Comunicación, información y lenguajes de la memoria
XXV Cátedra Unesco de Comunicación

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

Sabores y saberes caucanos: diálogos de la memoria biocultural y el patrimonio alimentario

ALEJANDRA MARÍA RODRÍGUEZ GUARÍN

Investigadora en temas de seguridad y soberanía alimentaria, educación intercultural, patrimonio inmaterial y arte gastronómico; desarrollo de diversos trabajos, entre los que se destaca el documental *Dulces saberes y tradiciones*; escritora del libro *Imaginarios y agenciamientos que configuran el consumo de alimentos en escolares* (Editorial Universidad del Cauca).
investigarte@unicomfacauca.edu.co.

MABEL CRISTINA CALVACHE MUÑOZ

Magíster en Ingeniería de Alimentos e ingeniería agroindustrial de la Universidad del Valle.
mcalvache@unicomfacauca.edu.co

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

EINER CASANOVA RODRÍGUEZ

Estudiante de séptimo semestre de Comunicación Social y Periodismo.
einercasanova@unicomfacauca.edu.co

Resumen

Las siguientes líneas corresponden a los resultados de una investigación llevada a cabo en Popayán, Cauca, al utilizar los elementos que ofrece la investigación-acción participativa (IAP) y conjugar aspectos de orden exploratorio-descriptivo. Su propósito se centró en reconocer las interacciones sociales, económicas y políticas vinculadas con los procesos de patrimonialización de una de las prácticas alimentarias de mayor referencia en el territorio payanés: los *dulces tradicionales*. Utilizando herramientas basadas en el diálogo y el reconocimiento de la memoria biocultural como elemento diferenciador de una cultura, se logró el planteamiento de acciones conducentes a gestar dinámicas de revitalización de sabores y saberes asociadas con dicha práctica. El eje articulador fue el diálogo constante con tres mujeres productoras de dulces, utilizando diversas técnicas de orden cualitativo (historias de vida, cartografía social, grupos focales); de primera voz se reconoció su sentir acerca de cómo las transformaciones de la industria alimentaria han venido desplazando las producciones locales y cómo las políticas en torno al patrimonio inmaterial se constituyen en acciones susceptibles de incidir en el desplazamiento de productos catalogados como artesanales —*el camote, los liberales, el birimbí*, entre otros—. En su recorrido, se pudo constatar

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

que muchos de los alimentos identificados como "tradicionales" han sido ampliamente afectados por la industria alimentaria nacional, acciones que para muchas de ellas no son de su interés, pues han visto en la producción artesanal mecanismos para resistir y conservar sus sabores. Así, toman como premisa que los alimentos que elaboran tienen un sentido onírico y ritual, por encima de un valor meramente comercial, además de ser asumidos como su legado para las generaciones futuras de Popayán y el Cauca, en Colombia.

Palabras clave: memoria biocultural, patrimonio alimentario, revitalización de sabores y saberes, dulces caucanos.

Figura 1. Dulces sabores de Popayán.

Fuente. La presente investigación (2018).

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

A manera de introducción

"...No se trata de adquirir «el «sentido» de las buenas y malas maneras indígenas» (Malinowski 1986), ni de «ampliar el universo del discurso humano» (Geertz 2003 [1976]), la finalidad de la antropología hoy sería ser «un ejercicio de descolonización permanente del pensamiento» (Viveiros de Castro 2010), y eso sólo es posible aceptando la absoluta preeminencia del pensamiento otro: «los estilos de pensamiento propios de los colectivos que estudiamos son la fuerza motriz de la disciplina» (Viveiros de Castro 2010)". Diferentes planteamientos del hacer de la antropología en el contexto actual, compilados por Gonzáles y Carro (2016:111).

Reflexiones iniciales. Las tradiciones alrededor del alimento se revisten de sensaciones, sabores, olores, texturas y sentimientos. Cada cultura le otorga al hecho alimentario un carácter especial en virtud de establecer rasgos identitarios o de relevo generacional. En este sentido, se podría considerar la "cultura" como aquella acción que permite a un individuo o grupo de individuos transmitir o heredar tradiciones, asumidas éstas como un conjunto de conocimientos o bienes culturales alrededor de ellas. No es estática ni aislada, está inmersa y supeditada a un conjunto de hábitos, prácticas, influencias, imaginarios, resistencias, tensiones y asimilaciones derivadas del contacto social y político. En muchas ocasiones, está condicionada por los agenciamientos implementados para su reproducción -familia, escuela, medios de comunicación, mercado, entre otros- (Rodríguez G. 2017).

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

En consonancia con ello, Clifford Geertz (1997), añade, que la cultura puede ser asumida como una dimensión de lo humano, impregnada de significados que la constituyen o la definen; por consiguiente, no puede ser pensada de manera desarticulada, en tanto no fractura la idea de construcción social, se adiciona el componente interpretativo, donde lo humano se condiciona por lo simbólico (semiótica). En el plano de la alimentación, sucede lo mismo, tomando como referencia el lenguaje interpretativo de una misma celebración alrededor de un acto de consumo; así mismo, está mediada por otros elementos que involucran ejercicios de orden moral, ritual y familiar, internalizados a partir de diversas etapas de enculturación (Bock. 1977).

Partiendo de dichos conceptos, el proceso investigativo que deriva en el presente escrito, hizo evidente cómo desde el lenguaje de la memoria colectiva distintas prácticas se han mantenido y algunas han ido desapareciendo, mientras que otras expresiones han cobrado nuevos significados, mediados por agenciamientos como el mercado y los medios de comunicación. Es así como, se incorporaron las perspectivas sociales y humanísticas, con énfasis en los valores que han sido afectados por los elementos que giran alrededor de una tradición en particular, en este caso, la producción y consumo de dulces "típicos" o "tradicionales", desde la perseverancia y las expresiones culturales y la construcción narrativa de la historia vivida.

El camino recorrido. Utilizando algunos elementos de la técnica de IAP (investigación – acción – participación) junto con aspectos de orden cualitativo, se logró reconocer desde las experiencias de tres mujeres

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

productoras de dulces tradicionales de la ciudad de Popayán, departamento del Cauca[1], las tensiones que ejerce el tema de patrimonio inmaterial no cómo una mera herencia, sino como un aspecto que ha venido reafirmando la lógica económica colonial, la legitimidad de los circuitos de comercialización y la denominación de ciudades patrimonio, enraizada con mayor fuerza en territorios catalogados por la Unesco como insignias de la nación, como Popayán – departamento del Cauca (2005)[2].

Su principal objetivo, centrado reconocer acciones que conduzcan al abordaje del patrimonio alimentario y la memoria biocultural tomando como base algunos ejercicios de revitalización de dulces típicos cau-

1 El Cauca fue creado por la Corona española en el año 1536 y como departamento colombiano por la Ley 65 de 1910, después de haberle segregado los territorios que conformarían los departamentos de Putumayo, Nariño, Valle y Chocó. En el aspecto alimentario refleja diversidad de saberes, hábitos, costumbres y prácticas culinarias producto de interacciones sociales gestadas desde los territorios donde habitan pueblos indígenas como guambianos, yanaconas, paeces y totoroes, entre otros, que representan el 20.5% del total poblacional caucano y una comunidad afrocolombiana con una población equivalente al 21.1% del total, corroborando que el "Cauca, es asiento de diversas etnias y culturas, que se amalgaman para crear una identidad, que revaloriza y potencia sus tradiciones, que se proyecta al mundo cimentada en saberes y patrimonios culturales…". (citado en: Proyecto Visión Cauca 2020. Nuestro Camino al Futuro. Gobernación del Cauca).

2 Popayán, Colombia ha sido la primera ciudad en ser nombrada Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO y la ceremonia oficial tuvo lugar el 11 de agosto de 2005. La participación de la Corporación Gastronómica de Popayán en colaboración con la ciudad para desarrollar su industria gastronómica ha conocido un gran éxito y la notable oferta gastronómica de la ciudad (en cuanto a platos, así como restaurantes) resulta muy valiosa para la Red. Los ricos platos e ingredientes tradicionales de Popayán hacen de ella una ciudad única con importantes recursos en el campo gastronómico, que le han permitido organizar varios festivales y eventos gastronómicos desde el año 2003. La Corporación no sólo ha incluido al sector público en sus iniciativas para concienciar a la gente del gran potencial gastronómico de la ciudad, sino que también ha movilizado al sector privado y a la sociedad civil para intercambiar recursos y conocimientos a escala internacional (citado en: Unesco página oficial). En línea: http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/popayan/

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

canos, permitió conocer la carga simbólica y familiar que esconden sus saberes y sabores; igualmente se identificaron las interrelaciones presentes en la actual dinámica del sector de dulces tradicionales en los ámbitos local y regional. Para una mejor comprensión del tema, el escrito presentará, en primer lugar, algunas connotaciones teóricas surgidas de la problematización y los conceptos abordados; en segundo lugar, las dinámicas sociales, políticas y económicas presentes en la situación actual de tres productoras de dulces de la región; y finalmente, algunas consideraciones finales, apuestas y nuevos retos que permitan seguir caminando y resignificando formas de pensamiento, muchos de ellos permeados por ejercicios coloniales, alejándose cada vez más de la autonomía/soberanía alimentaria que debiera caracterizar a Latinoamérica, a Colombia, y por ende, a regiones pluriversas como el departamento del Cauca.

Acercamientos metodológicos

La investigación estructurada con propósito principal de reconocer acciones conducentes al abordaje del patrimonio alimentario y la memoria biocultural tomando como base algunos ejercicios de revitalización de dulces típicos caucanos, fue posible a partir de la constitución de espacios de diálogo desde los diferentes lugares donde se disponen durante los 7 (siete) días de la semana productoras de dulces tradicionales.

El diseño corresponde al tipo *mixto*, con énfasis en el enfoque que brinda la investigación cualitativa, toda vez que se pretendía realizar una sólida descripción contextual de un hecho, evento, comportamiento o situación, de una o varias realidades socioculturales, en este caso de los

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

dulces tradicionales, junto con la incorporación de los elementos que ofrece la Investigación Acción Participativa (IAP), apelando a un ejercicio consensuado y mancomunado entre los investigadores y las comunidades involucradas. En palabras de Bogdan y Biklen (1994), *los diseños evolucionan a medida que hay mayor familiaridad con el ambiente, personas y otras fuentes de datos, los cuales son adquiridos a través de la observación directa*, acción que fue el eje articulador durante el trabajo de campo.

Para la recolección de información se diseñaron e implementaron técnicas que incluyeron: grupos focales, en virtud de explorar las representaciones frente a las prácticas alimentarias cotidianas; la observación directa, en este caso, se recurrió al uso de grabadora portátil, cámara fotográfica y filmadora; y, finalmente, utilizando algunas herramientas que ofrece la etnografía y la cartografía social, se llevaron a cabo procesos de indagación *in situ*, incluyendo los lugares de trabajo, sus casas y sitios emblemáticos (característicos) de la ciudad. El proceso permitió, tener una memoria fílmica que derivó en el documental "Dulces Saberes y Tradiciones". Ésta producción se constituye en las historias y vivencias de tres productoras de dulces tradicionales ubicadas en escenarios diferentes de Popayán Cauca: Barrio Bolívar (Plaza de Mercado), puesto Confituras Dulces (Nilsa Hoyos); Calle 3 (Centro), Caucana de Dulces Típicos (Carmen Imelda Garcés); y, Calle 6 – Centro Comercial Anarkos (Centro), el Mecatico de Aliria (Aliria Ortiz).

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

Entre saberes y dulces sabores. Patrimonio y memorias en dialogo

Algunos conceptos iniciales. De acuerdo con la Unesco, la relevancia de abordar el tema inmaterial para la "salvaguarda", radica en que: *no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación* (Declaratoria en la Convención de 2003), es decir, conocimientos y/o formas de preparación de alimentos, son considerados como "otros" productos del mercado a partir de hacer visible la objetivación de algunos atributos simbólicos. En palabras de John L. y Jean Comaroff (2011), algunos referentes que tienen que ver con la *identidad cultural*, pueden ser asumidos *como producto de una lección y autoconstrucción -encarnadas por lo general en el acto de consumo-, y, también como producto manifiesto de la biología, la genética, la esencia humana* (p. 9). Dicho enunciado, podría estar representado en los ejercicios de *salvaguarda* presentes en algunas de las ciudades o regiones declaradas como patrimonio inmaterial de la humanidad (Florianapolis en Brasil, Querétaro en México o Buenaventura en Colombia), con la sugerente posibilidad de objetivar saberes en la categoría antes mencionada sus *tradiciones*.

En el caso particular de la ciudad de Popayán, su denominación en el año 2003 ante la Unesco estuvo sustentada en criterios generales, resumidos en: apoyo político y financiero (principalmente a unas de sus actividades representativas desde hace 16 años, el Congreso Gastronómico), tradición en el ámbito seleccionado, creación contemporánea y entorno, perfil y concepción internacional, entre otros, y, finalmente, la

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

orientación de conocimiento y saber hacer. Cada uno de dichos criterios, le permitió en el año 2005 hacer parte de conglomerado inmaterial de saberes y prácticas alimentarias.

En el plano nacional, teniendo en cuenta el proceso que el Ministerio de Cultura adoptó en el año 2009 la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, *las prácticas alimentarias*, son asumidas, como *los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos, además constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación* (p. 9). Por otra parte, la FAO[3] (2011) en su publicación: *Cultura y prácticas alimentarias en Totonicapán*, afirma que: *las prácticas alimentarias: son prácticas culturales asociadas a la alimentación, estas normas tradicionales que regían las conductas durante las comidas* (p. 9). Por ende, desde las directrices de orden nacional e internacional, ha comenzado a ser relevante identificar cómo son dichas prácticas en las comunidades; no obstante, alejados de la connotación mercantil, los procesos debieran derivar de ejercicios críticos y reflexivos que permitan resignificar actitudes de valoración y respeto por los alimentos que ofrecen los territorios, donde se incluye la memoria biocultural como un elemento primordial para el ejercicio de la soberanía/autonomía alimentaria, connotaciones aún inexploradas en este compendio de lineamientos.

Al hacer referencia a lo biocultural, la noción integra tanto lo biológico, representado en la flora y fauna; como a lo cultural, referente a aquellas prácticas que adoptan los grupos humanos y que nos distinguen

3 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

entre unos y otros, de acuerdo a sistemas de creencias, simbolismos, representaciones, idiosincrasias, tradiciones y acciones, que integran una identidad compartida. Se estaría hablando de "*una condición ontológica del ser humano y sus múltiples relaciones con la naturaleza que se recrean permanentemente en su historia*" (Ávila y Vázquez. 2012: 17).

El investigador Víctor Toledo -ecólogo y poeta mexicano-, menciona: "*si el Homo sapiens ha logrado permanecer, colonizar y expandir su presencia en la Tierra, ello se debe a su habilidad para reconocer y aprovechar los elementos y procesos del mundo natural, un universo caracterizado por una característica esencial: la diversidad*" (Toledo. 2008: 15). Se reconoce la relación intrínseca y de dependencia que existe entre la humanidad con respecto a la naturaleza, generando memoria colectiva de las comunidades locales.

El patrimonio biocultural, se concibe entonces, como el conjunto de tradiciones, conocimiento y prácticas de los pueblos y sus recursos biológicos, que abarca desde los recursos genéticos que desarrollan, hasta los paisajes que crean[4]. Se considera como un sistema donde se interrelacionan diferentes partes dependientes entre sí, -conocimientos tradicionales, biodiversidad, paisajes, valores culturales y espirituales-, centradas en la relación entre las comunidades locales y su entorno natural. Por tanto, conocer los sabores locales y apreciar sus características puede conside-

4 International Institute for Environment and Development (IIED). El Instituto Internacional para el Desarrollo del Medio Ambiente, preocupado por el cambio ambiental ha trabajado el patrimonio biocultural como herramienta para proteger los derechos que apoyan a los pueblos y comunidades locales. El concepto fue inspirado en la cosmovisión de las comunidades Quechuas del Parque de la Papa, Perú.

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

rarse una experiencia cultural, territorial y sensorial, que a su vez integra el uso de recursos biológicos para su desarrollo y puesta en escena.

Experiencias y remembranzas. Algunas de las vivencias que permitieron imbricar teórica y práctica estuvieron permeadas por los conceptos antes mencionados. Los grupos focales en torno a las prácticas de consumo alimentario implementados con diversas productoras de dulces tradicionales, condujeron a la identificación de algunos imaginarios alimentarios; estos se centraron en productos de la región, como empanadas y tamales de pipián, sopa de tortilla, sopa de carantanta, dulces como liberales, manjar blanco, manjarillo, rosquillas, dulce de camote, repollas y mantecadas, en menor proporción, a otras prácticas incorporadas de la industria alimentaria, como papas fritas y las gaseosas. La mayoría de sus recuerdos evoco sensaciones de la niñez y de momentos compartidos con sus familiares y amigos.

> *Los tomates son uno de los ingredientes que debe ir en el mercado de la placita, la galería o de la tienda de cualquier patojo, pues se utiliza para el hogao para acompañar la carantanta y las retacadas, pericos, crema de tomate, salsa y carnes en bistec, ensaladas, entre otras preparaciones.*
>
> *A diferencia del pan, en el departamento del Cauca el pan timbiano es más apetecido, es acompañante del tamal de pipián, miga de pan para milanesa o chuleta, lo agregan para espesar la sopa de trigo o cuchuco, tortas dulces, postres, y guarniciones.*
>
> *Para los dulces típicos hay un ingrediente fundamental pues ayuda a dar sabor, a ligar, a aligerar cualquier preparación y es la leche con ella se*

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

preparan, chocolates, manjar en blanco, postres, queso, liberales, manjar blanco cortado, yogurt, manjarillo, ayuda a recuperar una preparación. Trabajo de campo productoras de dulces. La presente investigación (2018).

Grupo focal: Caucana de dulces típicos. Popayán, mayo de 2018.

Grupo focal: Confituras Nilsa Hoyos; Galería del Barrio Bolívar. Popayán, junio de 2018.

Figura 2. Trabajo de campo realizado.

Fuente. La presente investigación (2018).

Con la misma metodología, el grupo focal constituido por 14 empresarios de la ciudad de Popayán, conciben la tradición como un proceso de comunicación y de costumbres que pasa de generación en generación, no

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

disintiendo de lo expresado por las productoras de dulces, pues tienen muy arraigado el sabor a pipián, rosquillas, manjar blanco, carantanta, entre otros.

Igualmente, consideran que la falta de reconocimiento de saberes y sabores que ellos denominan como "típicos" es debido, en gran medida, a la falta de difusión, de estrategias para su reconocimiento, la perdida de identidades, junto con la presión de la industria alimentaria a gran escala, que ha ido subsumiendo a los pequeños productores.

> *Tradición es: Pipián, maní, el olor a incienso y sahumerios, las iglesias, las palomas del parque Caldas, mientras se espera o se pasa por este lugar. Sus personajes típicos y pintorescos como Blanca Ligia. Los dulcecitos típicos después del almuerzo.*
>
> *Popayán sabe a: a carantanta, a tamales y empanadas de pipián, a una extensa cultura gastronómica llena de tradición y de mucho sabor; a liberales, panelitas, melcochas, colaciones, mantecadas, torta negra, suspiros o merengos, helados de Baudilia.*
>
> *Trabajo de campo restaurantes de la región. La presente investigación (2018).*

Desde una mirada global, podríamos decir que en la revitalización del patrimonio biocultural se cruzan muchas historias de mujeres y familias.

Cada *sabor de hogar* develado en el transcurrir de la investigación, lleva consigo una anécdota, una época, un relato. Como la de doña Aliria

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

Ortiz, mujer trabajadora, alegre y cariñosa, quien ha dedicado su vida a endulzar a Popayán en su caseta "El Mecatico de Aliria", sus diálogos con más de un centenar de personas que han disfrutado de las delicias del lugar, le han permitido tejer su vida alrededor de uno de los espacios más emblemáticos de la ciudad el Centro Comercial Anarkos. A ello se suma el amor por conservar la tradición que heredó de su madre, a quien siempre tendrá en su corazón gracias a sus enseñanzas y el amor por el trabajo, los amaneceres cálidos y el sabor del *pandebonito recién hecho*, como afirma en su historia.

La perseverancia de doña Carmen Garcés, nacida en Cajibío Cauca. El dulce, es parte de su ser. Su niñez, al lado de su madre, padre y hermanos siempre le genera una sonrisa. De doña Leonor Puliche aprendió a realizar las más deliciosas preparaciones, de la vida, que la única posibilidad es seguir luchando y caminando por el sendero del trabajo y la resistencia. El camote, dulces elaborado con una variedad de papa, le da fuerzas para seguir y soñar que sus tradiciones y enseñanzas lograran resistir a la presión de la industria, que no solo viva en los corazones de quienes las consumen, pues para ella el dulce es y será parte del cuerpo y del espíritu.

Y, las historias de doña Nilsa Hoyos, quien, no siendo nacida en Popayán, ama la ciudad que la acogió desde hace más de 25 años. De su niñez conserva los más maravillosos recuerdos compartiendo las delicias que preparaba su madre con sus vecinos y amigos, *en la mesa nunca faltaba el dulce*. Ni que decir del birimbí, una tradición casi ancestral, que lleva consigo como parte de su esencia, evoca hogar, música y olor a café recién hecho. Evoca luchas y resistencia en la plaza del Barrio Bolívar, lugar

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

cuidado por una virgencita al caer la noche, con ausencias y presencias, con *sabor de casa*.

Dios me mando, a que endulzará a Popayán.

Aliria Ortiz: El Mecatico de Aliria.

Trabajo de campo (2018).

En la mesa siempre va el dulce.

Nilsa Hoyos: Confituras Nilsa.

Trabajo de campo (2018).

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

Yo quiero mucho a Caiíbío, pero amo a Popayán.

Espero que la tradición nunca muera.

Carmen Garcés: Caucana de Dulces Típicos.

Trabajo de campo (2018).

Patrimonio y tradición alimentaria: interrelaciones y actores. El abordaje del patrimonio en la conformación de las re-presentaciones de los territorios y sus diversas dinámicas, adiciona las interacciones históricas en relación con una práctica, tal como se abordó en párrafos anteriores. En su hilvanaje entran en escena diversas interrelaciones sobre el tema, así como algunos imaginarios alrededor del consumo, principalmente de quiénes han emigrado de su región y buscan mantener sus raíces culinarias. A manera de síntesis, se podría resumir de la siguiente forma:

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

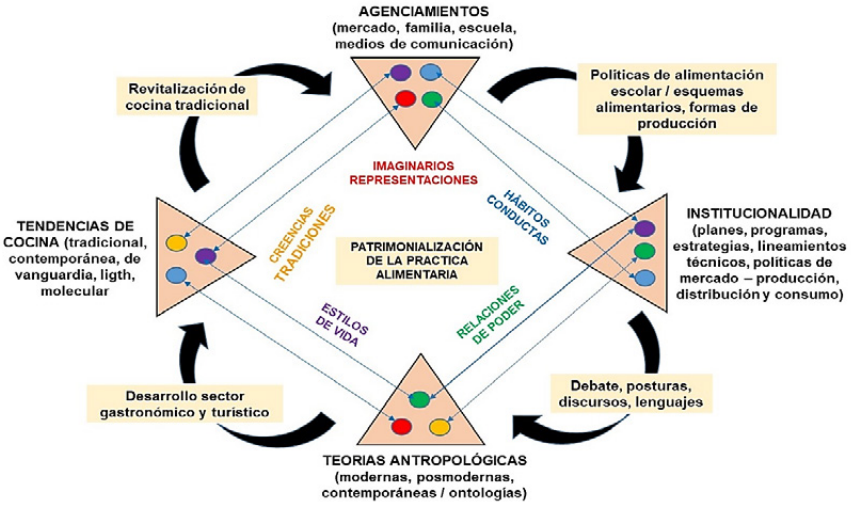

Figura 3. Aproximación a diferentes interrelaciones de la práctica alimentaria que inciden en la dinámica de la patrimonialización.

Fuente. Elaboración propia. Popayán (2018).

En la figura anterior, se pueden observar algunas de las interrelaciones presentes en las estructuras en torno a una actividad cotidiana para los seres humanos como lo es *la alimentación*, así como los elementos que, groso modo, han sido la base del concepto *patrimonio inmaterial*, del cual se desprende la categoría de tradición, esbozada en el primer aparte y en palabras de las(os) protagonistas en el segundo punto. De forma general, el reconocimiento de elementos de orden simbólico, moral y ritual bajo los cuales reposan algunas teorías antropológicas, así como los actores que permiten su obtención o consumo (política de alimentación escolar, política de seguridad alimentaria, política de certificados de calidad agroalimentarios), involucra, por citar algunos, la intervención de aspectos poco observables a partir de un solo enfoque, colocando en

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

tensión paradigmas frente a la cultura, la identidad, los discursos y las relaciones de poder que rodean a las comunidades.

La vinculación de dichos actores en la relación *alimento-patrimonio-tradición*, a partir de sus beneficios e impacto en el crecimiento y desarrollo socioeconómico de la región han dado como resultado, más allá de lo que representa el discurso del patrimonio, una lucha por reivindicar sus saberes y sabores, su derecho a vivir de ese oficio en sus espacios de origen, así como a conservar sus recetas heredadas por sus familias, abuelas, abuelos o hermanos.

En términos de García Canclini (1999), *repensar el patrimonio exige deshacer la red de conceptos en que se halla envuelto; los términos con que se acostumbra a asociarlo: identidad, tradición, historia, monumentos que delimitan un perfil, un territorio, en el cual "tiene sentido" su uso* (citado por: Agilar Criado, 1999:16). Su propuesta, plantea la necesidad de rastrear cómo se encuentran internalizadas las connotaciones discursivas y problematizar la manera como se está dando el crecimiento de lo que ahora se conoce como *sector gastronómico* de la mano de conceptos como los de *cocina tradicional* y *salvaguarda*, dejando de lado lo que experimentan los protagonistas de la producción y preparación de alimentos, sus historias y la manera como participan en el mercado turístico que se impone regional y nacionalmente.

Algunas consideraciones finales

Pensando en esta dinámica tanto a nivel local, regional, nacional e internacional, se retoman las palabras de Escobar (2014), cuando afirma que:

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

para analizar las prácticas del desarrollo debemos analizar lo que realmente hacen las instituciones del desarrollo. Las prácticas institucionales resultan cruciales no tanto porque representen gran parte de lo que en verdad se cataloga como desarrollo, sino especialmente porque contribuyen a producir y formalizar relaciones sociales, divisiones del trabajo y formas culturales (p. 166). Tal como se dispone en el discurso, la Unesco y entes relacionados son precisamente instituciones que hacen desarrollo, en este caso, desde un contexto intangible, únicamente cuantificable a partir del consumo articulado con prácticas culturales provisionadas de mecanismos constitucionales para su difusión a partir de decretos, políticas, planes y/o estrategias. Dichos mecanismos, podrían estar asociadas también con formas de recopilación, capaces de constituirse en acciones de reconocimiento de los territorios con miras a estandarizar las formas en que las comunidades asumen su autonomía alimentaria, y de compartir "sus prácticas alimentarias".

En términos de Escobar (2014), los propósitos, aunque valiosos, debieran tener un análisis más detallado, tomando en cuenta que nos enfrentamos ante la exponencial redacción de declaraciones de lo inmaterial como patrimonio de la humanidad con el objeto de equiparar la necesidad de la producción en cadena de jugos, gaseosas, productos empacados, con las recetas, los sabores, las texturas, los rituales, los cuales hacen parte de la hacer cotidiano, y aunque maravillosos para el disfrute personal no podrán nunca crecer con la misma rapidez, pues son hilos unidos magistralmente de memorias y recuerdos, no sólo de sustancias orgánicas.

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

No se podrá generalizar, pues hay intentos de resistencia y formas de asociación que buscan demostrar que las prácticas de salvaguarda deben ser en primer lugar prácticas de reivindicación de derechos, de autonomía y de respeto ante las diferentes culturas que habitan el departamento del Cauca, sin embargo, el camino apenas comienza pues la presión de la creciente industria alimentaria se hace presente con mayor preponderancia ante denominaciones de esta naturaleza, sin embargo, el camino aún es largo y apenas comienza.

Referencias bibliográficas

Ávila Romero, Agustín y Vázquez, Luis Daniel (2012). Patrimonio biobultural, saberes y derechos de los pueblos originarios. Cuerpo Académico Patrimonio, Territorio y Desarrollo en l frontera sur de México, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales- CLACSO. Buenos Aires- Argentina.

Bock, Philip K. (1977). *Introducción a la moderna antropología cultural*. México D.F.: Editorial Fondo de Cultura Económica.

Bogdan, R. C. y Bilklen, S. K. (1994). Investigación cualitativa en educación. Una introducción a la teoría y los métodos. Brasil: Editorial Porto.

Comaroff, John y Jean Comaroff (2011). *Etnicidad S.A*. Buenos Aires: Katz Editores.

De Sousa Santos, Boaventura (2002). *La globalización del derecho: los nuevos caminos de la regulación y la emancipación*. Bogotá: EUN, Editorial Universidad Nacional.

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

García Canclini, Néstor (1999). Los usos sociales del patrimonio Cultural. En: Anguilar Cirado, Encarnación (1999). Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. España: Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. En línea (recuperado abril de 2018): http://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion_migracion/Cuaderno/1233838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf

Geertz, Clifford (1997). Descripción densa. La interpretación de las culturas. Barcelona: Gedisa Editorial.

Gobernación del Cauca: Proyecto Visión Cauca 2020. Nuestro Camino al Futuro. Documentos públicos.

Ministerio de Cultura. (2014). Entre memorias, haceres y saberes: Intercambios y conversaciones sobre Patrimonio Cultural Inmaterial Campesino en Colombia. Van der Hammen, María Clara - Comp. (2014). Bogotá: Convenio Patrimonio Cultural Inmaterial desde la perspectiva local. Bogotá: Ministerio de Cultura y Tropenbos Internacional Colombia. ISBN 978-958-9365-72-4. En línea, recuperado octubre de 2016: www.tropenbos.org/file.php/1883/entrememorias_ haceres_y_saberes_web.pdf

Radcliffe-Brown, A. R. 1972. "Introducción". En Estructura y función en la sociedad primitiva. pp. 9-23. Barcelona: Ediciones Península.

Rodríguez, G. Alejandra M. (2013). Tesis Maestría: Imaginarios de niños y niñas en edad escolar (6 a 12 años) acerca del consumo de frutas y verduras en la institución educativa los comuneros de la ciudad

Texto publicado en el libro *Comunicación, información y lenguajes de la memoria*
ISBN (impreso) : 978-958-781-555-9
ISBN (digital) : 978-958-781-556-6

de Popayán, departamento del Cauca. Popayan: Universidad del Cauca.

Toledo, Víctor M., Barrera-Bassols, Narciso (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Andalucía, Icaria Editorial, Serie Perspectivas Agroecológicas.

Unesco (2007). *Le Réseau des villes créatives*. Declaración como ciudad creativa de la Gastronomía. París: Documentos públicos. En línea (recuperado febrero de 2018): http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001592/159284E.pdf

_____. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: Documentos públicos. En línea (recuperado febrero de 2018): http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf

Lista de figuras

Figura 1. Dulces sabores de Popayán.

Figura 2. Trabajo de campo realizado.

Figura 3. Aproximación a diferentes interrelaciones de la práctica alimentaria que inciden en la dinámica de la patrimonialización.