#### Modele + ANTRO-45; No. of Pages 8

## ARTICLE IN PRESS



Disponible en www.sciencedirect.com

## Anales de Antropología

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

Anales de Antropología xxx (2017) xxx-xxx

www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia

#### Artículo

# Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística

Reflections on food and heritage from a cultural and tourism perspective

F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Rambla del Poblenou, 156, 08018, Barcelona, España Recibido el 19 de octubre de 2016; aceptado el 2 de febrero de 2017

#### Resumen

El propósito de este artículo es reflexionar críticamente sobre las intersecciones entre cultura alimentaria, patrimonio y turismo. El patrimonio cultural es cambiante, construido a partir de selecciones de elementos considerados como pertenecientes a la propia cultura, excluyendo otros, y sirve a intereses determinados. Aun formando parte de un acuerdo social (debe ser *sentido* por la mayor parte de la población como *propio*), muy a menudo son las instancias con poder aquellas que proponen, promueven y/o reconocen el patrimonio. Solo muy recientemente aspectos de la cultura inmaterial como la alimentación se han incorporado a las listas de lo "patrimonializable" y, por lo tanto, de oficializar su importancia para nuestras identidades. Finalmente, el patrimonio cultural es considerado actualmente como un recurso turístico de gran potencial, y la patrimonialización de la "cultura alimentaria" (paisajes productivos, alimentos, platos, vinos y bebidas, rutas, industrias) ocurre ahora en el marco del turismo y de sus beneficios para el desarrollo local.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Palabras clave: Alimentación; Patrimonio; Turismo; Cultura

#### Abstract

The aim of this article is to reflect critically on the intersections between food culture, heritage and tourism. Cultural heritage is *alive*, composed of select elements deemed to belong a particular culture at the expense of other elements, to serve particular interests. Although it is part of a social contract (it should be perceived by the majority of the population as their own), it is very often the establishment that proposes, promotes and/or recognises heritage. Aspects of intangible cultural heritage such as food have only recently been recognised as such, legitimizing its importance to our identities. Finally, cultural heritage is now considered a highly effective tourist resource, and the official recognition of "food culture" (production landscapes, food, dishes, wines and drinks, tourist routes, industries) is taking place in the context of tourism and its benefits for local development.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Keywords: Food; Heritage; Tourism; Culture

#### Introducción

El patrimonio cultural puede ser entendido como un *acuerdo* social (entre los distintos agentes sociales, entre instituciones e

Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu

La revisión por pares es responsabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

individuos...), sobre aquellos aspectos de nuestra cultura que, por un lado, consideramos que son representativos de nuestra producción (que nos "representan" y que, por tanto, forman parte de nuestra identidad colectiva) y que por este mismo motivo son susceptibles de ser conservados y legados a las próximas generaciones. Puede ser contemplado como nexo entre pasado y presente (e incluso parte del futuro) y, habitualmente, está relacionado con las identidades colectivas, en la medida en que

http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001

0185-1225/© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Cómo citar este artículo: Medina, F.X. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología* (2017), http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001

F.X. Medina / Anales de Antropología xxx (2017) xxx-xxx

forma parte de la producción y del devenir que da sentido y originalidad a la sociedad como tal.

Por otro lado, hay que decir que el patrimonio, como se ha señalado a menudo, es cambiante (porque la cultura lo es), se construye a partir de selecciones de unos elementos considerados como pertenecientes a la propia cultura, y no de otros (Santana, 2003), y que sirve a intereses determinados. Pero, aun formando parte de un acuerdo social (debe ser *sentido* por la mayor parte de la población como *propio*), son muy a menudo las instancias con poder aquellas que proponen, vehiculan y/o reconocen el patrimonio.

Además, si centramos nuestra atención en la cultura alimentaria de una sociedad, tenemos que solo muy recientemente ha pasado a ser digna de "patrimonialización". Conforme el prisma del patrimonio (entendido como *construcción*) se ha ido ampliando, aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles, se han incorporado a las listas de lo "patrimonializable", y aspectos tan cotidianos como aquellos que se refieren a la alimentación, y que antes formaban parte intrínseca del día a día, de lo popular, pero no de la Cultura (con mayúsculas), se han convertido en dignos de formar parte de esta última y, por lo tanto, de *oficializar* su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades.

El patrimonio, asimismo, aunque venga de un modo u otro (más o menos antiguo o reciente) desde el pasado, es siempre "presente", y debe de estar todavía en uso. Algo que hoy ya no existe, no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico.

Finalmente, añadimos un último eje: el turismo. Y es que el patrimonio cultural es considerado hoy en día como un recurso turístico de gran potencial y, en este mismo sentido, la patrimonialización que se ha ido construyendo de la "cultura alimentaria" (paisajes productivos, alimentos, platos, vinos y bebidas, infraestructuras, rutas, industrias. . .) se está dando cada vez más en el marco del turismo y del discurso del desarrollo local a través de este.

En base a lo expuesto, el propósito de este artículo es reflexionar sobre las intersecciones entre cultura alimentaria, patrimonio y turismo desde una perspectiva práctica, observando distintas aplicaciones y llevando a cabo, al mismo tiempo, una observación crítica de las mismas.

#### Sobre patrimonio y gastronomía

El "patrimonio" tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado –más o menos lejanoque se considera que debe ser conservado. *Patrimonializar*, por su parte, y como señala Contreras (2007, p. 18), quiere decir "convertir" en patrimonio, "construir" patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. El patrimonio, por lo tanto, se construye social y culturalmente.

Los objetos y los hechos patrimoniales permiten referirse a la *tradición*, construir una cierta relación con la historia –más o menos real y más o menos reciente, pero de un modo u otro asumida– y el territorio, con el tiempo y con el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación mencionada tiene una

importante vertiente identificadora, alimentando a menudo el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. Como señala el mismo autor citado, el proceso de patrimonialización es, pues, una característica de las sociedades modernas, necesitadas de situar referentes socioculturales e identitarios en relación con sus propias concepciones de tiempo y de espacio. Como señala Prats (1997, p. 22) en este mismo sentido, uno de los rasgos esenciales del patrimonio es "su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad".

Asimismo, mediante la distinción entre patrimonio material e inmaterial, los objetos (o bienes o procedimientos, en un sentido más amplio) susceptibles de ser patrimonializados dejan de estar circunscritos a los vestigios materiales, los testimonios escritos o la producción artística clásica, y se extienden hacia los aspectos más cotidianos, como puede ser todo aquello relacionado con lo alimentario: las cocinas, los recetarios, las manufacturas o artesanías alimentarias, las formas de consumo o las maneras de mesa... (Contreras, 2007; Poulain, 2007; Medina, 2009; Laborde y Medina, 2015).

Las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen. Como expresa el antropólogo francés Igor de Garine (1979, p. 82), "no es por casualidad que la cocina figure en el primer plano en la panoplia de las reivindicaciones regionales". Pero, como señala Llorenç Prats (1997, p. 31), hay que destacar que el patrimonio no existe más que cuando es activado desde determinadas instancias. La iniciativa de activación patrimonial puede corresponder a los ámbitos oficiales, o bien surgir directamente de la sociedad civil; sin embargo, aun en este último caso, debe de contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio. Asimismo, como señala Kelly (2006, p. 36), la manera como el patrimonio es seleccionado, colocado, escrito o explicado, tiene siempre connotaciones políticas y relación con el poder.

Hay que señalar, sin embargo, que el patrimonio, aun con un marcado origen histórico, debe de pertenecer siempre al "presente", y debe de estar en uso. Algo que hoy ya no existe, no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico. Por poner un ejemplo, un recetario antiguo puede ser considerado como patrimonial, como un testimonio de otros tiempos que ha llegado hasta nuestros días (presente, por lo tanto), pero no necesariamente todas las recetas que contenga formarán parte todavía del patrimonio alimentario de la sociedad que lo produjo. Muchas de ellas, ya en desuso, serán historia, y solamente aquellas que aún se encuentren en uso serán patrimonio desde una perspectiva presente.

Igualmente, como comenta Smith (2006, p. 11), "existe un «discurso autorizado sobre el patrimonio» que es hegemónico, y que está ligado con las reivindicaciones de poder/conocimiento de expertos técnicos y estéticos, e institucionalizado en las agencias culturales estatales (...)". Este hecho ha llevado a que los más recientes movimientos de patrimonialización se hayan concretado en ocasiones siguiendo procedimientos más relacionados con trayectorias establecidas o prefijadas que con otras

2

#### Download English Version:

# https://daneshyari.com/en/article/7550563

Download Persian Version:

https://daneshyari.com/article/7550563

<u>Daneshyari.com</u>