

COLOQUIO INTERNACIONAL “PATRIMONIOS ALIMENTARIOS: CONSENSOS Y TENSIONES”

Charles-Édouard de Suremain, Sarah Bak-Geller y Raúl Matta

Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM del 30 al 2 de diciembre del 2015.

El coloquio celebrado en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México entre el 30 de noviembre y el 2 de diciembre de 2015 fue coordinado por Charles-Edouard de Suremain (IRD, UMR 208 PaLoc), Sarah Bak-Geller Corona (IIA-UNAM) y Raúl Matta (Universidad de Göttingen) con el apoyo del comité organizador local, compuesto por Luis Alberto Vargas Guadarrama (IIA-UNAM) y Rosa María Ramos Rodríguez (IIA-UNAM). El evento contó con el auspicio y apoyo institucional del Institut de Recherche pour le Développement (IRD), el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA-UNAM), la Unité Mixte de Recherche 208 PaLoc (IRD-MNHN), la Agence Nationale de la Recherche (ANR) en el marco del proyecto FoodHerit (ANR-13-CULT-0003), el Institut des Amériques (IDA), el Laboratoire Mixte International “Mobilité, Gouvernance et Ressources dans le bassin méso-américain” (LMI MESO), el Centro de Estudios Mexicanos (UNAM-Francia), Sorbonne Universités (SU), la Fundación Herdez, la Universidad del Claustro de Sor Juana y el proyecto PALIM (Patrimoine Alimentaire et Pratiques Culinaires, Sorbonne Universités-MNHN).

Durante tres días, una treintena de investigadores del campo de la alimentación, provenientes de nueve países y de diferentes regiones de México nos reunimos para reflexionar, desde nuestros respectivos estudios de caso, entorno a las siguientes inquietudes: ¿A qué sabe el patrimonio alimentario? ¿A gusto de nostalgia? ¿A búsqueda o reafirmación de identidad? ¿A rivalidad por las formas de conservar y transmitir? ¿Es acaso el sabor de un horizonte incierto? ¿O quizás de un futuro prometedor? Bajo estas premisas, discutimos sobre las maneras como los intereses sociales y políticos implícitos en la valorización de un ingrediente, una receta o un saber de cocina, se traducen en aromas, texturas y sabores particulares. Algunos de los dispositivos patrimoniales, como son festivales y ferias gastronómicas,

recetarios, rituales, proyectos turísticos y museográficos, nos sirvieron para pensar colectivamente sobre cómo se hace, se dice y se come el patrimonio.

El coloquio fue la ocasión para poner en práctica una aproximación crítica hacia la patrimonialización alimentaria desde la perspectiva de las ciencias sociales. El objetivo fue interrogar la construcción, difusión y apropiación de la noción de patrimonio alimentario a nivel local, como también explorar la diversidad de estos constructos a través de las formas en las que se expresan en muchas partes del mundo. El objetivo de este encuentro no fue, por lo tanto, promover la visión oficial e institucional del patrimonio alimentario; intentó, por el contrario, destacar las tensiones inherentes a su construcción y promoción a partir de estudios múltiples y contextualizados.

Grosso modo, entendemos la patrimonialización como el proceso que conduce a la salvaguardia, a compartir y a transmitir recursos materiales, simbólicos o intangibles a generaciones futuras. Este proceso moviliza prácticas, discursos, representaciones y valores que comparten grupos, individuos o instituciones. Resulta de la interacción, a menudo conflictiva de una multiplicidad de actores, tales como instituciones internacionales, ministerios, grupos de investigadores, o actores locales como pueblos, barrios o asociaciones. Estos actores determinan la consolidación, el rechazo o la apropiación de estos procesos.

Desde hace por lo menos dos décadas, los patrimonios se multiplican, principalmente en América, Europa y Asia. Incluso se habla de una “efervescencia patrimonial”. A los patrimonios alimentarios, mucho más recientes, se les conoce como construcciones estandarizadas y globales, generalmente impulsadas por sectores gubernamentales y organismos internacionales como la UNESCO. La “cocina tradicional mexicana”, “la comida gastronómica de los franceses”, y “la dieta mediterránea” siguen siendo los ejemplos más destacados. Estos patrimonios, a los que se les podría calificar como “verticales”, expresan de forma explícita el oportunismo mercantil de diversos y poderosos grupos de interés, tales como el sector agroindustrial, el turismo o la gastronomía. Pero reflejan asimismo las dimensiones patrióticas de las políticas públicas nacionales, como las que promulgan los ministerios de Cultura y de Turismo.

Sin embargo, los patrimonios alimentarios surgen también de iniciativas “horizontales” o locales fomentadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil. Nos referimos aquí a grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, ya sea política, económica o cultural, tal como los grupos indígenas, los campesinos, las capas urbanas bajas o “pobres”, etcétera. Aunque se sabe poco de las iniciativas patrimoniales locales o “desde abajo” en el debate político, éstas se

multiplican cada día, mediante vías de expresión creativas y originales (por ejemplo, festivales y concursos de cocina, recetarios, líneas de productos y marcas registradas, restaurantes, proyectos de turismo gastronómico, museos comunitarios, entre otros). Como se pudo observar en el debate, los patrimonios locales permiten la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de demandas territoriales, económicas, sociales, culturales, políticas y simbólicas.

Estas perspectivas patrimoniales opuestas —o, por lo menos, contradictorias— inducen manifestaciones y escenarios tan diversos y complejos que uno se puede preguntar hasta qué punto se puede hablar de “patrimonio alimentario”. De hecho, lo que parece ser compartido son más bien las tensiones que surgen dentro de las sociedades y entre las sociedades, que los consensos estandarizados o lisos del discurso patrimonial oficial. Estas tensiones permiten cuestionar la pretensión universalista del patrimonio, así como la propugnan y promueven los ministerios con el respaldo de los organismos internacionales. Consideramos que es nuestro rol, como científicos, ilustrar estos procesos y sacar enseñanzas para evitar posibles efectos negativos de la patrimonialización, como fenómenos de exclusión y desposesión o de reproducción de desigualdades sociales y culturales.

Sobre la base de estas observaciones e interrogantes, organizamos este coloquio internacional para que cada uno de nosotros, viniendo con su experiencia propia, aporte al debate crítico. El debate se focalizó por una parte, en la “fabricación” del patrimonio alimentario y sus usos sociales, políticos y culturales por los diferentes grupos y, por otra, en la exploración de los vínculos entre patrimonialización, políticas públicas, demandas territoriales e identitarias, desigualdad, mercantilización y gastropolítica. Se trató entonces de explorar, durante siete sesiones de presentaciones, no solamente la construcción del patrimonio alimentario, sino también las perspectivas y lógicas de los actores que participan, para apreciar la multitud de consensos y tensiones que este proceso conlleva. Algunas preguntas fueron clave para animar la discusión: ¿Cómo se relacionan las comunidades con su pasado, con su presente y cómo proyectan su devenir bajo el prisma de la comida y las culturas alimentarias? ¿Cómo el patrimonio alimentario redefine las fronteras entre lo auténtico y lo imitable? ¿Cuáles son las tensiones y conflictos que suscitan los diferentes usos de la “memoria alimentaria”? ¿De qué manera se negocia el valor de lo local en el ámbito del patrimonio alimentario global? ¿Quiénes participan en la puesta en valor del patrimonio alimentario? ¿Cuáles son las estrategias alternas de valorización del patrimonio y las culturas alimentarias?

Los títulos de las siete sesiones reflejan estas cuestiones así como la naturaleza diversa y altamente dinámica del patrimonio alimentario, ya sea en sus contextos

de producción como en el rol que se espera que desempeñe: 1) Usos del pasado y del presente en la conformación del patrimonio alimentario nacional, 2) Patrimonio alimentario y mundo globalizado, 3) Estrategias locales de valorización del patrimonio alimentario, 4) Patrimonio alimentario y políticas de desarrollo social, 5) Escenarios patrimoniales en disputa, 6) Los valores mercantiles del patrimonio, y 7) Patrimonio alimentario e industria turística.

Los estudios de caso presentados fueron seleccionados por ser, cada uno de ellos, interesantes contribuciones para entender estos patrimonios. Sobre todo, nos permitieron entender que el concepto de patrimonio alimentario puede variar según los usos sociales que los portadores patrimoniales decidan darle. En efecto, cada sector de actividad involucrado en alguna medida con la cocina, la comida y la alimentación privilegia sus propias definiciones. Este ciclo de ponencias fue una demostración de ello, pues tuvimos con nosotros a destacados investigadores que no sólo son capaces de diseccionar los mecanismos y los debates en torno a la dimensión patrimonial e identitaria de prácticas culinarias y cocinas, o de platillos como la *feijoada*, o de frutos y productos alimentarios como el aguacate, la trufa, el cacao o el vino, también muchos de ellos han sido o son todavía actores patrimoniales y, en cierta medida, fabricantes de patrimonio alimentario. Tomando en cuenta sus experiencias, el coloquio fue una ocasión única para reflexionar sobre este doble posicionamiento del investigador-actor.

Esperamos también que este encuentro nos haya incitado a pensar el patrimonio alimentario desde una perspectiva comparativa. En principio este no es un ejercicio fácil, dada la diversidad de casos de estudio, la diferente naturaleza de las iniciativas patrimoniales y las distancias geográficas que separan los diferentes contextos de patrimonialización, como lo pudimos constatar en este encuentro. Sin embargo, consideramos que las lógicas que subyacen tras estos procesos no difieren sustancialmente de una localidad a otra, aun cuando no se expresan de la misma manera.

El coloquio se inscribió en una dinámica de investigación bastante amplia. Los organizadores, así como los ponentes, trabajan sobre temas relacionados con la comida y la alimentación desde hace varios años, y en ciertos casos, décadas. De manera más precisa, este encuentro es uno de los resultados de un proyecto de investigación de cuatro años, financiado por la Agencia Francesa para la Investigación (ANR). Esta Agencia es una institución cuyo objetivo es financiar iniciativas de investigación innovadoras. El proyecto, al que hemos llamado FoodHerit¹ reúne y asocia en red a investigadores de América y de Europa. FoodHerit, red formal e informal a la vez, tiene como principal objetivo la producción y valorización cien-

tífica (organiza seminarios, congresos y prepara publicaciones). Esta valorización permite a nuestros asociados ganar visibilidad académica e institucional. Pero eso no es nuestro único objetivo. Como investigadores en ciencias sociales, somos ante todo críticos informados de los procesos de patrimonialización alimentaria actuales y pasados. No somos promotores de una ideología o de algún tipo de proyecto político. Al contrario, pensamos que la ciencia, en un diálogo permanente con la sociedad civil, es una garantía para el mejoramiento de políticas públicas y, por extensión, una garantía de estabilidad y de mejora para las democracias. El tema de la alimentación constituye un desafío mayor para el mundo, como lo son el cambio climático y el desarrollo sustentable. Hoy más que nunca, los debates sobre estas cuestiones cruciales para el futuro de las jóvenes generaciones deben apoyarse no sobre ideologías, sino sobre perspectivas científicas críticas y participativas. Esperamos que este coloquio, y la próxima publicación de sus resultados, haya sido un paso adelante hacia este propósito. +

Notas

- ¹ Food Heritage o Patrimonios alimentarios, véase <https://foodherit.hypotheses.org/>, consulta 8 diciembre de 2015.