimonialización se encuadra en lo que podemos llamar una Antropología Política del Patrimonio Cultural.

Unas veces estos procesos son impulsados por fuerzas externas que, cuando alcanzan su propósito, pueden obtener el apoyo más o menos comprometido de grupos locales que contemplan la patrimonialización como una oportunidad de desarrollo; en otras intervienen tanto agentes locales como externos que negocian los contenidos patrimonializables de una tradición culinaria; y otras situaciones deben interpretarse en clave local, como resultado de la dialéctica interna y de los procesos globales que introducen lógicas, narrativas y prácticas novedosas en torno a los elementos patrimonializados. En el primer caso, hablamos de patrimonialización externalizada o exo-patrimonialización; en el segundo de patrimonialización negociada y en el tercero de endo-patrimonialización. Las tres dinámicas señaladas son tipos ideales en los que la gastronomía que se construye es una selección y reinterpretación de la tradición alimentaria.

En este ensayo se analizan distintas experiencias de patrimonialización de los alimentos que se ajustan a los patrones ideales anteriormente señalados. Consiste en el estudio comparativo de una serie de etnografías realizadas por distintos antropólogos en diferentes contextos territoriales y culturales. El primer caso se ajusta al modelo de exo-patrimonialización. Es el de la dieta mediterránea elevada a la categoría de patrimonio inmaterial de la humanidad que ha sido estudiado ampliamente por la antropóloga Isabel González Turmo.

2. La información cuantitativa sobre el turismo gastronómico internacional que aportan los organismos oficiales es tan solo estimativa. El informe mundial sobre turismo gastronómico publicado por la Organización Mundial de Turismo (UNWTO, 2012) indica que el 88,2% de los destinos consideran la gastronomía como un factor determinante en la formación de una imagen atractiva de los destinos turísticos y la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico estima que la gastronomía genera cada año 150.000 millones de dólares (UNWTO, 2016).

El segundo refiere al proceso de construcción de la gastronomía yucateca en México analizado por Steffan Igor Ayora, que consideramos que constituye un buen ejemplo de la modalidad de patrimonialización negociada. Y, por último, los trabajos realizados por Esteban Ruiz-Ballesteros y Pedro Cantero sobre la recuperación y revitalización de la agricultura y los productos hortícolas en la sierra de Aracena (Andalucía, España), así como el estudio centrado en la recuperación y reinterpretación de la cocina tradicional en la localidad de Segura de León (Extremadura, España) por parte de Antonio Luis Díaz Aguilar y Victoria Quintero, ilustran interesantes procesos de endo-patrimonialización. En este ensayo se comparan los resultados de las etnografías desarrolladas por estos autores y se propone como objetivo central generar un marco teórico explicativo capaz de encuadrar la pluralidad empírica hallada y establecer generalizaciones.

Exo-patrimonialización

Cuando el proceso de patrimonialización es promovido desde fuera de la sociedad en que se genera, en realidad lo que se construye es una reinterpretación de la herencia (incluso una invención) que se ajusta más a los valores e ideas del sector impulsor que a la cultura del grupo depositario de dicho legado. Como bien indica Elena Espeitx, aquí bajo el paraguas de la tradición local:

“... la selección responde más a la cultura en general y la cultura alimentaria de la sociedad que patrimonializa, -a sus gustos, preferencias, valores...- que a la sociedad donde se origina y a la que se atribuyen platos y productos patrimonializados” (2007: 157).

La exo-patrimonialización tiene además un carácter vertical, porque es impulsada desde arriba, ya sea por una administración o por sectores empresariales foráneos. A menudo se materializa en el reconocimiento público de la cocina patrimonializada a través de su inclusión en inventarios y catálogos que recogen más o menos exhaustivamente sus valores, fijándolos en el tiempo. La proyección que alcanza la gastronomía tras su institucionalización suele ser instrumentalizada por el mercado, especialmente el turístico, como un valor añadido para atraer visitantes a los destinos, lo que puede generar beneficios económicos en el interior de las sociedades. Sin embargo, el carácter externalizado del proceso y la escasa o nula intervención del grupo depositario en el mismo pueden entrañar el distanciamiento de las poblaciones con los elementos valorizados de su tradición alimentaria.

La llamada dieta mediterránea es un interesante ejemplo que permite ilustrar esta tendencia patrimonializadora. La UNESCO asegura que es un tipo de alimentación propio de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo:

“... que comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos” (<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>)³.

Obviamente esta definición es una sobre-generalización de procesos productivos, procedimientos culinarios, hábitos culturales, prácticas rituales y modalidades de sociabilidad agrupados artificiosamente bajo un modelo ideal atribuido a un territorio amplio y culturalmente muy diverso que se ha considerado como un área cultural uniforme. Como subraya González Turmo: “Ese modelo que es la dieta mediterránea, tan conocido que no merece la pena entrar en su descripción, guarda pocas semejanzas aparentes con la alimentación de los mediterráneos” (2005: 45).

La popularidad de dicha dieta tiene su origen en las investigaciones realizadas por un laboratorio nutricionista estadounidense que, tras la observación del régimen alimenticio de un grupo de inmigrantes italianos, diseñó una combinación ideal de nutrientes, que fue asociada de forma genérica a todo el Mediterráneo (González Turmo, 2005; Hubert, 1998). Al poco tiempo, este modelo dietético fue promovido desde el discurso médico-nutricionista como saludable alternativa al fast food, lo que favoreció su aceptación social y su reconocimiento internacional.

Esta definición encaja perfectamente con la imagen universal existente sobre el Mediterráneo -vigente al menos desde el romanticismo- que lo contempla como un territorio singular habitado por pueblos arraigados a tradiciones milenarias. De acuerdo con lo anterior, González Turmo señala:

“Europa reinventó el paisaje, la arquitectura, la música, la cocina e incluso el aspecto de los mediterráneos. Puso voz a los que previamente había silenciado y construyó un imaginario poblado de tópicos, temas privilegiados y generalizaciones atemporales. La Dieta Mediterránea es quizá la última generalización que Occidente ha construido sobre el Mediterráneo. En ese proceso, sus riberas se fueron convirtiendo en el principal destino turístico del mundo y fueron sufriendo también muchos de los desastres que ha conocido semejante éxito” (2008: 199).

En definitiva, cuando se habla de dieta mediterránea asistimos a un claro ejemplo de invención a través de la selección de distintos elementos procedentes de diferentes cocinas que son reinterpretados de acuerdo con un discurso médico-nutricionista y una visión idealizada del Mediterráneo que le atribuye cualidades sobresalientes. Esta recreación no ha sido elaborada desde el interior de las sociedades del Mediterráneo, sino que es un producto del Norte sobre el Sur.

3. Un caso semejante de patrimonialización auspiciada por la UNESCO es el de la cocina mexicana (Moncusí y Santamarina, 2008).

El concepto lo que hace es condensar en un único modelo multitud de prácticas culinarias y sociales, porque una somera observación nos revela que en el Mediterráneo existe una gran diversidad de cocinas⁴.

Pero lo cierto es que la alimentación que se ha patrimonializado como gastronomía mediterránea responde a este discurso que agrupa engañosamente lo que es diverso⁵.

Lo mediterráneo se ha convertido en sinónimo de salud y autenticidad y en una sabia manifestación cultural que ha perdurado a lo largo de la historia. Este discurso es difundido abiertamente por la UNESCO que, dentro de la retórica patrimonialista, afirma explícitamente que esta dieta es uno de los fundamentos de la identidad y continuidad cultural de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo en un ejercicio en el que no solo asimila a todo el arco mediterráneo costumbres culinarias concretas sino también valores y prácticas sociales como la hospitalidad, la buena vecindad, el diálogo intercultural, la creatividad, la cohesión social, la concordia o el respeto mutuo.

Esta legitimación social se ha consolidado plenamente a partir del reconocimiento institucional de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural, especialmente a partir de 2013 cuando la UNESCO la inscribió en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Cuando las gastronomías derivadas de procesos de exo-patrimonialización alcanzan un notable reconocimiento internacional, tanto las administraciones como el mercado, especialmente el turístico, contemplan este patrimonio como una oportunidad para el desarrollo económico.

4. Sí puede afirmarse que en todo este amplio territorio cierto número de ingredientes, condimentos y procedimientos son más o menos compartidos. Es lo que se denomina “sistema culinario”. Pero este sistema es tan sólo una abstracción, porque la selección de los ingredientes y condimentos, las posibilidades de combinación, así como las elaboraciones culinarias dan como resultado multitud de cocinas que originan mapas culinarios particulares, los cuales obedecen a variables culturales e históricas complejas (González Turmo, 2005). Agrupar este complejo marco en una única noción es una sobre-generalización artificiosa que no ayuda a comprender el hecho sociocultural de la alimentación, desdibujando los límites de las prácticas y difuminando lo específico de cada tradición cultural alimentaria entendida en un sentido amplio.

5. El caso de la llamada cocina mediterránea como generalización-homogeneización de la diversidad no es único. Con las cocinas nacionales o regionales suele ocurrir lo mismo: agrupan la diversidad bajo la denominación de un país o región (cocina española, alemana, italiana o mexicana) haciendo coincidir artificialmente las fronteras culinarias con las administrativas (González Turmo, 2005; Demossier, 2010).

El caso de la dieta mediterránea ilustra con claridad cómo un proceso de patrimonialización global auspiciado por la UNESCO tiene amplias repercusiones locales. La evidencia empírica revela que son innumerables las iniciativas locales que la promocionan, identificando su gastronomía con los valores universales de la mediterraneidad, adjetivándola con todos los calificativos positivos y promoviendo multitud de actividades que replican a escala local un modelo de desarrollo basado en semejantes discursos y prácticas (Cáceres y Espeitx, 2002; Castells, 2008; López-Guzmán y Sánchez, 2012; Medina y Juan, 2008; Juan, Medina y Matamala, 2009).

Paulatinamente, el concepto se ha generalizado y aceptado y, del mismo modo que se habla de la “mediterraneidad” como un hecho cultural singular y objetivo, son muchos los sectores (administraciones, académicos, empresarios del sector turístico y hostelero, etc.) que defienden como algo indiscutible la existencia de una dieta mediterránea.

Poco a poco, el discurso que sitúa a esta dieta como una práctica tradicional y saludable localizada en un territorio bien delimitado, independientemente de su veracidad, ha producido efectos de verdad (Said, 1990), es decir, se ha hecho incuestionable. De modo que hoy es tan importante el reconocimiento de esta cocina que ha llegado a convertirse en uno de los rasgos más significativos y valorados de la imagen universal del Mediterráneo.

La consagración de esta gastronomía como saludable, ecológica, sostenible y tradicional es la mejor carta de presentación para ponerla en valor económico. Así, en los destinos turísticos de países como España es habitual el recurso a actividades que pretenden fomentar el llamado turismo enogastronómico, que toma como principal valor o imagen de marca el carácter mediterráneo del lugar. Por doquier, se ofertan rutas gastronómicas (vitivinícolas, oleícolas, de “tapeo”...), ferias especializadas de alimentos artesanales, recorridos por lugares donde se emplazan elementos del patrimonio inmueble relacionados con la alimentación (molinos, almazaras, bodegas, hornos, lonjas, destilerías, secaderos...), visitas a museos y centros de interpretación, jornadas, congresos... Paralelamente, el sector hostelero rebautiza su oferta culinaria como mediterránea, lo que funciona como un eficaz reclamo de una clientela que, a través del consumo de alimentos y bebidas, es decir mediante los sentidos, desean entrar en contacto de forma activa con la cultura visitada.

Sin embargo, a menudo estas instrumentalizaciones locales de la propuesta global de comida mediterránea provocan un desfase entre lo que se come cotidianamente en los ámbitos domésticos y lo que se oferta como autóctono a visitantes en las cartas de los restaurantes, originando una curiosa paradoja y un paisaje gastronómico heterogéneo.

Patrimonialización negociada y escenarios turísticos

Aunque el discurso de la patrimonialización subraya el carácter tradicional de la gastronomía, es decir, que su continuidad a lo largo de la historia es la prueba más evidente de su calidad y efectos benéficos, lo cierto es que el patrimonio resultante de estos procesos es siempre un producto contemporáneo. Esto es especialmente evidente cuando la gastronomía es el resultado de la negociación entre distintos sectores, como por ejemplo en las relaciones establecidas entre turistas y población local, donde el escenario de encuentro puede ser un espacio de comunicación propicio para la materialización de cambios culturales (Steil, 2006).

En determinados destinos turísticos, visitantes y visitados establecen una negociación sobre los contenidos, ingredientes y procedimientos culinarios. En estos contextos, un sector importante y creciente de los turistas desean entrar en contacto con lo singular, siendo la gastronomía una de las más significativas dimensiones de lo local. Pero, a menudo, el turista es más que un consumidor pasivo; es un actor que interviene en la definición de la gastronomía. Sus gustos y expectativas modelan en parte la cocina de los lugares que visita, la cual se acomoda a sus demandas de sabor y textura. En este juego, esta modalidad de turistas se adapta a la cocina del lugar tanto como la cocina se adapta a ellos. Por su parte, los hosteleros nativos tratan de preservar la identidad de sus platos y recetas, al tiempo que acondicionarlos a los gustos de los visitantes. Persiguen el equilibrio entre el mantenimiento de la cocina local con las expectativas turísticas. Estos actores locales interpretan los deseos y aspiraciones de este tipo de visitantes tratando de hacer atractiva su cocina para satisfacer la imaginación turística, adaptándola tanto a las demandas de autenticidad como a sus gustos particulares. En sus interacciones con los turistas, intentan conjugar la herencia culinaria con lo que los viajeros buscan en una dinámica de reelaboración, manipulación simbólica e instrumentalización estratégica de este legado cultural. El reto consiste en construir criterios de autenticidad y especificidad que permitan comercializar los bienes comestibles como parte de la cultura, pero sin renunciar a la identidad. Aquí, por tanto, la patrimonialización identitaria y de mercado son procesos paralelos, que van de la mano, y no dinámicas excluyentes y contradictorias.

Esta negociación es muy interesante para cuestionar la presunta inmutabilidad del patrimonio. Aunque los platos mantengan el mismo nombre, lo que se produce es una reelaboración continua de la cocina: de sus ingredientes, procedimientos y significados simbólicos. Pero a pesar de esta transformación permanente, la gastronomía es mostrada, contemplada e interiorizada como un modelo objetivo e imperturbable.

El resultado es que el paisaje gastronómico, entendido como el escenario donde conviven distintos tipos de cocinas (locales, nacionales, internacionales, etc.), se convierte en un territorio heterogéneo (Ayora, 2007). En este sentido, identificar el paisa-

je gastronómico puede ayudar a comprender la complejidad social. En unos casos la oferta comercial será muy diversa y en otros será más homogénea: unas veces sectores nativos -especialmente hosteleros- controlarán el proceso de patrimonialización, definiendo qué es su gastronomía y manteniendo el control de una muy cambiante herencia cultural; pero en otros prevalecerá una oferta fragmentada donde la tradición alimentaria quedará difuminada o “folclorizada”.

Todo dependerá del equilibrio de fuerzas entre los grupos que intervienen en la arena patrimonializadora, pero también del tipo de turismo y de turistas que visitan los destinos, porque las motivaciones y actitudes de los consumidores influyen poderosamente en la oferta. Si bien hay sectores de turistas que persiguen vivir una experiencia de fuerte contraste con su modo de vida cotidiano y que encuentran en la gastronomía arraigada en la tradición local una forma ideal para experimentar la diferencia; otros, por el contrario, buscan lugares seguros y confortables, que no supongan un riesgo a su integridad física, por lo que evitan aventurarse ante prácticas culinarias desconocidas, ya que son muchos los prejuicios y recelos de estos turistas psicocéntricos (Plog, 1974).

La patrimonialización negociada revela cómo la definición de la gastronomía de un lugar es un producto dinámico, sujeto a cambios. Dependiendo de los actores e intereses en juego el paisaje gastronómico puede ser más o menos heterogéneo. A las cocinas foráneas que pueden conformar este territorio, habría que unir distintas miradas y prácticas sobre lo que se entiende como gastronomía local. Ayora (2007) lo analiza con especial agudeza en Yucatán, donde comprueba la coexistencia de una oferta plural en las empresas de restauración que varía en función del tipo de clientes que los visita. Además de los internacionales (cocina libanesa, china, mexicana del centro, nortea y pizzerías), otros establecimientos ofrecen platos que se presentan como la auténtica gastronomía del lugar. En ellos la oferta se ajusta a la demanda turística de cocina regional de sabor, produciéndose una especie de purificación del canon gastronómico yucateco, en el que se depuran de los menús aquellas recetas que puedan ser clasificadas como ajenas a la tradición culinaria yucateca, pero también se excluyen otras locales por considerarse que son poco sofisticadas y elaboradas en su objetivo de situar a la cocina regional en el plano internacional (2007: 90). Es decir, los propietarios de los restaurantes promocionan una versión sintética de la cocina yucateca, la cual se adapta con flexibilidad a las variaciones en el gusto de los consumidores, lo que supone: “... variar frecuentemente su confección de alimentos, en ocasiones eliminando grasas, en ocasiones agregándolas; en ocasiones reduciendo y en ocasiones aumentando el picante” (2007: 95).

Junto a estos establecimientos, otros como fondas, loncherías y cocinas económicas, que se interesan por atraer tanto a clientes locales como a turistas más audaces en búsqueda de aventuras culinarias, introducen en sus menús platos con ingredientes

tradicionales de la cultura maya y campesina que son extraños al paladar occidental (por ejemplo, vísceras cocidas de distintas formas), pero al mismo tiempo reinterpretan localmente recetas de otras regiones mexicanas, que se presentan como auténticamente yucatecas.

El caso expuesto someramente ilustra que en los restaurantes yucatecos no internacionales los menús ofertan platos que se insertan en una gastronomía inmutable, idiosincrásica, objetivada y fijada en el tiempo, cuya raíz se remonta a un pasado muy alejado. Sin embargo, la evidencia empírica muestra que lo que existen son gastronomías en plural, es decir, una tradición viva, cambiante, flexible y sujeta a negociaciones y reelaboraciones bajo la definición invariable de “cocina yucateca”. Este juego en el que la tradición culinaria se flexibiliza, introduciendo variaciones y préstamos, cuestiona la noción de gastronomía entendida como un sistema regulado y fijado por reglas claras que permiten tan solo pequeñas modificaciones⁶.

Endo-patrimonialización

La patrimonialización puede impulsarse desde el interior de la sociedad depositaria de la herencia cultural. Estos procesos también se materializan en una selección de rasgos culturales concretos y en una reinterpretación de los mismos de acuerdo con valores actuales. No obstante, lo que se activa aquí como gastronomía suele trascender al simple recetario y abarcar como elementos patrimonializados muchos dominios de la cultura. Frente a un enfoque restrictivo, que reduce la gastronomía a ingredientes y procedimientos culinarios más o menos fijados, en estos procesos se revaloriza un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas vinculados al fenómeno cultural que llamamos alimentación, tales como la producción, las relaciones con el medioambiente, la conservación, elaboración e intercambio de alimentos, así como las formas de enculturación de los procedimientos culinarios, las pautas de consumo doméstico, las modalidades de sociabilidad, las acciones rituales y el simbolismo que gira en torno a los alimentos. En definitiva, en la endo-patrimonialización la gastronomía abarca de un modo transversal e integrador diferentes aspectos que se entrecruzan en las tradiciones alimenticias, integrando ideas y valores actuales. Desde esta práctica patrimonializadora, lo cotidiano de la producción, el consumo y la sociabilidad y lo extraordinario de la fiesta y el ritual adquieren sentidos positivos, ya que se revaloriza lo tradicional como una parte fundamental de la genuina identidad de un grupo. Pero, insistimos, esta revalorización se efectúa desde una mirada contemporánea, la cual integra y conjuga en un equilibrio dinámico y cambiante usos y discursos heredados de la tradición con otros propios del momento presente.

6. La oposición entre un “campo gastronómico” canónico y un “campo culinario” sujeto a la improvisación y abierto a todo tipo de influencias externas, debería ser relativizada y verificada empíricamente en cada contexto sociocultural. Lo que se produce es una interacción continua entre ambos campos (Ayora, 2014).

Dos experiencias concretas en el medio rural extremeño y andaluz nos aproximan a esta concreta dinámica de patrimonialización no institucionalizada. En ambas localidades la activación patrimonial nace del interior de las sociedades como resultado de cuatro procesos fundamentales: en primer lugar, el desarrollo de una reflexividad social sobre la crisis del medio rural y la falta de alternativas que ofrece el sistema; en segundo, la interiorización de la lógica global que revaloriza el pasado y los modos de vida tradicionales apegados a la tierra con sus actividades económicas, formas de sociabilidad y rituales; en tercero, la asimilación de un discurso médico nutricionista que fomenta el consumo de productos naturales y la asunción de prácticas dietéticas que, con sus contradicciones, encajan con los modelos tradicionales. Por último, la existencia de sectores sociales que, al margen de canales administrativos de institucionalización oficial, impulsan una activación patrimonial de la alimentación que se corresponde con la percepción local (“emic”) de los valores y usos de esta tradición.

Esta dinámica se desarrolla en Segura de León (Badajoz, España), un municipio del sur extremeño de base económica agropecuaria. El caso estudiado por los antropólogos Antonio Luis Díaz y Victoria Quintero (2014) revela que en la localidad los llamados “platos de siempre” están siendo revalorizados tras décadas en los que quedaron relegados a un segundo plano por su asociación a la pobreza vivida en los años de posguerra civil española. Esta cocina se denomina genéricamente como “cuchareo”, lo que refiere a elaboraciones culinarias casi siempre calientes que proceden de la tradición doméstica, tales como sopas, potajes, pucheros y cocidos de verduras y legumbres, acompañados con carnes y embutidos. Tanto las hortalizas como los productos cárnicos que conforman estos platos son de origen local: cultivados en las huertas, recolectados en el campo o elaborados en mataderos y secaderos del entorno.

Aunque el “cuchareo” haya estado presente cotidianamente en la mesa, los hábitos alimenticios y el significado de esta cocina tradicional se han modificado drásticamente en las tres últimas generaciones. A una primera etapa, que se corresponde con la posguerra civil española, caracterizada por la escasez y la menor proporción de carne en la dieta cotidiana, le sucedió otra en la que se introdujeron comidas de procedencia industrial y aumentó el consumo de carne en todas las clases sociales. En este segundo periodo, la abundancia y la diversidad sucedió a la escasez y la monotonía y, al mismo tiempo, la comida tradicional se asoció con los tiempos de penuria, siendo desprestigiada. En la actualidad, el significado de la comida de antaño ha cambiado drásticamente, pasando de ser considerada “comida de pobres” a convertirse en cocina tradicional que goza de las mejores consideraciones sociales, llegando a ser percibida con orgullo por la población local como la más genuina gastronomía autóctona; aunque lo que se define como tradicional se ha modificado o ampliado en cuanto a cantidad, elaboración, significados y ámbitos de consumo.

A nivel “emic”, el “cuchareo” es hoy una categoría cultural que se vincula con un conjunto de ideas percibidas como muy positivas. Es contemplado como la encarnación de lo casero, o sea, lo elaborado por las madres que saben cocinar y cuidar de la familia; lo económico, sabroso y sano, “que tiene fundamento”, es decir, lo que sacia, reconforta y alimenta. Asimismo, sobre estos platos recae el valor de lo autóctono, por lo que: “se presentan como una oposición radical a las penetraciones culinarias foráneas y a los platos de comida rápida que se expanden en el contexto de la globalización” (Díaz y Quintero, 2014: 1676).

El cuchareo condensa, por tanto, valores heredados y reinterpretados de toda una tradición local, que se conjugan con otros que son globales, pero plenamente interiorizados, especialmente entre los grupos domésticos más vinculados al campo.

Estos cambios de percepción se manifiestan tanto en el espacio doméstico como en el público. En el primero, el cuchareo se mantiene en las mesas y coexiste en un difícil equilibrio con las prescripciones médico-nutricionistas, que persiguen dietas que permitan modelar cuerpos saludables, delgados y vigorosos. Para ello, dependiendo de la composición de los grupos domésticos (edad y género) se modifica la proporción de grasas e ingredientes, aumentando o reduciendo las cantidades según los casos, para así garantizar una familia bien alimentada.

En el ámbito público se aprecian también interesantes cambios, ya que estos platos de cuchara, que anteriormente se circunscribían casi exclusivamente a la esfera doméstica, se han incorporado rápidamente a diversos ámbitos de comensalismo tanto de sociabilidad informal como en fiestas y rituales. Así, es hoy habitual que las pandillas y peñas de amigos o los aficionados a algún deporte (cazadores, senderistas, ciclistas...) se reúnan en espacios abiertos para comer platos de cuchara. Lo mismo ocurre en las fiestas donde las propias entidades socio-ceremoniales que las promueven tienden a incluir platos de “cuchareo” que son consumidos por los vecinos en un acto de comunión simbólica. Esta incorporación en el campo social-ritual tiene que ver con el hecho de que el “cuchareo” es visto hoy como tradición enraizada y continuada, que refuerza la identidad colectiva. Estos contextos ceremoniales en los que se consume reflexivamente lo que se considera propio (es decir, lo patrimonializado) constituyen además acciones simbólicas de resistencia y reafirmación frente a la estandarización culinaria propia de la globalización (Garza, 2011; Good, 2011).

En todos estos escenarios públicos y privados se resignifica el valor de las hortalizas (“lo verde” en la expresión local) que pasan de ser productos infravalorados -porque servían para ocultar (“engañar”) la carencia o poca cantidad de alimentos ricos en proteínas- a convertirse en el elemento central del plato: la garantía de alimentación adecuada y saludable. En definitiva, el “cuchareo” como noción “emic” es muy flexible, ya que se adapta a los cambios de valores, introduciendo modificaciones en sus elementos y elaboraciones, y se incorpora a la sociabilidad y al ritual sin notarse, como si fuera un componente siempre presente en lo público.

El otro caso que sucintamente pasaremos a desarrollar es el del renacimiento del llamado tomate “rosao”, una modalidad de producto hortelano autóctono de la Sierra de Aracena (Huelva), cuyo cultivo ha sido relanzado en las últimas décadas gracias a un proceso de patrimonialización de la cultura campesina serrana. La etnografía minuciosa realizada por Cantero (2000), Cantero y Hernández (2004) y Cantero y Ruiz-Ballesteros (2011 y 2012) nos acerca a un ejemplo paradigmático de endo-patrimonialización.

La sierra de Aracena es una comarca andaluza que tradicionalmente ha basado su actividad económica en los usos y aprovechamientos de la dehesa y la agricultura en las huertas situadas en los ruedos agrícolas en torno a los pueblos. Huerta y dehesa constituyen los dos ecosistemas antrópicos más sobresalientes de la comarca. Ambos espacios han sufrido en las últimas décadas severos impactos ambientales por causas distintas. La dehesa por sobreexplotación y mono-producción ganadera de un territorio de tradicional aprovechamiento múltiple (agro-silvo-pastoril); las huertas a causa de un urbanismo agresivo, que ha ocupado fértiles tierras alrededor de los pueblos, lo que supone un freno e incluso el abandono definitivo de actividades agrícolas tradicionales.

En torno a ambos ecosistemas se desarrollan dos modelos de activación patrimonial. El primero se ajusta al patrón de exo-patrimonialización y se basa en el aprovechamiento intensivo del cerdo ibérico en la dehesa; el segundo, que trataremos seguidamente, al de endo-patrimonialización y se centra en la producción tradicional en las huertas de los ruedos agrícolas.

Entre sectores de la población serrana se desarrolla una dinámica de endo-patrimonialización de la vida en las huertas. La falta de alternativas económicas, junto con la amenaza objetiva que la urbanización representa para la continuidad de la actividad agrícola en los ruedos, está generando una revaloración de este socio-ecosistema. Los hortelanos mayores y, paulatinamente, los habitantes de los pequeños municipios serranos, entre los que se encuentran nuevos vecinos (neorrurales), son conscientes del valor del modo de vida campesino en el que la huerta funciona como una especie de despensa que garantiza un suministro anual de hortalizas, legumbres, huevos y carnes. En palabras de los campesinos, la huerta ha representado tradicionalmente “la llenura de la casa” (Cantero y Ruiz-Ballesteros, 2012: 389). Esta autosuficiencia campesina, que Cantero y Ruiz-Ballesteros definen acertadamente como “soberanía alimentaria doméstica” (2012: 388), cobra cada día un mayor interés porque se contempla como una alternativa real, que proporciona alimentos de calidad superior, así como una ventaja económica dada la creciente demanda de estos productos en el mercado. Este es el escenario que relanza el valor del tomate rosao como el producto “estrella” de la huerta; un símbolo de la sierra y del modo de vida hortelano, el cual sintetiza toda la cultura campesina que se desea activar.

Esta patrimonialización promovida desde el interior de la sociedad pone en valor un modo de vivir, más que un producto aislado y separado de su contexto. Activa la huerta como lugar de la producción, pero también como espacio de encuentro, convivialidad y celebración ritual. Al mismo tiempo, la recuperación de la huerta es observada en el marco de una estrategia de reactivación de la decadente vida rural sometida a procesos de envejecimiento, éxodo, desempleo y abandono de actividades tradicionales. Frente a esta dinámica regresiva, la reactivación de la huerta tiene repercusiones en todos los dominios de la cultura. Supone en primer lugar la conservación de la biodiversidad de un socio-ecosistema basado en un sabio aprovechamiento del agua; pero, al mismo tiempo, asegura el autoconsumo, porque permite el suministro continuo de hortalizas y legumbres cultivadas con semillas autóctonas al margen del mercado; fomenta la economía doméstica, porque el creciente favor del consumidor garantiza la salida en el mercado de una proporción de los productos cosechados; favorece además la transmisión de saberes tradicionales sobre técnicas de cultivo y envasado de alimentos y, paralelamente, afianza los sistemas de ayuda mutua en las faenas, de intercambio recíproco de hortalizas entre vecinos y de sociabilidad como espacio de reunión y celebración de rituales festivos. En definitiva, "... en la lógica de los huertos nada tiene un solo sentido" (Cantero y Ruiz-Ballesteros, 2012: 393).

El proceso de patrimonialización del tomate "rosao" es una iniciativa promovida por grupos de campesinos locales al margen de las administraciones y de intereses foráneos. Se inicia con la organización hace apenas más de una década en la aldea de Calabazares (Almonaster la Real, Huelva) de una feria conocida como "la matanza vegetal", en clara alusión a la matanza del cerdo que se realiza tradicionalmente en las casas con la colaboración vecinal. En la feria, los vecinos intercambian y consumen los productos cultivados en sus huertas, al tiempo que los venden a forasteros en una suerte de mercado gastronómico. El rápido éxito de la convocatoria en años sucesivos ha servido para difundir el valor culinario del tomate rosao, dotándolo en poco tiempo de un elevado prestigio, pues ha pasado de ser una especie autóctona amenazada a convertirse en un producto muy apreciado por los restaurantes de toda la comarca y por turistas de procedencia nacional e internacional. La feria ha actuado como caja de resonancia del producto y, paralelamente, los trabajos de investigación de antropólogos han servido para multiplicar la difusión de sus valores (Cantero, 2000; Cantero y Hernández, 2004).

La activación definitiva del tomate rosao como patrimonio se produce en 2005 cuando es inscrito en el Arca del Gusto, un catálogo de productos autóctonos respetuosos con el medioambiente y herederos de tradiciones comunitarias en torno a prácticas saludables de convivialidad, que promueve la organización internacional Slow Food. La inclusión en este inventario se ha producido por la valoración positiva efectuada por el comité nacional de esta entidad a la propuesta de catalogación

formulada por un antropólogo estudioso de la comarca con el apoyo de agentes de desarrollo, productores y restauradores locales. Gracias a este reconocimiento internacional, el tomate “rosao” ha estado presente en ferias de gourmets e incluso en el evento Terra Madre, que reúne cada dos años a campesinos, cocineros, investigadores y expertos en alimentación de más de un centenar de países (www.terramadre.org). La proyección adquirida tras esta valorización ha convertido al tomate “rosao” en un objeto de culto gastronómico demandado por restauradores de toda España.

El proceso descrito es de un gran interés teórico y ya ha sido analizado en otros contextos en los que también se realza el valor de la tradición y de la cultura culinaria sin recurrir a mecanismos institucionales (Bérard y Marchenay, 2007). En el caso desarrollado conviene destacar que el reconocimiento del patrimonio se hace alejado de las fórmulas convencionales en las que es la administración pública la que impulsa la institucionalización patrimonial en un esquema “top/down”. Aquí la iniciativa surge del interior de la sociedad de acuerdo con un modelo “bottom/up” y la institución que reconoce al bien es una entidad patrimonialista internacional. Sólo posteriormente, el gobierno municipal se suma al proyecto apoyándolo y contribuyendo a su comercialización.

La consecuencia más interesante de esta dinámica es que lo que se patrimonializa en torno al tomate es un modo de vida tradicional con un enfoque holístico. Esto contrasta con los modelos de patrimonialización administrativa que objetivan al bien caracterizándolo, ya sea como patrimonio natural, ya sea como patrimonio cultural. Aquí, por el contrario, se valora la dimensión socio-ecológica del mundo hortelano en el que se articulan sin fracturas artificiales ambos dominios. Al mismo tiempo, a diferencia del modelo convencional que descontextualiza al bien momificándolo, es decir, valorándolo como testimonio de un pasado perdido o que pervive hoy moribundo, lo que en esta experiencia se subraya como patrimonio cultural es una tradición que, efectivamente, viene del pasado pero que perdura en la cotidianidad. No es la memoria de un pasado extinguido, sino la pervivencia de un modo de vida que se desea revitalizar. Un patrimonio, en definitiva, vivo intensamente, porque no es un recuerdo, sino un producto que se cultiva y se consume, que recupera ecosistemas, vincula a las poblaciones con la tradición, genera beneficios económicos y afianza lazos afectivos y sociales a través de la sociabilidad y los rituales.

Esta patrimonialización no es, en absoluto, ajena a la influencia de ideas y valores contemporáneos. De hecho gran parte de los impulsores del proceso son nuevos vecinos procedentes de ciudades, que optan por cambiar su modo de vida y apostar por las actividades tradicionales en el medio rural. Esta población neorrural conecta con los vecinos generalmente de mayor edad y más vinculados a las huertas, actuando como correa de transmisión de nuevos valores que enfatizan la necesidad de conservación del medioambiente y las tradiciones. La participación de estos agentes, así

como de profesionales y activistas que conectan a las poblaciones tradicionales con iniciativas globales como el mencionado movimiento slow, revela que los procesos de endo-patrimonialización no son promovidos exclusivamente desde sectores y lógicas locales, sino que encuentran también aliados externos que intervienen en la resignificación de las tradiciones. Estamos, por tanto, ante un proceso de patrimonialización que supone también una reinterpretación y, cómo no, una idealización de los modos de vida tradicionales, que procede de una ideología global de apego a la naturaleza y de nostalgia con respecto a un pasado agropecuario no industrializado. De este modo, el tomate “rosao” como patrimonio cultural se concibe como una revalorización contemporánea de la vida tradicional que es local al mismo tiempo que global.

Síntesis y consideraciones finales

La cultura alimentaria hace referencia a las tradiciones transmitidas y transformadas por una sociedad concreta a lo largo de un proceso histórico. Este cambiante legado abarca tanto las definiciones de lo que socialmente se considera digerible como la relación humana con el medio ambiente en los procesos de producción, circulación y consumo de víveres, así como las formas sociales y las acciones simbólicas afectadas por la alimentación. Dentro de este marco general, la gastronomía sería la parte seleccionada de esta tradición que se eleva a la categoría de patrimonio cultural. Es, por consiguiente, una construcción social resultado de dinámicas concretas en la que se activan determinados aspectos que son depurados del resto de dominios de la cultura alimentaria, incorporando contenidos contemporáneos que resignifican y asignan nuevos usos a la herencia cultural.

La patrimonialización de la alimentación es, en definitiva, una dinámica social en la que intervienen distintos grupos, con recursos económicos, sociales, jurídicos y simbólicos desiguales e intereses a menudo contrapuestos, que rivalizan por la versión autorizada. Podría decirse que esta competencia es una lucha por la hegemonía, es decir, un conflicto en el que diversos grupos se enfrentan dialécticamente para imponer su visión y alcanzar el control de referentes que simbolizan e identifican a una sociedad concreta.

El objetivo fundamental de este ensayo ha sido el de generar un marco teórico explicativo capaz de encuadrar la pluralidad empírica hallada y establecer generalizaciones. Para alcanzar este propósito se han comparado las conclusiones de una serie de etnografías, lo que nos ha permitido identificar tres dinámicas ideales de patrimonialización, las cuales reflejan que todo sistema social es un campo inestable en el que se establecen equilibrios entre fuerzas disímiles. Estos procesos han sido definidos como exo-patrimonialización, patrimonialización negociada y endo-patrimonialización.

En la exo-patrimonialización lo que se activa como la versión legitimada de gastronomía se corresponde más con ideas, valores e ideologías globales que con la tradición alimentaria local. Constituye la expresión más sutil del triunfo de modelos dominantes y se correlaciona tanto con la mercantilización global como con el extrañamiento de los depositarios con su legado. Asimismo, es una patrimonialización institucionalizada por cuanto las administraciones promueven su reconocimiento oficial, certificando su valor, características y límites.

El proceso de patrimonialización negociada refleja con claridad que los sistemas sociales son campos de fuerzas que interactúan en un equilibrio inestable por hacer valer una determinada interpretación de la tradición que en todos los casos se presenta como auténtica. Esta dinámica revela, una vez más, que la identidad se construye en procesos dialécticos y dialógicos. Los bienes patrimoniales pertenecientes a una sociedad se construyen en un marco de transacciones donde los agentes desarrollan estrategias que tratan de asegurar la continuidad simbólica y, al mismo tiempo, adaptarse a los cambios.

La endo-patrimonialización expresa la resistencia a modelos hegemónicos y sobre todo la capacidad de las sociedades para adaptarse a los cambios que impone la globalización. Estos procesos verifican que las poblaciones no son pasivas, sino que desarrollan distintas capacidades para enfrentarse a los cambios. En términos de Mintz (2003) son acciones conscientes de creación cultural de raíz local en el marco de una estrategia alternativa al poder hegemónico. Coincide con ello Escalera y Ruiz-Ballesteros (2011) que definen estos procesos endógenos como de resiliencia, es decir, como un conjunto de acciones reflexivas que, ante la crisis de reproducción social del sistema, desarrollan las sociedades locales para adaptarse, oponerse o reconducir las transformaciones externas, así como para conservar o modificar bajo el control local los rasgos culturales propios. El caso de la endo-patrimonialización se enmarcaría en estas estrategias creativas o resilientes en las que las poblaciones recurren a las prácticas y valores de la tradición como motores que impulsan un cambio social gestionado localmente, dirigido tanto al fomento de la autoestima identitaria como al desarrollo económico y social.

Las tres dinámicas de patrimonialización señaladas en este trabajo constituyen modelos ideales en el sentido weberiano (Weber, 1982), es decir, son elaboraciones conceptuales que sintetizan determinados aspectos de los procesos sociales de patrimonialización que difícilmente pueden encontrarse en un estado puro. En la realidad empírica estos modelos ideales no se presentan aislados, ya que son el resultado – siempre dinámico- de alianzas y confrontaciones entre diversos agentes sociales locales y globales, cuyas lógicas pueden generar paisajes gastronómicos complejos donde coexisten distintos y divergentes procesos de patrimonialización. De ahí que los casos presentados en este estudio no son arquetipos, sino ejemplos con los que se pretende

ilustrar la diversidad empírica que puede hallarse. El modelo constituye, por tanto, una propuesta para el análisis de los procesos de patrimonialización y persigue -en el marco de una antropología política del patrimonio- identificar las dinámicas que operan en cada contexto, determinando aquello que se selecciona, excluye, reinterpreta y reinventa como resultado del conflicto y el equilibrio de fuerzas sociales.

Referencias

- Ariño, Antonio (2002). «La expansión del patrimonio cultural». *Revista de Occidente*, 250:129-150.
- Ayora, Steffan Igor (2007). «Consumiendo lo local: turismo y comida en Yucatán». En Steffan I. Ayora (ed.), *Globalización y consumo de la cultura en Yucatán*. Mérida: Universidad Autónoma de Yucatán (pp. 75-107).
- Ayora, Steffan Igor (2014). «El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto». *Alteridades*, 24 (48):59-69.
- Bérad, Laurence y Philippe Marchenay (2007). «Localized products in France: definition, protection and value adding». *Anthropology of Food*, 52, 20 de junio. Disponible <https://aof.revues.org/415>.
- Cáceres, Juanjo y Elena Espeitx (2002). «El papel de los productos alimentarios locales en las estrategias de desarrollo turístico del Pirineo catalán». En *Actas del IX Congreso de Antropología*. Barcelona: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE).
- Cáceres, Rafael (2011). «Comiendo de la mar: pescado y alimentación en la costa occidental de Huelva». En Luis Cantarero y F. Xavier Medina (coord.), *Antropología de la alimentación: espacios, memorias, paisajes*. León: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE) (pp. 331-339).
- Cantero, Pedro (2000). «La matanza vegetal. Representaciones, rituales y usos del tomate en la Sierra». En *XIV Jornadas de la Comarca de la Sierra*. Huelva: Diputación Provincial (pp. 37-58).
- Cantero, Pedro y Balduino Hernández (2004). *La matanza vegetal, un rito en la sierra de Huelva*. Almonaster la Real (Huelva): Ayuntamiento de Almonaster.
- Cantero, Pedro y Esteban Ruiz-Ballesteros (2011). «Mundo rural y desarrollo en perspectiva ecogastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena». En Javier Escalera (coord.), *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*. Sevilla: Aconcagua Libros (pp.49-99).
- Cantero, Pedro y Esteban Ruiz-Ballesteros (2012). «El alimento y su dimensión socioecológica. En torno al tomate rosao de la Sierra de Aracena». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXVII (2): 385-408. Doi: 10.3989/rdtp.2012.14

- Castells, Margalida (2008). «El reconocimiento internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio inmaterial: oportunidades para el turismo gastronómico balear». *Boletín Gestión Cultural*, 17:1-16.
- Contreras, Jesús (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Demossier, Mario (2010). *Wine drinking culture in France. A national myth or a modern passion?* Cardiff: University of Wales Press.
- Díaz, Antonio L. y Victoria Quintero (2014). «Platos de cuchara: explorando fronteras narrativas y corporales». En Mabel Gracia-Arnáiz y Jesús Contreras (coord.), *Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos*. Tarragona: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE), Tarragona (pp. 1676-1697).
- Duhart, Frédéric (2002). «Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria». *Gazeta de Antropología*, 18. (Artículo 15). Disponible en http://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.html.
- Escalera, Javier y Esteban Ruiz-Ballesteros (2011). «Resiliencia Socioecológica: aportaciones y retos desde la Antropología». *Revista de Antropología Social*, 20:109-135. Doi: 10.5209/rev_RASO.2011.v20.36264.
- Espeitx, Elena (2007). «Los espacios turísticos del patrimonio alimentario». En Jordi Juan i Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IEMed, Ibertur (pp. 153-174).
- Garza Marcué, Rosa M (2011). «La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México». En Catherine Good y Laura Elena Corona (coord.), *Comida, cultura y modernidad en México*. México: INAH. CONACULTA (pp. 57-74).
- González Turmo, Isabel (1999). «Alimentación y patrimonio: ayer y hoy». En Esther Fernández de Paz y Juan Agudo (coord.), *Patrimonio Cultural y Museología*. Santiago de Compostela: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (pp.141-149).
- González Turmo, Isabel (2005). «Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas». En Jesús Contreras, Antoni Riera, y F. Xavier Medina (dir.), *Sabores del Mediterráneo*. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común. Barcelona: IEMed (pp. 44-66).
- González Turmo, Isabel (2008). «Patrimonio Gastronómico, Cultura y Turismo». En Jordi Juan i Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IEMed, Ibertur, Barcelona (pp. 197-216).

- Good, Catherine (2011). «Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno». En Catherine Good y Laura Elena Corona (coord.), *Comida, cultura y modernidad en México*. México: INAH. CONACULTA (pp. 39-55).
- Good, Catherine y Laura Elena Corona (coord.) (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).*
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- López-Guzmán, Tomás y Sandra Sánchez (2012). «La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba». *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10 (5): 575-584. Doi: 10.25145/j.pasos.2012.10.072.
- Harris, Marvin (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hubert, Annie (1998). «Autour d'un concept: l'alimentation méditerranéenne». *Techniques et cultures*, 31-32: 153-160.
- Juan i Tresserras, Jordi, F. Xavier Medina y Juan Carlos Matamala (2007). «El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas: el caso de Cataluña». En Jordi Juan i Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IEMed, Ibertur (pp. 217-240).
- Medina, F. Xavier y Jordi Juan i Tresserras (2008). «Turismo enológico y rutas del vino en Cataluña. Análisis de casos: D.O. Penedès, D.O. Priorat y D.O. Montsant». *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6 (3): 493-509. Doi: 10.25145/j.pasos.2008.06.037.
- Mintz, Sydney W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA, Ciesas, Ediciones de la Reina Roja.
- Moncusí, Albert y Beatriz Santamarina (2008). «Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad». En Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria (pp. 127-142).
- Montanari, Massimo (2004). *La comida como cultura*. Gijón: Tea.
- Moreira, Raquel (2006). «Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos». En ALTER. Actas del III Congreso Internacional de la Red SIAL Alimentación y Territorios. Baeza: Universidad Internacional de Andalucía.
- Plog, Stanley C. (1974). «Why Destination Areas Rise and Fall in Popularity». *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 14 (4):55-58. Doi: 10.1016/S0010-8804(01)81020-X.

- Said, Edward W (1990). *Orientalismo*. Madrid: Libertarias Editora.
- Steil, Carlos Alberto (2006). «Antropología do turismo: comunidade e desterritorialização». En Elsa Peralta y Marta Anico (eds.) *Patrimónios e Identidades*. Ficções Contemporâneas: Oeiras: Celta Editora. Terra Madre <https://www.terramadre.info/>(Consulta 19/06/2017).
- UNESCO. "*La dieta Mediterránea*". Disponible en <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: WTO.
- UNWTO (2016). *Plan de Acción 2016/2017 de la Red de Gastronomía de la OMT*. Disponible en http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_action_plan_print_2_es_web.pdf.
- Weber, Max (1982) *Ensayos sobre metodología sociológica*. Buenos Aires: Amorrortu Editores.

Sobre el autor

JAVIER HERNÁNDEZ-RAMÍREZ es Doctor en Antropología Social, académico titular del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla. Correo electrónico es: jhernan@us.es

CUHSO. CULTURA-HOMBRE-SOCIEDAD

Fundada en 1984, la revista CUHSO es una de las publicaciones periódicas más antiguas en ciencias sociales y humanidades del sur de Chile. Con una periodicidad semestral, recibe todo el año trabajos inéditos de las distintas disciplinas de las ciencias sociales y las humanidades especializadas en el estudio y comprensión de la diversidad sociocultural, especialmente de las sociedades latinoamericanas y sus tensiones producto de la herencia colonial, la modernidad y la globalización. En este sentido, la revista valora tanto el rigor como la pluralidad teórica, epistemológica y metodológica de los trabajos.

EDITOR

Matthias Gloël

COORDINADORA EDITORIAL

Claudia Campos Letelier

CORRECTOR DE ESTILO Y DISEÑADOR

Angélica Vera Sagredo

TRADUCTOR, CORRECTOR LENGUA INGLESA

Aurora Sambolin Santiago

DESARROLLADOR DE SISTEMAS

Laura Navarro Oliva

SITIO WEB

cuhso.uct.cl

E-MAIL

cuhso@uct.cl

LICENCIA DE ESTE ARTÍCULO

Creative Commons Atribución Compartir Igual 4.0 Internacional