
EL ALIMENTO, LA COCINA ÉTNICA, LA GASTRONOMÍA NACIONAL. ELEMENTO PATRIMONIAL Y UN REFERENTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL

Graciela Torres*, Liliana Madrid de Zito Fontán** y Mirta Santoni***

Summary: This paper focuses on food and alimentation as cultural patrimonial element, it considers national gastronomy. Therefore, aliments are analyzed taking into account their relation with the patrimony in general terms, and more specifically with the process of identity construction of some social groups from North West Argentina. The authors consider some typical dishes and foods from NWA in order to exemplify different referents of identity.

Food, considered as intangible cultural property is constituted as the centre of the analysis and its relationships with patrimony in general and the process of identity construction are settled down. Some characteristic plates or foods of North West Argentina are considered as examples of identitarian referents.

Key words: Patrimony, identity, food, national gastronomy.

Consideraciones preliminares

Comenzamos con una breve y muy general definición de Patrimonio, entendiendo por tal el conjunto de bienes materiales y espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia. Estos bienes, tanto tangibles como intangibles, a su vez son bienes culturales, en tanto expresión y concreción de la cosmovisión de un grupo humano asistido por un *corpus* tecnológico determinado. Toda esta producción tiene lugar en un entorno natural que implica un proceso de adaptación, a la vez que un cierto condicionamiento por parte del mismo. Este condicionamiento del ambiente será mayor respecto de la producción patrimonial cuanto más primitiva y menos desarrollada tecnológicamente sea una sociedad. Con esto queremos significar que una sociedad con una tecnología primaria y un desarrollo social y

económico de poca complejidad, guarda una más estrecha dependencia respecto del ambiente y sus recursos, parte de los cuales se utilizará en la producción de los bienes materiales que pasarán, con el transcurrir del tiempo y la convalidación o aceptación social, a constituir el patrimonio de esa sociedad o grupo.

Patrimonio y parámetros de legitimación

Cuando decimos que la convalidación social es lo que va a delimitar o definir qué es patrimonio o qué merece ser conservado, estamos significando que existen parámetros para encuadrar y conferirle el *status* de patrimonio a un bien determinado. Y también estamos diciendo que no todo bien o producto cultural se considera digno y pasible de conservación. Los parámetros de

*Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional (Argentina). gratorres@uolsinectis.com.ar

legitimación dependen del bien de que se trate y de su naturaleza material o espiritual, tangible o intangible. Y aquí podemos apelar a algún ejemplo que haga más comprensible lo dicho. En el caso de un bien material como un monumento, una iglesia, un edificio gubernamental, son una serie de características o elementos arquitectónicos los que sirven de parámetro: el estilo, la calidad de factura de la construcción, los materiales empleados, la antigüedad. En este caso también se puede adicionar el parámetro histórico, es decir el rol jugado por el bien en cuestión en la historia del lugar, o en su caso, si sus moradores han jugado algún rol destacable en los procesos históricos locales. Todos estos factores, ponderables y que le confieren valor al bien en cuestión se convierten en parámetro legitimador del mismo como patrimonio conservable.

En el caso de bienes espirituales o intangibles, enlazados con las ideas, las costumbres, los hábitos, el estilo de vida de una comunidad, etnia o nación, intervienen otros parámetros que legitiman la patrimonialidad de un bien. Pongamos el caso de un ritual religioso cualquiera, de un grupo aborigen cualquiera. El mismo es un producto de la actividad espiritual, mental, simbólica de dicho grupo, por lo tanto un fenómeno singular que se encuentra íntimamente ligado a los sistemas de representación propios de ese grupo y que, además, lo representa. La singularidad y la representatividad de un bien serían, entonces, otros de los parámetros legitimadores. A su vez esos dos caracteres lo convierten en un referente identitario¹. Siguiendo con el mismo ejemplo, la antigüedad del ritual religioso y su permanencia, lo que habla de la consolidación a través del tiempo de un comportamiento

colectivo, se convierte también en parámetro legitimador. A su vez la permanencia en el tiempo lo convierte en parte de la tradición de ese grupo.

En síntesis, se puede decir que los bienes culturales que pasan a integrar el patrimonio cultural de un pueblo lo hacen por las siguientes razones o factores fundamentales: 1) por el valor intrínseco del bien, por ejemplo valor estético, valor arquitectónico, valor económico por la materia prima del que está hecho, o por el uso o explotación que se pueda hacer del mismo, por ejemplo, como producto turístico, 2) por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo tanto como en el imaginario del mismo, 3) por las necesidades espirituales y psicológicas, propias de un colectivo social, que dicho bien satisface.

Estos dos últimos factores, sobre todo, se enlazan, se perpetúan e intervienen en el proceso de construcción de la identidad cultural de un grupo social (comunidad, etnia, nación).

Los bienes tangibles e intangibles se transmiten de generación en generación permitiendo el reconocimiento o la diferenciación entre comunidades. Al decir de Arena (1995) “El Patrimonio Cultural es fundamental para el desarrollo, es la raíz de la autoafirmación de las comunidades, base de nuestra identidad”, y según Estévez González (1999:118-119) “el patrimonio gira alrededor de los usos del pasado en el presente [...] y se podría considerar la explosión del patrimonio como una manifestación de la nostalgia [...] que en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado”, aseveración que compartimos plenamente. Si nos remitimos al campo de la alimentación

este sentimiento se manifiesta en el interés y la necesidad por rescatar los alimentos tradicionales, desempolvar las viejas recetas y reconstruir la cocina de las abuelas.

Patrimonio e identidad

El concepto de identidad cultural ha interesado a filósofos, científicos sociales, literatos, desde hace varias décadas. Rodolfo Kusch (1978:157-158) reflexionando acerca de la esencialidad o la identidad del ser americano sostenía que “...un hombre no sólo es su cuerpo, sino su manera de comer, su forma de pensar, sus costumbres, su religión e inclusive su falta de religión [...] Y he aquí nuestra paradoja existencial. Nuestra autenticidad no radica en lo que Occidente considera auténtico, sino en desenvolver la estructura inversa a dicha autenticidad, en la forma de estar siendo como la única posibilidad. Se trata de otra forma de esencialización, a partir de un horizonte propio. Sólo el reconocimiento de esto último dará nuestra autenticidad”. Y la autenticidad de un grupo social, tiene que ver con la propia identidad construida desde adentro y no como aceptación de moldes impuestos desde afuera, aunque en el proceso de definición identitaria en el mundo actual, globalizado y cruzado por procesos de transnacionalización, podemos tomar y apropiarnos de algunos elementos ajenos a nuestra propia cultura. Pero esos elementos ajenos, que pueden ser de diversa índole -material, espiritual, filosófica, tecnológica- se han de adaptar a la esencia preexistente, amoldándose a la misma de manera que, aunque pasen a integrar nuestra identidad, seguramente van a ser secundarios o subsidiarios de aquellos que constituyan el

núcleo, la médula de nuestra esencia o identidad.

En ese proceso de apropiación se produce una remodelación o reformulación de dichos elementos para adaptarlos a nuestras características identitarias primigenias. De esa manera pasan a formar parte de la materia con la que se amasa nuestra identidad y, por ende, se convierten en parte de la misma. Quizás un ejemplo clarifique estos conceptos. Y se nos ocurre pensar en el llamado arte colonial americano, sea en el campo de la pintura como en el de la escultura.

Si bien ambas disciplinas artísticas se manifiestan desde momentos tempranos en la historia cultural americana, las formas y características que le imponen los artistas locales a las obras que posteriormente integrarán el patrimonio colonial son de clara influencia europea, al igual que las técnicas y los materiales que se han de aplicar en las mismas, no obstante lo cual, son perfectamente reconocibles los rasgos y el color americanos cuando se considera la pintura de Perú y la de Bolivia o la escultura o las tallas de Ecuador. Dichas manifestaciones por su personalidad y tipicidad han dado lugar a que se configuren verdaderas escuelas perfectamente reconocibles y diferenciadas del arte europeo. Ello ha permitido que se hable con absoluta legitimidad de las escuelas cuzqueña, potosina y quiteña para hacer alusión, en los dos primeros casos, fundamentalmente a una corriente pictórica y en el tercero sobre todo a la escultórica religiosa de Quito y que sirven como referentes de identidad consolidados en una imagen perceptible desde afuera. E s d e c i r , q u e a m b o s e l e m e n t o s

se convierten en indicadores que remiten al observador extraño a ambos pueblos y su cultura. La pintura cuzqueña y las tallas religiosas quiteñas son marcas identificatorias inexcusables. Pero la identidad es, además, de la imagen diferencial que se percibe desde afuera, lo que cada miembro de una comunidad siente como propio y distintivo. Lo que lo hace sentirse y saberse lo que es. Lo que lo hace sentirse diferente del otro cultural y perteneciente a un determinado grupo con el que comparte un substrato ideológico y conductual común. Para decirlo con las palabras de Maura Penna (Carman, 2000:8) "...la identidad del actor social es el resultado de dos definiciones: la externa y la interna", o como dice Carman (2000:8) "...por un lado encontramos, pues, las clasificaciones originadas en el 'exterior' del grupo, que muestran cómo el grupo es reconocido por lo demás (alter-atribución). Por otro lado, esta definición se completa con la identidad que 'parte' del interior del grupo; las formas en que la identidad es simbólicamente representada por ese mismo grupo (auto-atribución)".

En síntesis, podemos decir que para los diferentes autores que se han ocupado del tema, la identidad se define en el momento que un individuo o grupo aparece ante sí mismo como diferente a otro (s). Ello supone un proceso de concientización de las prácticas culturales, de la construcción de un discurso que las legitime y de internalización de las diferencias. Sin omitir, no obstante, que esa identidad está en un permanente proceso de cambio y reformulación que incluye la incorporación de nuevos referentes o significantes extraculturales. No obstante, insistimos, siempre subsiste un núcleo con mayor permanencia en el tiempo que remite

a una determinada comunidad adherida, a su vez, a un determinado territorio. Y en este punto disentimos con lo que sostiene García Canclini (1994) respecto a la desterritorialización de las identidades debido al proceso de globalización y cosmopolitismo que atraviesa y trasciende las diferentes culturas del mundo. Sin negar tal afirmación y en un todo de acuerdo con que las identidades son procesos en construcción permanente, procesos que se construyen socialmente, es que los condicionamientos históricos, económicos, ecológicos y políticos que son particulares de cada sociedad no pueden menos que imponer un sello, que delinear identidades que se constituyen en productos particulares emergentes del contexto configurado por esos condicionamientos.

Por eso, a pesar de las mixturas, contactos, entrecruzamientos, etcétera, se puede, legítimamente, a nuestro entender, hablar de una identidad propia de los chinos o de los bolivianos, suecos o franceses, a pesar de la tan mentada globalización, que aunque instaure rasgos comunes en las más disímiles culturas, no alcanza a borrar las diferencias.

Alimento y patrimonio

El vasto universo del patrimonio cultural de nuestro continente está conformado e integrado desde tiempos precolombinos por diversas manifestaciones tanto del orden material como espiritual o simbólico. Dentro del orden material podemos citar artefactos de las más diversas materias primas (piedra, madera, cerámica, metal), el utillaje también diverso y vinculado a las formas de explotación económica, así como las

construcciones monumentales: tanto ceremoniales como domésticas o utilitarias.

En cuanto a los del orden simbólico podemos considerar la lengua y la escritura, los mitos, leyendas, costumbres, religiosidad y rituales, vinculados con ideas científicas, conocimiento empírico, y manifestaciones pictóricas y escultóricas que hoy se consideran arte, tales como las pinturas rupestres, los frisos y los grabados en piedra en altares y estelas como las del mundo maya, por ejemplo, así como la alimentación y la cocina construidas alrededor de un determinado *pool* de alimentos por cada colectivo social y cultural que pueblan nuestro continente.

El alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad. A su vez existe todo un *corpus* patrimonial tangible complementario, directamente vinculado a dicha actividad.

En este punto creemos necesario definir qué es lo que entendemos por cocina. Según Rozin y Rozin (Contreras, 1999:23) el término “cocina” alude al “...cuerpo de prácticas relacionadas con la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido”. Ahora cabe preguntarnos ¿Por qué consideramos que la cocina étnica o la gastronomía regional o nacional son patrimonio cultural? Pues, porque, a pesar de su intangibilidad, que en este caso se parece más a la transitoriedad que a la inmaterialidad, la alimentación es un producto de la actividad material y simbólica del hombre, enmarcado en determinados sistemas culturales y sociales, producto de la transmisión intergeneracional. Al ser un emergente de la actividad del hombre en el marco de las diferentes culturas, la alimentación tiene sus rasgos característicos, peculiares y propios,

diferentes de los de otra cultura. Se podría decir que tiene una estructura determinada, una gramática que establece qué alimentos se pueden combinar y cuales no, qué alimentos comer en determinada situación y cuáles no. En este sentido es una producción rica en matices que merece conservarse.

La alimentación de un grupo humano determinado, permite inferir la organización social del grupo en cuestión, el sistema de jerarquía intradoméstica e intrasocial, la concepción de la sociedad respecto del medio ambiente y sus recursos, la jerarquía en función de la edad y el sexo, etcétera. No podemos dejar de mencionar el componente ritual que rodea al acto de la comida, como las reglas de cortesía y las maneras de mesa, por ejemplo, así como las vinculaciones sociales que se tejen alrededor de la mesa y la comida, los pactos que se negocian, las alianzas económicas o familiares y los compromisos políticos que se tejen alrededor de la mesa y la comida, etcétera. Estas circunstancias hacen del alimento, un lenguaje, una forma de expresión en las diferentes culturas del mundo. Es por ello que se trata de un sistema simbólico ya que traduce hechos materiales como la comida, la elección de determinados alimentos y ciertas formas de preparación y distribución en significaciones que permiten la adscripción social y regulan las interrelaciones al interior de la sociedad. Se trata además de un sistema influenciado por factores históricos, económicos y ecológicos. En el primer caso, podemos mencionar el proceso histórico de contacto interétnico acaecido en nuestro continente, como consecuencia del cual se produjo un cambio en los hábitos, gustos y patrones alimentarios

tanto de conquistados como de conquistadores (Torres y Santoni, 1997) con pérdidas e incorporación de nuevos alimentos respectivamente. En el segundo aspecto, el cambio de tipo de explotación económica de una sociedad, el ingreso de sociedades de cazadores-recolectores o de pastores, por ejemplo, en la economía de mercado, también implica como consecuencia del nuevo tejido social que se establece a partir de esos cambios, modificaciones en los patrones, hábitos y componentes del sistema alimentario.

Por último existe una dependencia entre los recursos del ambiente en el que encuentra implantada determinada sociedad y su *stock* alimentario. Desde ya que la modernización de las comunicaciones permite salvar algunas barreras ecológicas y geográficas, facilitando que en cualquier lugar del mundo se pueda acceder a prácticamente cualquier alimento producto de un ambiente situado en las antípodas aunque nunca dejara de tener la impronta de un alimento exótico.

El sistema alimentario, como decíamos, es en última instancia un sistema simbólico, pero en el proceso de obtención, producción, distribución, preparación y consumo del alimento intervienen elementos materiales que pueden considerarse patrimonio tangible. Se trata de los elementos utilizados para la producción y el consumo y aquellos vinculados a la tecnología agropecuaria para la obtención y preparación de los mismos. Nos referimos a vasijas, cucharas, palas de piedra, morteros, palos cavadores, azadas de piedra y de metal, recipientes de materia vegetal, etcétera.

No olvidemos, por otra parte, que ese alimento utiliza para su preparación un mortero o una máquina trituradora. Se cocina

en un fogón alimentado a leña o en un horno a microondas. Se come con las manos, con cucharas hechas con productos vegetales como pequeñas cucurbitáceas, con palitos de madera o marfil o con cubiertos metálicos. Lo hacemos sentados sobre algo, como puede ser un tronco, un banco, una alfombra (como el caso de los nómades tunesinos o los bereberes), sobre el suelo o sobre mesas, las que constituyen la mayoría de las veces objetos bellos. La arqueología y la historia nos permitieron conocer la existencia de recipientes de fina textura como vasijas de cerámica o platos, como por ejemplo, los platos incas, los de porcelanas francesas o chinas, mientras en la actualidad nos llama la atención cenar o almorzar en un plato cuadrado craquelado que integra la vajilla oriental.

Todo lo mencionado integra la ergología alimentaria tangible, gran parte de la cual merece, por su calidad de manufacturación, por sus valores estéticos, por su valor histórico y hasta por su valor emocional colectivo, formar parte del patrimonio cultural de una sociedad.

Alimentación e identidad

Creemos que hay pocos bienes o sistemas dentro de una cultura que sirvan a la definición, la conservación y el afianzamiento de la identidad cultural -dada externamente o autoatribuida-, como el sistema alimentario o la cocina de un pueblo. En efecto, si hacemos el ejercicio mental de pensar en términos de la alimentación de los pueblos, al pensar en un italiano lo primero que nos viene a la mente son los *spaghetti*, así como recordamos a los estadounidenses asociados a las hamburguesas y el tocino frito

o pensamos en las salchichas y el *chucrut* cuando se nos menciona a un alemán. Si miramos en nuestro continente, los brasileños son el pueblo de la *feijoada*, los pueblos andinos los consumidores de maíz y los mexicanos son conocidos en el mundo entero, o casi, por los tacos y burritos. Esto tiene que ver, claro, con la alter-atribución de la identidad de los pueblos mencionados; con los atributos que los de afuera seleccionan para construir la identidad del otro. Ahora la alter-atribución a veces coincide plenamente con la autoatribución y a veces sólo parcialmente. En este caso, ambas imágenes construidas parecen corresponderse como dos plantillas iguales superpuestas.

¿Y por qué decimos que la cocina de un pueblo es parte de su identidad o que ayuda a definir y a construir la identidad de un pueblo? Porque si la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra, si la identidad es lo propio y lo que nos identifica frente al otro cultural, si la identidad es un sistema de inclusiones y exclusiones de significados que diseña un perfil peculiar, que nos separa de los demás marcando las diferencias, es claro que la alimentación define a un grupo, le impone un sello, una etiqueta. Sello y etiqueta que, por supuesto, no son estáticos ni se han cristalizado de una vez y para siempre, sino que, como todo aspecto de la identidad, están en permanente redefinición. Sello y etiqueta percibidos por el extraño como propios de otro, pero que en este caso de la alimentación coincide con la autoatribución de un pueblo que se autorreconoce cuando prepara y come determinadas comidas y preparaciones y no otras. Como dicen Fieldhouse y Back (Contreras, 1999:25) una “cocina nacional” - o étnica agregaríamos nosotros- “es aquella que es ‘normal’ en un país determinado y que,

precisamente, porque es la ‘normal’ no es considerada como una expresión de individualidad, sino, más bien, como un aspecto de la identidad grupal”.

La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural quizás tenga que ver con el hecho de que el anclaje de este fenómeno en la conciencia individual y colectiva tiene que ver con la satisfacción de necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto cultural y social, de manera que ese alimento que el niño conoce por primera vez y comienza a degustar desde que nace y que sigue experimentando a lo largo del proceso de incorporación a su cultura -que no es sino un proceso de construcción social de la realidad-, se le aparece a su conciencia como El alimento, el único posible, el mejor.

En ese proceso de incorporación y experimentación, por otra parte, se va formando el gusto, fenómeno íntimamente relacionado con cuestiones sensoriales, pero que se enlaza fuertemente con contenidos y significados simbólicos en virtud de los cuales el niño va generando preferencias y aversiones alimentarias, va estableciendo qué alimento es de humanos y cuál no, cuál es alimento de pobres y cuál no, o si determinado alimento es de indios o de blancos. Es decir, que va incorporando valores, sentidos, significados, asociados a un hecho que es material y del orden biológico y fisiológico con lo cual le confiere a ese fenómeno una dimensión social y cultural que es, en última instancia, simbólica y con las que va identificándose y

autorreferenciándose progresivamente.

Ahora bien, esa identificación, ese autorreconocerse por lo que se come, admite varios niveles que, a medida que se asciende por los mismos, implican grados de mayor inclusión. Con esto queremos decir que de todo el repertorio de alimentos disponibles en una cultura, repertorio que ya implica un primer recorte de todo el alimento disponible en el mundo, cada individuo, de acuerdo a su tradición familiar y a su inserción social y económica -en el caso de tratarse de sociedades complejas como las urbanas- va a realizar otro recorte al consumir determinados alimentos y desechar otros. Podemos hablar, entonces, de un primer nivel en el que se configura una identidad familiar. En cada casa se cocinan ciertas comidas y con determinadas recetas, las que se reiteran hasta constituir una especie de patrón o molde familiar que se transmite de manera intergeneracional. En segunda instancia, se puede identificar un cierto patrón alimentario de acuerdo a la clase social y económica de pertenencia, por la que la selección de alimentos, si bien reconoce un condicionamiento económico, no se hace sólo por ese factor, ya que también se consumen alimentos que son baratos, pero que a lo mejor tienen una valoración positiva en términos de salud, por ejemplo. De cualquier manera hay un sello intraclase en el consumo alimentario que no se puede desconocer.

Por último, hay alimentos y comidas que son ingeridos sin distinción por individuos pertenecientes a todo el espectro social y económico de una sociedad o nación dadas. Este repertorio común compartido por todo el espectro social de una comunidad o nación es el que conduce a la autorreferenciación, a la autoidentificación. Ese repertorio de

alimentos con los que se identifican todos los miembros de una sociedad sintiéndolos como propios y referentes hacia los cuales volver la mirada, frente a los de afuera, es el que hace sentirse al miembro de una etnia o nación, formando parte de esa etnia o nación. Es lo que constituiría la “cocina nacional” mencionada por algunos autores como los citados más arriba.

Esos alimentos terminan siendo emblemáticos para la alter-atribución de la identidad. Así, es muy probable que a los argentinos, uruguayos y paraguayos nos reconozcan en gran parte del mundo, si nos ven tomando mate en bombilla, o haciendo un asado a la parrilla, para no citar sino dos ejemplos de los muchos posibles. En cuanto a los salteños, dentro del país, creemos ser identificados fundamentalmente por las emblemáticas empanadas, a pesar de ser ésta una comida que se hace en la mayoría de las provincias. No obstante, la empanada salteña parece ser una de las más valoradas y de mayor fama en el contexto culinario nacional. También, como integrantes del mundo andino, a los salteños, como al resto de las provincias del noroeste, nos caracteriza la cocina del maíz, tanto en comidas cotidianas como rituales aunque con mayor presencia y perduración en los bolsones campesinos tanto vallistas como puneños. Nos referimos fundamentalmente a tres platos: humita, tamal y locro entre las comidas cotidianas y a la *calapurca* entre las rituales aunque pueden contarse varios otros con menos arraigo y difusión.

Respecto a la autoatribución de la identidad a través de los hábitos y los contenidos alimentarios, ésta se patentiza sobremanera en el caso de los migrantes que trasladan su cocina allí donde vayan, al igual que otros

elementos que conforman su identidad cultural, como una manera de reafirmarla en un medio extraño y como estrategia tendiente a atenuar los efectos del desarraigo. No obstante, no podemos dejar de señalar que, en algunos casos, cuando en la sociedad receptora existe prejuicio y discriminación hacia el migrante, éste prefiere mimetizarse en la sociedad de destino renunciando a ejercitar algunas de sus prácticas culturales, como la cocina, para no ser precisamente identificados a través de la misma.

Sin embargo, la primera de las dos actitudes señaladas es la que predomina. Quienes vivimos en el Noroeste de Argentina, región en la que existe una numerosísima comunidad boliviana (algunos censos confiables hablan de 50.000 individuos sólo en la provincia de Salta), sabemos de la presencia cada vez más extendida de la gastronomía boliviana, tanto a nivel familiar, doméstico, como comercial. En efecto, las familias bolivianas radicadas en Salta, provenientes de las distintas regiones de su país, siguen con su tradición culinaria de origen, haciendo sus comidas con frecuencia variable, por cierto. En la diferente frecuencia con la que hacen sus comidas inciden diversos factores, como dificultosa accesibilidad a los ingredientes necesarios, ritmo de vida urbano más agitado que impone diversos horarios dentro del grupo familiar a los que no se ajusta la laboriosidad que requieren ciertas preparaciones. Pero aun en aquellos casos en que la frecuencia es mínima, existen ocasiones, como festejos familiares, casamientos, cumpleaños, ceremonias religiosas seguidas de reunión social, etcétera, en las que tácitamente está estipulado que se deben comer las comidas

de la propia cocina. Más aún, como nos decía una informante: “Yo creo que a veces nos juntamos con mi hermano mayor nada más que para poder comer picante de pollo, porque ya los más chicos, que se han criado aquí [Salta] ya no quieren saber nada de las comidas de nosotros”. Este testimonio, por otra parte, pone en evidencia la ruptura de un referente de identidad por parte de individuos que, a pesar de ser originarios de otro país, al incorporarse a la vida social en el marco de una cultura diferente a la propia por nacimiento, construyen otros marcadores de identidad.

Por otro lado, un indicador de la presencia y de la demanda de la cocina boliviana en nuestra región, lo constituye la existencia de varios restaurantes que ofrecen la comida típica de ese país, así como la presencia también creciente de insumos para las preparaciones y el número creciente de negocios que venden los ingredientes de dicha cocina.

Lo mismo podemos decir respecto a otras comunidades numerosas radicadas en el Noroeste de nuestro país, como la árabe, por ejemplo, que se hace visible a los ojos de la sociedad receptora, a través de su cocina típica, entre otras cosas.

Finalmente, digamos que a pesar de constituir la alimentación un rasgo de la identidad cultural de un grupo humano, por ser precisamente lo “normal” casi lo “natural”, lo que estamos acostumbrados a comer, se advierte “...al igual que otros rasgos sociales o pautas culturales [...] como algo dado, que está ahí y que requiere de pocas explicaciones más, pues sólo las desviaciones de la norma son percibidas como tales. En efecto, muchas personas sólo son conscientes

de que tenían una cocina, una forma específica de comer y unos gustos propios cuando salen de su propio país. Es entonces cuando encuentran que falta aquello que les era 'normal' o cotidiano, cuando se dan cuenta de que 'los otros' comen unas cosas 'raras', diferentes" (Contreras, 1999:25).

Consideraciones finales

Llegar a construir un sistema como el de la alimentación humana en el marco de cualquier cultura del mundo, en el que se ven involucrados aspectos ecológicos, sociales, económicos y simbólicos que revelan una ideación, una valoración del entorno en que se ha desarrollado cada una de las culturas, una forma de ver el mundo y las relaciones del hombre con el medio, así como la manera de enfrentar las dificultades que plantea la diaria supervivencia son razones más que suficientes, a nuestro modo de ver, para considerar a las cocinas o los sistemas alimentarios del mundo un patrimonio merecedor de ser conservado.

Más aún si pensamos que ese complejo que ha dado en llamarse "cocina" encierra una serie de saberes y sabores aquilatados a lo largo de la historia de la humanidad, así como de amplio conocimiento ecológico empírico vinculado a la alimentación. Un ejemplo que hace más fácil la comprensión de lo manifestado lo constituye el caso de las primigenias poblaciones de cazadores-recolectores o de pastores presentes en todos los continentes que, enfrentados diariamente a la necesidad de obtener el alimento con el cual subsistir, han ido seleccionando, a través del tiempo, mediante la experimentación, aquellos productos, tanto animales como

vegetales, disponibles en su medio circundante, potencialmente comestibles, no tóxicos y palatables, e incluso convirtiendo en comestibles aquellos que, como la quinoa (*Chenopodium quinoa*) contienen algunas sustancias químicas como las saponinas², que necesitan de un determinado procedimiento para eliminarlas y tornarlos comestibles. Es más, hay otros productos directamente venenosos y mortales como la sachá sandía (*Capparis salicifolia*) -consumida por los aborígenes de la región chaqueña argentina- que necesitan de un proceso prolongado (cambiarle el agua de remojo unas siete veces) para poderlas comer. Este proceso de adquisición de conocimiento respecto a las características físico-químicas de algunos productos vegetales no aptos para el consumo humano sin previo tratamiento sin dudas está sembrado de accidentes mortales a lo largo de la evolución histórica. Este conocimiento parece haber alcanzado su techo desde que no se sabe de nuevas especies comestibles descubiertas en los últimos tiempos. Pero ese conocimiento ha llegado hasta nuestros días, aunque con pérdidas, abandonos, rechazos y nueva aceptación.

Realmente, cuando reflexionamos acerca de esta cuestión no podemos menos que preguntarnos cómo es que sólo recientemente ha comenzado a considerarse bienes patrimoniales conservables a lo intangible -y efímero agregaríamos- como la alimentación. Y pensamos que quizás sea por la necesidad que se advierte de reivindicar las identidades frente a los vientos arrasadores de la globalización que pretende pasar un rasero a la inconmensurable riqueza creada por el hombre en todos los niveles, borrando así las diferencias y los matices de la actividad y el pensamiento humanos.

Creemos, por último, que la alimentación o las “cocinas étnicas” o las “cocinas nacionales” constituyen un *pool* de conocimientos, sensaciones y emociones configuradas a través del tiempo que no nos podemos permitir perder. Más aún, abogamos por su revalorización en tanto producto cultural que puede servir a otros fines que el de sostener a la identidad, como por ejemplo, a la actividad turística -agente multiplicador de trabajo e ingresos-, como de hecho lo está siendo en muchos países del mundo donde han comprendido el valor de tal manifestación de la actividad humana.

Notas

1. Referente identitario es entendido por Miguel González (1999) como “los rasgos salientes de un sistema cultural que son utilizados por sus poseedores para referenciarse/diferenciarse de otras culturas o “etiquetas culturales””.
2. Glucósidos generalmente tóxicos muy extendidos en el reino vegetal.

Bibliografía

Arena, H.

- 1995 Jornada de trabajo “El rol de los Amigos en la Preservación del Patrimonio Cultural”. Biblioteca Nacional. Buenos Aires.

Carman, M.

- 2000 Juegos de Reconocimiento e Invención de Identidades: Ser o no Ser... Ilegal. Ponencia Presentada

en el V Congreso de Antropología Social, Mar del Plata.

Contreras, J.

- 1999 Tierra, cocina e identidad. En: *Los sabores de España y América*. Antonio Garrido Aranda (comp.). Huesca: Ediciones La Val de Onsera.

Estévez González, F.

- 1999 Descongelando cultura. Alimentación, museos y representación. En: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*. Museo Nacional de Antropología, Volumen I. Huesca: Ediciones La Val de Onsera.

García Canclini, N.

- 1994 Repensar la identidad en tiempos de globalización. VI Coloquio Internacional sobre “Identidad en los Andes”. Universidad Nacional de Jujuy. CLACSO y Centro Las Casas de Cuzco. San Salvador de Jujuy, Agosto de 1994.

González, M. A.

- 1999 Foro de Identidad. *NAYA. Revista Virtual de Antropología y Arqueología*. Url www.naya.org.ar

Kusch, R.

- 1978 *Esbozo de una Antropología Filosófica Americana*. Buenos Aires: Editorial Castañeda.

Torres, G. y M. E. Santoni

1997 Los efectos de la Conquista. Modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA: siglos XVI al XVIII. En: *Procesos Socioculturales y Alimentación*. Marcelo Álvarez y Luisa V. Pinotti (comps.). Buenos Aires: Ediciones del Sol.

Resumen

En el artículo se analiza la cualidad de elemento patrimonial del alimento y el conjunto denominado cocina nacional. Para ello se define brevemente el concepto de Patrimonio, en sus vertientes tangible e intangible.

El alimento, que se encuadraría en la esfera de lo intangible, se constituye en el eje del análisis y se establecen sus relaciones tanto con el Patrimonio en general, como con el proceso de construcción de la identidad de un grupo social determinado. Se consideran algunos platos o comidas propias de la región noroeste como ejemplos de referentes identitarios.