

UNIVERSIDAD  
**NACIONAL**  
DE COLOMBIA

# **¿Cómo musealizar la cultura culinaria?**

**Sara Cárdenas Robledo**

**Universidad Nacional de Colombia  
Facultad de Artes  
Maestría en Museología y Gestión de Patrimonio  
Bogotá, Colombia**

**2017**

**TRABAJO FINAL  
PARA OPTAR AL TÍTULO DE  
MAGISTER EN MUSEOLOGÍA Y GESTIÓN DEL PATRIMONIO**

**Por:**

**SARA CÁRDENAS ROBLEDO**

**Código TIUN: 2949839211**

**Universidad Nacional de Colombia  
Maestría en Museología y Gestión del Patrimonio  
Facultad de Artes  
2017**

## Resumen.

Este trabajo final de maestría está compuesto por tres partes, de las cuales la primera es el desarrollo conceptual de un problema museológico de interés personal, y las otras dos corresponden a las experiencias prácticas realizadas en instituciones museales: el Museo de Antioquia y el Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional de Colombia.

El primer documento representa una reflexión entorno a cómo la museología colombiana aborda a la cultura culinaria. A partir de la pregunta ¿cómo musealizar la cultura culinaria? reflexiono sobre los componentes culturales de la comida, su representación como patrimonio cultural inmaterial, el marco teórico y político que sustenta la gestión de este patrimonio, y las realidades que se evidencian desde la perspectiva museológica.

El segundo documento es la memoria de una experiencia de observación del Museo, en la que enfoco mi atención en los contenidos que conforman su discurso museológico, y lo que ello representa en la noción de gestión cultural. Pretendo evidenciar la realidad de los campos del conocimiento aprendidos durante el proceso académico, complementándolos con el conocimiento que aporta la interacción con las personas que trabajan en la institución en su realidad cotidiana.

El tercer documento representa la importancia de realizar un proyecto museológico integral y completo, en el contexto real de un museo colombiano, satisfaciendo una necesidad específica. Corresponde a un diagnóstico museográfico de una sala, el cual permitió además relacionarme con la gestión del patrimonio natural, con su papel en la educación desde el museo universitario y con el diseño de exposiciones, perfeccionando las competencias profesionales como diseñadora industrial y como museóloga en formación.

**Palabras clave:** patrimonio cultural inmaterial - nueva museología - función social del museo - cultura culinaria - museo de comida.

## **Abstract.**

This final master document is divided in three parts. The first is the conceptual development of a museological problem of personal interest and the other two correspond to the experience during the practicum in two museums, the 'Museo de Antioquia' and the 'Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional de Colombia'.

The first document represents a reflection on how Colombian museology confronts the culinary culture, starting from the question "how to museumize the culinary culture?" I reflect on the cultural components of food, its representation as an immaterial cultural heritage, theoretical and political structural guide which supports the cultural affairs and the evidence reality which are evidenced under the museological perspective.

The second document is the recollection of an observational experience of the Museum, where I focus my attention on the content of the museological discourse, and what it represents in the cultural affairs. I pretend to evidence the reality of the knowledge fields learnt during my academic process, and complementing them with the knowledge that is gained by the interaction with the people who work on a daily basis at the institution.

The third document represents the importance of doing an integrated and complete museological project satisfying a specific need, in the real context of a Colombian museum. It corresponds to a museografical diagnosis of a room which permitted me to get acquainted with the cultural affairs of natural heritage, with its role in education from the University museum and with the exhibitions design, improving the professional competences as an industrial designer and on formation museologist.

**Key words:** immaterial cultural heritage - new museology - museum social function - culinary culture - food museum

**Primera Parte:**  
**TRABAJO CONCEPTUAL**

***¿CÓMO MUSEALIZAR LA CULTURA CULINARIA?***

**Trabajo conceptual presentado como requisito parcial para optar al título de:  
Magíster en Museología y Gestión del Patrimonio**

**Director:**  
**Ph.D. Andrés Sicard Currea**

**Universidad Nacional de Colombia**  
**Maestría en Museología y Gestión del Patrimonio**

**Facultad de Artes**

**2017**

# Tabla de contenido.

<b>PRESENTACIÓN.</b>	<b>8</b>
<b>INTRODUCCIÓN.</b>	<b>8</b>
<b>CAPÍTULO 1: <i>CULINARIA</i></b>	<b>13</b>
COMIDA, COMUNIDAD E IDENTIDAD.	13
COMIDA Y TERRITORIO.	15
COMIDA, ORGANIZACIÓN SOCIAL Y DIVISIÓN DE TRABAJO.	16
COMIDA Y ESPIRITUALIDAD	19
MATERIALIDAD EFÍMERA.	20
<b>CAPÍTULO 2: <i>CULTURA</i></b>	<b>22</b>
CULTURA, IDENTIDAD Y PATRIMONIO	22
EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL COMO CONCEPTO INSTITUCIONALIZADO.	23
SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	28
POLÍTICA PATRIMONIAL EN COLOMBIA	30
PATRIMONIO, MÁS ALLÁ DE LO PATRIMONIALIZADO	33
POLÍTICA Y PATRIMONIO CULINARIO	37
<b>CAPÍTULO 3: <i>MUSEALIZAR</i></b>	<b>49</b>
LO CULTURAL EN EL ARCHIVO	51
LO INMATERIAL Y LO MUSEAL	52
UNA NUEVA MUSEOLOGÍA	55
LA REALIDAD EN LA NUEVA MUSEOLOGÍA	60
<b>CAPÍTULO 4: <i>¿CÓMO?</i></b>	<b>63</b>
TURISMO GASTRONÓMICO O MUSEOS DE COMIDA.	64
CONTEXTO	68
CONTENIDO: COLECCIÓN DE OBJETOS Y MENSAJES.	70
CONTENEDOR: ESPACIO EXPOSITIVO O ESPACIO MUSEAL.	75
MEDIO: COMUNICACIÓN, EXPOSICIÓN O MEDIO MUSEOGRÁFICO.	81

<b>PÚBLICO: RECEPCIÓN, PARTICIPACIÓN, EXTENSIÓN Y RELACIÓN CONTINUA.</b>	<b>86</b>
<b>CONSIDERACIONES FINALES.</b>	<b>93</b>
<b>LA MUSEALIZACIÓN DE LA CULTURA CULINARIA.</b>	<b>93</b>
<b>LISTA DE IMÁGENES.</b>	<b>99</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.</b>	<b>101</b>

## **Presentación.**

Este documento es el resultado del trabajo de orden conceptual que hace parte del trabajo final de la Maestría en Museología y Gestión del Patrimonio. En él, pongo en diálogo mi interés personal en la cultura culinaria, y su complejo sistema de valores, con la realidad actual de la gestión patrimonial y los museos colombianos. Pretendo hacer evidente la importancia de la comida como lenguaje universal a partir de las nociones de cultura, memoria e identidad de cualquier grupo social, y por lo tanto la importancia de su estudio para la museología. Desde mi formación en diseño industrial me intereso por indagar acerca de las manifestaciones tangibles del patrimonio cultural inmaterial y su representación al interior del espacio museal. Mediante la formulación de una pregunta, desarrollo los conceptos para cuestionar el papel del museo en el abordaje de la cultura culinaria como elemento importante del patrimonio cultural inmaterial. Mediante este diálogo conceptual pretendo sustentar la posible unión entre museología y cultura culinaria.

## **Introducción.**

Partiendo del hecho que la comida es un elemento que además de comprender una altísima carga cultural, integra el cómo nos establecemos como seres sociales y por tanto plasma la identidad y la memoria de cualquier grupo social, representando el patrimonio inmaterial de cualquier comunidad, considero que necesariamente debe ser abordada de alguna manera desde la perspectiva de la institución museal. No es desconocido que la cultura culinaria trae intrínseca la transmisión del conocimiento, la memoria y la noción de identidad. Por lo tanto aparece la pregunta sobre ¿cómo el museo, como entidad responsable del

fomento de la cultura, la memoria, la identidad y la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y en función de su compromiso con la sociedad contemporánea, asume este reto? Indago acerca de la perspectiva de la institución museal para la inclusión de este importante elemento cultural, y por tanto la musealización de un complejo universo que no puede ser resumido en la conservación y comunicación de ingredientes, utensilios y recetas, hecho que suele evidenciarse en la realidad de algunos museos. En el desarrollo de esta reflexión, pongo en diálogo los conceptos desarrollados por varios autores con ejemplos de la realidad de instituciones museales. Es mediante el diálogo conceptual que pretendo sustentar la posible unión entre museología y cultura culinaria.

Asumiendo que la cultura culinaria podría tener cabida en el contexto museal, pretendo evidenciar el amplio campo de conceptos que estarían respondiendo a la pregunta *¿cómo musealizar la cultura culinaria?*. Al querer abordar los temas que para mí explican el tema desde lo macro hacia lo micro, descubrí que al ser ordenados resultan ser el desglose textual de la pregunta pero a la inversa. (Ver: Figura 1 p.11)

Así en el texto se aborda en primer lugar el tema de la comida (*CULINARIA*), desarrollando varios conceptos: el comer como acto social, en el que nos reunimos, nos comunicamos, aprendemos y disfrutamos. La comida como identidad, pues en el acto de comer nos identificamos con nosotros mismos, con nuestra familia y con nuestro conocimiento adquirido. Nos relacionamos con el territorio habitado pues aprendemos a entenderlo por medio del cultivo y la cosecha y a incorporarlo por medio del mercado y la ingesta. La comida como construcción social que ha permitido roles a través de la historia generando que se constituya una organización social. La comida como interacción representada en el desarrollo e intercambio económico que sustentan la comunicación con otras comunidades y otros territorios. La comida como conocimiento que es transmitido

de generación en generación, que lo convierte además en un lenguaje. Menciono la comida en el campo espiritual y que representa una postura ante el universo en el plano inmaterial y se manifiesta en los rituales. La culinaria y la noción de materialidad se concretiza en objetos cuyo componente cultural es plenamente visible: utensilios, procedimientos, recetas, modos y convenciones sociales. Todo lo relacionado con la comida es muy variable y tiene una mutación natural en el tiempo. Se materializa en objetos, ingredientes y modos de preparación, pero su materialidad siempre será efímera, por lo tanto su mutabilidad en el tiempo, su heredabilidad y los importantes valores que representa permiten que sea considerada dentro del concepto de patrimonio cultural inmaterial.

Todo lo anterior concluye en la altísima carga cultural entorno a la comida, por lo que el segundo concepto (*CULTURA*) comprende a lo cultural, pues implica acercarse a los conceptos de patrimonio y salvaguardia. En este capítulo abordo el concepto de patrimonio desde la postura de la UNESCO y del Ministerio de Cultura de Colombia, así como la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, para indagar acerca de lo que sería la gestión del patrimonio culinario colombiano. Con ello pretendo evidenciar cómo se define el patrimonio culinario y qué implica salvaguardarlo. Indago acerca algunas problemáticas que implica la noción de patrimonio más allá de lo patrimonializado, cuestionando las estrategias para ello y la ausencia del enfoque en la institución museal. Es en esta exploración de los marcos legales y conceptuales que encuentro justificación para el abordaje museológico de la cultura culinaria.

En consecuencia, aparece el papel de la museología en la salvaguardia del patrimonio culinario colombiano (*MUSEALIZAR*). Para ello abordo la corriente teórica de la Nueva Museología, que plantea un nuevo museo correspondiente a las dinámicas de las personas y no de los objetos, y en el que se incorpora *lo cotidiano*, demostrando que la comida tiene cabida en el contexto museal

contemporáneo. Cuestiono el papel social del museo frente a estas realidades y frente a la salvaguardia de la cultura culinaria, y la patrimonialización como verdad única: no basta con que una manifestación culinaria sea declarada patrimonio. La riqueza y diversidad en una misma manifestación tiene un altísimo valor cultural y los diversos modos son importantes para que cada persona mantenga dicha manifestación.

Con esa base conceptual cuestiono el papel del museo en la salvaguardia de esta importante manifestación cultural (*CÓMO*), y las realidades de dicha salvaguardia mediante su asociación con el turismo y los festivales, y mediante ejemplos de entidades museales reales en las que aparece la cultura culinaria desde las perspectivas museológicas. Aquí sustento mis argumentos en ejemplos de representación de la comida en contextos museales, algunos de los cuales en mi concepto son errados y otros acertados. Cuestiono actitudes o intereses de la institución museal para involucrar a la comunidad, sus intereses, su participación y sus valores cotidianos en los que está inmerso la cultura culinaria.

Para finalizar el desarrollo conceptual, no pretendo responder realmente la pregunta con una única respuesta, sino pretendo cuestionar el papel social del museo desde esta perspectiva: ¿es la cultura culinaria museable? Descubro que es en las personas que estos tres amplios conceptos encuentran valor: la cultura culinaria, la noción de patrimonio y a la institución museal. Entonces, ¿el museo realmente conserva y divulga el patrimonio de la cultura culinaria, o es más bien un activador social? Aparecen las nociones de el museo como espacio de generación de reflexión e identidades propias y diversas y el museo como espacio vivo con el cual las personas de la comunidad se identifican, identifican su conocimiento y sus experiencias propias frente a la cultura culinaria, y aportan tanto a la construcción de institución como a la construcción de comunidad. Es así como en una nueva noción de museo se encuentra una posible manera de responder a la pregunta inicial.

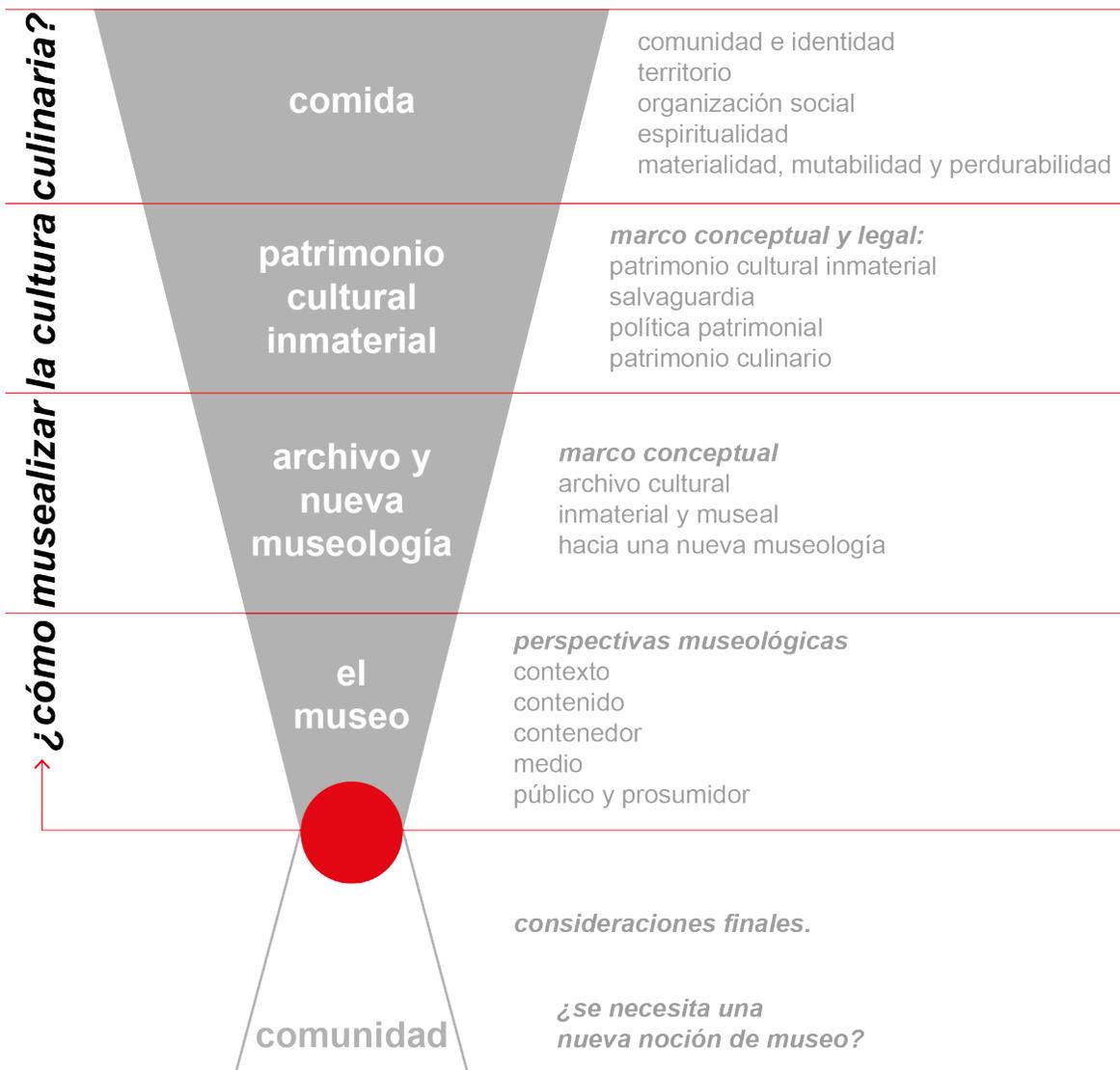


Figura 1: Desarrollo del tema hacia respuesta de la pregunta. Creación propia.

## **capítulo 1:**

# ***CULINARIA***

### **Comida, comunidad e identidad.**

Hablar de comida implica hablar de un amplio universo de elementos y valores estéticos y simbólicos. La comida representa mucho más que el conjunto de alimentos que ingerimos para satisfacer la necesidad básica de nutrirnos y el acto de comer lleva intrínsecas una serie de connotaciones y comportamientos que nos caracterizan como seres sociales. Por un lado, nuestro cuerpo y mente reaccionan ante los alimentos, pues nos provocan sensaciones, pensamientos y evocan recuerdos. Por otro lado, el alimento se convierte en un elemento capaz de congregarse y unir a los seres – humanos e incluso animales – alrededor de una actividad que es comunicación y en la que se comparten mucho más que porciones de alimento.

Al comer nos reunimos, nos comunicamos, aprendemos, disfrutamos, alimentamos nuestro cuerpo y espíritu. Creamos memoria gustativa, creamos afinidad con personas y con situaciones en torno a la comida. Llegamos a conocer a las demás personas alrededor del acto de comer, convirtiéndose éste en un elemento fundamental en la construcción de sociedad. El comer es una parte muy importante de la construcción del individuo, del núcleo familiar, y así, en mayor escala, de la construcción de grupos o comunidades. En el acto de comer nos identificamos con nosotros mismos, con nuestra familia, con nuestros conocimientos adquiridos en el pasado, y con nuestra posición frente a otras personas.

Los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado. (...) Desde diferentes miradas el universo de la comida es el referente vital de una comunidad, de un grupo, de una sociedad y en él está presente una historia acumulada, cocida a lo largo de mucho tiempo. Además, la comida y el comer siempre están presentes en la vida de las personas y acompañan cualquier reflexión que se haga sobre la identidad y la etnicidad de una comunidad o grupo. (Delgado 2001, p.92-93)

Es así como la experiencia del comer está ligada al pasado, al presente y al futuro de todas las personas; está instaurada en la memoria fisiológica e involucra los hábitos cotidianos, los saberes adquiridos por la preparación de la comida y los rituales que comprenden la ocasión de consumo de los alimentos. Durante las actividades de cocinar y comer se comparten expresiones y saberes, lo que resulta en la construcción de conocimiento colectivo, que hace parte de la identidad colectiva de cualquier grupo de personas. Es por esto que en torno a la comida se teje el entramado identitario de una sociedad y por medio de ella podemos conocer culturas diferentes a la nuestra y parte de las sociedades en tiempos pasados.

Los valores que me amarran a mi historia social y cultural son aquellos que permanentemente afloran cuando de identidad se trata, y ahí se abre el universo de la comida como un territorio lleno de significados y de procesos mediante el cual cada sociedad vive su identidad, sus significados, su etnicidad. (Delgado 2001, p.88)

## Comida y territorio.

Por otro lado, la experiencia del comer está condicionada por el territorio habitado y a la interacción generada en él. Cualquier grupo social encuentra en el conjunto de valores de la comida, y en las acciones que configuran el comer, una estrecha relación con el territorio: en la medida en que lo observamos, lo comprendemos y lo incorporamos, encontramos una serie de acciones que se traducen en el habitar, el saber cultivar, el saber cosechar y preparar y comer los alimentos provenientes del mismo. Es por esto que la comida indiscutiblemente condiciona la relación entre los seres humanos y su territorio.

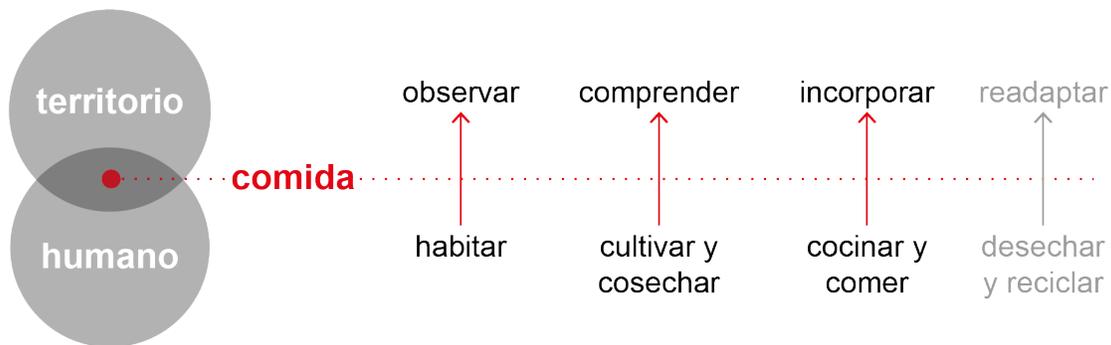


Figura 2: Esquema de relación del humano con el territorio a través de la comida. Creación propia.

En el territorio se da inicio a todos los elementos del comer: desde la preparación del suelo para el cultivo de los alimentos, hasta el intercambio que se pueda generar en su futuro. De esa manera se generan diversas relaciones entre comunidades, que establecen su actividad económica alrededor de la comida. Es así como se ha generado el desarrollo territorial del mundo a través de la historia de la humanidad y el cambio de los ecosistemas que ello implica. El mundo entero ha mutado debido a la distribución de especies en función de la comida, su cultivo y su mercantilización.

El territorio se presenta como referente vital de la cultura en el cual se insertan las raíces de una identidad. La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio y es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida. Comer es digerir culturalmente el territorio. (Delgado 2001, p.84)

El fuerte vínculo que existe entre el humano y su territorio entorno a la comida es indiscutible y se hace evidente en la estructuración de las sociedades a través de la historia de la humanidad. Por un lado, tenemos el ya mencionado desarrollo de los territorios asociado a la disponibilidad de frutos de la tierra y su capacidad de ser utilizados como alimento, lo que ha generado los asentamientos humanos, el intercambio entre culturas y la modificación de los ecosistemas. Por otro lado aparece la división de trabajo y la difusión de conocimiento al interior de un grupo social, asociados a las labores cotidianas que implican la consecución, la preparación y el consumo de los alimentos.

### **Comida, organización social y división de trabajo.**

La caza y la cosecha, al ser actividades iniciales de la experiencia del comer, que implican condiciones físicas fuertes, se manifiestan históricamente – y en varias civilizaciones– como determinantes de la postura masculina al interior del grupo social y la respectiva división del trabajo cotidiano.

Sin importar la técnica culinaria, (...) nos encontramos ante un dominio culinario masculino, ocasionado por las faenas de pesquería [y caza] (...) la mujer será, a la vez, dueña y esclava de la cocina en casi todos los

procesos que la conforman, por lo que adquirirá un papel esencial en la vida comunitaria y en la construcción de cultura. (Patiño 2007, p.81)

Así se evidencia cómo se ha condicionado la vida cotidiana, en sus múltiples escalas, alrededor del universo de la comida. Con el transcurrir del tiempo, estos códigos y comportamientos sociales han permanecido en unos casos y mutado en otros. En muchas sociedades y en muchos contextos cotidianos hoy en día permanecen las posturas del hombre y la mujer frente a la cocina.

Por otro lado aparece la conformación de estructuras sociales como la esclavitud, que fue la base fundamental para el desarrollo económico durante la época de la colonia en Colombia, a partir de la introducción de la caña de azúcar en el territorio vallecaucano. Ello implicó tanto el cultivo del terreno y el intercambio económico, como las condiciones de la vida cotidiana de cada uno de los grupos que habitaban el territorio y las ocasiones de consumo de una u otra preparación culinaria. En ese sentido la comida representa,

tanto el sitio que ocupan los diversos sectores sociales en las actividades diarias de la casa, como el arduo trabajo que demanda la cocina tradicional. Los dulces aquellos [refiriéndose a los dulces que se preparaban en ocasiones especiales] los harán las esclavas negras, que son las verdaderas dueñas de la cocina en las sociedades donde la relación amo-esclavo es el sustento del sistema económico. (...) El manjar blanco, claro está, será el dulce que se corresponda con este tipo de economía. Hacerlo requiere de tiempo, paciencia, fortaleza física y la mágica cualidad llamada sazón. Aquella que le permite a la cocinera experta saber la cantidad precisa de los ingredientes y sus respectivos puntos de cocción sin necesidad de dosificaciones previas. Sin recetario (...) Era labor para esclavas fuertes, tolerantes al calor y capaces de esfuerzos prolongados. A veces, por prejuicios, era para una sola esclava

pues se creía – y todavía se cree– que ciertos humores podían cortar el dulce y dar al traste con la delicada faena. La familia ronda alrededor (...) la alegría del manjar blanco devela la división del trabajo. Unas afanan, otras cocinan. Los señores esperan a ser atendidos y los esclavos llevan leña para el fuego. (Patiño 2007, p.55-58)

El ejemplo anterior demuestra cómo alrededor de un solo producto alimenticio se articulan la materia prima proveniente de un territorio, la estratificación y organización social, la división de trabajo, las condiciones físicas de las personas, las actividades y modos de preparación, los mitos y creencias populares, la ocasión de consumo y celebración, entre muchos y variados elementos que revelan las realidades del contexto histórico, económico, político y social. ***Esta articulación hace visible el sistema de valores referentes al alimento que comprenden su compleja cultura, los cuales serán fundamentales para la comprensión de su universo, y en los cuales baso mi argumento más adelante.***

De la misma manera, el alimento evidencia la interacción del humano con la fauna en su condición de especie dominante, expresada desde los inicios de su historia por medio de la caza. Sin ahondar en las dinámicas de los hombres primitivos y la manera en que se alimentaban, desde entonces se hace presente la importancia de esta actividad para el desarrollo social y económico de las comunidades. Tomando nuevamente la época de la colonia como ejemplo,

cazar era actividad cotidiana, oficio de hombres y parte de su obligación en el seno de la familia (...) interesa para dar cuenta de la relación cotidiana entre cacería, cocina, división de trabajo, organización social y prácticas culinarias. Si la caza resulta abundante [los productos obtenidos] enriquecerán otras mesas y serán parte esencial de la vida económica en el mundo dominado por la hacienda esclavista. (...) serán clave del

bienestar local. La caza hará más variada la oferta en los días de mercado, al agregar nuevos productos a la dieta regular. Esta diversidad será inseparable de la actividad de los esclavos y sus descendientes libres, los campesinos. Asimismo, ayudará a explicar la animación, concurrencia y movimiento económico de las pequeñas poblaciones surgidas en cruces de caminos y puertos ribereños. (Patiño 2007, p.89-92)

Lo anterior demuestra el importante papel que cumple la comida en la constitución de dinámicas poblacionales que responden al movimiento del mercado, y en consecuencia el desarrollo económico de las sociedades que habitan los territorios. Estas dinámicas de mercado generan, además del intercambio económico inevitable, un intercambio cultural entre los grupos sociales que participan. Con ello demuestro que estas dinámicas sociales, nuevas para la época, establecerán el carácter diverso propio de nuestra cultura culinaria y su contexto cotidiano, ***los cuales serán fundamentales para el desarrollo conceptual más adelante.***

## **Comida y espiritualidad**

Otro aspecto que no se puede dejar de lado es el importante papel que cumple la comida en la configuración del universo espiritual de las sociedades, producto de lo que menciono anteriormente como arraigo cultural que tiene la comida en cualquier grupo social. En todo ritual humano aparece la comida, sea mediante el acto de comer o mediante la ofrenda, en la cual los humanos pretendemos de alguna manera comunicarnos con los seres en el plano espiritual, de manera que “en el marco de las distintas ceremonias, la comida entra en una triple relación: es la comida de los hombres y las mujeres, es la de los muertos y espíritus, por medio de ella entramos en una transferencia de fuerzas vitales: es dar de comer a

la divinidad y, al mismo tiempo, alimentarse de ella.” (Thomas citado en Delgado 2001, p.103) La comida relacionada con los actos espirituales materializa y representa una postura del hombre ante el universo en el plano inmaterial.

Adicionalmente, cabe mencionar que todo este conjunto de acciones, y la interacción generada por ellas, resulta en una serie de conocimientos que se han adquirido, modificado y transmitido a lo largo del tiempo. Por ello, han condicionado la interacción entre generaciones y, por lo tanto, las nociones de identidad, memoria y conocimiento colectivo. De esta manera la cultura culinaria se convierte en un lenguaje, un código de comunicación que es universal porque cada grupo social lo posee y lo utiliza, pero a la vez muy diverso pues se realiza de maneras específicas en cada cultura. También es permanente porque está presente en todo momento, en el contexto cotidiano y en el festivo o espiritual.

### **Materialidad efímera.**

Hablamos entonces del comer como una experiencia que nos condiciona permanentemente como individuos, como sociedad, como seres culturales y espirituales. El cocinar y el comer, entendidos como conocimiento, herencia y sabiduría, pertenecientes a un grupo de personas, que hace parte de su cotidianidad, que se transfiere, y que muta con el paso del tiempo, tiene un altísimo valor identificador, por lo que su culto y la continuidad de sus prácticas son elementales para la fijación de la memoria colectiva de cualquier grupo social, sea una familia, una comunidad, un pueblo, una región o un país.

Son el paso del tiempo y el desarrollo en la cotidianidad los que conllevan a que parte de este conocimiento, hábitos, costumbres y preparaciones se modifiquen y en algunos casos desaparezcan. Los individuos, sus intereses y el territorio en el que habitan cambian con el paso del tiempo, las dinámicas económicas y nuevos

comportamientos aparecen, haciendo que ésta identidad colectiva se modifique constantemente. Mientras no haya un atesoramiento de las experiencias, es difícil que trasciendan en el tiempo sin ser alteradas, pues la alteración es un comportamiento esperado la cultura.

Comer no es nunca una actividad puramente biológica (...) La comida tiene una historia asociada a aquellos que la consumen; las técnicas empleadas para conseguirla, procesarla, prepararla, servirla y el consumo de la comida son siempre variables culturalmente hablando, y tienen también su propia historia. La comida no es solo alimentarse; su consumo está siempre condicionado por su significación. Estos significados son simbólicos, y se comunican simbólicamente. (Mintz 1997, citado en Patiño 2007, p.102)

Al tratarse de una serie de actividades muy variables, cuyos resultados además son distintamente perceptibles en cada individuo, se configuran como parte de la cultura inmaterial y su conservación se hace muy compleja. Si bien las actividades tienen componentes tangibles y perceptibles por nuestros sentidos, como lo son los alimentos y los objetos que utilizamos para prepararlos, sus resultados son naturalmente efímeros, y no podría ser de otra manera. Casi podríamos decir que el cocinar y el comer configuran una experiencia, cuyos resultados se representan en el plano material tangible, pero que necesariamente se hacen efímeros y volátiles, volviéndose intangibles e imposibles de conservar. ***Esto nos llevará más adelante a la idea de su compleja salvaguardia y el abordaje museológico para ello.***

Entonces, vale la pena velar porque los diversos componentes de la experiencia de preparación y disfrute de la comida perduren en el tiempo como parte de la preservación de la cultura y la memoria colectiva de una sociedad. Ello se traduce en la noción de la cultura culinaria como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial

de todo grupo social, y por lo tanto se hace necesario indagar acerca de su reconocimiento, para su conservación o salvaguardia. Pero, ***¿de qué manera se podría atesorar el universo del cocinar y el comer, siendo éstos unos actos simbólicos y cuyo resultado necesariamente debe ser efímero?***

## **Capítulo 2:**

### ***CULTURA***

#### **Cultura, identidad y patrimonio**

##### ***¿por qué considerar la cultura como patrimonio?***

Es indiscutible que toda construcción simbólica frente a los actos culinarios representa una parte importante de la compleja construcción de la cultura y la identidad para cualquier comunidad. Insisto en que la cultura culinaria refleja una acción social compleja e identitaria, con un sistema de valores que es independiente a los objetos y alimentos como tal.

Oler, tocar, saborear, oír, ver y pensar nuestra propia identidad alrededor de la comida. (...) [La cultura es] ese sentimiento de pertenecer a las mismas raíces, al territorio, al género de vida, a los mismos problemas de existencia, en fin, a todo eso que está en el origen de la etnia, a los hábitos alimenticios que constituyen un capítulo extremadamente revelador de la historia cultural de las sociedades humanas a través de las relaciones que pueden existir entre la alimentación y la vida espiritual. (Delgado 2001, p.91-92)

Es así como todo ese conjunto de valores asociados al universo culinario que se traduce en cultura culinaria hace parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, entendido como un complejo que conforma lo que heredamos durante la interacción social en nuestra vida cotidiana. En esta herencia nos identificamos como parte de algo – una familia y una cultura– y en ella creamos nuestra propia historia.

Para abordar el complejo concepto de lo que es y lo que significa el Patrimonio Cultural Inmaterial tomaré las definiciones desarrolladas por las organizaciones gubernamentales que lo fomentan y lo regulan, a modo de construir un marco teórico y legal que sustente conceptualmente la noción de la cultura culinaria como parte del mismo.

## **El Patrimonio Cultural Inmaterial como concepto institucionalizado.**

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO, entidad responsable de establecer los parámetros para la declaración de un Bien Patrimonial y/o de Interés Cultural para la Humanidad, define como Patrimonio Cultural Inmaterial

los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas — junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo

así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO 2003, p.2)

En la noción de patrimonio ***nos identificamos con esos valores heredados, nos sentimos parte de una historia y de un grupo social, los recreamos dentro de nuestra cotidianidad y por lo tanto generamos sentido de pertenencia, trascendiendo en el tiempo y conservando la cultura y la identidad de nuevas generaciones.*** Las prácticas culinarias en particular, al estar necesariamente inmersas en la cotidianidad, no sólo representan el acervo cultural de cualquier comunidad, sino ayudan a construir posibilidades de convivencia que le permiten a las generaciones actuales y futuras sentirse parte de un pasado común. Según la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general. (UNESCO 2011, p.5)

La UNESCO reconoce todas las manifestaciones culturales, clasificándolas según su carácter, en 5 grupos: tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Tomando las definiciones de la UNESCO para éstos, a continuación describo tres de los grupos que considero que tienen relación con la cultura culinaria: Los usos sociales, rituales y actos festivos, constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia y su significado cultural es que representan y afirman la identidad de quienes los practican, ya sea si lo hacen como parte de sus costumbres cotidianas o como acciones que marcan hechos y situaciones significativas para las personas. También representan lo que estas personas interpretan del universo y enmarcan su historia. Se manifiestan mediante

expresiones tangibles como gestos, palabras, cantos, danzas, indumentaria, procesiones, sacrificios de animales y preparaciones culinarias. (UNESCO 2011, ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?)

Es así como la culinaria se clasifica dentro de los usos sociales pero, en mi concepto, se relaciona muy estrechamente con las tradiciones orales, porque su divulgación tiene un fuerte componente de comunicación e interacción, y por ende puede considerarse como un componente de tradición oral al interior de un grupo de personas. Si bien las manifestaciones culinarias se hacen tangibles en materialidad, y no en palabras, historias o cantos, las preparaciones requieren de técnicas que deben ser aprendidas y que caracterizan los modos de vida de las familias por ejemplo. Este conocimiento se transfiere oralmente y durante la práctica, al interior del contexto del día a día.

Además, las manifestaciones culinarias están estrechamente ligadas con los saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, pues algunas preparaciones son posibles únicamente por técnicas artesanales cuyo conocimiento debe ser transmitido, pero que además implican objetos pensados y desarrollados para cumplir funciones específicas. Tal es el caso de la batea con la que se cuele el arroz para el manjar blanco que menciono anteriormente; El resultado no puede ser posible sin ese objeto y el objeto no puede ser posible sin la técnica artesanal para fabricarlo. Estas relaciones entre objeto, técnica, conocimiento y resultado, también hacen parte del sistema de valores de la cultura culinaria. La labor de salvaguardia debe concentrarse en que los conocimientos asociados a la técnica se transfieran, más que en la preservación de los objetos artesanales. (UNESCO 2011, ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?) En mi opinión debe ser igual con las preparaciones culinarias: la noción de patrimonio se debe concentrar en la técnica, más que en su resultado que es traducido en el producto alimenticio.

La cultura culinaria también está estrechamente ligada a los conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, pues para cualquier práctica culinaria se emplean ingredientes provenientes del entorno natural, cuya adquisición y uso requieren de unas nociones de apropiación y unos conocimientos que son propios de la comunidad que habita un territorio. Al respecto, la UNESCO afirma que

Estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen muy considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones culturales. A su vez, esos modos de pensamiento son configurados por el entorno natural y el mundo más amplio de la comunidad. (UNESCO 2011, ¿qué es el patrimonio cultural inmaterial?)

Cada uno de los ámbitos de clasificación enunciados anteriormente está presente en una multiplicidad de culturas y contextos, y se manifiestan de diversas maneras. Es evidente cómo cada manifestación cultural está ligada a la aparición de otras y puede estar presente en varios de los ámbitos de clasificación que determina la UNESCO. Esta ambigüedad demuestra que el patrimonio cultural inmaterial es un organismo complejo y vivo. Se considera además que, a pesar de su ambigüedad y fragilidad, es muy importante para el mantenimiento de la diversidad cultural en los procesos de globalización y su comprensión por parte de las diversas comunidades contribuye al intercambio cultural entre las mismas, hacia la aceptación y el respeto por la diversidad de modos de vida y al diálogo intercultural. (UNESCO 2011, p.4)

Toda manifestación cultural, para ser considerada como patrimonial, debe ser tradicional, contemporánea y debe estar viva, en el sentido en que debe incluir tanto las tradiciones heredadas como las prácticas cotidianas en los contextos

urbanos y rurales contemporáneos. Debe ser integradora, o sea, compartida en varias comunidades y transmitida de generación en generación, evolucionando y respondiendo a la diversidad de realidades de la contemporaneidad; sin embargo, debe transmitir siempre ese sentido de identidad y continuidad, y por tanto crear un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. Debe ser representativa, en cuanto no se valore simplemente de manera comparativa por su exclusividad o valor excepcional, sino por estar arraigada en una comunidad y aflorar en la difusión del conocimiento dentro de dicha comunidad, hacia otras comunidades y otras generaciones. Debe ser basada en la comunidad, en la medida en que pueda ser reconocida como tal, por las comunidades e individuos que la crean, la practican, la mantienen y la transmiten. (UNESCO 2011, p.4-5)

Por lo anterior, el patrimonio cultural inmaterial debe considerarse importante, no sólo por su existencia y su manifestación como tal en los grupos sociales. Su importancia real está atada a que las manifestaciones culturales existan, pero que además se transmitan entre las generaciones de personas que las practican, con el fin de que perduren en el tiempo. De esta manera, para darle sentido al significado del patrimonio, debe haber en primer lugar un reconocimiento y plena conciencia de que las manifestaciones culturales existen, y de su importancia para la cotidianidad y la identidad de las comunidades, y por lo tanto en las personas que practican las manifestaciones culturales. Esto es mucho más importante que su patrimonialización como algo dictaminado por una entidad gubernamental. Lo verdaderamente importante es el sentido de pertenencia por parte de cada una de las personas que hacen parte del grupo social que las practica, para su consecuente transmisión a las nuevas generaciones.

## **Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**

Frente a esta preocupación, la UNESCO fomenta el reconocimiento de las manifestaciones culturales por parte de la comunidad y promueve que sean inscritas dentro de algunas medidas para su reconocimiento a nivel mundial. En su 32ª reunión celebrada en París en Octubre de 2003, y por solicitud de los Estados Miembros, la Conferencia General de la UNESCO aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, lo que “marcó un hito en la evolución de las políticas internacionales de promoción de la diversidad cultural, ya que por primera vez la comunidad internacional reconocía la necesidad de prestar apoyo a un tipo de manifestaciones y expresiones culturales que hasta entonces había carecido de un marco jurídico y programático de esa envergadura.” (UNESCO, Working towards the 2003 Convention. 2011). Su objetivo principal es salvaguardar los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. La institución define salvaguardia como

las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (UNESCO 2003, p.3)

Como ya sabemos, el principal objetivo de la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial consiste en garantizar que los conocimientos y las técnicas inherentes a las manifestaciones culturales sean transmitidas entre generaciones, perdurando en el tiempo como expresiones de creatividad humana e identidad cultural. En el documento de la Convención (UNESCO 2003) expone los diversos elementos

para la salvaguardia de cada uno de los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial, menciona y define sus componentes, los contextos en los que estos aparecen, los motivos de deterioro o amenaza, los posibles caminos por los cuales se les da valor de mercado, entre otros aspectos a tener en cuenta para su determinación y clasificación.

Con el fin de aplicar la Convención a nivel mundial se crean se aprueban y se publican unas directrices operativas que indican los procedimientos que deben seguirse para inscribir una manifestación cultural como Patrimonio Cultural Inmaterial ante esta institución. Dichos procesos de declaración requieren una serie de procedimientos complejos, por medio de los cuales se pretenden dar a conocer las manifestaciones culturales, generar conciencia sobre su importancia, y proponer medidas para su salvaguardia enfocada en su protección y promoción. Todo esto, con la participación activa del Estado al que pertenecen. Posteriormente se llevan a cabo una serie de procedimientos para su evaluación, aprobación y declaración por parte del Comité encargado de la UNESCO.

Pero más allá de la teoría dictaminada por la UNESCO, me pregunto ¿cómo asumen las organizaciones gubernamentales estos conceptos? ¿Cómo garantizar que los Estados miembros de la UNESCO – entre ellos Colombia– apliquen estas nociones en su política? Pero además de la política, ***¿cómo fomentan en su población la reflexión, el conocimiento y el fortalecimiento de la noción de patrimonio?***

## Política patrimonial en Colombia

### *¿cómo se articula el patrimonio con la realidad política del país?*

El Estado colombiano aprueba y acoge lo dictaminado por la Convención de la UNESCO como referencia para el desarrollo y consolidación de un marco regulatorio para el complejo universo de su Patrimonio Cultural. En el 2008 se creó la Ley de Patrimonio (ley 1185 de 2008) que modificó la Ley General de Cultura (ley 397 de 1997) en la que se

otorgaba una preeminencia regulatoria a los bienes materiales (muebles e inmuebles) con desequilibrio para el campo inmaterial constituido por innumerables prácticas y expresiones de los grupos humanos, como las fiestas, las tradiciones, los carnavales, las medicinas tradicionales, los símbolos e insignias de grupos étnicos o los idiomas, en un país caracterizado por importante diversidad étnica y cultural. (Ministerio de Cultura 2010, p. 7-8)

Ninguna ley en Colombia define ni delimita qué es y qué no es considerado como parte del Patrimonio Cultural. La Ley de Patrimonio sugiere regulaciones para el manejo, protección y salvaguardia de dicho patrimonio: medidas de conservación (para mantener la integridad del patrimonio y ayudar a su valorización, es decir, a obtener de él provecho en términos sociales o económicos), de sostenibilidad (mecanismos de cofinanciación o estímulo económico que permiten la presencia de bienes y manifestaciones ahora y en el futuro), de propiedad, de circulación, de sanción y de recuperación (medidas de solución a tendencias lesivas o riesgos), de divulgación (conocimiento, recreación y acceso de las personas a bienes y manifestaciones y a sus contextos). La Ley de Patrimonio establece cuáles son las obligaciones y competencias públicas institucionales en los diversos ámbitos territoriales y los derechos y deberes de las personas. Así establece los objetivos

respecto al acervo cultural, con los que se pretende proporcionar los medios de salvaguardia y protección, tanto para los bienes materiales (Bien de Interés Cultural) como para las manifestaciones culturales (Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial) (Ministerio de Cultura 2010, p.10-11).

Entonces, y en concordancia con los parámetros de la UNESCO, un bien o una manifestación puede considerarse parte del Patrimonio Cultural de la Nación, sólo si se manifiesta que los individuos o las comunidades los reconocen como parte de lo que representa su identidad y se les atribuyen valores e intereses de tipo histórico artístico, científico, estético o simbólico en campos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico (Ministerio de Cultura 2010, p.11). Adicionalmente, se reconoce como patrimonial todo el acervo cultural de la sociedad colombiana, entendiéndolo como el valor de lo creado en el pasado, pero también como un sentido de realización contemporánea que tiene que ver con el quehacer social de hoy (Ministerio de Cultura 2010, p.16). Entonces, el Patrimonio se trata de todas las expresiones individuales o colectivas, ancestrales, recientes o actuales, que se reconocen por un grupo humano como definitorias o integrantes de su identidad cultural y que crean un imaginario social.

El Estado colombiano ha formulado políticas dirigidas a poner el Patrimonio Cultural de la Nación al alcance de todos; esto no quiere decir solamente que todos debemos ser capaces de apreciarlo y disfrutarlo en cualquier momento, sino que significa también que el patrimonio se debe convertir en un motor del desarrollo económico y social de las comunidades y, ante todo, debe incidir positivamente en la calidad de vida de todos los colombianos (Ministerio de Cultura 2010, p.5).

Sin embargo, no basta con que la política de Estado fomente la conservación de los bienes patrimoniales y la salvaguarda de las manifestaciones culturales, si no existe una concientización de ello al interior de la sociedad. Debe existir una valoración real que necesariamente debe surgir desde la sociedad y debe hacerse mediante una serie de procesos de aprehensión y continuación de las prácticas, independientemente de si estas son o no declaradas patrimonio por una u otra entidad. Pero, **¿cómo lograr tal generación de conciencia y sentido de pertenencia?** Pese a que el reconocimiento del patrimonio por parte de una institución como la UNESCO es muy válido porque motiva a otras comunidades y a otras generaciones a interesarse por la práctica y conservación de las manifestaciones culturales, es en el sentido de pertenencia y en el interés de cada persona y de cada grupo social donde debe generarse plena conciencia frente a todas las manifestaciones culturales, pues es desde las personas que debe nacer un reconocimiento, más que en las instituciones. Pero dichos procesos de reconocimiento pueden ser mediados y frenados en cierta parte por procesos burocráticos que por lo general llevan bastante trabajo y tiempo. Mientras no haya un interés de las personas que heredan los conocimientos el esfuerzo de salvaguardarlos será totalmente en vano. El verdadero valor del patrimonio reside en su legado. Únicamente en las personas que tengan un interés por practicar las técnicas en su cotidianidad y difundirlas a otras personas. Igualmente, que una manifestación que no cumpla con los dictámenes establecidos por la UNESCO o por el Ministerio de Cultura no implica que no deba ser considerada y valorada como patrimonial. Debemos tener una conciencia por preservar nuestro patrimonio desde todas las actividades cotidianas y manifestaciones culturales del día a día.

En ese sentido me pregunto **¿de quién es la responsabilidad de fomentar y fortalecer el patrimonio cultural, y por qué medios hacerlo?** El estado puede establecer leyes, pero sólo con ello no modificará el pensamiento de las personas, y mucho menos de las comunidades que por sus dinámicas no tienen acceso a estos conceptos. En un país como Colombia en donde la cultura está

completamente centralizada a las ciudades, las manifestaciones culturales que representan los patrimonios cotidianos de gran parte de las comunidades están condenadas a desaparecer. ***He aquí una oportunidad para la institución museal, que desarrollaré más adelante.***

## **Patrimonio, más allá de lo patrimonializado**

La noción del Patrimonio y su importancia para la identidad, la memoria y para el valor cultural de la sociedad debe ser claramente identificada por cada uno de los miembros de ésta. El patrimonio cultural no lo hace ni lo define el Estado, sino las personas y los grupos humanos, y son éstos quienes en su acción diaria, continua y cambiante deciden si lo preservan o lo olvidan y cómo lo hacen (Ministerio de Cultura 2010, p.23). Es decir que lo que representa el Patrimonio debe ir más allá de lo patrimonializado o declarado patrimonio por parte de una entidad, debe estar instaurado en cómo cada una de las personas de la sociedad comprenden el universo que los rodea en su cotidianidad y sus propios imaginarios. El Estado debe proporcionar los medios necesarios para generar esta concientización, de manera que la salvaguardia se dé en la práctica, y además genere mecanismos para que las personas saquen provecho responsable de ello. Al respecto, el Ministerio de Cultura afirma:

La salvaguardia pretende en general proveer algunos instrumentos para contrarrestar riesgos de orden social, económico, de mercado, entre muchos otros que pueden afectar a las prácticas culturales o a sus creadores o portadores que no son otros que las comunidades y las personas o, en fin, promover la revitalización, preservación, el acceso comunitario al maravilloso mosaico de las expresiones culturales altamente caracterizadas por su dinamismo y capacidad de crear cohesión social. (Ministerio de Cultura 2010, p.42)

Está claro que la noción de patrimonio cultural desde las personas es fundamental para su desarrollo cultural y que la intención del Estado es que ello resulte en un potencial desarrollo económico. El Estado invita a los colombianos a sentirse dueños del acervo cultural y disfrutarlo:

Sin duda, la maravilla espectral del patrimonio cultural, no sólo expresado en la apreciación de sus bienes y manifestaciones, sino en los efectos e impactos que aquél determina en elementos de convivencia ciudadana, resolución pacífica de conflictos, formación de capital humano o en la permanente reivindicación del desarrollo social, trasciende la sinuosa apreciación de faltas y sanciones. (Ministerio de Cultura 2010, p. 87)

Sin embargo, una problemática que se presenta está asociada a que los procesos legales que deben realizar las comunidades para hacer visible y reconocido su patrimonio inmaterial por parte del Estado, al igual que los impuestos por la UNESCO que menciono anteriormente, demandan una compleja construcción basada en indicadores económicos y sociales, requieren de rigurosa verificación y suelen ser extensos. Resulta en una paradoja porque a pesar de la gran riqueza y diversidad del Patrimonio Cultural Inmaterial colombiano, y en general latinoamericano, las comunidades poseedoras no pueden hacerlos fuente de desarrollo en la mayoría de los casos. Como lo expone DeCarli,

En América Latina, las comunidades y específicamente sus sectores menos favorecidos, no están posibilitados de utilizar su patrimonio cultural y natural para la generación de beneficios propios y por lo tanto como factor de desarrollo. A pesar de ser estas comunidades herederas directas de los recursos naturales y bienes culturales que les han sido transmitidos de generación en generación, no pueden hacer uso de sus propios recursos patrimoniales porque sus condiciones socio-culturales y educativas les impiden apropiarse de éstos en términos responsables y

sostenibles, convirtiéndose muchas veces en destructores de estos invaluable e irremplazables recursos. Por lo tanto, a los sectores menos favorecidos de las comunidades, sino oficialmente, sí efectivamente, les es negado el derecho al usufructo de su patrimonio. Para que las comunidades puedan ejercer su derecho de beneficiarse de sus recursos patrimoniales se requiere de un proceso de facilitación de acciones de concientización, capacitación, investigación, organización, mercadeo y difusión, entre otras, que posibiliten que las mismas comunidades puedan llevar a cabo un usufructo responsable de estos recursos. (DeCarli 2006, p.7-8)

En ese sentido, el problema radica en que no existen instituciones legítimas y al mismo tiempo descentralizadas que puedan acompañar a las comunidades para que éstas hagan un uso y un aprovechamiento responsable de estos recursos patrimoniales. Sin mencionar que es necesario que los agentes conozcan a las comunidades, sus actores, sus valores, sus verdaderos intereses y prioridades, y sus dinámicas internas inmersas en la cotidianidad.

Surge otra problemática cuando las tradiciones y los saberes locales y étnicos son consideradas patrimoniales, esto es que se hacen visibles en otras esferas de la sociedad y por lo tanto son objeto de interpretación de otros actores, que pueden – sin una mala intención– afectar su sentido patrimonial inicial. Es natural que las manifestaciones culturales, al hacerse visibles en otras esferas, pasen a ser modificadas por quienes las interpretan y quieran sacar provecho de ellas, modificando sus dinámicas cotidianas y mercantiles. Tal es el caso de la cocina fusión la cual, mientras se plantea que la sanción patrimonial de saberes y prácticas gastronómicas los valorizan, quienes perciben los mayores beneficios no son sus creadores sino quienes tienen la capacidad de transformarlos y ponerlos a circular en otros circuitos económicos y simbólicos (Arocha, 2007; Delgado, 2006, 2003 citado en Chaves, Montenegro y Zambrano 2010, párr.11)

Así se demuestra que existe una contradicción, pues la ley colombiana determina que una de las estrategias de patrimonialización es la protección contra la mercantilización pero se intenta promover que las comunidades saquen provecho responsablemente su patrimonio; existe una delgada línea entre la patrimonialización para protección y sus modificaciones para el usufructo por parte de las comunidades inmersas en una economía de mercado. Producto de su visibilización, se generan dinámicas de innovación que toman inspiración en lo tradicional patrimonializado y lo modifican para que pueda ser incluido en dinámicas de mercado. Es así como se ha generado el fenómeno de *etnoboomb* en el que, según Arocha (2007), uno predice que “tamales gourmet” o “bandejas paisas cordon blue” sí llegarán a mercados globales, pero que deben buscarse opciones pedagógicas que impidan la usurpación y la canibalización de símbolos valiosos para los pueblos colombianos, en particular los étnicos. (Arocha 2007, p.93) Igualmente sucede con manifestaciones culturales festivas y cotidianas de lugares recónditos, como es el caso de San Basilio de Palenque, en donde a un año de la declaratoria [por parte de la UNESCO mediante resolución el Espacio Cultural de San Basilio de Palenque como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad el 25 de noviembre de 2005] para responderle a la horda de turistas que llega, su riqueza histórica y cultural cada vez más se reduce a representaciones de las ceremonias fúnebres de lumbalú [y cuyos habitantes se sienten hartos de] los que van a filmar, los que van a retratar, no se los pueden quitar de encima. (Arocha 2007, p.97)

Entonces me adhiero a las preguntas que formula Arocha ¿qué hacemos ante esas fuerzas contrarias dentro de las cuales se debate la cultura? ¿Qué papel nos corresponde desempeñar? ¿Rescatadores y preservadores de recetas tradicionales? ¿Testigos impávidos del cambio? (Arocha 2007, p.102) ***Si la responsabilidad de conocer, mantener vivo, y por lo tanto salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial recae en cada una de las personas que integran cada una de las comunidades, ¿qué tipo de institución debería***

***fomentar el patrimonio? es desde la política, desde la educación, desde la educación no-formal, desde la mediación masiva, e incluso desde el entretenimiento?*** cabe identificar qué tipo de vínculo existe entre el gobierno, la institución y la población para lograr una trascendencia efectiva en estas esferas.

Sin entrar en más detalles acerca de la regulación del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia y sus múltiples implicaciones y problemáticas, a continuación contextualizo el concepto de patrimonio en lo referente a la cultura culinaria en Colombia, abordando la postura actual del Gobierno mediante la participación del Ministerio de Cultura.

## **Política y patrimonio culinario**

Como se evidencia con la amplia regulación del patrimonio en Colombia, las intenciones y medidas encaminadas al fomento del Patrimonio Cultural Inmaterial por el Estado colombiano son muchas, sin embargo dependen realmente de la voluntad de los individuos y comunidades para su gestión. Pero lo que aquí nos interesa son los esfuerzos encaminados a la inclusión de la cultura culinaria como parte del patrimonio colombiano, cuyo principal resultado es la creación de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Está claro que todas las manifestaciones que representan nuestra cultura culinaria, y en general todas las manifestaciones culturales, tienen un alto componente de mutabilidad a través del tiempo, por su propio carácter social, colectivo y sus usos simbólicos que están inmersos en la cotidianidad. Esta política se enfoca en las cocinas tradicionales como representativas de la cultura culinaria de Colombia, que son parte de la tradición cultural de las regiones en tiempos pasados, pero que generan nuevos comportamientos en la

contemporaneidad, y que están acordes con los conceptos de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Para la fundamentación de la Política, el Ministerio de Cultura (2012) considera que,

La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. La relación entre tradiciones culinarias y su práctica [cotidiana] (...) se constituye en un medio de expresión de la creatividad y del ingenio de las comunidades y las personas. Las tradiciones culinarias no están cristalizadas o fijas en el pasado (...) cambian con el tiempo, viajan de un lugar a otro con las familias que migran, se adaptan a nuevos contextos productivos y adquieren particularidades regionales y locales. El carácter colectivo de las tradiciones culinarias pone en escena a la comunidad como sujeto colectivo (creador colectivo), de tal manera que nadie puede arrogarse la autoría o propiedad intelectual [de ningún plato y tampoco] niega el papel y los derechos de los cocineros que recrean las recetas en sus [escenarios cotidianos] e innovan a partir de lo tradicional. Las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, de acuerdo a cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia. Esta valoración de las cocinas como referentes culturales hace que las tradiciones culinarias sean consideradas como un patrimonio que debe ser reconocido, transmitido y salvaguardado en beneficio de las generaciones del presente y del futuro. (Ministerio de Cultura 2012, p.21-22)

Entonces, la Política abarca el amplio universo de la cultura culinaria colombiana y reconoce en su diversidad su inmenso valor, diversidad que es consecuencia de la multiplicidad de condiciones climáticas de los territorios, las raíces indígenas, africanas, árabes, españolas y de países vecinos, la diversidad de etnias y sus comportamientos en términos de mestizaje, desplazamiento forzado, nuevas creaciones culinarias inspiradas en la tradición y otros factores que marcan las dinámicas sociales, tanto en tiempos pasados como en la contemporaneidad cotidiana. La Política caracteriza las cocinas tradicionales y, en consecuencia, la cultura culinaria colombiana como:

1, el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo. 2, Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos. 3, Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas. 4, Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino. 5, Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares. (Ministerio de Cultura 2012 ,p.9)

En este sentido, no existe en Colombia un plato, una comida nacional, y no debe promoverse de manera artificial la proclamación como tal de una preparación o comida específica. La Política reconoce, valora y busca fortalecer esta identidad regional y local con sus comidas (Ministerio de Cultura 2012, p.46). Su objetivo es valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población (Ministerio de Cultura 2012, p.77)

Adicionalmente, así como evidenciamos problemáticas en lo que respecta a la noción del patrimonio cultural inmaterial, éstas se hacen presentes cuando se trata de gestión del patrimonio culinario. Incluso, su salvaguardia se hace mucho más compleja por la diversidad característica de la cultura culinaria, por su propio escenario cotidiano y por el carácter efímero del que hablé al inicio. La política reconoce una serie de problemáticas respecto a nuestro patrimonio culinario representada en las cocinas tradicionales. En primer lugar, no existe un diagnóstico cultural sobre los sistemas culinarios tradicionales de Colombia. Fuera de los esfuerzos adelantados por la academia, que son recientes, no hay un inventario analítico que dé cuenta de estos sistemas y la divulgación cultural sobre el patrimonio culinario es escasa. No es frecuente encontrar en los restaurantes una oferta de comidas tradicionales del país, y en los recetarios se advierte una pérdida de los referentes culturales de los platos y de las tradiciones asociadas a su preparación y consumo (Ministerio de Cultura 2012, p.65) Todo esto se traduce en el desconocimiento general de nuestro patrimonio culinario tradicional.

Consecuencia de ello es la poca valoración de las tradiciones culinarias del país en cada una de sus regiones, lo que está asociado a la percepción errada que se tiene de ellas en la sociedad, de manera que

Hasta épocas recientes –y aún persiste en muchos sectores sociales– no se valoraba la comida tradicional y se tenía por “rudimentaria”, “poco elaborada” o “comida de pobres”, comparándola a platos de otros países considerados como “comidas de prestigio”, o a comidas industrializadas consideradas “modernas”. Esta desvalorización de las propias tradiciones culinarias ha tenido un efecto negativo en el patrimonio cultural culinario. (Ministerio de Cultura 2012, p.65-66)

Como mencioné anteriormente, lo más importante para la salvaguardia y a la vez lo más difícil, es lograr que los conocimientos asociados a la culinaria trasciendan generaciones y permanezcan en el tiempo. En esto incide la no enseñanza de las tradiciones culinarias y la interrupción de la cadena intergeneracional que permite su transmisión. No se puede valorar, ni mucho menos enseñar, aquello que no se conoce. La cocina es muy sensible a la transmisión intergeneracional y hay tradiciones que se han interrumpido por la desaparición de eslabones claves que conocían la receta, los ingredientes y las técnicas de transformación. (Ministerio de Cultura 2012, p.66)

Otro aspecto muy importante es el deterioro y crisis de las economías campesinas en las que se han perdido especies y variedades de alimentos. Al respecto, el Ministerio de Cultura afirma:

Este deterioro ha obedecido a la puesta en marcha de políticas agropecuarias que han favorecido la homogeneización productiva, y la introducción y el fomento de tecnologías agropecuarias que van en detrimento de la producción tradicional. A esto se suma la concentración de la propiedad rural y el desplazamiento forzado(...). Inciden en esta problemática las dificultades de los campesinos para mercadear sus productos y la ausencia de políticas y medidas que contribuyan a la

conservación del patrimonio genético alimentario de la Nación que pervive en la parcelas de los campesinos. (Ministerio de Cultura 2012, p.67)

Aparece también un aspecto irreparable y fundamental que es el deterioro ambiental del territorio colombiano, en el que se evidencia

la pérdida de alimentos importantes en los sistemas culinarios del país. Numerosas especies de peces han desaparecido de los ríos por el impacto de la contaminación; algunas especies de fauna silvestre asociadas a la alimentación han sido objeto de una caza excesiva, la transformación de los bosques en praderas para la ganadería ha privado a la cocina tradicional de frutales y condimentos de origen silvestre, lo que también se traduce en el poco uso de la biodiversidad alimentaria. (Ministerio de Cultura 2012, p.68)

Por otro lado, a medida que la culinaria tradicional se hace visible en escenarios en los que se valoriza, ha generado medidas de higienización y formalización de las cocinas artesanales, que son necesarias (...) para garantizar la salud de los consumidores de alimentos, pero a veces estas medidas son excesivas y no consultan las particularidades culturales de las cocinas tradicionales (Ministerio de Cultura 2012, p.68) Ejemplo de ello es la prohibición del uso de cucharas de palo por las autoridades que regulan el expendio de alimentos en las ciudades, inmersas en las políticas de estandarización e higiene del mercado. Ello comprueba el deterioro de la culinaria tradicional debido a la ampliación de su visibilización; a medida que se hace visible en los contextos no cotidianos y al entrar en tales dinámicas de mercado, son accesibles a más cantidad de personas y por lo tanto deben ser reguladas por las entidades responsables de la vigilancia de la sanidad, como el INVIMA y las Secretarías de Salud de cada distrito. Tampoco existen incentivos, monetarios y no monetarios, ni políticas de fomento que contribuyan a la salvaguardia de las cocinas tradicionales, [salvo por] el

Concurso Nacional de Cocina Tradicional convocado por el programa de Estímulos del Ministerio de Cultura, pero su dimensión y alcance son limitados. (Ministerio de Cultura 2012, p.68)

La Política reconoce todas estas problemáticas. El panorama no es alentador, pese a que existen hoy día ciertas actitudes en la sociedad, o por lo menos esa parece ser la tendencia, tal vez producto del llamado etnoboomb, que ha generado más consciencia sobre las comidas y prácticas tradicionales.

De acuerdo con los principios y las problemáticas que define la Política, queda en evidencia que ***la cultura culinaria es un amplio concepto conformado por un complejo y vivo sistema de valores y cuyo actor protagonista no son únicamente los resultados materiales que se traducen en ingredientes y platos, sino son las personas en relación a otras, a su territorio y la generación de conocimiento durante la acción.*** Es así como se hace muy compleja la salvaguarda que propone la Política en su objetivo. ***¿Cómo lograrlo? ¿Cómo acercarse a que haya consciencia, reconocimiento y valor por parte de las comunidades de su propio patrimonio culinario, para que ello resulte en su salvaguardia y perdure en el tiempo?***

Responder a ello no es tarea fácil, requiere de tiempo y de esfuerzos de muchas instancias en varios sectores, como las estrategias de educación en todos los niveles, las circunstancias u oportunidades laborales, las dinámicas de mercado en el interior y en el exterior del país, sólo por mencionar algunos de los múltiples y extensos campos que podrían considerar la cultura culinaria y las cocinas tradicionales como un foco importante de acción. A continuación se exponen de manera general las 5 estrategias que propone la Política para la consecución de su objetivo:

1, Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional: Contribuyendo desde el ámbito de la cultura a la valoración y el reconocimiento de la diversidad de las culturas culinarias del país y de la producción tradicional de alimentos, y fomentando el conocimiento, la documentación y divulgación de los valores y tradiciones de la cocina y la alimentación, su enseñanza y aprendizaje. Esto es propósito del Sistema Nacional de Patrimonio Cultural, en función de la salvaguardia, la sostenibilidad y la divulgación del patrimonio cultural inmaterial, para que sirva como testimonio de la identidad cultural nacional en el presente y en el futuro. El fomento debe llevar aparejado el desarrollo de un esquema de alianzas entre el sector público, el sector privado y los grupos interesados. Es necesario promover estrategias que garanticen la transmisión y el intercambio de saberes culinarios. La salvaguardia, el fomento y apropiación social de este patrimonio necesitan de una estrategia de comunicaciones que permita el intercambio y flujo de todos estos aspectos, así como la valoración y divulgación de sus manifestaciones. (Ministerio de Cultura 2012, p78-79)

2, Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional, poniendo en marcha procesos efectivos de su salvaguardia, en especial del que está en riesgo de desaparición, y adoptar medidas para su documentación, rescate, revitalización, fomento y divulgación. Las expresiones y tradiciones culinarias que han desaparecido deben ser documentadas y recuperadas como parte fundamental del patrimonio culinario de la nación y sus regiones.

De acuerdo con las normas nacionales, la salvaguardia efectiva comprende un complejo de acciones relacionadas entre sí, de identificación, documentación, valoración cultural, rescate, fomento, divulgación y protección del patrimonio. La salvaguardia promueve la

adopción de acuerdos entre los actores sociales y estrategias y planes de acción para la gestión del patrimonio. (Ministerio de Cultura 2012, p.79)

3, Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina, reconociendo su labor y función social, y estimulando su capacidad creativa e innovadora. También apoyando y fortaleciendo la conformación de redes y organizaciones sociales y su articulación con los productores del campo. Contribuyendo además en el marco de procesos de turismo comunitario y desde el ámbito de la cultura, al desarrollo de emprendimientos productivos que involucren de manera respetuosa y responsable las tradiciones culinarias y el mercado justo de productos alimenticios. La pervivencia y salvaguardia de las tradiciones culinarias dependen en gran medida del estado, diversidad y capacidad de oferta de las economías campesinas, y están relacionadas de manera muy estrecha con las políticas de seguridad y soberanía alimentaria y el desarrollo rural campesino. Estas prácticas son una alternativa productiva y de generación de empleo e ingresos, por lo que interesan a la Política aquellos procesos de turismo comunitario que a su vez fortalezcan los procesos de producción cultural, entre ellos, la cocina tradicional. (Ministerio de Cultura 2012, p.80)

4, Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios, fortaleciendo y apoyando el conocimiento, uso y recuperación de los recursos de la biodiversidad silvestre y cultivada para la alimentación. Se considera que es necesario crear conciencia pública sobre la relación que existe entre la cultura culinaria y la oferta natural para velar por la protección del medio ambiente y ampliar la base alimentaria a partir del uso sostenible de la biodiversidad. (Ministerio de Cultura 2012, p.81)

5, La adecuación institucional, estableciendo los mecanismos administrativos, técnicos, financieros y de coordinación intersectorial y con las administraciones departamentales y locales.

La cocina debe ser entendida como un sistema complejo que involucra el compromiso, con una visión a largo plazo, de diversos sectores del Estado en los distintos niveles de la gestión pública, la vinculación del sector privado y, lo más importante, la participación activa de las comunidades locales. El fomento y salvaguardia integral de las cocinas tradicionales es una tarea que compromete a numerosas instituciones públicas y privadas de diferentes sectores de la vida social y económica de la nación. Es función del Ministerio de Cultura orientar y liderar esta política, que se cruza con el sector agropecuario, ambiental, educativo, la salud nutricional, la industria, el comercio y el turismo (...). La Política tiene dos ejes principales: la salvaguardia y el fomento del patrimonio cultural culinario. En relación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, interesa el tema de los emprendimientos culinarios como fuentes de generación de empleo e ingresos, y desde los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural, y Ambiente y Desarrollo Sostenible importa la seguridad alimentaria, tema relacionado con el fortalecimiento de las economías rurales y la salud de los ecosistemas. (Ministerio de Cultura 2012, p.81-82)

Vemos entonces, que los esfuerzos que plantea la Política están encaminados en varios sectores. Valdría investigar cuáles sectores y cuáles instituciones realmente acogen la política y qué tipo de seguimiento hace el Ministerio de Cultura para comprobar su buena gestión.

Uno de los sectores cuya relación con el patrimonio culinario es muy visible es el turístico, por su potencial para el desarrollo económico de las comunidades. En la

Política se menciona que a los esfuerzos del Ministerio de Cultura se une el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por medio de un plan de acción para el sector de la gastronomía, teniendo en cuenta que la cocina tradicional ha adquirido una gran importancia en este sector productivo –asociado también al turismo cultural–, como generadora de ingresos y empleo en beneficio, especialmente, de sectores de medianos y bajos ingresos. (Ministerio de Cultura 2012, p.10) Pero como lo menciono antes, esto puede representar una amenaza para las tradiciones vivas de las comunidades, en el sentido de la gentrificación que pueda generar el turismo excesivo, las dinámicas de comercialización, los intereses de algunos y la falta de conciencia general en la gestión de su propio patrimonio culinario.

Otro sector a destacar es el de la educación, pues es quizás el más importante para el reconocimiento y la valoración del patrimonio culinario, hecho fundamental para su salvaguardia (primera estrategia). En la Política, el aspecto educativo aparece asociado al turístico: la formación profesional y la capacitación para el trabajo de las personas que laboran en el sector hotelero y de los restaurantes, y en las cocinas artesanales es una garantía para la salvaguardia de las cocinas tradicionales. (Ministerio de Cultura 2012, p.79)

Pero es en la relación entre los dos campos, turismo y educación, que encuentro que se revela una gran falencia: fuera de la formación de cocineros que pueda representar progreso económico para las comunidades en el sector turismo, no aparecen otras entidades educativas del sector cultural. Y es en la unión entre esos dos sectores que aparece la institución museal porque, como veremos más adelante en unos ejemplos, representa un vínculo entre la educación a las comunidades y la noción de turismo para personas ajenas a la comunidad local. ***La Política no menciona de manera explícita el papel del museo en el conocimiento, la salvaguardia ni el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales.*** Si bien una de las estrategias está enfocada a las instituciones

interesadas en el fomento del patrimonio culinario, su interpretación se hace difusa. De hecho, en el texto aparece la palabra “museo” únicamente en el anexo en el que se mencionan las acciones recomendadas para la primera estrategia, de la cual es la número 12:

Bajo la orientación del Grupo de Patrimonio Mueble de la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, y del Museo Nacional de Colombia, promover en la Red de Museos la creación de colecciones y muestras de tradiciones, tecnologías, instrumentos y medios de las cocinas tradicionales del país. (Ministerio de Cultura 2012, p.84)

Y es aquí que quedan en evidencia dos problemas: por un lado, ***la noción de lo que representa el patrimonio culinario es contraria a todo lo que he demostrado en el desarrollo conceptual hasta ahora***; el fomento a la cultura culinaria desde la red de museos mencionada en ese párrafo, no debería estar representada sólo por “la creación de colecciones y muestras de tradiciones, tecnologías, instrumentos y medios”. Por otro lado, evidencia una ***postura sesgada de la institución museal, en la medida en que se insinúa como un ente recolector, un contenedor de objetos y realizador de muestras, y en el cual la sociedad tiene poca participación, quedando relegada a ser un público espectador***. Es por esto que a continuación abordo la noción de la institución museal contemporánea.

## **Capítulo 3:**

### ***MUSEALIZAR***

Respondiendo a mis inquietudes acerca de la mediación entre el gobierno, la institución y las comunidades, y sobre qué tipo de institución sería idónea para responsabilizarse por articular los intereses de cada una de las partes, en función de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y específicamente del culinario, aparece el museo.

Hablar de museo –independientemente del tipo– implica hablar de patrimonio, cualquiera que sea su origen. Hablar de patrimonio implica necesariamente hablar de cultura, pero sobre todo, de las personas por y en las cuales existe lo cultural. Según el Consejo Internacional de Museos ICOM, Un museo es una institución permanente, sin fines de lucro y al servicio de la sociedad y su desarrollo, que es accesible al público y acopia, conserva, investiga, difunde y expone el patrimonio material e inmaterial de los pueblos y su entorno para que sea estudiado y eduque y deleite al público. (ICOM 2013, p.15)

Por ello, reviso a continuación el marco conceptual del museo contemporáneo frente a la salvaguardia del patrimonio inmaterial. El ICOM (2012) fundamenta su postura frente al patrimonio cultural inmaterial en las definiciones y planteamientos de la UNESCO descritos anteriormente.

El patrimonio cultural no se limita a sus representaciones materiales como los monumentos y los objetos que trascendieron a las épocas. También abarca las expresiones vivas, las tradiciones que numerosos grupos y comunidades del mundo entero recibieron de sus antepasados y siguen transmitiendo a sus descendientes muchas veces oralmente. Este

patrimonio, motor de la diversidad cultural, está vivo y es frágil. (ICOM 2012, párr.1)

Al deber estar al servicio de la sociedad y su desarrollo, el ICOM se compromete a garantizar la protección, la conservación y la transmisión de los bienes culturales y a identificar y administrar recursos junto con la UNESCO (2012) en los que los museos contribuyan a la conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial. De este modo, y asumiendo los procesos de globalización como amenazas para la conservación del patrimonio, establece un compromiso mediante la Carta de Shanghái, redactada en la 7ª Asamblea regional de la Alianza regional de ICOM Asia – Pacífico en Octubre de 2002. En ella se afirma la importancia que tienen la creatividad, la capacidad de adaptación y el carácter particular de los pueblos, de los sitios y de las comunidades en tanto marco dentro del cual se reconocen y fomentan las voces, los valores, las tradiciones, las lenguas, la historia oral, los modos de vida tradicionales, etc. en todas las prácticas museísticas y patrimoniales. (ICOM 2002, p.1)

Se empieza así a hacer evidente la responsabilidad que tienen todas las instituciones culturales y las entidades museales frente al patrimonio y el compromiso en considerar siempre sus manifestaciones inmateriales, pues son éstas las expresiones vivas de las personas. Siguiendo las recomendaciones de la UNESCO, y como lo veíamos en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, se reglamentan los procesos de inventario, registro, gestión y preservación, extendiendo valores y métodos museológicos a los conocimientos, las prácticas, los artefactos, los mundos sociales y los espacios de grupos y sociedades en las que predomina la transmisión de la tradición por vía oral. (Kirshenblatt-Gimblett 2007, citado en Chaves, Montenegro Zambrano, 2010, párr.2). Paso entonces a describir cómo adquirir, conservar, estudiar, exponer y difundir estas manifestaciones inmateriales dentro del espacio museal.

## Lo cultural en el archivo

Abordar el concepto de museo implica abordar la noción de archivo propuesta por Groys (2005), pues en ella se resumen las acciones de coleccionar, catalogar y exponer, para dar testimonio de *lo importante* y por medio de ello, expresar un mensaje a otras comunidades y a futuras generaciones. Pero es en la definición de *lo importante* que se encuentra una compleja problemática, ya que es imposible determinar estrictamente el valor cultural de algo, independientemente de si este algo es material, inmaterial, tradicional o vigente para determinado grupo social. Lo que es importante para uno, puede ser absolutamente irrelevante para otro, por lo que el cuestionamiento de *lo importante* y por lo tanto *archivable* no puede estar estandarizado por los juicios de valor del archivo. No puede establecerse un modelo para ello; se cuestionan los juicios de valor frente a la cultura, más que cuestionar los valores de la cultura misma. Y estos juicios de valor se modifican a sí mismos dentro del espacio del archivo y través del tiempo:

Las jerarquías de valor no se modifican automáticamente a través de su cambio en el tiempo; lo que ocurre es que, durante su trato con los valores, al acontecer temporal se lo emplea positiva o negativamente, desde la perspectiva supratemporal de los archivos de la cultura y desde la de las comparaciones que éstos hacen posible. (Groys 2005, p.37)

Entonces el valor de una manifestación cultural no puede ser establecido por el museo o el archivo, y en el momento en que ellos lo establecen para ser archivados, modifican inmediatamente el mismo valor. Esto hace parte de la economía cultural en la que se mueven constantemente el archivo y sus componentes archivados, y el museo y lo museal. Groys (2008) define la economía cultural como el intercambio que se produce entre el archivo de los valores culturales y el espacio profano exterior a ese archivo.

En el archivo se coleccionan y custodian cosas que son importantes, relevantes o valiosas para una determinada cultura; todas las demás cosas sin importancia, irrelevantes o sin valor, quedan fuera del archivo, en el espacio profano. Sin embargo, los archivos culturales cambian constantemente: una parte del espacio profano se incorpora a ellos, mientras que otra parte de las existencias del archivo se desecha como algo que ha dejado de ser relevante. (...) Es importante todo aquello que es para la vida, para la historia, para los hombres. Todo eso que es importante debe ser recogido en el archivo, pues la función del archivo consiste en representar la vida exterior a los espacios del archivo. (...) [la inclusión en el archivo o musealización parece] depender de una posición de poder que permita a alguien decidir qué es importante, relevante y digno de ser archivado, y qué carece de importancia, es irrelevante y merece ser dejado fuera. (Groys 2008, p.11-12)

En este sentido la cultura culinaria por ser importante para las comunidades, bien podría archivarse en el museo, incorporando su carácter profano al archivo cultural. Pero, ***¿al estar valorada e incluida en el archivo, perdería precisamente su carácter dinámico y cambiante, propio de lo profano?***

## **Lo inmaterial y lo museal**

En el texto 'Museal' (2002), Deloche define el museo más que como institución o espacio contenedor, como un poderoso medio de comunicación en el que se exponen objetos materiales, hacia un público interpretador que vive una experiencia durante dicha comunicación. El museo cumple una función interactiva en el núcleo de una sociedad viva, lo que justificaría la posibilidad de asumir los elementos de nuestra cotidianidad, como agentes que de cierta forma dan vida a la sociedad (Deloche 2001, p.80). Se remite a la dimensión antropológica de la

actividad artística y la define como una elaboración de lo sensible, y por lo tanto inherente a los humanos, y valida cualquier forma de expresión creativa como arte. Entonces, las manifestaciones creativas diferentes al arte, que hacen parte de la cotidianidad de una comunidad que las practica, se justifican como museables al igual que el arte.

Deloche justifica todo lo museal desde lo que define como experiencia sensible del arte y presenta al museo como un espacio recolector, contenedor, y exhibidor de experiencias sensibles, que además son individuales. Así pone al arte objetual, configurado por pinturas, esculturas, objetos, entre otros, en la dimensión de lo inmaterial, pues hacen parte de la evidencia material de una experiencia sensible premeditada. El museo es entonces, un lugar mediador en el que se establece un contacto entre el arte y las personas, del cual surge una experiencia sensible y es en ella donde se justifica la existencia de una obra de arte.

Se podría argumentar, entonces, que lo museal se justifica en cualquier experiencia sensible, pues sin ella no existe el material museal y, sin la materialidad, no puede existir la experiencia sensible. De esta forma aparece lo inmaterial como museable, pues ya se encuentra en el plano de la experiencia sensible, que a su vez se materializa en ella, haciéndose evidente y por lo tanto, apta de ser contenida en un museo. Asumo entonces la inmaterialidad a través de la experiencia sensible como un recurso museable que se comunica dentro de un “espacio experimental de presentación” (Deloche 2001, p.88). Surge la reflexión: ***¿Cómo conservar y exhibir una experiencia sensible dentro de una institución museal, sin modificar su real identidad? ¿Como conservar una experiencia sensible efímera y subjetiva, sin que se modifique durante su comunicación hacia una pluralidad de público?*** Y, en esta línea de ideas, ¿es la experiencia culinaria museable?

Con la revisión de conceptos del patrimonio cultural inmaterial vemos cómo todas las manifestaciones culturales que lo conforman se hacen materiales en algunos momentos, mediante los objetos mediadores (texto, vestuario, tejido, artesanía, herramienta, instrumento musical, etc.). Es esta materialidad lo que comúnmente se conserva y se exhibe en los museos, y es mediante su realización, lo que de cierta forma permite que se aprenden dichas manifestaciones y se transmitan de generación en generación. Así lo mencionan Desvallées y Mairesse (2010),

la musealización comienza por una etapa de separación (Malraux, 1951) o de suspensión (Déotte, 1986) de los objetos y cosas (verdaderos), separados de su contexto de origen para ser estudiados como documentos representativos de la realidad que constituían. Un objeto de museo no es más un objeto destinado a ser utilizado o intercambiado, sino que es llevado a dar un testimonio auténtico sobre la realidad. Este desprendimiento de la realidad (Desvallées, 1998) constituye una primera forma de sustitución. Una cosa separada de su contexto es sólo un sustituto de esa realidad de la que se suponía debía dar testimonio. Esta transferencia, debida a la separación que se opera con el medio de origen, lleva forzosamente a una pérdida de información. (Desvallées y Mairesse 2010, p.51)

Entonces surge la pregunta, ***¿Cómo integrar realmente los procesos museales de preservación y comunicación de patrimonio inmaterial, para que no se queden únicamente en los objetos materiales que los hacen tangibles en su mediación?*** Para el caso de la cultura culinaria, ocurre una situación muy particular, pues su materialización es efímera y sólo puede entenderse mediante el acto del comer, ya que en él reside su razón de ser. En una actitud de musealizarla, suelen ser exhibidos los elementos materiales partícipes en la preparación de la comida, tales como los utensilios o determinados ingredientes. Pero éstos, al plantearse como piezas de museo, no podrían comunicarse

verdaderamente entorno a su función real y además perderían su razón de ser y modificarían la manera por la que los entendemos. Esto lo veremos en los ejemplos del siguiente capítulo porque lo que interesa aquí es revisar el concepto de musealización y las corrientes museológicas que abordan las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial.

## **Una nueva museología.**

El concepto de nueva museología nace de la preocupación de profesionales del campo que reunidos en la Mesa De Santiago de Chile de 1972, evento organizado por la UNESCO, abordaron temas referentes al papel de los museos en América Latina. Fue institucionalizada luego de la Declaración de Québec de 1984 y la fundación del Movimiento Internacional para la Nueva Museología de 1985 en Portugal. La Nueva Museología representa una forma social de entender el museo en función del concepto de Patrimonio de la Humanidad (Navajas 2008, p.2). Otro acontecimiento que afianza esta corriente es la Declaración de Oaxtepec de 1984, donde se plasma la necesidad de la participación comunitaria tanto en el patrimonio como en los museos y la utilización de éstos como una herramienta de desarrollo. Igual de importante es la Declaración de Caracas de 1992 en la que se plasma el vínculo de la sociedad y el museo como portadores de la identidad de los pueblos (Navajas 2008, p.4).

La nueva museología parte de la idea del museo como ente aparte de la sociedad, en el sentido en que antes su importancia radicaba en su colección, contenida en un edificio y curada a partir de los intereses de las clases dominantes con el poder adquisitivo para formar una colección de objetos. Se destaca la visión errada del público como algo generalizado, así como la postura del museo como autoridad cultural, cuyo mensaje es la verdad única.

En ese sentido, la nueva museología promete suprimir el distanciamiento entre el público y el museo, reevaluando los conceptos de contenido y contenedor, y estableciendo un diálogo abierto entre ambos (Desvallées, 1992 citado en Navajas 2008, p.4) Se proponen entonces, para el nuevo museo, unos principios básicos que señalan que:

La función básica del museo es ubicar al público dentro de su mundo para que tome conciencia de su problemática como hombre individuo y hombre social. (...) Debe propender a la constitución de museos integrados, en los cuales sus temas, sus colecciones y exhibiciones estén interrelacionadas entre sí y con el medio ambiente del hombre, tanto el natural como el social. (...) Esta perspectiva no niega a los museos actuales, ni implica el abandono del criterio de los museos especializados, pero se considera que ella constituye el camino más racional y lógico que conduce al desarrollo y evolución de los museos para un mejor servicio a la sociedad. (UNESCO-ICOM 1972, citado en DeCarli 2006, p.18)

Por otro lado, la nueva museología propone un cambio de paradigmas frente a los conceptos de colección de objetos, edificio contenedor y público, pasando a una visión holística en la que su razón de ser es la comunidad misma. Este cambio de paradigma lo explico en la siguiente figura:

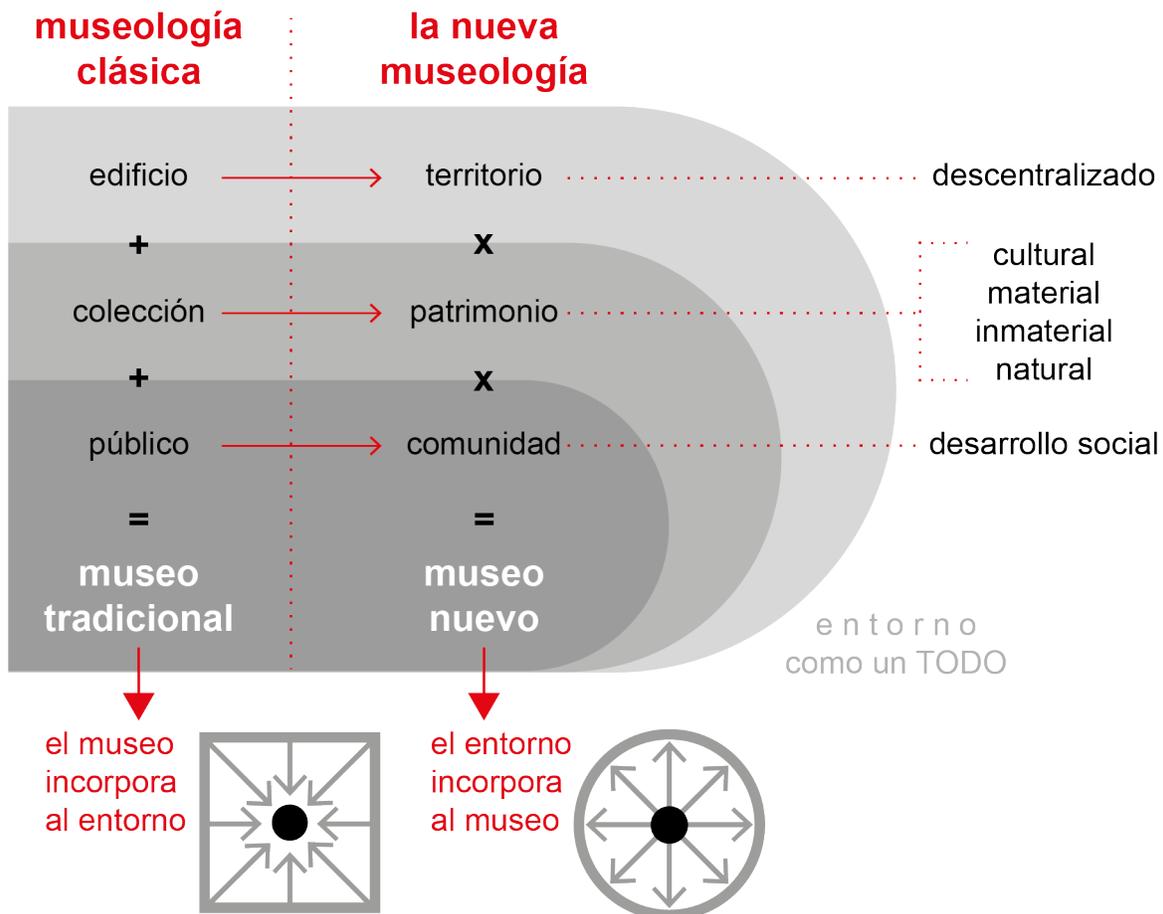


Figura 3: *Hacia una nueva museología*. Creación propia a partir de la interpretación de la tabla “El museo tradicional y el nuevo museo” (Fernández 1999, p.95, citado en Navajas 2008, p.7)

Cabe precisar que la nueva museología integra el concepto de *comunidad* en su discurso, y lo hace desde las siguientes dos perspectivas: La primera, “grupos o sectores de la sociedad que comparten intereses, vocabulario especializado y desarrollan actividades conjuntas” (DeCarli 2006, p.19) En ese sentido una comunidad podría compararse con lo que el museo entiende por público, si asumimos que dentro de la sociedad existe un sector o grupo de personas que se interesa por un museo en específico y acude a él y a sus actividades. En esta perspectiva el público de los museos “está integrado por varias de estas comunidades, y es también de alguna manera una comunidad en sí mismo”

(DeCarli 2006, p.19) La segunda, define comunidad como un “grupo social completo pero a menor escala, cuyos miembros comparten actitudes, creencias y valores, así como propósitos e intereses concretos que los unen.” (DeCarli 2006, p.20) En esta perspectiva la comunidad está conformada por unos valores constituidos entre personas, los cuales condicionan la conducta del grupo de personas y los intereses individuales. Por el contrario, la sociedad “es una relación en que las partes permanecen sustancialmente apartadas y extrañas entre sí; en ella el fin no es el conjunto, sino el interés de cada una de las partes.” (DeCarli 2006, p.20)

De acuerdo con ambas perspectivas, la comunidad es un grupo social que comparte actitudes, intereses y sentimientos, los cuales vinculan a las personas que a ellas pertenecen y por los que actúan de forma colectiva. Suelen compartir espacios para desarrollar sus acciones en los que se identifican y a la vez se diferencian de otros grupos. También se considera como comunidad a una unidad físico-económica que ocupa un espacio en el que habitan familias dedicadas a una actividad productiva. (DeCarli 2006, p.20)

En ese sentido el nuevo museo debe considerar a las comunidades desde las dos perspectivas, pero sobretodo como entes orgánicos, cuyo comportamiento es muy diverso, tanto en su interior, como en su comportamiento con otras comunidades y con lo que se considera como sociedad. Para ello DeCarli propone una noción del museo no como un fin en sí mismo, sino como un medio, un canal a través del cual la comunidad puede establecer un diálogo afectivo y significativo con su patrimonio y una relación comprometida con la preservación y usufructo responsable de sus recursos patrimoniales (DeCarli 2006, p.9). En ese sentido argumenta que los museos,

como instituciones al servicio de la sociedad y su desarrollo su labor comprende mucho más que la preservación de las colecciones a su cargo

y la ejecución de las funciones museológicas. Implica ante todo el posibilitar una verdadera interrelación entre el individuo, su medio ambiente y su herencia histórica y cultural; y el desarrollo de acciones concretas y permanentes con su comunidad en la preservación del patrimonio integral (DeCarli 2006, p.10)

Pero por otro lado en el concepto de preservación de la nueva museología se encierra una paradoja porque,

Si una práctica cultural está viva, no requiere preservación y si está moribunda poco ayuda la preservación a su supervivencia. En ello reside una de las mayores dificultades que enfrenta [la ley colombiana y por lo tanto, las apuestas institucionales y museales]. Si bien se orienta a valorizar expresiones que en otros contextos y momentos se han entendido como caducas y atrasadas, no considera su régimen de construcción histórica. En otras palabras, ignora los presentes y las relaciones complejas que involucran su transformación constante, la que puede orientarse hacia su desaparición, reinención o puesta en escena en contextos radicalmente diferentes. (Chaves, Montenegro, Zambrano 2010, párr. 3)

Es así como la preocupación por la representación del patrimonio culinario tiene total cabida en la propuesta generada por la nueva museología; ***los museos son las entidades responsables de la preservación y salvaguardia del patrimonio cultural, y además las entidades capaces de escuchar y adaptarse a las necesidades de las comunidades, y mediar entre ellas y sus patrimonios***, por lo tanto, los museos deben preguntarse por su papel en la mediación y la divulgación en relación a las comunidades, más que en la representación de el patrimonio como colección. Lo que debe ser planteado y resuelto es el cómo

hacerlo pues la propuesta debe ser consecuente con la complejidad propia de las comunidades cambiantes y diversas.

## **La realidad en la Nueva Museología**

En el compromiso con la valoración y la preservación del patrimonio DeCarli plantea que los museos son las únicas instituciones capaces de abordar esta complejidad de temas, y en función de las realidades de las comunidades, colaborar en la articulación de sus intereses y sus patrimonios:

Los museos (...) están en el lugar preciso, en medio de las comunidades y porque su misión e incesante labor es la protección de los bienes patrimoniales bajo su custodia, y consecuentemente su investigación, difusión y la implementación de acciones de educación no-formal para su conocimiento, valoración y disfrute. (...) hoy en día, los museos reconocen que su responsabilidad prioritaria es la preservación del patrimonio integral y que ésto sólo será posible involucrando a los miembros de la comunidad en acciones de preservación conjunta; acompañándolos en un proceso de apropiación y capacitación que les posibilite ejercer un uso responsable de sus recursos patrimoniales para lograr un desarrollo local y sostenible. (DeCarli 2006, p.8-9)

Por ello, la responsabilidad de los museos evidentemente no se basa únicamente en el patrimonio integral, sino en la relación participativa de las comunidades con su patrimonio, y en la relación directa del museo con ellas. Por lo tanto, y en concordancia con DeCarli, afirmo que los nuevos museos pueden tener más compromisos sociales de los que se planteaban anteriormente: “pueden posibilitar en sus comunidades, la reconciliación entre desarrollo y cultura” (DeCarli 2006, p.9) , lo que corresponde a lo que llamo la función social del museo.

Gracias a los conceptos planteados en la nueva museología, surgieron nuevas propuestas de museos basados en la sociedad y sus actores, que han cambiado el enfoque en la concepción de museo. Ejemplo de ello son el museo de barrio, el museo local, el museo escolar y el ecomuseo enfocado en el medio ambiente, en los que se consideran al respectivo grupo social como sujeto y objeto de estudio, y como público al que va dirigido expresamente el museo. Otros ejemplos son el museo comunitario y el economuseo, los cuales surgen necesariamente desde la comunidad, están dirigidos a ella misma, y las personas que la conforman tienen participación y compromisos en el museo. Ellos se diferencian entre sí, según el modo en que se da la relación entre el museo y la comunidad, y el grado de protagonismo y participación que tengan las personas en su concepción o actividad cultural. Todos los anteriores encierran el concepto de museo sostenible desarrollado por DeCarli (2006, p.31). Aquí es importante tener en cuenta que, ***tanto el museo como el patrimonio se conciben en un proceso de construcción constante por lo que nunca se verán como un producto final ni como un fin para algo; son medios de diálogo y construcción de conocimiento e identidad, y están siempre inmersos en los intereses y en la cotidianidad de la comunidad.***

Entonces el archivo y el museo empiezan a tener cierto carácter humano, en el sentido en que se hace necesario abordar conceptos como el reforzamiento y empoderamiento cultural, la redefinición de sus contenidos, de sus públicos, de sus actores y prioridades, en función de la sociedad en la que están inmersos. Se empieza a establecer el diálogo entre estas dos partes y a considerar la emoción, respondiendo a nuevas dinámicas de responsabilidad social y moral, como actores en el contexto cultural. Esta tendencia a la humanización está clara, y se hace evidente en la concepción de nuevos tipos de museos y en las acciones del museo hacia afuera, hacia las personas, y hacia el conocimiento que pretende generar.

Sin embargo, el cuestionamiento sobre su contenido, sobre cómo abordar la realidad y por lo tanto sobre qué musealizar, sigue presente porque, como lo explica Groys (2008), tanto la realidad en la que está inmersa el archivo, como la realidad que éste representa y por lo tanto la realidad que éste proyecta, son siempre cambiantes:

La evolución del archivo parece seguir una lógica que se impone por igual a todos los que están involucrados en él. Y si alguien está demasiado confiado en su propia posición de poder en relación al archivo y comienza a actuar contra esa lógica, pierde relativamente pronto esa posición de poder. No existe una posición de poder absoluta en relación a los archivos: la lógica archivística de la evolución acaba imponiéndose, pues los archivos recogen todo aquello que aún no ha sido reunido en ellos: la así llamada “realidad” no es, en el fondo, más que la suma de todo aquello que aún no ha sido recogido por los archivos. Por eso la realidad no es algo primario que hubiera de ser representado en el espacio secundario del archivo; la realidad es todo aquello que se ha quedado fuera del archivo. (...) en el archivo no se recoge tanto lo que es importante para los hombres en la “realidad” (pues nadie sabe qué es importante para los hombres) sino que en él sólo se recoge, más bien, aquello que es importante para el propio archivo. (Groys 2008, p.13)

Groys evidencia entonces, que el juicio de valor que se hace para representar o musealizar algo en los archivos, pertenece únicamente a su propia realidad y no a la realidad de la comunidad. En ese sentido no podría existir una justificación para la musealización de la cultura culinaria ni una respuesta acertada para cómo hacerlo. Veremos entonces, qué ocurre en la realidad museológica y su acercamiento a la noción del patrimonio culinario.

## Capítulo 4:

### ¿CÓMO?

El desarrollo temático de los capítulos anteriores justifica que la cultura culinaria deba ser abordada por la museología, debido al fuerte vínculo que tenemos todos los humanos con la comida y a cómo nos identificamos con ella. Evidencio que en la noción de cultura culinaria colombiana las cocinas tradicionales juegan un papel fundamental porque representan un legado y a la vez la creación constante de conocimiento, lo que resulta en la construcción de una parte muy importante de nuestro patrimonio cultural inmaterial. En la revisión que hago de la Política para la salvaguardia de las cocinas tradicionales, identifico la ausencia del papel de la institución museal específicamente en las estrategias que se proponen. Sólo se considera el museo en lo que respecta al reconocimiento, la valoración y la enseñanza de la riqueza de la cocina tradicional, pero se dejan de lado las oportunidades existentes en la participación del museo en la salvaguardia del patrimonio cultural en riesgo, en el fortalecimiento de las personas portadoras del conocimiento y su gestión social y cultural, en el fomento al conocimiento y uso de la biodiversidad, y en su propia articulación con otras instituciones para la salvaguardia integral de este patrimonio.

Sin embargo, al detenerme a observar el patrimonio culinario y todo el sistema de valores que conforma la cultura culinaria, se me dificulta concebir un museo dedicado a ello. Como lo planteo de manera general en el proceso de lo que llamo musealización, se hace necesario un proceso de descontextualización, para generar una nueva contextualización en el museo. A continuación expongo algunas problemáticas que surgen en los casos de musealización de la cultura culinaria, por medio de algunos ejemplos de iniciativas museales existentes. No analizo un caso de estudio específico ni todos los museos que contienen o

dedican su intención o guión a la cultura culinaria, pero reviso los puntos críticos que responderían a mi pregunta acerca de cómo musealizarla.

La noción de museo tiene aún una fuerte relación con el turismo; cuando visitamos un lugar al cual no pertenecemos, nos remitimos al museo como medio de aprendizaje, a la vez que a la comida como medio de acercamiento a la cultura. Pero pocas veces encontramos unidos estos dos conceptos de una manera integral, lo que podría resultar un reto para la museología contemporánea.

### **Turismo gastronómico o museos de comida.**

En primer lugar, quisiera resaltar el fuerte vínculo que existe entre la cultura culinaria y el turismo. En el turismo aflora el usufructo del patrimonio inmaterial, en especial el patrimonio culinario, para el desarrollo económico de los territorios. Es un fenómeno que ocurre en todas partes; la gastronomía como atractivo turístico, que motiva por un lado a la búsqueda de experiencias y por otro a la demostración de la identidad a través de la comida. Y puede que esto se deba a la noción cultural antes mencionada, que indaga cómo todos los humanos nos relacionamos entorno a la comida y con ella misma. Hoy en día hay personas, canales de televisión, escritores de opinión, etc, que se dedican a recorrer el mundo valorizando y dando visibilidad las excentricidades de las gastronomías locales, y cada vez son más los lugares y comunidades en las que la noción de potencial turístico empieza por su gastronomía. Como lo destacan Gimenes-Minasse y Bastos,

La atracción culinaria también tiene la habilidad de contar una historia, porque transmite algunos aspectos de la cultura de la región que está siendo visitada (Bennet, Morellon & Roller 2014, p.191). Esto se da porque lo que se desea ofrecer es más que una experiencia estética o gustativa, es una experiencia cultural. En este sentido los museos de

comida merecen ser destacados ya que, a pesar de la ausencia de degustaciones asociadas al universo representado, presentan narrativas que relacionan la perspectiva cultural con la alimentación. Asimismo, afirman las gastronomías tradicionales, nacionales o regionales amenazadas por la progresiva homogeneización y globalización alimentarias (Contreras Hernández, 2005) y la renovación de los museos. (Gimenes-Minasse y Bastos 2016, p.120)

Hablo entonces del turismo gastronómico que se basa en un acercamiento experiencial a la diversidad de realidades que nos ofrece el universo culinario en cada región y en cualquier parte del mundo. La connotación cultural de las prácticas culinarias –visibilizadas por su sofisticación y llamadas gastronomía– se representan por lo general en festivales, ferias gastronómicas y restaurantes como atractivos turísticos. Estos son los mecanismos de las comunidades para generar interés en otras comunidades y aprovechar su potencial económico. ***Esto no debería representar una amenaza***, si se cuidaran las tradiciones culinarias y se tuvieran claros los objetivos y los medios por los cuales se decide utilizar las manifestaciones culinarias como potencial económico y/o atractivo turístico. Es decir, que las tradiciones no deberían estar amenazadas por el turismo, y las comunidades deberían tener clara la manera de hacer usufructo de su patrimonio. Pero lo que interesa aquí es cómo desde la museología se aborda la cultura culinaria y su importante universo de valores.

Los museos que abordan el patrimonio culinario, la gastronomía, o la comida en general, son muchos alrededor del mundo y con muy variados propósitos. Algunos hacen parte de programas educativos o centros de ciencia, otros se enfocan en la nutrición, otros son especializados en un producto alimenticio, otros proporcionan experiencias gastronómicas y se convierten en destinos turísticos y otros nacen y se enfocan en la industria de alimentos y sus fines son más comerciales. Ninguna propuesta es absolutamente acertada pero ninguna es completamente errada; el

abordaje que hace el museo hacia la cultura culinaria tiene tantas variaciones como la comida misma. Sin embargo, aquí quiero evidenciar de qué manera la cultura culinaria se convierte sólo en una materia para comunicar un mensaje y, por tanto, cuestionar qué propósitos tendría este mensaje y qué medios utilizaría para ello.

Primero, para hacer un paneo general de los museos dedicados de cierta forma a la cultura culinaria a nivel mundial, me remito al trabajo de Gimenes-Minasse y Bastos (2016), quienes en una búsqueda de los museos de comida como atractivos turísticos, realizaron un inventario en el que describen 12 museos existentes en varios países, privilegiando aquellos que son reconocidos por guías turísticas, impresas y virtuales, y que poseen un canal de divulgación en internet (Gimenes-Minasse y Bastos 2016, p.121-122). Esto para evidenciar que la temática principal tratada en los museos, y que resume su colección, y por lo tanto la intencionalidad de los mismos, corresponde a productos alimenticios desarrollados por la industria tales como el vino, la pasta, el chocolate, la mostaza, el Ramen, la conocida salchicha currywurst, las tradicionales papas fritas, y los productos característicos de una región como el queso Parmigiano Reggiano, el Prosciutto, el Salami, la gastronomía regional baiana y la del sur de los Estados Unidos. Estas instituciones museales son propiedad de grupos de empresarios y de fundaciones privadas como Nestlé Foundation, Lindt & Sprüngli, Vincenzo Agnesi Fondazione y, sólo en 4 casos, de un organismo público como la Provincia de Parma. También existen los espacios expositivos propuestos por la industria y dedicados a sí misma, como el World of Coca Cola en Atlanta y The Hershey's Museum en Hershey, en los que a modo de auto-culto las marcas y los productos adquieren visibilidad y se posicionan como patrimonio cultural de sí mismos, noción que proviene de la historia y las dinámicas del mercado en el que están inmersas (Gimenes-Minasse y Bastos 2016, p.122-124). Aquí, el museo pasa a ser un espacio en el que prima el entretenimiento, en el que la investigación y la educación no están siquiera consideradas como parte

fundamental de la noción de museo, convirtiéndose en espacios destinados a ofrecer a su público visitante una experiencia con la que las marcas se pueden fortalecer.

Sin juzgar los objetivos de fundación y propiedad de estas instituciones y tampoco las dinámicas administrativas que los sustentan, me adhiero a Varine para argumentar que este tipo de museos sirve a los intereses particulares, culturales, científicos o profesionales del coleccionista, y no pertenecen ni al patrimonio nacional, ni al patrimonio comunitario. (Varine 2013, p.174, citado en Gimenes-Minasse y Bastos 2016, p.122). He aquí nuevamente una noción de museo que, aunque está instaurada en la sociedad, dista de los propósitos contemporáneos que plantea la Nueva Museología: ***el museo o el espacio expositivo como herramienta de culto a una colección determinada por unos intereses, está lejos de la noción de museo para promover la salvaguardia del patrimonio cultural de las comunidades, la generación de conocimiento colectivo, la participación ciudadana y la generación de nuevas dinámicas sociales favorables para la comunidad misma.***



Foto 1: Currywurst Museum, Berlin

En estos museos de comida se pierde el valor de la cultura culinaria como patrimonio inmaterial porque éste es contrario a la idea de colección que representa un capital material, dejando inquietudes y *sinsabores* en la experiencia

dentro del museo. De todas maneras, el valor del patrimonio inmaterial tampoco corresponde a la intención de las comunidades de representación en el contexto del museo tradicional, pues ellas no se ven identificadas en éste.

Nuevamente aparece la descontextualización del objeto, en este caso del alimento, durante la contextualización museológica. La comida tiene intrínseca una connotación cotidiana y doméstica, por lo que su representación no nos es compatible en el contexto de museo. Entonces, la musealización de la cultura culinaria, o bien su representación dentro del espacio museal, empieza por un problema de contexto. Bajo esa premisa, a continuación revisaré los ejemplos de las realidades de museos que abordan la cultura culinaria, desde mi perspectiva museológica enfatizando los aspectos que considero importantes para la constitución de un espacio museal.

## **Contexto**

Recordemos que en la definición conceptual de la cultura culinaria se destaca que el ámbito principal de las cocinas tradicionales es el hogar y la vida doméstica (Ministerio de Cultura 2012, p.25). Quizás por ello suelen encontrarse contextos culinarios representados en espacios museales, como por ejemplo en las casas-museos en las que los espacios de la cocina, el comedor o la huerta revelan la importancia según el interés que éstos tengan para la historia que el guión museológico esté siguiendo. En algunos casos, como es el de la Casa Museo Quinta de Bolívar en Bogotá, se pretende dar a conocer el lugar habitado para situar al visitante dentro del contexto cotidiano de este personaje en una época en la que todo contexto doméstico era muy diferente al actual. Igual ocurre en la Casa Azul de Frida Kahlo en Coyoacán en la que, más que exhibir la obra de la artista, se representa su contexto cotidiano a través de los objetos y su disposición en el espacio.



Probablemente en la realidad de la época se evidenciaría cierto caos, imposible de representar en el contexto museal actual, porque está mediado por la vida misma de los habitantes de los espacios. Esto ocurre en todas las áreas de la casa, pero quiero destacar la cocina, pues en ella se pretende representar la cocina tradicional, contextualizando el ambiente con todos su contenido tal y como era en la época en la que estaba habitada, reflejando la cocina como espacio habitado fundamental en la vida cotidiana de las personas. Allí los objetos y su disposición juegan el papel protagonista como testimonios materiales de una serie de procesos que son coleccionados para su exhibición dentro del ambiente museal. En esos espacios se representa la cultura culinaria en el sentido en que expresa una faceta fundamental en la vida cotidiana de un determinado personaje, independientemente de su importancia en la historia, en el arte, en la ciencia, y el motivo por el cual el museo se haya creado, que generalmente es independiente a la cocina como tal. En estos casos la cocina-museo se percibe como un espacio sin vida.

Ahora bien, aquí cabría indagar qué reflexión promueve un museo como éstos en sus visitantes, durante y después de su visita. Lo que debería comunicar el museo debe ir más allá de invitar a conocer el espacio habitado y generar en los

visitantes cierta admiración por sus propiedades estéticas. ***Lo difícil en este contexto es poder recrear los demás valores inmateriales – más no intangibles– que representan estos espacios:*** los olores, los sonidos, los sabores, la vida misma dentro de ese espacio habitado. Por ello, y bajo la premisa de que la cultura culinaria es necesariamente propia del contexto cotidiano y doméstico, el sistema de valores estéticos y simbólicos que la componen no puede estar, por lo menos en su modo original y completo, dentro de este contexto museal.



Foto 3: cocina de la Casa Museo Frida Kahlo, Coyoacán.

### **Contenido: colección de objetos y mensajes.**

Como veíamos en la fundamentación teórica, la cultura culinaria es mucho más que el producto material representado en el plato o la comida. Tampoco puede ser resumida en alimentos, ingredientes, recetas, utensilios y platos. Además, para el proceso de musealización, no podría ser calificada mediante procesos curatoriales pues, es difícil realizar un juicio de valor en el que se asigne mayor o menor relevancia a la diversidad y multiplicidad de preparaciones y tradiciones que caracterizan la cultura culinaria, tanto de las comunidades del territorio colombiano, como de las de cualquier lugar del mundo. En este sentido, el

contenido del museo siempre estaría sesgado por la imposibilidad de recrear el contexto en el cual los objetos-alimentos están necesariamente inmersos.

Un museo dedicado a determinado ingrediente podría ser una tendencia válida, si asumimos que un ingrediente o un producto alimenticio son lo suficientemente importantes para una cultura, como lo es el maíz para América, el vino y la cerveza para los países que lo producen, etc. Pero los ejemplos que expongo anteriormente evidencian que puede suceder que en estos casos los museos sean sostenidos económicamente por entes privados y sean utilizados como herramientas para capitalizar el conocimiento entorno a ellos y asociarlo como atractivo turístico, mediado necesariamente por el producto. En estos casos ***la compañía de otros ingredientes, los modos de preparación y de ingesta podrían ser mucho más valiosos que el producto mismo, en el sentido en que sin ellos no estaría evidenciada la cultura de ese alimento.***

Por otro lado, este tipo de museos tendrían que asumir la amplia variedad de procesos productivos de este producto, los cuales contienen en gran medida los componentes culturales asociados a ellos. Es decir, que no podría existir un museo del chocolate como verdad única, a menos de que en él se fomentara el conocimiento y se expusiera la amplia cultura de todo el sistema simbólico que abarca el producto que hoy en día conocemos como chocolate. Este tipo de museos pueden narrar una parte de la historia que merece ser contada, pero no pueden establecer su tema como una generalidad porque en realidad tendrían que comunicar elementos específicos de esa cultura. Para el ejemplo de un museo del chocolate, el museo de la marca Hershey's puede contar una parte de la historia, su historia, que es necesariamente diferente a la del chocolate en México.

Además, en estos casos su discurso pierde fuerza, cuando el sentido del gusto no está implicado en la experiencia museal, por lo que intentan siempre contener unos espacios lúdicos, en los que el visitante puede comer, degustar, catar el

producto. Y es sólo en este último momento de la experiencia museal, en el que el visitante del museo llega a su clímax; es el único momento en el que se establece contacto directo con lo que representa el alimento y sus cualidades estéticas por medio del sentido gusto y el visitante puede conectarse con sólo una pequeña parte de lo que el alimento representa.



Foto 4: Ofertas de actividades de degustación. 'World of Coca-Cola' y 'Hershey's Museum.'

Otro tipo de colección que se acerca a la cultura culinaria son las muestras de utensilios, muy comunes en los museos etnográficos y en los de artes utilitarias y decorativas. Estos son esfuerzos válidos, pero se trata únicamente de la apreciación de los objetos pues en el espacio museal ellos cambian totalmente su significado original. Como lo menciono anteriormente, los objetos utilitarios en desuso pierden todo el valor dado por la función para la que fueron creados. Cuando se convierten en objetos de museo, dejan de ser lo que eran y pasan a ser únicamente muestras o evidencias de técnicas artesanales (o industriales) para el desarrollo formal que responde a unas necesidades, u objetos curiosos por su forma o por su material, y en general por su estética. Sin embargo, las necesidades de uso para las cuales posiblemente fueron creados, no las podemos conocer en el espacio del museo, porque no están inmersos en su contexto utilitario y este, a su vez, difícilmente puede ser imitado dentro del contexto del museo.



*Foto 5: Objetos expuestos en Sala de Oficios, Museo del Caribe, Barranquilla.*

De igual manera sucede con las recetas documentadas en libros y papeles que suelen estar representados dentro de los contextos museales. Estos documentos vistos como objetos pueden ser considerados como testigo de un conocimiento que trasciende en el tiempo, pero también representan una única versión de los modos de preparar que ha escrito o documentado alguien. Al ser expuestos, no sólo pierden el valor utilitario para el que fueron documentados sino que pueden llegar a representar una verdad absoluta, hecho que se aleja del dinamismo propuesto en la nueva museología. Cada persona se identifica con un modo u otro de preparar o de seguir las recetas, por lo que en la cultura culinaria no pueden existir verdades absolutas, y el museo tampoco debería proponerlas. Por esto, la práctica culinaria es tan variada y a la vez tan especial, y no puede ser de otra manera. En el contexto de la nueva museología, la presencia de una receta sería válida, si se presta para generar reflexión y visión crítica en el público espectador. De otro modo, al igual que los utensilios, mediante los recetarios las preparaciones pasan a ser simples documentos archivados en el museo, perdiendo su valor de interpretación pues no están ligados a la práctica misma que está caracterizada necesariamente por su valor de transmisión oral.

Otro ejemplo de colección errada es el museo 'Wonderfood', dedicado a la comida callejera de Penang en Malasia. Quise traer este ejemplo porque en la búsqueda de los museos cuyo contenido se basa en alguna representación de la cultura culinaria, **encuentro una pérdida absoluta de los valores que de ella se**

*representan en el alimento, y por lo tanto un cambio significativo del sentido de objeto atado a su significado.* En este museo los platos o preparaciones se exponen como objetos, como creaciones finales, en un contexto museal caracterizado por el tradicional cubo blanco en el que todos los valores de la preparación y del consumo como acto social se pierden: no sólo el sabor, el olor, el vapor que emanan, sino también se pierde el caos en el que está inmersa la cocina callejera asiática.



En mi concepto, este componente cultural es el más representativo y valioso y por lo tanto es lo que el museo debería resaltar, si lo abordáramos desde la dinámica de valoración que propone Groys en el concepto de archivo. Por un lado **se trata de un problema de representación museográfica, pero también de significado y de intención, ¿por qué representar la comida callejera de Malasia – o de cualquier lugar– al interior de un museo? ¿Para qué hacerlo?** Si como lo sustenta Deloche, en el museo tiene cabida cualquier experiencia sensible, ¿qué mejor experiencia sensible que vivir la comida callejera en su contexto real? Lo mismo pasaría para la cultura culinaria de Colombia, si se quisiera por ejemplo traducir el universo de las plazas de mercado en un sólo museo: resultaría imposible. Pero además, si el verdadero sentido del museo está más ligado al de educar para salvaguardar, incentivando a que las personas, tanto locales como extranjeras, vayan a merchar a las plazas, no por cuestión de moda ni

por economía, sino porque hace parte de nuestra cultura, ¿cómo podría el museo promover esta idea? Esta inquietud me lleva a evidenciar nuevamente que el museo es mucho más que un lugar en donde están contenidos conjuntos de objetos para comunicar conjuntos de mensajes a conjuntos de personas.

## **Contenedor: espacio expositivo o espacio museal.**

Como espacio expositivo, el museo pasa de ser un lugar representado por un edificio que contiene objetos, a ser un lugar en el que se crea conocimiento a partir de experiencias vivas, pues sin duda representa un ente activador de los valores culturales de la sociedad. No se puede negar la importancia de los museos como dispositivos para generar y difundir conocimientos a partir de sus colecciones, pero también como un espacio de atracción para la realización de las más diversas actividades culturales y su vocación multifacética (Machuca 2006, p.5). Esta vocación multifacética la traduzco en su función social y en su capacidad para promover el conocimiento y la activación cultural frente a toda diversidad de temas que representen la cultura de las comunidades, respondiendo a los intereses y dinámicas cambiantes que ellas tengan. ***El museo pasa a ser un lugar de reunión y activación social entorno a los valores culturales y a la generación de conocimiento propiciado por ellos***, sin importar su tipología, es decir, si es un museo de ciencias, un museo de arte, un museo comunitario, etc.

Bajo esta premisa aparece la apuesta de los centros de ciencia por querer fomentar el conocimiento en torno a temáticas cotidianas. Tal es el ejemplo del Parque Explora en Medellín y su exposición temporal *Comer*, con la que se planteó una oportunidad para explorar el universo de la alimentación desde sus entornos naturales (elementos, materias primas, cultivo) y culturales (economía, hábitos, tradiciones) planteando convergencias y divergencias de diferentes culturas frente a la mesa. La exposición proponía 6 ejes temáticos: *Fuego*, que

comunicaba cómo los diversos usos del fuego han marcado la ruta de la evolución humana; *Tierra* exponía cartografías para ubicar a los alimentos y reconocer sus recorridos por el mundo, sus orígenes y la transformación que han sufrido a lo largo de la historia; *Economía* planteaba la reflexión sobre la procedencia de los alimentos, cómo se producen, el impacto ambiental de su producción y sus efectos en los recursos como el agua, los suelos y la biodiversidad; *Dietas* exponía cómo el comer nos hace parte de un grupo humano o nos distancia de él, revisando dietas que van desde los alimentos comprimidos de los astronautas, hasta los diversos platos vegetarianos, pasando por la alimentación funcional de deportistas y modelos; *Utensilios* relacionaba los métodos de preparación y de consumo, con los utensilios que expone, los cuales otorgan al acto de comer de una nueva dimensión con una alta carga cultural material. Por último, *Alquimia* era un espacio de experimentación que proponía un símil al espacio físico de la cocina, pero como laboratorio en el que el ser humano sigue inventando para satisfacer su paladar y para alimentar su curiosidad.

Otros dos ejemplos de espacios museales con una intención similar son el MOFAD-*Museum of food and drink* en Nueva York y el *Alimentarium* en Vevey en los que se pretende abordar el concepto integral de la comida, la bebida y la alimentación, de una manera global y general. Al igual que el ejemplo anterior, buscan promover en su público la comprensión de la comida como parte fundamental de la cultura global, mediante el aprendizaje experiencial. Se abordan temáticas referentes a la historia, la ciencia, la producción y el comercio de algunos productos alimenticios, además de hacer una exploración del universo sensorial de los alimentos. Su discurso se enfoca en la apreciación de la historia y la antropología culinarias, para inspirar y educar a nuevas generaciones de consumidores, productores, educadores y chefs. Con ello se busca conectar a las personas con lo que comen mediante la explicación de sus orígenes y su distribución, y fomentar la apreciación y el reconocimiento de las cocinas regionales olvidadas. Todo ello no es posible en una exposición, por lo que se

organizan eventos, conferencias, talleres de cocina y exposiciones gustativas acerca de estos temas, los cuales suelen basarse en la alimentación como experiencia sensible. Es por ello que estos espacios museales adquieren la noción de laboratorios de experimentación.



Foto 7: Laboratorio de olor y sabor del 'MOFAD', Nueva York.

Aquí las dificultades son muchas, pues como lo expuse anteriormente, **no es posible estandarizar un alimento para incluirlo en el museo y el verdadero significado de éste no puede ser único ni expresado por sí solo**. Es decir por ejemplo, que lo que significa el maíz para la cultura de América, no puede ser expresado en una sola planta de maíz, ni en un sólo producto derivado de ella. El significado del maíz para América representa una infinidad de contenidos que no pueden estar resumidos en un sólo espacio, porque necesitarían ser complementados con los contextos natural, comunitario, doméstico, comercial, culinario y sensorial. La estrategia utilizada por estos museos es el planteamiento de exposiciones temporales complementadas con talleres, las cuales son dedicadas a diversas temáticas, por ejemplo a los sabores entorno a lo cognitivo, la comida asiática en Norteamérica, etc.

Es evidente que estos espacios adquieren un fuerte carácter educativo, lúdico y exploratorio que es muy válido como propuesta museal al servicio de la generación de conocimiento en las sociedades. Sin embargo, cabe indagar acerca del mensaje que transmiten, pues una u otra forma de representación puede

interpretarse como única y verdadera respuesta a las realidades. Entonces, ***¿estas representaciones se muestran como verdad absoluta al estar en el espacio museal? ¿en dónde quedaría representado el valor de cada una de las acciones cotidianas y domésticas propias de la cultura culinaria?***

Antes de abordar la problemática que se refiere al medio expositivo y al mensaje que éste proporciona, quiero mencionar aquí otro tipo de espacios expositivos que surgen entorno a la cultura culinaria: los museos dedicados a la cultura de un producto alimenticio en específico. Como los mencioné al inicio de este capítulo, los museos dedicados a un alimento representan una oportunidad para indagar acerca del papel del museo como atractivo turístico, y si esto es contrario o complementario a su función educadora, social y moral. El *MUTEM-museo del tequila y el mezcal* y el *MUCHO-museo del chocolate* en México son algunos ejemplos de ello. Su intención es la de cultivar el interés por la historia y la cultura de estos productos, rescatando los valores de la tradición por la que se han creado y lo que han representado para las comunidades su desarrollo a través del paso del tiempo. Esto es muy válido, sin embargo, nuevamente ***se cuestiona qué tipo de reflexión plantean estas experiencias museales en sus visitantes: más allá de contar una historia y ofrecer una experiencia gustativa, me pregunto cómo aportan a la generación de conocimiento en sus públicos y cómo gestionan el patrimonio representado en estos alimentos, o si se convierten en entidades que ofrecen una acumulación de experiencias lúdicas.***

Otro ejemplo que vale destacar aquí son los negocios que hacen oda a un determinado alimento o bebida y que son – a mi juicio– mal llamados museos: el museo del tequila en Bogotá y el museo del pisco en Cuzco son ejemplo de ello. Al igual que los museos etnográficos, nacen por el interés de una persona o una entidad, y en su papel de coleccionistas, encuentran en el fomento a la cultura entorno a estas bebidas una especial oportunidad de negocio. Contienen

colecciones, cuentan una historia y ofrecen experiencias que pretenden dar a conocer la cultura culinaria de una manera experiencial. Pero no dejan de ser restaurantes y bares, a pesar de que en ellos el visitante encuentre gran parte del universo referente al alimento o a la bebida. Recordemos que según la definición que propone el ICOM, un museo no debería tener fines lucrativos, lo que no concuerda con los objetivos fundacionales de estos espacios. Así, además de ***insertar el espacio museal en unas dinámicas de consumo y mercado que se alejan de las dinámicas del interés cultural, representa una lectura errada de lo que la sociedad entiende por museo, y por lo tanto cómo es o puede llegar a ser la relación de las personas con él.***

Estos ejemplos demuestran que el museo podría contener o replicar las manifestaciones y tradiciones culinarias para su salvaguardia, pero evidencian nuevamente la dificultad de encerrar y resumir todo lo que significa la cultura culinaria al interior de un espacio museal. Dejando de lado las dinámicas de mercado antes expuestas y rescatando nuevamente la importancia del contexto cotidiano y doméstico en el que está inmerso el valor de la cultura culinaria, me atrevo a juzgar como innecesaria la existencia del museo como espacio físico para la valoración del patrimonio cultural. Para ello quiero poner el ejemplo del Museo de Bogotá el cual, si bien tiene una sede (dos casas coloniales en el barrio La Candelaria), en el momento no tiene una colección de objetos exhibidos en el espacio físico. Incluso estuvo cerrado por mucho tiempo, pues su planteamiento conceptual se basa en la ciudad como museo en el que se resaltan y valorizan sus propias dinámicas sociales y culturales. Por ello, se plantea como un espacio cultural que propicia reflexiones sobre la memoria y la experiencia de la ciudad, sus territorios y las comunidades que la habitan. Sus esfuerzos están enfocados en la construcción de sentido de ciudad, más que en la conservación de patrimonio material histórico de Bogotá. Mediante procesos de activación con las personas en torno a los contenidos, espacios y percepciones del patrimonio cultural bogotano, se constituye como una institución museal de ciudad en función

del reconocimiento, la apropiación y la práctica de las manifestaciones culturales urbanas. Así, plantea una serie de actividades con la comunidad, en las que se abordan temas referentes a patrimonio cultural, con el objetivo de construir una estrecha relación entre los ciudadanos de Bogotá y *su museo*.

En relación a la cultura culinaria, el Museo de Bogotá planteó, a finales del 2015, una dinámica llamada ‘saberes y sentidos – prácticas de cocina’ que fue una invitación a los habitantes de la localidad de La Candelaria a preparar algunas recetas tradicionales de sus lugares de origen con el fin de compartir sus saberes y dar visibilidad a sus prácticas de cocina. Este proyecto pretendía reconocer y valorar las prácticas de cocina como cultivadoras y preservadoras de la historia de una cultura, que es contada a través de la reunión, lo que se come, los utensilios que se usan, etc. Evidencia cómo estas prácticas son el relato más claro de los mestizajes de una región, de la complejidad y diversidad de culturas en nuestro territorio, de las cosas que se han olvidado, perdido, mantenido o transformado con el transcurrir del tiempo. En este proyecto el museo representó un lugar de reunión y tomó el papel de ente activador de esos valores y conocimientos al interior del grupo de personas que participaron.

Entonces, ***considerando al museo como ente participativo que promueve a que las personas participen en una serie de acciones que él propone, se puede cuestionar su existencia y considerar la desaparición del museo como un lugar contenedor. Pero, siguiendo ésta lógica, ¿cómo lograr que el museo no se convierta únicamente en un conjunto de acciones aisladas? ¿Cómo mantener la idea de museo?***

Podría pensarse que el museo que se lanza a generar dinámicas en las que se traten estos temas de manera participativa con la comunidad, podría llegarse a una solución para la musealización del patrimonio cultural inmaterial. Pero entonces, ¿qué es lo que realmente se promueve en él? Cabría cuestionar si se

intenta fomentar y divulgar un patrimonio vivo, o si sus dinámicas sociales más bien se acercan a las del espectáculo en el que aún se siguen descontextualizando las manifestaciones culturales durante las actividades museales. ***Me pregunto si tanto las experiencias lúdicas y experimentales antes mencionados, como las que promueven la interacción social al interior del museo, se convierten nuevamente en experiencias de entretenimiento y atractivos turísticos, perdiendo su rumbo educativo inicial y debilitando su sentido cultural.***

En ese orden de ideas, me atrevo a proponer la posible desaparición del museo dedicado a la comida como espacio porque, si asumimos que el escenario real de la comida es el cotidiano, el doméstico, el museo tendría que reformular sus contenidos hacia la promoción de dinámicas culturales fuera de sí mismo, y para el caso de la cultura culinaria, en el contexto del hogar. Pero entonces, ¿de cuál hogar? ¿el hogar de quien? tendría necesariamente que dirigirse a las personas que integran la comunidad y no podría considerar a la sociedad como un público homogéneo, lo que abordaré más adelante.

### **Medio: comunicación, exposición o medio museográfico.**

En el momento en que el museo empieza a contemplar la posibilidad de incluir las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en su espacio y en su medio expositivo, se encuentra con una serie de dificultades y retos, como lo he venido evidenciando. Machuca lo define como el tránsito de la exhibición de objetos para su contemplación llamado *puesta en escena*, a la *performatividad*, lo que tiene como consecuencia la transformación del recurso museográfico en *espectáculo*; es una tendencia a la desmaterialización del objeto museístico habitual (Machuca 2006, p.4).

En los ejemplos anteriores se evidencia la comida como fuente de conocimiento, y como un amplio universo que puede ser abordado desde varias perspectivas teniendo como resultado la comunicación de varios mensajes. La dificultad aquí no sólo radica en los objetos contenidos y la manera de exhibirlos y comunicarlos, sino en la autoridad con la que un mensaje es expuesto. Es decir, que lo que está expuesto dentro del museo puede interpretarse como verdad absoluta, hecho que no concuerda con la diversidad y amplitud de valores de la cultura culinaria. Además, la inmensa amplitud de temas para cada uno de los caminos que propone la complejidad de la cultura culinaria, difícilmente pueden ser representados al interior de un sólo espacio museal. Es decir, que al querer abordar tantas perspectivas del universo de la comida, no podrían tratarse fácilmente como un compendio completamente articulado. Terminan siendo ejemplos aislados de una interpretación o perspectiva, según la intención del mensaje. Esto no está mal, pero lo realmente importante en ello no es la experiencia sensible, sino que ***se genere en el visitante la necesidad y el gusto por indagar más y por generar su propia versión y su propia interpretación de los contenidos, relacionándolos con el mundo exterior del museo.*** Entonces es necesario indagar acerca de los propósitos del museo al abordar la cultura culinaria. Las preguntas que pueden guiar este proceso son, ***¿qué pretende el museo con ello? ¿qué resalta y qué rescata? ¿qué valores aflora en el visitante y cómo infiere en su aprendizaje?***

Es evidente que el principal desafío de los museos cuando pretenden abordar el tema de la comida es la representación de ésta porque se trata de un universo principalmente sensorial. Es por ello que optan por incluir actividades u oportunidades de degustación de alimentos y bebidas en sus experiencias museales. Sin embargo lo que he intentado discutir es que así los museos hagan esos esfuerzos, no podrán siquiera acercarse a representar todo lo que implican los valores asociados al comer. En mi concepto, ***el museo no debería convertirse en un lugar de cata gastronómica sino un espacio en el que se***

***cultiva la apreciación por los valores de la cultura culinaria***, como lo propongo más adelante.

Otro recurso existente que resulta totalmente opuesto, es la simulación de los contextos culinarios al interior del espacio expositivo, mediante dioramas, modelos de representación y dummies de comida. Tal es el caso de la Casa de la gastronomía peruana en Lima, que promete dar a conocer la historia y la riqueza culinaria de Perú. Con un recorrido cronológico, su exposición muestra las tradiciones culinarias prehispánicas hasta las prácticas contemporáneas, los ingredientes y platos que caracterizan la gastronomía de las diversas regiones, mediante unos modelos a escala real que las escenifican. También exhibe los utensilios, una serie de alimentos típicos, y los oficios, representados en maquetas y estatuas. Esto demuestra el interés por abordar todos los conceptos de la gastronomía desde la museografía, pero además la complejidad que ello implica. En este recurso se pierden los valores que implican los universos sensoriales diferentes a la visión. Los objetos expuestos convierten el relato en una exhibición de sí misma, como lo planteaba Groys (2008) en los intereses del archivo: el medio expositivo se aleja del mensaje que debe exponer y se convierte por sí mismo en una pieza de contemplación.



Pero lo que interesa aquí no es criticar el empleo de esta técnica museográfica, ni su efectividad para retratar y representar la compleja gastronomía peruana. Este ejemplo nos sirve para evidenciar una herramienta que aunque creíamos obsoleta, sigue caracterizando muchos de los espacios museales contemporáneos, y permanece en los imaginarios de los museos y de sus visitantes. Pero además, lo que quiero es demostrar que, contrario a lo que se podría pensar, el uso de una técnica no obsoleta con tecnología de vanguardia tampoco resulta en un medio acertado para lograr los objetivos.

Como ejemplo de ello, traigo la sección del museo del Caribe en Barranquilla, en la que se usa la tecnología de proyección de video sobre un medio que imita una mesa redonda, la cual puede identificar los movimientos sobre ese mismo medio, para proyectar el contenido. La idea es que el visitante identifique en la mesa una serie de ingredientes característicos de la cocina caribeña y mediante los movimientos de su mano sobre el medio proyectado, pueda conocer su procedencia y las combinaciones características en la preparación de los platos típicos. Más allá de los nombres de los componentes, el visitante no puede conocer lo que ocurre con ellos, no puede probar, oler, tocar y no puede obtener información detallada del cultivo, las prácticas de preparación, la historia del plato, su importancia en la cultura en tiempos pasados y en la actualidad. Este recurso suele llamarse interactivo y representa la vanguardia de la museografía en varios lugares. Con este ejemplo demuestro que este recurso ni es interactivo, ni es efectivo porque la interacción queda resumida en una acción de descubrimiento muy corta, que invita muy poco al visitante a conocer más sobre lo que está viendo, no invita a la búsqueda de los valores que está aprendiendo en su propia cotidianidad, ni a la búsqueda de los contextos en los que está inmerso el plato. Tampoco permite que el visitante aporte a la experiencia dentro del museo, aboliendo lo *inter* y quedando apenas con la *acción*, en la que poco se interactúa y poco se aprende.



Foto 9: Dispositivo interactivo para representación de preparaciones tradicionales.

A pesar de que es conocido que la tecnología es un potencial para la transformación del espacio físico y virtual del museo, emplearla para replicar una experiencia culinaria es muy difícil y su efectividad no es acertada. Tiende a pensarse que el uso de nuevas tecnologías potencian la interacción en el museo y la exploración de nuevos temas en los que el visitante puede tener nuevas experiencias multisensoriales. Sin embargo, esto es desacertado porque **el uso de la tecnología no necesariamente plantea interactividad, en el sentido en que el visitante no interactúa realmente con el contenido del museo, sino con el medio expositivo (herramienta tecnológica)**. Así, la tecnología de avanzada termina siendo más bien retrógrada porque la interacción que permite es limitada, si se compara con los múltiples valores esenciales de los mensajes que se quieren transmitir, en este caso, de la experiencia que traduce la cultura culinaria.

El museo tiende a justificar la inclusión de nuevas tecnologías para la representación de aquello que resulta complejo de materializar y comunicar, como los valores inmateriales del patrimonio. Pero por lo general estas nuevas tecnologías representan una técnica sin contenido ni significado. Esto lo comparo nuevamente con el concepto del archivo que propone Groys, de manera que

No son los libros los que forman parte del archivo, sino los textos; no los lienzos sino las pinturas; no son los aparatos de video, sino las imágenes

en movimiento. Los soportes de signos del archivo no pertenecen al mismo, pues permanecen ocultos tras la superficie mediática de los signos que esos soportes ofrecen al observador del archivo. O dicho de otro modo: el soporte de signos no pertenece al archivo, precisamente porque “porta” los signos del archivo, pero él mismo no es, en absoluto, un signo del archivo. (Groys 2008, p.25)

Con esto pretendo exponer que el hecho de que haya tecnología involucrada en el medio expositivo no quiere decir que sea una respuesta acertada para los fines de la comunicación y la aprehensión de los contenidos propuestos por el museo. Así, ***ni el fin justifica los medios, ni los medios garantizan el fin.***

Cabe mencionar nuevamente el carácter oral característico de las manifestaciones culturales y precisamente de las prácticas culinarias, tanto tradicionales como contemporáneas, porque dan pie para proponer que ***el único medio expositivo efectivo y totalmente válido para la musealización de la cultura culinaria, sería aquel que involucrara necesariamente la oralidad, la práctica, la transmisión directa de conocimiento, el aprender haciendo, entorno a una experiencia sensible.*** Para ello quizás sería necesaria la personificación del museo en uno o unos sujetos y la interacción directa con la o las personas que conforman el público, en una experiencia en la que realmente se involucren realmente en torno a la comida.

**Público:**

**recepción, participación, extensión y relación continua.**

La anterior propuesta da pie para indagar acerca del papel del sujeto que suele llamarse público y acerca de en su relación con el museo. Como lo mencioné en el capítulo anterior, en la Nueva Museología se propone suprimir la distancia entre los sujetos (públicos) y los objetos del museo (colección y contenido), para

establecer un diálogo recíproco y abierto entre ellos, planteando un *museo como actor social que considera el entorno como un todo y dinamiza las percepciones y las acciones frente a los patrimonios*. Para el desarrollo conceptual que aquí planteo, la noción de público es quizás la más importante a considerar, porque sin la existencia del público no puede existir el museo. Además, al tratarse de la cultura culinaria, es evidente que ***sin la presencia de personas no hay ninguna noción de cultura y mucho menos de culinaria ni de alimentación***.

En primer lugar, quiero aclarar que la tendencia lleva a creer que la inclusión de experiencias gastronómicas en el museo puede ser, tanto una oportunidad para incluir la cultura culinaria en el espacio museal, como para atraer nuevos públicos al museo. Esto es completamente errado, porque nuevamente se descontextualiza la acción culinaria cotidiana y doméstica, a la cual se le daría un estatus como objeto de museo. Nuevamente, se pierde la función social, moral y cultural del museo y también se pierde la noción del patrimonio como herencia, legado y conocimiento, que al estar inmerso en la cotidianidad de cada uno de nosotros y en cada familia no puede ser una verdad absoluta dictaminada por un ente externo a él mismo.

Volviendo a la consideración del público, advierto que, por un lado, el público del museo no puede ser considerado como un ente homogéneo que absorbe la información contenida en éste, por el sólo hecho de visitarlo. El museo contemporáneo reconoce que sus públicos son múltiples y diversos, pero que además asumen los contenidos que expone el museo de maneras muy diferentes aún dentro de su experiencia individual. Ana Rosas Mantecón advierte que en la oferta cultural existe un desconocimiento sobre sus audiencias, que se debe a su enfoque en sí mismas, limitándose a describir el consumo de los bienes culturales sin explicar lo que hace posible la interacción de determinados sujetos con ellos (Rosas 2010, p.37).

Por otro lado, las nuevas dinámicas de museo que aquí describo demuestran que se hace necesaria la participación activa del sujeto en el museo, no sólo durante la interpretación que él hace del contenido expuesto por el museo, sino durante el planteamiento del contenido mismo. Ana Rosas Mantecón expone que, en la actualidad, el rol de público como destinatario de una oferta cultural coexiste con otra modalidad de rol, en la que el receptor tiene la capacidad de proponer e influenciar activamente la oferta cultural, gracias al surgimiento de las nuevas tecnologías de la información. Este nuevo consumidor distinto – difícilmente concebible sólo como público– que interactúa con ellas de una manera totalmente novedosa, como usuario y como productor o emisor cultural, es categorizado como *prosumidor* (Rosas 2010, p.37-38).

Como ejemplo de ello expongo el caso del Museo del Oro Tayrona en Santa Marta que, en su reciente renovación, hizo un acercamiento a la cultura culinaria local. En una búsqueda de los aspectos importantes para destacar de la cultura de la ciudad de Santa Marta, encontraron en las manifestaciones culinarias una oportunidad para visibilizar varios de los valores del patrimonio cultural inmaterial, que además debía ser propio, cercano y cotidiano de la comunidad. El recurso utilizado para su representación fue el video, que a diferencia del caso anterior, es una apuesta más tradicional, pero su alto poder comunicativo estaba en el mensaje que se quería transmitir. La intención de los videos que se desarrollaron no era exponer una preparación específica y especial, sino contar los relatos de algunas de las personas que se dedican al oficio de la preparación de algunos platillos, que además son representativos de la cultura y del desarrollo económico local. Como herramienta tecnológica se utilizan dos pantallas, una de modo horizontal (a modo de mesa) en la que se muestra en plano cenital la preparación de los alimentos. En la otra pantalla, en sentido vertical, se muestra el relato documental de unas personas protagonistas que cuentan su historia cotidiana relacionada al plato que están preparando.

Este es un intento por ***musealizar no tanto la comida, sino la experiencia y la vida cotidiana de unas personas*** que además, son identificables por los habitantes de la comunidad. Aquí, los visitantes del museo que son locales los identifican, y el museo los hace visibles para los extranjeros. El público local se acerca al contenido del museo, se identifica con éste porque lo percibe como cercano y propio, y además se concientiza del valor de su patrimonio. Como consecuencia, los personajes de estas prácticas culinarias vieron una oportunidad adicional de desarrollo económico; por ejemplo, las señoras que hacen las cocadas en los videos, aprovechan para sentarse en las afueras del museo y que el visitante pueda probar sus platos al finalizar su visita en el museo, ampliando aún más el contenido del mismo y la experiencia en el entorno urbano. Esta es una acción que no fue planeada por el museo pero que representa ***cómo las dinámicas sociales empiezan a converger con las dinámicas museales.***



La proyección de los videos lleva a la interacción de los visitantes, quienes identifican que los modos de preparar de estas personas protagonistas de los videos si bien son diferentes a los propios, contienen el mismo valor. Así, más que disputa, ***se genera en el público una reflexión entorno a sus propias prácticas culinarias y por lo tanto a su propio patrimonio.*** Esta incitación a la reflexión es en definitiva mucho más valiosa que la interacción generada por un medio tecnológico. Por otro lado, los videos pueden ser vistos por el canal de YouTube

del Banco de la República, lo que permite una ampliación del público y una visibilización del patrimonio fuera del espacio expositivo.

Otro ejemplo excelente es el de los esfuerzos del Museo del Oro en Leticia, encaminados en salvaguardar los conocimientos tradicionales asociados al cultivo de plantas medicinales. Conscientes del peligro en el que están inmersas estas prácticas y conscientes de la dificultad de salvaguardar este patrimonio, resolvieron ***promover la práctica en las personas a partir de su propio conocimiento y participación.***

En vez de recrear las chagras tradicionales para darles visibilidad y crear conciencia en la comunidad local, decidieron promover la creación de una chagra en su interior, en la que algunos habitantes conocedores de las técnicas, la mantuvieran como construcción colectiva y continua. La chagra está situada al interior del museo y cada una de las personas participantes recibe un apoyo económico por mantenerla. Así, el museo se acerca a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial local, genera interacción en el espacio museal, promueve los valores asociados a la práctica y a la integración, promueve la difusión de conocimiento, y todo a partir de las acciones de las personas mismas. ***No se trata de la exposición, tampoco de la colección. Se trata de la práctica cotidiana y viva, promovida por el museo.*** Es el conocimiento de las personas partícipes lo que se mantiene en el espacio museal. Puede que un visitante externo que la presencie pueda conocer sólo una pequeña parte del universo de este patrimonio, pero esto no debe importar, pues ***la importancia de salvaguardarlo es representativa sólo para las personas de la comunidad local poseedoras de éste.***

Podría considerarse que en estos dos ejemplos la experiencia museal se cierra a algunas personas y a algunas prácticas ejemplares, pero a la vez se abre para generar que las personas retornen siempre y hagan parte del dinamismo del

museo, o tan sólo para dejar en ellas una enseñanza real. Así, nuevamente aparece la noción de interactividad del museo, pero esta vez asociada no a un medio expositivo, sino a las actividades externas que se proponen para fortalecer el vínculo entre el museo y los públicos. A esto lo llamo extra-actividad y es un concepto que tiene más trascendencia en la experiencia de las personas durante su visita en el museo y por lo tanto representa un vínculo más fuerte con el museo.

Con los dos ejemplos anteriores, compruebo lo planteado en la noción del nuevo museo, que parte del diálogo con la población local para consensuar y concienciar de las posibilidades reales que ella tiene sobre su patrimonio como herramienta de desarrollo (Navajas 2008, p.7). En éstos encuentro que las propuestas de musealización de la cultura culinaria más acertadas, en mi concepto, son aquellas experiencias que involucran a las personas tanto en la noción integral del patrimonio como en la propuesta expositiva.

Con los ejemplos anteriores se hace evidente que sí existe un interés generalizado por la inclusión de la cultura culinaria y el valor del patrimonio que ella representa en el entorno de museo, pero vemos que los intentos por musealizar la cultura culinaria son muchos y muy variados. Algunos casos evidencian que el acercamiento que hacen los museos resulta en una experiencia gastronómica y turística, más que en una experiencia museológica, en el sentido en que ésta debería salvaguardar los valores del patrimonio inmaterial y llevar al visitante a la construcción de nuevos conocimientos. En algunos de estos intentos se tiende a confundir la experiencia culinaria resumida en la degustación, con la aprehensión y generación de conocimiento al interior del museo. No diferenciamos el plato o la preparación, del significado cultural del mismo. Confundimos el progreso o desarrollo de un producto alimenticio con el valor patrimonial y el sistema de valores existente entorno a él. Es importante reconocer que existe una distancia entre algunas de las propuestas de los museos aquí analizados y la concepción de lo que el ICOM sustenta como museo. Pero esta distancia no invalida la

importancia de estos espacios desde el punto de vista de su interés por fomentar la cultura culinaria, la gestión y divulgación y la intención de generar una experiencia museal, aun cuando resulte en un atractivo turístico. Vale la pena que, conscientes de estas realidades, se generen propuestas desde la museología para rescatar y fortalecer el valor patrimonial de la cultura culinaria, así como reforzar la noción del museo.

# Consideraciones finales.

## La musealización de la cultura culinaria.

Sin duda alguna la comida es supremamente importante para la conservación de la memoria, la identidad y las dinámicas sociales de cualquier grupo de personas, y en todas las escalas. Al inicio de mi planteamiento me preguntaba *cómo musealizar la cultura culinaria*, asumiendo que, debido a su inminente valor para cualquier comunidad, sería posible y además necesario abordarla desde el museo. Quizás podría abordarse de acuerdo a los fundamentos conceptuales y los fines educativos de la Nueva Museología pero, revisando la manera en que los entornos museales intentan expresar la cultura culinaria, descubro que realmente no puede aparecer si no es en un contexto fuertemente marcado por el saber y el hacer tradicionales, pero además en el contexto de la cotidianidad doméstica. Las tradiciones culinarias se aprenden, se comunican y se conservan *haciendo* y de manera viva y permanente. Entonces cabría preguntarse realmente si la cultura culinaria es museable.

Lo que sucede con la musealización de la comida revela una problemática común en el entorno cultural de las comunidades: como lo plantea Rosas (2010), uno de los obstáculos para el reconocimiento de nuestros derechos culturales es que seguimos mirando a las prácticas de consumo cultural como si fueran sólo un asunto de gusto individual que no se vincula con derechos, sino con prácticas de entretenimiento (Rosas 2010, p.40). Es por ello que se tiende a ver la cultura como algo especial, excéntrico, ajeno a nuestra cotidianidad y a veces inaccesible para algunos. Pero es importante entender que lo que representa la cultura está al interior de cada acción y espacio cotidiano, de cada familia y de cada persona.

Entonces, ¿cómo debería proceder el museo para que el patrimonio cultural sea realmente percibido y aprovechado por la sociedad, más allá de lo que se conoce

por la preservación de su memoria? Como lo plantea DeCarli, en el afán por el rescate y preservación del patrimonio, los museos olvidan fácilmente que es esa misma comunidad en el ejercicio de su vida cotidiana a través del tiempo, en sus costumbres y en sus maneras de producir y reproducir sus condiciones de existencia, quien hace posible la creación y perpetuación de dicho patrimonio (DeCarli 2006, p.28). De ahí parte la siguiente pregunta, ¿cómo desde el contexto museal se generan reflexiones frente a los valores de nuestra cultura? Es necesario introducir al museo en múltiples discursos que los unen a las personas, que generen emociones, generando diálogo, redefiniendo la interacción social, reforzando así el sentido cultural. Esta sería su función social, pero además su función moral. El museo no debe ser entendido como recolector, difusor o comunicador de experiencias. Lo que él debe expresar, transmitir, y sobre todo inculcar, es el valor de cada una de las preparaciones culinarias independientemente de la técnica y de la sofisticación gastronómica. Promover la práctica tradicional en función de que el patrimonio culinario no muera, mediante la generación del sentido de apropiación y la valoración, y no más mediante la recreación ni la representación.

La comida representa un lenguaje universal, a la vez multiplural y cambiante, por lo que tampoco puede ser transmitida en un espacio museal como verdad absoluta mediante un mensaje determinado. Del mismo modo, el patrimonio debe ser entendido como un todo, aunque no global; es más bien *glocal*, en el sentido en que sus valores surgen localmente pero se piensan globalmente pues son igual de importantes para todas las comunidades. Por ello la museología debe abordarlo de manera integral y siempre pensar en su contexto glocal. Esto debe ser entendido tanto por las instituciones culturales como por las personas, y en ello el museo tiene una gran responsabilidad como un ente educador. El museo debe entender que el patrimonio no puede ser estático y es siempre una obra en proceso: evoluciona junto con el ser humano, y las evidencias físicas que lo comprenden representan una herencia constante.

Por la otra parte, las comunidades deben cambiar la percepción del término patrimonio para que haya una verdadera conciencia frente a su conservación y preservación. Desde los ámbitos cotidianos, desde los núcleos familiares y de cada contexto social, desde la educación en el hogar, se debe propender a la generación de conciencia frente a las prácticas que heredamos. Adicionalmente, los significados de la institución museal deben ser replanteados en nuestras comunidades y, para ello, el museo debe educar también acerca de sí mismo logrando romper las barreras existentes en las nociones de la cultura.

En Colombia no tenemos un museo dedicado a la comida y éste sería un despropósito, por lo menos en la visión tradicional de museo. Pienso que no podría existir un lugar en donde se resuma, se traduzca y se pueda expresar el inmenso universo de la cultura culinaria colombiana. Una entidad difícilmente podría adquirir, conservar, investigar, comunicar y exponer todo lo referente a la diversidad de manifestaciones que conforman el patrimonio culinario y todos los valores asociados a este universo. La complejidad propia de la comunicación de los conocimientos y las prácticas culinarias en un contexto museal se hace evidente debido a su carácter efímero y experiencial. Es por ello que en los ejemplos que aquí menciono se evidencia que existen múltiples maneras de intentar musealizar los temas asociados al patrimonio culinario. Sin embargo, hace falta una apreciación más sensible del acto de comer, que no puede ser musealizada por su carga sensorial y emocional, y a la vez efímera. La magia ocurrida durante el cocinar y el comer puede ser posible sólo mediante un diálogo entre contextos, sujetos, espacios, ingredientes, objetos, modos de hacer y conocimientos, creando un espacio de interacción social y objetual de un inmenso valor, pero que no puede ser representado nuevamente en un contexto diferente a éste propio escenario.

Entonces nos preguntamos, ¿se hace necesario el planteamiento de unas instituciones museales que se centren en la generación de una experiencia viva,

por fuera del espacio físico del museo? Pasaríamos a una versión inmaterial de museo: el museo como institución prestadora de experiencias sensibles, sin un espacio contenedor determinado. Un museo mutable o volátil que basa su conocimiento en las vivencias y en el contacto directo con personas y comunidades in situ, durante sus situaciones cotidianas; el museo basado en la experiencia sensorial que va más allá de los objetos mediadores. ¿Cuáles serían los límites en los que el museo deja de ser museo, en cuanto concentra sus contenidos en experiencias sensoriales, por fuera de un espacio contenedor?

El museo pasa a ser un espacio de generación de reflexión e identidades propias y diversas. El museo como espacio vivo que aporta a la construcción de valores culturales en las personas de la comunidad y con el cual ellas se identifican, aunque no en el sentido teórico que vivimos actualmente: se hace necesaria una apropiación del museo por parte de las personas poseedoras del conocimiento y de las prácticas cotidianas y esta apropiación debe ser impulsada por el museo a través de múltiples dinámicas integrales que seduzcan a las personas y provoquen su participación en el museo para que ellas lo identifiquen con su propia vida. En búsqueda de ello, el museo no puede quedarse a la espera de ser visitado, sino propiciar encuentros con la sociedad en los que se establezcan diálogos recíprocos con diversas comunidades, y explorar de esta manera sus diversas realidades culturales. El museo pasa a ser concebido no como lugar sino como ámbito de acción, donde reside la comunidad en la que está el museo, pues es ella la que crea el patrimonio que posteriormente estará en el museo. El museo le pertenece (Navajas 2008, p.5).

En ese sentido, no se debe promover la musealización de *todo*, ni la creación de museos como la solución de *todo patrimonio*; el museo debe ser planteado como un ente integral. No se trata de la creación de nuevas instituciones, ni de la abolición del museo tradicional. Se trata de una invitación a la reflexión de la institución hacia sí misma y por medio de ésta, una oportunidad de cambio,

haciendo énfasis en su función social. El museo se reformula hacia las personas de las comunidades en las que está inmerso. Este museo reformulado puede crear símbolos con los que las personas se identifiquen y por lo tanto comprendan la noción de sus patrimonios planteándose preguntas entorno a éstos, tales como, ¿cuál es la importancia de nuestras tradiciones? ¿por qué son importantes? ¿por qué y cómo debemos mantenerlas? El museo debe velar porque las comunidades sientan el derecho y la necesidad de plantearse y responderse tales preguntas. Es así como el museo acerca los patrimonios a las comunidades. En ese sentido, el museo no se concibe únicamente como un ente que conserva y divulga el patrimonio de la cultura culinaria, sino como un activador social. En esta acción social el museo no debe emprender acciones para conservar directamente el patrimonio, sino debe velar porque éste se mantenga tal y como es, que las manifestaciones que lo conforman se sigan practicando de la misma manera, pero además que las personas sean plenamente conscientes de ello. Así, el museo potencia a que el patrimonio no se descontextualice.

En la actualidad colombiana el museo debe adquirir este papel como entidad cultural que no sólo transmite un conocimiento en un lugar, sino que se convierte en un agente social de reflexión, socialización, generación de identidad y fijación de la memoria colectiva, entre otros valores de convivencia. De esta manera es fundamental para la consolidación de los valores sociales que se pueden cultivar únicamente desde la cultura. Es por ello que me interesa resaltar la relación que debe tener el museo como institución cultural con todos los sectores de la sociedad: necesariamente debe involucrarse directamente con las personas que la conforman. Pienso que en un país como el nuestro, en el que existen diversos problemas sociales, el museo debe acercarse a las personas de diversas maneras, para que ellas sean activas en los procesos de reconocimiento y aprehensión de conceptos y valores, y la generación de una mejor sociedad.

Por ello, en respuesta a la pregunta si la cultura culinaria es musealizable, me atrevo a argumentar que no lo es dentro de la noción de museo como la hemos conocido a través de la observación de la realidad de la gestión del patrimonio culinario en Colombia y las realidades museológicas producto de éste. Sin embargo, la cultura culinaria podría ser musealizada, únicamente si el museo emprendiera esfuerzos para lograr su valoración, pero en el contexto original de la misma, lo que me lleva a la respuesta acerca del *cómo* hacerlo. Si propongo que musealizar implica descontextualizar de la realidad para poner en un contexto de museo, la cultura culinaria no se puede trasladar a un espacio o contexto museal. Pero podría ser posible replanteando el concepto de musealizar, en el sentido en que el museo se pone al servicio de lo que pasa fuera de sí mismo: la cultura culinaria se musealiza en la medida en que el museo la pone en valor desde donde ella ya está, que es la cotidianidad de las personas que la viven, por quienes existe y quienes tienen la capacidad para transmitirla. Entonces, musealizar la cultura culinaria sería posible desde una nueva noción de museo, en la que éste toma partido para intentar que las personas valoren sus propios patrimonios cotidianos, pero además valoren la manera de valorarlos.

## Lista de imágenes.

**Figura 1, pág.12:** *Desarrollo del tema hacia respuesta de la pregunta.* Creación propia.

**Figura 2, pág.15:** *Esquema de relación del humano con el territorio a través de la comida.* Creación propia.

**Figura 3, pág.57:** *Hacia una nueva museología.* Creación propia a partir de la interpretación de la tabla “El museo tradicional y el nuevo museo” (Fernández 1999, p.95 citado en Navajas 2008, p.7)

**Foto 1, pág.67:** *Curry Wurst Museum, Berlin.* Tomada de: [hiveminer.com/Tags/germany%2Cketchup/Recent](http://hiveminer.com/Tags/germany%2Cketchup/Recent) - Consultada el 17 de noviembre de 2017

**Foto 2, pág.69:** *Cocina y despensa de la Casa Museo Quinta de Bolívar, Bogotá.* Tomada de: [www.quintadebolivar.gov.co/que-hacemos/exposiciones/Salas-y-espacios/Paginas/default.aspx](http://www.quintadebolivar.gov.co/que-hacemos/exposiciones/Salas-y-espacios/Paginas/default.aspx) - Consultada el 16 de noviembre de 2017

**Foto 3, pág.70:** *Cocina de la Casa Museo de Frida Kahlo, Coyoacán.* Tomada de: [www.museofridakahlo.org.mx/esp/1/coleccion-permanente/colecciones/espacios-de-la-casa-azul](http://www.museofridakahlo.org.mx/esp/1/coleccion-permanente/colecciones/espacios-de-la-casa-azul) - Consultada el 16 de noviembre de 2017

**Foto 4, pág.72:** *Oferta de actividades de degustación en el museo ‘Coca-Cola World’ y ‘Hershey’s Museum’.* Composición propia a partir de las páginas web: [www.worldofcoca-cola.com/explore/explore-inside/explore-taste-it/](http://www.worldofcoca-cola.com/explore/explore-inside/explore-taste-it/) y [hersheystory.org/hersheys-chocolate-tastings/#](http://hersheystory.org/hersheys-chocolate-tastings/#) - Consultadas el 10 de noviembre de 2017

**Foto 5, pág.73:** *Objetos expuestos en Sala de Oficios, Museo del Caribe, Barranquilla.* Tomada de: [www.museoscolombianos.gov.co/elitinerante2015/47/Fotografia8.png](http://www.museoscolombianos.gov.co/elitinerante2015/47/Fotografia8.png) - Consultada el 16 de noviembre de 2017

**Foto 6, pág.74:** *Comida callejera de Malasia, en el contexto museal del ‘Wonderfood Museum’, Penang comparada con su contexto real.* Composición

propia a partir de las páginas web: [flavorverse.com/13-best-cities-to-eat-street-food/](http://flavorverse.com/13-best-cities-to-eat-street-food/) y [www.penang-traveltips.com/0/w-pics/wonderfood-museum-penang-02.jpg](http://www.penang-traveltips.com/0/w-pics/wonderfood-museum-penang-02.jpg) - Consultadas el 9 de noviembre de 2017

**Foto 7, pág.77:** *Laboratorio de olor y sabor del 'MOFAD', Nueva York.* Tomada de: [archpaper.com/2016/07/mofad-labor-design-faking-it-making-it/#gallery-0-slide-0](http://archpaper.com/2016/07/mofad-labor-design-faking-it-making-it/#gallery-0-slide-0) Consultada el 17 de noviembre de 2017

**Foto 8, pág.83:** *'Pachamanca' representada en el museo Casa de la Gastronomía Peruana, comparada con la preparación en el contexto real.* Composición propia a partir de las imágenes tomadas de las páginas web: [www.blogturismo inca.com/2016/05/casa-de-la-gastronomia.html](http://www.blogturismo inca.com/2016/05/casa-de-la-gastronomia.html) y [peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/oficializan-dia-nacional-pachamanca-noticia-422572](http://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/oficializan-dia-nacional-pachamanca-noticia-422572) Consultadas el 9 de noviembre de 2017

**Foto 9, pág.85:** *Dispositivo interactivo para representación de preparaciones tradicionales en la Sala Gente, Museo del Caribe, Barranquilla.* Tomada de: [maguared.gov.co/museo-del-caribe/](http://maguared.gov.co/museo-del-caribe/) - Consultada el 16 de noviembre de 2017

**Foto 10, pág.89:** *Secciones de video de contextualización de la preparación de las cocadas como recurso museográfico.* Museo del Oro Tayrona, Santa Marta. Tomados de: [www.youtube.com/watch?v=Cb2L165T2X4](http://www.youtube.com/watch?v=Cb2L165T2X4) - Consultada el 2 de noviembre de 2017

## Bibliografía.

Arocha, Jaime (2007). ENCOCAOS CON PAPA, ¿otro etnoboomb usurpador? *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 43, 91-117

- Recuperado el 21 de septiembre de 2017 de:  
[www.redalyc.org/pdf/1050/105015277004.pdf](http://www.redalyc.org/pdf/1050/105015277004.pdf)

Chaves, Margarita. Montenegro, Mauricio. Zambrano, Marta (2010). Mercado, consumo y patrimonialización cultural. *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 46

- Recuperado el 6 de septiembre de 2017 de:  
[www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252010000100001&script=sci\\_arttext&tlng=pt](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252010000100001&script=sci_arttext&tlng=pt)

DeCarli, Georgina (2006). Un museo Sostenible. Museo y Comunidad en la Preservación Activa de su Patrimonio. *UNESCO. Apoyan Instituto Latinoamericano de Museos (ILAM) y la Universidad Nacional de Costa Rica.*

- Recuperado el 25 de agosto de 2017 de:  
[http://culturacentroamericana.info/cultura-y-desarrollo/pdfs/espacios-fisicos/22%20PUB\\_Un%20Museo%20Sostenible.pdf](http://culturacentroamericana.info/cultura-y-desarrollo/pdfs/espacios-fisicos/22%20PUB_Un%20Museo%20Sostenible.pdf)

Delgado Salazar, Ramiro (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y Africa*, XXXVI (1), 83-108.

- Recuperado el 12 de septiembre de 2017 de:  
[www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf](http://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf)

Deloche, Bernard. (2002). El museo virtual. Cap.2 Museal.

Desvallées, A., y F. Mairesse (2010). Conceptos Claves de Museología. *ICOM/ICOFOM.*

- Recuperado el 15 de septiembre de 2017 de:  
[http://icom.museum/fileadmin/user\\_upload/pdf/Key\\_Concepts\\_of\\_Museology/Museologie\\_Espagnol\\_BD.pdf](http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/Key_Concepts_of_Museology/Museologie_Espagnol_BD.pdf)

Gimenes-Minasse, Maria Henriqueta y Bastos, Sênia Regina (2016). ¿Finalmente, qué es un museo de comida? Características y potencial turístico. *Revista Gastronomía y turismo. Destinos con sal y pimienta. cap 7.*

- Recuperado el 4 de septiembre de 2017 de:  
[www.academia.edu/31401315/Gastronom%C3%ADa\\_y\\_turismo.\\_Destinos\\_con\\_sal\\_y\\_pimienta](http://www.academia.edu/31401315/Gastronom%C3%ADa_y_turismo._Destinos_con_sal_y_pimienta)

Groys, Boris (2005) Sobre lo nuevo. *PreTextos.*

Groys, Boris (2008) Bajo sospecha. *PreTextos.*

ICOM (2002) Carta de Shanghái.

- Recuperado el 16 de octubre de 2016 de:  
[icom.museum/fileadmin/user\\_upload/pdf/Statements/SPA/shanghai2002\\_spa.pdf](http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/Statements/SPA/shanghai2002_spa.pdf)

ICOM (2012) Patrimonio Inmaterial.

- Recuperado el 16 de octubre de 2016 de:  
[icom.museum/programas/patrimonio-inmaterial/print/1/L/1/](http://icom.museum/programas/patrimonio-inmaterial/print/1/L/1/)

ICOM (2013) Código de deontología del ICOM para los museos

- Recuperado el 20 de octubre de 2016 de:  
[icom.museum/fileadmin/user\\_upload/pdf/Codes/code\\_ethics2013\\_es.pdf](http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/Codes/code_ethics2013_es.pdf)

Navajas Corral, Óscar (2008). Una "Nueva" Museología. *Conferencia impartida en la sede del Consejo Internacional de Museo (ICOM) de Argentina en el mes de noviembre de 2008.*

- Recuperado el 6 de septiembre de 2017 de:  
[http://network.icom.museum/fileadmin/user\\_upload/minisites/icom-argentina/pdf/new\\_museology\\_-\\_Narvajas\\_Corral0019.pdf](http://network.icom.museum/fileadmin/user_upload/minisites/icom-argentina/pdf/new_museology_-_Narvajas_Corral0019.pdf)

Machuca, Jesús Antonio (2006) La política patrimonial en los museos ante los retos actuales. *Revista Gaceta de Museos. num 37. Desde los museos y las exposiciones. INAH.*

- Recuperado el 28 de agosto de 2017 de:  
[revistas.inah.gob.mx/index.php/gacetamuseos/article/view/2305/2222](http://revistas.inah.gob.mx/index.php/gacetamuseos/article/view/2305/2222)

Ministerio de Cultura, República de Colombia (2010). Patrimonio Cultural para todos.

- Recuperado el 25 de mayo de 2017 de:  
[vigias.mincultura.gov.co/Documents/Cartilla-Patrimonio-Cultural-para-todos-pdf.pdf](http://vigias.mincultura.gov.co/Documents/Cartilla-Patrimonio-Cultural-para-todos-pdf.pdf)

Ministerio de Cultura, República de Colombia (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, Tomo 17.

- Recuperado el 20 de abril de 2017 de:  
[www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx](http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx)

Patiño Ossa, Germán (2007). Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana. *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, Tomo 8.

- Recuperado el 10 de mayo de 2017 de:  
[www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx](http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx)

Rosas Mantecón, Ana (2010) Del público al prosumidor. Nuevos retos para los estudios de consumo cultural. *Entretextos. Universidad Iberoamericana León*

UNESCO (2003). Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

- Recuperado el 3 de junio de 2017 de:  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

UNESCO (2011). ¿qué es el patrimonio cultural inmaterial?

- Recuperado el 3 de junio de 2017 de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

UNESCO (2011). Working towards the 2003 Convention

- Recuperado el 3 de junio de 2017 de: [ich.unesco.org/en/kit](http://ich.unesco.org/en/kit)