

# 06 ALTER

III CONGRESO INTERNACIONAL  
DE LA RED SIAL  
ALIMENTACION Y TERRITORIOS

DEL 18 AL 21 DE OCTUBRE, SEDE "ANTONIO MACHADO" UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA. BAEZA, JAEN. ESPAÑA.

## *Memória y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos.*

*R. Moreira*

(Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril)

Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso  
Internacional de la Red SIAL  
"Alimentación y Territorios"

*Copyright © 2006 de los autores. Todos los derechos reservados. Los lectores pueden hacer copias de este documento para fines no comerciales por cualquier método mecánico o digital siempre y cuando este anuncio de copyright aparezca en dichas copias.*

### ORGANIZAN:



### PATROCINAN:



# MEMORIA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO: LA IMPORTANCIA DE LOS SABERES EMPÍRICOS

Raquel Moreira

**Palabras clave:** memoria colectiva, identidad, turismo, patrimonio alimentario, saberes empíricos.

**Tema 1.-** Desarrollo rural, medio ambiente y patrimonio

## Introducción

Esta comunicación constituye una reflexión sobre el papel del patrimonio alimentario local, que se basa en saberes de naturaleza predominantemente empírica, en el ámbito de procesos más vastos de valorización cultural como recurso de modelos de desarrollo de pequeños territorios.

Esta problemática resulta del trabajo realizado en los últimos años, en particular en el transcurso de la participación en un proyecto de investigación aplicada y forma parte de una pesquisa en curso con vistas a la realización de los estudios de doctorado en antropología, en la Universidad de Sevilla.

En concreto, la reflexión que ahora se presenta se basa en la observación realizada en Portugal, en dos territorios distintos: uno de planicie, localizado en el Alentejo, en el sur del país; otro de montaña, localizado en la Beira Baixa, en el centro/norte interior. El primero, donde participé en el proyecto *innovar y valorar las tradiciones alimentarias en cuanto percusoras de la conservación de la naturaleza y del desarrollo local*<sup>1</sup>, representa, de cierta forma, el origen del interés de estudio subyacente a esta comunicación. El segundo, donde nací y con el cual mantengo una relación de gran proximidad, está viviendo un momento de cambio en términos de modelo de desarrollo, y me ha permitido

---

Antropóloga. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. [raquel.moreira@eshte.pt](mailto:raquel.moreira@eshte.pt)

<sup>1</sup> Este proyecto fue desarrollado en el ámbito del Programa Comunitario Agro, entre Octubre de 2001 y Abril de 2005, por uno equipo pluridisciplinar que involucró cinco entidades y fue coordinado por la Doctora Maria-Manuel Valagão.

testimoniar, de modo empírico, procesos semejantes a los que estudié en el sur y establecer comparaciones.

Lo que presentaré en seguida es resultado de mis reflexiones, hasta el momento de empezar la operacionalización de mi proyecto de tesis. Más que un trabajo acabado, se trata del compartir de la problemática de la pesquisa en curso y de sus presupuestos de partida.

El texto está estructurado en tres partes: la primera trata de la emergencia de la valorización del patrimonio alimentario local; la segunda, del análisis de su relación con el desarrollo local, a partir de los dos territorios referidos; finalmente, la tercera y última parte, trata de la necesidad de estudiar las formas de transmisión y estructuración de los saberes alimentarios y culinarios, como uno de los ejes de pesquisa para profundizar la problemática enunciada, presentando algunas de las características de estos tipos de procesos.

### **La emergencia de la valorización de las gastronomías locales como punto de partida de reflexión**

La emergencia de la valorización de las gastronomías tradicionales, verificada en las dos últimas décadas, se inscribe en una tendencia más vasta de patrimonialización, que abarca diferentes dominios y se articula de forma dialéctica con el turismo y con la globalización.

Es decir, con relación a la memoria colectiva y al patrimonio, las sociedades actuales, por motivos muy diversificados, atribuyen “nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida y conocimientos sociales” (Pereiro, 2003: 234). Varios autores defienden esta tendencia, que se puede definir utilizando el concepto de patrimonialización (Pereiro, 2003). Otros autores hablan de folclorización o de objetivación de la cultura, “como aquellos [procesos] a través de los cuales ciertas prácticas culturales consideradas tradicionales son reinterpretadas, reconstruidas o reinventadas”, transformándose en la cultura institucionalizada (Raposo, 2005: 130). Muchas veces, esta patrimonialización de las culturas tradicionales se acompaña de una mercadorización de sus contenidos (ver Cardeira da Silva, 2004).

Naturalmente tales procesos son socialmente construidos, a partir de los valores del presente, recurriendo a una memoria selectiva del pasado. El patrimonio es todo lo que se hereda, es decir, “conseguido por unos y transmitido a otros”, como menciona Rodríguez

Becerra, y “no recibimos de las generaciones anteriores lo mismo que transmitimos a las que nos siguen” (1999: 110). Entre unas y otras están las generaciones y los valores del presente. Y uno de los desafíos del presente es la globalización, que produce reacciones identitarias en el ámbito de las cuales se puede comprender la patrimonialización de las culturas tradicionales.

La alimentación no constituye una excepción. Al contrario. La multidimensionalidad y la transversalidad de la alimentación con relación al medio ambiente, al territorio, a la cultura, a la economía y a la sociedad, locales, hace que sea percibida como un importantísimo marcador de identidades. Según cita Maria-Manuel Valagão,

la reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural (...) tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos (2002: 33).

La afirmación de esta identidad alimentaria se traduce en la emergencia de las gastronomías locales o de “patrimonios gastronómicos regionales” (Poulain, 2002), que representan el resultado de la patrimonialización de las culturas alimentarias tradicionales.

El patrimonio, tal como se ha mencionado es todo lo que se hereda y se transmite, pasando por una interpretación en el presente. En este sentido, ¿qué es el patrimonio alimentario? Los conceptos de cultura alimentaria (Contreras y Gracia, 2005), de sistema alimentario (Goody, 1998 y Poulain, 2002) y de gastronomía contribuyen a una respuesta a esta cuestión. Según Contreras y Gracia, por cultura alimentaria se entiende,

el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (2005: 37).

El patrimonio alimentario es constituido por este “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas (...) que están asociadas a la alimentación”, y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo (ver Goody, 1998). Es decir que las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, de igual modo que las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación.

Cuanto a la gastronomía, puede definirse como “el arte del bien comer”, “de saber apreciar la comida” o como “el arte de cocinar para proporcionar el mayor placer a los que comen”<sup>2</sup>. El concepto de gastronomía contiene las dimensiones del arte, de la estética y del placer. Para el sociólogo francés Jean-Pierre Poulain, se trata precisamente de la “estetización de la cocina y de la mesa” (2002: 201). De una aparente simplicidad, este concepto se vuelve más complejo cuando se intenta operacionalizarlo. Las dimensiones del arte, del placer y del saber apreciar son subjetivos y remeten más para la perspectiva del sujeto que para la naturaleza del objeto. Por eso, para algunos autores la gastronomía es más una cuestión del sujeto que del objeto En sí mismo (Ory 1998: 12; Saramago 2002: 15-16). No obstante, el término gastronomía se utiliza también para designar al referente de esas dimensiones subjetivas. En este sentido hay dos tipos de significados atribuidos al término gastronomía. Se habla de gastronomía para referirse a una cocina altamente elaborada y cuidada en el sentido estético y del gusto, es decir, en el sentido de la “alta cocina”<sup>3</sup>; y se habla de gastronomía para designar el patrimonio alimentario de una determinada región o lugar.

Entender la gastronomía como patrimonio alimentario de una región o local presupone una visión alargada, transversal e integradora de los diferentes aspectos que se cruzan en las tradiciones alimentarias y que es más ancho que el dominio de la cocina. Los productos, su combinación en platos, los utensilios (de la cocina y de la mesa), el modo de servir, los vinos (a nivel de su utilización culinaria y de su apreciación en la mesa) y todos los aspectos que envuelven los actos de cocinar y comer, integran la gastronomía local.

Es en la valorización (directa o indirecta) de las prácticas cotidianas, de los recursos y de los saberes locales que reside la patrimonialización de la alimentación tradicional. ¿Qué diferencia hay entre un habitante de pueblo que almuerza un plato típico de su región y un visitante que hace unas centenas de kilómetros para apreciar el mismo plato? Es que uno se desplaza para apreciar la gastronomía de la región, y el otro está, simplemente... almuerzando. Es decir, es en la perspectiva de valorizar y de apreciar (con todo lo que esa actitud implica en términos de conocimiento y de capacidad de comparación con otros gustos y con otros contextos) que la alimentación tradicional se convierte en la gastronomía local.

---

<sup>2</sup> Dicionário de Língua Portuguesa, Porto Editora, 1975.

<sup>3</sup> La “alta cocina” se caracteriza sobre todo por cuatro aspectos: es una cocina de excepción, por oposición a lo cotidiano; utiliza productos raros y caros, en general importados; las recetas resultan de un trabajo de pesquisa y de creación intencionales, y no de la cocina practicada en lo cotidiano de forma empírica; y, por fin, generalmente se trata de una cocina practicada por hombres (Goody, 1998).

La patrimonialización y la mercadorización de la cultura están asociadas a otro fenómeno actual –el turismo. Sobre todo en sus nuevas formas, que enfatizan la singularidad y la autenticidad en diversas dimensiones y que en el contexto portugués asumen gran relevancia, el turismo constituye uno de los medios para dar visibilidad a las culturas y a las especificidades locales, al mismo tiempo que puede también contribuir para inducir su patrimonialización y mercadorización. Esta tendencia es particularmente importante en relación a la gastronomía. La componente alimentaria es tanto un servicio inherente al sistema turístico como una motivación del viaje<sup>4</sup>. Formando simultáneamente parte de las tradiciones locales a descubrir, remitiendo al complejo campo del placer y de los sentidos y tratándose de un dominio transversal a otros aspectos de la cultura local, la alimentación puede proporcionar una experiencia fuerte del lugar visitado. Se viaja para comer, para comprar productos alimentarios emblemáticos y específicos de una región, para participar en eventos gastronómicos (ferias, concursos, festivales, encuentros, etc.), para visitar algún patrimonio construido, relacionado con la alimentación, entre otras motivaciones. De ahí esta patrimonialización de las tradiciones alimentarias locales, “transformándolas” en gastronomía y confiriéndoles un carácter de unicidad y de diferencia, que van al encuentro de las expectativas de los turistas y de los visitantes, pero también del sentido de identidad de las comunidades receptoras.

Esta problemática del papel de la gastronomía en el sistema turístico y también del de la relación entre visitados y visitantes se ha convertido en un tema de estudio cada vez más visible y objeto de reflexión académica (por ejemplo Poulain 1997; Hjalager y Corigliano 2000; y Hjalager y Richards 2002).

Como servicio prestado al turista, y/o como complemento a otras motivaciones del viaje (motivaciones sobretudo de naturaleza cultural y/o ambiental), la componente alimentaria ha ganado centralidad en el contexto de ciertos tipos de destinos turísticos, que incluso ha originado una nueva forma de turismo – el turismo gastronómico<sup>5</sup>.

Para Hjalager y Corigliano (2000), la gastronomía como motivación turística está habitualmente asociada al turismo cultural. Por otro lado, según las mismas autoras, la valorización de las tradiciones alimentarias, aunque pueda beneficiarse de lógicas

---

<sup>4</sup> Aunque no siempre sea la motivación principal, la capacidad de atracción de la gastronomía se activa, en general, en articulación con otros dominios del patrimonio y del medio ambiente, constituyendo, muchas veces, un componente del turismo cultural y de tipos de turismo y ocio relacionados con el contacto con la naturaleza (ver Hjalager y Corigliano, 2000).

<sup>5</sup> El ejemplo más paradigmático de este tipo de turismo es tal vez el caso del enoturismo, consubstanciado en las Rutas de Vinos, creadas en Europa a partir del inicio de los años noventa, más concretamente a partir de 1993, con el Programa Comunitario *Dyonisios*.

inducidas por el turismo, depende de igual modo de las políticas económica, agrícola y cultural. ¿Cómo valorizar y preservar la gastronomía de una determinada región sin la perspectiva de que es en la agricultura (y en otras actividades, como la pesca) donde se encuentra el origen de los productos utilizados?

En el mismo sentido, Poulain (1997) afirma que la valorización de la gastronomía a nivel local se traduce en una “convergencia de intereses” de los consumidores (residentes y visitantes), de los agricultores, de los comerciantes y de las autoridades locales. El autor defiende aún que el turismo es sobre todo un medio para valorizar las tradiciones gastronómicas locales, contribuyendo, de esa forma a reforzar identidades, atenuando “las angustias de dilución de las identidades nacionales” ante “la construcción de la identidad europea” (1997: 18).

Estas dos perspectivas resumen dos posturas con relación a la articulación entre gastronomía y turismo. En los contextos donde hay una tradición enraizada de valorización de la alimentación y de la gastronomía, como en el caso de la Francia<sup>6</sup>, el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad; al contrario, en contextos en que no existe esa tradición, o en los que ella está menos valorizada, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes.

Según Hjalager y Corigliano (2000) la inclusión de la gastronomía en la imagen que se promueve de un destino turístico puede ser hecha de cuatro formas diferentes: “complementariedad”, cuando la gastronomía es utilizada en los materiales de divulgación en conjunto con los otros atractivos del patrimonio de la región, dándoles un lugar de destaque; “inventario”, en los casos en que se procura incluir la gastronomía en la experiencia del turista; “superficial”, cuando se recurre a las tradiciones alimentarias apenas como pretexto para acciones de animación turística; y, finalmente, “desconectada”, cuando no hay ninguna referencia a la gastronomía en la imagen del destino turístico.

Si la gastronomía constituye un factor importante en la imagen que se promueve de un destino turístico, ésta no es menos relevante en la experiencia vivida por el turista en ese destino. Experimentar la comida de una región o de un país, presupone una información previa sobre sus características; procurar la autenticidad de la comida local implica una actitud activa y un contacto con la población local y con sus modos de vida propios, que puede proporcionar una experiencia de contacto cultural más directo que otras prácticas

---

<sup>6</sup> Donde nació la gastronomía moderna y incluso el propio termo, que surge por la primera vez en un poema de 1801, intitulado “La gastronomie ou l’homme des champs à table”.

turísticas, tanto más expresiva cuanto mayor sea la distancia cultural entre visitantes y anfitriones. Es en este sentido, que Philippe Callot afirma que “el *charme* de la gastronomía permite romper el aislamiento relativo” de las poblaciones locales (2002: 57). Por otro lado, este interés del visitante por las comidas del visitado puede también fomentar una cierta autoestima en las comunidades receptoras, que muchas veces comienza por el desbloqueo de la aversión a hábitos alimentarios a los cuales está asociada la memoria de condiciones de vida difíciles, como sucedía en Portugal y en España, con relación a tradiciones alimentarias que avivaban la memoria de mediados del siglo pasado. Lo que muchas veces el turismo viene a valorizar como único, diferente y genuino es, no la “alta cocina”, la cual siempre existió y en cualquier época se gestan las condiciones para su lugar en la sociedad, sino las comidas pobres, a través de las cuales se establece la ligación con los recursos y con los modos de vida locales, que la población residente con frecuencia rechaza.

Este tipo de proceso se ilustra bien en un artículo de Maurizio Catani (1997), sobre la región de Las Hurdes, en la Extremadura española. En este artículo, el autor se refiere al contraste entre el discurso de la pobreza alimentaria que marca la memoria de los mayores y el contexto actual en que esa pobreza ha dado lugar a una gastronomía atractiva en términos turísticos. El título del artículo “*faim, mendicité, usure dans la “La terre sans pain” (Buñuel, 1933) et, finalement, gastronomie*” retrata bien ese proceso de patrimonialización.

En el punto siguiente se presentarán algunos tipos de iniciativas de valorización de la gastronomía, que han sido implementadas en los territorios de observación mencionados en el inicio.

### **Patrimonio alimentario, desarrollo local y turismo: Alcácer do Sal y Fundão como campos de observación**

Alcácer do Sal y Fundão son dos municipios distintos entre sí, en términos de localización y características geográficas y en términos histórico-culturales. Son también municipios con dimensiones y densidades de población muy distintas.

Situado en el Alentejo, entre la planicie interior y el mar, en una región de gran propiedad y densidad de población reducida, Alcácer do Sal contrasta con Fundão, localizado en una zona de montaña y de pequeña propiedad, que tiene cerca de la mitad de la extensión



territorial de Alcácer, pero dos veces su población. Los modos de vida y la historia que se fueron gestando en cada uno de estos municipios representan otros dos factores de diversidad. A pesar de basarse en diferentes culturas y contar con diferentes recursos forestales, la agricultura y la silvicultura constituyen una importante base para la economía local de uno y de otro, a las cuales se añaden las actividades ligadas al río y al estuario, en Alcácer do Sal, y el comercio, en Fundão<sup>7</sup>. La historia de los dos municipios muestra igualmente caminos diferenciados. Forman parte de esa diversidad los pueblos que en ellos se instalaron en diferentes épocas, dejando marcas que, aunadas a la geografía y a otros aspectos, se traducen en culturas propias. Mientras que Alcácer do Sal, como todo el sur, evidencia las influencias dejadas por los pueblos mediterráneos, en particular los árabes; el norte refleja otros legados, como el de los celtas. En el caso particular de Fundão y de la región en que se localiza, juega aún un importante papel la comunidad judaica, oriunda de Castilla, que se instaló ahí a partir de finales del siglo XV<sup>8</sup>.

Naturalmente esta diversidad también se refleja en culturas alimentarias distintas. Sin embargo, los procesos de valorización recientes de esas culturas convergen en modelos semejantes. Tales modelos se basan en la promoción del medio ambiente, el paisaje y la cultura tradicional, como recursos de desarrollo, en una lógica que procura involucrar simultáneamente poblaciones locales, visitantes y turistas. En un y otro municipio, como en muchos otros, en todo el país, el turismo se ha convertido en un potencial factor de desarrollo y ha impulsado una nueva perspectiva sobre sus territorios y culturas<sup>9</sup>. A nivel del patrimonio alimentario, los tipos de iniciativas implementadas se han centrado en cuatro dominios:

---

<sup>7</sup> Mientras que en Alcácer do Sal la actividad agro-forestal se basa en la cultura del arroz, en la pecuaria y en la extracción del corcho y del piñón, en Fundão tiene un peso importante la fruticultura (especialmente de cereza) y algo de horticultura; como recursos forestales se utilizan la castaña y la madera.

<sup>8</sup> El gran impulso de desarrollo del municipio de Fundão, a partir del siglo XVI, sobre todo a nivel de la industria textil, de las artes y oficios, del comercio y de la medicina, se debe a la presencia y fuerte influencia de la comunidad judaica y de nuevos cristianos (Teixeira, 2005). En la actualidad, en la región, más concretamente en la ciudad de Belmonte, a unos 30 kilómetros de Fundão, se mantiene una de las comunidades judaicas más importantes del país.

<sup>9</sup> La noción de desarrollo local es compleja y puede ser abordada a partir de diferentes puntos de vista. La idea de desarrollo local subyacente a este texto es la de bienestar general de toda población y de sostenibilidad ambiental, económica y cultural.

- Iniciativas gastronómicas y lúdico-culturales alrededor de un producto alimentario en particular: es el caso de la Fiesta del Boniato y el Festival del Arroz, en Alcácer do Sal y de la Fiesta de la Cereza, en Fundão;
- Concursos y muestras gastronómicas de cocina local o regional;
- Incentivo a la restauración local para que promocióne platos y menús a partir de productos alimentarios locales: por ejemplo, el arroz y el piñón en Alcácer do Sal y la cereza y la castaña en Fundão;
- Ferias de productos alimentarios locales.

Todas estas iniciativas recurren a la tradición alimentaria local, basada en saberes de naturaleza predominantemente empírica, promoviéndola a patrimonio colectivamente reconocido, en la línea del concepto de patrimonialización presentado anteriormente. En esa misma lógica, no se trata sólo de una reproducción de saberes y prácticas alimentarias. Todas estas iniciativas confieren nuevos sentidos a esa tradición y estimulan la creatividad que, a veces, sigue los mismos principios empíricos; en otros casos, tiene por base procedimientos más sistemáticos y técnico-científicos. Por ejemplo, en Alcácer do Sal, en el ámbito del proyecto citado, la tradición alimentaria local alrededor del tomate, las setas silvestres, las hierbas aromáticas condimentarias y las plantas silvestres alimentarias representaron la base para el desarrollo y experimentación de técnicas de secado, conservación y transformación de estos productos, ampliando su utilización culinaria y gastronómica. En Fundão, el incentivo que se otorga a la restauración local para que promocióne platos y menús a partir de productos alimentarios de la región, se enmarca en un programa que incluye, entre otras actividades, la participación de una escuela profesional de hostelería y turismo, instalada en el municipio desde 2002, la cual se dedica a formar cocineros. Esta escuela ha procurado integrar en su formación curricular aspectos de la cultura alimentaria local, investigando recetas e invitando algunas de las mujeres entrevistadas a demostrar su *saber hacer* en las clases prácticas, proporcionando a los alumnos la posibilidad de observar la preparación de ciertos platos tradicionales y de transmitir ciertos saberes empíricos para el sistema técnico-profesional de este sector de enseñanza.

A pesar de la indiscutible relevancia de todas estas iniciativas, en términos identitarios y de desarrollo local, una reflexión más crítica sobre sus contenidos y sobre su alcance muestra que no siempre son suficientemente contemplados dos dominios, de gran importancia para

establecer el compromiso entre el pasado y el futuro, implicados en la noción de patrimonio y de memoria colectiva: la producción alimentaria y la educación y enseñanza. Uno garantiza la existencia de productos en que se basan las gastronomías locales; el otro contribuye a la transmisión y la formación de la cultura alimentaria en los jóvenes y niños. Muchas veces se verifica que lo que es percibido como emblemático de determinada gastronomía local es ya, al final, el producto de una economía agraria mundializada. El gazpacho andaluz o del sur de Portugal no deja de ser un plato emblemático de la tradición alimentaria de estas regiones, aunque sea preparado con tomate de Marruecos, de Valencia o de cualquier otro lugar, puede arremeter contra una idealización de la realidad. Esta discrepancia entre lo que es percibido y asumido como cultura alimentaria local y prácticas efectivas de la población es aún más evidente en jóvenes y niños, fruto de innumerables factores que afectan sus comportamientos a ese nivel.

Fue una vez llegada a esta fase de la investigación y a partir de los datos presentados, que la problemática de la transmisión y estructuración de la cultura alimentaria local, a nivel intergeneracional, pero abarcando igualmente las diferentes formas de socialización y de aprendizaje a lo largo de la vida, se evidenció como un eje de estudio para el análisis del papel de la memoria y el patrimonio alimentario, en cuanto a recurso de modelos de desarrollo basados en la afirmación de las identidades culturales y locales. El punto siguiente trata de abordar esta problemática.

### **La transmisión de los saberes alimentarios y culinarios como problemática de estudio en curso**

Como parte del proceso de socialización, la alimentación constituye uno de los vehículos de transmisión de una gran diversidad de aspectos ligados al medio ambiente y a la cultura local. A través de la comida se aprenden valores éticos y morales, se enseñan y aprenden identidades personales y colectivas, se aprende la relación con los otros y la relación intrínseca a un territorio. En síntesis, a través de la comida se aprende una visión del mundo.

En este sentido, conocer mejor las formas de transmisión y construcción de los saberes inherentes a las culturas alimentarias puede constituir un valioso eje de análisis entorno al lugar y a sus especificidades y contingencias, en un mundo globalizado, así como a la relación intrínseca entre la presencia humana y el medio ambiente. A nivel de los procesos

productivos, de distribución y comercialización, la alimentación representa, hoy, un dominio altamente globalizado. Nunca como hoy, los productos y las culturas alimentarias habían viajado tanto ni habíamos podido tener acceso a tantos productos, oriundos de cualquier parte del mundo, en cualquier época del año y a precios accesibles. Sin embargo, los saberes culinarios y todo el conocimiento que se estructura alrededor de la alimentación forman parte de construcciones culturales que se estructuran en referencia a una relación particular con el medio ambiente y constituyen una dimensión fundamental de la constitución del *puzzle* de la identidad local. Esos saberes están, a veces, más enraizados y son más persistentes que la especificidad de las producciones alimentarias e, incluso, tal vez puedan ser inductores de la preservación de esa misma especificidad. Encontrar productos alimentarios verdaderamente locales, ya sea en su historia, como a nivel de su producción o su comercialización, puede ser más difícil que experimentar las cocinas que se han estructurado a partir de ellos y que siguen manteniendo sus principios y prácticas culinarias. La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan y que, como se ha señalado en los puntos anteriores, está siendo valorada de múltiples formas.

Esta importancia de los saberes alimentarios y culinarios de naturaleza predominantemente empírica, todavía no puede ser disociada de otras formas de estructuración del conocimiento. Dada la multiplicidad de medios de socialización actualmente existentes, el abordaje de las formas de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios empíricos tendrá que abarcar otras formas de transmisión de saberes, articulando “pensamiento oral” y “pensamiento escrito” y tendrá que abarcar igualmente los sistemas de aprendizaje que se asientan en el pensamiento racional, es decir, la escuela como institución de enseñanza formal. Esta problemática se inscribe, así, en el dominio más vasto de la educación y de la transmisión cultural. En ese sentido, algunas de sus dimensiones de estudio son comunes a estos dominios circundantes.

En primer lugar, igual que en muchos otros aspectos, la transmisión de la cultura alimentaria se realiza, actualmente, a través de un vasto conjunto de medios de socialización, que engloban no sólo los tradicionales sistemas de enseñanza / aprendizaje desarrollados en el interior de la familia y de la escuela, sino también las nuevas formas de transmisión de la información, por ejemplo, las constituidas por la televisión y por otros *mass media*, la *internet*, la moda, la publicidad y las diversas formas de sociabilidad y de contacto cultural, que van desde los círculos de amigos a los que transcurren por el turismo.

En segundo lugar, a este campo específico de la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios, se aplican principios genéricos de los procesos de aprendizaje en general. Al procurar identificar algunas de las características y de los mecanismos de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios, rápidamente se llega a la conclusión de que existe una dialéctica permanente de reproducción y cambio, ya sea a nivel intergeneracional, como en el plano del espacio social circundante. Imitación y repetición, cambio e innovación constituyen los principales mecanismos a través de los cuales se transmite y, simultáneamente, se estructura cada cultura alimentaria. Ninguno de estos mecanismos funciona de forma aislada, verificándose una continuidad entre ellos e incluso una simultaneidad.

Imitación y repetición se sitúan en el campo de las formas tradicionales de transmisión de los saberes, vehiculadas en el interior de la familia. Tienen lugar en procesos de aprendizaje contextualizados, en estrecha conexión con la práctica y según una jerarquía de autoridad legitimada en el interior de la familia y de la sociedad en general (ver Delbos y Jorion, 1990; Goody, 1994 y Frazão-Moreira, 1996). Por otro lado, a nivel intergeneracional son inducidos a través de quien enseña y están más asociados a la infancia y al inicio de la adolescencia que a la edad adulta: se aprende a cocinar con las madres, imitando y repitiendo sus tareas más simples y coordinadas por ellas.

Al contrario, cambio e innovación se deben más a la procura personal de aprendizaje que por la iniciativa de quien enseña, y están relacionados con los medios de transmisión de los saberes vehiculados por la escritura y los contactos interpersonales fuera de la esfera familiar. Muchas veces, es a partir de la adolescencia que se empiezan a accionar este tipo de mecanismos, como forma de reacción a la autoridad de los mayores y de descubrir el mundo: se aprende a cocinar con las madres y con la adolescencia viene la curiosidad y la necesidad de experimentar nuevas recetas y nuevas prácticas. Aunque se entra en una fase de cambio, es cierto, los principios básicos ya fueron inculcados antes; es decir, lo nuevo se procesará sobre una matriz ya formada.

Otro aspecto que caracteriza la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios es su carácter integrado. Dada la multidimensionalidad y la transversalidad de la alimentación en relación a otros dominios de la sociedad y al medio ambiente, el aprendizaje de la cultura alimentaria vehicula, simultáneamente, cierta visión del mundo, del medio ambiente circundante, de la sociedad y la cultura locales.

Finalmente, es importante señalar que, tal como en todos los sistemas de aprendizaje, hay un *decalage* entre lo que se enseña y lo que se aprende. Por un lado, no todo lo que se

enseña es totalmente aprendido por aquellos a quienes se dirige; por otro lado, lo que se aprende (la información que se transforma en conocimiento) depende de una predisposición previa, está condicionado por el contexto y por las condiciones en que el proceso ocurre; y, finalmente, no tiene una fuente única. Mucho menos en la sociedad actual, en que, como he referido, los medios tradicionales de reproducción de saberes, como la escuela y la familia, pierden cada vez más importancia.

En los procesos de transmisión / estructuración de la cultura alimentaria se cruzan oralidad y escritura, empirismo y racionalismo, *saber-hacer* empírico y conocimiento científico. Su comprensión implica, conforme lo ya referido, el análisis de los mecanismos de reproducción no sólo de los saberes empíricos, asociados a sistemas culturales en que predomina la oralidad, sino también de otros tipos de saberes y otros sistemas de enseñanza / aprendizaje, en particular los que la escuela transmite. En términos generales, se trata de estudiar la transmisión y la estructuración de la cultura alimentaria, a partir del binomio oralidad / escritura, en el sentido que le ha dado Goody (1994). En términos objetivos, se pretende analizar el modo en que el conocimiento entorno a la alimentación y la cocina es transmitido a través de la educación (familiar y escolar) y de la socialización y aprendizaje a lo largo de la vida.

Dicho de otro modo, ¿qué papel tienen la familia, la escuela y los diferentes medios de socialización citados, en la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios? ¿Cuál es la contribución de cada uno de ellos a la formación de la cultura alimentaria? ¿Y cuál es el papel de los saberes empíricos en la formación de esa cultura?

La educación y la socialización en el interior de la familia y de la escuela (considerando los diferentes niveles de enseñanza y abarcando la enseñanza profesional de la cocina), pero también los diversos niveles de sociabilidad (relativos al trabajo, los círculos de amigos, entre otros), las diferentes formas de contactos culturales (sobre todo los que son proporcionados por las migraciones y el turismo) y, finalmente, los medios de difusión de información masificada (como la televisión y otros *mass media* y la *internet*) constituyen los dominios de estudio a desarrollar. Es a través de estos diversos dominios que se estructura y se transmite la cultura alimentaria.

Hay otro dominio necesariamente implicado en la problemática definida. Se trata de la restauración y la hostelería, integradas en el sistema turístico y cuyo papel, en la valorización (o desvalorización) de la gastronomía local y en la imagen que de ella se transmite, es determinante. La restauración y la hostelería establecen la conexión entre lo público y lo privado, entre lo cultural y lo económico y recurren tanto a saberes empíricos

locales, como a los que son transmitidos por la enseñanza escolar formal. Se vuelve, así, imprescindible ampliar el abordaje a este dominio y articularlo con el tipo de saberes alimentarios y culinarios transmitidos por la familia y por la escuela, así como por las influencias derivadas de las relaciones de sociabilidad, de los contactos culturales y de los *mass media*. La gastronomía practicada a nivel de la restauración y la hostelería constituye un buen indicador de la influencia del turismo a nivel de la cultura alimentaria local y, por lo tanto, de su papel como recurso de desarrollo.

## **Reflexiones finales**

Los saberes alimentarios y culinarios empíricos representan una parte importante del patrimonio alimentario local. Estos saberes se asientan y se transmiten a través de la memoria individual y colectiva, configurada por el sentido que le es conferido por cada individuo, generación o grupo a partir del presente. El patrimonio alimentario –formado por el conjunto de prácticas alimentarias, objetos y espacios relacionados con la comida, representaciones y conocimientos sobre los alimentos y la cocina– traduce una relación intrínseca con el territorio, de un lado, y con los diferentes sectores de la sociedad que se articulan con la alimentación, de otro lado. El sentido dado a ese patrimonio, la memoria a que se recurre en cada contexto representan un importante contributo para la construcción permanente de la identidad local y cultural.

En la primera parte del texto se ha analizado cómo la emergencia de las gastronomías locales, a través de la patrimonialización de la alimentación tradicional, constituye una forma de afirmación de aquellas identidades. Los dos ejemplos presentados en el segundo punto, revelan el modo como esta tendencia es comprensible en el ámbito del turismo y de la valorización del patrimonio cultural en general, en cuanto recursos de desarrollo y de refuerzo de las identidades locales y culturales.

En la tercera y última parte del texto se procuró demostrar la importancia de conocer mejor las diferentes formas de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios, a nivel de las generaciones sucesivas en cada familia y a nivel del grupo. Se identificarán mecanismos y factores que intervienen en esos procesos. A partir de una base aprendida en la niñez, a través de la socialización y la educación, por imitación y repetición de las tareas de las mujeres mayores y más próximas en términos de parentesco –la madre, la abuela, una tía– se forman los principios de la cultura alimentaria futura y se forma una “gramática

culinaria” (Contreras y Gracia, 2005) que irá permitir interpretar la cocina a lo largo de la vida. Como mencionan Contreras y Gracia, “la alimentación es el primer aprendizaje social del ser humano” (2005: 37). Después al lo largo de la vida se añaden otros conocimientos a través de contactos establecidos en círculos familiares, de amistad, de trabajo u otros, de la lectura o transmitidos a través de los *media* y de la *internet*. La curiosidad y el interés personal són básicos en ese aprendizaje, ya sea en la niñez, como en la edad adulta.

La transmisión de los saberes alimentarios y culinarios –orales y escritos– garantiza la identidad del grupo y del individuo y es central en varias actividades que testimonian la reciente tendencia de valorización de las gastronomías locales. La continuidad de la investigación enunciada en la última parte del texto se centrará en profundizar los mecanismos, los procesos y los contenidos de la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios empíricos, de un lado, de los saberes vehiculados por el sistema de enseñanza formal, de otro lado, y por el análisis de la articulación entre uno y otro. El resultado esperado será lo de la identificación de la cultura alimentaria del contexto de estudio, de sus mecanismos de transmisión y de su contributo para la identidad local.

## **Bibliografía utilizada**

CALLOT, Philippe (2002). “Tourisme et Gastronomie. Le fabuleux destin d’un mariage réussi”, en *Terroir, Vin, Gastronomie et Tourisme*, Les Cahiers Espaces, nº 76, pp. 52-58.

CARDEIRA DA SILVA, Maria (coord.) (2004). *Outros Trópicos. Novos Destinos Turísticos. Novos Terrenos da Antropologia*. Lisboa: Livros Horizonte.

CATANI, Maurizio (1997). “Faim, mendicité, usure dans «La terre sans pain» (Buñuel, 1933), et, finalement, gastronomie”, en *Ethnologie Française*, XXVII (1), pp. 103-111.

CONTRERAS HERNANDEZ, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz (2005), *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

DELBOS, Geneviève y Paul Jorion (1990), *La Transmission des Savoirs*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme.

HJALAGER, Anne-Mette y Magda Antonioli Corigliano (2000), “Food for tourists’ determinants of an image”, en *International Journal of Tourism Research*, 2(4), pp. 281-293.

FRAZÃO-MOREIRA, Amélia (1996), “A aprendizagem no grupo doméstico”, en Raúl Iturra (org.). *O Saber das Crianças*. Setúbal: Instituto das Comunidades Educativas, pp. 27-65.

GOODY, Jack (1994), *Entre l’Oralité et l’Écriture*. Paris: Presses Universitaires de France.



PEREIRO PÉREZ, Xerardo (2003), “Patrimonialização e transformação das identidades culturais”, en José Portela e João Castro Caldas (orgs.). *Portugal Chão*. Oeiras: Celta, pp. 231-247.

POULAIN, Jean-Pierre (2002), *Sociologies de l’Alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France.

RAPOSO, Paulo (2004), “Do ritual ao espectáculo. “Caretos”, intelectuais, turistas e media”, en Maria Cardeira da Silva (coord.). *Outros Trópicos. Novos Destinos Turísticos. Novos Terrenos da Antropologia*. Lisboa: Livros Horizonte, pp. 137-153.

\_\_\_\_\_ (2005), “Itinerário de um teatro de bonecos. Novos produtores culturais de bens tradicionais”, en Xosé Carlos Sierra Rodriguez y Xerardo Pereiro Pérez (coord.). *Patrimonio cultural: politizaciones y mercantilizaciones*. Actas del X Congreso de Antropología. Sevilla: Asociación Andaluza de Antropología, pp. 129-145.

RODRIGUEZ BECERRA, Salvador (1999), “Patrimonio cultural y patrimonio antropológico”, *Separata de la Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. 54(2), pp. 107-123.

TEIXEIRA, Vasco A. Valadares (2005), *Comidas e Práticas do Sistema Alimentares na Região do Fundão*. Lisboa: Colibri / Instituto de Estudos de Literatura Tradicional.

VALAGÃO, Maria-Manuel (2002), “The reinvention of food traditions and new uses of the countryside”, en Armando Montanari (ed.). *Food and Environment. Geographies of Taste*. Roma: Società Geografica Italiana, pp. 251-262.

\_\_\_\_\_ (coord.) (2005), *Relatório Final do Projecto Inovar e Valorizar as Tradições Alimentares Enquanto Percursoras da Conservação da Natureza e do Desenvolvimento Local em Alcácer do Sal*. Oeiras: Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas / Estação Agronómica Nacional.

\_\_\_\_\_ (org.) 2006. *Tradição e Inovação Alimentar. Dos Recursos Silvestres aos Itinerários Turísticos*. Lisboa: Colibri.