



TESIS DOCTORAL

Gerardo Jesús García Olivares

Lo inmaterial en el museo

Museos y patrimonio alimentario

Directora

Nuria Ramón Marqués

Septiembre de 2021



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



DCA DHA

DPTO. DE COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL
DOCUMENTACIÓN E HISTORIA DEL ARTE

Universidad Politécnica de Valencia

Facultad de Bellas Artes

**Departamento de Comunicación, Documentación, Audiovisual
e Historia del Arte**

**Programa de doctorado en Industrias de la Comunicación y
Culturales.**

Título:

Lo inmaterial en el museo

Museos y patrimonio alimentario



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



DCA DHA

DPTO. DE COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL
DOCUMENTACIÓN E HISTORIA DEL ARTE

Doctorando

Gerardo Jesús García Olivares

Directora

Nuria Ramón Marqués

Septiembre de 2021

a Juan y Barbas

Agradecimientos

En primer lugar quiero agradecer a Nuria Ramón, mi directora de tesis que aceptó el reto de dirigir un tema que tienen múltiples aristas .

Al Departamento de Comunicación Audiovisual, Documentación e Historia del Arte que me permitió desarrollar la idea de los Congresos sobre Patrimonio Alimentario y Museos que han contribuido notablemente a enriquecer este trabajo.

A Xerardo Pereiro por su calidad humana al acogerme en la UTAD Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro de Vila Real Portugal para realizar la estancia de investigación que ha permitido ampliar mis conocimientos, palpar de primera mano otras realidades y contrastar y comparar información obtenida.

A cada uno de los técnicos, administradores, gestores y de los museos entrevistados por sus aportes que me han contribuido con la información aportada a ampliar este campo de trabajo.

A Miguel por decirme las palabras indicadas en el momento oportuno, a Rocío por su compañía y su ayuda encomiable, a Ana por darme aliento cuándo más lo necesitaba, a Maria por su colaboración.

A Rosa por abrirme la puertas para retomar mi doctorado y por darme ánimo lo que me han permitido llegar hasta aquí.

A Uli por obligarme a continuar e insistir en seguir.

A la personas que a lo largo de mi vida han ido dejando huellas como Armando, Margarita, Daniel, Pilar, Carlos, Clara, Silvia y a mi familia y a todos aquellos seres transparentes que me acompañan.

Resumen

En la actualidad, el denominado patrimonio inmaterial es considerado como una parte integrante más del repertorio patrimonial de cualquier país, situándose a la misma altura en cuanto a su consideración que otros bienes culturales, ya sean estos muebles o inmuebles. Su gestión se hace bajo unos criterios determinados, unos instrumentos legales concretos, y unos principios filosóficos que definen el modelo de patrimonio cultural.

Con independencia del protagonismo que este patrimonio ha adquirido recientemente, algunas de las expresiones que hoy integran la cultura inmaterial, consideradas desde el 2003 dentro de este ámbito patrimonial, durante algún tiempo fueron consideradas residuales, menores, subordinadas o periféricas; otras veces relegadas al olvido, e incluso prohibidas, corroborando lo que a los fines de este trabajo se demuestra en algunos aspectos, ser culturalmente injusto, socialmente desigual, económicamente utilitarista y materialmente obsesivo.

A lo largo de las últimas dos décadas, diversas expresiones o prácticas culturales tales como las alimentarias han pasado también a ser consideradas patrimonio inmaterial, constituyendo un objetivo prioritario a la hora de llevar a cabo intervenciones de restauración, activación, documentación, promoción y sobre todo, musealización. Se puede afirmar que asistimos a una nueva tipología de museos, denominados a lo largo de este trabajo museos alimentarios o museos de la alimentación. En el presente trabajo se aborda el viaje de la comida desde su producción hasta el museo, proponiendo un estudio de corte vertical sobre la existencia de los 209 museos catalogados en la actualidad en España, tratando de construir un concepto que los defina, realizar un análisis sobre sus principales particularidades, e identificar las contradicciones que les caracterizan.

Abstract

At present, the so-called intangible heritage is considered as an integral part of the heritage repertoire of any country, standing at the same level in terms of its consideration as other cultural assets. Whether these are furniture or real estate. Its management is done according to certain criteria, specific legal instruments, and philosophical principles that define the model of cultural heritage. Regardless of the prominence that this heritage has recently acquired, some of the expressions that today make up the intangible culture, considered since 2003 within this heritage area, for some time were considered residual, minor, subordinate or peripheral; other times relegated to oblivion, and even forbidden, corroborating what for the purposes of this work is shown in some respects, to be culturally unjust, socially unequal, economically utilitarian and materially obsessive. Over the last two decades, various cultural expressions or practices such as food have also become considered intangible heritage, constituting a priority objective when carrying out restoration, activation, documentation, promotion and above all, musealization interventions. It can be said that we are witnessing a new typology of museums, called throughout this work food museums or food museums. This paper deals with the journey of food from its production to the museum, proposing a vertical study on the existence of the 209 museums currently catalogued in Spain, trying to build a concept that defines them, make an analysis on their main particularities, and identify the contradictions that characterize them.

Resum

En l'actualitat, l'anomenat «patrimoni immaterial» és considerat com una part integrant més del repertori patrimonial de qualsevol país, situant-se a la mateixa altura que la consideració que es té d'altres béns culturals, siguen aquests mobles o immobles. La seua gestió es fa sota uns criteris determinats, uns instruments legals concrets i uns principis filosòfics que defineixen un model de patrimoni cultural.

Amb independència del protagonisme que han adquirit recentment algunes de les expressions que hui integren la cultural immaterial considerades des de 2003 «patrimoni cultural» immaterial, durant algun temps aquestes expressions van ser considerades residuals, menors, subordinades o perifèriques; altres vegades relegades a l'oblit i fins i tot prohibides. Això no fa més que corroborar el que en aquest treball es denomina «model de patrimoni cultural», demostrant-se en alguns aspectes culturalment injust, socialment desigual, econòmicament utilitarista i materialment obsessiu.

Al llarg de les últimes dos dècades, diverses expressions o pràctiques culturals com les alimentàries han passat a ser també considerades patrimoni immaterial i han esdevingut objecte prioritari a l'hora de portar a terme intervencions de restauració, activació, documentació, promoció i sobretot de museïtzació. Amb tot, podem dir que assistim a una nova tipologia de museus que al llarg d'aquest treball s'han denominat «museus alimentaris» o «museus de l'alimentació».

En aquest treball s'aborda el viatge del menjar des de la seua producció al museu proposant un estudi de tall vertical sobre l'existència dels 209 museus que existeixen en l'actualitat a Espanya, per tal de construir un concepte que els definisca, analitzar-ne les principals particularitats i identificar les contradiccions que els caracteritza.

Agradecimientos.....	1
Resumen	2
Abstract.....	3
Resum	4
Índice	6
Parte 1	14
a) Introducción.....	14
b) Antecedentes y estado del debate	14
c) Objetivo general	15
d) Objetivos Específicos	15
e) Hipótesis.....	16
f) Metodología	17
Capítulo 1 La polisemia de lo alimentario.....	21
1.1 Sobre el abordaje de lo alimentario en los museos	21
1.2 La comida como hecho socio-antropológico.....	22
1.3 La comida desde la mirada histórica.....	31
1.4 La comida como producto artístico.	37
1.5 La comida como elemento de consumo y de comunicación de masas	52
Capítulo 2 La institucionalización de lo alimentario	74
2.1 La intervención del sector público en lo alimentario	74
2.2 La protección de lo alimentario.....	81
2.3 Jerarquizando unos platos sobre otros	86
2.4 Salvaguardando la tradición alimentaria	91
2.5 Gaudeamus colectivos.....	100
Capítulo 3 La patrimonialización alimentaria.....	115
3.1 La comida patrimonio inmaterial de la humanidad	115
3.2 La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario	120
3.2.1 Valores sensibles desde el punto de vista cultural	130
3.2.2 La concurrencia o dualidad competencial.....	133
3.2.3 El deber comunicacional de la cultura	135
3.2.4 El desarrollo de la ley.....	136
4 Algunas Intervenciones del IPC Instituto del Patrimonio Cultural de España en el patrimonio alimentario.....	144
5.- La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario	157

Parte 2 La comida en los museos.....	165
Capítulo 4. El museo alimentario.....	165
4.1 Saboreando detrás del cristal.....	165
4.2. La transfiguración de lo cotidiano.....	190
4.3. La musealización de lo efímero.....	200
4.4. La representación de lo ausente o invisible.....	213
Capítulo 5. Una nueva forma de concepción de la museografía.....	221
5.1. Una sinestesia museal.....	221
5.2 Musealizamos maquinarias, espacios, alimentos o platos.....	242
5.3. ¿Una museografía emergente para un patrimonio emergente?.....	248
5.4. Musealización alimentaria: una disciplinarización del gusto.....	257
Capítulo 6. Análisis de museos y patrimonio alimentario en el Estado Español.....	274
6.1 El trabajo de campo.....	274
6.2. Indicadores y criterios de evaluación.....	275
6.2.1. Denominación y temática.....	275
6.2.2 Antigüedad.....	276
6.2.3 Localización.....	277
6.2.4 Colección.....	277
6.2.5 Gestión.....	277
6.2.6 Museografía.....	278
6.2.7 Relaciones con el contexto.....	278
6.2.8 Indicadores de género.....	279
6.3 Los museos alimentarios análisis de los resultado.....	280
6.4 Museos por comunidades autónomas.....	280
6.6 Museos por tipo de alimentos.....	286
6.7 Museos por población de la localidad.....	288
6.8 Presencia web.....	289
Capítulo 7 Museologías mínimas e invisibles.....	294
7.1 Una nueva categoría museal.....	294
7.2 Analogías y discordancias.....	298
Conclusiones.....	310
Conclusions.....	319
Anexos.....	329
Bibliografía.....	343
Webgrafía.....	355

Tabla 1. Cuadro Comparativo con el número de manifestaciones culturales integradas en los Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía Canarias con la lista de Patrimonio Inmaterial Valenciano. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Atlas del Patrimonio Canario, Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y Consellería de Cultura GVA.....	96
Tabla 2. Principales aspectos para tener en cuenta en la elaboración de un inventario. Fuente: Elaboración Propia	99
Tabla 3. Cuadro Comparativo con el número de manifestaciones culturales integradas en los Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía Canarias con la lista de Patrimonio Inmaterial Valenciano. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Atlas del Patrimonio Canario, Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y Consellería de Cultura GVA. ...	108
Tabla 4. Fiestas de interés turístico nacional con especial implicancia en lo alimentario. Fuente: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Elaboración Propia	110
Tabla 5. Fiestas de interés turístico internacional con especial implicancia en lo alimentario. Fuente: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Fuente Elaboración Propia.....	110
Tabla 6. Lista de prácticas alimentarias incluidas en la lista Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Fuente: UNESCO.....	116
Tabla 7. Lista de prácticas alimentarias incluidas en la lista Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por regiones. Fuente UNESCO	117
Tabla 8. Lista de Bienes de Relevancia Local Inmaterial declarados por la Generalitat Valenciana Fuente: Consellería de Cultura	144
Tabla 9. Restaurantes con Estrellas Michelin por país 2021. Fuente: Guía Michelin 2021	280
Tabla 10. Restaurantes con Estrellas Michelin por comunidad autónoma 2022: Fuente: Guía Michelin 2021	281
Tabla 11. Número de museos de la alimentación por Comunidad Autónoma. Fuente: Elaboración propia.	283
Tabla 12. Número de museos por Comunidad Autónoma. Fuente: Elaboración propia. .	285
Tabla 13. Número de museos por Comunidad Autónoma: Fuente: Elaboración propia. .	287
Tabla 14. Número de museos con Dominios Web Propios y Dominios. Fuente: Elaboración propia.....	289
Tabla 15. Combinaciones de funciones museales. Fuente: Bernard Deloche, L'exposition au musée: communication ou transmission?	302

Índice de figuras

Figura 1. Esquema del procedimiento para que una práctica cultural pueda obtener la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural de acuerdo con la Ley 10/2015. Fuente: Elaboración propia	142
Figura 2. Ubicación de determinados alimentos en función de su importancia patrimonial. Fuente: Creación propia	238
Figura 3. Mapa de la distribución de museos alimentarios por comunidad autónoma. Fuente: Elaboración propia	275

Índice de gráficos

Grafico 1 Número de Museos de la alimentación por Comunidad Autónoma. Elaboración Propia	284
Grafico 2 Número de Museos por año de creación. Elaboración propia	286
Grafico 3 Porcentaje de Museos por tipo de alimentos. Elaboración propia	288
Grafico 4 Porcentaje de museos con dominio web propio o dominio web derivado Elaboración propia	290

Índice de imágenes

Imagen 1 y 2: Platos realizados con la técnica del sampuru utilizados para exhibiciones en algunos museos de Japón y China. Fuente: Pen online Número 03/01/2020.....	170
---	-----

Imagen 3 y 4: Dispositivos sensoriales en dos museos. En la imagen superior táctiles en el MIHACALE Museo de la Industria Harinera de Castilla y León donde se puede apreciar distintos granos que el molino transformaba en harina y en la imagen inferior olfativos en el Douro Museo, en cada uno de ellos es posible apreciar los distintos aromas que conforman el vino como el caramelo, la vainilla, los frutos del bosque entre otros. La segunda imagen corresponde a la etapa Post Covid-19 que ha hecho que muchos de estos dispositivos por seguridad se hayan eliminados o precintados	235
---	-----

Parte 1

Introducción



Parte 1

a) Introducción

Este trabajo parte del análisis de un porcentaje cercano al 85% de la totalidad de los museos de la alimentación que existen en España que forman un número de 209 aunque se puede decir que existen muchos más espacios que se autodefinen como museo. En la ejecución del trabajo y en la búsqueda de información que forma el trabajo de campo se han realizado más de 9.000 kilómetros, decenas de entrevistas y en la visita a cada espacio se ha recogido una serie de información recabada tanto en los cuaderno de campo, una ficha informativa que en la mayoría de los casos no ha sido posible de completar en su totalidad porque los gestores de este espacio no conocían la información o simplemente no recababan esos datos como puede ser el número de visitantes que recibían anualmente lo que ha dado como resultado que entre otras cosas, no se haya podido establecer comparaciones cuantitativa entre estos museos. Se ha recurrido para poder captar las características de cada uno de estos espacios a la fotografía como fuente de información lo que se traduce en un cuantiosos archivo documental próximo a las 12.000 fotografías lo que permite ver las dimensiones de los espacios, los medios y recursos expositivos, el tipo de museografía, las formas de exposición, o la forma de actuar de los visitantes en estos museo. Además como cuarta fuente de información se ha analizado la presencia en internet cada uno a uno los museos para determinar su actividades, su presencia en redes sociales y si contaban con web propia o web derivada de otro dominio o lo que he llamado web secundaria lo que como luego se explicará es un indicador de fortaleza del espacio museo.

Las cuatro fuentes de información (cuaderno de campo, entrevistas, reportaje fotográfico y análisis en internet) constituyen las principales fuente de información utilizadas para este trabajo lo que se ha complementado con folletos y publicaciones como catálogos, póster u otro tipo de recurso gráfico. Con todo esto se ha dado forma a este trabajo que busca poder definir lo que es un museo alimentario, determinar su validez o no como museo y determinar de manera cualitativa y cuantitativa la amplia diversidad. A continuación se detallan aspectos que estructuran de manera conceptual este trabajo.

b) Antecedentes y estado del debate

Desde hace una década asistimos a un nuevo paradigma dentro del campo del patrimonio cultura, la incorporación de nuevos repertorios patrimoniales, sobre todo, a lo que se ha dado llamar patrimonio inmaterial y donde se encuentra enmarcado el patrimonio alimentario o gastronómico. Estas formas patrimoniales han llamado la atención de antropólogos, historiadores, sociólogos, artistas, gestores culturales, restauradores, comunicadores, políticos y por supuesto, museólogo que han emprendido procesos de

musealización de estas prácticas. Estas intervenciones no han pasado desapercibidas mostrando resultados decididamente desiguales por diferentes factores.

Son numerosos los casos en los que se han seleccionado, activado, protegidos, difundido, he intervenido sobre estas expresiones culturales desarrolladas de manera colectiva e individual desde hace siglos, y no son menos los casos en que la práctica museológica ha permitido la recuperación de los conocimientos del pasado que agonizaban o que solo estaban presentes en las personas mayores de la comunidad.

Como dato significativo se puede decir que el Congreso de los Diputados sancionó la Ley del Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial en mayo de 2015, lo que supone todo un reto para la gestión de este patrimonio cultural, y con ello se ha desencadenado una nueva tendencia que ve en los museos un instrumento para su puesta en valor en la que todos los marcos legales a nivel autonómico posteriores a la sanción de esta ley están incorporando de forma gradual este concepto de patrimonio inmaterial. Además, son ya varios los museos que abordan estas prácticas culturales en el territorio español en los que la alimentación como patrimonio inmaterial está presente.

c) Objetivo general

Identificar y caracterizar el tratamiento que reciben los principales elementos que forman parte de la cultura alimentaria patrimonializada dentro de la categoría Patrimonio cultural inmaterial fundamentalmente en los museos, construyendo unos elementos de análisis objetivables que permitan determinar la idoneidad de los procesos de musealización de estas prácticas alimentarias.

d) Objetivos Específicos

a) Identificar el tratamiento que recibe el patrimonio inmaterial en general y el patrimonio alimentario en museos, centros de visitantes especializados, así como en exposiciones temporales determinando las particularidades en su musealización.

b) Elaborar una breve diagnosis del trato que recibe el patrimonio alimentario en los museos, salas de exposiciones o centros de visitantes a partir del análisis de unos indicadores comparativos; objetivos especialmente contruidos para poder determinar la pertinencia de los procesos de musealización de este patrimonio.

c) Determinar las particularidades de la cultura alimentaria como objeto museable detectando las potencialidades de esta así como sus debilidades.

d) Abordar las prácticas alimentarias en general y, la gastronomía en particular, como un elemento más de las industrias culturales.

e) Hipótesis

a) El repertorio patrimonial no es culturalmente inofensivo ni políticamente inocuo. En realidad, es fragmentario, elitista, se ha mercantilizado, es confesional, reiterativo, excluyente e ideológico; particularidades que también repetirá el patrimonio inmaterial y por carácter transitivo al alimentario.

b) El patrimonio inmaterial seleccionado para formar parte del repertorio patrimonial, consolida las mismas desigualdades culturales que pretende corregir. Debido a que las culturas subordinadas donde se enmarcan esas prácticas culturales poseen en ciertos casos una menor capacidad técnica, económica y administrativa para ejecutar propuesta, quedando esto plasmado en los museos que abordan este tipo de patrimonio.

c) El patrimonio inmaterial está delimitado por un conjunto de valoraciones subjetivas que no necesariamente convergen en un objeto y que pueden estructurar una red de significaciones sociales e individuales complejas, quedando expresamente plasmado en todas las prácticas culturales incluidas en las alimentarias.

d) La intervención en las manifestaciones culturales que componen el repertorio de patrimonio inmaterial, presenta varios riesgos como el de profundizar la dualidad entre objetos y sujetos, de plasmar una mirada fragmentada de la realidad, de promover una desnaturalización y una descontextualización de su esencia, y de establecer una jerarquización de unas realidades culturales sobre otras.

e) Cuando no se suman al proceso de intervención en el patrimonio inmaterial y alimentario, las particularidades sociales y la participación de la comunidad portadora de un determinado patrimonio pueda producir el efecto contrario al deseado en la intervención de salvaguarda de esa práctica concreta, como una desafección y masificación.

f) Existe una nueva tendencia musealizadora de prácticas alimentarias fundamentalmente en el sector privado. Estos museos privados, aunque no sean en términos generales correctos en su definición como tal, prestan un servicio cultural a la comunidad, por lo que un análisis sobre su pertinencia se hace necesario.

g) No se ha abordado a pesar de su gran presencia los museos dedicados a la alimentación desde la óptica de la museología y no hay una definición para ellos siendo un tipo de museología a medio camino entre la etnología y las ciencias de la alimentación.

f) Metodología

Para el cumplimiento de los objetivos trazados en este trabajo se procederá a un análisis de la situación actual y del estado del debate sobre el concepto de patrimonio cultural y sus implicaciones teóricas y prácticas a partir de la identificación de publicaciones académicas, documentos, acuerdos y convenciones internacionales. Se definirá lo que es patrimonio inmaterial a partir del visionado de los vídeos y el análisis de las 391 fichas de las candidaturas ante la UNESCO de prácticas culturales inmateriales de todo el mundo. También se recopilará y analizará la legislación nacional y autonómica referida al patrimonio cultural en general y al patrimonio cultural inmaterial en particular.

Se procederá a realizar una confrontación de conceptos a partir de un análisis bibliográfico en el marco de publicaciones de carácter académico prestando especial atención a aquellas que están vinculadas a estudios de casos. Posteriormente, se procederá a elaborar un análisis centrado en los trabajos publicados en el ámbito europeo, español, autonómico y local. A continuación, se llevará a cabo una recopilación exhaustiva de los marcos normativos que componen el orden jurídico del patrimonio cultural en general centrándonos en aquellas normativas que indagan en el patrimonio inmaterial en el estado español.

Se visitarán el mayor número de museos posibles vinculados al patrimonio inmaterial en general y especialmente al patrimonio alimentario, evaluando de manera presencial con una metodología elaborada exprofeso, los aspectos relacionados con la gestión del museo y el contexto en el que se implanta, así como el método utilizado para exponer el alimento, la calidad de la exposición y la experiencia vivencial del visitante. Con todos estos datos, se han construido unos indicadores que permiten determinar de manera inicial la

calidad de la exposición y la gestión de esos espacios museísticos, con el fin de determinar si dichos museos deberían recibir tal designación.

Se llevará a cabo una recopilación exhaustiva de los marcos normativos que componen el orden jurídico del patrimonio cultural, especialmente centrada en aquellas normativas que indagan en el patrimonio inmaterial en el Estado español. Por otra parte, se encuestarán personas del ámbito local que han llevado a cabo proyectos de puesta en valor, salvaguarda o recuperación de alguna forma de patrimonio cultural inmaterial como el Tribunal de las Aguas de Valencia, les Festes d'la Mare de Déu de la Salut de Algemesí, o la Festa del Misteri d'Elx y lógicamente personas vinculada con el mundo de la alimentación.

También se procederá a tratar aspectos meramente prácticos indagando en los impactos directos e indirectos que pueden tener las intervenciones que se hacen sobre el patrimonio inmaterial. Mediante estudios de casos se procederá a demostrar que muchas de estas actividades se han recuperado, para lo cual se analizará biografía, se realizarán entrevistas a personas vinculadas a la gestión del patrimonio inmaterial y se consultará medios de prensa u otras fuentes como internet, revistas especializadas, folletos turísticos o archivos históricos.

Capitulo 1

Las polisemia de lo alimentario



Capítulo 1 La polisemia de lo alimentario

1.1 Sobre el abordaje de lo alimentario en los museos

La alimentación es transversal a toda forma de cultura. Va de manera sutil o de forma escandalosamente obvia implicándose en distintos planos de la vida social, cultural, económica, política de la sociedad. En nuestra cultura el acto de comer es polisémico y cumple determinadas funciones, desde la más esenciales: satisfacer las necesidades fisiológicas, comemos para que nuestras funciones vitales no se vean alteradas o las más complejas: en la que con comida se creen obras artísticas, ceremonias religiosas o se construyen profundos significados culturales que son difíciles de desenmarañar.

El acto de conseguir los alimentos, cocinarlos y comerlos es producto de un largo y complejo proceso de elaboración de significantes y significados constantemente en cambio, renovación y adecuación que transforma el acto de llevarse comida a la boca en acciones de elección, simbolización, jerarquización, y porque no también de exclusión en que la comida pasa desde la tierra, por los fogones al museo y en ocasiones por el plato.

Entre lo estrictamente biológico y lo simbólico han confluído distintas variables que han determinado y, también han condicionado que la comida no sólo sea unos alimentos puestos de manera arbitraria en un plato, sino que sea un producto cultural. En este proceso en que el comer es sometida a un complejo escrutinio existen miradas abordajes como lo antropológico, lo artístico, lo histórico, lo tecnológico, lo económico y lo político que serán abordado en este capítulo tratando de presentar como desde cada ámbito disciplinar se ejercen tensiones sobre el acto comer. Así, en los alimentos como hecho antropológico o mirados como elemento plástico existe un punto en que la lo antropológico y lo artístico confluyen, los hacen entrar al museo transformándola en objeto musealizable como obra artística o material etnográfico.

De la misma manera que los alimentos, el comer y en ocasiones la comensalidad se ha transformado en un elemento de comunicación de masas perdiendo su valor de práctica cultural en su sentido más estricto, transformándola en algo digno de ser fotografiado y compartido por redes sociales como símbolo de distinción social en que la tecnología y la industria de la alimentación tensiona y resignifican la alimentación. Por otro lado, entre lo alimentario y lo político también se producen tensiones y la comida finalmente acaba siendo

entendida como elemento que formará parte de los repertorios del patrimonio cultura de un país, instrumentalizándose políticamente y poniéndose en la esfera global como patrimonio de la humanidad tal y como ha pasado como con *La Dieta Mediterránea*, *La cocina tradicional mexicana*, *cultura comunitaria ancestral y viva*, *el paradigma de Michoacán*, o *Le repas gastronomique des Français*.

Estas tensiones que se ejercen sobre lo alimentarios han dado lugar a un fenómeno propio que son los museos alimentarios. Estos han surgido en todo el mundo como resultado de estas tensiones. El presentar este enfoque es un intento de comprender el fenómeno y poder construir un análisis sobre él. A lo largo de los siguientes apartados se tratará de dar una explicación de cómo nos aproximamos a la alimentación de distintos enfoques que tienen que ver de manera directa o indirecta con el museo alimentario.

1.2 La comida como hecho socio-antropológico

En relación con la comida existe en la actualidad de mano de la Antropología un conjunto de diversas denominaciones que definen el acto de comer. Así, encontramos conceptos, categorías y definiciones como: prácticas alimentarias, sistemas alimentarios, modelos o cultura alimentarios. Todas ellas buscado dar explicaciones al acto primitivo de comer, desde los modos de obtener los alimentos, la forma en que cocinamos, como saborizamos, de que manera los comemos y con quién los compartimos. En definitiva, cómo nos relacionamos con los alimentos responde a una larga lista de interrogantes entre los que encontramos ¿qué?, ¿cómo?, ¿dónde?, ¿por qué? y ¿cuándo? ¿qué no comemos? Y, con ¿quién comemos? Todo este elemento constituye un cuerpo de análisis en el que la Antropología ha profundizado ampliamente enlazando de manera directa con lo que podemos llamar identidad alimentaria, que ha sido sometida a principios del siglo XXI ha un considerable proceso de patrimonialización de escala global.

Obras como las de Malinowski (2013), Goody (1982), Douglas & Gross, (1981), Lévi-Strauss & Almela (1968), Lévi-Strauss (1981), Rappaport, (2000), Harris (2009), Barthes & Alcalde (1990), Fischler (1995) (Appadurai (1981), De Garine (1998), Poulain (2019), Hugh-jones (1955) entre otros, han marcado el horizonte conceptual de los estudios desde la Antropología sobre la alimentación, pudiendo destacar un hito como la publicación del número 18 de *Social Science Information* donde Mary Douglas y R. Khan en el año 1979 escribirán una especie de carta de presentación de la Comisión Internacional para la Antropología de la Alimentación,

recientemente creada en aquel momento bajo los auspicios de la Unión Internacional de las Ciencias Antropológicas y Etnológicas el que marque el punto de inflexión en la materia como señala López

Todos estos avances teóricos y numerosos estudios de campo han construido un cuerpo especializado con identidad propia denominado Antropología de la Alimentación, que en la actualidad, trata el comer como hecho social y cultural y que va a tener implicaciones teóricas importante en la museología dada su contemporaneidad disciplinar.

Bajo esta perspectiva teórica la comida es sometida a distintas variables y se presenta como parte de las formas de expresión de la vida comunitaria en un entramado complejo, difuso y con múltiples aristas, en donde la convivencia de una serie de elementos va a determinar un comportamiento alimentario particular como propone (Contreras & Arnaiz, 2005)

Y es que desde los orígenes, la especie humana tiene la necesidad de aprender las buenas elecciones alimentarias y las aprende no por un método individual de ensayo y errores, sino a partir de un saber colectivo que se ha ido constituyendo a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras completamente simbólicas o mágicas, tales como el ayuno, la búsqueda de lo sagrado o las prohibiciones religiosas o, por variables externas, como la industrialización del alimento, la tecnificación de los procesos o la subordinación a la economía.

Lo anterior demuestra lo que muchos autores coinciden en que en la alimentación confluyen varios factores.

La complejidad del hecho alimentario y su polivalencia ha hecho que numerosas disciplinas hayan convertido la alimentación humana en su objeto de estudio, siendo abordada desde el ámbito médico-sanitario, la biología, la dietética, la bromatología, la economía, la sociología, la antropología o la historia. Cada una de las disciplinas que se ocupa de la alimentación humana

focaliza su atención en los aspectos que considera prioritarios según sus intereses. (Espeitx Bernat, 1999:127)

De esta manera la cultura alimentaria queda definida como: el complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad (Espeitx, 2004) o:

como el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. (Contreras Hernandez & Gracia Armaiz, 2014:37)

En todo caso, las prácticas alimentarias constituyen una red dónde se seleccionan una serie de alimentos de acuerdo con un devenir social y ambiental común, construyendo de este modo un auténtico hecho social y cultural en el que la elección con relativa independencia de lo que comemos demuestra que los factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico —ligados a una red de representaciones, simbolismos y rituales— si no la condicionan, la determinan profundamente. Este conjunto de elementos tiene como consecuencia que, en la actualidad, el acto de comer sea el fin último de una práctica culinaria y que los procesos para su obtención, el entorno donde se realiza y el resto del universo simbólico que órbita en relación con ello, sino define una identidad cultural y por supuesto culinaria, al menos la caracteriza.

Se observa, por tanto, que es posible identificar a un colectivo determinado a partir de una serie de supuestos tecnológicos, económicos, sociales, culturales, religiosos y ecológicos del que es portador, y sobre el cual, puede establecerse una serie de operaciones de diferenciación respecto a otros, definiendo así su identidad cultural como expresa Marcelo Álvarez.

El consumo de alimentos, y los procesos sociales y culturales que los sustentan, contribuye a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder (Álvarez, 2002:24).

Este proceso se ha realizado bajo el paradigma positivista no alejado de los estudios que abordaban asuntos religiosos. Así (Goody, 1982), nos dice que, en el siglo XIX, el interés antropológico por el alimento se centró sobre todo, en las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir, esencialmente en los aspectos religiosos del proceso de consumo. Como se verá luego estos aspectos han influido de manera sustancial en la forma de presentar el alimento en los museo -al menos en términos teóricos- como parte de un entramado cultural mayor, y no por sí solos. Así Fischler aclara que los constreñimientos socioculturales son poderosos y complejos. Las gramáticas culinarias, los principios de asociación y de exclusión entre los distintos alimentos, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina estructuran la alimentación cotidiana:

El uso de alimentos, así como el orden, la composición y la hora de las comidas, están precisamente codificados. Un determinado número de "marcadores" gustativos afirman la identidad alimentaria, sellan muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio local. (Fischler, 1990:234).

Sin lugar a duda, una de las personas más influyentes en este campo ha sido Lévi-Strauss para quien en el alimento podíamos encontrar desde su visión estructuralismo toda una lógica de significados haciendo, dedicando una especial distinción entre *entorno* y *contorno*.

En la Antropología de la Alimentación no se pueden obviar los aportes hechos desde la Sociología de la mano de autores como (Fischler, 1990), (Bourdieu, 2016) o (Poulain, 2019), o (Augé, 2016) que abordan desde su campo de estudio, amplios aspecto de la cultura alimentaria sometiéndola a un proceso de socialización y fagocitación interdisciplinar y desorientación metodológica, como señala (García et al., 2016)

Como plantea Claude Fischler citado por López García el alimento es tratado entre dos frentes marcados por ciencias duras y ciencias blandas entre lo biológico y la fisiología entre lo sociológico y lo antropológico haciéndose el museo cómplice de ello. De esta manera, y de forma repetida, estas disciplinas no han querido ver mas que "un comportamiento alimentario" allí donde en el fondo había prácticas sociales: supersticiones

e ignorancia, donde había creencias y representaciones, en donde había estructuras de poder y presiones económicas que tensionaba la alimentación.

La noción del hábito alimentario, parece ocultar a menudo una mezcla bastante nebulosa de elementos, incorporando a la vez algo que se asemejaría a un comportamiento “puro”, aprendiendo mecánica e inconscientemente, perfectamente plástico y lábil y a la “superstición”, es decir, un tejido de creencias primitivas que deberían retroceder ante la iluminación, la clarificación fehaciente de la ciencia de la nutrición, (García et al., 2016:59)

Esta labidez de los significados de lo alimentario no es real, aunque la industria de la alimentación haya desacralizado la alimentación hasta convertirla en algo que parece libre de símbolos o, al menos, libre de los significados que pueden entorpecer o obstaculizar sus objetivos. Los alimentos se ofrecen bien libres de toda huella humana, al vacío, plastificado, envasados, esterilizados caracterízalo su composición nutricional porque lo importante es nutrirnos no comer.

A este proceso, Michael Portman le ha llamado *nutricionismo* en que la comida no es presentada como un complejo sistema sino como algo desacralizado y libre de todos símbolos para ser sólo alimento que le otorga al cuerpo proteínas, lípidos, hidratos, agua, minerales, oligoelementos, vitaminas que garantizan su salud pero en estos alimentos la satisfacción y el placer y por supuesto la integración y reproducción social están ausentes. En ocasiones algunas marcas comerciales recurren en sus envoltorios a colocar imágenes bucólicas de una ruralidad escandalosamente falsa y forzada cuando el alimento no ha tocado la tierra en ninguna parte de su proceso ya que se ha producido de manera industrial. En ocasiones comemos por mandato social o lo que socialmente se nos exige, respondiendo algunos cánones estéticos o culturales.

Hoy nos vemos forzados a la abstinencia alimentaria, es decir, a la dieta. Tenemos, en suma, que reaprender voluntariamente a vivir con el hambre, dominándola, matándola. Hoy, llegamos

incluso a consumir masivamente drogas supresoras del hambre, sustitutos y sucedáneos alimentarios, sin calorías, destinados a conseguir acallarla sin nutrirnos (evocación paradójica e irrisoria de esas prácticas de los pueblos hambrientos, que se llenan el estómago para imponer silencio al sufrimiento), (Fischler, 1990:149)

Como señala (Rozin et al., 2012) las estructuras y los procesos históricos, políticos y económicos dan forma a nuestros sistemas alimentarios. Estos enfoques son propios de las corrientes de análisis angloamericana planteados por (Howes, 2006)), (Mintz & Du Bois, 2002), (Belasco & Scranton, 2014), (Sutton, 2010), (Trubek, 2008)). Desde la mirada antropológica centroeuropea también se trabaja con pares binarios agriodulce, crudo-cocido, amargo-dulce, tradición-innovación, local-global, neofilia-neofobia, occidental-oriental, salud-enfermedad, biología-cultura, industrial o artesanal y también hambre-abundancia. Todo esto, pasado por el prisma de la cultura que se puede entender cómo una superestructura que se adapta constantemente los procesos alimentarios a nuestras nuevas necesidades culturales. Esto es lo que carece de representación, en ocasiones en los museos alimentarios más centrados en ofrecer las bondades del producto desde el punto de vista alimentario que en mostrar sus verdaderas implicancias culturales.

Otro de los paradigmas que han influido en la percepción de la comida desde la mirada antropológica ha surgido en los Estados Unidos, desafiado el pensamiento estructuralista. Se trata de la Escuela de la Ecología Cultural, que buscó explicaciones materiales y funcionales de los hábitos alimentarios.

El antropólogo estadounidense Sidney Mintz, en su trabajo fundamental *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, combina un enfoque material en la producción de azúcar en el Caribe con un análisis cultural del consumo de azúcar británico. Estos aportes son interesantes en los museos alimentarios porque permiten situar al museo en un contexto ambiental, ya que son muchos los guiones museográficos que se omiten de manera tácita el entorno ambiental y social, en donde se localiza el museo instalado.

En estos estudios, los alimentos son mostrados y explicados por su poder de unión y de la construcción de jerarquías y límites sociales. Así, en los museos que tienen una mirada puesta sólo en el alimento como

elemento de etnicidad, tradición y esencialismo olvidan su papel en el ritual colectivo siendo su papel en la fiesta algunas veces olvidados. De la misma manera en los museos que se muestra el patrimonio festivo, el componente alimentario es obviado. Ejemplo de ello son dos espacios museográficos relacionados con el patrimonio inmaterial cuyas fiestas están Incluidas por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad como es el Museu de la Festa de Elx, el Museu Valencià de la Festa en Algemesí o el Museo Fallero de Valencia o el donde el componente alimentario que rodea esas fiestas no está presente, permitiéndonos plantear la pregunta: ¿que se come esos días de fiestas? Será como dice Claude Fischler, que los excesos alimentarios festivos se encuentran en vías de desaparición o de regresión, aunque las comidas y festivales alimentarios hayan proliferado por todo el mundo como una forma más de ocio. La comida se monumentaliza y se come masivamente pero no de forma excesiva esto es casi un tabú. Se realizan paellas monumentales para miles de personas, tortillas de patatas gigantes, se arroja comida de los balcones, se hierven toneladas de pulpo y marisco, pero no como una forma de comensalidad ritual sino como un espectáculo casi como un entretenimiento y detrás la industria alimentaria o la turística.

Finalmente, cuando interpretamos la comida como hecho antropológico se detecta un cambio de dimensiones culturales veloces y sin precedentes tendente a modificar profundamente nuestra relación actual con el alimento. Este cambio, está dando como resultados una homogeneización alimentaria global, un fortalecimiento de las identidades nacionales que instrumentalizan el alimento como objeto identitario, unas profundas desigualdades en la distribución del alimento a escala global que también se repiten, en ocasiones, a escala local debido a las crisis económicas del año 2009 y de la Covid-19 menos mediáticas en cuanto a la alimentación se refiere pero, que recuerda a las graves hambrunas de la década de 1990, que provocaron una estandarización alimentaria, unas profundas desigualdades en el acceso a la información de lo que es una alimentación saludable, una descontextualización de la comensalidad como habito social y cultural para ser transformado de distinción social y virtual, una alimentación centrada en las calorías en la publicidad y no así en la cultura de procedencia.

Nunca se ha publicado tantos libros de cocina ni se ha consumido tanta alimentación “virtual” y se ha cocinado menos, volviendo casi a un estado de primitivismo alimentario en cuanto a cocción se refiere, donde ya no cocinamos sino que compramos el alimento y nos lo traen a al puerta de casa por medio de aplicaciones móviles, porque si el *homo sapiens* ha vivido de la caza y la recolección durante más del 99% del tiempo transcurrido desde su aparición (DeVore et al., 1968: 75) y los fogones han ocupado una parte mínima de

nuestra existencia cultural, estamos volviendo a ese estadio en donde el dualismo se plantea no como crudo-cocido sino como comprado-casero. Estamos ante una crisis de civilización y la alimentación no está exenta de esto. Esta crisis de la cultura que atraviesan los países desarrollados y de manera particular los países menos desarrollados, la descomposición o desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que regían tradicionalmente las prácticas y las representaciones alimentarias (las gastro-nomías, en el sentido etimológico de la expresión).

Una crisis multidimensional del sistema alimentario se perfila, con sus aspectos biológicos, ecológicos, psicológicos, sociológicos; y esa crisis se inscribe en una crisis de civilización, ((Fischler, 1990:23)

o de:

Las estructuras y procesos político-económicos que dan forma a nuestros sistemas y hábitos alimentarios, (Levent & Mihalache, 2016: 18).

En esta modernidad alimentaria como plantea Fischler es la misma modernidad la que aporta la plétora, un flujo continuo de alimentos que parecen inagotable, pero también el cambio acelerado y la crisis en los usos de la cocina y de la mesa. Con la modernidad alimentaria surge la crisis moderna del régimen. Es que el nuevo régimen alimentario está marcado por una ansiedad y voracidad de consumo, pero no de cantidades que la alimentación ha sufrido un cambio en cuanto a lo que consumo proliferando las grasas y los azúcares sobre otros productos, sino por un desmedido uso de alimentos cargado de significados culturales muchas veces al margen del contexto o evocando la tradición en donde se condensa una serie de valores.

La crisis de los criterios de elección, de los códigos y de los valores alimentarios, los cambios en el diario que rodea los alimentos, lo que podríamos llamar un neocomensalismo reflejan que en relación a la alimentación nos dirigimos a un modelo de cocina global en donde la pasta italiana, con el cuscús beréber, el guacamole mexicano, las tapas españolas, el cebiche peruano, el sushi japonés, los *jiaozi* chinos, las quichés francesas

convivirán en nuestras mesas con unos platos anodinos que solo satisfagan nuestras necesidades fisiológicas, mientras los complementamos con algún producto industrial. Al desfallecer o relajarse el sistema nomológico alimentario y las "taxonomías" alimentarias, que tendrían que dirigir las elecciones, el individuo-consumidor de alimentos se encuentra librado a sí mismo. Es en ese sentido, en el corazón de la crisis del régimen se ha pasado de la gastro-nomía a la gastro-anomía como apunta Claude Fischler, (Fischler & Solana, 2010: 25)

Otros de los aspectos que se está abordando en los últimos años desde la sociología y la antropología es el comportamiento en los restaurantes de determinados colectivos. Resulta interesante una de las últimas obras de Marc Augé, *Elogio del Bistrot* en el que construye un singular relato etnográfico de estos espacios de sociabilidad en la ciudad de París. También Heldke, entre otros, ha inspirado a los académicos a acercarse al restaurante como sitio clave de interacción y transformación cultural y es que los restaurantes, especialmente los de comidas étnicas, son antenas culturales para esos colectivos, se transforman en espacios de reunión, de encuentro, de diálogo. Los restaurantes son espacios públicos en los que se produce una constante creación y renovación de significados culinarios, que más tarde, se trasladan al ámbito de lo privado. La comida urbana va a tener que ser retratada como también su comesalismo. Como se verá luego los museos dedicados a la alimentación, en el caso español se encuentran en un porcentaje importante en poblaciones con un número reducido de habitantes. En el año 2020 la población urbana según Naciones Unidas llegará en América del Norte al 82 % de población urbana en América Latina y el Caribe al 81 %, en Europa: 74 % y en Oceanía: 68 %, por lo que habrá que estudiar los hábitos alimentarios, sobre todo, de las poblaciones urbanas.

Desde la óptica antropología y su aproximación a la alimentación es posible explicar la gran proliferación de museos que a los fines de este trabajo se le ha denominado arbitrariamente *museos alimentario* o *museos de la alimentación*. Estos espacios a veces desde la disciplina museológica no podrían ser considerados como tal, pero se ha creído conveniente utilizar esta denominación por el auge que han tenido este tipo de espacios es el principal objeto que mostrar. Han surgido en el último bienio del siglo XXI un total 230 museos en España relacionado con la alimentación de manera directa o indirecta siendo la mirada inda o que abordan el alimento, pero se hacen al margen de este enfoque y la cocina se presenta como un producto industrial.

En conclusión, este grupo de obras ofrece ideas y marcos para llegar más allá de la comida como artefacto histórico o cultural, o como un mero símbolo de identidad. En cambio, este grupo de literatura se enfoca en formas de hacer y hacer, que en el ámbito de los alimentos también implica el desarrollo de habilidades, la incorporación y la realización, haciéndolos también potencialmente transformadores.

1.3 La comida desde la mirada histórica

De la misma manera que ha sucedido con la Antropología de la alimentación, sobre la Historia de la Alimentación la producción de escritos es cuantiosa, constituyendo también un campo propio dentro de la disciplina histórica y una forma más de aproximación a la alimentación como las otras que se describen en este capítulo. Conocer el pasado de la alimentación es conocer una parte importante de la historia de la humanidad y, sobre todo, comprender e interpretar nuestro presente alimentario. La historia de la alimentación es una historia de lo pequeño, de lo cotidiano, de lo privado, de lo festivo y que queda al margen al menos en apariencia de los grandes hechos históricos.

Si bien la alimentación no explica de manera nítida la importancia que ha jugado a lo largo de las grandes gestas históricas, sí constituye un argumento de peso en el desarrollo de esos acontecimientos. La subida de impuestos, la explotación de recursos naturales, la tenencia de tierras para la producción agrícola escasez del sustento alimentario han desencadenado conflictos sociales de importancia histórica. Es indiscutible que la Revolución Francesa marcó un punto de inflexión en la historia de la Europa del siglo XVIII, pero hay que saber que detrás de este acontecimiento cargado de un importante simbolismo para la historia contemporánea está la subida del precio del pan y los cereales que impedía a las clases populares y al campesinado, todavía feudal, que pudieran satisfacer necesidades primarias como el comer. También es muy conocido que, como telón de fondo de la gesta de Cristóbal Colón que propició el descubrimiento conquista y colonización de América se perseguía la búsqueda de satisfacer las necesidades de especias para el mercado. En la misma línea están los conocidos como Motines del Pan de Madrid contra el poder del Marqués de Esquilache en 1766 en el que se había duplicado el precio del pan que era un producto básico en la dieta de ese momento.

Dicho eso, es posible plantear como propone Fandrin y Montanari en su gran compendio de *Historia de la Alimentación* que, aún siendo la alimentación algo subyacente en la historia es posible encontrar que haya

otra manera menos fragmentaria, más enriquecedora y satisfactoria para el espíritu, para analizar el pasado de nuestra alimentación.

Maneras más útiles para orientarse en el presente y, además, más acordes con las orientaciones actuales de la investigación histórica, ya que, en todos los ámbitos, la historia se diferencia ahora claramente de la gesta de los grandes hombres, sobre todo cuando se trata de las estructuras de lo cotidiano, a las que pertenecen las costumbres alimentarias de los pueblos.
(Montanari & Flandrin, 2011:11).

La construcción decimonónica de los estados nacionales se hizo bajo diferentes criterios políticos, económicos, simbólicos y culturales, de los cuales el museo actuó como espacio donde mostrar la riqueza cultural del país y su poder colonial por un lado y por otro lado, la elaboración del concepto cocinas regionales por medio de la publicación y difusión de recetarios nacionales. De esa manera, la cocina se aunaba debajo de una bandera. Así surgieron recetarios gastronómicos en todo el mundo como *L'art de la cuisine française au XIXe siècle* de Antonin Carême de 1817, *Physiologie Du Gout* de Jean Anthelme Brillat Savarin, de 1826, *La cocina moderna según la escuela francesa y española* de Garciarena y Muñoz de 1857 o, el recetario italiano *Trattato di Cuccina* publicado en 1854 de Giovanni Vialardi. Estos recetarios tenían como antecedentes obras de gran importancia, pero de carácter monacal como *el Recetario de Marcilla* y *el Cocinero Religioso* de Antonio Salsete, *el Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica* que firmaba Juan de Altamiras en 1745 o, de cocina de la corte como el de Juan de la Mata cocinero de Felipe V y Fernando VI con su clásico libro *Arte de Repostería* de 1747.

Anteriormente existían recetarios algunos de ellos de época romana como el *Re-conquinaria* del gastrónomo romano Marco Gavius Apicius del siglo I a C. Sin embargo estos eran obras generales y, no al servicio de un ideario político. El análisis histórico sobre estos recetarios ha permitido caracterizar las cocinas de distintas unidades geográficas, desde la más pequeñas como provincias pueblos hasta las nacionales a partir de identificar las grasas utilizadas, los ingredientes, la procedencia de los productos, sus denominaciones, las especias, los utensilios o los procedimientos, incluso el orden en que se debían servir los platos, pero sus

forma de compartir los alimentos rara vez son tratadas. Lo particular de esto es que, estos análisis se hacen a partir de fuentes históricas como la compra de ingredientes que queda reflejado en la contabilidad o, en inventarios de algún miembro de la nobleza o burguesía, cuentas de la administración de algún monasterio o convento o los catálogos botánicos. En otros casos se usan como referencia los menús de los banquetes, la correspondencia personal y en el menos de los casos se recurre a la literatura muy rica en detalles relacionada con la comida.

La construcción de una historia de la alimentación se hace por diversas fuentes, de las más ortodoxas a las heterodoxas debido a la esencia misma del objeto de estudio. La comida se servía a diario en casa del rico y del pobre, pero esto no queda reflejado en documentos. Por ejemplo, la utilización del tomate en las mesas europeas a diferencia de otros productos llegados de América como la patata o el chocolate, tuvo una lenta incorporación en las cocinas europeas siendo escasas las referencias a este ingrediente, ya sean en los tratados de dietética, en las obras botánicas o en los libros de cocina de los siglos XVI y XVII (Allard Jeanne 1999). No se menciona su utilización como alimento hasta bien entrado el siglo XVII. Podemos documentar su utilización debido a que su colorido y su particular forma fue mucho más atractivo para la pintura, siendo retratado en obras como *La cocina de los Ángeles* de Bartolomé Murillo de 1646 que se expone en el Louvre o en la pintura *Bodegón con pepinos tomates y recipientes* de 1774 de Luis Menéndez que se haya en el Museo del Prado que sirven como fuentes documentales, pero de manera indirecta. Las primeras referencias de su consumo se remontan a 1608 en un documento está en una lista de la compra del Hospital de la Sangre de Sevilla no constando en ningún recetario de cocina ni tampoco en la compra de las familias nobles ni en la corte.

¿Qué es lo explica este hecho? Que a pesar de que la comida es inherente a nuestra especie y tan necesaria como el respirar, la mirada sobre esta acción que ejecutamos al menos dos veces al día no ha sido de la atención de los historiadores, pudiendo distinguir como explica Pérez Samper dos momentos de la historias de la alimentación:

una vieja, historia de la alimentación dedicada más al detalle pero no el sistema, no aportando una visión global del hecho alimentario y en segundo lugar, refleja preferentemente la

diversidad e ignora lo común, lo que es igual, por lo que transmite una visión deformada de la realidad. En tercer lugar, le falta rigor científico, busca sobre todo causar impacto, no es ponderada ni equilibrada y una nueva historia de la alimentación que partirá de un trascendental cambio de óptica. Dejará de interesarse por lo ajeno y se centrará en el estudio de lo propio. Se producirá, además, una ruptura metodológica. Dejará de buscar lo pintoresco o lo trágico y se impondrá en sus investigaciones el mismo rigor científico que cualquier otra rama de la historia. (Samper, 2009.110).

También Flandrin señalará que la historia del gusto y de las prácticas culinarias fue considerada poco digna de atención por parte de los verdaderos historiadores porque estaba marcada por la huella infamante de la literatura gastronómica:

cuando estos mismos historiadores, en su esfuerzo por construir una historia total, se vieron obligados a prestarle atención, se sintieron "intoxicados" por esa "pequeña historia de la gastronomía. (Montanari & Flandrin, 2011:8)

O:

Es importante comentar que información que en algunos casos se refleja en los extensos textos que llenan la sala de algunos museos alimentarios se nutre de esta vieja historia de la alimentación en ocasiones mas cerca da anécdota sin una fuente documental que lo avale que del hecho histórico rigurosamente corroborado. Los museos como espacios de construcción de identidades después de dos siglos siguen a este servicio y los museos alimentarios se nutren de la historia de la alimentación y aunque el modelo del "plato local" esté en todas

partes del mundo, aunque en todas partes dependa tanto de la producción de un suelo o de un patrimonio familiar como de los modos de circulación de los productos, la diversidad de los itinerarios y de las cronologías meditan los cuales se convierte en el instrumento de una recomposición identitaria, alíenos en Europa depende del proceso de construcción de las imágenes de lo nacional, de lo regional, y de lo local que acompaña las transformaciones políticas, económicas y culturales en el siglo XIX. (Csergo, 2009:11)

Para dejar atrás la vieja historia de la alimentación y comenzar la nueva hay que esperar a la renovación historiográfica del siglo XX. Un análisis del propio sistema alimentario como algo históricamente importante y relevante es una idea histórica reciente, que surge en la época de la I Guerra Mundial.

La nueva historia de la alimentación partirá de un trascendental cambio de óptica. Dejará de interesarse por lo ajeno y se centrará en el estudio de lo propio. Se producirá, además, una ruptura metodológica. Dejará de buscar lo pintoresco o lo trágico y se impondrá en sus investigaciones el mismo rigor científico que cualquier otra rama de la historia. (Samper, 2009:110)

En el segundo tercio del siglo XX la comida fue objeto de estudio de disciplinas como la etnología y la sociología que incorporaron nuevos enfoques propios de su campo centrados en el totemismo y sus relaciones con lo alimentario. Un ejemplo es como las poblaciones en las antípodas escogían los alimentos, que valor ritual y simbólico le atribuían, como los cocinaban que rol tenían mujeres y hombres en estos hechos.

Cabe destacar que el género es un elemento importante a la hora de poner la mirada sobre la alimentación, bien sea en el sector de la industria alimentaria que es altamente feminizado, o bien de la producción doméstica de alimentos. Los enfoques de género no son nuevos en este campo aunque no cuentan con un largo recorrido. Así en la década de los 80 los trabajos de Mary Weismantel y su profundo trabajo llamado

“Alimentación pobreza y género en los Andes Ecuatorianos” en el que entre otras cosas destaca la observación sobre los cambios y conflictos en la alimentación por la proletarización de las sociedades:

Estos conflictos son cada vez más exacerbados por la naturaleza de una economía semiproletarizada, que dirige la orientación de las mujeres cada vez más hacia dentro y las de los hombres hacia afuera. (Weismantel, 2001:7)

Este trabajo pone de relevancia la interdisciplinariedad de los estudios sobre la alimentación, ya que en la comida convergen aspectos que son posibles de analizar de distintos enfoques como históricos, sociológicos, antropológicos. Así:

Mientras que los historiadores se centraron en aspectos como los relacionados a la nutrición, el comercio y la vinculación de la escasez y las raciones consumidas. Siendo en esos años de importancia los trabajos de investigación sobre historia de la nutrición, historia y geografía de las plantas cultivadas, abastecimiento y alimentación de una ciudad o de una provincia o de un medio social, etc. Pero en la vanguardia de la historia científica han estado los trabajos de investigación sobre las raciones alimentarias, son los que han suscitado mayor entusiasmo, los que han movilizado a un mayor número de investigadores y también los que han dado resultados más decepcionantes. (Montanari & Flandrin, 2011:8)

Contraria a esta decepción que plantea Flandrin, podemos encontrar trabajos de extraordinario valor fruto de una investigación pertinente y profunda, que han aportado una visión renovadora en la materia, ya centrados en los aspectos contemporáneos de la alimentación como la subalimentación, las diferencias históricas entre el consumo de calorías, el hambre o las causas históricas vinculadas a la pobreza alimentaria. En otros casos ha habido una relectura de hechos históricos a partir de las perspectivas que da la historia de la alimentación, como los de estudios de Maurice Aymard y Henri Bresc, Andrzej Wyczanski, entre otros.

En definitiva, historia de la alimentación siempre dentro de la historia, conectada por todas partes con todos los temas, no una historia aparte, nunca una rama desgajada del gran árbol. Historia de la alimentación que es historia social, es decir no historia "pequeña", de curiosidades y "divertimentos", sino historia en el más exacto, completo, serio y elevado sentido de la palabra historia. Una historia tan válida como cualquier otra.
(Samper, 2009:53)

Sea como hecho antropológico, como objeto artístico, como patrimonio, como objeto de consumo y como documento histórico, la alimentación permite entender nuestro presente a partir de conocer nuestro pasado, si bien ha tenido diversos altibajos en su producción después de que en el siglo XIX los estudios se centraran en temas políticos quedando relegado su estudio a periodistas y otros especialistas de la literatura gastronómica cuya producción ha sido abundante. Hoy, la historia de la alimentación tras un debate llevado por los mismos historiadores, no reclama un estatus propios, sino que se ve como una historia, dentro de la historia, es decir como propone Pérez Samper es historia social, no historia "pequeña", de curiosidades y "divertimentos", sino historia en el más exacto, completo, serio y elevado sentido de la palabra. Es esta disciplina la que debe contribuir a construir un relato de la alimentación y permear dentro del museo y de él a la sociedad.

1.4 La comida como producto artístico.

La comida ha sido objeto de inspiración y de representación en la pintura, en la escultura, en la música, en la letras y en las artes decorativas. A lo largo de este apartado se tratará de dar una aproximación general sobre la representación de la comida en algunas de las disciplinas artísticas, de como desde el arte es interpretada la alimentación. La construcción de un relato lineal de características históricas que abarcara todas las disciplinas artísticas sería una tarea complicada y demasiado extensa. Se ha tratado de explicar de forma ciertamente cronológica en la forma en que se han representado los alimentos, aunque también se ha tenido que volver a atrás debido a que se quería abordar una temática concreta. La construcción de un enfoque

cronológico, aunque interesante y ordenado resulta complejo debido a la diversidad de temas que aparecen representado.

El arte es inherente a la especie humana. Los primeros homínidos dejaron en cuevas como la de Lascaux o Altamira escenas de gran belleza, e un documento histórico indiscutible en las pinturas rupestre del Arco Mediterráneo de la Península Ibérica, considerado Obra del Patrimonio Mundial en el año 1998 la UNESCO. En uno de esos abrigos conocido como la *Cueva de la Araña* de Bicorp en la Provincia de Valencia, se puede apreciar sobre la roca a una figura subida en lo que parece ser una escalera de cuerdas bajo un panal de miel, con una cesta, con la que se recoge el dulce producto, mientras a su alrededor revolotean abejas. Al detenernos en esa imagen podemos pensar que la persona que pintó la escena nos lego dos aspectos. En primer lugar, un documento de gran importancia histórica sobre la dieta de los primero homínidos del periodo pre paleolítico, en segundo lugar, nos demuestra al retratar lo que podría ser la primera mujer apicultora que nos pasaríamos a lo largo de nuestra civilización dibujando, retratando, fotografiando, escupiando, filmando lo que comemos y es que antes de haber inventado la escritura, nuestra devoción por el alimento ha hecho que aprendamos dibuja lo que comemos. Es decir, dibujamos comida antes que escribir sobre ella. La imagen de la *Cueva de la Araña* nos ejemplifica que esa forma de actuar ha continuado en la actualidad y seguimos representando lo que comemos, cómo lo comemos y, en ocasiones, comentar algún hallazgo alimentario de excepción. Este proceso se ha acelerado y en estos últimos años debido a nuestros dispositivos móviles. asistimos a una *danza selfica* culinaria como plantea Joan Fontcuberta en donde la fotografía de un plato de comida acompañado de nuestro rostro es casi un trofeo de caza.

Esta fascinación por la comida ha llevado a diferentes artistas a representar el hecho de comer de diversas maneras, con diferentes técnicas o diversos lenguajes, desde los lenguajes más primitivos hasta los más contemporáneos. Podemos encontrar en el antiguo Egipto cerámicas de la época de la Cuarta Dinastía en donde la princesa Nefertiabet está sentada sola mirando atónita su cena. No podemos saber lo que come, pero si que lo hacía sentada, como lo hacemos en la actualidad, y no recostada como en los *simposium* griegos. La aproximación del arte al acto de alimentarnos nos permite descubrir escenas de la vida cotidianas relacionadas con las artes de la pesca, la agricultura, la matanza, los mercados, los banquetes, el servicio y la mendicidad. Cocinas cochambrosas o perfectamente ordenadas, fogones con calderos hirviendo y festejo donde en una angarilla, el servicio sirve gachas a los invitados. Por representar, se representada hasta los desperdicios como en los mosaicos de la Antigua Roma conocido como El *asàrotos òikos* o “suelo sin barrer”,

mosaico confeccionado con pequeñas teselas de pasta de vidrio y esmaltes coloreados. Este mosaico decoraba el suelo de un triclinio en una villa de la época de Adriano, en el Aventino. El tema decorativo ideado por Sosos de Pérgamo es representado en este caso por el artista Heráclito, lo sabemos porque incluyó su firma: "Eraclito fece". Actualmente se encuentra en los Museos Vaticanos y ejemplifica claramente que la comida es retratada por su valor, no solamente por su estética sino como muestra de distinción social. El mosaico es una suerte de trampantojo que quería mostrar la condición social de la familia y la abundancia de sus comidas diarias.

Por medio de la comida representada también podemos observar claramente los tipos de vajilla que utilizaban, intuir el sistema de cocción empleado, determinar cómo vestían en los banquetes o que existían en la cocina una determinada organización y especialización que obligaba a tener una persona encargada de las frutas otra para el pescado y las carnes. La devoción por los alimentos es tan grande y su representación artística tan sobredimensionada que es objeto de análisis por la antropología, hasta el punto en que la misma disciplina está indagando en el alcance de la antropología de la alimentación con las artes visuales

Es en este punto donde la antropología sin complejos está encontrando un nuevo y persuasivo nicho. López García (2009:38).

El arte medieval es rico en representaciones alimentarias, desde los manuscritos miniados hasta las vidrieras, desde tapices hasta las predelas que se conservan de algunos retablos, en los capiteles, mensuales o canutillos historiados en donde podemos observar escenas relacionadas con la producción agrícola, la producción del pan, la elaboración del vino estos dos últimos con connotaciones religiosas o en las imágenes que portan en sus manos, manzanas, granadas, naranjas como símbolo. Por ejemplo, en el claustro de San Juan de la Peña en Huesca encontramos en los capitales escenas de producción de vino, la recolección y el traslado del cereal. Desde la comida simbolizaba como medio para divulgar la religión como la inquietante obra *Cristo pisando uvas* ubicado en el Bayerisches Nationalmuseum de Munich en donde la escena describe a Cristo con su Cruz transformada en una prensa de un lagar. Mas allá de su estricto valor estético y pictórico está también su valor documental ya que se observan varias cosas, como la tecnología utilizada para la obtención de vinos, el tipo de uvas que se producían o el modo de almacenarla.

Entre la Edad Media y la Edad Moderna encontramos cientos de referencias culinarias en el arte, como la primera fuente documental de la elaboración de lo que hoy conocemos como espaguetis, que se encuentra en una miniatura del siglo XVI conocida como *Preparación de una comida campestre* conservada en el Departamento de Arte Islámico del Museo del Louvre. Innumerables son las representaciones de la Última Cena en donde podemos ver diversos tipos de pan que todavía se siguen elaborando como los molletes sevillanos o el pan candeal entre otros. En otras ocasiones el título de la obra a veces parece descolgarse de lo que realmente es representado. Así, obras como *Cristo en casa de Marta y María* de 1568 de Joachim Beuckelaer rebosa de alimentos mientras en el fondo de esa cocina se aprecia la escena que da título de la obra.

Lo suntuoso de la comida como marcador social, no solo es compartida para denotar estatus, sino que también se busca cómo en la actualidad para dejar testimonio de lo comido, fotografiado con los móviles y compartido por redes sociales. El alimento en las artes tiene sobre todo en este periodo, un gran valor para documentar la utilización de determinados alimentos y utensilios, o la domesticación de nuevas especies como el tomate que lo encontramos por primera vez representado en una pintura como es *La cocina de los Ángeles* de 1646 de Esteban Murillo que se encuentra en el Louvre o el uso de alcachofas representada por primera vez en la pintura por Arcimboldo sobre 1560. Las cocinas como espacio sagrado en donde frutas, carne, cereales, pescados y verdura son transformado en plato siempre han tenido un gran atractivo para los artistas. Obras como *La cocina de Ricos* de 1644 ilustra claramente todo lo que podemos encontrar en una cocina de la burguesía de la época que contrasta con la pobre de cocinas como la que Diego Velázquez refleja en *Mujer cocinando huevos* de 1618.

El alimento representado en la pintura que se transformó en un género propio fue el Bodegón. En estas obras, el alimento es mostrado de manera silenciosa, inmóvil, con relativa espectacularidad en muchos casos aislado del entorno y aunque la designación del estilo como naturaleza muerta valga decir que los alimentos están llenos de vida, plétóricos de color hasta los que muestran señales de descomposición como en Bodegón con manzanas, plato de nueces y caña de azúcar de Medina de Valbuena de 1645. La denominación del estilo es de origen holandés, apareció entorno al 1650 en inventarios de cuadros y compitió con otras designaciones como *fruitagye* (cuadro de frutos), *bancket* u *ontbitj* (cuadros que representan banquetes o refrigerios) y *stilleven* (modelo inerte o naturaleza inmóvil).

El gran teórico del arte Joachim von Sandrart (1606-1688) en su tratado de 1675 Teustsche Academie hablaba en sus páginas de “cosas en reposo” un siglo después en Francia, Du Pont de Nemours, en 1779, aludía a las “cosas inanimadas” y el año siguiente Jean Baptiste Descamps definió el concepto de nature morte como la representación de “objetos inmóviles”. (Luna, 2011: 21)

Fueron muchos los pintores que pusieron la mirada en la comida, en la mesa, en las frutas, en la carne, en la caza, en los quesos, en los enceres o en las verduras como Snyder (1579-1657), Pieter Aertsen (1508-1575), Osias Beert (1580-1623), Alexander Adriaenssen (1587-1661), Rubens, George Flegel (1563-1838), Luis Meléndez (1716-1780), François Garnier (1600-1658) la lista es extensa y excede los objetivos de este apartado. Entre ellos destaca una de las pocas mujeres que se ha podido dedicar a la pintura de manera profesional como Clara Peeters, de la que se supone fue la primera artista y mujer que pintó bodegones de pescados. Lo que explica Vergara lo podemos aplicar a toda la pintura de este periodo dedicada a reproducir alimentos: ¿qué significaba una vajilla de porcelana para alguien del 1600? ¿y una alcachofa o una concha? Y ¿porqué agrupar estos objetos juntos? ¿porqué pintarlos como ella lo hizo? De hecho, ¿porqué pintarlos? La representación del alimento en la pintura permite constatar las relaciones comerciales. Así en la pintura de Peeters se pueden apreciar muchos productos de exportación como la sal llegada de España a Flandes o las cajas de madera de castaño que contenían en su interior dulces o los arenques en salazón que se comercializaban por todo Europa construyendo un mercado global de alimentos. Lo particular de Peeters es que, en sus obras se pueden apreciar platos y productos terminados más que de otros géneros pictóricos, el objetivo de los pintores de bodegones era la representación de las cosas sin buscar la idealización o la exhibición deliberada de un estilo personal.

Lo representado en el lienzo de este estilo nos permite comprender, documentar, conocer la forma de comer y el tipo de alimentos consumidos quizás desde nuestra perspectiva actual no entendamos la gran proliferación de obras de ese género. Y aunque no fuera considerado en su momento un género mayor el propio Caravaggio reconoció que pintar un buen cuadro con frutas como uno con la figura humanas posee la misma dificultad. Se pintan limones, cardos, manzanas, peras, membrillos panes, quesos, frutas, pescados,

confituras. Se nos revelan de manera aislada o independientes de la mirada humana, adquiriendo el alimento y los objetos que lo acompañan como pueden ser fruteros, vasijas, platos, cuchillos, copas, una identidad propia subordinando al espectador.

Además la naturaleza muerta reposa sobre la idea de una autonomía respecto del hombre, cuando aparecen en grandes obra pictóricas, a menudo en lugares relativamente visibles subordinada a la acción importante que es la verdadera protagonista del cuadro, traer ante los ojos del espectador un pormenor humano, nimio, subordinado a la acción principal pero por importante por la carga emocional secundaria que aporta, poseyendo una expresividad que no se basa en su importancia cuantitativa, sino fundamentalmente en su aislamiento, que con medios pormenores puede pronunciar grandes palabras, aunque siempre sometidas al efecto del conjunto principal, pero también siempre reveladoras de un concepto sumamente crucial por lo que tienen un testimonio humano. (Luna, 2011:p32)

En estas obras los alimentos están llenos de vida de luz, color, textura, solo carecen del sabor pero lo insinúan pudiendo construir una línea que se origina en las cavernas neolíticas y acaba en las performances o el video arte. Esto deja claro que la humanidad está tan unida al alimento, que no ha tenido reparo en representarlo en sus múltiples variantes. La cantidad de motivos en donde aparece lo alimentario parece inabarcable lo que expresa la importancia del comer, de la mesa, del mercado, de la alacenas, de los espacios donde se celebran banquetes, de los servicios cuidadosamente trabajados por artesanos del cristal, de los metales o alfareros así lo demuestra piezas como el Jarro de cristal con Narciso y Eco de 1555 que forma parte de llamado Tesoros del Delfín exhibido en el Museo del un claro ejemplo de cómo todas las artes decorativas se subordinaban al servicio de producir magnificas obras artísticas y también funcionales relacionada con el arte de la mesa y del comer.

Las escenas de mercado, las cocinas, los banquetes, los alimentos clasificados por estaciones son contemporáneas al bodegón como la representación de escenas de mercado como *La vendedora de Fruta* o la *Vendedora de pollo y la de pescado* de que se pueden apreciar en la Pinacoteca de Breda obras de Vincenzo Campi (1536-1591) o las del Museo de Bellas Artes de Sevilla en donde podemos observar la misma temática, esta vez esperada con gran maestría por Francisco Barrera (1595-1658) en donde los alimentos llenan todo el lienzo y describen claramente lo producido, lo que llenaba las alacenas en cada estación. Esta vez la pintura también nos permite ver lo producido en cada región y en cada época. La compra y venta de alimentos también ha sido presentada en la pintura obras como *La vendedora de frutas* de Luise Moillon (1610-1696) que se encuentra en el Louvre donde se observa una mujer de la alta sociedad comprando frutas a otra mujer. Por la pintura podemos observar también especies de uvas que ya no comercializan cómo las representadas por Giovanni Battista Ruoppolo (1629-1693) en el *Bodegón de uvas y manzanas*. Otros artistas como el valenciano Tomás Hiepes (1610-1674) da imagen a la repostería de la época con su obra *Dulces y frutos secos* sobre una mesa en el que descubrimos turrone, barquillos, tortas de aceite.

En tiempos de Carlos III la pintura de bodegón adquiere de nuevo protagonismo y podemos encontrar que irrumpe la figura de Luis Egidio Meléndez (1716-1780) que desde Nápoles se renueva de alguna manera el estilo. En este periodo adquieren mayor protagonismo otros aspectos como la naturaleza como objeto de estudio, la flores o los motivos marinos, sobre todo, conchas. Era la época de grandes descubrimientos de ultramar y muy incipientemente van apareciendo primero especies de lejanas latitudes. Los nuevos alimentos como el tomate o la patata, el maíz o el chocolate no ocupaban todavía la atención de los artistas, ya sea en obras pictórica como en obras en la que artistas dedicados a producir obras para la fábrica de tapices, representa directa o indirectamente aspectos vinculados con la comida. Dirijamos en este momento, la atención a la mesa. Hay obras como las de Velázquez que se centran en mesas, donde se desarrollan acciones y es posible ver las peladuras de los ajos como ingredientes de un majado.

La comida representada en la pintura adquiere su verdadero protagonismo e identidad propia en el siglo XVIII. Es una pintura relacionada con el lujo y, en su mayoría, reflejan claramente una sociedad de abundancia en que no sólo se exhiben objetos relacionados con hábitos sociales tradicionales como la caza, los banquetes o las colecciones de objetos de élite que proclamaban

distinción, como conchas exóticas, porcelana, copas doradas, y cristalería al estilo veneciano. Vergara (2016:25)

Antonio Palomino en su libro *Museo Pictórico* de 1715 también se refería a este tipo de obras como bodegón, definiéndolo como un tipo de pintura que representa todo lo que es comestible.

Resulta útil recordar, a tal efecto, que el bodegón español nació en ámbitos urbanos y fue reunido por conocedores más inclinados a estimarlo como un placer para los ojos y un elemento de la decoración que a potenciar su análisis o tomarlo como un sujeto de estudio meditativo; analógica ente su evolución y estimación estuvo unida al mundo de los artistas y verdaderos entendido de los círculos cortesanos. (Luna, 2009 33).

Los bodegones pasaron a formar parte de la decoración de los comedores, donde las clases pudientes y urbanas mostraban su estatus de la misma manera que hoy lo hacemos cuando en un restaurante fotografiamos con nuestros dispositivos móviles los platos que no son servidos.

La corte de Madrid con su bonanza económica motivo el auge del género donde se representaban despensas, banquetes, alimentos adquiriendo su mayor auge en el siglo XVII bajo el reinado del Felipe IV esto no es casualidad, en la época de mayo bonanza económica surge todo un proceso de idolatría con el alimento como ha pasado en los siglos que le siguieron. Aunque el bodegón desaparece como género propio con la Ilustración el alimento no deja de ser representado Particularmente en el bodegón la transición de un siglo a otro fue devastadoramente desastrosa puesto que después de un periodo de algo más dude diez décadas de actividad incesante y de éxitos sin precedentes sufrió un brusco frenazo, hasta el punto de casi diluirse en la

nada, lo que no aconteció en Flandes, Holanda, Francia o Italia que prosiguieron su deslumbradora tradición. (Luna: 2009 23)

Al margen del bodegón como género propio, la comida era representada no solo e inerte en la mesa, sino que también era representada la forma de comer. Así las pinturas de banquetes, sino constituyen un genero en si misma, al menos son numerosas y nos permiten intuir que alimentos preparados se consumían como se disponían sobre la mesa y con que útiles servían.

Las ceremonias que involucraban alimentos podían ser increíblemente suntuosas y complejas. Las cenas incluían comidas costosas y elaboradas, así como el uso y la exposición de vajillas caras. Estas costumbres separaban a los príncipes y aristócratas del resto de la población a finales de la Edad Media y comienzo del Renacimiento, pero desde el siglo XVI fueron imitadas cada vez más por mercaderes y comerciantes ricos. (VERGARA, 2016 47).

Obras como *Bodegón de cantaros* de José Ignacio Pinazo (1979-1933), *Bodegón de pescados* y *Bodegón de Mesa* de Alexander Adriaenssen (1587-1661), *Trampantojo con armas pertrechos de caza y reloj* de Vicente Vitoria (1650-1709), *Bodegón de Coliflor, cardo, alcachofa y naranja* de Miguel March (1633-1670), *Bodegón con Cerámica* de Tomás Hiepes (1595-1674), *Vendedores de frutas* de Espinosa de Jerónimo Jacinto, *Plato de dulces* de Miguel Parra Abril, *Merienda en el campo* de Ramón Bayeu y Subías, Luis Egidio Meléndez y sus bodegones entre los que destaca el *Bodegón con plato de moras, acerolas y avellanas en un paisaje*, *Bodegón con naranjas, melón y cajas de dulces*. Los bodegones de Clara Peeters como *Mesa con mantel, salero, taza dorada, pastel, jarra, plato de porcelana con aceitunas y aves asadas* una de las pocas pintoras mujeres que además destaca por presentar preparaciones culinarias.

Los alimentos fueron utilizados para simbolizar determinados aspectos no solo de carácter religioso sino también de la vida social, política y cultural. Así, la fresas simbolizaban en la pintura la fertilidad y no hay cuadro en que se representa una boda en que el romero como símbolo de fidelidad no se hiciera presente. El

pan el símbolo por antonomasia de lo divino de lo sagrado, como se puede apreciar en todas la pinturas que representan la última cena. La presencia de cuchillos como símbolo de boda en algunas pintura, o de determinadas viandas que son símbolo de una religión u otra no hace más que demostrar que lo alimentario impregna no solo lo material, sino lo simbólico hasta niveles insospechados. Determinados alimentos eran imposibles de ser representados en la mesa de los rico como el pan de centeno o los huevos del retrato Velázquez en donde es posible apreciar la vajilla de barro cocido que contrasta con la de porcelana de las clases altas. La fruta confitada era un plato de ricos y la fruta fresca eran alimentos que se retrataban en la clases bajas como el melón que se puede ver en *Niños comiendo fruta* de Bartolomé Estaban Murillo de 1645-46 o *las Gachas* que portan dos hombres en un banquete retratado por Pieter Brueghel en 1568.

Los gremios alimentarios, los vendedores ambulantes de alimentos son representados en la pintura como se aprecia en la *Fiestas del Ommegang* en Bruselas de, Denis van Alsloot o *El choricero* de Ramón Bayeu y Subías, *Mercado* de Joachim, Beuckelaer, constituyen una larga lista de lo que podemos llamar artistas de la comida. También obras que hablan de la comensalidad de festivales alimentarios o fiestas agrícolas como el *Carro de la Tierra* de Domingo Martínez (1688-1749) que pertenece a una serie formada por ocho grandes lienzos de igual tamaño que representan los carros triunfales que desfilaron en Sevilla en la Máscara que los obreros de la Real Fábrica de Tabacos de esta ciudad celebraron con motivo de la exaltación al trono de S.S.M.M. Don Fernando VI y Bárbara de Braganza, en 1747.

Así:

El periodo siguiente se caracteriza por el desorden económico la pobreza y las crisis social lo que repercutió considerablemente en la pintura y sobre todo en la de bodegones. Bajo el reinado de Carlos III la pintura de bodegón adquiere otro carácter. Tal tendencia es evidente en los cuadros de flores y bodegones de la época, que transmitían una sensación de optimismo y una belleza eminentemente refinada, constituyendo la ejecutoría de Goya un contraste abrupto y dramático con el ambiente oficial. (Luna, 2009:30).

Goya fue un gran pintor de comida. Obras como *La acerolera* nos muestra no sólo un producto que ya ha desaparecido del mercado sino una forma de comercialización. Su *Vendimia*, sus dos viejos comiendo en el

que retrata la abundancia sino la escasez de las pinturas negras o la austeridad y la dureza de las piezas de pescado que componen los bodegones que se encuentra en el Museo del Louvre.

Hasta la pintura en que el alimento no es el objeto principal es posible identificar nuestra vinculación con la comida o que alimentos acompañaba los eventos sociales antiguamente, como se observa *Ascensión de un globo Montgolfier* en Aranjuez en donde afinando la mirada se puede apreciar una vendedora de comida con un espantador de moscas. Los fastuosos banquetes representados en las pinturas de Jacob Jordaens (1593-1678), Jan Steen (1626-1679), William Hogarth (1697-1764), conectan claramente con las escenas que se representan en los frescos de Pompeya.

En ocasiones la comida sale de los espacios cerrados de atmósfera agobiante de una cocina y es llevada al campo, a las calles, a la mesa de un restaurante o bar. Así es posible descubrir una comida festiva compartida de regocijo. Hay multitud de escenas de banquetes o campestres donde los alimentos son los protagonistas o el medio por el cual se cuenta una historia y que conecta la pintura Iraní del siglo XVI como la miniatura que es una de las primeras referencias a la elaboración de pastas que se reflejan en una miniaturas Iraní antes mencionado con un picnic campestre perfectamente representado por Gustave Coubet en 1858 o Eduard Manet en el *Desayuno sobre la hierva* de 1863. Si en gran parte del arte en la Edad Moderna es entendido como el arte de la mesa, de los productos, en el Impresionismo la comida abandona el espacio cerrado y lúgubre en ocasiones de la cocina o la mesa y se llevan al campo a los restaurantes, los bistrós. Escenas como *El almuerzo de los Remeros* o *Le Moulin de la Galette* (1876).de Pierre-August Renoir, permite claramente identificar diferentes tipos de comensalidades. Si bien el género de tabernas no es propio de este momento pero lo interesante es que en estos momentos la pintura retrata un tipo de establecimiento donde se vende comida más cercana al restaurante o bar de hoy en día conocemos como se observa en el Interior de un *Restaurante* de Vincent Van Gogh de 1887.

Hay que aclarar que la expansión colonial de este siglo supuso también reconocer al otro alimentario, colonizado, explotado en el arte conocido como primitivo no son comunes las obra que hacen referencia a la comida. El arte occidental ha profundizado más en la comida como medio de expresión. Dentro del arte oriental es posible encontrar referencias a banquetes, a la agricultura o escenas de pesca, pero no construyendo un género propio. Algunos manuscritos chinos poseen escenas relacionada con la cocina como

las de la Dinastía Song en donde es posible apreciar un banquete. Pasa lo mismo con la comida en la pintura japonesa algunas escenas de pesca o de la ceremonia del té son retratadas. En el arte africano la producción de obra es escasas más centrado en deidades y objetos ceremoniales.

La comida tampoco escapó de la Vanguardias, la plasticidad de la comida les permitía con su representación cumplir muchos de sus postulados -ruptura con la tradición, rechazo del naturalismo en el arte, lenguaje plástico original, espíritu libertario, espíritu de provocación, introducción del humor y del sarcasmo, proclamación de la autonomía del lenguaje plástico, justificación por medio de manifiestos, carácter conceptual, influencia del arte no occidental- lo que hizo que todo el siglo XX fuese rico y proliferó en obras de arte que abordan lo alimentario. Obras literarias como *La cocina Futurista* de Marianetti y Fillia producen un hito para la cocina y para la mirada que se ejercía sobre ella.

Sabemos que Pablo Picasso era un sibarita cosa que no tuvo recaudo en llevar al lienzo en 1901 con sólo 21 años en su *Naturaleza Muerta* en que una serie de objetos entre ellos unos ostiones se reparten en un plato. Con anterioridad a esta obra de su Málaga natal podemos apreciar una obra que ilustra el interior de una modesta cocina. La obra de 1896 deja intuir los enseres cuidadosamente colocados en la pared sobre la balda de la chimenea.

En cuanto Picasso codicia un objeto, se adueña de él y lo arrastra a su mundo: se alimenta de él, lo engulle y lo integra en el espacio del cuadro. Este objeto recreado, digerido y cocinado cobra una nueva existencia, esta vez por obra y gracia del pincel.
(Emmanuel Guigón, 2018:17)

En ese mismo año ejecutó otra cocina más acorde con la época seguramente de carbón una mujer de escalada revuelve un caldero mientras que sobre un muro cuelgan objetos de latón que resaltan sobre del brillo de los azulejos. En Picasso, más que su obra en donde se plasma la cocina importa su vinculación con ella. En 1899 Picasso visita asiduamente una taberna conocida como Els Quatre Gats. Este sitio estuvo en funcionamiento entre 1897 y 1903. El encargado del restaurante llamado Pere Romeu pidió a Pablo Picasso encargos como el menú y el cartel del plato del día. Lo interesante es que Picasso llevo la comida a su terreno

como expresa el Catalogo de la Exposición “La Cocina de Picasso” de 2018 llevada a cabo en el Museo Picasso de Barcelona. La alimentación y todos los objetos y espacios relacionados con ella son elementos de desacralización de la pintura y la escultura, dan valor a las acciones corrientes y arraigan el arte de Picasso en el “el sabor de lo real”. Y que los ingredientes en su manos transmutan se vuelven visibles aún desapareciendo su forma origina. En este momento, los alimentos son pura plástica, vuelve a poner el cocinar, los sabores y los alimentos bajo la mirada de los artistas. Las Vanguardias ven el alimento como un objeto cargado de una plasticidad, cargado de emociones que despiertan los sentidos por lo que la comida y también los artefactos ocupan una parte importante en la producción artística. Obras del movimiento surrealistas como el famoso *Banquete Caníbal* de 1959 de la artista y fotógrafa suiza Meret Oppenheim (1913-1985) o su *Taza en Piel* que se encuentra en el MOMA muestra que a la hora de querer romper moldes la comida es susceptible de se transformada en un hecho estético para dejar de ser lo que es sin perder por un momento su forma.

Los ingredientes culinarios, con sus olores, sabores y colores, así como el universo doméstico de la cocina, abundan en los numerosos poemas y obras de teatro de Picasso. Puesto que, a menudo escribe en la mesa de la cocina, resulta de lo más natural que viandas y palabras se entremezclen. Tomates, pimientos, huevos, gazpacho y chorizo, alcachofas y puerros forman un conjunto que se arraiga en la cotidianidad doméstica. El deseo atrapado por la cola, una obra de teatro escrita en cuatro días durante el invierno de 1940, la privación de alimentos se transforma en superabundancia y se vincula con el erotismo. Unos platos apetecibles evocan el hogar feliz y los recuerdos de infancia.

En «Sueño y mentira de Franco» son incomibles e indigestos (sorbete de bacalao frito o sopa de clavos), pues expresan toda su aversión por Franco. En Picasso la alimentación y la cocina son el mejor indicador del vínculo permanente entre su creación y la vida. ((Emmanuel Guigón, 2018:23)

Otro artista como Dalí, dedico a la comida parte de su obras llegando a diseñar un libro de cocina lleno de recetas imposibles y con unas imágenes que mezclan dibujos propios, como trozos de obras como *el Jardín de las Delicias* de El Bosco este libro llamado *Les Dinners de Gala* publicado en 1973 se ha reeditado

recientemente. Como con otros de sus contemporáneos, la comida tenía alma y se le podía dotar de un lenguaje nuevo que transmutaba su esencia. Así huevos son como almenas de la fachada del Museo de Figueres. Guerreros con barras de pan en equilibrio en su cabeza y el pan de *crostons*, tapizando la fachada. La comida para Dalí vuelve a sacralizarse, sale de lo ordinario y se transforma en extraordinario algo que obliga a una segunda mirada para confirmar lo que se está viendo.

Hay una comunión de Dalí con la comida obras, con los utensilios de cocina, con la mesa obras como la *Cesta del Pan* nos saca del Dalí más conocido y nos muestra la maestría del artista para ponernos en otra situación. El vacío se hace presente parece que la cesta está a punto de caer aún estando totalmente apoyada sobre la mesa. La paradoja inunda la obra ya que la terminó un día antes de finalizar la Segunda Guerra Mundial uno de los periodos de mayor escasez de comida en Europa. Y confesaba que el pan era uno de los temas fetichistas y obsesivos más antiguos en su obra. En el catálogo de la exposición de 1945 confesó: "Pinté esta obra durante dos meses consecutivos, cuatro horas cada día. Durante este periodo sucedieron lo más sorprendente y sensacionales episodios de la historia contemporánea. Hace diecinueve años pinté el mismo tema. Si se comparan con esmero las dos obras, se puede estudiar toda la historia de la pintura, desde el encanto lineal del primitivismo hasta el hiperesteticismo estereoscópico. Esta para típicamente realista es la que más ha satisfecho mi imaginación", confesaba el pintor. En otra obra del pintor, la comida se muestra sin pudor, como símbolo, como alegoría o encarnación de un discurso de una realidad que hay que desenmarañar. Han pasado tres siglos y la comida sigue vigente inspirando, denunciando, subyugando y sublimando discursos ideas.

Obras como el *Paisaje Alimentario* de Errò (1932-) que desde el Pop Art muestra lo expansiva que ha sido la industria alimentaria en el siglo XX o las conocidas obras de Andy Warhol con su *Sopas Campbell* reproducidas como metáfora también de la comida industrial. Artistas como Umberto Boccioni (1882-1916) que dedicó también en su corta carrera parte de obras dedicadas al alimento como en *Sandías* de 1911, alimento que Frida Kahlo también pintó en 1954. La comida y arte han tenido una relación simbiótica de la magnitud que cuando el mismo arte ha querido ironizar sobre el mismo ha creado obras como la famosa *Mierda de Artista* de Piero Manzoni de 1961 o la reciente participación del artista italiano Maurizio Cattelan hecha con una banana pegada a la pared con cinta adhesiva que se vendió por 120.000 dólares en la edición de *Art Basel Miami Beach* y que tuvo un final imprevisto, pero hasta cierto punto esperado, cuando el también

artista neoyorquino creador de *performance* David Datuna se la comió delante del público en diciembre del 2019.

La abstracción de artistas como Miró, Kandinsky, Tapies han sido los que más han influido en los últimos años en la cocina de vanguardia. En el año 1994 Ferrán Adrià a cargo del Bullí creara el famoso homenaje a Tapies compuesto de Helado de yogurt, chocolate y limón sobre bizcocho de chocolate y praliné de sésamo negro, que simulaba una cruz negra sobre la que se colocaban el resto de los ingredientes. Y es que primero las vanguardias y luego el arte contemporáneo, no han dejado de influir en la cocina. Máximo Botura uno de los Chefs más prestigiosos de Italia busca en su platos impactar con postres que asemejan el *dripping* de Jackson Pollock o como lo que hicieron los cocineros Nandú Jubany, David Torres y Quim Vidal cuando en 2017 en el Hotel Majestic ofrecieron una cena inspirada en Miró. Si la comida durante siglos inspiró la pintura, hoy observamos a que la pintura inspira la cocina.

La comida también participa en algunas bienales internacionales la conocida *Documenta* que se celebra en la ciudad alemana de Kassel cada 5 años, siendo muy recordada la Edición XII en el año 2007, que se estructuró alrededor de tres hilos conductores que tenían forma de pregunta: ¿Es la modernidad nuestra antigüedad?, preguntando por el sentido actual de la Modernidad. ¿Qué es la vida desnuda?, que se refiere a la fragilidad física de la persona y evoca las experiencias límite de la tortura y los campos de concentración, por un lado, y del éxtasis místico, por el otro. ¿Qué se debe hacer?, apunta a la comunicación del fenómeno artístico y a la función que ha de tener la *Documenta* en el ámbito de la formación de las personas. Esta edición de la *Documenta* fue polémica por la participación del cocinero catalán Ferrán Adrià, lo que muchos consideraron inadecuado en una exposición de arte. El director artístico Roger-Martin Buegel declaró: "He invitado a Ferrán Adrià porque ha conseguido crear un lenguaje propio, llegando a convertirse en alguien influyente en la escena internacional. Esto es lo que me interesa, y no si la gente lo percibe como arte o no. Es importante decir que la inteligencia artística no depende del soporte, no se debe identificar el arte solo con la fotografía, la escultura, la pintura..., ni tampoco con la cocina en un sentido general. Pero en determinadas circunstancias la cocina también se puede llegar a considerar arte."

La presencia de las distintas disciplinas artísticas que se inspiran en la comida es tan amplia que revistas de antropología de origen han reparado en la comida y en su importancia estética como EAT o Convivium que,

a pesar de su presencia efímera en el campo de la Antropología de la Alimentación, han dejado precedentes. La comida en el arte es documento histórico, símbolo, testimonio, poesía, pero también materia para la exploración, la experimentación, transformándose en un objeto de gran interés cuando se quiere recorrer el camino de la estética política. Esta relación siempre será así por la cercanía que establecemos con la comida y necesidad los artistas la conocen y quieren también, con comida, llevarnos al terreno de la reflexión, de la provocación. Hay una línea que se puede construir desde las escenas de caza del arte rupestre hasta el plátano de Cattelan es que tanto la comida como el arte son necesarios para nuestra supervivencia como especie. En el año 2010 el artista chino Ai Weiwei cubrió la sala de Turbinas de la TATE en Londres con su obra *Sunflowers seeds* (2010) con la que cubrió los de 1.000 metros cuadrados de la Sala de Turbinas de la Tate Modern con cien millones de semillas de girasol realizadas artesanalmente, durante dos años y medio, por 1.600 trabajadores chinos de la región de Jingdezhen. Cada pipa de girasol era una obra en sí mismo y una metáfora de la producción del país y una crítica al salvaje capitalismo productivo. Esta vez la comida se transforma en una metáfora, crítica social y arte político. La comida nos lleva a un estado de sinestesia en los museos y en la sala de exposiciones. Los alimentos son objetos sociales poderosos y en manos de los artistas se convierten en un objeto de estética política pudiendo ser importantes por su significado social, artístico e histórico. En el museo, los alimentos desde una perspectiva estética pueden desempeñar un papel clave en la elaboración de experiencias memorables y transformadoras que no solo hagan comprender la importancia del alimento *per se*, sino que nos hagan reflexionar y conocer otras miradas.

1.5 La comida como elemento de consumo y de comunicación de masas

En 1959 Televisión Española emitía *A mesa y mantel*, presentado por Domingo Almendros en que se presentaban recetas de cocina como parte de una sección cultural. En 1967 comienza la andadura de *Vamos a la Mesas* en que Maruja Callaved oficiaba de presentadora en un espacio de unos 10 minutos sobre nociones de comida. Desde esos incipientes comienzos a la actualidad, la cocina se puede decir que ha salido de los fogones para transitar en la era digital. Como señala Isabel González Turmo se ve más cocina y se habla más de ella, pero nunca se cocina menos.

Somos seres en búsqueda de nuevas sensaciones en cuanto a hábitos alimentarios se refiere y eso ha echo que crucemos mares desconocidos, cruzar continentes siguiendo manadas, que desarrollemos tecnologías imposible hace décadas para satisfacer esa profunda necesidad de alimentarnos con nuevos alimentos. Esa

neofilia constante de satisfacer nuestro instinto omnívoro pero ese instinto se ha trasladado a una voracidad multimedial de contenidos digitales sobre la alimentación. Esta búsqueda de cosas nuevas, de estar la día, de consumir, pero no comer alimentos por medio de redes sociales, plataformas digitales de televisión en streaming, una fotografía de platos compartirlos por redes antes que degustarlos se contradicen, en ocasiones, con una neofobia escudada en la tradición de consumo de platos llamados tradicionales. En este sentido se da la paradoja de que desde el sector de la alimentación, restaurantes incluidos, constantemente se nos propongan alimentos nuevos con gustos, sabores, texturas, olores y estéticas nuevas que debemos probar. Todo restaurante que se aprecie de calidad debe renovar constantemente su carta por lo menos una vez al año. Mientras queremos que determinados platos no cambien ya que forma parte de nuestra identidad alimentaria. Aunque en la alimentación lo único permanente es el cambio todo intento de querer perpetuar un repertorio culinario es artificioso o forzado ya que la comida está en permanente renovación.

Asistimos a un tiempo acelerado en que la comida se ha convertido en un escenario de cambio intenso. Venimos de una identidad alimentaria construida en el siglo XIX que conformó las cocinas nacionales y regionales y en la que se asimilaron los productos de ultramar, nuevos alimentos de postguerra y un constante y creciente aumento de nuevos productos que llegan de todas partes. El siglo XX, y todo lo que va del XXI esta siendo el de mayor homogeneizaciónn alimentaria de la historia de la humanidad. El instrumento de esto ha sido Internet. A golpe de clic es posible acceder a un recetario de culturas lejanas. Ver un video en YouTube para ver como se elabora un plato según la receta de un cocinero que se encuentra en las antípodas, comprar los ingredientes para hacer la receta vía internet y recibirlos en casa en unas horas. Elaborarlo y luego compartirlo en redes sociales nos lleva a ponernos en un escenario culinario virtual y asistimos desde casa al descubrimiento del "otro alimentario".

Internet con excesiva tecnificación de los alimentos, una desestacionalización de los productos, una desorbitada industrialización, una descontextualización cultural de ciertos platos, una necesidad de inmediatez de procesos de cocción, una homogeneización de lo que se come en distintas horas del día, la estandarización de sabores equiparables y estereotipados, han contribuido a una mediatización de lo alimentario todo esto en contraposición con serias crisis alimentarias vividas algunas regiones del planeta también vistas por internet.

En este acelerado proceso se dan varias paradojas como que compartimos las fotos de nuestros platos por internet cuando vamos a un restaurante, porque en nuestro día a día somos consumidores de alimentos en solitarios. Se ha producido una ruptura de la comensalidad y lo colectivo debido a los nuevos hábitos sociales. Fotografiamos lo que se sale de la norma del consumo diario (industrial, estandarizado, descontextualizado, frugal, bajo en calorías). También cuando hacemos un exceso que rompe el periodo magro de alimentación, que constituye nuestro día a día sujeto a restricciones alimentarias debido a factores laborales o por fines estéticos.

La cocina se ha convertido en un escenario donde el usuario se desenvuelve socialmente. Las cocinas de los amigos y la propia ofrecen, junto con los mercados, bodegas, restaurantes y terrazas, la atmósfera adecuada para exhibir estatus, porque entender de cocina, ir a restaurantes, saber de vinos y viajar comiendo es lo más. Y si no se puede, se vive a través de otros y se sueña. (Isabel González Turmo, 2019:15)

El orden alimentario que podemos llamar tradicional se ha roto. Se dispone de cualquier alimento durante todo el año, sin importar la estacionalidad o la procedencia. La industria de la alimentación se encarga de hacerlo accesible. En el mundo desarrollado ha aumentado de manera considerable en todas partes. El consumo de alimentos "de excepción", a la par que descendía el de alimentos "de necesidad" como señalan Claudian y Serville esto hace que lo extraordinario o lo de moda se tenga que mediatizar aún más a la hora de consumirlo.

La transformación de la comida en un producto mediático es una de las características de esta modernidad alimentaria. En una plétora en donde aparecen un flujo continuo de alimentos que parece inagotable, una asimilación directa entre cultura e identidad, entre comida y salud; una equiparación cultural y metafórica de la comida con el arte; una instrumentalización y mercantilización de la comida por la industria del turismo, una etnicidad y una adoración de la comida en contraposición con el hambre.

En este proceso de cambio acelerado y en la que se ha producido una crisis en los usos de la cocina y de la mesa recae

*plenamente de una vez en la esfera casi exclusiva del individuo:
la comunicación y la comunión alimentarias dejan paso al placer
solitario de las masas. (Fischler, 1990:43)*

Es necesario apuntar que mientras más se promocionan las bondades de la cocina del país y se mediatiza la cultura alimentaria por medios de libros, programas televisivos, películas documentales y redes sociales. La desigualdad también se torna más evidente en la población habiendo en el centro de la modernidad occidental bolsones de pobreza y hambre lo que confirma las contradicciones que tienen la cultura alimentaria.

La comida se ha transformado en un elemento de distinción y jerarquización cultural, hasta el punto de que sus protagonistas o creadores son tratados como verdaderos artistas. Hoy en día, lo alimentario comparte página en los suplementos de cultura con el cine, museos, libros o la música. La comida ha entrado en los museos en los que también tiene lugar lo llamado showcooking. Cocinar ahora es un espectáculo ha dejado ser una práctica, la gran cocina, la de los chefs, es elevada de nuevo al rango de las bellas artes.

Los cocineros son estrellas sagradas y sus creaciones, como las de los grandes modistos, se exhiben en papel couché, se exportan de un extremo a otro del planeta, son recuperadas, imitadas y caricaturizadas por los industriales o los artesanos del nuevo prêt-à-porter culinario, vulgarizadas bajo la forma de patrones-recetas por las revistas y los libros de cocina. Una nueva estética culinaria se difunde. (Fischler & Solana, 2010:12)

Por otro lado es posible encontrar vajillas diseñadas por arquitectos, diseñadores o artistas reconocidos, el sector editorial de libros de cocina ocupa gran parte de las tiendas de libros, constituyendo una auténtica cocina de papel, en algunos casos con imágenes de fotógrafos consagrados donde es posible ver platos que se asocian más a la abstracción que a la figuración. La celebración de ferias alimentarias como *Madrid Fusión* o *Alimentaria* se equiparán en importancia por volumen de facturación a las de artes o las de tecnología móvil. Cocineros reconocidos internacionalmente abren sus restaurantes en museos y centros culturales por el tirón mediático que ello puede tener.

En esta primera parte del siglo XXI, se puede decir que confluyen dos tendencias. Por un lado, una mirada tradicionalista o patrimonialista que define la comida cómo una actividad artesanal en la que se ponen de manifiesto unos conocimientos ancestrales, compartidos socialmente, que requieren de ciertas habilidades obtenidas por transmisión intergeneracional y por repetición en cuyos procesos, salvo excepciones muy específicas. No hay seriación ni tampoco demasiada participación de maquinaria del cual se apropia la industria alimentaria, de la comunicación y el mercado turístico haciendo una apropiación de ella mostrado en la imagen corporativa y en el packaging imágenes asociadas a la ruralidad o al modo tradicional de cocinar seleccionando ciertos elementos sacándolos de su contexto original, de modo que resulten más fácilmente traducibles y asimilables.

Permite una incursión sin riesgos en el mundo del "otro", no existe un contacto personal, ni conocimiento del idioma, en otras palabras, no precisa una adhesión, un compromiso con la cultura que la producido. (Espeitx Bernat, 1999:97)

Por otro lado, la cocina del XXI se caracteriza por estar muy cerca de internet, de la prensa, de la redes sociales, de las plataformas de streaming, del cine y la televisión pudiendo decir que se ha producido una asimilación de la segunda sobre la primera. Los periódicos de prensa tienen en su versiones digitales una sección de cocina. En este paradigma entre el esencialismo y la vanguardia deambula en el actual paradigma alimentario transformando los sabores, colores, olores y textura de los alimentos en píxeles. Por medio de Internet es posible acceder a un volumen de información relacionando con la cocina de la mano de críticos gastronómicos, foodies, bloggers, youtubers e influencers. Desde los inicios del siglo XXI, el discurso mediático gastronómico es tan diverso y variado que es conveniente de establecer clasificaciones para distinguirlos. Ketchum (2005: 223-231) los agrupa en cuatro categorías: *Traditional Domestic Instructional Programs, New Domestic Cooking Shows, Food and Travel* y *Avant-Garde Food Shows*. En la primera, se enseña la elaboración de platos. La segunda categoría consiste en programas muchas veces en vivo, donde el cocinero interacciona con la audiencia en el plató. En la tercera, los cocineros viajan a ciudades y países mostrando qué se come, pero también qué se puede comprar en dichos lugares. Por último, los *Avant-Garde Food Shows*, calificados:

como espectáculos de vanguardia por sus convenciones estéticas inusuales, emplean conjuntos surrealistas y

costumbres extrañas (Fernández-Poyatos, Aguirregoitia-Martínez, Bringas Rábago 2019: 879)

En la actualidad nos encontramos que la cultura audiovisual se mimetiza en la alimentación y ha visto en la cocina todo un horizonte de exploración y de mercantilización integrado la alimentación de manera aún incipiente dentro de las industrias culturales.

Así, la tecnología alimentaria, apoyada por las fuerzas conjugadas del marketing y de la publicidad, llega a cortocircuitar los marcos culturales de la alimentación, las gramáticas culinarias, y trastoca lo que hay de más fundamental en el comer, en la biología de la elección alimentaria. Pero si los códigos, las reglas, las normas que enmarcan culturalmente el comer pueden burlarse o subvertirse con tanta facilidad, es, sin duda, porque se encuentran ya fragilizadas, fisuradas, trastornadas. (Fischler, 1990:138)

Ahora el consumidor está bien informado y exige que su experiencia gastronómica está anclada en un lugar culturalmente específicos y sus identidades asociadas a través de experiencias multisensoriales y virtuales. Como parte de la comensalidad contemporánea se ha integrado en el ritual el dispositivo móvil y se le hace una fotografía al plato o nos hacemos una fotografía en el restaurante como parte del ritual de comer. Hashtag como #food tienen 395.438.040 publicaciones o #comida 13.984.470. La vista y el oído adelantan la experiencia. Esto es lo fundamental: la experiencia.

Porque la cocinase ha convertido en una fuente de experiencia, aunque se viva desde el sofá. La potencia de la imagen pone en marcha a los sentidos que no están en juego. No hay olores, ni sabores, ni se puede masticar el colorido y delicado plato que muestra la pantalla, pero el espectador sí hace le recorrido y se identifica con él: lo valora, lo elige o lo rechaza y lo incorpora al

escenario mental donde se representa su relación con la comida.

(Isabel González Turmo, 2019:14)

Asistimos a un doble proceso en que la cocina está mediatizada por las industrias de la comunicación y por los consumidores por las redes sociales. La comida es atractiva para la televisión porque Esta ubicuidad multimediática aportan numerosas ventajas a los restauradores: visibilidad, notoriedad, difusión, internacionalización, apertura de nuevos mercados y líneas de negocio... Además, se trata de espacios, principalmente televisivos, masivos y segmentados, especialmente interesantes y necesarios para otras empresas, marcas, productos y servicios de sectores tangentes a la gastronomía.

Porque los sets y platos de televisión son idóneos para el emplazamiento e inserción de materiales de construcción de cocinas y encimeras, promoción de productos comestibles estacionales, utensilios de cocina, etc. (Saavedra- Martí-Monteagudo 2015:138)

Por otra parte, hallamos una tendencia vanguardista, en donde la innovación, la creación y la inventiva son elementos definitorios. En ambas tendencias participa el museo ya que comparte escenarios materiales y simbólicos comunes teniendo una profunda vinculación con lo mediático. El museo es un dispositivo más que mediatiza la cocina, la hace global de ahí que un porcentaje importante de los museos que se analizan en este trabajo sean de carácter privado.

1.6 La comida actividad industrial

La producción de alimentos debería llegar a cubrir las necesidades de 7.700 millones de personas. Plantear una producción de alimentos al margen de la industria de la alimentación y sus estrategias de marketing parecen imposibles. En esto momentos en el territorio español existen un total de 230 museos relacionados con la alimentación, de los cuales en un 72 % hay participación de capital privado proveniente de la industria de los alimentos. En estos tipos de museos sí se someten a un análisis en profundidad. Los museos que se presentan como alimentarios son en su mayoría museos sobre patrimonio industrial. En estos, la maquinaria desde la más rudimentaria a la más sofisticada se muestra como la conquista de la tecnología sobre el

alimento como una forma de domesticación. En este apartado se analizará la importancia que tiene la visión de la comida como actividad industrial en relación con el museo y de cómo este último se pone al servicio de la empresa para poder satisfacer unas necesidades de comunicación y marketing. En una aldea global son muchas las empresas del sector de la alimentación que han creado espacios expositivos dentro de sus propias instalaciones o exprofeso, en donde ofrecen al consumidor los productos de su gama. En estos espacios la comida se instrumentaliza como objeto de deseo, y se expone siguiendo algunos parámetros comunes muchas veces contrarios a lo que la misma industria hace. Aunque hay que sortear la situación porque en un mundo globalizado la producción de los alimentos pasa entre construir una relación dialógica entre soberanía y capitalismo alimentarios.

Uno de los elementos es que la industria alimentaria vende como imagen una tradición. Muestra procesos artesanales, ya sea en su campaña publicitaria, en sus *packaging* como se describió en el punto anterior y suele anclar un producto a un territorio concreto, aunque las cadenas de producción se encuentren localizadas en otro sitio y esto es debido a que los territorios se inscriben, pues, en lo sucesivo, en el marco de vastos sistemas de producción agroalimentaria, de escala internacional.

En el ámbito de la alimentación ello supone, en suma, una inversión de la situación anterior: muchos alimentos esenciales, como ocurría en el pasado con las especias, provienen ahora del exterior, en el marco de un sistema de producción y de distribución mucho más amplio. (Fischler, 1990:95)

En otras ocasiones de manera la minoritaria la comida se muestra como un elemento de modernidad, innovación y de tecnificación.

Toma de conciencia, crisis de confianza: descubrimos, así, que los progresos tecnológicos e industriales van acompañados de un descenso (real o imaginario, real e imaginario) de las cualidades gustativas de los alimentos, de una estandarización-homogeneización de los productos o, incluso, de la desaparición

de los productos artesanales (quesos, charcuterías, pan, etc.), de su reemplazo por sustitutos industriales y de su disminución en beneficio de éstos. (Fischler, 1990:114).

El alimento, como se comentó anteriormente, se encuentra en una situación de cambio y ese cambio lo lleva adelante la industria de la alimentación y a pesar de ciertas reticencias de las poblaciones a consumir ciertos alimentos, el gran *business* de la alimentación industrial ha despegado.

Los acontecimientos y los modos de vida del siglo XX (y lo que llevamos del siglo XXI) jugarán a favor de este sector productivo que va a invertir, al menos en las zonas metropolitanas, la relación entre los recursos alimentarios y la población, haciendo olvidar así los temores malthusianos de finales del XVIII. (Pedroco, 1996:969)

La alimentación como marca de un país es también utilizada por la administración de esos mismos. Estos movimientos estratégicos se enmarcan en lo que se conoce como *softpower* cultural, tendentes a ser proteccionistas en el foro interno del país, sobre todo, proclives a buscar el posicionamiento en el contexto global. Ello constituye la imposición de las características culturales de una sociedad sobre otra. No es algo nuevo. Diversos países han venido aplicando políticas exteriores con este fin. Uno de los países que mejor ha desarrollado estas acciones es Japón, primero difundiendo su cultura a partir del sushi y ahora liderando la defensa y la autenticidad nacional.

De esta manera, a partir de la comida, este país se posiciona frente a otros logrando la identificación directa del plato con el país; a través de un alimento neutralizado y desterritorializado consigue, además, que los países acepten su devastadora política pesquera (Reynolds, 2012:18).

España ha desarrollado tareas en esta dirección como, por ejemplo, las lideradas por *Acción Cultural Española*, empresa estatal para la internacionalización de la cultura de España que desarrolló la exposición itinerante *Tapas: Spanish design for food* en el año 2013. Desde ese momento, está recorriendo países como Canadá, Eslovenia, Brasil, México, Estados Unidos o Japón, para mostrar tanto la calidad de los productos locales como el diseño y profesionalidad vinculados a la cocina.

El denominado *place branding* lo que sería la imagen de un país juega un papel crucial en la competitividad de las empresas, así como en los productos y servicios que ofrecen. Por ejemplo, Alemania es un país que asociamos con minuciosidad y fiabilidad, así que las empresas del motor alemanas son percibidas igual. Pero esta relación es bidireccional, las empresas y sus marcas son también uno de los principales constructores de la imagen de un país. Simon Anholt acuñaba este término como identidad competitiva en su libro *Competitive Identity. The new brand management for nations, cities and regions*, formó esa identidad con un hexágono con seis conceptos que interactúan entre sí: turismo, mercado, política, inversión, cultura y público. El *place branding* puede ayudar construyendo una identidad competitiva que influya en las imágenes percibidas y conseguir así alcanzar los objetivos para los que se creó. No solo hablamos de ayudar como algo beneficioso para el lugar en sí, sino para las propias empresas que lo forman ya que su imagen es también la de todos los que forman parte de él de una u otra forma: sociedad, empresas, turismo.

La marca país asociada a la gastronomía es de gran importancia porque permite construir un elemento de diferenciación, sobre todo de cara al mercado turístico, en una sociedad global. La comida local arraigada a un territorio es atractiva para el mercado ya que permite crear un atractivo nuevo. Así la comida es sometida a un espacio de tensión, de adaptación y finalmente de estandarización. Platos como la paella valenciana que posee conejo es adaptada en muchos restaurantes para turistas porque en sus países de origen los ingredientes como el conejo es impensable que ocupe un plato. Así, la cocina rural donde la cacería se adapta al mercado turístico está borrando de sus cartas aquellos platos que pueden no ser atractivos o causar repulsión en los visitantes.

En el campo gastronómico son varios los ejemplos que nos permiten ilustrar esta afirmación, como pueden ser los de platos basados en la casquería (hígado encebollado, riñones guisados, callos), tan apreciado y

reputados como parte de la gastronomía española, y detestado por gran cantidad de extranjeros, que repudian la ingesta de este tipo de alimentos debido en muchos casos a la neofobia. Igualmente cabe decir que algunos académicos como Hall y Mitchell han observado:

Como la gastronomía local, no sólo no desaparece por el influjo global sin todo lo contrario crece convirtiéndose en un elemento diferenciado y definatorio en términos de autenticidad de ese territorio (Hall & Mitchell, 2000:64)

1.7 La comida como forma de patrimonio inmaterial

La Nsima 'práctica culinaria tradicional de Malawi, el Arte de los "pizzaioli napolitanos", la tradición de preparar y compartir la 'dolma', signo distintivo de identidad cultural de Azerbaiyán, la tradición cultural cervecera en Bélgica, el festival internacional de pesca y cultura de Argungu de Nigeria. El plato tradicional "oshi palav" y sus contextos socioculturales en Tayikistán, la Fiesta de los Viticultores de Vevey Suiza, El café árabe, en un símbolo de generosidad de Emiratos Árabes Unidos, Omán, Qatar y Arabia Saudita. Son algunas de las prácticas alimentarias que han sido consideradas por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ha propuesta de estos países.

Esto es una de las formas anteriormente descritas en el siglo XXI de las prácticas alimentarias. Este tipo de acciones que luego serán analizadas en profundidad, son una acicate. Para los países que consiguen con mucho esfuerzo esa declaración, pero también un punto de tensión sobre la alimentación al punto de que esas designaciones han derivado en algunos casos en conflictos de carácter diplomático entre los Estados miembros. Un ejemplo de ello es que en el año 2013 Armenia conseguía que el *lavash* que es un pan tradicional del país junto con su preparación, significado fuera considerado Patrimonio Inmaterial ante la UNESCO. Los meses posteriores Turquía entró en la escena reclamando que el *lavash* también forma parte del país a lo Armenia que propuso activamente enmiendas a la demanda turca. La resolución de dos años de discusiones fue que la UNESCO consideró finalmente una nueva candidatura dos años después con el nombre de La tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado *lavash, katyrma, jupka o yufka'* en donde se incluía a Azerbaiyán, Irán, Kazajstán, Kirguistán que habían mostrado su malestar junto con Turquía.

Situaciones como estas. demuestran dos aspectos. Por un lado la vigencia de la comida como elemento de tensiones y la instrumentalización de la comida, por otro lado como acto político en que la comida sometida al proceso de patrimonialización es utilizada con este fin. Ya que en el proceso de construcción de un ideario de la identidad alimentaria de un país o región actúan unos mecanismos de selección totalmente culturales y políticos de lo que creemos que debe ser el patrimonio alimentario. Y se descartan al mismo tiempo algunos platos, recetas, procesos o productos. De esta manera, se ha ido construyendo un repertorio compartido y consensuado de elementos que forman parte del patrimonio alimentario local a partir de ciertos criterios como: una comensalidad específica, el arraigo a un territorio y, fundamentalmente, una temporalidad, es decir, el tiempo que determinado producto, plato o tipo de preparación lleva realizándose en esa sociedad y en ese territorio específico.

Así muchas de las etnografías publicadas en los años ochenta y noventa examinan el papel de los alimentos y las vías alimentarias en la construcción y mantenimiento de las identidades colectivas (Levent & Mihalache, 2016: 58)

Cabe aclarar que estas condiciones son necesarias, pero no suficientes, ya que, lo que define a este patrimonio son principalmente dos aspectos fundamentales: por un lado, un proceso de legitimación social, en muchos casos bajo el amparo institucional; y, por otro lado, lo difusa, (por su extensión en toda la comunidad,) que esta práctica alimentaria sea reproducida por un colectivo.

El concepto de identidad en que se sostiene la consideración del patrimonio alimentario ha sido analizado por diferentes estudios que consideran la creación de la nación al menos en términos culinarios a través de la invención, la estandarización o la valorización de una cocina nacional, a menudo basándose en la concepción de Anderson de la comunidad imaginada y el concepto de tradición inventada de Hobsbawm. (Levent & Mihalache, 2016:63)

El patrimonio alimentario dentro de los repertorios patrimoniales tiene que ver, en primer lugar, con una ampliación generalizada de lo patrimonial.

Esta profusa expansión que ha sufrido el patrimonio cultural se basa en un proceso de tres derivas: desde el concepto clásico de monumento hasta el de bien cultural, desde los bienes tangibles a los intangibles y a los testimonios vivos; y desde una visión insularista hasta la confluencia entre patrimonio natural y patrimonio cultural (Ariño Villarroya, 2009:25)

Esta expansión, y ante la empírica realidad de que todo puede ser susceptible de ser patrimonializable, ha surgido como una cuestión que se puede considerar natural u organizativa la existencia a efectos prácticos dentro del patrimonio cultural, de sub categorías o especializaciones que engloban distintas expresiones o prácticas consideradas como un nuevo tipo de patrimonio concreto. A pesar de esto, cabe destacar, que estas prácticas no son nuevas, ya que muchas de ellas formaban parte de lo que se consideraba dentro del patrimonio etnológico. Consecuentemente con esto, es posible hablar de patrimonio musical, documental, local, festivo, ritual, ceremonial; y hasta de uno al que se le ha denominado alimentario. Se ha pasado de la generalización a la especificidad debido a dos factores por un lado por la ampliación del concepto de cultura derivados la disciplina antropológica y por lo que denomino la desmonumentalización del fenómeno. No todo el patrimonio debe ser arte o monumento.

En segundo lugar, en el proceso de patrimonialización de la comida existen una serie de elementos que evidencian que se está ante un proceso diametralmente distinto, al menos en esencia, de lo que se entiende que debe ser patrimonio. Si en el patrimonio material —monumentos, espacios naturales, obras de artesanía el resultado final es lo importante, al menos desde el punto de vista formal; en el patrimonio inmaterial, o al menos en aquel en que lo material está subordinado a un sinnúmero de elementos que carecen de materialidad manifiesta o que en el mejor de los casos su materialidad es efímera, lo que resulta definitorio son los procesos. No importa el resultado y en el patrimonio alimentario esto es crucial debido a que el resultado es efímero: se come:

Dentro de esta línea los estudiosos en antropología, pero también en campos adyacentes como el folklore, exploran cómo funcionan los alimentos, en los festivales comunitarios, en las comidas familiares, en el espacio del restaurante, a los que se desempeñan y, por lo tanto, mantienen las identidades étnicas.

Gran parte de esta literatura aborda la comida como símbolo, y el ritual se incluye con frecuencia como uno de los marcos que dotan a la comida de un significado adicional. (Levent & Mihalache, 2016: 67)

Cuando se hacen festivales donde se pretende reunir a distintos colectivos se hace mayoritariamente por su comida, luego por la danza o por su artesanía y ejemplo de ellos son las conocidas como ferias de la nación que suelen celebrarse en algunas ciudades.

Cuando consumimos alimentos de una cultura determinada y que se encuentra en las diásporas de la nuestra al menos en términos geográficos, porque la distancia gastronómica en ocasiones es relativa, traemos esa cultura a nuestros platos, “comemos esa cultura” y con ello la instrumentalización identitaria del alimento no ha hecho más que empezar luego le seguirán la búsqueda y visita a un restaurante donde podamos constatar la esencialidad cultural de lo comido y posteriormente se buscará si se es aficionado a la cocina comprar el producto y replicarlo finalmente se elaborará una versión del mismo que puede ser incorporada a nuestro repertorio de recetas mesa produciendo lo que algunos autores han denominado *creolización*¹.

Las cocinas regionales materializados en su restaurantes no solo es una idealización de una localidad sino Podemos creer que los calmares a la romana son un plato de la cocina española y se ofrecen en restaurantes de todo el mundo así, pero cuando queremos detener la mirada sobre un lugar concreto se idealiza y se inventa una tradición culinaria ancestral cuando en realidad es más producto de un proceso de

¹ La creolización es el proceso por el cual las culturas criollas emergen en el Nuevo Mundo. Como resultado de la colonización hubo una mezcla entre las personas de ascendencia indígena, africana y europea, que llegó a ser entendida como creolización. El concepto también puede ser entendido como criollización aunque no tienen el mismo significado..

mercantilización que hacen determinados restaurantes que de una realidad concreta. Los alimentos son utilizados por su poder de unión, también son examinados por su capacidad para dividir o reproducir jerarquías y límites sociales y porque no geográficos o imaginados.

En ese centrarse en el proceso existe una clara manifestación y deseo de reterritorialización de elementos de la cultura. Este hecho es mucho más explícito en la comida, ya que los procesos —no solo alimentarios sino también culturales, históricos y económicos— actúan como diferenciadores. Un ejemplo de ello, lo podemos encontrar en las conservas familiares de tomates muy difundidas en el Mediterráneo y que han migrado a América latina. En todas ellas el resultado final es semejante, aunque los procesos, sobre todo los culturales, son distintos, lo que las hace similares en esencia; pero diferentes en cuanto al territorio que representan y a la comunidad portadora.

La comida —como un tipo de patrimonio migrante, efímero y colectivo— al adquirir la categoría de patrimonio es puesta en la aldea global, y en su mercado, convirtiéndose en una clara repuesta a la oferta de productos alimentarios cargados de símbolos homogeneizantes, carentes de una identidad. De este modo, pasa a ser un elemento altamente predispuesto a ser adquirido por una sociedad llena de cosmófagos o *foodistas* que buscan, por medio de la comida, consumir otras culturas. Este hecho no hace más que confirmar que los proyectos de patrimonialización surgen como respuestas de una profunda necesidad de satisfacer unos criterios políticos concretos posesionar determinados *locus* culinarios y no tanto de protegerlos produciéndose en ocasiones el resultado contradictorio.

Una de las particularidades de la comida patrimonializada, y por ende globalizada, es que ha buscado su esencia en la comida tradicional, basada en procesos ancestrales de elaboración además asociada a una ruralidad idealizada en donde se pretende hallar las claves de lo verdaderamente auténtico. Este proceso se pone de manifestó hasta en la considerada cocina de vanguardia o de autor que es donde mayormente se expresa la hipermodernidad en la que estamos inmersos. En estos tiempos de aceleración alimentaria la llamada alta cocina y también la industria de la alimentación profusa en utilizar nuevas categorías que atraigan a nuevos consumidores y en desarticular tópicos, a definido el verdadero valor de la cocina de proximidad o de cercanía los productos a utilizar y los espacios geográficos de procedencia que le son pertinente siempre con referencias a la ruralidad o bautizando los productos por más que provengan de una gran manufactura industrial como tradicionales. Así una pizza producto por antonomasia italiano se ofrece como tradicional

auque sea ultracongelada y en el logotipo de la marca como en la publicidad en televisión haga referencia a una masía catalana.

Este modelo se a magnificado por medio de un ideario forzado y en ocasiones cargado de ingenuidad, consistente en que en los entornos rurales o que en la costa se produce la totalidad de lo consumido y que esa producción es constante todo el año. Cosa que no es así un porcentaje elevado que supera el 67 % del marisco consumido en España es de exportación. Y el pescado es congelado o de piscifactoría.

Esto, que parece un tema que ronda en la idealización, se transforma, en muchas sociedades rurales, en la Espada de Damocles para los habitantes de estos entornos, pues los convierte en los auténticos portadores y guardianes de un patrimonio gastronómico; e incluso, en una forma de sabiduría que mezcla sabores con la insensatez (Poulain, 2007:56); pero que nos obliga, en algunos casos, a estar sometidos a los clichés de la ruralidad sin poder mostrar la innovación como su principal baza. Tanto es así que cocineros como Anduri, el reconocido Nekeo o el mismo Michel y Sébastien Bras —todos ellos con Estrellas Michelin— han apostado por instalar sus restaurantes en entornos rurales no del todo productores por cuestiones climáticas de sus propios productos que en ocasiones llegan desde las antípodas con una marcada huella de carbono.

Quizás el aspecto que reviste especial atención es el hecho de que aunque dentro de la cultura alimentaria hay aspectos susceptibles de patrimonializar, todavía existen algunas prácticas culinarias que, si bien caracterizan a un colectivo determinado y pueden formar parte de un repertorio patrimonial compartido, se expresan en la mayoría de los casos en la esfera de lo privado —salvo festividades donde la alimentación se monumentaliza como las paellas para cientos de personas o tortilla de patata que rompen Récord Guinness siendo en estos casos de carácter comunitario aunque se contrate una empresa especializada para ello— lo cual dificulta su ingreso en el circuito de la mercantilización turística. El límite entre lo público y lo privado en lo patrimonial es muy frágil, y más aún en lo alimentario. El rebasarlo es un riesgo que lleva a una banalización, una industrialización que en determinados casos tiene como consecuencia que en algunas prácticas se obtenga un resultado contradictorio al perseguido originariamente, sobre todo, en los espacios rurales.

*Esta inmersión de aspectos de la vida privada a la esfera pública
de determinadas prácticas culturales, con su correspondiente*

patrimonialización, es una constante de estos procesos en las últimas décadas. (Poulain, 2019 falta pag)

Un tercer aspecto, que condiciona el proceso de patrimonialización de lo alimentario, es que el producto en cuestión tenga un proceso de elaboración artesanal o que, en la forma de producirlo, haya una escasa industrialización, aun omitiendo las normas de seguridad alimentaria . El foco se ha puesto en el mundo rural, es en el campo es donde se cree que se encuentra la auténtica esencia de la comida. Esta ruralización gastronómica y su patrimonialización ha dejado su impronta en localidades pequeñas en formato museo, especialmente en lo que se ha dado en llamar España vaciada. La mayoría de ellos surgieron en la primera década del siglo XXI en poblaciones pequeñas, menores en un 85% a 10.000 habitantes como luego se detallará en el gráfico adjunto.

En contraposición a esa búsqueda de la autenticidad en lo rural, en las últimas décadas, ha surgido otro concepto de comida también patrimonializada en los entornos urbanos, caracterizada por transmitir una imagen de vanguardia o de innovación, sobre todo, en aquellas ciudades marcadas por la modernidad que buscan una identidad propia dentro del patrimonio alimentario. Este fenómeno se retrata en caso de la propuesta presentada ante el comité UNESCO de España por la Generalitat de Catalunya, en la que se pretende que la cocina catalana sea patrimonio de la humanidad, resaltando en la candidatura la innovación como principal baza. En dicha candidatura se observa una marcada apropiación simbólica de platos propios de la gastronomía de España, como, por ejemplo, la tapa, cuando podríamos decir que ésta cocina se enmarca en un contexto aún mayor cómo la dieta mediterránea declarada por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad en el año 2013 y que España comparte la declaración con países cómo Chipre, Croacia, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. La presencia de Portugal pone en evidencia que comer no sólo es un acto político, sino que la selección de los repertorios gastronómicos también lo son ya que los concepto culinarios de este país se corresponden más con el saber hacer de los atlánticos que con los mediterráneos. La propuesta de la Cocina Catalana no ha llegado a concretarse y el Estado Español se han decantado por iniciar el proceso de declaración de la Tapa como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Lo dicho anteriormente confirma que la cultura alimentaria conformada por repertorios culinarios, ceremonias de comensalidad, proceso de producción y tipos de alimentos, entre otras características, es entendida como

una forma de patrimonio cultural por reunir una serie de requisitos, tales como la transmisión oral, la inclusión de aspectos de la vida comunitaria, la elaboración de productos de forma artesanal, un carácter ancestral, un devenir común y un contexto territorial. (Goody, 1982), (Turmo, 2002), (García Canclini, 1989), (Contreras & Arnaiz, 2005), (Espeitx Bernat, 1999), (Fischler, 1990)

Todos ellos coinciden en resaltar que la comida: es un momento de intercambio social y comunicación y, también de afirmación y renovación de los lazos que configuran la identidad de la familia, el grupo o la comunidad. Su consideración como parte del patrimonio cultural inmaterial de un país pone de relieve los valores de hospitalidad, buena vecindad, diálogo intercultural y creatividad, así como un modo de vida que se guía por el respeto de la diversidad. Además, desempeña un papel esencial de factor de cohesión social en los espacios culturales, festejos y celebraciones, al agrupar a gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales (UNESCO Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial, 2003)

Por su parte, los mercados locales de alimentos también desempeñan un papel fundamental como espacios culturales y lugares de transmisión de la dieta mediterránea, ya que en ellos tiene lugar la práctica cotidiana de intercambios en donde se fomenta la concordia y el respeto mutuo aunque en la lista del Patrimonio Mundial no figura ninguno y hay mercados que son emblemáticos o bien por las relaciones sociales que se construyen en él o por su arquitectura como el de Chichicastenango en Guatemala, el Tsukiji Fish Market en Tokio, el mercado de la Merced en México o el Mısır Çarşısı en Turquía y sin ir más lejos el de la Ciudad de Valencia.

El tránsito de la comida, junto a todo el universo de manifestaciones culturales que orbitan con relación a ella —desde ser una práctica cultural cotidiana que entender como una entidad propia que debe poseer un tratamiento jurídico, administrativo, mediático y social propio bajo la figura de patrimonio inmaterial— tuvo lugar cuando la UNESCO procedió a aprobar la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial en el año 2003. Si bien esta conferencia en ningún punto hace referencia explícita a la comida, o al considerado hoy patrimonio alimentario o gastronómico, si lo implícita al considerar que se entiende como patrimonio 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. (UNESCO Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial, 2003)

En encaje de las prácticas alimentarias, dentro de la Convención promovida por la UNESCO sobre patrimonio inmaterial, se realiza a partir no sólo del mismo concepto de patrimonio inmaterial, sino también de los ámbitos donde se expresa este patrimonio. Existen cinco ámbitos, de acuerdo a la expresado en el artículo 2: El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes: 1) las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial, 2) las artes del espectáculo; 3) los usos sociales, rituales y actos festivos; 4) los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y 5) las técnicas artesanales tradicionales.

De acuerdo con esto es posible decir que cualquier hábito alimentario, desde el más tradicional hasta el más contemporáneo, puede ser considerado patrimonio inmaterial; ya que la comida es transversal a esos cinco ámbitos destacados por la convención. La cultura alimentaria se expresa por medio de olores, sabores, colores, sonidos y lenguaje; siendo el comer toda una práctica semiótica y comunicativa a la vez. El lenguaje es el principal instrumento de transmisión de este tipo de patrimonio, puesto que las recetas consideradas tradicionales son transmitidas de forma oral de generación en generación. Además, de la misma manera que algunos productos de la tierra migran de un continente a otro, con ellos, también migra la forma de nombrarlos, de elaborarlo y hasta de producirlo; ocasionando que otras lenguas los incorporen, adapten y rebauticen. De esta forma surgen nuevas denominaciones a medio:

Además está caracterizado por ser un conjunto articulado de prácticas, productos y procesos sociales siendo un auténtico catalizador de identidades, donde se ponen de manifiesto las mismas particularidades —singularidad, autenticidad, excepcionalidad— que poseen otras formas de expresión que forman parte del patrimonio cultural socialmente aceptado y compartido, altamente institucionalizado y normalizado y en algunos casos turísticamente explotado (Álvarez, 2002:9)

Como conclusión final en relación a la comida y su aproximación patrimonialista es posible decir que se persigue un doble objetivo: Por un lado, la protección de algunos sistemas alimentarios amenazados por la globalización económica, la estandarización del gusto, la promoción de la diversidad cultural materializada en sus comidas, la promoción de hábitos saludables, el fomento a la conservación de la variabilidad de alimentos, la defensa del medio ambiente y el de defender identidades culturales por medios de sus repertorios culinarios de la globalización en general y de la alimentaria en particular.

Finalmente, cabe señalar que la patrimonialización y la puesta en el mercado turístico y de la industria alimentaria de los repertorios gastronómicos locales, de sus mercados y de sus productos cuando no es problemático, es, al menos, contradictorio; ya que la visión de la comida como recurso de desarrollo económico rompe de alguna manera con la esencia misma de esas prácticas que hemos comentado, debido a que estas se desarrollan en un universo privado, pero para que puedan ser consumidas y cumplan con ese objetivo de desarrollo económico deben situarse en un espacio público, ya sea real o simbólico.

Capítulo 2

La institucionalización de lo alimentario



Capítulo 2 La institucionalización de lo alimentario

2.1 La intervención del sector público en lo alimentario

No comemos libremente, creemos que elegimos nuestra alimentación pero esta decisión no es libre de lo que la industria de la alimentación quiere que comamos y lo que los gobiernos detrás de ella van regulando. La intervención estatal sobre la alimentación no es nueva, los egipcios regulaban el precio de la sal y hoy nos encontramos con la prohibición de determinados productos en las máquinas de *vending* para salvaguardar la salud alimentaria infantil. Es que como propone Alain Ducasse y Christian Regouby:

Comer es un acto político; y tanto que alimentarse en nuestras sociedades de consumo se ha convertido en un acto político cotidiano. (Ducasse & Regouby, 2018:131)

Y la política entiende perfectamente qué se puede expresar y manifestar en los platos. Aunque la ciencia política no se haya fijado en ello, como señala Christian Coulon debe constar el poco interés que la ciencia política ha dedicado a este hecho social y cultural que es el marco o soporte de no pocas actividades políticas.

En esta intervención política y reguladora de las instituciones el alimento,

es sometido a una tensión más. Desde los antiguos textos egipcios, griegos, chinos, romanos, árabes o hebreos hasta los actuales generados por la Comisión Europea constan regulaciones por parte de las instituciones políticas y administrativas sobre la alimentación. Las normas están destinadas bien por el reparto equitativo de los alimentos, por regulaciones religiosas aún vigentes en algunos países, por seguridad alimentaria o por la distribución ante el periodo de escasez o por salud pública. Toda sociedad regula lo que se puede o no comer, aquello que es alimento, veneno, tabú; lo que es comida cotidiana y lo que es comida de fiesta. Aquello que es alimento material de lo que es alimento espiritual u objeto de sacrificio. Pensemos. En la simbología cristiana del sacrificio y de la redención, así como en el concepto y la práctica de la eucaristía, como sublimación de un ritual de carácter antropofágico. (Pujades 1998: 80).

Es que la comida es instrumento de sociabilidad ritual pero también de manifestación ideológica, comer carne o no comerla responde actualmente a unos planteamientos políticos, no menos importantes y con unas implicaciones en sectores como la industria alimentaria, relacionada con la producción de alimentos de origen animal de una complejidad inimaginable. Las luchas de los movimientos animalistas y ecologistas han tomado forma en los parlamentos europeos y paulatinamente va instalándose la conciencia de la lucha política por el

bienestar animal en la producción de alimentos: en definitiva se llegará al momento que comer o no determinados alimentos será una expresión no solo de nuestras convicciones religiosas, ideológicas sino políticas y medioambientales.

Esto supone una gran intervención de lo público que regula aspectos que tienen que ver con la calidad, la producción, la conservación, la comercialización, la denominación o el formato ejemplo de ello es la cantidad de sal, la calidad y cantidad de aditivos y conservantes, las temperaturas de conservación, el color entre otros aspectos que debe llevar el pan.

Por ejemplo el día 1 de julio de 2019 entró en vigor el Real Decreto 308/2019, popularmente conocido como la “Nueva Ley del Pan”, este decreto trata de crear unos parámetros comunes y generales respecto a la calidad de este producto tan cotidiano, además de dar una mayor garantía de seguridad al consumidor. La ley amplía lo que se conoce como pan común, no considerando como tal al que se elabora habitualmente con harina de trigo sino que abarca panes elaborados con harinas de otros cereales, entre la que se encuentran las llamadas harinas integrales. A partir de este nuevo marco se considerará como pan artesanal, al que se produce prácticamente manual y no en serie, como principal modificación la ley establece que el contenido máximo de sal permitido para un pan común será 1,31 gramos por 100 gramos de pan, límite que a partir de abril de 2022 deberá cumplirse obligatoriamente.

Pero hay otra intervención sobre la alimentación si se quiere más sutil menos invasiva, menos intervencionista en que la alimentación se somete a un proceso de disciplinario en términos de Michael Foucault, para quien los mecanismos disciplinarios y de control social hicieron que por ejemplo la embriaguez se transformó en alcoholismo y fue castigada. Hoy de la misma manera asistimos a que la gula como pecado se ha transformado en un problema de obesidad siendo un problema de salud pública teniendo que intervenir las instituciones disciplinarias para regular lo que comemos, los porcentajes de grasas que deben tener determinados alimentos y el nivel azúcares al día que podemos ingerir además del tamaño de los alimentos. La comida se ha transformado en un asunto institucional sobre ella se ejercen tensiones de carácter simbólicas y políticas y como se dijo anteriormente, son tensiones sutiles y el museo y sus exposiciones como plantea Tony Bennett son complejos disciplinares en este caso del gusto, de lo que hay que comer, y de los alimentos esenciales como parte de la tradición. Esto se desarrollará en el apartado sobre el museo pero

tienen importancia ahora porque si existen museos sobre la alimentación es porque la alimentación como se desarrollará en este apartado, ha sufrido un proceso de patrimonialización sobre todo a partir del siglo XXI bajo la figura de patrimonio cultural inmaterial.

Para comprender que el fenómeno global de la patrimonialización de lo alimentario es necesario establecer que toda práctica cultural, monumento obra de arte u objeto material o simbólico entendido y tratado como patrimonio cultural en cualquiera de sus denominaciones, se entiende como tal debido a lo que se ha sometido a un proceso y este es llamado proceso de patrimonialización; el cual consiste en una selección objetiva, procesual intencionada e instrumental —con fines políticos, sociales y económicos— de determinados elementos de la cultura —sean materiales o inmateriales— que a partir de ese momento adquieren distinción cultural-social y sobre los cuales, en ocasiones, se ejerce una presión utilitarista simbólica o material y una protección legal efectiva y simbólica. (Martí et al., 2005), (Davallon, 2014), (Torrice, 2011)

De esta manera como forma patrimonial la comida adquiere el mismo tratamiento que un bien cultural enmarcándose como un monumento, una obra de arte, dentro de lo que se ha dado en llamar Teoría de los Bienes Culturales, (Alois, 2007),(Choay, 2019), (Lowenthal, 1985), (Samuel, 2012) en la que las expresiones inmateriales de la cultura son consideradas también como patrimonio cultural construyéndose en reacción a ellas todo un relato social. Planteando que en muchos casos este se hace en aras de reafirmar determinadas identidades con la clara y firme intención de que ello altere su posición subordinada que tienen dentro de la cultural.

En origen, el actual concepto de patrimonio surge de la intencionalidad política de reflejar una imagen de identidad unívoca, acorde con los estados-naciones que irán surgiendo en el transcurso del s. XIX y XX. Sin embargo, hoy en día el patrimonio ha de dar respuesta a nuevas imágenes identitarias, originadas tanto por fragmentación de identidades que caracterizan a nuestra sociedad, como a su valor de consumo como recurso económico. (Torrice, 2011:8)

Dentro de estos procesos de patrimonialización, lo alimentario no ha permanecido exento a la lógica a la que han sido sometidos otros elementos de la cultura popular como pueden ser las artesanías, la fiestas o las danzas. Esto ha permitido que diversos elementos gastronómicos tales como productos, procesos, platos de manera aislada o repertorios gastronómicos completos, comensalidades tradicionales o contemporáneas, procedimientos ancestrales o actuales para la obtención, producción y manufacturación de un alimento; así como la fabricación de objetos para la elaboración de determinados ingredientes hayan sido contemplados como patrimonio cultural, convirtiéndose a partir de ese momento, en un elemento identitario bajo la sacra santa figura de patrimonio inmaterial.

De esta manera los hábitos alimentarios de una comunidad cumplen un doble papel. Por una parte, son entendidos como una señal de identidad mediante la cual es posible expresar las raíces más profundas de un colectivo o comunidad, al mismo tiempo que se intenta resaltar esa identidad como elemento diferenciador con el que tejer un relato o argumento. En definitiva, la comida se instrumentaliza como elemento identitario, para responder a los embates de la globalización, a la vez que se busca poner en el mercado global repertorios culinarios locales.

Lo alimentario es transversal a cada cultura. El acto de comer como hecho fisiológico y, en especial, el complejo proceso simbólico de alimentarse como hecho social y como práctica cultural forman parte de la vida cotidiana y de la vida excepcional de una comunidad, en donde el acto de reunirse es una forma de celebrar, en ocasiones, la misma comensalidad; como así lo demuestran los miles de eventos festivos que congregan a millones de personas en relación con un producto declarado de interés turístico nacional e internacional.

La respuesta a este fenómeno desde distintos estamentos institucionales como Naciones Unidas, la UNESCO o la FAO es optar por el fortalecimiento de las prácticas alimentarias saludables buscando las claves para lograrlo en los procesos tradicionales, la elaboración en casa, lo comunitario y la longevidad como medida de éxito a través de programas, acciones o categorías. Entre los programas podemos destacar el Food Traditional de la FAO y entre las categorías la de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO.

Esta búsqueda de modelos saludables de alimentación por parte de algunas instituciones, tanto internacionales como nacionales, ha contribuido a caracterizar la comida por medio de modelos que, si bien resultan eficaces desde el punto conceptual, son complejos en términos operativos; sobre todo si se tiene en cuenta que cada sociedad construye un tipo de alimentación en función de determinados comportamientos culturales, la relación con el entorno ecológico, el sistema sociocultural de referencia y unas particularidades que van mutando a través del tiempo. A partir de estos elementos se han construido una serie de representaciones que, con menor o mayor fortuna, se han denominado modelos, los cuales, en la mayoría de los casos, miden sus resultados basándose en la longevidad, la variedad de productos, la transmisión de valores sociales o el respeto al medio ambiente. Entre estos modelos podemos identificar a la Dieta Mediterránea pero no es la única también se pueden identificar otros como puede ser el Modelo Mexicano, el Modelo Andino, el Modelo Japonés.

Al margen de la caracterización de cada uno de ellos, es posible señalar que las miradas sobre la cultura alimentaria se realizan poniendo de manifiesto una serie de variables comunes que han contribuido enormemente a los estudios y a las interpretaciones de la cultura alimentaria. Algunas de esas variables son: una asimilación directa entre cultura e identidad y entre comida y salud; una interpretación cultural y metafórica de la comida con el arte; una instrumentalización y mercantilización de la comida por el turismo a partir de la nostalgia, la evocación y, por supuesto, la etnicidad; y una negación casi maniaca de la comida en contraposición con el hambre. Sin querer ni poder profundizar en esta materia, es necesario apuntar que mientras más se promocionan las bondades de la cocina del país y se mediatiza la cultura alimentaria por medios de libros, programas, y redes sociales; la desigualdad también se torna más evidente en la población. Las cifras de pobreza y desigualdad en España son realmente alarmantes. Según las estadísticas recogidas por Eurostat 2021, el 25% de los niños en España se encuentran bajo la línea de la pobreza, solo por detrás de Rumanía y Grecia, lo que constituye un serio problema estructural que cabrá resolver y que tiene serias implicancias en la alimentación de estos colectivos.

Sin embargo, la cultura alimentaria es contradictoria. A pesar de las cifras anteriormente descritas, la comida se ha transformado en un elemento de distinción y jerarquización cultural, hasta el punto de que sus protagonistas o creadores son tratados como verdaderos artistas y, las instituciones sabedoras de ellos han instrumentalizado la alimentación institucionalizándola.

Hoy en día, lo alimentario comparte página con los suplementos de cultura, ha entrado en los museos —en los que también tiene lugar el llamado showcooking— y existen relecturas desde lo alimentario de cientos de producciones de artistas consagrados, tanto contemporáneos como clásicos. También es posible encontrar vajillas diseñadas por arquitectos, diseñadores o artistas reconocidos, la publicación desmedida de libros de cocina constituyendo una auténtica cocina de papel en algunos casos con imágenes de fotógrafos consagrados que se asocian más a la abstracción que a la figuración, la celebración de festivales dedicados a la cocina, el arte y la música patrocinado por instituciones además de las cientos de experiencias gastronómicas que ofrecen cocineros reconocidos internacionalmente abriendo sus restaurantes en museos y centros culturales bajo el paraguas de instituciones culturales.

En relación con lo alimentario, en esta primera parte del siglo XXI, se puede decir que confluyen dos tendencias. Por un lado, una mirada tradicionalista-patrimonio que define la comida cómo una actividad artesanal, en la que se ponen de manifiesto unos conocimientos ancestrales, compartidos socialmente, que requieren de ciertas habilidades obtenidas por transmisión y por repetición. En estos procesos, salvo excepciones muy específicas, no hay participación de maquinaria. Y por otro lado, casi dando respuesta a este fenómeno una homegeneización alimentaria producto del *melting pot* cultural sobre todo expresado en lo alimentario producto de una internacionalización de los alimentos por la industria de la alimentación al respecto Pujadas nos expresa:

Que los hábitos alimentarios, occidentales ante todo, se han visto sometidos al melting pot, que no es tanto fruto del mestizaje de distintas tradiciones culinarias nacido de las experiencias interculturales vividas en los contextos metropolitanos, con de las penetración publicitaria de las grandes industrias multinacionales de bebidas refrescantes y alimentos cocinados que manipulan imágenes de modernidad, liberación de la mujer, jovialidad, juventud -y que utilizan a los más jóvenes como punta de lanza en la modificación de estos hábitos. Y, en fin, de cosmopolitismo, ya que ponen al alcance de más humilde trabajador “cocinas exóticas” como al china, la mexicana o la italiana. (Pujadas, 2000:93)

El tratamiento de una práctica cultural determinada como patrimonio cultural responde a un proceso de activación como tal, y para ello deben confluír instancias políticas, sociales o económicas.

Una de las circunstancias que más ha llevado a la comida actuar como un diferenciado cultural es la globalización, esta ha actuado como un acelerador de los procesos patrimoniales y la comida no ha estado al margen y ante este proceso de globalización las relaciones de estas con las culturas locales y regionales presuponen un movimiento de homogeneización pero son se restringe a él: no debemos entender lo global como sustituto de lo local. (García Canclini, 1997:64)

La diferenciación alimentario no solo permite la construcción de identidades sino también de etnocentrismos es decir, que toda pasa a estar fundamentado en las personas promoviendo los estereotipos y en algo tan cotidiano y compartido como es la alimentación es muy común. Sin embargo, no siempre el rasgo distintivo es objeto de percepción negativa: la diferencia puede convertirse en un valor positivo. Y ese contraste es importante para la argumentación que se expone en este artículo.

Es importante tener en cuenta lo dicho en el apartado anterior: la idea de que, con la globalización, al movimiento de homogenización de la alimentación corresponde otro, de sentido inverso, marcado por la segmentación del consumo y por la afirmación de lo local. (Menasche, 2013:185)

En la búsqueda de la construcción de una identidad unívoca la legitimidad social que ha adquirido el patrimonio cultural en general y el patrimonio cultural inmaterial en particular es tal, que se ha llegado a una expansión que se podría considerar desmesurada, abarcando aspectos de la cultura que hace algunos años hubiese sido imposible sospechar que fueran asimilados por el discurso patrimonializador. Hoy se considera patrimonio cultural inmaterial a expresiones culturales que otrora eran subestimadas por determinados

gestores patrimoniales, centrados más en la Alta Cultura y a su correspondiente Alto Patrimonio definido mayoritariamente por criterios como, una gran monumentalidad, unos criterios estéticos determinados, una excepcionalidad manifiesta y un devenir tradicional considerado inamovible. En esta ampliación patrimonial se han incorporados nuevos actores patrimoniales, que de alguna manera rompen el equilibrio que había existido hasta hace un par de décadas, donde se entendía que el patrimonio era un repertorio fijo de tradiciones condensadas como lo expresa García Canclini.

2.2 La protección de lo alimentario

La preservación de lo alimentario como en muchos otros aspectos se sustenta en la retórica de la pérdida. Este pensamiento nos lleva a pensar lo que otros teóricos sobre la conservación de los bienes culturales han postulado sobre los bienes materiales, con la diferencia que esta vez se hace sobre un bien cultural de carácter inmaterial, efímero, cambiante que es la comida. Si hay una retórica de la pérdida en que lo patrimonial tiene cabida, Lowenthal plantea que el pasado es un país extraño y en el todo tiene a connotación de la nostalgia. La comida o los sistemas alimentarios se transforman en monumento y se asemeja fuertemente a un universal cultural. Parece estar presente bajo una multiplicada de formas, en todos los continentes y prácticamente en todas las sociedades, posean o no escritura.

Según el caso el monumento rehúsa las inscripciones o bien las acoge, parsimoniosamente o de forma deliberada hasta, a veces, recubrirse con ellas y esbozar una deriva hacia otras funciones. (Choay, 2019:13)

Poniéndola entre en una encrucijada entre la conservación y la innovación, llevándola a un intento de no permitir el cambio, cuando sí hay algo que define la comida es el constante y silenciosa vejeidad. Se pretende protegerla como un bien escaso, único, raro, irremplazable casi las características definitorias de las obras de arte y por lo tanto se puede perder y por ello debe clasificarse, inventariarse, y musealizarse.

Estas acciones en el mundo de la alimentación poseen una validez relativa ya que la comida como otros tantos bienes que carecen de materialidad, son efímeros, o son expresiones o prácticas culturales que tienen otro tipo de funciones para una comunidad, y no estrictamente el de una obra de arte o monumento por ello el considerar la comida como otras tantas prácticas humanas ha sido todo una innovación patrimonial debido a la ampliación del concepto antropológico de cultural.

La incorporación de este concepto al repertorio patrimonial constituye una nueva mirada sobre. La idea del coleccionismo y de la conservación de objetos se ha hecho también extensiva a prácticas, hechos, rituales y expresiones culturales que por la misma esencia de la que están hechas son condenados a cambiar, a desaparecer, a reinventarse continuamente como es los repertorios alimentarios. Para ello se ha desplegado todo un complejo intelectual, legal, administrativo y científico para congelarlas, para hacerlas estáticas, para perpetuarlas, en definitiva para de alguna manera fosilizarlas; representándolas o llevándolas a los museos donde se transforman en una especie de pasado embalsamado.

Estas expresiones tienen como ventaja con las reliquias que dan la sensación de continuidad con el pasado y trasladan al espectador que las contempla o las revive a un tiempo en concreto mientras que los objetos refieren a un momento detenido.

A diferencia de la historia y la memoria cuya mera existencia ya habla del pasado, el pasado tangible no se sostiene por sí solo. Las reliquias son mudas; les hace falta interpretación para dar voz a su papel relicario. [...] Las reliquias son también estáticas. Mientras que el pasado registrado o recordado puede dar la sensación de que se extiende a lo largo del tiempo, las supervivencias más tangibles sólo producen momentos detenidos. (Lowenthal, 1985:382)

En este intento las instituciones vinculadas a la alimentación han emprendido múltiples esfuerzos algunos más vinculadas al mundo de la agricultura y de la producción animal que a lo que entendemos como patrimonio cultural o patrimonio alimentario encontrando por parte de las instituciones culturales un interés aunque incipiente pero si constante. Si bien estas medidas no se promueven desde este enfoque de la cultura, si contribuyen significativamente a dos aspectos, por un lado a garantizar lo que podríamos llamar un stock alimentario cultural para poder ser patrimonializada ya que este tipo de instrumentos se ocupan, de manera tangencial, de lo alimentario como patrimonio y por otro lado, que si lo protegido ya ha sido ungido por la aura patrimonial el alimento, la práctica o el proceso alimentario que fuese no puede cambiar y se garantiza de alguna manera su continuidad que en algunos casos se transforman en un auténtico problema a la hora de querer bien por la inercia misma de la actividad o por las regulaciones alimentarias poder incorporar innovaciones.

De forma directa, a lo alimentario como producto y como actividad desde diferentes ámbitos como los que regulan la Agricultura, la Pesca, la Alimentación el Medio Ambiente se desarrollan programas en distintas áreas tendientes al fortalecimiento de la seguridad alimentaria, a la soberanía alimentaria, al fomento de producción ecológica, al desarrollo rural, a la visibilización del trabajo femenino en el mundo rural y al vacío poblacional, entre otros siempre buscando garantizar la protección de un alimento en concreto. Desde el punto de vista patrimonial estas políticas de protección permiten, entre otros aspectos, la fijación e identificación de un producto a un territorio, garantizar la producción bajo estándares que se pueden considerar “tradicionales”, fomentar la producción, la comercialización y, finalmente, el consumo de productos locales frente a productos foráneos lo que se puede traducir lo local contra lo global. Aunque algunas empresa si han apostado por vender sus productos artesanales en el mercado global planteando la situación de la “glocalidad” Esto en ocasiones se antoja dificultoso ya que es habitual por otra parte que se asimilen las cocinas a territorios administrativos -el estado, la región, la provincia- que sin embargo, no se ajustan a su extensión real ni a su construcción histórica.

A nadie extraña oír hablar de las cocina española, mexicana, argentina, como si fueran construcciones homogéneas y coherentes, ni las llamadas cocinas regionales o incluso provinciales. Se sobreentiende que la fronteras administrativas, sin tener en cuenta cómo y cuándo se han fijado o desplazados estas últimas, ni de qué modo se han trazado aquellas. (Turmo, 2008:43)

Así en el abril del 2018 la Unión Europea y el Gobierno de México llegaron a un acuerdo resultado de la negociación del Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y México para que el queso manchego producido en España elaborado con leche de oveja de raza manchega y protegido por una denominación de origen La Mancha comparta designación con el producido en México con leche de vaca aunque este último no podrá exportarse a Europa. El queso manchego también se vio envuelto en una polémica debido a que algunos productores de queso de ovejas no manchegas asociaban la imagen de Don Quijote de la Mancha a un queso que no lo era la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Manchego. Este conflicto se dirimió en un éxito judicial a raíz de la sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) que

consideran a su favor respecto al uso ilícito del nombre y de los símbolos vinculados con la procedencia de los productos amparados por esta figura de calidad. Actualmente la DO Queso Manchego tiene su propio Museo en la Localidad de Manzanares desde donde promocionan la autenticidad del producto.

La casuística en relación con la alimentación en cuanto a los anclajes a los territorios o a unos procedimientos determinados es amplia. Como se vio anteriormente las figuras más extendida en el mundo sobre la gestión de calidad de productos alimentarios son las indicaciones de procedencia bajo distintas formas, como las Denominaciones de Origen Protegida, (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y las Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), tienen una importancia crucial a la hora de defender un alimento y dotarlo del carácter de tradicional. Estas indicaciones de procedencia son altamente difundidas en el contexto de Europa, pero con un uso dispar en el resto del mundo. Por ello, su reconocimiento a nivel internacional como mecanismo de protección de calidad de un producto ha sido motivo de grandes disputas internacionales, enzarzándose en complejos y largos procesos legales de los que se ha dirimido en tribunales internacionales.

Surgieron a finales del siglo XIX, en Francia, en el contexto de la Exposición Universal de París y como resultado del Convenio de la Unión de París para la propiedad Industrial. En España, esta adhesión se hizo efectiva en 1909 bajo la designación de marcas colectivas, pero no fue hasta 1932 cuando se produjo la introducción de la denominación de origen en el ordenamiento jurídico con un decreto abocado a la protección, fundamentalmente, del vino.

Se puede definir como denominación de origen a una marca común colectiva o genérica que identifica las características y diferenciales, respecto de las demás, de un producto agrario o agroalimentario producido y elaborado en la zona geográfica delimitada que da el nombre a la denominación, y que es utilizada juntamente con la marca de la empresa, para beneficiarse de las economías de escala generadas en el marketing (Barco Royo, 2007). En la actualidad, estas se dividen en tres grandes grupos: Indicación Geográfica Protegida (IGP): Producto originario de un lugar determinado, que posee una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda, esencialmente, atribuirse a su origen geográfico. Al menos, una de sus fases de producción, transformación o elaboración tendrá lugar en la zona geográfica definida. Denominación de Origen Protegida (DOP): Producto originario de un lugar determinado, cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico particular, con todos aquellos factores naturales y humanos inherentes a él. Este producto debe de ser elaborado en todas las fases de su producción, en la

zona geográfica definida. O Especialidad Tradicional Garantizada (ETG): Productos elaborados de acuerdo con la forma tradicional de un determinado lugar, que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional.

Las indicaciones geográficas se regulan, en el marco de la Unión Europea, desde el año 1992, bajo el Reglamento 2081/92, mientras que las especialidades tradicionales garantizadas lo hacen bajo el Reglamento 2082/9. España se ha consolidado como el tercer país con alimentos reconocidos en el marco de la Unión Europea, (UE) elevándose el número de productos con alguna de las tres distinciones a un total de 193; una cifra tan solo superada por Italia con 284 y por Francia con 233 productos.

Si bien estas figuras no son reconocidas como un elemento directo de gestión del patrimonio alimentario como tal, su reconocimiento desde lo patrimonial permite un gran acercamiento de los vectores del patrimonio a la esfera de lo estrictamente alimentario; y actuar como una fuente de información de los procesos, la localización de esas prácticas alimentarias y de los mecanismos de promoción y salvaguarda. Ya que estas estrategias se enmarcan en una de las características propias que tiene el capitalismo que son verdaderas guerras comerciales. Hoy hay una verdadera guerra ofrecer y consumir productos “auténticos”. Lo cual implica una nueva paradoja: la aparición de denominaciones de origen a diestra y siniestra en los vinos, el aceite, la lentejas, los embutidos y un largo etcétera. Esto a parte de presentar una nueva estandarización, significa una manera de proteger pequeños mercados regionales frente a las multinacionales.

Estos espacios de refuerzo del small is beautiful también están integrados al sistema, a la macdonalización de la sociedad. La convivencia de lo pequeño y lo grande, lo local y lo cosmopolita, lo propio y lo ajeno. (Pujadas, 2000:93)

Su principal característica radica en el hecho de que es una estrategia de diferenciación de carácter colectivo basada en la calidad del producto, la cual se adopta para defender los intereses de los productores, que libremente la han elegido, frente a las estrategias de competencias en precios.

Su principal objetivo es el beneficio de los productores por lo que trata de protegerles del fraude, asegurando su presencia en el mercado sin bajar el precio y manteniendo o aumentando su actividad en el territorio del que toman nombre. Las denominaciones de origen en cualquiera de sus formas permiten una clara identificación del producto con el territorio, en un punto intermedio entre la estandarización y la homogeneización, por lo que poseen una identidad propia.

2.3 Jerarquizando unos platos sobre otros

Si las políticas públicas con marcado carácter proteccionistas apuntan principalmente hacia las prácticas alimentarias de carácter internacional, en otros casos los esfuerzos se centran como el caso del queso manchego que se citó anteriormente en proteger ese producto de las fuerzas de carácter extra nacional, no sólo priorizando la seguridad alimentaria y en un intento de fortalecer la soberanía alimentaria del país, sino de afianzar su imagen externa, instrumentalizando la comida y jerarquizando unos productos sobre otros. De ese modo, se libra en algunos casos auténticas batallas de carácter simbólicos y, otras, legales, por la defensa de titularidad, las denominaciones de origen, y los derechos bioculturales de determinado producto, plato o repertorio gastronómico. Esto acontece como plantea Pujades a que las cocinas no pueden solo someterse a un criterio utilitarista.

La función primaria de la actividad culinaria es una respuesta social a la necesidad básica de alimentación; intervienen también en su configuración toda una serie de valores, símbolos y rituales. Sería una simplificación y un error pensar que el trabajo productivo comercial va dirigido sólo a la obtención del alimento necesario para subsistencia. (Pujadas, 2000:86).

Por lo que se busca que el trabajo de producir un tipo de alimento concreto (vino, queso, pan, jamón, embutido, sidra, alubias) sea reconocido como distinto, único o particular, enraizado a un territorio y es en el alimento que se produce, que se vende y que se exporta y que en su imagen posee los iconos de ese territorio desde un monumento, una deidad, un paisaje o como en el queso manchego la figura del Quijote lo que se quiere defender.

Ver imágenes de los Adoquines de Pilar cuidadosamente empaquetados con el mismo sistema de hace 40 años con las figuras icónicas de Zaragoza como son la Catedral y la misma Virgen ofrecido en escaparates con carteles anunciadores con el diminutivo local acampado del sufijo ico. No es un intento de banalizar, ridiculizar o de ofrecer un producto con matices Camp como propone Susan Sontang es ofrecer un producto con una clara unión a un territorio. En el museo de la Pastelería de la Roca donde se encuentra un fondo de más de 2000 piezas expuestas, puesto en pie por la iniciativa privada se puede apreciar piezas dedicadas a la producción de lo que ellos llaman turrón de Alicante y que han tenido que dejar de ofrecer con esa denominación luego de más de un siglo dedicados a la producción. Ya que en 1977 los productores locales registraron ante la oficina española de patentes y marcas, tanto la marca colectiva Jijona, como el emblema o sello de garantía al consumidor que se ubicaría en los productos certificados. Llegada la democracia administrativamente se produjo un traspaso de las competencias en que las Denominaciones de Origen españolas, del Ministerio de Industria y Comercio al Ministerio de Agricultura, pasaron a ser competencia de los gobiernos autonómicos, en el caso del turrón a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana donde para adaptarse a los cambios exigidos tras el traspaso de competencias, en 1981, la Asociación representante de los fabricantes de turrónes de Jijona se constituyó de nuevo en Consejo Regulador mediante la conversión de sus Estatutos, a través de un Reglamento Notarial donde se remarcará el carácter colectivo del uso de la indicación de procedencia Jijona en los productos elaborados. No es una mera estrategia de comercialización y de maximización de los beneficios sino un reconocimiento o auto reconocimiento de la identidad. A partir de ese momento la pastelería de Daroca, u otros locales emblemáticos centenares dedicados a la fabricación de turrón en toda España y en algunas ciudades de Latinoamérica dejaron de producirlo o bien pasaron a denominarlo con otra designación. Porque según versa en el proyecto de la denominación de origen ya que esto suponía un reconocimiento a la identidad de una localidad condensada en un plato.

Como con el turrón de Alicante y Xixona, o como el caso de las empresas dedicada a la producción de queso manchego que apuestan en sus envoltorios con imágenes icónicas de los molinos de viento que recortan los paisajes manchegos como símbolo de una identidad y sobre todo de autenticidad de esa marca. Igual recorrido ha tenido la producción de la Sidra que posee una DO para el caso asturiana y su propio Museo en la localidad de Nava, Asturias y la Sidra Vasca que tienen su propia DO denominada Euskalsagardoa y su el museo conocido como Sagardoetxea en Astigarraga, Gipuzkoa. Esto refleja claramente lo anterior mente exilado por Turmo que se fijan las fronteras administrativas y que la culinaria sigue otras delimitaciones que

tienen que ver más con la ecología, con el devenir cultural y alimentario y con procedimientos industriales. Con ello no significa que se minimicen las diferencias de procedimientos que pueden hacer a un sidra distinta de otra sino que hay regiones gastronómicas que no tienen que ver con las demarcaciones políticas y que a pesar de las diferencias entre Navas y Astigarraga -separadas por unos 380 km- en donde se encuentran enclavados los Museos de la Sidra Asturiana y Vasca respectivamente se puede reconocer esa zona a pesar de los matices productora de sidra.

Tanto las denominaciones de origen como los inventarios de patrimonio inmaterial que se vera a continuación no son más que una selección procesal y arbitraria de unos platos sobre otro. Una jerarquización y una selección en ocasiones política de unos platos sobre otros. Esto se hace desde la construcción de las cocinas regionales y del plato local aunque parezca que sea pura inercia cultura que unos platos se promocionen sobre otros que permanezcan en el olvido hay detrás un proceso de selección y jerarquización.

En efecto, aunque el modelo del “plato local” esté presente en todas las partes del mundo, aunque en todas partes dependa tanto de la producción de un suelo o de patrimonios familiares como de los modos de circulación de los productos, la diversidad de los itinerarios y de las cronologías mediante los cuales se convierte en el instrumento de una recomposición identitaria, al menos en Europa depende del proceso de construcción de las imágenes de lo nacional, de lo regional y de lo local que acompaña la transformación política, económicas y culturales en el siglo XIX. (Csergo, 2009: 14)

La selección de los platos y su valor de marca o símbolo es una imposición y un falacia ya que las cocinas populares han surgido a partir de una alteración permanente de muchos de los ingredientes y condimentos por el cambio estacional, de los cultivos o por los posibles de cada familia.

Su capacidad sacadora y sus valor como mecanismo de identificación de se han impuesto a la percepción de sensorial

de sus resultados siempre que éstos no fueran alterados de manera radical. Pero la contextualización territorial de la alimentación como signo de identidad y la siguiente facción de los modelos culinarios no coinciden necesariamente con la construcción histórica de las cocinas. (Turmo, 2008:20)

Con la selección de unos platos sobre otros se corre el riesgo de fosilizar unos platos de evitar su natural movimiento al cambio, a la adaptación al resignificación a los cambios de la comensalidad que son naturales. La cosificación alimentaria como la patrimonial de la misma manera que lleva a manifestaciones culturales a una fosilización de determinados aspectos de la cultura inmaterial. La casuística es infinita llegando en algunos casos a abordar

Estos movimientos estratégicos se enmarcan en lo que se conoce como softpower cultural, tendientes a ser proteccionistas en el foro interno del país, pero, sobre todo, proclives a buscar el posicionamiento en el contexto global. Ello constituye la imposición de las características culturales de una sociedad sobre otra. No es algo nuevo, ya que diversos países han venido aplicando políticas exteriores con este fin. Uno de los países que mejor ha desarrollado estas acciones es Japón, primero difundiendo su cultura a partir del sushi y ahora liderando la defensa y la autenticidad nacional.

De esta manera, a partir de la comida, este país se posiciona frente a otros logrando la identificación directa del plato con el país; a través de un alimento neutralizado y desterritorializado consigue, además, que los países acepten su devastadora política pesquera. (Reynolds, 2012:53).

España también ha desarrollado tareas en esta dirección, como, por ejemplo, las lideradas por Acción Cultural Española, empresa estatal para la internacionalización de la cultura de España, que desarrolló la exposición itinerante Tapas: *Spanish design for food* en el año 2013 y que, desde ese momento, ha recorrido países como Canadá, Eslovenia, Brasil, México, Estados Unidos o Japón, para mostrar tanto la calidad de los productos locales como el diseño y profesionalidad vinculados a la cocina.

Además la jerarquización de un plato sobre otro posee en ocasiones un efecto contrario al deseado así platos altamente tradicionales en manos de la industria de la alimentación hacen que otros que no adquirieron tal designación se queden circunscripto al contexto local y sin quererlo y por inercia misma se van transformando en un plato mucho más auténtico o considerado como tal porque ha escapado a la industrialización. En otras ocasiones estos puestos al servicio de la industria turística. Es que la gastronomía a gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y territorios. Así, existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años. Por ejemplo, el consumo de gazpacho andaluz durante la temporada de verano, en donde las elevadas temperaturas hacen que disminuya el apetito, proporciona un alimento necesario y a la vez sacia el apetito. Nótese como este plato refleja un bien cultural acumulado por tradiciones, historia o forma de vida de una sociedad. La frase latina "Vina bibant homines, animatia cetera fontes" señala que el vino es un elemento del grupo humano. Además, la comida es cultura cuando se produce, se prepara o se consume porque se elige con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. (Ricolfe, Merino, Marzo, Ferrandis, Rodríguez, 2008:190).

Cuando las instituciones vinculadas directa o indirectamente con la alimentación promocionan un producto bandera que va representar a un territorio están jerarquizando ese producto sobre otros y desconstruyendo el sistema alimentario el estudio llevado a cabo en la Universidad Politécnica de Valencia por (Ricolfe, Merino, Marzo, Ferrandis, Rodríguez) en el año 2008 determinó que entre los alimentos locales de Valencia conocidos por los turistas, sobresale la paella valenciana y el zumo de naranjas. En cambio, la coca de llanda es, con diferencia, el menos conocido. Esto va en detrimento de algunos platos no seleccionados en la promoción alimentaria ya que pasan a ser olvidado, residuales y carentes de valor cultural y también en detrimento de la calidad de los seleccionados porque productos como la naranja con una estacionalidad muy marcada lleva a que la consumida en los meses de verano coincidentemente con la de mayor demanda turística provenga de Sudamérica o África. Cuando se protege algo y se pone toda la máquina patrimonial al servicio de la conservación o promoción de un determinado bien cultural hay otros que sufren una marginalidad y en algunos casos el olvido llegando a abandonarse.

2.4 Salvaguardando la tradición alimentaria

A la luz de la Convención sobre Patrimonio Inmaterial, la UNESCO ha promovido la idea de que, en relación con el patrimonio inmaterial, las medidas de salvaguarda ponen de manifiesto, ante todo, la importancia de la comunidad local en el proceso de gestión de su patrimonio. Así este patrimonio debe ser pertinente para la comunidad. Salvaguardar no significa ni fosilizar sino fijar este patrimonio en lo que se entiende como una forma pura o primigenia; salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas, significados y sobre todo empoderar a la comunidad. La Convención hace hincapié en la transmisión o comunicación del patrimonio de generación en generación, no en la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones, instrumentos musicales o artículos de artesanía.

Así pues, toda acción de salvaguardia consistirá, en gran medida, en reforzar las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del patrimonio cultural inmaterial, así como para su transmisión a las generaciones futuras. (UNESCO Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial, 2003:3)

La convención internacional para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial, del año 2003, define como salvaguarda, en el artículo 2, párrafo 3:

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 Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial, 2003:6)

El consenso, casi automático, fue tan amplio que se produjo una validación operativa y un acuerdo científico, asumiendo a la salvaguardia como la única medida propuesta de intervención sobre el patrimonio inmaterial.

Así, corrió la misma suerte que tuvieron otros conceptos (la Teoría de la Restauración, el concepto de Patrimonio Histórico Artístico, el concepto de Medio Ambiente), los cuales tuvieron que ser reinterpretados, reformulados o deconstruidos para acompañar los nuevos tiempos. El patrimonio cultural inmaterial aparece como un concepto nuevo, o, mejor dicho, como estrategia compleja que busca que el patrimonio no solo haga referencia a objetos y monumentos y sea un nuevo intento de revitalizar la lucha por la protección de las miles de formas de patrimonio oral. De esa manera, responde asimismo a ciertas críticas, como la que afirma que el patrimonio cultural no necesariamente debe estar en el museo, sobre todo el etnológico, porque se produce una objetivación o cosificación burda de lo que es una práctica cultural.

A diferencia de la conservación tan utilizada en el mundo del patrimonio monumental, del arte o de objetos que conforman las colecciones de museos, la salvaguardia surge como una alternativa cuestionable, pero posible para intervenir. Es una estrategia formada por un conjunto de operaciones complementarias y procesuales entre ellas, ambiguas, contradictorias y repetitivas, que pueden prestarse a aplicaciones imprecisas o que, en su ejecución, pueden llevar a resultados no deseados:

Esto último se debe a que salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial no puede corresponderse con documentar la práctica o protegerla en espacios de conservación (museos, archivos, bases de datos), más bien implica llevar a cabo operaciones indirectas (sociales, políticas) que permitan a los grupos reproducir la práctica en cuestión. (Kurin, 2004:102)

Y

Sin embargo, la aplicación efectiva de este discurso resulta ser infinitamente problemática, no sólo para los profesionales y para las instituciones del patrimonio, sino también para los agentes sociales, que llevan consigo y reproducen estas expresiones culturales. (Bortolotto, 2014:9)

Las medidas de salvaguardia deben concebirse y aplicarse siempre con el consentimiento y la participación de la comunidad. En algunas ocasiones, la intervención pública, para salvaguardar el patrimonio cultural

inmaterial de tipo alimentario, puede llevar a unos resultados no deseados, cuando no contradictorios, con el objetivo inicial. En todo caso, las medidas de salvaguardia han de respetar siempre los usos consuetudinarios que regulen el acceso a determinados aspectos de ese patrimonio, como por ejemplo las manifestaciones relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial que, como en el caso del patrimonio alimentario, se realizan en la esfera de lo privado.

Existe un consenso generalizado sobre la utilización de este concepto y de lo que define, construyéndose en relación con un discurso casi hegemónico, tan vertical en su concepción, como indiscutible en su aplicación. Su legitimidad operativa está basada en una generalización tan amplia como ambigua de medidas no debidamente definidas, a la vez que confusas y similares entre ellas. Los lineamientos de intervención allí esbozados, se proponen como la única opción posible de intervención, como si se tratase de un maná conceptual. Todo debate que pueda surgir en relación con él, permitirá instalar una cuarentena que garantiza una aplicación más correcta de medidas, y más consecuente con los fines y los objetivos que se persiguen. Existe una suerte de alineamiento internacional de los profesionales que se dedican al patrimonio inmaterial, por lo que todos los marcos legales han incorporado, con algunas variantes, las mismas medidas que se proponen dentro de las acciones de salvaguarda. Se observa un consenso o un acuerdo tácito entre los gestores del patrimonio inmaterial acerca de la validez de dichas medidas, considerándolas como totalmente neutras desde el punto de vista valorativo; así como sobre las consecuencias que pueden tener las operaciones que se describen en el artículo 3 párrafo 2 de la Convención de Salvaguarda.

Las medidas de salvaguarda son vistas como la única medida de intervención sobre el patrimonio cultural, asegurando indirectamente que solo es posible intervenir sobre aquel patrimonio inmaterial que se encuentre vivo, activo, o amenazado. No obstante, hay una premisa omnipresente, y es que gran parte de lo que consideramos patrimonio cultural inmaterial está vivo, es decir todavía es celebrado y vivido por diferentes personas y grupos, detentando gran relevancia en los procesos de construcción de la identidad colectiva. Se trata de manifestaciones sociales, dinámicas y procesuales y, como tal, responden a prácticas en continuo cambio, protagonizadas por diferentes individuos y grupos. Como consecuencia, la mayor dificultad para su salvaguarda es la imposibilidad de tratarlo con criterios decimonónicos. Las prácticas culturales que conforman el repertorio del patrimonio inmaterial no se pueden ni proteger ni gestionar con instrumentos convencionales, ya que se puede desencadenar procesos contrarios a lo pretendido, como la desafección comunitaria, la fosilización, la folklorización hasta el abandono de esa práctica. A diferencia de lo que pasa

con el patrimonio material, en el que se tienen que garantizar unas condiciones de seguridad, de integridad y autenticidad del elemento en cuestión, el patrimonio inmaterial nos obliga a alejarnos de los modelos clásicos de protección y a trabajar de una manera dialógica con ese patrimonio como propone la salvaguardia con medidas como la a) identificación, b) documentación, c) investigación, d) preservación e) protección f) promoción g) valorización, h) transmisión y i) revitalización.

La principal crítica está en que, a pesar de que tienen un marcado carácter descriptivo e intervencionista, en términos reales, pueden resultar difíciles de aplicar por el marcado carácter mutante, difuso, intermitente, efímero, híbrido y sobre todo vívido que tiene el patrimonio inmaterial. Todas las medidas que son dirigidas a un patrimonio vivo, más o menos presente en la comunidad, pueden verse en retroceso por causas externas y consideradas amenazadas por estos.

Finalmente, es posible afirmar que las tareas de salvaguardia deben responder ante todo a una premisa que debe ser pertinente para y desde la comunidad. Asimismo, tienen que estar en permanente recreación, ya que son estas prácticas las que reafirman a una comunidad, buscando la transmisión intergeneracional si es el deseo de esta. Sin embargo, no deben buscar la transmisión a toda costa, debido a que el patrimonio inmaterial, como práctica viva, tiene un ciclo vital; por lo que es posible que algunas prácticas estén condenadas, en su historia vital, a la desaparición o al abandono, momentáneo en algunos casos y definitivo en otros.

Una de las medidas de intervención más extensa aplicada sobre el patrimonio inmaterial es la elaboración de inventarios y catálogos, producto de la tradición decimonónica. Con ello se intenta imitar un método de intervención ya utilizado en la gestión del patrimonio monumental. Su principal validez reside en que permite construir un diagnóstico de corte transversal sobre el estado de determinadas prácticas culturales, sentando un punto de partida para intervenciones presentes o futuras. Los inventarios de Patrimonio Etnológico plantean numerosos problemas, no sólo por la indefinición de este patrimonio, sino por los diversos prejuicios que deforman su contenido. Trataremos de enmarcar los inventarios como herramientas de gestión que deben ser acompañadas de otras actuaciones, para una eficaz protección de ese patrimonio, siempre vivo, y siempre renovado, a la par que moribundo y decrepito (Llop i Bayo, 1995). Así como el inventario, existe otro instrumento denominado catálogo. Mientras el primero pretende ser un sistema de identificación que da una

descripción concreta del hecho a observar, lo que Llop i Bayo llama “certificado de existencia”, el catálogo es la información inventariada sometida a un proceso de clasificación e identificación profunda de las características de cada uno de los elementos que componen el inventario. Tanto uno como otro tienen una importancia capital a la hora de apoyar la toma de decisiones.

Los inventarios tienen la particularidad de estar en constante actualización, sobre todo en prácticas tan cambiantes como son las inmateriales, y, en este caso particular, las alimentarias, que son sometidas a vaivenes tales como los gustos individuales y colectivos, tanto de los consumidores como de los productores, las modas o las leyes del mercado, entre otras. Estas particularidades provocan que el inventario trascienda al mero hecho de la documentación, transformándose en una herramienta que permite que las expresiones culturales que estén incluidas en él se puedan rápidamente identificar y evaluar. Los inventarios se convierten en la herramienta previa para construir esa imagen colectiva de un determinado patrimonio; un patrimonio compartido pero que, hasta ese momento, no estaba categorizado y por tanto era carente de una entidad como tal, siendo únicamente una manera de dar existencia visible y hasta administrativa. En definitiva, los inventarios son una forma de salvaguardar sin fijar ese patrimonio.

Los inventarios sobre patrimonio inmaterial incorporan niveles de complejidad mayores, a diferencia de los inventarios realizados de objetos o monumentos (patrimonio mueble o inmueble). Y es que la “materia a inventariar” reside en la memoria de los depositarios siendo sólo posible acceder a ese conocimiento recurriendo a entrevistas o relatos en la comunidad. Inventario no implica protección, aunque tampoco la impide; la inclusión en un inventario no implica necesariamente ni actuar sobre el bien incluido, ni tampoco acotar con criterios de protección.

Pero la propia inclusión en un inventario ya supone una cierta “protección mágica”, la cosa debe ser importante, pues forma parte del listado. Esa protección mágica tiene poco valor sino es divulgada y si no va acompañada de medidas correctoras (í Bayo, 2009:4)

Atlas del Patrimonio Inmaterial Canario		Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía		Lista del Patrimonio Inmaterial Valenciano	
Tradiciones y expresiones orales	100	Rituales Festivos	708	Formas de sociabilidad y organizaciones	2
Tradiciones y expresiones musicales	24			Creencias rituales festivos y otras prácticas ceremoniales	89
Arte del Espectáculo	35	Otros saberes	461	Conocimientos tradicionales sobre actividades productivas, procesos y técnicas	35
Prácticas sociales, rituales y festividades	154	Modo de Expresión	252	Representaciones, escenificaciones, juegos y deportes tradicionales	12
Conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo	144 (57)	Alimentación y sistemas culinarios	214	Manifestaciones musicales y sonoras	33
Técnicas propias de la artesanía	130			Tradición oral y particularidades lingüísticas	9
				Formas de alimentación	12

Tabla 1. Cuadro Comparativo con el número de manifestaciones culturales integradas en los Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía Canarias con la lista de Patrimonio Inmaterial Valenciano. Fuente:

Elaboración propia a partir de datos del Atlas del Patrimonio Canario, del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y datos de la Consellería de Cultura GVA.

En este momento existen dos inventarios de mayor andadura en materia de patrimonio inmaterial en donde lo alimentario está presente; estos son el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y el Atlas del Patrimonio Inmaterial Canario. En ambos casos se hace especial referencia al conocimiento del contexto (espacial, temporal, social, ambiental, económico) donde se desarrolla una determinada práctica y, fundamentalmente, a la intervención de los depositarios de un patrimonio determinado, ya que son los que contribuyen a que el patrimonio inmaterial se considere vivo. La importancia que les ha otorgado la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial se observa en el Artículo 15. Participación de las comunidades, grupos e individuos, el cual establece que: la participación de las comunidades, grupos e individuos en el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo (UNESCO, 2003).

Por otra parte, la presencia del patrimonio alimentario es mínima, como se demuestra en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía con un total de 1.635 registros de los que sólo 10 hacen referencia al patrimonio alimentario. En el caso del Atlas del Patrimonio Cultural Inmaterial Canario el número de referencias es de 57 referencias. La importancia de los inventarios es mayúscula, así como la dificultad para ejecutarlos. Aunque existen antecedentes de recetarios desde el Imperio Romano, estos no son más que recopilatorios de ingredientes que conforman un plato o un conjunto de platos. Se debe tener en cuenta que, en el caso del patrimonio alimentario, los inventarios no deben ser solo decálogos de recetas sino que deben profundizar en aspectos de la comida que van más allá de lo estrictamente culinario, así como captar todas las múltiples aristas que en ella se manifiestan.

Unos de los primeros inventarios culinarios realizados en el mundo como tal, y que debe ser considerado como referente, se llevó a cabo en Francia en la década del 90 bajo el auspicio de lo que fue el Consejo Nacional de Artes Culinarias (CNAC), institución hoy desaparecida. Este hecho evidenció la gran complejidad de su ejecución, aspecto que ha provocado que no se emprendan acciones similares de tal trascendencia, tanto en Francia como en otros contextos, hasta el momento. Los inventarios en el patrimonio gastronómico son tan imposibles como necesarios (Bienassis, 2011). Entre las principales características que debería tener un inventario de patrimonio alimentario destacan:

- a) La disponibilidad de los productos, procesos y técnicas, y que estas permanezcan vivas en la comunidad. De no estarlo, que por medios de fuentes documentales –orales o escritas– se pueda constatar su existencia o los procedimientos para adquirir, así como para divulgar, su procedencia.
- b) Que existan bases reales y concretas de la presencia y arraigo de esa determinada práctica culinaria en la comunidad, así como la constatación de la transmisión intergeneracional y de una voluntad manifiesta de querer transmitirla.
- c) En la medida de lo posible, que exista no sólo un arraigo de los procedimientos a la localidad, sino que también existan productos de proximidad que den testimonio de ella.
- d) Un reconocimiento social del repertorio y una representación del mismo, así como una producción de este en aspectos de la vida comunitaria
- e) Que sea un conocimiento compartido entre muchos miembros de una comunidad.

f) Una clara manifestación de patrimonialización de la práctica alimentaria.

En los inventarios patrimoniales, en dónde se han recogido minuciosamente una versión concreta de un plato o lo que se puede entender como una verdadera receta (Poulain, 2019:49).

Hay que evitar la habitual trampa de los sectarismos regionales, que obligan, en ocasiones, a muchas gastronomías locales a sufrir lo que el mismo Poulain llama momificación o, como denomina la UNESCO, fosilización. La cocina es producto de una gran cantidad de factores y, así como el gusto de los que la consumen, está sometida al cambio de estos, entre ellos, a la oralidad, a la tecnología natural y artificial, al gusto y a las modas, entre otros. Todo intento de someter una receta a un proceso limitador que no sea capaz de incorporar los cambios relegará a su desaparición tanto al plato como a la veracidad del mismo inventario.

El inventario, por su complejidad sobre todo en lo alimentario, debe ahondar en aspectos tales como son las recetas, que conforman platos de carácter ritual o ceremonial; los pueden tener un cierto grado de industrialización pero que son entendidos y, por lo tanto, legitimados por la comunidad como propios. Además, debe incluir aquellos aspectos tales como la tecnología utilizada para su elaboración, el origen de los productos y de las recetas, las personas que la ejecutan y el momento del año en el que se realizan.

Si bien en el marco de la Comunidad Valenciana no se han elaborado este tipo de inventarios, las declaraciones de Bienes de Interés Cultural Inmaterial constituyen una excelente fuente de información sobre estos aspectos. La problemática reside en que en ningún caso es información homologable entre sí.

Como se señaló anteriormente los inventarios en el patrimonio gastronómico son tan imposibles como necesarios. En la construcción de un inventario de cultura tradicional, hay que darle un estatus patrimonial a un objeto a partir de un proceso de documentación, en este caso, de un patrimonio vivo, vigente, marcado por la oralidad y en el que es necesario recurrir a una metodología propia de la investigación etnográfica, como, por ejemplo, entrevistas semiestructuradas. Se trata de un proceso largo y complejo en el que se necesitan una gran cantidad de recursos.

El patrimonio inmaterial, sobre todo, el alimentario se encuentra marcado por su alta mutabilidad y por los permanentes cambios a los que está sometido. Debido a ello, un inventario por más que resulta valioso en términos conceptuales no lo es tanto en términos operativos; por lo que se propone como mejora una forma de inventariar no tan rigurosa ni tan estandarizada, sino más ágil y que permita de manera rápida y eficiente tener referencias de los hábitos y prácticas alimentarias de un territorio concreto. Los principales descriptores que debería tenerse en cuenta en la elaboración de un inventario no es solo el plato en si, como resultado final sino todas lo implicado en él, no ser una simple receta de lo que se ofrece sino también explicar su significado, territorialidad, su comensalidad entre otros aspectos. Como se describe en la siguiente tabla:

Platos	Utensilios	Producto	Celebración
Localidad, denominación de la práctica alimentaria, ingredientes, ejecución, época de elaboración	Denominación del objeto, materiales empleados, herramientas empleadas, utilización, personas dedicadas a su fabricación	Denominación, posee figura de calidad, materias primas utilizadas, lugares de comercialización, fecha de comercialización,	Nombre de le celebración, fecha de celebración, personas intervinientes, platos, productos o alimentos utilizados, descripción de ritual de celebración

Tabla 2. Principales aspectos para tener en cuenta en la elaboración de un inventario. Fuente: Elaboración Propia

Una vez recopilada esta información podrá ser evaluada por personal cualificado en la materia para realizar un proceso complementario, como puede ser una validación de la práctica, una documentación si procede y una inclusión final en un catálogo o inventario sobre patrimonio alimentario. Esta herramienta, aunque imprecisa en comparación con los inventarios y catálogos al uso, puede transformarse en una primera herramienta si se decidiera ejecutar un inventario en profundidad.

Finalmente, es posible afirmar que las tareas de salvaguardia deben responder ante todo a una premisa que debe ser pertinente para y desde la comunidad. Asimismo, tienen que estar en permanente recreación, ya que son estas prácticas las que reafirman a una comunidad, buscando la transmisión intergeneracional si es el deseo de esta. Sin embargo, no deben buscar la transmisión a toda costa, debido a que el patrimonio inmaterial, como práctica viva, tiene un ciclo vital; por lo que es posible que algunas prácticas estén

condenadas, en su historia vital, a la desaparición o al abandono, momentáneo en algunos casos y definitivo en otros.

2.5 Gaudeamus colectivos

La comida compartida es señal de momento festivo y ceremonial. Sea en el ámbito de una casa y en la más absoluta privacidad o en una plaza pública comiendo previo pago del ticket comiendo una comida que se identifica como tradicional. El concepto ludomaquia parece que el consenso académico a adoptado como propio para referirse a fiestas populares como la Tomatina de Buñol, Les Enfarinats de Ibi, la Batalla del Vino de Haro en la Rioja, donde el alimento es el protagonista de la fiesta pero no es consumido como tal, tanto que la localidad no produce tomate, pero como en toda regla hay una excepción y la constituye La Fiesta de San Antonio Abad de Trigueros en Huelva siendo para este último el concepto más apropiado el de gaudeamus colectivo que sí hace referencia a la comida. Proviene del latín *gaudeāmus* 'alegrémonos' y según la RAE hace de manera coloquial a fiesta, regocijo, comida y bebida abundantes pudiendo agregar que es compartida colectivamente.

Dentro de la cultural inmaterial un gran número de las prácticas se pueden encontrar clasificadas en la categoría de fiestas alimentarias o simplemente fiestas en donde como parte de la liturgia festiva hay un momento en el cual la comida adquiere un protagonismo propio. Son diversas en su localización geográfica complejas en su lectura, difusas en sus orígenes y ricas por los rituales que se representan y variadas en por las figuras que adoran, siendo en la mayoría de los casos centradas en un producto como el pulpo, el marisco, el vino, la sidra, la alubia, y en los menos platos como el gazpacho, la tortilla, el cocido, el roscón de reyes.

Las fiesta como hecho cultural está pasando por un buen momento al menos antes de la llegada de la pandemia producido por la COVIT-19. Durante el ultimo cuarto del siglo XX y todo el XXI las manifestaciones festivas se pusieron al servicio del turismo de fomentar el espíritu identitario y patrimonial. Sin embargo, en la actualidad la extensión del ámbito del consumo a prácticamente cualquier rincón de la vida cotidiana, e incluso a la propia definición de la persona como ciudadano, alcanza también, como no podía ser de otra forma, al ritual y la fiesta, y así la clara revitalización de la fiesta popular que se ha producido en España a partir de las décadas finales del siglo XX, de la mano de la creación de recursos patrimoniales y del turismo cultural, no sólo ha conllevado un aumento del número de participantes, sino también y, por los mismos motivos, el crecimiento del consumo y el gasto.

En estas "nuevas" fiestas la organización, al igual que la participación, supera ampliamente el control local; la celebración está mediada por numerosas instancias organizativas que establecen el programa y el desarrollo de los actos festivos; tanto si se trata de celebraciones tradicionales revitalizadas, como de creaciones nuevas. (Canclini, 2010:322)

Por ejemplo en el contexto de la Comunidad Valenciana ha habido una apuesta de considerar su modelo festivo como patrimonio inmaterial mientras las formas alimentarias que podrían ser parte del patrimonio inmaterial declarado BICI (Bien de Interés Cultural Inmaterial) son mínimas encontrando en este momento sólo un total de 9 prácticas alimentarias consideradas BRCI de un total de 194 que conforman la lista, lo que representa una cifra de un 4% frente a las fiestas, que ocupan un total 89, lo que representa el 45 %. El artesanado, la comida, y otras formas de la cultura inmaterial están escasamente reflejada en esa lista.

Dentro de este grupo las prácticas que se han asociado son rituales, fiestas, procesiones, marchas y traslados. Todas tienen en común una gran participación de la comunidad, una alta concentración de símbolos y una diversidad de rituales. Observándose dentro de la liturgia festiva una similitud de elementos: son expresiones colectivas, con una fuerte compromiso de participación, dónde se manifiesta y es sentida como parte de su identidad, interpretadas como parte de su devenir, con una serie de contenidos complejos de difícil lectura e identificación y un alto simbolismo. Los momentos festivos, vividos de forma distinta, excepcional, contrapuesta al orden de lo cotidiano, implica un despliegue de esos dispositivos al mismo tiempo psicológico y social que distribuye cualidades diferenciadoras al transcurrir del tiempo. Delgado Ruiz, Manuel, (2004). En todas las fiestas hay un momento en que se para para comer por pura necesidad de avituallamiento o porque dentro de la estructura de la fiesta se ha designado un tiempo para ello. Así se ofrecen calderetas, paellas, torradas, gazpachos o bien se realizan concurso sobre un determinado del plato para encender el ánimo de participación de los participantes y/o para incentivar la llegada de turistas.

Parece un tiempo perdido, un tiempo fuera del tiempo, es un tiempo donde las diferencias se diluyen y dónde todo se transforman, las formas de patrimonio definidas y entendidas como fiestas se puede decir que forman en muchos caos la esencia misma de la comunidad, donde pivotan muchas de las actividades comunitarias del año. La fiesta es un elemento totalizador de la realidad, muchas de ellas se han ido estructurando sobre

la sátira de hechos dolorosos y crueles del pasado, una estructura ritual donde lo lúdico, lo sórdido la diversión hace que esos hechos del pasado adquieran una dimensión difusa y a la vez desprejuiciada y des significada del dolor que pudo contener. Muchas de las fiestas encuentran los orígenes más profundos en los ciclos agrícolas, por ello la comunidad puede parar y manifestarse y romper con la continuidad espacial que lleva a que esas características culturales se transformen en ejemplo de identidad. De ahí que la comida tenga un protagonismo especial en el marco festivo. La fiesta se halla con mucha frecuencia asociada al hecho alimentario, una fiesta en la que no se coma, no se coma mucho y no se coma bien parece una fiesta incompleta. Sin un buen banquete algo falta en las celebraciones. A veces la alimentación ocupa el lugar central de la fiesta, otras veces sólo tiene un papel complementario, pero suele ser siempre importante.

La misma diferenciación existente entre fiesta oficial y fiesta popular puede hacerse entre banquete oficial y banquete popular. Si la alimentación es un fenómeno cultural y siempre es utilizada como signo de diferenciación social, el banquete es un claro exponente de una sociedad y una cultura. (Samper, 2009:54)

Dentro de la Lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad considerada bajo esta designación encontramos más de 70 representaciones que pueden ser consideradas como tal agrupándose, siguiendo los criterios antes descritos. Sin ahondar en detalles se puede establecer que las fiestas, sean o no religiosas, tienen una serie de complejidades estructurales que le dan ese marcado carácter pluricultural, las fiestas es un proceso de identificación de las diversidades que denotan una práctica concreta. Es un tiempo vivido y sentido de complicidades mutuas, que se enmarcan detrás de elementos simbólicos, otras veces de objetos que cargados de significados, son sentidos y observados como mágicos, pasado ese tiempo la realidad deja su distorsión y vuelve a mostrarse como tal. En este contexto, uno de los elementos que más destaca a primera vista es la importancia dada a la comida en el tiempo festivo.

Si hemos considerado la participación y el derroche como dos elementos definidores de la fiesta, habrá que concluir que no menos relevantes son en este sentido la comida y la bebida,

porque no hay fiesta que no implique un consumo especial y específico de ciertos alimentos y recetas (González Turmo & Romero de Solís, 1996:39)

En el caso de la fiesta de la Cereza de la localidad de Sefrú en Marruecos es una medida de la realidad que nos muestra una fiesta considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Su poder integrador, visibilizador de realidades y de culturas antes subordinadas. También permite desarrollar miradas alejadas de los estereotipos sociales y, en este caso concreto, nos permite tener una percepción distinta de los estereotipos sobre el Islam ya que dentro de la misma se produce la visibilidad de la mujer en una cultura que tiene en esa área un profundo déficit cultural. Esta es una visibilización no de lo deseado ya que responde a los estereotipos que siempre recaen sobre la mujer, cómo que debe responder a unos cánones determinados tanto de belleza cómo de profesión y oficios. Todos los años, en el mes de junio, los vecinos de la ciudad de Sefrú celebran durante tres días la belleza natural y la riqueza cultural y agrícola de su comarca, simbolizada por la cereza y la elección de la nueva Reina de las Cerezas del año, seleccionada después de un concurso que atrae a numerosas candidatas de la región y también de todo Marruecos. El elemento más destacado de la fiesta es un desfile en el que participan compañías teatrales, orquestas de música rurales y urbanas, *majorettes*, charangas y carrozas que muestran los productos locales, también se celebran carreras de caballos. En medio de todas ellas, la Reina de la Fiesta, engalanada con sus mejores atavíos y rodeada por su séquito, va ofreciendo cerezas al público montada en un carroza. Toda la población de Sefrú contribuye con sus esfuerzos al éxito de la fiesta: las mujeres fabrican artesanalmente botones con forma de cereza para los trajes típicos realizados artesanalmente en seda, los arboricultores proveen las cerezas, los clubs deportivos locales participan en las competiciones y las agrupaciones musicales y de baile animan todos los festejos.

Este tipo de fiestas asociadas a los ciclos agrícolas tienen como finalidad cuando no es el agradecimiento a una divinidad, ser una exaltación de la belleza y de la generosidad de la tierra. A lo largo de todo el planeta podemos encontrar múltiples fiestas con la misma fisonomía. El reparto gratuito de bienes cosechados, las actividades deportivas, la danza y el baile, en algunos países suman a la estructura de la fiesta, rituales religiosos.

La cultura popular encuentra en la fiesta una forma de hacer claros y visibles sus códigos, no siempre de fácil lectura. La cultura popular es eminentemente ritual, practica, se expresa más en la acción que en la teoría. Por ello que el significado haya que ser descifrado ya que no se transmite de manera inmediata.
(Ariño Villarroya, 1998:355)

La fiesta de las cerezas ofrece a toda la ciudad una oportunidad para presentar sus actividades y realizaciones. Se hace participar a las generaciones más jóvenes en las actividades festivas, a fin de garantizar la perdurabilidad de este elemento cultural. La fiesta de las cerezas constituye un motivo de orgullo para la ciudad y sus habitantes, fortalece su autoestima colectiva y aporta una contribución fundamental a su sentimiento de identidad. Se puede apreciar aquí una de las fiestas consideradas de tipo agrícola una exaltación a la agricultura, y otra de carácter religioso cómo puede ser el carnaval, que adquiere una dimensión sincrética capaz de trascender lo estrictamente formal para pasar hacer otra cosa.

A las culturas subordinadas les cuestan encontrar un espacio festivo –ya sea físico y temporal- y que este, no sufra con la institucionalización-modificaciones en la estructura de la fiesta. La intervención de la administración, muchas veces desnaturaliza la fiesta, quitando protagonismo a los autores, propietarios y depositarios. En otros casos se produce una jerarquización social y cultural de una forma del patrimonio inmaterial como es la fiesta, entrando en el mundo de la Alta Cultura de la mano de una designación internacional cómo es la de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, genera en ella un efecto rebote, con síntomas como masificación de mano del turismo, alteración de los ritos, modificaciones de recorridos en el caso que los haya, modificación de su calendario, y la confesionalidad en otros.

Los guardianes públicos del patrimonio cultural con su intervención pueden producir una suerte de agravio comparativo entre “patrimonios” jerarquizando a unos, subordinando e invisibilizando o silenciando a otros, una burda jerarquización entre iguales. El asumir el patrimonio inmaterial como figura de protección era de alguna manera trabajar con elementos fundamentales como son los derechos humanos, equidad, sostenibilidad y respeto mutuo, el entender a otras culturas desde una mirada de la otredad que sus

particularidades culturales actuara no solo como diferenciador si no como espejo en que las culturas se reflejan entre sí.

El Moussem de Tan-Tan, en el suroeste Marruecos, es un encuentro anual de pueblos nómadas del Sáhara que agrupa a más de treinta tribus del sur de Marruecos y de otras partes del noroeste de África. En su origen, era un acontecimiento anual que tenía lugar hacia el mes de mayo y que formaba parte del calendario agro-pastoral de los nómadas. Estas reuniones eran una oportunidad para encontrarse, comprar, vender e intercambiar alimentos y otros productos, dónde se organizaban concursos de crianza de dromedarios y caballos, celebran bodas y consultan a herboristas. Entre 1979 y 2004, los problemas de la seguridad de la región no permitieron organizar el Moussem. Hoy día, las poblaciones nómadas se preocupan particularmente por la protección de su modo de vida y los responsables de su organización. Quizás sea una de las formas de patrimonio inmaterial de más fácil intervención, muchas prácticas dónde la oralidad, el relato, la épica está presente, ya que se pueden aplicar registros sobre ellas, como pueden ser transcripciones o grabaciones pero es la de más compleja de restaurar porque se requiere la participación de la comunidad que es la portadora de la memoria de estas prácticas.

Se puede decir que esa fiesta, este encuentro, este patrimonio cultural inmaterial es una suma de inmaterialidades, desde un oficio que se ofrece, hasta la música, las narraciones, los cantos y cada una de las ceremonias que componen el encuentro. Los 25 años en que por razones de seguridad la fiesta tuvo inactiva no ha impedido que vuelva a resurgir como un hecho más fortalecido, más revitalizado y en dónde se pueden negociar identidades. El auténtico valor de la fiesta no está en su longevidad, sino en el juego de ritos y símbolos que deambulan y se hacen presentes en ella.

Además de los instrumentos antes señalados, existen un conjunto de acciones tendientes a una revalorización de lo alimentario no como forma patrimonial sino como elemento festivo, reivindicativo, de exaltación de lo local; y que buscan el posicionamiento de la gastronomía local como elemento distintivo y colectivo. La comida deja su lugar en el espacio privado para trasladarse al espacio público, transformándose, así, en un hecho colectivo formado por comensales anónimos. Este proceso ha contribuido enormemente a una revitalización de la comida local y de la vida comunitaria, debido a que muchas de estas fiestas populares tienen lugar alrededor de una comida y se originan en el movimiento asociativo de las fiestas. Es por ello por lo que

cofradías, casales, collas, barracas—entre otras denominaciones locales— tienen un rol fundamental en estos eventos.

Es que la comida deja de ser lo algo para los excéntricos urbanos que quieren “recuperar la cocina de antes”, ya que ni los mismos campesinos quieren oír hablar de cosa, al menos en relación con la cocina que tiene, que es la de cada día. Otras la comida de fiesta, fija, ritual y conservadora, y que se ha mantenido en cierta medida en todas partes. Pero, claro, “no todo los días son fiesta”. (Pujadas, 2000:94)

O:

En el lenguaje de la comida, la comensalidad se rige por unas lógicas propias marcadamente culturales; la cocina alimenta a la comunidad como un todo. (Poulain, 2017:143)

Y no sólo incluye los aspectos fisiológicos.

Su aparición en las fiestas está, en consecuencia, relacionada con todos los demás elementos que en ellas intervienen, a los que explica y que, a su vez, la explican a ella. (Canclini, 2010:154)

En la Comunidad Valenciana no encontramos ninguna fiesta turística nacional, ni tampoco internacional, como es la Fiesta del Cocido de Lalín de Pontevedra o la Fiesta del Pan y del Queso de Quial en la Rioja, entre otras que han adquirido tal distinción. En la tabla 3 encontramos las fiestas que tienen interés desde el punto de vista turístico y que desde este ámbito pueden adquirir algún tipo de financiamiento para su promoción transmisión o comunicación del patrimonio de generación en generación, no en la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones, instrumentos musicales o artículos de artesanía. Así pues, toda acción de salvaguardia consistirá, en gran medida, en reforzar las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del patrimonio cultural inmaterial, así como para su transmisión a las generaciones futuras. (UNESCO, 2003)

Las medidas de salvaguardia deben concebirse y aplicarse siempre con el consentimiento y la participación de la comunidad. En algunas ocasiones, la intervención pública, para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de tipo alimentario, puede llevar a unos resultados no deseados, cuando no contradictorios, con el objetivo inicial. En todo caso, las medidas de salvaguardia han de respetar siempre los usos consuetudinarios que regulen el acceso a determinados aspectos de ese patrimonio, como por ejemplo las manifestaciones relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial que, como en el caso del patrimonio alimentario, se realizan en la esfera de lo privado.

Existe un consenso generalizado sobre la utilización de este concepto y de lo que define, construyéndose en relación con él un discurso casi hegemónico, tan vertical en su concepción, como indiscutible en su aplicación. Su legitimidad operativa está basada en una generalización tan amplia como ambigua de medidas no debidamente definidas, a la vez que confusas y similares entre ellas. Los lineamientos de intervención allí esbozados, se proponen como la única opción posible de intervención, como si se tratase de un maná conceptual. Todo debate que pueda surgir en relación con él, permitirá instalar una cuarentena que garantiza una aplicación más correcta de medidas, y más consecuente con los fines y los objetivos que se persiguen. Existe una suerte de adoctrinamiento internacional de los profesionales que se dedican al patrimonio inmaterial, por lo que todos los marcos legales han incorporado, con algunas variantes, las mismas medidas que se proponen dentro de las acciones de salvaguarda. Se observa un consenso o un acuerdo tácito entre los gestores del patrimonio inmaterial acerca de la validez de dichas medidas, considerándolas como totalmente neutras desde el punto de vista valorativo; así como sobre las consecuencias que pueden tener las operaciones que se describen en el artículo 3 párrafo 2 de la Convención de Salvaguarda.

Las medidas de salvaguarda son vistas como la única medida de intervención sobre el patrimonio cultural, asegurando indirectamente que solo es posible intervenir sobre aquel patrimonio inmaterial que se encuentre vivo, activo, o amenazado. No obstante, hay una premisa omnipresente, y es que gran parte de lo que consideramos patrimonio cultural inmaterial está vivo, es decir todavía es celebrado y vivido por diferentes personas y grupos, detentando gran relevancia en los procesos de construcción de la identidad colectiva. Se trata de manifestaciones sociales, dinámicas y procesuales y, como tal, responden a prácticas en continuo cambio, protagonizadas por diferentes individuos y grupos. Como consecuencia, la mayor dificultad para su salvaguarda es la imposibilidad de tratarlo con criterios decimonónicos. Las prácticas culturales que

conforman el repertorio del patrimonio inmaterial no se pueden ni proteger ni gestionar con instrumentos convencionales, ya que se puede desencadenar procesos contrarios a lo pretendido, como la desafección comunitaria, la fosilización, la folklorización a hasta el abandono de esa práctica.

Fiestas de interés turístico autonómico	
Muestra del embutido artesano y de calidad	Requena 2010
Festa de la carxofa	Benicarló 2014
El primer corte de la miel	Ayora 2016
Fiestas de interés turístico provincial	
Día de las paellas	Benicàssim 2007
Les calderes	Almassora 2008
Festa del rotllo	L' alcora 2009
La font del vi	Burriana 2010
Feria de la cereza	Caudiel 2017
Fiestas de interés turístico local	
Feria valenciana de la miel 2007	Montroy 2007
Feria gastronómica y artesanal	Tàrbena 2015
“Fiesta de Interés Turístico” antes de la Orden ITC/1763/2006 de 3 de mayo	
Feria y fiestas de la vendimia	Requena 1966
Fiesta del arroz	Sueca 1966

Tabla 3. Cuadro Comparativo con el número de manifestaciones culturales integradas en los Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía Canarias con la lista de Patrimonio Inmaterial Valenciano. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Atlas del Patrimonio Canario, Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y Consellería de Cultura GVA.

A diferencia de lo que pasa con el patrimonio material, en el que se tienen que garantizar unas condiciones de seguridad, de integridad y autenticidad del elemento en cuestión, el patrimonio inmaterial nos obliga a alejarnos de los modelos clásicos de protección y a trabajar de una manera dialógica con ese patrimonio como propone la salvaguardia con medidas como la a) identificación, b) documentación, c) investigación, d) preservación e) protección f) promoción g) valorización, h) transmisión y i) revitalización. La principal crítica está en que, a pesar de que tienen un marcado carácter descriptivo e intervencionista, en términos reales,

pueden resultar difíciles de aplicar por el marcado carácter mutante, difuso, intermitente, efímero, híbrido y sobre todo vívido que tiene el patrimonio inmaterial. Todas las medidas que son dirigidas a un patrimonio vivo, más o menos presente en la comunidad, pueden verse en retroceso por causas externas y consideradas amenazadas por estos.

Existen instrumentos para la protección del patrimonio inmaterial del tipo alimentario que, de manera directa, promueven, defienden, protegen o buscan su salvaguardia. Estos se dan en tres niveles: internacional, nacional o autonómico; y son ejecutados por distintos agentes siguiendo el modelo europeo continental. Las instituciones comunitarias han delegado en los estados miembros la responsabilidad de gestionar este patrimonio, actuando cuando participa con financiamiento y alguna otra acción de tipo declarativa.

La comida deja su lugar en el espacio privado para trasladarse al espacio público, transformándose, así, en un hecho colectivo formado por comensales anónimos. Este proceso ha contribuido enormemente a una revitalización de la comida local y de la vida comunitaria, debido a que muchas de estas fiestas populares tienen lugar alrededor de una comida y se originan en el movimiento asociativo de las fiestas. Es por ello por lo que cofradías, casales, collas, barracas entre otras denominaciones locales— tienen un rol fundamental en estos eventos. En el contexto nacional la fiestas relacionadas con la comida ocupan un porcentaje minoritario

Nombre	Ubicación	Fecha de celebración
Fiesta del Cocido	Lalín (Pontevedra)	25 de enero-29 de febrero (domingo anterior a Carnaval)
El Cerezo en Flor	Valle del Jerte (Cáceres)	Del 15 al 31 de marzo
Fiesta de la Lamprea	Arbo (Pontevedra)	Último fin de semana de abril
El Encuentro del Caracol	Lérida	26 de mayo
Día de la Almadía	Burgui (Navarra)	Última semana de mayo
Batalla del Vino	Haro (La Rioja)	Del 24 al 29 de junio
Festival de la Sidra de Nava	Nava (Asturias)	Segundo fin de semana de julio

Fiesta del Albariño	Cambados (Pontevedra)	Primera semana de agosto
Fiesta del Pan y del Queso	Quel (La Rioja)	6 de agosto
Fiesta del Pulpo	Carballino (Orense)	Segundo domingo de agosto
Fiesta del Marisco	El Grove (Pontevedra)	12 de octubre
Fiesta del Orujo	Potes (Cantabria)	Noviembre

Tabla 4. *Fiestas de interés turístico nacional con especial implicancia en lo alimentario.* Fuente: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Elaboración Propia

La comida como la práctica vital cotidiana más global puede y merece ser tratada como patrimonio. Para ello hay que partir de forma clara de lo que es cultura alimentaria y como ésta se articula como una forma representativa de los hábitos y prácticas culturales de una comunidad. Hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, como, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas y reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. Así, la cultura alimentaria incluía los productos y sus técnicas de producción o elaboración y también valores creencias, usos y costumbres y formas de consumo que se les asociaran. Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural, 2(2), 193-213.

Denominación	Ubicación	Fecha
Fiesta de la Vendimia (Jerez de la Frontera)	Jerez de la Frontera (Cádiz)	Segunda quincena de septiembre

Tabla 5. *Fiestas de interés turístico internacional con especial implicancia en lo alimentario.* Fuente: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Fuente Elaboración Propia

Las fiestas en donde está la comida presente y es protagonista se trate de una ludomaquia o un gaudeamus es una actividad inmersiva ya que permite aproximarse a la cultura de un modo más vivencial y participativo (postmodernismo), no estrictamente contemplativo” (Armesto y Gómez, 2004: 84-85). La comida como la práctica vital cotidiana más global puede y merece ser tratada como patrimonio. Para ello hay que partir de forma clara de lo que es cultura alimentaria y como ésta se articula como una forma representativa de los hábitos y prácticas culturales de una comunidad. Hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, como, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad.

La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones socio-técnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas y reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. Así, la cultura alimentaria incluía los productos y sus técnicas de producción o elaboración y también valores creencias, usos y costumbres y formas de consumo que se les asociaran. (Espeitx, 2003:11)

Capítulo 3

La Patrimonialización alimentaria



Capítulo 3 La patrimonialización alimentaria

3.1 La comida patrimonio inmaterial de la humanidad

El principal instrumento de salvaguarda internacional en materia de patrimonio alimentario es la misma Convención de Patrimonio Inmaterial promovida por la UNESCO. Son varias las prácticas alimentarias que han sido incluidas en la Lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad; hasta mayo de 2018 el número de expresiones consideradas bajo esta categoría con importancia en lo alimentario era un total de 22 de las 470 que se encuentra en la lista.

Según esta lista, el patrimonio alimentario queda reflejado en el total de declaraciones de la UNESCO con un 4,6%, representando solo 30 países de los 178 que han ratificado la convención, habiendo, una vez más, como pasa en la Convención del Patrimonio Mundial, una presencia mayoritaria de occidente. Se puede observar que la región de Europa y América del Norte tiene una presentación del 56 % contra un 4% de América Latina y del Caribe, así como de otras regiones extensas en superficie y con una gran población, como pueden ser Asia, el Pacífico y África, que comparten el 18% con cuatro declaraciones cada región.

Año	Denominación	País
2019	Procedimiento tradicional de preparación del “airag” en un “khokhuur” y costumbres conexas	Mongolia
	La rosa de Damasco y las prácticas artesanales de la localidad de Al-Mrah	(República Árabe Siria)
	Conocimientos, técnicas, tradiciones y prácticas vinculadas al cultivo y explotación de la palma datilera	(Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Iraq, Jordania, Kuwait, Marruecos, Mauritania, Omán, Palestina, Sudán, Túnez y Yemen)
2018	Recolección del teucro en el Monte Ozren	Bosnia y Herzegovina
2017	‘Nsima’, práctica culinaria tradicional de Malawi	Malawi
	El arte de los ‘pizzaioli’ napolitanos	Italia
	La tradición de preparar y compartir la ‘dolma’, signo distintivo de identidad cultural	Azerbaián
2016	El plato tradicional "oshi palav" y sus contextos socioculturales en Tayikistán	Tayikistán
	Festival internacional de pesca y cultura de Argungu	Nigeria

	Fiesta de los Viticultores de Vevey	Suiza
	La tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado "lavash, katyrma, jupka o yufka"	Azerbaiyán – República Islámica Irán) – Kazajstán – Kirguistán – Turquía
	La tradición cultural cervecera en Bélgica	Bélgica
	El café árabe, un símbolo de generosidad	Emiratos Árabes Unidos – Arabia Saudita – Omán – Qatar
	Oshituthi shomagongo, fiesta de los frutos del marula	Namibia
2014	El lavash: preparación, significado y aspecto del pan tradicional, como expresión cultural en Armenia	Armenia
	Práctica tradicional del cultivo de la viña en vaso ("vite ad alberello") de la comunidad de Pantelleria	Italia
2013	Antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevris	Georgia
	La cultura y tradición del café a la turca	Turquía
	La dieta mediterránea	Chipre – Croacia – España – Grecia – Italia – Marruecos – Portugal
	Kimjang: modo de preparar y compartir conservas kimchi en la	República de Corea
	Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo	Japón
2012	Fiesta de las cerezas de Sefrú	Marruecos
2011	El Mibu no Hana Taue, ritual del transplante del arroz en Mibu (Hiroshima)	Japón
2009	La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán	México
2010	La comida gastronómica de los franceses	Francia
	La elaboración del pan de especias en el norte de Croacia	Croacia
	Los Krakelingen y el Tonnekensbrand, festividades del pan y del vino del final del invierno en Geraardsbergen	Bélgica

Tabla 6. Lista de prácticas alimentarias incluidas en la lista Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Fuente: UNESCO.

Como se puede apreciar en la Tabla 6, la desigualdad en la representación del patrimonio alimentario es notoria. Existe un claro reflejo en Europa del modelo mediterráneo de alimentación que incorpora, además,

un país de la cuenca atlántica como es Portugal, aunque deja fuera a Francia, la cual, en una gran parte de su territorio, es bañada por las aguas del Mediterráneo. En un análisis de las declaraciones presentadas se percibe un claro dominio de las técnicas de elaboración o producción, de las festividades asociadas a un producto, y de los modos de comensalidad, existiendo algunas superposiciones que han dado lugar a conflictos diplomáticos. Un claro ejemplo de esto es lo acontecido entre Irán y Armenia a propósito del lavash, un pan redondo y plano, presente en toda la cuenca mediterránea. A este tema se respondió con una candidatura conjunta de países como Azerbaiyán, República Islámica del Irán, Kazajstán, Kirguistán y Turquía, bajo el nombre de: la tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado lavash, katyrma, jupka o yufka, que no sólo recoge el producto, sino también el proceso, las denominaciones locales y la comensalidad asociada a él.

Región	Países	Declaraciones	%
África	Malawi – Nigeria - Namibia Marruecos	4	17 %
Asia Pacífico	Japón – Kirguistán - Corea República Islámica del Irán	5	19 %
Estados Árabes	Emiratos Árabes Unidos Arabia Saudita – Omán - Qatar	1	4 %
Europa y América del Norte	Azerbaiyán – Tayikistán - Italia Suiza – Turquía – Bélgica Armenia – Georgia - Chipre Croacia – España - Grecia Portugal – Francia - Kazajstán	12	56 %
América Latina y el Caribe	México	1	4 %

Tabla 7. Lista de prácticas alimentarias incluidas en la lista Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por regiones. Fuente UNESCO

Otro ejemplo de declaración con especial repercusión en nuestro contexto territorial es la candidatura y posterior declaración de la Dieta Mediterránea, de la que ha resaltado la UNESCO que comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos.

El acto de comer de forma colectiva es uno de los fundamentos de la identidad y continuidad culturales de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo; los países incluidos en esta categoría han sido Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Todos ellos coinciden en un punto, y es que resaltan el hecho de que la comida es un momento de intercambio social y de comunicación, y también de afirmación y renovación de los lazos que configuran la identidad de la familia, el grupo social o la comunidad. Este elemento del patrimonio cultural inmaterial pone de relieve los valores de hospitalidad, buena vecindad, diálogo intercultural y creatividad, así como un modo de vida que se guía por el respeto a la diversidad.

Además:

Desempeña un papel esencial de factor de cohesión social en los espacios culturales, festejos y celebraciones, al agrupar a gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales (UNESCO, 2015:64)

La Dieta Mediterránea abarca, además, ámbitos como la artesanía y la fabricación de recipientes para el transporte, conservación y consumo de los alimentos, como, por ejemplo, platos de cerámica y vasos. Las mujeres desempeñan un papel fundamental en la transmisión de las competencias y conocimientos relacionados con la dieta mediterránea, salvaguardando las técnicas culinarias, respetando los ritmos estacionales, conociendo las fiestas del calendario y transmitiendo los valores de este elemento del patrimonio cultural a las nuevas generaciones. Por su parte, los mercados locales de alimentos también desempeñan un papel fundamental como espacios culturales y lugares de transmisión de la dieta mediterránea, en los que la práctica cotidiana de intercambios fomenta la concordia y el respeto mutuo.

Otras de las prácticas emblemáticas que ha alcanzado tal reconocimiento junto con El Repas francés es La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán que se presentó como un modelo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas, hasta la preparación culinaria y la degustación de los manjares.

México ya había sido candidato en el año 2005 y no obtuvo el reconocimiento esperado, se argumentaba en la vaguedad del expediente y de la complejidad de la propuesta que, al parecer, superaba lo que interpretaron conceptualmente los evaluadores de la UNESCO. En ese momento el eje fundamental era el maíz, pero en la tercera candidatura se centró en la trilogía del maíz, de los frijoles y del chile, así como en diversos métodos de cultivo únicos en su género, como el de la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y de la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

En este caso, como ocurre en general, la comida es un todo y comprende no solo las prácticas claramente expresadas de cocinar, sino también aspectos relacionados con la elaboración de utensilios. Además, incorpora el universo simbólico que le es pertinente y que ocupa un papel fundamental en la cultura local y en la cosmovisión de las comunidades. El patrimonio alimentario es la forma de patrimonio cultural más paradigmática, diversa y transversal de todas las formas de patrimonio inmaterial categorizadas hasta el momento. Cada depositario de este patrimonio lo siente a través de mecanismos difusos aprendidos en la comunidad en que, como en otras tantas, los procesos de patrimonialización se basan no sólo en la preservación de vestigios del pasado, sino también en la simulación de sus contextos con el propósito de aumentar su potencial de atracción.

*Es decir, el patrimonio, además de ser preservado,
necesita ser observado y experimentado en el presente
(Álvarez, 2002:4)*

En la actualidad las prácticas incluidas en esta Lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad muestran una gran diversidad, mayoritariamente con una marcada visión occidental. Algunas de ellas, excesivamente genéricas, como la misma Dieta Mediterránea; otras, sin embargo, con una marcada especificidad, como la elaboración del Kimchi de la República de Corea. Además, se observa en algunos casos rivalidades entre países que se han subsanado con una ampliación en sucesivas declaraciones, como es la práctica del Lavash que candidateó Armenia de manera unilateral en el año 2012 y que rivalizó con Irán, Azerbaiyán, Kazajstán,

Kirguistán y Turquía, como se indicó anteriormente. Actualmente Perú está presentando la candidatura de la Gastronomía Peruana como forma de patrimonio inmaterial de la humanidad.

Otra particularidad de este mecanismo es que los estados miembros son los que regulan las candidaturas de carácter nacional que quieren adquirir tal designación, como es el caso de la propuesta de la Generalitat de Catalunya con la Cocina Catalana como forma alimentaria distinta de la cocina española y que incorporaba la Tapa como plato representativo, lo que ha desatado suspicacias con Andalucía, de donde proviene verdaderamente este plato. Esta candidatura ha sido paralizada por el gobierno central debido a que hay otros expedientes en marcha, por lo que el Ministerio de Cultura ha decidido conformar una candidatura nacional de La Tapa ante la UNESCO.

Finalmente, cabe destacar que las prácticas en cuestión deben mostrar también valores vinculados con la conservación del medio ambiente y deben demostrar, asimismo, que son sustentables y que contribuyen a fijar la idea de modelos que promuevan el desarrollo sostenible.

3.2 La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario

En el territorio español, la construcción de un cuerpo legal para la protección del patrimonio cultural ha sido un largo proceso iniciado en el siglo XIX. Se ha ido legislando en función de las demandas sociales y necesidades puntuales, acompañando a los tiempos. Existieron antecedentes en el siglo XIX como la ley de 1844, que crea la comisión de monumentos. Pero es a partir del siglo XX cuando se crean normativas específicas como las de 1911, Ley de excavaciones arqueológicas y las de 1915, la Ley de Monumentos Históricos, y Artísticos.

No será hasta la Segunda República cuando descubramos un verdadero salto cualitativo. La protección patrimonial, en sintonía con lo que viene ocurriendo en Europa. Al reconocerse la titularidad social del patrimonio. La ley de 1933 Ley de Tesoro Artístico, fue una normativa enormemente progresista y estuvo en vigor más de 50 años. (Santamarina, 2012:56)

Luego de este proceso vinieron años que no se legisló al respecto, luego de esta normativa, la próxima referencia legal la vamos a encontrar ya en la Democracia en el artículo 46 de la Constitución de 1978 que estableció: “Artículo 46 Conservación del patrimonio artístico: Los poderes públicos garantizarán la conservación y promoverán el enriquecimiento del patrimonio histórico, cultural y artístico de los pueblos de España y de los bienes que lo integran, cualquiera que sea su régimen jurídico y su titularidad. La ley penal sancionará los atentados contra este patrimonio.”²

Hasta el mayo del año 2015 el Patrimonio Cultural Inmaterial no había encontrado hacerse lugar dentro del Ordenamiento Jurídico Español. En un contexto poco propicio para la cultura, debido a una de las crisis económicas, más agudas y prolongadas con las que se ha encontrado España a lo largo de su vida democrática. Es un contexto dónde se reducen las ayudas a los creadores culturales, se aumentaba el IVA cultural, donde el desempleo llegaba a cifras inimaginables años antes, entre el sector de la Cultura, según algunas estadísticas (sindicatos, institutos de restauración, unión de músicos), las tasas de desempleo entre los actores llegan a un 80 % y entre el mundo de la restauración de bienes culturales se acerca a 96 %.

En el marco de este contexto social y económico, se ha procedió a sancionar la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Es un marco normativo que llega luego de doce años de ser proclamada la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Es un marco normativo de gran importancia para la cultura, más si se entiende que éste regulación está destinada a un tipo de patrimonio modesto, de grupos subordinados, olvidado en muchos casos que se centra en lo que se ha dado en llamar las culturas periféricas, que son las que coincidentemente han sufrido la crisis de mayor manera.

El legislador no se ha encontrado al margen de los debates que en su momento tuvieron los que quisieron conceptualizar el patrimonio cultural. Este ha estado marcado por los problemas de nivel jurídico que lleva el asumir aspectos de la cultura que no habían sido abordados hasta el momento, como la. Dado que su tratamiento, podía generar conflictos de carácter competencial entre, las Comunidades Autónomas y el Gobierno Central en materia de derechos de autor.

² Constitución Española. Recurso Electrónico, Recuperado el 4 de mayo de 2015 desde: http://www.lamoncloa.gob.es/documents/constitucion_es1.pdf

Había que construir una nueva arquitectura legal para que el algo tan “difuso” a veces “efímero” o “intangible” como es el patrimonio inmaterial, pudiera tener el tratamiento legal que se venía dando a objetos y a monumentos.

Aportes de disciplinas como la antropológica, han permitido construir una serie de conceptos y categorizaciones claras que el legislador ha sabido utilizar y las ha transmitido a la ley, estas, han dado cuerpo, a lo que parecía que no lo tenía o difícil de abordar. Permitiendo que concepto como el de cultura pudieran migrar desde la Antropología al mundo jurídico. Una definición precisa y consensuada desde una mirada antropológica de la Cultura ha permitido sentar las bases para que se sacara de la ambigüedad conceptual y teórica al patrimonio inmaterial y que ese viaje permanente pueda tener como metas una definición, un tratamiento, y un uso más humano. Un viaje o migración necesaria para poder contar con leyes que dieran debida respuesta a esta entendida y nueva forma de patrimonio:

Los conceptos, y a menudo justo esas palabras que los no-expertos consideran una jerga, pueden ser enormemente productivos. Si son explícitos, claros y definidos, pueden ayudar a articular un cierto entendimiento, a expresar una interpretación, a controlar una imaginación desenfrenada y a promover un debate basado en términos comunes y en la conciencia de sus ausencias y exclusiones. (...) los conceptos no están fijos, sino que viajan –entre disciplinas, entre estudiosos y estudiosas individuales, entre periodos históricos, y entre comunidades académicas, geográficamente dispersas. Entre disciplinas el significado, alcance y valor operativo de los conceptos difiere. Estos procesos de diferenciación, deben ser evaluados antes, y durante y después de cada “viaje”.(Bal, 2002:28)

Gran parte del patrimonio inmaterial llega a nuestros días, subyacente, escondido o camuflado entre el folclorismo, la nostalgia y la desmemoria. Apegado a los objetos que lo condensan, lo inmaterial del patrimonio es lo que le da sentido a los objetos y sus monumentos. Ha sido más fácil, gestionar, e intervenir un conjunto

de instrumentos agrícolas de un pasado no muy lejano que atiborran los fondos de muchos museo de etnología, que intervenir sobre expresiones y prácticas culturales, no porque no sea de gran importancia los fondos de los museos, sino porque en ellos sólo se guarda una parte del todo y lo único que puede hacer es tener, constancia documental de ellos. El patrimonio inmaterial, y su nuevo marco legal, nos obliga a establecer posicionamientos respecto a lo que contienen o “nos dicen” los objetos se tiene la obligación de darles vida y redescubrir la gran importancia que tienen ellos para algunas prácticas.

Se puede construir una metáfora visual para entender el patrimonio inmaterial, este se asemeja a un iceberg que flota en el mar. Solo podemos ver de él la parte emergente, una parte muy pequeña, mientras la parte de mayor tamaño se encuentra bajo el agua. Pero como en un iceberg la zona que mayormente sufre el desgaste es la oculta, el lado sumergido. Con este marco normativo se puede dar visibilidad administrativa y protección efectiva a gran parte de esa zona que estaba a punto de desaparecer, estableciendo acciones de salvaguardia. Hasta ese momento el tratamiento de este patrimonio cultural en el ámbito de las autonomías, venía dándose de forma desigual. Cada comunidad autónoma, legislaba al respecto y en algunas no se encontraba referencias nítidas sobre él. Seguía primando los criterios filosóficos y operativos de la Ley del Patrimonio Histórico Español 16/1985. Y con ello se reproducían profundas asimetrías en materia de protección:

El tratamiento normativo es muy desigual, tanto en conceptos como en procedimientos, lo que resulta bastante razonable ente unos bienes patrimoniales siempre discutibles y discutidos. Por otro lado las iniciativas específicas resultan interesantes aunque poco homogéneas y en general, parecen perdidas entre la gran cantidad de medidas establecidas para la protección de los bienes materiales. (Ruiz & Ortega, 2011:143)

Muchos autores han centrado el análisis en los marcos normativos autonómicos en materia de patrimonio como podemos encontrar en trabajos como los de: (Fernández, 2009), (Fernández-Díez, 2009), (Martínez, 2011). Hasta hace poco menos de unos años, la inexistencia de esta ley marco podía generar que dos comunidades autónomas trataran legalmente a dos manifestaciones culturales semejantes, de manera distinta o que desde

el gobierno central se produjera una invasión de competencial, como lo que se planteó en el caso del flamenco:

Hay quien incluso ha visto en esta declaración (la del Flamenco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad) un exceso de atribuciones por parte de la administración andaluza y considera que con lleva la instrumentalización del flamenco como elemento identitario nacionalista excluyente. En este sentido se ha pronunciado, por ejemplo, Steingress con anterioridad a la entrada en vigor del actual Estatuto de Autonomía de Andalucía. (Ruiz & Ortega, 2011:143)

Se puede denominar esta ley, como un marco legal de tercera generación. Cuando se observa el tratamiento normativo desarrollado a lo largo de los últimos años, desde Constitución de 1978, hasta el presente, se puede constatar, que las leyes han ido acompañando a las tendencias patrimoniales, y a las necesidades en materia de protección. No habido una creación de marcos legales de protección con carácter anticipatorio, y menos aún con fines estratégicos, sino respondiendo a necesidades puntuales. En algunos casos debido a posibles conflictos en materia de exportación de patrimonio o expolio, cuando no por imperativos de la Unión Europea.

Los marcos legales para el patrimonio cultural, requieren una mirada distinta de la que habitualmente se tienen con otras leyes. El patrimonio cultural va cambiando con la sociedad y constantemente sufre un proceso de reinención, de resignificación, de cambios valorativos sobre él, poniendo a prueba constantemente a las leyes, ya que está en una constante tensión contra el tiempo, entre intereses públicos y privados y entre derechos colectivos e individuales. El cuerpo legal de un país no puede permanecer al margen de ello.

Este es el sentido en el que debemos insertar la elaboración jurídica de un concepto del patrimonio histórico o cultural. Es este sin duda un concepto complejo y dinámico, complejo en tanto a la elaboración multidisciplinar y dinámico en cuanto

profunda y profusamente mudable en el tiempo. (Ruiz & Ortega, 2011:143)

El marco normativo autonómico era complejo en términos comparativos. En todas las leyes de forma más o menos clara, entre líneas se podía leer que existían, referencias al patrimonio cultural inmaterial, siempre considerado de forma sucinta asociado al patrimonio etnológico. Pero no era un desarrollo legal homogéneo y menos aun explícito en la materia. Llegando a caer muchas veces en contradicciones entre comunidades:

Unos lo tratan, otros no; unos los denominan así y otros de otra manera; unos declaran BIC específicamente y otros no; unos establecen especiales sistemas de protección y otros no. ¿Cómo es posible esta algarabía de iniciativas o de ausencias cuando se están redactando y aprobando, al menos la mitad de ellas, al mismo tiempo que en la UNESCO se discute, se escribe y se aprueban textos sobre el tema? (Fernández, 2009:102)

Otro de los problemas que podían surgir tanto en el territorio español como en otras partes del mundo se centraba en la complejidad de asumir los derechos de propiedad intelectual, sobre obras populares o de creación colectivas, como las danzas, músicas, repertorios gastronómicos, representaciones teatrales, artesanías. Cuando se estaba elaborando este documento se pudo constatar en los medios de prensa que una marca de una diseñadora francesa de modas, había utilizado los bordados y el patronaje de una camisa ceremonial de una comunidad indígena de México. Las autoridades coincidieron que la blusa de Tlahuitoltepec (Xaamixuy) no es un producto mercantil, sino una propiedad colectiva que representa la cultura y que no permite la posibilidad de un autor o marca, por tanto exigieron a la diseñadora frenar la producción de sus blusas y reparar los daños, asimismo llamaron a Isabel Marant a acudir a la comunidad para conocer el trabajo que hacen las artesanas.

Esta comunidad entiende a este vestuario como parte de su patrimonio inmaterial, prometiendo reclamaciones ante organismos internacionales. Para muchos juristas ambos marcos normativos, la nueva Ley 10/2015, para

la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial y la Ley 23/2006 de Propiedad Intelectual podían presentar conflictos entre ellas:

De hecho, la propiedad intelectual no sólo no protege directamente las manifestaciones de la cultura popular o tradicional, sino que, por el contrario, en muchas ocasiones la existencia de un régimen de protección de los derechos de autor ha servido en la práctica para patrimonializar” torticeramente elementos que estaban en el dominio público (fundamentalmente en la tradición oral), y que son sin embargo fijados por escrito por alguien, que, a partir de ese momento, reclama la obra popular o del folclore como suya propia. (Fernández-Díez, 2009:111)

Uno de los importantes activos que tiene el patrimonio cultural inmaterial, está en que es capaz de hacer convivir: lo público, lo colectivo con lo privado y lo individual. Las formas del patrimonio cultural se sostienen y han permanecido hasta nuestros días sin un marco institucional, ni jurídico que le diera protección alguna. Las formas de patrimonio inmaterial que han desaparecido, lo han hecho porque para sus portadores, han perdido eficacia social y colectiva.

La eficacia está en que es capaz de regenerar aspectos de la cultura y mediar entre procesos simbólicos de revivir y hacer comprender la realidad a través de objetos concretos. Estos objetos y las expresiones inmateriales que orbitan alrededor de ellos. A partir de ahora pueden ser tratados como hechos, como “cosas” pudiendo ser identificados como creaciones con una propiedad intelectual definida, pero no individual sino y fundamentalmente colectivas.

La Convención de 2003 no menciona la propiedad intelectual (PI) en su repertorio de medidas de salvaguardia, pero su aplicabilidad está fuera de toda duda, como ponen de manifiesto los trabajos de la Organización Mundial de la Propiedad

Intelectual (OMPI) sobre conocimientos tradicionales, recursos genéticos y expresiones culturales tradicionales. (Martínez, 2011:138)

Representaciones teatrales como los vía crucis vivientes, que se efectúan a lo largo de toda la geografía española, reproducen textos, vestuario y una música determinada. Con gran elocuencia reviven teatralizan hechos religiosos. Mucho de estos textos poseen autores definidos y en otros, se vienen representando con textos teatrales desde hace años, que la comunidad, “los portadores anónimos” han elaborado para el disfrute colectivo. Negarle el derecho a su propiedad es atropellar aspectos vinculados a los derechos constitucionales y que se recogen en la misma ley de propiedad intelectual.

Con el reconocimiento de esta formas de patrimonio se está potenciando no solo los derechos individuales cómo ya lo hacía la ley de Propiedad Intelectual, sino también promoviendo los aspectos colectivos de la cultura a la vez que fomentando nuevas manifestaciones. La practica patrimonial y la jurisprudencia en los próximos años demostrara que ambos marcos legales pueden convivir y que pueden articularse entre ellos para una mejor defensa de lo patrimonial y de los derechos individuales y colectivos de creación.

La ley 10/2015 de Salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial, toma como marco de referencia la convención del mismo nombre. Entre los aspectos que se destacan es asumir que se supera el criterio de la cosificación del patrimonio cultural. Distinguiendo lo inmaterial como una característica del patrimonio llamándola, *conformación externa*. Esto era algo pretendido desde hace mucho tiempo, por cientos de profesionales vinculados al mundo de la antropología. Este cambio de criterio obliga a un replanteo de la Ley del Patrimonio Histórico Español: este proceso se podría sintetizar ahora en la propuesta doctrinal del tránsito de los «bienes cosa» a los «bienes actividad» o, dicho en términos más actuales, de los bienes materiales a los bienes inmateriales”³

El debate sobre la inmaterialidad cala en los fundamentos de la ley, fortaleciendo el concepto de patrimonio como una unidad, reconociendo lo indecible del patrimonio. Dejando las acciones de conservación para el

³ Ley 10/2015 Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Recurso Electrónico, Recuperado el 2 de abril de 2021 desde: <https://www.boe.es/boe/dias/2015/05/27/pdfs/BOE-A-2015-5794.pdf>

bien material, mientras que para el bien inmaterial recomienda que las acciones y los criterios de intervención deban ser de salvaguardia. Lo interesante en su fundamentación habla de un concepto de locus espacial, otro concepto que ha migrado desde la genética y de la biología evolutiva para llegar a las disciplinas jurídicas. Los bienes inmateriales también poseen un «locus» espacial, pero este puede presentar ámbitos y alcances más difusos en tanto en ellos prima la comunidad portadora de las formas culturales que los integran, así como su carácter dinámico y su capacidad de ser compartido.”⁴

Esto nos muestra como vuelve a estar presente la idea de Bal (2009) de los conceptos viajeros. El concepto de locus explica claramente, el lugar que ocupa una práctica concreta, en el territorio y en las comunidades que habitan ese territorio. Ese hecho cultural o práctica concreta se transforma en una suerte de “cromosoma” que ocupa un lugar concreto en la cadena genética de la identidad de esa comunidad y configuran toda una estructura cultural valorativa y de significación.

La nueva ley, toma como antecedentes las leyes de la república y los decretos que figuran en los antecedentes y en la historia del patrimonio cultural español. Destacando fundamentalmente, el marco constitucional, como eje fundamental de derecho, y la jurisprudencia sigue generando nuevos fundamentos que sostienen la construcción y la consolidación de un marco legal en la materia. También reconoce a España como una sociedad plural, una sociedad, rica y diversa en patrimonio cultural, entendiendo la lengua, como una forma más de patrimonio cultural.

Coincidentemente llama la atención como en el ámbito latinoamericano, se está desarrollando un marco normativo que permite la incorporación del patrimonio inmaterial como una realidad concreta con identidad propia y que merece considerado y protegido: Es el caso, aparte de la Constitución Española de 1978, de las Constituciones de Brasil (1988), Colombia (1991), México (1917), Ecuador (2008), Bolivia (2009), Polonia (1997) o Portugal (1976). Entre todos estos textos, es de señalar el artículo 216 de la Constitución de Brasil de 1988, precepto que, además de incorporar, de forma novedosa en el lenguaje constitucional, una referencia a los bienes de naturaleza inmaterial, incluye entre éstos «las formas de expresión» y «los modos de crear, hacer y vivir». Y, paralelamente, la legislación ordinaria de un número creciente de países viene incorporando

⁴ *Ibidem.*

leyes especiales del patrimonio inmaterial, entre las que cabe señalar las de Brasil (2000) y Portugal (Decreto-Ley nº 138/2009, de 15 de junio).”⁵

El patrimonio cultural inmaterial ofrece todo un espacio para el encuentro cultural, para la construcción de lealtades culturales múltiples a partir de distintas herencias multiculturales. En estas realidades tan multiculturales, cómo las que se pueden encontrar en Europa, permite construir puentes de diálogos de encuentros, de negociación de las identidades. Esto es posible y asume la diversidad como denominador común y si esa aproximación se hace desde la otredad.

Los mismos fenómenos y hechos culturales, mirados desde posicionamientos ideológicos y conceptuales distintos, hacen configurar un mapa del patrimonio cultural diferente al que tenemos, permite enfoques territoriales nuevos de la cultural. Basado no solo en los elementos diferenciadores, que en muchos casos las transforman en únicas, sino en los elementos comunes que las jerarquizan y las universalizan y sobre todo en aquellos caracteres que le dieron origen.

Otros de los enfoques que destaca la Ley en el principal tratamiento que hace de la diversidad cultural, es el multiculturalismo. Para el patrimonio inmaterial este constituye su principal basa. En este contexto, el concepto y su marco jurídico, encuentran en lo referido a las competencias cuatro aspectos que se presentan como todo un desafío.

En el preámbulo de la ley 10/2015, en su título IV, se detiene a analizar el tema competencial en materia de patrimonio. El sistema político Español y su ordenamiento territorial han construido un ordenamiento jurídico en materia de competencias muy complejo, y con unas reglas que dificultan, ralentizan, enmarañan desde el punto técnico administrativo las intervenciones que se quieren hacer en materias específicas. El patrimonio cultural no escapa a ello y dado su carácter sensible, e identitario hace que su complejidad aumente significativamente: “Es sabido que la Constitución Española incorpora, en materia de cultura, un sistema competencial complejo y con reglas de una densa especificidad sin parangón en otras materias. Incidir sobre valores sensibles –que se engarzan con el ejercicio de numerosos derechos fundamentales–, la imprecisión y horizontalidad del propio concepto –que origina más de las normales colisiones de títulos competenciales–

⁵ Ibídem

, la concurrencia o dualidad competencial –que hace que en determinadas funciones puedan actuar distintas Administraciones a la vez, fuera de la lógica del reparto competencial normal *inclusius unius, exclusius alterius*– y el deber de comunicación cultural –como un proyecto democrático de convivencia en la diversidad–, serían sus marcas singulares”⁶.

Estas cuatro consideraciones: *valores sensibles desde el punto de vista cultural, imprecisión y horizontalidad del concepto de cultura, la concurrencia o dualidad competencial y el deber comunicacional* –de la cultural-entre las distintas autonomías. No debería dificultar el contar, con una política cultural en materia de patrimonio inmaterial, debidamente articulada entre cada una de las partes que tienen incumbencia en este campo. Se puede decir que a simple vista parece uno de los puntos débiles de la misma. Pero como exige un alto nivel de consenso es una forma de democratización interna y externa del patrimonio lo que puede llegar a transformarse en una de sus principales fortalezas.

3.2.1 Valores sensibles desde el punto de vista cultural

La sensibilidad de muchos grupos sociales vinculados directa o indirectamente a un tipo de patrimonio en concreto, es recogida expresamente en el preámbulo. El patrimonio es el símbolo de un pasado y un hecho revivido en el presente y por ello de forma tangencial puede alterar valores sensibles, sobre todo en los referidos a la identidad.

El patrimonio inmaterial, es susceptible de ser utilizado como instrumento discursivo para satisfacer intereses ideológicos afines a algunos sectores implicados en su gestión. Su carácter heterogéneo, su origen multicausal y su naturaleza difusa, en algunas ocasiones ha permitido, que este forme parte de un discurso que solo buscaba satisfacer intereses de otra naturaleza. Sobre todo en lo referido a la legitimación de una identidad homogénea, definida y defendida artificialmente en base a, criterios también artificiales de una identidad cultura única.

⁶ *Ibidem.*

Esta sensibilidad colectiva se ha manifestado con un abandono de ese tipo de patrimonio, con una exclusión de la vida cultural comunitaria de esas prácticas. Y en la medida de las posibilidades de las instituciones de base, una prohibición del mismo.

Barcelona fue una de las primeras ciudades en construir a finales del siglo XIX una plaza de toros permanente, hasta ese momento eran portátiles. La dimensión de esta actividad en su momento en la ciudad condal era de gran importancia, los aficionados a la tauromaquia podían contar a lo largo de todo el año de ferias dónde poder asistir. Luego de un profundo debate la Ciudad de Barcelona se declaró en el año 2008 como ciudad antitaurina, el día 11 de marzo del mismo año el Parlamento de Cataluña admite a trámite una Iniciativa Legislativa Popular que defiende la prohibición de los toros en la Comunidad de Catalunya. El 28 de julio de 2010, El Parlament aprueba la prohibición: 68 votos a favor, 55 en contra y 9 abstenciones. La norma sería efectiva desde el 1 de enero de 2012.

Todo aquello visto vinculado a la tauromaquia era visto como símbolo de lo español, que atenta a un discurso hegemónico de una única identidad catalana. Y sobre todo cómo un elemento anacrónico propio de ciudades atrasadas, contrario a la imagen de una ciudad moderna como la que se quiere transmitir de Barcelona, especialmente “lo taurino” es visto como un atentado de subordinación cultural cómo un patrimonio incómodo.

Por supuesto, existen siempre distintas visiones ideológicas sobre una realidad concreta, “pueden coexistir, y de hecho coexisten normalmente distintas versiones de una misma identidad que normalmente se articulan en relación de complementariedad y oposición aunque también pueda suceder que se ignoren” pero no todas las visiones se encuentran respaldadas por elementos que las legitimen como las actividades patrimoniales entre otros.

Ello sucede normalmente al no contar éstas con el apoyo de una fuerza social o política de influencia suficiente, o por un desinterés o incluso un interés contrapuesto de los poderes públicos hacia un mensaje concreto. (de Biedma, 2007:287)

La última corrida en la Monumental de Barcelona fue el 25 de septiembre de 2011 y el cartel lo componían Juan Mora, José Tomás y Serafín Marín, con un lleno total de unas 25.000 personas. Puso de manifiesto las profundas contradicciones que lleva aparejado esta práctica, corroborando que cada uno pertenecían a un contexto determinado al que le debían lealtad. Dentro de la plaza asistían, intelectuales, artistas y políticos, fuera ella también pero con un discurso contrario. La ciudad de Barcelona llegó a tener tres plazas de toros en activo, pero en los años previos a su prohibición, solo una de ellas, La Monumental, se mantenía en pie con pocos eventos y con un público, sobre todo turistas, cada vez más minoritario.

La prohibición de la tauromaquia en Catalunya se hizo en un contexto en el que el sector se encuentra en pleno retroceso, con una clara caída de participantes a los espectáculos, haciendo patente que; ni marcos normativos que la protejan, ni los grandes aportes económicos derivados de subvenciones europeas, pueden hacer revivir la actividad en franco retroceso. Según las estadísticas de cultura la fiesta nacional ha perdido un total de 826 eventos taurinos en el periodo entre 2009-2013.

El cambio en el gusto del público, concienciado con los derechos de los animales, la crisis económica, el excesivo costo de las entradas y un cambio en el gusto del público de alguna manera explican estos datos. A eso se suma la importancia y el crecimiento que están teniendo los grupos antitaurinos que han decidido como estrategia de lucha sabotear la llamada fiesta nacional. Mientras en Catalunya prohibía las corridas de toros en el año 2011, se iniciaba una recogida de firmas que en febrero del 2013 se presentó como Iniciativa Legislativa Popular (ILP) avalada por casi 600.000 firmas ante el Parlamento Español, promovidas por la Federación de Entidades Taurinas de Cataluña, tras la decisión del Parlamento catalán de prohibir la celebración de festejos en esa comunidad. La iniciativa ha terminado con un proyecto de ley que fue sancionado el día 6 de noviembre del año 2013. Dónde se regulaba y declaraba la Tauromaquia como patrimonio cultural:

“La Tauromaquia forma parte del patrimonio histórico y cultural común de todos los españoles, en cuanto actividad enraizada en nuestra historia y en nuestro acervo cultural común, como así lo demuestran las partidas de Alfonso X el Sabio, que ya en el siglo XIII contemplaban y regulaban esta materia. Las fiestas o espectáculos taurinos, incluyen no sólo a las corridas de toros sino un numeroso conjunto de

tradiciones y festejos populares vinculados al mundo del toro, que a su vez comprenden lo que hoy entendemos por «Tauromaquia». Todo esto es signo de identidad colectiva, y ello justifica que su preservación corresponda y competa a todos los poderes públicos”⁷.

La consideración de una actividad o práctica cultural como patrimonio inmaterial, rompe con los esquemas generales que se han heredado del pasado de lo considerado patrimonio cultural. El reconocimiento de la tauromaquia como patrimonio inmaterial, no es más que un reconocimiento moral⁸. La propuesta original de ley, era muy ambiciosa y pretendía que la Tauromaquia fuera declarada Bien de Interés Cultural BIC, esto obligaba a las administraciones autonómicas a intervenir, dejando sólo a la administración general del Estado a intervenir en caso de expolio.

De esta manera se buscó evitar intervenir en valores “sensibles” entre las comunidades. La decisión de la Generalitat de Catalunya de prohibición está recurrida ante el constitucional, este marco normativo trataba de generar problemas mayores entre las relaciones entre el estado central y las autonomías.

3.2.2 La concurrencia o dualidad competencial

Durante el mes de junio se celebra en muchas partes de España la festividad del Corpus Christi, adquiriendo especial significación en muchas ciudades españolas. En Toledo y la localidad de Ponteareas (Pontevedra) posee la designación de Fiesta de Interés Turístico Internacional. El Patum de Berga, en la ciudad barcelonesa del mismo nombre ha adquirido la designación de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Están declaradas Fiesta de Interés Turístico Nacional las fiestas del Corpus de La Puebla del Río (Sevilla), Zahara de la Sierra (Cádiz), Villa de Mazo (La Palma), Sitges (Barcelona), las Octavas del Corpus de La Orotava (Tenerife), Peñalsordo (Badajoz), Béjar (Salamanca), las danzas de la Octava del

⁷ Ley 18/2013, de 12 de noviembre, para la regulación de la Tauromaquia como patrimonio cultural Recurso Electrónico, Recuperado el 8 de enero de 2015 desde https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-11837

⁸ Lorca Antonio, (2013) El desvaído patrimonio cultural, El país digital, 6 de noviembre de 2013, Recurso Electrónico, Recuperado el 8 de enero de 2015 desde http://cultura.elpais.com/cultura/2013/11/05/actualidad/1383677057_634024.html

Corpus de Valverde de los Arroyos (provincia de Guadalajara), y los Pecados y Danzantes de Camuñas (Toledo).

Además de estas, otras muchas localidades celebran el Corpus con gran solemnidad. Entre ellas podemos destacar: Cumbres Mayores (Huelva), Fuentes de León (Badajoz) Archena (Murcia), Atalaya del Cañavate en Cuenca, Benejúzar (Alicante), Camuñas en Toledo, Cádiz, Castropol en Asturias, Daroca en Zaragoza, Huesca, Madrid, Granada, Jaén, Jamilena en Jaén, Jerez de la Frontera en Cádiz, Lagartera en Toledo, Laguna de Negrillos en León, Ledesma en Salamanca, Pedrosa del Príncipe en Burgos, Nava de Arévalo en Ávila, Oñate en Guipúzcoa, Orihuela en Alicante, San Cristóbal de La Laguna en Tenerife, Sancti-Spíritus en Salamanca, San Fernando en Cádiz, Sevilla, San Vicente de Alcántara en Badajoz, Tamarite de Litera en Huesca, Tarragona, Teruel, Utrera (Sevilla), Valencia, Valenzuela en Córdoba, Villacarrillo y Villardompardo en Jaén, Vitigudino en Salamanca, Yepes en Toledo, Zahara de la Sierra en Cádiz.

En cada localidad la fiesta tiene denominadores comunes. Desde los extraordinarios tapices de flores, hojas con las que se decoran las calles. Hasta las espectaculares petaladas que emocionan al público que asiste a cada uno de los eventos. El desfile de los gigantes y cabezudos, los tapices y telas que cuelgan de los balcones, los personajes que componen la iconografía de la fiesta hace que en cada localidad se festeje de una manera particular, pero a la vez se puedan construir denominadores comunes.

Cada localidad ha desarrollado una serie de acciones para que puedan desarrollar instrumentos de promoción, como designaciones de fiestas de interés turístico nacional o internacional. Y en el caso de Berga a adquirido la máxima distinción posible a las que ya tenía y es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

En la ciudad de Valencia a lo largo de la mañana se desarrolla el pasacalle dónde la Moma un personaje bendice a los niños. Y luego desde los balcones se arrojan cubos de agua. Estas particularidades del Corpus de Valencia, puede tener un espejo, como si de un telescopio se tratase, y ver que existen otras que se asemeja bastante en otras localidades. Por lo que puede llevar a pensar: ¿es posible que de la misma manera que se van sumando países a la declaración de la Dieta Mediterránea o la Cetrería como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad se puedan hacer lo mismo con este tipo de patrimonio?, ¿es posible sumar nuevas prácticas o expresiones para dar coherencia a la designación y así poder unir todo un territorio en el mismo festejo como pasa con los traslados monumentales que unen casi toda la geografía italiana?

En este caso el criterio para la designación no tiene que estar solo en los elementos que buscan que la fiesta vaya adquiriendo una identidad propia por ser “diferente” a otras sino que las diferencias son comunes sobre el mismo festejo, esto puede permitir un enfoque, o interpretación interterritorial de la cultura. Es sabido que desde la industria turística se necesitan elementos diferenciadores para satisfacer al mercado turístico. De ahí que muchas veces una práctica cultural sea promocionada o puesta al mercado como un hecho “único”, ofreciéndola como “la mejor del mundo” o que solo ocurren en un punto concreto del planeta: La necesidad de vivir la diferencia, y este parece ser un sentimiento contrario a la modernidad global. Nada más lejos.

La relación personal con el territorio y con la comunidad que en él habita, y que se siente comunidad por tener un conjunto de valores, sensaciones y recuerdos compartidos, no se contradice con la sensación de formar parte de un mundo mucho más amplio y global. (Bayo, 2009:4)

También permite que se pueda construir una realidad cultural basada en un modelo patrimonial más equitativo. Pero desde el punto de vista cultural cuando un hecho muy local, encuentra su correlación con otros que ocurren en otras partes del planeta ese hecho se prestigia y adquiere otras connotaciones, que al contrario de lo que se piensa, no pasa inadvertido adquiere otra categoría, ni global ni local, sino Glocal.

“En el Mediterráneo todo es local, dice Josep Pla, la meteorología, la cocina, los dialectos, la gente. Unas millas más al norte o más al sur y todo cambia: la dirección de los vientos, la dosificación del ajo en la cazuela, el habla, el gusto, los sentimientos”.⁹

3.2.3 El deber comunicacional de la cultura

⁹ Vicent Manuel, (2015), El mar de Tono, El País Digital 26 de Julio de 2015Recurso Electrónico, Recuperado el 16 de julio de 2015 desde http://elpais.com/elpais/2015/07/24/opinion/1437732217_937262.html

En toda la Península Ibérica podemos encontrar dentro de la arquitectura vernácula, las construcciones realizadas con la técnica llamada en la zona del levante de piedra en seco. En toda la cuenca Mediterráneo también se repiten. Si bien los sistemas constructivos no varían considerablemente las fisonomías sobre todo de las casetas, difieren de las que podemos encontrar en Mallorca, en Vilafranca, en Teruel, en Badajoz. Todo un sistema constructivo y modelador del paisaje, con particularidades propias pero que es capaz de evidenciarse como patrimonio inmaterial. A la vez estas construcciones se pueden observar en Francia, en Italia, en Grecia, en Marruecos, en Turquía, o en Malta.

¿Podríamos considerar las construcciones en piedra en seco de Vilafranca, patrimonio inmaterial y no considerar las de Cáceres o las de Teruel? ¿No permite una optimización de esfuerzos y un enfoque territorial nuevo, que hace que podamos entender cuáles es el locus espacial del que está formado el patrimonio?

El patrimonio inmaterial o la que podríamos llamar la inmaterialidad del patrimonio permite que podamos observar ya no solo una caseta, como hechos aislados sino como un todo antropológico.

3.2.4 El desarrollo de la ley

El desarrollo del articulado de la ley 10/2015, muestra criterios generales de definición y distribución de competencias, así como disposición generales: Artículo 1. Objeto: El objeto de la presente ley es regular la acción general de salvaguardia que deben ejercer los poderes públicos sobre los bienes que integran el patrimonio cultural inmaterial, en sus respectivos ámbitos de competencias.”

En cuanto a las categorías de Patrimonio Cultural Inmaterial, la Ley 10/2015 va más allá y de un total de 5 categorías o grupos de prácticas que pueden susceptiblemente ser consideradas patrimonio cultural inmaterial como propone la UNESCO, pasan a ser nueve. Incorporando de forma explícita la gastronomía, amplía a aspectos vinculados con la lengua e incorpora todo la toponimia y la denominación geográfica de los territorios. El saber hacer y las vinculación de algunas prácticas que han actuado como modeladoras del paisaje. También formas de socialización colectiva y organización. Y finalmente las manifestaciones sonoras, música y danza tradicional. Las prácticas han quedado agrupadas en las siguientes categorías:

- a) Tradiciones y expresiones orales, incluidas las modalidades y particularidades lingüísticas como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; así como la toponimia tradicional como instrumento para la concreción de la denominación geográfica de los territorios;

- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales;
- f) gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación;
- g) aprovechamientos específicos de los paisajes naturales;
- h) formas de socialización colectiva y organizaciones;
- i) manifestaciones sonoras, música y danza tradicional.

Las de las UNESCO:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales.

En lo que se entiende esta ley que no incorpora la ley del patrimonio cultural español 16/1985, porque el concepto no estaba en uso en su momento es el concepto de Salvaguardar del patrimonio:

Artículo 3. Principios generales de las actuaciones de salvaguardia.

Las actuaciones de los poderes públicos sobre los bienes del patrimonio cultural inmaterial que sean objeto de salvaguardia por la Administración General del Estado, por las Comunidades Autónomas o por las Corporaciones Locales deberán respetar, en su preparación y desarrollo, los siguientes principios generales:

- a) Los principios y valores contenidos en la Constitución Española y en el Derecho de la Unión Europea así como, en general, los derechos y deberes fundamentales que aquella establece, en especial la libertad de expresión.
- b) El principio de igualdad y no discriminación. El carácter tradicional de las manifestaciones inmateriales de la cultura en ningún caso amparará el desarrollo de acciones que constituyan vulneración del principio de igualdad de género.
- c) El protagonismo de las comunidades portadoras del patrimonio cultural inmaterial, como titulares, mantenedoras y legítimas usuarias del mismo, así como el reconocimiento y respeto mutuos.
- d) El principio de participación, con el objeto de respetar, mantener e impulsar el protagonismo de los grupos, comunidades portadoras, organizaciones y asociaciones ciudadanas en la recreación, transmisión y difusión del patrimonio cultural inmaterial.
- e) El principio de accesibilidad, que haga posible el conocimiento y disfrute de las manifestaciones culturales inmateriales y el enriquecimiento cultural de todos los ciudadanos sin perjuicio de los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dichas manifestaciones.
- f) El principio de comunicación cultural como garante de la interacción, reconocimiento, acercamiento y mutuo entendimiento y enriquecimiento entre las manifestaciones culturales inmateriales, mediante la acción de colaboración entre las Administraciones Públicas y de las comunidades o grupos portadores de los bienes culturales inmateriales.
- g) El dinamismo inherente al patrimonio cultural inmaterial, que por naturaleza es un patrimonio vivo, recreado y experimentado en tiempo presente y responde a prácticas en continuo cambio, protagonizadas por los individuos y los grupos y comunidades.
- h) La sostenibilidad de las manifestaciones culturales inmateriales, evitándose las alteraciones cuantitativas y cualitativas de sus elementos culturales ajenas a las comunidades portadoras y gestoras de las mismas. Las actividades turísticas nunca deberán vulnerar las características esenciales ni el desarrollo propio de las manifestaciones, a fin de que pueda compatibilizarse su apropiación y disfrute público con el respeto a los bienes y a sus protagonistas.

- i) La consideración de la dimensión cultural inmaterial de los bienes muebles e inmuebles que sean objeto de protección como bienes culturales.
- j) Las actuaciones que se adopten para salvaguardar los bienes jurídicos protegidos deberán en todo caso respetar los principios de garantía de la libertad de establecimiento y la libertad de circulación establecidos en la normativa vigente en materia de unidad de mercado.

El reconocimiento de los bienes asociados a él, asumiendo la naturaleza polarizada del patrimonio, es recogido claramente en el Artículo 4, - los bienes inmuebles y los espacios vinculados, como soporte del patrimonio inmaterial, podrán ser objeto de medidas de protección. La expoliación y la exportación pasa a la ley 16/1985 que competente en esa materia en todo el territorio nacional siendo la Guarda Civil la responsable de velar por ellos.

En los artículos 6 y 7 Transmisión, difusión y promoción y las medidas de salvaguarda de carácter educativo respectivamente, está particularmente centrado en delegar en la administración competente cuando se entiende son de la administración autonómica estas tareas. En el marco de lo estrictamente competencial le corresponde al ejecutivo nacional

Artículo 11. Competencias.

1. Corresponde a la Administración General del Estado, de conformidad con lo establecido en los artículos 44, 46, 149.1, reglas 1.^a y 28.^a, y 149.2 de la Constitución Española, garantizar la conservación del patrimonio inmaterial español, así como promover el enriquecimiento del mismo y fomentar y tutelar el acceso de todos los ciudadanos a sus diferentes manifestaciones. A tal fin, se adoptarán las medidas necesarias para facilitar su colaboración con los restantes poderes públicos y la de éstos entre sí, así como para recabar y proporcionar cuanta información fuera precisa a los fines de esta ley.

2. Corresponden a la Administración General del Estado, a través del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en colaboración con las Comunidades Autónomas, las siguientes funciones:

- a) La propuesta, elaboración, seguimiento y revisión del Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- b) La gestión del Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial.
- c) La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial mediante la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, en los términos previstos en esta ley.

Para que una práctica cultural tenga la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural inmaterial se explicada en el Artículo 12 de la Ley de acuerdo con unos supuestos:

Artículo 12. Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial.

1. La Administración General del Estado, de acuerdo con los principios establecidos en el artículo 3, tendrá competencias para declarar la protección y adoptar medidas de salvaguardia respecto de los bienes del patrimonio cultural inmaterial en los que concurren alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando superen el ámbito territorial de una Comunidad Autónoma y no exista un instrumento jurídico de cooperación entre Comunidades Autónomas para la protección integral de este bien.
- c) Cuando la consideración en conjunto del bien objeto de salvaguardia requiera para su específica comprensión una consideración unitaria de esa tradición compartida, más allá de la propia que pueda recibir en una o varias Comunidades Autónomas.
- d) Cuando tenga por objeto aquellas manifestaciones culturales inmateriales que, en su caso, puedan aparecer asociadas o vinculadas a los servicios públicos de titularidad estatal o a los bienes adscritos al Patrimonio Nacional.
- e) Cuando el bien posea una especial relevancia y trascendencia internacional para la comunicación cultural, al ser expresión de la historia compartida con otros países.

Como se puede observar la autoridad de aplicación y el que tiene la potestad de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural inmaterial es el gobierno central. A instancia de las comunidades autónomas. Aunque las comunidades autónomas podrán declarar en función de sus propios marcos jurídicos, que se elaboren inspirados en esta ley sus propias declaraciones de patrimonio cultural inmaterial. No obstante en este caso de que una comunidad autónoma declare una práctica cultural como tal. Podrá la administración central hacer lo mismo cuando ocurran supuestos, como por ejemplo que la practica cultural en concreto, se extiende del ámbito territorial de la misma comunidad.

Actividades como las Hogueras de San Antoni muy extendida en todo el territorio del Levante Español constituyendo todo un hecho cultural único con algunas particularidades locales, podrían tener la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial:

Artículo 12:

3. La Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial por el Estado no obstará a las acciones de declaración o significación que, con el fin de resaltar las especificidades o modulaciones que presentan en sus respectivos ámbitos territoriales, puedan realizar las Comunidades Autónomas. En dicho caso, se deberán prever acuerdos de colaboración entre el Estado y las Comunidades Autónomas.

Pero, esta actividad también adquiere la misma importancia, más allá de los límites de la Comunidad Valenciana, y en el Maestrazgo Turolense también encontramos el mismo hecho. Con otras particularidades. La machá de Vilanova d'Alcolea, poco se asemeja a las hogueras de Forcall, y estas poco a las de Canals. Pero todas en su conjunto forman un todo territorial festivo.



Figura 1. Esquema del procedimiento para que una práctica cultural pueda obtener la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural de acuerdo con la Ley 10/2015. Fuente: Elaboración propia

Otros de los instrumentos que plantea la Ley de tutela del Patrimonio Cultural Inmaterial, es el Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, que dependerá del Consejo del Patrimonio Histórico, este plan pretende ser un instrumento fruto del dialogo entre todos los niveles de gobierno, nacional, autonómico, municipal y entidades locales, como así también entre los portadores del patrimonio y entidades intermedias.

Los criterios de intervención y las necesidades y urgencias del mismo serán establecidos en este plan. Y es el único punto dónde se explica los mecanismos financieros que puede tener esta ley. El plan tendrá una vigencia de 10 años, y será revisado transcurrido los cinco primeros.

El último instrumento de gestión previsto en la ley es la creación de un inventario General del Patrimonio Inmaterial. Que se elaborará a partir de la información del gobierno central recabada por el ministerio de Cultura y Educación y las Comunidades Autónomas. Este inventario buscará la forma de estandarizar la información recopilada. En el punto 6 del Artículo 14, establece que las Declaraciones, listas inventarios y atlas de las Comunidades Autónomas que deban ser incluidas en el Inventario deberán observar

metodologías comunes, y deben relacionarse con el inventario General a través de medios digitales interpretativos.

4 Algunas Intervenciones del IPC Instituto del Patrimonio Cultural de España en el patrimonio alimentario

En el conjunto del Estado Español, el organismo responsable del patrimonio inmaterial es la Secretaría de Estado de Cultura, que puede iniciar de oficio los procedimientos de declaración de Manifestación Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial por medio de un Real Decreto. El procedimiento para llevar a cabo esta declaración está regulado en el artículo 12 de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, y se inicia con la elaboración de un informe por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte dirigido al Consejo del Patrimonio Histórico. A partir de ahí se abre un periodo de información pública y, seguidamente, de trámite de audiencia a las comunidades portadoras del bien, a los titulares de derechos reales sobre los bienes muebles e inmuebles asociados a la manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, y a las Administraciones autonómicas y locales del territorio en el que la manifestación tiene lugar. El procedimiento culmina con la aprobación de la declaración por Real Decreto del Consejo de Ministros. El plazo máximo para resolver y notificar la resolución será de doce meses.

Ámbito de Protección	Cantidad de declaraciones	Porcentaje
Formas de alimentación	12	6 %
Creencias rituales festivos y otras prácticas ceremoniales	89	46 %
Conocimientos tradicionales sobre actividades productivas, procesos y técnicas	35	18 %
Representaciones, escenificaciones, juegos y deportes tradicionales	12	6 %
Manifestaciones musicales y sonoras	33	19 %
Tradición oral y particularidades lingüísticas	9	4 %
Formas de sociabilidad y organizaciones	2	1 %
Total	192	100 %

Tabla 8. Lista de Bienes de Relevancia Local Inmaterial declarados por la Generalitat Valenciana Fuente:

Consellería de Cultura

La declaración de las manifestaciones representativas del Patrimonio Cultural Inmaterial generará la obligación de inscripción de estas en el Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial. Actualmente, se encuentran en curso tres expedientes de declaración como manifestaciones representativas del Patrimonio Cultural Inmaterial: la Trashumancia, la Semana Santa y el Carnaval. Desde el punto de vista del patrimonio alimentario se ha iniciado un procedimiento para registrar en el inventario La Tapa como una particularidad gastronómica que, una vez que haya sido registrada como tal, será solicitada a la UNESCO su inclusión dentro del Patrimonio de la Humanidad.

En el caso de la Comunidad Valenciana no existe ningún instrumento genérico como un atlas o inventario que registre este tipo de patrimonio. El procedimiento que han adoptado las autoridades competentes en esta materia es que las prácticas culturales que se han solicitado desde un ayuntamiento, entidades intermedias, particulares u otro tipo de organizaciones, sean consideradas BRCI. En este momento encontramos un total de 9 prácticas alimentarias consideradas BRCI de un total de 194 que conforman la lista, lo que representa una cifra de un 4% frente a las fiestas, que ocupan un total 89, lo que representa el 45 %. El artesanado, la comida, y otras formas de la cultura inmaterial están escasamente reflejada en esa lista.

El procedimiento, tanto para la declaración de BICI –Bien de Interés Cultural Inmaterial–, como para los BRLI –Bien de Relevancia Local Inmaterial–, se realiza con los siguientes criterios de acuerdo con lo formulado por el Plan Nacional de Salvaguarda del PCI del año 2012, que propuso 12 criterios, mientras que Gobierno Valenciano lo adapta, por razones operativas, para dejarlos en 10, facilitando, de esta manera, el trabajo de los gestores culturales que los agrupan en 4 apartados:

A) Participación. Implicación comunidad

1. Protagonismo ineludible de la comunidad/ Implicaciónn participantes

2. Autonomía

B) Factores temporales

3. Peligro inminente de desaparición

4. Continuidad

C) Factores intrínsecos

5. Especificidad, singularidad
6. Formas de transmisión
7. Organización local propia
- D) El espacio físico (lugar). Contexto espacial y material
8. Diversidad de expresiones multisensoriales
9. Marcos espaciales propios, integridad temporal y ritmo interno
10. Relevancia de los objetos

Al igual que la UNESCO, aquí también se le otorga gran importancia a la opinión de los portadores, que debe preceder a las iniciativas que se desarrollen en materia de protección. Debido a las propias características que posee el patrimonio inmaterial, que se “materializa” en presencia de sus portadores o depositarios, estos mismos, los portadores, deben tener especial importancia y protagonismo en aquellas iniciativas que quieran adquirir un mínimo de protección; ya que son ellos los titulares y los principales actores que logran que ese patrimonio esté vivo; son los que pueden garantizar la continuidad, si es su deseo, de esa manifestación. Todas las acciones dentro del marco de las políticas culturales que pretendan salvaguardar algún bien deben ser consensuadas por estos actores patrimoniales y aceptadas por las personas creadoras y portadoras como auténticos titulares de esas manifestaciones.

En gestión autonómica se valorarán especialmente aquellas manifestaciones en las que exista un mayor nivel de identificación entre los distintos sectores de la comunidad; es decir, que constituyan hechos sociales totales con una amplia representación de la comunidad local. Entre las principales características que se pretende que tengan las prácticas culturales consideradas Bien de Relevancia Cultural Inmaterial (BRCI), cabe destacar la autonomía de públicos foráneos, fundamentalmente por el gran protagonismo que han tenido en la actualidad; estos públicos han cobrado demasiado peso en la evolución de las mismas, como es el caso de festividades como la Tomatina de Buñol. Además, se valorarán aquellas que logren autonomía respecto a dichos públicos y no introduzcan motivos que las conviertan en meros espectáculos. En definitiva, se considera como un valor la capacidad para controlar, desde el ámbito local, los cambios demandados por los públicos foráneo.

Otro de los aspectos que se ha de tener en cuenta para la declaración es que, haya o no un peligro inminente de desaparición, se considerará objeto de protección siempre y cuando la supervivencia de las manifestaciones constituya un indicador cultural importante para los miembros de la comunidad y expresen interés en perpetuarlo. La desaparición puede presentarse de forma total o parcial. La total se refiere al cese de la manifestación en su conjunto, aunque en la memoria permanecerá de forma virtual durante un largo periodo de tiempo, lo cual permite a las administraciones poner en marcha las actuaciones urgentes para dotar a la comunidad de los medios de los que se carece, o atajar el origen de los problemas que han obligado a detener la dimensión práctica y vivencial. Cabe señalar que las Festes d'hivern de la localidad de Ibi, que incluye Les Enfarintas, no se celebraron durante décadas, pero, con la llegada de la democracia a España, volvieron a tener protagonismo, por lo que la desaparición hay que tomarla en términos relativos.

Tanto el Plan Nacional sobre el Patrimonio Inmaterial como las acciones que lleva a cabo la Generalitat Valenciana reconocen la desaparición de elementos parciales dentro del patrimonio inmaterial. Admiten, asimismo, que esto es más frecuente sobre todo en la actualidad. La mayor parte de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, en todos sus ámbitos, está aquejada de peligro inminente de desaparición de alguno de los episodios que lo componen, especialmente de aquellos que lo motivan, es decir, los que constituyen su preludio o anticipación en días anteriores o en fases previas a la manifestación en sí, como los días o fases siguientes al momento estelar al que se le suele dotar de valor. Dado que dichas fases se consideran parte determinante del conjunto, es un peligro que sean desatendidas por las organizaciones locales o que no se les preste la debida atención por parte de las administraciones, ya que su ausencia podría arrastrar al episodio central de la manifestación a su desaparición progresiva. Estos criterios, elaborados por unos y adoptados por otros, tienen especial importancia para las fiestas cargadas de elementos rituales y señalados por etapas y fases, no así para otras formas del patrimonio inmaterial dónde podemos encontrar la comida, la artesanía, los oficios tradicionales, la oralidad y la música.

Existe una alta valoración de la continuidad de las manifestaciones en el tiempo. Cabe señalar el enorme valor de toda manifestación viva que se haya transmitido en el seno de la comunidad sin interrupción. Esto constituye un error conceptual, ya que la continuidad o la relativa contemporaneidad de una práctica no le otorga más o menos autenticidad, sino el reconocimiento de sus portadores como tal. La Generalitat Valenciana considera con mayor legitimidad aquellas manifestaciones que han logrado permanecer vivas a lo largo de su historia que aquellas otras que fueron olvidadas y luego han sido recuperadas tras un periodo

de abandono. Esto, desde el punto de vista patrimonial, y desde una perspectiva antropológica, es cuestionable, puesto que la legitimidad no se adquiere por el factor temporal que, si bien es necesario, no es excluyente. La legitimación de una práctica cultural de tipo inmaterial está marcada, además de por el tiempo, por cientos de elementos culturales actuales y pasados que adquieren relevancia por la comunidad, los activos en defensa de su identidad materializada en su patrimonio.

En cuanto a la especificidad se pretende frenar el hecho de que toda manifestación cultural, inicialmente original, tienda a evolucionar hacia modelos de éxito mediático ampliamente extendidos en toda la población. Se parte del supuesto de que los medios de comunicación no solo difunden y permiten conocer estas manifestaciones, sino que también generan modelos de éxito de enorme influencia, produciendo una no deseada homogeneidad cultural. Estos criterios, como la misma lista de los bienes que conforman el Patrimonio Cultural Valenciano, apuntan a una omnipresencia de la fiesta como emblema local y como forma patrimonial susceptible de ser mediatizada.

Existe acertadamente una valoración de las formas de transmisión, que es una de las principales características del patrimonio inmaterial, tal como la transmisión intergeneracional de las técnicas, los saberes y las formas de simbolización procedentes de las instituciones primarias de socialización, fundamentalmente de la familia, o a través de las organizaciones comunitarias tradicionales que han regido dichas manifestaciones a lo largo de la historia. También tendrán una consideración especial aquellas cuya transmisión se vaya a truncar inevitablemente por la imposición de cambios sociales irreversibles.

Otros de los aspectos que también cabe destacar es que tengan una forma de organización local propia, ya que en el patrimonio cultural inmaterial existe la capacidad de las organizaciones tradicionales para motivar o controlar los cambios; es decir, se valora que sean expresiones multisensoriales o marcos espaciales propios.

Las manifestaciones vivas han contribuido a la conservación de los marcos espaciales, los elementos naturales y paisajes tradicionales de celebración concebidos como lugares simbólicos asociados a esta. Se valorarán especialmente aquellas que utilicen para su ejecución dichos marcos y recorridos presentes en la memoria colectiva, puesto que se los considera una parte importante y muy significativa de la producción cultural y del simbolismo compartido. Asimismo, se dotará de valor a las escenificaciones que no alteren la disposición original, puesto que podría distorsionar la movilidad tradicional de los participantes. Se estimará

el respeto a la tonalidad o intensidad de la iluminación original; así como a la sonoridad ambiental apropiada, especialmente cuando no interfiera en el desarrollo con sonidos ajenos a la celebración.

Por otro lado, se tendrá en cuenta que las manifestaciones se celebren respetando las pautas y secuencias temporales de la tradición, así como el tiempo y los ritmos tradicionales de desarrollo, ya que ambos componentes son inherentes a la manifestación. Y es que no hay que olvidar que existe un ritmo interno propio en el desarrollo de toda práctica cultural, básico para armonizar la celebración.

En este caso se da una de las paradojas del patrimonio inmaterial, que es la presencia de objetos que la comisión valorará favorablemente teniendo en cuenta, sobre todo, su presencia en las celebraciones; o el hecho de que todavía permanezcan en uso, aunque sea en representaciones tradicionales, acabando así convirtiéndose en símbolos. Se valorarán las manifestaciones culturales que hayan conservado y utilicen dichos objetos originales, prestando especial atención a los instrumentos musicales y a la indumentaria. En este caso debería ampliarse el criterio, pues las vestimentas y formas de ornamentación tienen un papel importante en las manifestaciones tradicionales de valor cultural. Por este motivo, se apreciará el uso de dichas indumentarias originales y, en caso de desgaste o deterioro, con la consiguiente necesidad de sustitución, se promoverá la producción propia, usando las técnicas artesanales tradicionales e implicando a los agentes e instituciones locales para su transmisión y reproducción.

Finalmente, se ha de resaltar el hecho de que la comisión encargada de aprobar las solicitudes debe tener en cuenta unos criterios para dar prioridad a una tradición u otra, así como evitar el desequilibrio territorial para que las prácticas declaradas como tal representen en número a las tres provincias. También se pretende que haya un equilibrio en tipología de bienes representados y se tienen en cuenta aquellos bienes que mantengan y potencien el uso del valenciano de forma especial.

Los rasgos descritos anteriormente han sido fundamentales para que en la década de los noventa se produjera la incorporación del Patrimonio inmaterial al repertorio del Patrimonio Mundial, Nacional y Local. Los conflictos bélicos, el hambre, la pobreza, la sequía, los desastres naturales, la globalización y la mundialización de la sociedad de mano de la economía trajeron como contraparte una nueva mirada hacia la cultura. El informe de la Comisión sobre Cultura y Desarrollo de 1994 señalaba que el patrimonio material primaba sobre el que luego se llamaría patrimonio inmaterial. Se necesitaba, pues, un cambio de criterio en

cuanto a la selección, no solo en la administración, sino también en la apreciación, en general, del patrimonio cultural por parte de la comunidad.

La Conferencia de Estocolmo de 1998 constituyó una llamada a los Estados miembros para apoyar la cultura. Hasta ese momento la lista de países con patrimonio declarado Patrimonio Mundial se había centrado principalmente en Occidente repitiendo el sesgo hacia lo cultural-monumental y natural. La UNESCO era consciente de la existencia de esa gran desigualdad y de la necesidad de un cambio de rumbo; ya que los estudios realizados por los expertos de la propia UNESCO muestran que las sucesivas correcciones de este programa no han logrado evitar la discriminación que padecen los países más débiles o menos reconocidos por esas instancias mundiales que controlan la acumulación económica, el poder interpretativo y la difusión mediática, analógica o digital. En esencia, la cuestión del patrimonio cultural pasó a estar intrínsecamente relacionada con la cuestión de los valores, lo cuales, a su vez, estaban muy vinculados con los atributos materiales (García Canclini, 2010).

El patrimonio cultural inmaterial se abre paso en este contexto teórico y político, despertando un gran interés político-institucional, a partir de la publicación de diversos documentos internacionales como la Conferencia de París de 1989, la Declaración Universal de sobre la Diversidad Cultural de 2001, la Declaración de Estambul de 2002, la Declaración de Yamato de 2004 o la misma Conferencia internacional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 organizada por la UNESCO en París, la cual constituyó todo un hito en la materia.

En esta declaración el patrimonio inmaterial quedó expresado de la siguiente manera: Artículo 2: Definiciones
A los efectos de la presente Convención, 1. Se entiende por “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.

A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.(UNESCO Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial, 2003:5)

Lo comentado anteriormente prueba el consenso internacional alcanzado en relación con el patrimonio inmaterial por parte de los 178 países que han ratificado esta convención. La lista de expresiones y prácticas culturales consideradas patrimonio inmaterial no ha dejado de crecer en los últimos años, prueba de ello es que en la actualidad encontramos un total de 470 expresiones culturales 18 consideradas Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en la lista que anualmente publica la UNESCO. Junto a ello, tiene lugar la creación, en muchos países, de nuevos marcos legislativos específicos de protección legal y/o salvaguarda, así como de otros instrumentos de gestión entre los que se incluyen la elaboración de inventarios y catálogos. También se ha producido un incremento de iniciativas locales dirigidas hacia la recuperación y puesta en valor del patrimonio inmaterial, que tienen especial importancia en la gestión cultural a nivel institucional.

Quizás uno de los antecedentes internacionales más relevantes sea la creación en 2008 por la Unesco del grupo de "Ciudades creativas de la gastronomía", con la colombiana ciudad de Popayán como la primera nominada. El objetivo fue impulsar el aprovechamiento creativo, social y económico de las colectividades locales para promover el turismo y la diversidad cultural. Con esta acción, la Unesco reconocía la gastronomía como un elemento patrimonial, un factor de interés para los turistas, que contribuiría al atractivo de un territorio.

En el Estado Español, la construcción de una norma legal para la protección del patrimonio cultural es un proceso iniciado en el siglo XIX. Se ha ido legislando, de manera desacompañada con los tiempos y, en función de las demandas sociales y necesidades puntuales de acuerdo con los acontecimientos. Aunque existen algunos antecedentes en el siglo XIX, como la ley de 1844 que creaba la comisión de monumentos,

es a partir del siglo XX cuando se crean normativas específicas, como por ejemplo las de 1911, denominadas Ley de Excavaciones Arqueológicas y Ley de Monumentos Históricos y Artísticos. No será hasta la Segunda República cuando se produzca un verdadero salto cualitativo de la protección patrimonial, en sintonía con lo que está ocurriendo en el resto de Europa, al reconocerse la titularidad social del patrimonio. La ley de 1933, Ley de Tesoro Artístico, fue una normativa enormemente progresista y estuvo en vigor más de 50 años (Santamaría, 2012). Tras este proceso pasaron algunos años antes de que se volviera a legislar sobre este aspecto. La siguiente referencia legal va a surgir en el artículo 46 de la Constitución de 1978, que establece, en el título: *La conservación del patrimonio artístico*, que los poderes públicos garantizarán la conservación y promoverán el enriquecimiento del patrimonio histórico, cultural y artístico de los pueblos de España y de los bienes que lo integran, cualquiera que sea su régimen jurídico y su titularidad. La ley penal sancionará los atentados contra este patrimonio.

El marco actual en material de patrimonio cultural es la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español que no hace referencia explícita al patrimonio inmaterial, sino a aquellos bienes como el patrimonio etnológico por su importancia histórica, ya que cuando la legislación vigente utiliza el adjetivo “histórico” lo hace en relación con el valor o interés del bien, no al bien en sí (art. 1.2 de la Ley del Patrimonio Histórico Español, en adelante LPHE). Es decir, que un bien tiene valor cultural cuando tiene interés para la ciencia histórica (o para el arte, o para otras ciencias), no cuando es antiguo, aunque de la mayoría de los bienes antiguos, por ser testimonios escasos de formas culturales históricas, podrá presumirse dicho interés. En su artículo 46 de la LPHE incluye en el patrimonio etnográfico “los conocimientos y actividades que son o han sido expresión relevante de la cultura tradicional del pueblo español en sus aspectos materiales, sociales o espirituales”. Los nuevos marcos legales a nivel autonómico han ido incorporando el patrimonio inmaterial paulatinamente. Aunque pueda parecer, en principio, que no es así, se observa que 17 de las 18 leyes vigentes en estos momentos en España, sobre Patrimonio Cultural o Histórico, se refieren de uno u otro modo a este tipo de Patrimonio. Esta es una respuesta que se puede considerar “natural” a la luz de dos hechos concretos: la gran mediatización que ha tenido el patrimonio inmaterial, que ha provocado que todas las autonomías hayan desarrollado marcos legales y de protección; y que este patrimonio sea acorde con los nuevos tiempos, en los que la cultura es entendida desde un sentido múltiple de la identidad, tendiendo los marcos legales a ser de tercera generación.

Hasta el mes de mayo del año 2015 el Patrimonio Cultural Inmaterial no había logrado hacerse un lugar dentro del ordenamiento jurídico con validez en todo el territorio nacional. Esta ley surge en un contexto poco propicio para la cultura, sobre todo, para aquellas expresiones culturales periféricas, minoritarias en muchos casos y en otros minorizadas. La falta de recursos para la cultura debido a una de las crisis económicas más agudas, profundas, y generalizadas en la historia de la democracia española caló profundamente en el sector. Los ajustes presupuestarios, la reducción de plantillas, la disminución de horas de apertura de los museos y la disminución del consumo cultural anticipaban una debacle en el sector. Pese a ello, en el contexto social, político y económico se procedió a sancionar la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta norma llegaba doce años después de ser proclamada la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Se trata de una norma de gran importancia para la cultura, aún más si se entiende que esta regulación está destinada a un tipo de patrimonio modesto, de grupos subordinados, que se centra en lo que se ha dado en llamar expresiones de las culturas periféricas, que son las que coincidentemente más han sufrido la crisis.

El legislador no se ha encontrado al margen de los procesos que en su momento tuvieron que realizar los que quisieron conceptualizar el patrimonio cultural. Este ha tenido que enfrentarse a las complicaciones de nivel jurídico que conlleva el hecho de asumir aspectos de la cultura que no habían sido abordados hasta el momento. Dado que su tratamiento podía generar conflictos de carácter competencial, entre las Comunidades Autónomas y el Gobierno Central, ha sido necesario construir una nueva arquitectura legal para que algo tan “difuso”, a veces “efímero” o “intangibles”, como es el patrimonio inmaterial pudiera tener el mismo tratamiento legal que se venía dando a objetos y a monumentos.

Algunos aportes de otras disciplinas como la Antropología o la Historia del Arte han permitido construir una serie de conceptos y categorizaciones claros, que el legislador ha sabido utilizar dándoles cuerpo y construyendo un objeto de derecho a lo que parecía que no lo tenía, permitiendo así que un concepto como el de Cultura pudiera migrar desde la Antropología al mundo jurídico. De esta manera el patrimonio inmaterial, y su nuevo marco legal, obligaba a establecer un nuevo posicionamiento político, jurídico y administrativo; además de dotarlo de financiamiento. Hasta ese momento el tratamiento del patrimonio cultural inmaterial venía abordándose de forma desigual. Cada Comunidad Autónoma legislaba al respecto y en algunas de ellas no se encontraban referencias nítidas sobre este tema. Continuaban primando los criterios filosóficos y operativos de la Ley del Patrimonio Histórico Español 16/1985, y con ello se producían profundas

desigualdades en materia de protección. El tratamiento normativo era muy desigual, tanto en conceptos como en procedimientos, lo que resulta bastante razonable ante unos bienes patrimoniales siempre discutibles y discutidos.

Hasta el momento de la sanción de la Ley 10/2015, la inexistencia de un marco legal específico podía generar que dos comunidades autónomas trataran legalmente a dos manifestaciones culturales semejantes de manera desigual o que desde el Gobierno del Estado Español se produjera una invasión de competencias, como la que se planteó en el caso del flamenco y que fue señalada por los juristas Duran y Navarro: “hay quien incluso ha visto en esta declaración (la del Flamenco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad) un exceso de atribuciones por parte de la administración andaluza y considera que conlleva la instrumentalización del flamenco como elemento identitario nacionalista excluyente”.

Otra de las características de este marco legal es la denominada Ley de tercera generación, que se basa en criterios de igualdad y fomenta la diversidad, el entendimiento y, fundamentalmente, responde a una demanda social. Esta se aprecia especialmente si se observa que, desde la Constitución de 1978 hasta el presente, las leyes en materia de patrimonio han ido acompañando a las tendencias patrimoniales y a necesidades en materia de protección para evitar el expolio, la destrucción, el olvido o la desaparición. No se ha producido una creación de marcos legales de protección con carácter anticipatorio, y menos aún con fines estratégicos, sino que se ha tratado de responder a necesidades puntuales y, en este caso, a una tendencia internacional promovida, por una parte, por Naciones Unidas en el contexto de la UNESCO, por otra, por ciertos imperativos de la UE, y finalmente, como respuesta a tratados internacionales.

A nivel autonómico el patrimonio cultural inmaterial es complejo en términos comparativos desde la perspectiva legal. En todas las leyes existían referencias al patrimonio cultural inmaterial, siempre asociado al patrimonio etnológico, pero sin ser tratado de forma homogénea y menos aún de manera explícita; llegando a caer muchas veces en contradicciones entre comunidades.

*Unos lo tratan, otros no; unos los denominan así y otros de otra manera; unos declaran BIC específicamente y otros no; unos establecen sistemas especiales de protección y otros no...
¿Cómo es posible esta algarabía de iniciativas o de ausencias*

cuando se están redactando y aprobando, al menos la mitad de ellas, al mismo tiempo que en la UNESCO se discute, se escribe y se aprueban textos sobre el tema? (Fernández, 2009:13)

Otro de los problemas que podían surgir, tanto en el territorio español como en otras partes del mundo, se centraba en la complejidad de asumir los derechos de propiedad intelectual sobre obras populares o de creación colectivas, como las danzas, músicas, repertorios gastronómicos, representaciones teatrales, artesanías. Para muchos juristas ambos marcos normativos, la nueva Ley 10/2015, para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial y la Ley 23/2006 de Propiedad Intelectual, podían presentar conflictos entre ellos. De hecho, la propiedad intelectual no sólo no protege directamente las manifestaciones de la cultura popular o tradicional, sino que, por el contrario, en muchas ocasiones la existencia de un régimen de protección de los derechos de autor ha servido en la práctica para “patrimonializar” torticeramente elementos que estaban en el dominio público (fundamentalmente en la tradición oral), y que son sin embargo fijados por escrito por alguien, que, a partir de ese momento, reclama la obra popular o del folclore como suya propia.

Finalmente, uno de los activos más importantes que tiene el patrimonio cultural inmaterial reside en el hecho de que es capaz de hacer converger lo público, esto es, lo colectivo, con lo privado e individual. Las formas del patrimonio cultural se sostienen y han permanecido hasta nuestros días sin un marco institucional, ni jurídico que les diera protección. La causa de que algunas formas de patrimonio inmaterial hayan desaparecido se debe a que sus portadores han perdido eficacia social y colectiva. La eficacia se basa en la capacidad de regenerar aspectos de la cultura, mediar entre procesos simbólicos del vivir y mostrar la realidad a través de objetos concretos.

Estos objetos, y las producciones inmateriales que orbitan alrededor de ellos, a partir de ahora pueden ser tratados como hechos, como “cosas”, pudiendo ser identificados como creaciones con una propiedad intelectual definida, pero no solo individual sino, fundamentalmente, colectiva. (Martínez, 2011:139)

Y:

La Convención de 2003 no menciona la propiedad intelectual (PI) en su repertorio de medidas de salvaguardia, pero su aplicabilidad está fuera de toda duda, como ponen de manifiesto los trabajos de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) sobre conocimientos tradicionales, recursos genéticos y expresiones culturales tradicionales. (Martínez, 2011:140)

Con el reconocimiento de estas formas de patrimonio se está, por un lado, potenciando los derechos individuales, como ya lo hacía la ley de Propiedad Intelectual, y, por otro lado, promoviendo los aspectos colectivos de la cultura a la vez que se fomentan nuevas manifestaciones. La práctica patrimonial y la jurisprudencia en los próximos años demostrarán que ambos marcos legales pueden convivir y articularse entre ellos para una mejor defensa de lo patrimonial y de los derechos individuales y colectivos de creación.

Los marcos legales para el patrimonio cultural inmaterial requieren una mirada distinta de la que habitualmente se tiene con otras leyes. El patrimonio cultural va cambiando con la sociedad y constantemente sufre un proceso de reinvención, de resignificación, de cambios valorativos sobre él. Este hecho, pone a prueba a las leyes, ya que se encuentran en una constante tensión contra el tiempo, entre intereses públicos y privados, entre derechos colectivos e individuales o entre la conservación y el desarrollo.

El cuerpo legal de un país no podía permanecer al margen de esas características de la sociedad como señala Burgos: este es el sentido en el que debemos insertar la elaboración jurídica de un concepto del patrimonio histórico o cultural. Es éste sin duda un concepto complejo y dinámico, complejo en tanto a la elaboración multidisciplinar y dinámica en cuanto profunda y profusamente mudable en el tiempo. (Estrada, 1998:58)

5.- La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario

La ley 10/2015 de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial toma como marco de referencia la Convención del mismo nombre. Entre los aspectos que se destacan sobresale el hecho de asumir que se supera el criterio de la cosificación del patrimonio cultural, distinguiendo lo inmaterial como una característica del patrimonio, pasando a denominarla así conformación externa. Esto era algo pretendido desde hace mucho tiempo por cientos de profesionales vinculados especialmente al mundo de la antropología. Este cambio de criterio obliga a un replanteo de la Ley del Patrimonio Histórico Español, ya que la Ley 10/2015 plantea que esta subsana criterios legales pasados. Este proceso se podría sintetizar ahora en la propuesta doctrinal del tránsito de los «bienes cosa» a los «bienes actividad» o, dicho en términos más actuales, de los bienes materiales a los bienes inmateriales. (Ley 10/2015 Para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial)

La necesidad de contemplar la inmaterialidad (oralidad, fiestas, conocimientos ancestrales) sobre la materialidad (monumentos, obras de arte, memoriales) cala en los fundamentos de esta ley, fortaleciendo el concepto de patrimonio como una unidad, reconociendo lo indecible del patrimonio. Se dejan las acciones de conservación para el bien material, mientras que para el bien inmaterial recomienda que las acciones y los criterios de intervención deban ser de salvaguardia. Lo interesante es que en su fundamentación habla de un concepto de «locus» espacial, se trata de otro concepto que ha migrado desde la genética y la biología evolutiva hacia las disciplinas jurídicas. Los bienes inmateriales también poseen un «locus» espacial, pero éste puede presentar ámbitos y alcances más difusos en tanto en ellos prima la comunidad portadora de las formas culturales que los integran, así como su carácter dinámico y su capacidad de ser compartido. (Ley 10/2015 Para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial). La nueva ley toma como antecedentes las leyes de la república y los decretos que figuran en los antecedentes y en la historia del patrimonio cultural español. Destacando, fundamentalmente, el marco constitucional, como eje fundamental de derecho, que a partir de la jurisprudencia sigue generando nuevos fundamentos que sostienen la construcción y la consolidación de un marco legal en la materia. También reconoce a España como una sociedad plural, una sociedad rica y diversa en patrimonio cultural, entendiendo la lengua como una forma más de dicho patrimonio.

El patrimonio cultural inmaterial se ofrece como un espacio para el encuentro cultural, para la construcción de lealtades múltiples a partir de herencias multiculturales como las que se encuentran en Europa donde es

posible construir puentes de diálogos de encuentros, de negociación de las identidades asumiendo la diversidad como denominador común desde la otredad. Los mismos fenómenos y hechos culturales, mirados desde posicionamientos ideológicos y conceptuales distintos, configuran un mapa del patrimonio cultural diferente al que teníamos, permite enfoques territoriales nuevos. Basados no solo en los elementos diferenciadores, que en muchos casos las transforman en únicas, sino en la búsqueda de elementos comunes, especialmente, en aquellos caracteres que le dieron origen.

Dentro de las principales características de la Ley 10/2015 está el desarrollo del articulado de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial muestra criterios generales de definición y distribución de competencias, así como disposición generales. “Artículo 1. Objeto. El objeto de la presente ley es regular la acción general de salvaguardia que deben ejercer los poderes públicos sobre los bienes que integran el patrimonio cultural inmaterial, en sus respectivos ámbitos de competencias.” En cuanto a las categorías de patrimonio cultural, la Ley 10/2015 va más allá y de un total de 5 categorías o grupos de prácticas que pueden susceptiblemente ser consideradas patrimonio cultural inmaterial pasan a 9. Incorpora de forma explícita la gastronomía, amplía aspectos vinculados con la lengua e incluye todo la toponimia y la denominación geográfica de los territorios también los conocimientos tradiciones que en han permitido que actúen como modeladores de paisajes además incorpora las formas de socialización colectiva organización y las manifestaciones sonoras, música y danza tradicional.

- a) Tradiciones y expresiones orales, incluidas las modalidades y particularidades lingüísticas como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; así como la toponimia tradicional como instrumento para la concreción de la denominación geográfica de los territorios; y
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales;
- f) gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación;
- g) aprovechamientos específicos de los paisajes naturales;
- h) formas de socialización colectiva y organizaciones;

i) manifestaciones sonoras, música y danza tradicional.

Frente a las categorías propuesto por la UNESCO menos reduccionistas

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales.

Esta ley incorpora a diferencia de la Ley del patrimonio cultural español 16/1985, el concepto de salvaguardar el patrimonio. Artículo 3. Principios generales de las actuaciones de salvaguardia: Las actuaciones de los poderes públicos sobre los bienes del patrimonio cultural inmaterial que sean objeto de salvaguardia por la Administración General del Estado, por las Comunidades Autónomas o por las Corporaciones Locales deberán respetar, en su preparación y desarrollo, los siguientes principios generales:

- a) Los principios y valores contenidos en la Constitución Española y en el Derecho de la Unión Europea así como, en general, los derechos y deberes fundamentales que aquella establece, en especial la libertad de expresión.
- b) El principio de igualdad y no discriminación. El carácter tradicional de las manifestaciones inmateriales de la cultura en ningún caso amparará el desarrollo de acciones que constituyan vulneración del principio de igualdad de género.
- c) El protagonismo de las comunidades portadoras del patrimonio cultural inmaterial, como titulares, mantenedoras y legítimas usuarias del mismo, así como el reconocimiento y respeto mutuos.
- d) El principio de participación, con el objeto de respetar, mantener e impulsar el protagonismo de los grupos, comunidades portadoras, organizaciones y asociaciones ciudadanas en la recreación, transmisión y difusión del patrimonio cultural inmaterial.
- e) El principio de accesibilidad, que haga posible el conocimiento y disfrute de las manifestaciones culturales inmateriales y el enriquecimiento cultural de todos los ciudadanos sin perjuicio de los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dichas manifestaciones.

f) El principio de comunicación cultural como garante de la interacción, reconocimiento, acercamiento y mutuo entendimiento y enriquecimiento entre las manifestaciones culturales inmateriales, mediante la acción de colaboración entre las Administraciones Públicas y de las comunidades o grupos portadores de los bienes culturales inmateriales.

g) El dinamismo inherente al patrimonio cultural inmaterial, que por naturaleza es un patrimonio vivo, recreado y experimentado en tiempo presente y responde a prácticas en continuo cambio, protagonizadas por los individuos y los grupos y comunidades.

h) La sostenibilidad de las manifestaciones culturales inmateriales, evitándose las alteraciones cuantitativas y cualitativas de sus elementos culturales ajenas a las comunidades portadoras y gestoras de las mismas. Las actividades turísticas nunca deberán vulnerar las características esenciales ni el desarrollo propio de las manifestaciones, a fin de que pueda compatibilizarse su apropiación y disfrute público con el respeto a los bienes y a sus protagonistas.

i) La consideración de la dimensión cultural inmaterial de los bienes muebles e inmuebles que sean objeto de protección como bienes culturales.

j) Las actuaciones que se adopten para salvaguardar los bienes jurídicos protegidos deberán en todo caso respetar los principios de garantía de la libertad de establecimiento y la libertad de circulación establecidos en la normativa vigente en materia de unidad de mercado.

Esta ley hace un reconocimiento de los bienes materiales vinculados al patrimonio inmaterial, asumiendo la multidimensionalidad del patrimonio inmaterial quedando claramente expresado en el artículo 4: Los bienes inmuebles y los espacios vinculados, como soporte del patrimonio inmaterial, podrán ser objeto de medidas de protección. La expoliación y la exportación como pasa en la ley 16/1985 es de competencia nacional. Los artículos 6 y 7, Transmisión, difusión y promoción y Las medidas de salvaguarda de carácter educativo, respectivamente, están particularmente centrados y delegan en las administraciones autonómicas competentes la administración estas tareas. Quedando las competencias expresadas de la siguiente manera:

Artículo 11. Competencias.

1. Corresponde a la Administración General del Estado, de conformidad con lo establecido en los artículos 44, 46, 149.1, reglas 1.^a y 28.^a, y 149.2 de la Constitución Española, garantizar la conservación del patrimonio inmaterial español, así como promover el enriquecimiento del mismo y fomentar y tutelar el acceso de todos

los ciudadanos a sus diferentes manifestaciones. A tal fin, se adoptarán las medidas necesarias para facilitar su colaboración con los restantes poderes públicos y la de éstos entre sí, así como para recabar y proporcionar cuanta información fuera precisa a los fines de esta ley.

2. Corresponden a la Administración General del Estado, a través del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en colaboración con siguientes funciones: las Comunidades Autónomas, las a) La propuesta, elaboración, seguimiento y revisión del Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. b) La gestión del Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial. c) La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial mediante la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, en los términos previstos en esta ley.

Para que una práctica cultural tenga la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial deben concurrir los aspectos que se reflejan en el Artículo 12 de la Ley. Artículo 12. Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. 1. La Administración General del Estado, de acuerdo con los principios establecidos en el artículo 3, tendrá competencias para declarar la protección y adoptar medidas de salvaguardia respecto de los bienes del patrimonio cultural inmaterial en los que concurren alguna de las siguientes circunstancias: a) Cuando superen el ámbito territorial de una Comunidad Autónoma y no exista un instrumento jurídico de cooperación entre Comunidades Autónomas para la protección integral de este bien. c) Cuando la consideración en conjunto del bien objeto de salvaguardia requiera para su específica comprensión una consideración unitaria de esa tradición compartida, más allá de la propia que pueda recibir en una o varias Comunidades Autónomas. d) Cuando tenga por objeto aquellas manifestaciones culturales inmateriales que, en su caso, puedan aparecer asociadas o vinculadas a los servicios públicos de titularidad estatal o a los bienes adscritos al Patrimonio Nacional. e) Cuando el bien posea una especial relevancia y trascendencia internacional para la comunicación cultural, al ser expresión de la historia compartida con otros países.

Cómo se puede observar la autoridad de aplicación y la potestad de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial residen el Gobierno Central a instancia de las comunidades autónomas. Aunque las comunidades autónomas podrán declarar, en función de sus propios marcos jurídicos, que se elaboren, inspiradas en esta ley, sus propias declaraciones de patrimonio cultural inmaterial. No

obstante, en caso de que una Comunidad Autónoma declare unas prácticas culturales como tal, la administración central podrá hacer lo mismo cuando ocurran supuestos, como, por ejemplo, que la práctica cultural en concreto se extienda del ámbito territorial al resto de la misma comunidad.

Otros de los instrumentos que plantea la ley para tutelar el patrimonio inmaterial es el Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, que dependerá del Consejo del Patrimonio Histórico. Este plan pretende ser un instrumento fruto del diálogo entre todos los niveles de gobierno, nacional, autonómico, municipal y entidades locales, como también entre los portadores del patrimonio y entidades intermedias. Los criterios de intervención y las necesidades y urgencias del mismo serán establecidos en este plan, siendo además el único punto dónde se explican los mecanismos financieros que puede tener esta ley. El plan tendrá una vigencia de 10 años y será revisado cuando hayan transcurrido los cinco primeros.

El último instrumento de gestión previsto en la ley es la creación de un Inventario General del Patrimonio Inmaterial. Que se elaborará a partir de la información del gobierno central recabada por el ministerio de Cultura y Educación y las Comunidades Autónomas. Este inventario buscará la forma de estandarizar la información recopilada en el punto 6 del Artículo 14, el cual establece que las Declaraciones, listas inventarios y atlas de las Comunidades Autónomas que deban ser incluidas en el Inventario deberán observar metodologías comunes, y relacionare con el inventario general a través de medios digitales inter operativos.

Parte 3

Capítulo 4

El museo alimentario

Propiedad de la tierra

"Hay muy pocos, poquísimos jornaleros que trabajan en el campo son pequeños propietarios de la tierra, los presta ésta y las sus capital previo que necesitan y para luego...

Andanzas y viajes espaldas. Un hombre...

Recogida de los pimientos

Al llegar septiembre las plantas de pimiento dan fruto, y los jornaleros llenan los campos.

En la actualidad, los agricultores ya son dueños de las tierras, pero algunas explotaciones son tan grandes que deben contratar jornaleros que recojan los pimientos. Estos jornaleros ocupan las tierras con cuidado llenan sus cestas de pimientos, que depositarán en los enormes maquilones.

La recogida de pimientos es una actividad delicada, y siempre el tiempo ha avanzado y las tecnologías se han desarrollado, no se ha inventado ninguna máquina que realice esta labor.

Los antiguos veranos observan los tractores llenos de maquilones dirigirse a los secaderos, recordando cuando éstos no existían y debían trasladar los pimientos de burro.

MEDIEROS

Algunos de ellos, de los del Sur, los utilizaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Los medieros se usaban para el secado de los pimientos, que se usaban para la elaboración de los pimientos de la Vera.

Parte 2 La comida en los museos.

Capítulo 4. El museo alimentario.

4.1 Saboreando detrás del cristal.

En el Hangzhou Cuisine Museum al este de la República Popular China en la ciudad del mismo nombre, ciento de platos se pueden observar en vitrinas, display, dioramas y paneles explicativos. Son imitaciones realizadas con resinas, plásticos, pinturas, siliconas o fibra de vidrio. Las réplicas están tan logradas que los platos parecen recién sacados de un puesto de venta callejera de la zona, de un mercado de los que abundan por la región o de un restaurante de los llamados tradicionales. Los visitantes observan expectantes esa comida de imitación, mientras deambulan por las salas, observan piezas de cerámica, leen las cartelas y demás explicaciones de los paneles cuidadosamente maquetados que acompañan la exposición.

Actualmente en China hay al menos 143 instituciones museográficas que entre sus objetivos está construir un relato sobre la historia de su alimentación. En la mayoría de los casos, sus esfuerzos suelen centrarse en aspectos específicos de la cultura culinaria, especialmente en sus ingredientes (vinagre, arroz, algas, fideos, sopas, jiaozi, bebidas alcohólicas, especias), determinados platos mundialmente conocidos y de manera muy minoritaria determinados hábitos alimentarios. Mientras esto acontece, en distintas ciudades de China a miles de kilómetros de allí en Japón en la prefectura Kanagawa un grupo de personas hace cola para entrar al Yokohama Ramen Museum fundado en 1994. El sitio posee una cuidada escenografía elaborada al detalle, acoge al visitante que puede caminar y verse inmerso en lo que podría ser una set de rodaje o bien un gigante diorama viviente de un museo. Bajo un cielo pintado en el techo en que fresneles de cine simulan los distintos momentos del día: amanecer, atardecer y el anochecer. Se puede disfrutar de una ambientación cuidada al detalle que representa una calle de la ciudad en los años 70' en donde en los puestos callejeros el público puede apreciar la facsímiles de platos tradicionales detrás del cristal de vitrinas e informarse por medio de paneles explicativos cuidadosamente diseñados. En uno de los costados se representa con un estructura de acero el mapa de Japón y con los platos representativos de cada prefectura realizados en resina mientras que en la barra se puede comprar alguna de los platos expuestos y consumido en las mesas colocadas en el centro de la gran sala. Mientras se está inmerso entre carteles de neón envejecidos, sonido ambiente y que con el olor a comida constituye una ambientación perfecta y la transforma en una experiencia totalmente inmersiva. Lo único verdadero es la comida que se puede consumir previo pago, todo lo demás hasta la que

está en vitrinas como la ambientación es falso como si se tratara de un parque temático pero esta vez anunciado como museo lo que nos lleva a la reflexión de Augé:

Vivimos en una época que pone la historia en escena, que hace de ella un espectáculo y, en ese sentido, desrealiza la realidad, ya se trate de la Guerra del Golfo, de los castillos del Loira o de las cataratas del Niágara. (Augé, 1998:175).

La comida y la comensalidades no están lejos de lo planteado por Augé, la comida aún comiéndola pierde su autenticidad porque es exagerada y magnificada perdiendo el ser la valía que tiene como acto cotidiano. Pero los museos no dejan de recurrir a ello para llegar a sus audiencias y captar nuevos públicos. Así el Museo Nacional del Prado ha iniciado en el mes de setiembre una campaña llamada los Sabores del Prado que reconocen en su propia web que: *La comida y el acto de comer, como elementos centrales de la propia vida, han estado muy presentes en el arte desde la antigüedad. El bodegón es el género más conocido, en el que animales, frutas, verduras, flores y toda clase de objetos inanimados son tomados como objeto de representación.*

Los usuarios pueden por medio de redes sociales enviar sus platos inspirados a partir de una obra concreta que el mismo museo propone. Estas acciones no son aisladas como se señaló anteriormente, prácticamente todos los museos consolidados han programado exposiciones vinculadas con la comida. Recientemente el Kunstgewerbemuseum de Berlín durante el año 2018 contó con una exposición llamada Revolución alimentaria 5.0 - Diseño para la sociedad del mañana, en la que se ponía en cuestión la producción alimentaria globalizada y como ha jugado un papel decisivo en el cambio climático. Y como cada uno de nosotros ayuda a moldear el mundo con nuestros hábitos alimenticios. Comer hace tiempo que dejó de ser un asunto privado, sino un acto muy político cuestionaba desde el comisariado de la exposición en la exposición más de 30 diseñadores internacionales fueron invitados a presentar sus diseños, ideas y visiones para dar forma a la transformación de nuestro sistema alimentario.

En la línea del Hangzhou Cuisine Museum, como sí de un espectáculo performativo se tratase, el Wonderfood Museum en Penang en Malaysia exhibe gigantescos platos elaborados con la técnica de replicación plástica utilizada en Japón conocida como el *sampuru*. La comida se muestra como la obra del artista Gunther von

Hagens basada en la *plastinación* en la que cuerpos de animales y humanos son tratados para ser expuestos en vitrinas, donde es posible observar los órganos internos de los cuerpos, algo que también recuerda a la obra de Damien Hirst como *El becerro de Oro* o sus tiburones suspendido en un tanque transparente de aldehído.

En este caso no son cuerpos humanos ni de animales lo que se expone: es comida. Lo que surgió en Japón bajo el nombre de *sampuru* como medida para sortear la barrera idiomática que dificultaba la comunicación con los clientes luego de la ocupación de Japón por Estados Unidos a finales de los 50', y por el boom turístico de los 90' se ha transformado en un fenómeno que recuerda a los platos de engaño del siglo XVIII. La utilización de esta técnica permite mostrar como es el aspecto final que tendría el plato a la hora de ser consumido, como si se tratara de una carta en 3D. Este fenómeno se ha extendido por muchos países de Asia y el Pacífico alcanzando a un número importante de aficionados especializados en alcanzar el máximo realismo posible.

Los museos instituciones altamente fagocitantes de fenómenos culturales y miméticos con la realidad social los han incorporado, invadiendo las vitrinas de los museos que abordan la comida en toda la región. Son piezas que no requieren ninguna protección más que la de evitar que acumulen polvo y hoy se exhiben en los museos colocadas en expositores museográficos apreciadas como si de material arqueológico se tratase, cuando en realidad es posible saborearlas a pocos metros de allí, en cualquier mercado o puesto callejero.

Con la misma solemnidad expositiva que de un museo de bellas artes es posible apreciar en el Museo de la Sandía de China de Beijín distintas variedades de sandías que reposan sobre mantos de terciopelo como si se tratase de collares en una joyería. En el recorrido de la sala es posible observar esculturas y recreaciones en bronce de cultivadores de sandía. La lista es extensa y muy variada en la región, al museo de la sandia se agrega entre otros, el Museo del Erguotom en Huairou en Pekín, el Museo del Tomate en Taiyuán, el Museo de la Cocina imperial en Pekín, el Museo de la Cocina de Chengdu en Sichuan, el Rice Museum in Changsha y el Longping Rice Museum ambos también en China que compiten en excelencia y en infraestructura con el Kedah Rice Museum de Malasia ambos centrados en el arroz.

Pero sí hay uno que destaca por su tamaño y por su presupuesto es el Chinese Hangzhou Cuisine Museum con una superficie de 12.470 metros cuadrados, se compone de cuatro regiones que incluyen el área de exposición a la cocina Qiantang, el gusto de Hangzhou y el pabellón Dongpo, desde donde se puede aprender sobre el desarrollo y la herencia de la cocina de Hangzhou. Además, encontrará una variada variedad de

técnicas de cocina, que se caracterizan por una elaborada preparación y técnicas de cocción, como saltear, guisar, sofreír y freír.

Esta explosión museográfica asiática y a la que se le siguen otros países aunque de manera incipiente nos lleva a la reflexión si estamos ante un nuevo fenómeno museográfico o si es un fenómeno endémico del Sudeste Asiático. Se cree urgente el replanteo de la definición de museo ya iniciada en el centro del ICOM no libre de controversias. La realidad va por delante de las conceptualizaciones y es necesario reflexionar si existe una sobre utilización indiscriminada del término *museo* o se está ante la simple necesidad de ampliar a otros campos el concepto de museo como por ejemplo la alimentación en una sociedad que al parecer va a sucumbir a una homogeneización alimentaria. Si los museos surgieron como un instrumento más de construcción de los estados nacionales hoy esos museos tratan de perseguir un objetivo bastante similar en esencia que es la construcción y la defensa de la alimentación local frente a la comida global.

El museo se transforma en una forma más de instrumentalización de la identidad por medio de la comida como algo natural. (Arrieta Urtizberea, 2017:9)

Un ejemplo de la naturalización de los fundamentos culturales e identitarios del patrimonio cultural lo encontramos en los museos:

Presentados como instituciones neutrales y transparentes(Sandell, 2006: 184-185)

O

No han hecho sino dar respuesta a criterios ideológicos
(Alexander y Alexander, 2008: 12)

y

Vinculados, especialmente, al nacionalismo, el imperialismo, el colonialismo, la burguesía o, incluso, a las multinacionales (Fyfe, 2006: 38).

No obstante, desde hace unas décadas esta neutralidad y transparencia, legitimada por el formalismo político, se viene cuestionando, principalmente en ciertos ecomuseos, museos comunitarios, instituciones ligadas al patrimonio industrial, galerías y museos de arte contemporáneo, presentándose alternativas a los relatos naturalizados y hechos propios por las instituciones museales.

Pero no estamos ante un fenómeno solo de países asiáticos en que la concepción de museo tiene otras connotaciones ya que el pasado se construye y es mirado de otra manera. En Europa la situación no es muy distinta, el fenómeno de los museos dedicados a la alimentación es omnipresente. Italia posee el Museo del Cibo que como concepto museográfico es interesante, la propuesta en la Región de la Emilia - Romagna no se sitúa en un solo edificio, ésta se divide en ocho museos monográficos ubicados a kilómetros uno de otros. Casi toda la producción agroindustrial y alimentaria de la región está representada, los museos que integran la propuesta son: el Museo del Culatello di Zibello, el Museo del Pomodoro, el Museo de la Pasta, Museo del Prosciutto di Parma, Museo del Vino, Museo del Fungo Porcino di Borgotaro, Museo del Salame di Felino y el Museo de Museo del Parmigiano Reggiano. En estos ocho museos se presenta algo interesante lo que se musealiza no sólo es un saber hacer alimentario sino un territorio, un patrimonio colectivo y cotidiano que deja de lado la gran institución museal y el macro espacio por lo pequeño y de manera simultánea cuenta un mismo relato desde ópticas diferentes.

Este tipo de museos rompen con la centralidad y apuestan por la simultaneidad (tantas sedes, tantos espacios museísticos, como sean precisos para recuperar la identidad comunitaria). (Balerdi, 2002:489)

Grecia también esta incipientemente construyendo una serie de museos relacionados con la alimentación como el Museo del Tomate de D.Nomikos de Vlychada en Santorini que ha transformado una antigua industria dedicada a la producción de conserva de tomate en un espacio expositivo en donde además del producto



Imagen 1 y 2: Platos realizados con la técnica del sumpuru utilizados para exhibiciones en algunos museos de Japón y China. Fuente: Pen online Número 03/01/2020

local éste comparte espacio con exposiciones con arte contemporáneo. En la Ciudad de Brujas se puede visitar el Frietmuseum o Museo de la Patata Frita y en Irlanda el Museo de la Mantequilla que posee un fondo de piezas dedicadas a ese producto envidiables y una programación para escolares comparable a de cualquier pinacoteca.

A parte de las ya mencionadas son muchas las ciudades que cuentan con espacios museográficos dedicados a la alimentación como Berlín, Ebergötzen con su extraordinario museo del Pan. Colonia con el Museo del Chocolate, Vevey en donde el Alimentarium se ha transformado en un referente mundial en museos de la alimentación. La lista si bien no es interminable sí describe un fenómeno de gran envergadura y de gran fuerza expansiva que responde de la misma forma a la expansión de las culturas alimentarias, no siendo una causa sino un síntoma.

La historia de la expansión de las culturas culinarias halla hoy en una fase activa y la mimesis de los museos no escapa a ello. Desde hace tres o cuatro décadas, el paisaje museológico se transforma rápidamente en numerosas regiones del mundo. En América del Norte y en una gran parte de los países de Europa cuna de grandes museos, en el Asia enriquecida y del Pacífico deseosos de ampliar sus ofertas culturales. Las habilidades culinarias locales han experimentado una fuerte regresión ante la industrialización de la producción alimentaria. América del Sur que salió debilitada del mestizaje español, ha sido invadida por las costumbres de consumo llegadas del norte. El África negra, que también se ha urbanizado, adapta ahora a la moda local los excedentes alimenticios mundiales, de los que se ha vuelto dependiente. China recupera su esplendor tras haberse librado de sus refectorios populares, pero se ve atacada por la restauración industrial americana.

La propia Francia ha abandonado, sin pesar, los antiguos gestos técnicos de su cocina de salsas, invendible en la actualidad. Y de todas partes, o casi, aumenta una sorda inquietud sanitaria ante la progresión de la obesidad y de las enfermedades degenerativas, atribuibles, en buena medida, a los malos hábitos locales o bien provocadas por los excesos de grasa y de azúcar producidos por Occidente. (Boudan, 2008:399)

Estados Unidos y Canadá con su extensa y desprejuiciada tradición museísticas tienen también algunas de sus comidas representadas en los museos con menos prejuicios que los museos europeos y más austeros que los de los países asiáticos por ejemplo en Canadian Potato Museum en O'leary en Canadá recibe a los visitantes con una patata gigante en su puerta y pueden descubrir por medios de paneles la importancia de la producción de patatas en la región. En este país a igual que en Italia y China existe un museo dedicado al tomate asociada a una conocida marca de ketchup ubicado en la localidad de Leamington denominada capital del tomate este museo como muchos privados está sujeto a los criterios de consolidación de una marca comercial y dado que esta debido a las actuales cambio de política arancelaria en Estados Unidos se ha relocalizado en una ciudad próxima en Estados Unidos en el Estado de Canadá.

Para completar el panorama mundial se hace necesario mencionar que Perú y México han dado pasos en esta dirección. Perú con el Museo denominado Casa de la Gastronomía Peruana y el México con un emprendimiento privado de la Fundación Herdez, denominado Museo de la Cocina Mexicana conocido también con el Nombre Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez. Los museos como espacios para nada neutrales se transforman en la correa de transmisión entre la mesa, la sociedad y la política y en el campo de la alimentación han encontrado un espacio de aparente inocuidad ideológica pero son tan políticos como cualquier otro.

Es que las culturas culinarias pueden convertirse en ámbitos de expresión de las culturas políticas, e incluso traducir sensibilidades ideológicas. (Letamendia, 2000:27)

La comida es presentada cuando no re-presentada en el museo con cierta espectacularidad y con ello se generan contradicciones pertinentes: destacar que por un lado se produce una desnaturalización de la comida creando una distancia que podríamos llamar museal y por otro lado una fosilización o consolidación forzada invariable de algo tan totalmente exofílico, cambiante y mutante para la población como es la comida.

Pero la comida en los museo es parte de un proceso global que tiene que ver con una nueva función en las últimas décadas asignadas al museo ampliando la de conservar. Las funciones museísticas de difundir y

exponer han ganado relevancia frente a la de conservar. Esto se ha dado por dos motivos. El primero, al que podríamos calificar como «comunicacional», está relacionado con la progresiva generalización de los principios de la democracia cultural y de la democratización de la cultura.

Según esos principios, el museo debe abrirse a la sociedad y una de las maneras de conseguirlo es a través de la exposición. (Arrieta Urtizberea, 2015:11)

Y en segundo lugar que las exposiciones son un gran aparato ideológico ya que como anuncia Tony Bennett:

Las exposiciones las utiliza el poder para poder para organizar y coordinar un orden de cosas y producir un lugar para la gente en relación con dicho orden. (Bennett, 1988:4)

Continuando con la idea de las contradicciones pertinentes en algunos museos de la alimentación, se guarda la comida detrás de los cristales, en vitrinas como si fuera un gabinete de curiosidades. La comida cotidiana se transforma en objeto y recibe el tratamiento de una pieza arqueológica, en una especie vegetal o animal exótica llegada desde las colonias, en un objeto de alguna tribu considerada primitiva o en un raro manuscrito. En algunos casos se incluyen medidas de seguridad en la exhibición de panes, botellas de vinos, botes con miel o garrafas de aceite toda una ingeniería panóptica dispuesta a vigilar nuestros comportamientos como visitantes en un museo donde lo exhibido cuando no se puede comprar en la tienda del mismo museo se puede adquirir en una gran superficie.

La vitrina como partícula que compone ese microcosmo que es el museo es capaz de soportarlo todo. Aquellas cosas que guardemos como arroz, pastas, sacos de harina, alubias, tabletas de chocolate, platos antiguos, utillaje de cocina, alimentos elaborados con resinas o plástico o réplicas de frutas y verduras, objetos o utensilios con el que elaborar platos, maquinaria o herramientas para producir alimentos, vasos, cubiertos o manteles adquiere un halo de sacralidad. Demandando de nosotros la misma actitud y predisposición que si viéramos una pieza arqueológica del Antiguo Egipto o una escultura de Julio González o el testimonio material de algún conflicto bélico.

La evidencia más clara la podemos constatar cuando vemos piezas del sueco Claes Oldenburg en el Museo Reina Sofía como *Omelette tombante*, *Chantilly Meringue* o *Vitello Tonnato* todas del año 1964 que la entendemos de manera indiscutible como arte en que el autor pretendía que el espectador tocara su obra, obligado por despertar los sentidos a las que acompañó las de gran formato como el *Ice Cream* colocado en un vértice del edificio de la Neumarkt Galerie, Cologne, Alemania o el *Spoonbridge and Cherry* realizada en colaboración su esposa la también artista Coosje van Bruggen.

Algunas de sus obras no están completas si el espectador no participa de ellas. La pregunta compleja de plantear y más aún de responder sería: porqué con la misma solemnidad facsímiles alimentarios se presentan ante nosotros o objetos relacionadas con la comida son observados con deleite como si de obras de arte se trataran o son admirados cómo testimonio de algo perdido como alguna artefactos de cocina que componen algunas exposiciones de museos etnográficos como batidoras, tostadoras, cacerolas utilizados tiempo atrás.

Como se comentó anteriormente la vitrina es la unidad mínima a la que se puede reducir una exposición cuando no se cuenta con obras de arte u otra pieza de valor artístico o documental. Pero si ampliamos el foco por momento la comida expuesta e integrada en un a exposición se asemejan en estética a la obras de Joseph Cornell (1903-1972), no las vitrinas que son la expresión microscópica de una exposición en donde es posible observar cucharas, platos, paquetes de comida, tazas. Sino las salas en su conjunto parece que fuera una gran caja obra de este artista que a menudo recurría a objetos cotidianos dotándolos de cierta plasticidad estética y cambiándoles el sentido y que uno transita por dentro de ella como en sus cajas .

La obra de Joseph Cornell parece interesante para establecer una cierta comparación con las salas del museo alimentario o de ciertas exposiciones que muestra aspectos relacionados de manera directa o indirectamente con la alimentación. Si visitamos la Casa Numero 21 construida en 1885 del Parque Minero de Río Tinto en Huelva que refleja la importancia de la cultura británica en el territorio en que las minas pertenecían a la Rio Tinto Company Ltd en donde los directivos aislados de los trabajadores locales, mantuvieron sus costumbres y privilegios. Es posible ver un servicio de té perfectamente distribuido sobre la mesa, pero tiene otra funcionalidad no sirve para tomar el té sino que representa las costumbres y la tradición inglesa de tomar el té, el poderío de la clase dominante, y si vamos a fondo las profundas diferencias sociales que existían en la localidad, no se musealiza las durísimas vida de los mineros y menos aún sus cocinas o hábitos alimentarios.

En la musealización alimentaria ya nada es lo que parece, de la misma manera que los objetos que Joseph Cornell confina en su cajas, cada objeto adquiere otro cariz y aunque lo intenten con dispositivos sensoriales no es imposible saborear detrás del cristal. Esta musealización representa poder, clases sociales, dominación en definitiva: no es neutral. Esta neutralidad es una fantasía un deseo de la museología como disciplina. El deseo del museo o exposición inclusiva en donde todos sean y se vean representado es otra de las contradicciones pertinentes a la que se enfrenta este tipo de museos. En cuanto a los gustos culinarios y también las prácticas alimentarias hay una sofisticación excluyente contra la que el museo en general y el alimentario en particular debe luchar. Un sistema alimentario no es una realidad de unos pocos sino, que atraviesa a toda la sociedad y sé manifiesta culturalmente. Por eso el museo debe ser un espacio de representación y de performatividad en que todos estén incluidos.

En esta asociación global, las carencias del discurso museológico exigen cuestionarse de forma urgente muchos temas que se consideran vitales para la importancia del museo como institución cívica relevante. Las cuestiones son: la racialización de la historia, el laicismo en un contexto de extremismo tras el 11 de septiembre de 2001, el regionalismo en sociedades con diferencias culturales y lingüísticas, el falso nacionalismo, la persistencia del patriarcado, el crecimiento del fundamentalismo en la nueva redacción de relatos históricos y la recuperación de la noción colonial del denominado museo universal como un concepto neocolonial. (Galla, 2013:43)

Cuando nos referimos a la comida nos referimos al conjunto de aspectos que esta engloba como los alimentos ya sean crudos, cocinados, en conserva, enlatados, o sus desperdicios también los artefactos para cocinar, los instrumentos, herramientas o maquinarias para elaborar de manera artesanal o industrial algún producto alimentario, las etiquetas, los carteles anunciadores, la publicidad y hasta los restos arqueológicos que hacen suponer la presencia de un alimento y esto no siempre está en los museos.

La lista es extensa, estos objetos colocados cuidadosamente detrás del cristal de una vitrina o de un cordón de seguridad en un museo, o como parte integrante de una exposición no es un lenguaje expositivo nuevo, pudiendo decir, que sobre todo en los museos arqueológicos el gran volumen de piezas pertenece bien a restos de formas de producción, a la forma de cocción y de servir alimentos o bien a los modos de producción.

Basta con pasear por cualquier museo arqueológico y observar la gran cantidad de ánforas procedentes de pecios encontrados en el mar y que son testimonio material de las relaciones comerciales vinculadas, al vino, aceite o garúm. Pero raras excepciones la comida no es el eje central de esos guiones expositivo ya que se priorizan los objetos sobre su función y eso impregna toda la propuesta expositiva soslayando su importancia en la construcción de un relato. Pero la comida en el museo ya no tratada como arte sino como expresión cultural nos lleva a un estado mental de sublimación de los sentidos. La hibridación de la comida no radica en su relación con otras artes, sino en su mutabilidad entre lo cotidiano y lo excepcional, lo banal y lo sublime, el nutriente y el objeto de contemplación.

Helen Iball sostiene que hay un "momento antes" de que la comida se consuma en escenarios teatrales donde la comida "derrite todos los demás pensamientos" . Ella llama a este momento un momento "poohvian", refiriéndose a Winnie the Pooh, quien disfrutaba soliloquizando la miel en su mano el momento antes de meter la cabeza en el frasco, untando miel por todo su rostro. Es tentador imaginar que es en este momento, donde el tiempo se detiene y el pensamiento está ausente, que la comida puede convertirse en arte en el sentido actual. (Levent & Mihalache, 2016:85)

En el museo alimentario para poder entender la importancia de lo expuesto por medio del puente que hay que construir entre el discurso la narrativa y por supuesto los objetos, se dan esas contradicciones pertinentes en ocasiones son sorteadas con mayor o menor éxito. Dentro del campo de fuerzas que se constituye en la acción de exponer, hay una distribución desigual del poder a la hora de sugerir o imponer los contenidos del discurso y el tipo de narrativa.

Esta confrontación atañe tanto a cuestiones generales del discurso, que tienen que ver con aspectos ideológicos o científicos del mensaje a transmitir, como con temas más concretos relacionados con la instauración del recorrido o con el tipo de paneles explicativos a instalar, por ejemplo. Estas segundas cuestiones, consideradas por algunos como pequeñas o de relevancia menor con respecto a las primeras, condicionan, y mucho, el discurso que se quiere transmitir.
(Arrieta Urtizberea, 2015:14)

Para ilustrar esta situación puede ser oportuno el análisis de una de las piezas del Museo del Queso Manchego de Manzanares en la provincia de Ciudad Real, en donde una quesera de la Edad del Bronce (2200–1300 a.C.), procedente del Yacimiento de la Motilla del Azuer es expuesta en el centro de la sala principal. La pieza capta la atención y hace que toda la exposición orbite alrededor de ella. Es prácticamente la única pieza que posee vitrina como cristal de seguridad. El resto de los materiales expuestos, casetones, prensadores, replicas de quesos, ollas y abrevaderos componen adecuadamente el diseño expositivo, las piezas exhibidas por comunes, por ser actuales y por ser abundantes no son protegidas y se da lo que he dado en llamar la paradoja de la vitrina. Siendo la quesera de unos 4000 años de antigüedad, la más clara confirmación que la elaboración de quesos en la región es una de las actividades más antiguas, pasa de alguna manera inadvertida, debido a su escasa visibilidad por la vitrina, por la distancia que se somete una pieza el cristal.

La vitrina en la alimentación distancia las sensaciones que debe producir sobre todo cuando de lo que se trata es de comida. Disciplina el comportamiento del visitante, distancia temporal, emocional y espacialmente el objeto de quien contempla, diluye la pieza en el conjunto y elimina cualquier posibilidad de experiencia sinestésica. La comida, como el espectáculo, es transitoria y repetitiva y sucumbe al tiempo de la misma manera que lo hace el cuerpo.

El valor del museo, y no solo del teatro o el restaurante, es que es un sitio dinámico no solo para presenciar la comida y el

desempeño, pero también para cuestionar sus límites y los límites de nuestro cuerpo y nuestra vida social. (Levent & Mihalache, 2016:85)

La paradoja de la vitrina que más que provocar apacigua o adormece se hace evidente y demuestra que se requiere un cambio de concepción museográfica quizás inspirado en lo que postuló en su momento la *Nueva Museología*. Estos nuevos museos tanto en su funcionamiento como en los lenguajes expositivos que tratan de abordar en ocasiones, no logran captar la atención del visitante porque responden con nuevos recursos técnicos y en algunos casos, con abundantes recursos económicos de la misma manera que los museos decimonónicos. Sin una estimación de los sentidos, los museos alimentarios son una forma de museo más. Es evidente que los museos, en términos generales, han cambiado de manera acelerada en las últimas décadas. Nuevas técnicas, nuevas presentaciones, nuevas estrategias: todo parece distinto. Pero en ocasiones, más de lo deseado, se parecen demasiadas veces a los viejos museos.

Nada ha cambiado: en realidad la inmensa mayoría de las instituciones museísticas siguen siendo instituciones tradicionales. Pueden ser nuevas cronológicamente, pero son antiguísimas en cuanto a concepción, estructuras y funcionamiento. El mito del nuevo museo, proclamado una y otra vez, es uno de los equívocos más persistentes en el universo del patrimonio y la cultura. (Balerdi, 2002:494)

El museo tiene que convivir con la realidad que desnaturaliza: la comida, al romperse el vínculo que nos unía con el alimento por medio del celofán que lo cubre en embalajes cuidadosamente diseñados o con la trazabilidad que se anuncia como reclamo publicitario en la comida industrial en la ecuación: producir-comprar-elaborar-comer se ve profundamente alterada, y al poner la comida a recaudo en los museos detrás de una barrera vítrea que reproduce casi a la perfección las mismas medidas higiénicas que se tiene que tener en bares, supermercado o en otros sitios donde se despacha comida. Se cumple esta vez en el museo lo anunciado por Claude Fischler, que la preocupación por la higiene y la pureza ha tomado durante mucho tiempo formas obsesivas, como lo muestra especialmente el consumo masivo, en particular a partir de los

años sesenta del siglo XX, de signos de pureza, como el color blanco (pan blanco, azúcar blanca, ternera blanca, decoración blanca de las tiendas de alimentación modernas, de las cocinas-laboratorios, blusas blancas del personal de los supermercados, etc.), el uso extensivo del celofán y el envasado en materia plástica.

La generalización de los procedimientos de conservación e higiene y la obsesión bacteriológica, al esterilizar los alimentos, parece que hubiesen esterilizado también sus sabores; los embalajes plásticos y el celofán han instalado a los alimentos en una normalidad aséptica, que los separa aún más tanto de sus orígenes como de su consumidor. Y el museo contribuye con eso, transformando los alimentos en piezas de contemplación. Una hogaza de pan con una forma especial propia de la zona en el Núcleo Museológico Favaios, Pão e Vinho en el Alto Douro Portugal transforma profundamente ese alimento y, comenzamos a verlo como un objeto extraño, raro que rompe nuestros esquemas porque no se asemeja a la perfección al pan precocinado que podemos consumir habitualmente, elaborado bajo criterios como la seriación y la homogeneidad. Cada pieza de pan elaborado por *Manuela la Barriguda* como le llaman a la panadera local que elabora este pan, es como una pieza única, artesanal, digna de ser rescatada del obrador, catalogada en el museo, expuesta en la vitrina, contemplada por los visitantes y vendida en postales o imágenes como souvenirs en la tienda del museo.

La vitrina limita la experiencia gustativa, táctil, olfativa y hasta auditiva y con ello la experiencia sinestésica que se podría definir, como la combinación de los sentidos o la traducción a otro sentido de los recibido por uno de ellos es decir el sabor de un vino nos puede resultar áspero o el olor de una miel producir escalofríos. Es que el gusto por la alimentación, la percepción del alimento en la boca, es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, su temperatura, su consistencia, su apariencia, su olor. etc. Comer es un acto sensorial total.

La boca es una instancia fronteriza entre el afuera y el adentro.

Da lugar a la palabra, a la respiración, pero también al sabor de las cosas. El gusto es indisociable de esa matriz bucal que mezcla las sensorialidades. (Le Breton David, 2008:263)

La vitrina es un objeto casi omnipresente en casi todos los museos, deberían pasar inadvertidas ser prácticamente invisibles pero no son objetos neutros, organizan el espacio, nos han deambular por la salas y en ocasiones reflejan nuestra figura incluyéndonos dentro de ellas. Las vitrinas transforman el objeto observado dentro en una pieza deseada cuando no los deforman por las propiedades ópticas que tiene el cristal. Sean en un museo o en una tienda de comidas la vitrina actual como objeto disciplinando las emociones, los deseos y los sentidos. Y en los museos alimentarios obligan al espectador, ya que lo que hace con la gran puesta en escena, como si se tratara de una mesa servida en la que con ayuda de cartelitas hay que sentir de cierta manera pero sin usar los sentidos o sólo el de la vista.

En algunos museos en donde hay dispositivos olfativos hay indicaciones de lo que el visitante va a oler, condicionando de alguna manera la experiencia en lugar de jugar con la libertad de interpretación sensorial de la misma manera que en una obra de arte.

Mientras que estos enfoques se enfocan más en el uso hegemónico de los sentidos, otros se han interesado en rastrear las formas en que los aspectos sensoriales de los alimentos no tienen que ajustarse a lo hegemónico, sino que pueden ser liberaciones o escapes de los regímenes sensoriales dominantes, creando y reestableciendo. creando identidades a través de experiencias sensorialmente distintas y, a menudo, también basándose en contextos de inmigrantes para sus estudios. (Sutton, 2010:214)

La experiencia museal de un visitante a un museo de la alimentación no debe ser condicionada, ni pensada de manera cinco sensorial. Ya es conocido desde que la cocina asiática a pasado a formar parte de nuestro repertorio culinario del *umami*: el quinto sabor. Hay que posibilitar que un visitante pueda experimentar los cinco sentidos en un museo alimentario, aunque en la mayoría solo se proponen dos o tres. Se nos condicionan y se nos hace sucumbir ante lo expuesto. La experiencia como se verá posteriormente debe ser totalmente sinestésica debido a que es como en definitiva construimos nuestro perfil y biografía gastronómica.

La sinestesia también difumina la objetividad y la pasividad de los modelos sensoriales occidentales al mostrar las formas en que la experiencia sensorial no se registra simplemente de forma pasiva, sino que se crea de forma activa entre las personas.
(Sutton, 2010:248)

La sinestesia es un recordatorio de por qué la comida y los sentidos deben considerarse juntos. No es lo mismo observar una pintura con frutas que ver en un museo detrás de una vitrina las mismas frutas muy bien reproducida, o la expuesta en el mercado que con genial maestrías los vendedores apilan, y menos aun cuando se envasan en bandejas y se ofrecen en la sección frutería de las grandes superficies. Se construye un discurso totalmente subliminal cuando el objeto como en este caso el alimento es presentado como pieza de colección, como objeto escaso aunque no lo sea, como algo que no puede ser tocado. Como el niño que mira el dispensador de golosinas, el cristal de la vitrina produce indiferencia por sentir que lo que está dentro no es merecedor de disfrute sensorial no por lo que está dentro no lo tenga sino porque produce una distancia.

La sal un alimento que a diario usamos casi si darnos cuenta, en el Centro de Visitantes de las Salinas de Santa Pola en Alicante, se exhibe en una vitrina sal en varios formatos comerciales obligándonos a plantearnos el interrogante del ¿porqué está dentro?. Es el discurso que tiene que construir el museo alimentario el que debe dar la respuesta, además debe construir un nuevo modelo *supra* cinco sensorial por medio dispositivos físicos o simbólicos que induzcan no a una percepción sesgada si no a un modo de visualización de la materia del alimento más allá de su propia materialidad.

Hay otra opción que puede desencadenar la vitrina en la percepción del espectador es sobre estimular los sentidos a la vez que limitarlos y haciendo que el *espectador-visitante-usuario* del museo los reprimía llevando este al plano de la indiferencia. Por ejemplo el irrelevante aporte que puede hacer por ejemplo una cascada de aceite de oliva como instrumento expositivo como la que se muestra en el Museo del Aceite de Oliva de Segorbe provincia de Castellón cuando en realidad todos sabemos a que sabe el aceite de oliva. ¿Qué sensación pretende producir en el visitante? ¿busca ser una experiencia inmersiva?, ¿se pretende sofisticar el alimento y equiparlo a un incunable, a una obra de arte? , ¿o sólo es usado como elemento expositivo?.

La percepción sobre este tipo de elementos en muchos de los visitantes pasa inadvertida y su estancia según se ha podido comprobar -por medio de observación directa durante el trabajo de campo- delante de este tipo de artilugios es mínima. Saltar dentro de una plataforma electrónica que transformará los saltos en vino, abrir escotillas o ventanas que darán respuestas a preguntas inscriptas en las paredes de la exposición como planteo interactivo puede ser bastante común en los museos alimentarios ya que ellos buscan ser una “nueva museología” pero en realidad no son muy utilizados por parte de los visitantes. Llegado a este punto quizás haya que aclarar que en los museos de la alimentación al menos en los que se han detectados dispositivos sensoriales o que buscan la acción del visitante son sino un fracaso contribuye a ser *ruido expositivo*. La comida en el museo debe ser un medio-instrumento a la vez que un desafío para entender el museo como espacio y como oportunidad para explorar nuevos lenguajes. Eso es lo que pretende ofrecer el museo del futuro. El museo del futuro representaría un gran avance no solo en el concepto de “museo”, sino también en la forma en que relacionamos diferentes aspectos de nuestra cultura para generar nuevas ideas.

La posibilidad de una interacción en vivo entre científicos, artistas, diseñadores e intelectuales con una población más amplia y centrada en las perspectivas actuales de nuestro futuro representaría un cambio de paradigma en nuestra cultura social. Esta experiencia estará expuesta de forma natural y continua a las tecnologías emergentes en los medios y el mundo de la comunicación, así como a los lenguajes emergentes, los comportamientos sociales y los patrones de interacciones sociales. (Badalotti et al., 2011:116)

Como plantea Tony Bennett en *The Exhibitionary Complex*, la exposición es un complejo de vigilancia disciplinar y la vitrina el artefacto por el cual se hace detener a un visitante de un museo para impartirle un discurso, para especificarle que lo que está observando es raro, escaso, agotable, extraño, fugaz y en el caso concreto de la alimentación, de forma más clara, aunque se de la paradoja que vinos y ciertos licores pueden ser expuestos durante años a pesar de que la luz de la sala los deteriora pero pueden adquirir la condición de únicos por haber sido expuestos en un museo.

El visitante tiene que percibir que el objeto aunque producido industrialmente como algo inerte bajo dos criterios *unicidad y autenticidad*, criterios que son construidos por el discurso expositivo. El museo es en la mayoría de los casos una representación del pasado y cuando algo tan cotidiano como es la comida se debe hacer un esfuerzo para sacarla del ámbito de la cotidianidad y llevarla al excepcionalidad lo que no deja de ser un esfuerzo performativo. Los museos están tradicionalmente dedicados a nuestras relaciones con el pasado. Recopilan el patrimonio de nuestra cultura y experiencias pasadas con el objetivo de permitir un puente entre el presente y el pasado. De esta forma, apoyan la construcción de una narrativa del pasado como interpretación de las raíces y la evolución de nuestra cultura.

Dado su rol público, interactúan con gran cantidad de personas en el proceso de generar narrativas colectivas para darnos una perspectiva desde la cual dar sentido a nuestras experiencias pasadas en relación con el presente. (Badalotti et al., 2011:115)

Surgiendo allí uno de los encrucijada que ha hecho que la museología de la alimentación no haya sido acogida como algo permanente en el tiempo, necesaria en el presente y seguramente ampliada en el futuro. Lo que debe hacer el museo alimentario es romper la vitrina, y hacer que la visita sea una experiencia sensorial, multisensorial y sinestésica para ello, debe tener de forma meridianamente claro la diferencia entre la interactividad y la interacción. El reto de estos cambios en la museología y en la museografía es ponerse al servicio de la comunicación del museo con todas las personas:

Para indagar en esa comunicación es necesario profundizar en la interactividad, la interacción y la ergonomía, conceptos necesarios para facilitar la accesibilidad integral a todas las personas, independientemente de su condición física, psicológica o sociológica. (Moreno Sánchez, 2015:89)

De la misma manera que el museo debe ser un espacio experiencia debe ser un espacio para la integración de sus audiencias o públicos, que irá construyendo con el tiempo, ya que el público no preexiste al museo sino que el museo y especialmente estos nuevos temas y formatos museográficos lo irán construyendo en

medida que sean apoyado por estrategias de difusión y lo que en la jerga del marketing la captación de nuevas audiencias. Como se planteo antes especialmente en los museos de la alimentación que se encuentran a medio camino entre lo que se puede entender como museo etnográfico, museo de ciencias y museo industrial. Debe poder permitir al visitante deambular física y emocionalmente en su salas por el universo de las emociones o sensaciones, para lo cual, debe adoptar entre su formato expositivo de todo aquello que haga de la visita una experiencia inmersiva ya que la alimentación es una de las experiencia más inersivas que hacemos a diario y que por cotidiana sucumbe a la cotidianidad.

Como plantea Herrero:

Se debe profundizar en esos tres aspetos interactividad, la intercaló y la ergonomía ya que son necesarios en todos los museos y más aún en las era de la Tecnologías de la Información. Al respecto Cebrián define claramente dos de ellos, para el para determinar el alcance de la comunicación interactiva hay que diferenciar entre lo que es la interacción (acción recíproca entre dos personas, animales u objetos), y la interactividad o diálogo mediante un programa informático entre usuarios y ordenador. (Herrerros, 2009:10)

A lo que Moreno Sánchez suma un aspecto más que pasa inadvertido en gran parte de las exposiciones y es un facto para tener en cuenta cuándo queremos desde el museo hacer que una experiencia sea cómoda, agradable o confortable, para el visitante. La incorporación de esta variable en los museos que cuentan con dispositivos sensoriales se hace mas visible. Bien porque han sido pensado y diseñadas para el público infantil del museo y quedan fuera del alcance físico de los adultos o en sentido inverso lo que hará que la experiencia para el adulto pasa totalmente inadvertida. Se habla de la ergonomía como interacción entre los objetos y las personas. También se debe tener en cuenta la interacción entre los objetos, que, como se verá más adelante, importa para una buena interpretación por parte de los visitantes:

Esa relación entre cosas es fundamental para la interacción con las personas, no en los aspectos que estudia la ergonomía, que

se orienta principalmente a la relación física adaptativa, pero que en el museo va más allá con interacciones estéticas, emocionales, informativas. (Moreno Sánchez, 2015:90)

El museo alimentario debe incorporar aspectos como lo antes citados, porque es un museo que surge en el medio del auge de las TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación), en donde la alimentación se ha transformado en un elemento más de la cultura contemporánea y ante el auge incipiente, pero constante, de una museología relacionada con la forma de comer. La experiencia de detectar por el sentido del olfato de cada uno de los elementos que puede ofrecer un vino como el olor a resina, frutos del bosque, miel, madera, nuez, caramelo como se puede apreciar en el Museu do Douro Portugal o en el Museo Valenciano de la Miel por el cual se nos induce a identificar olores como el de la acacia, el romero, el azahar fomentan la interacción. Mientras que la interactividad por la que muchos museos han apostado para adecuarlo a los actuales tiempos se transforma en muchos casos una experiencia frustrante ya que debido a la situación presupuestaria de los museos ese tipo de dispositivos en ocasiones no funcionan, generando una frustración en el visitante, produciendo una sensación contraria a la deseada de obsolescencia más que de innovación. Quizás la cultura moderna pueda ser dividida y ofertada al estilo de un artículo de consumo, pero la estructura económica y social de estos fragmentos de modernidad, es muy diferente de la que caracterizaba al antiguo artículo de consumo industrial. El valor de cosas tales como programas, viajes, cursos, informes, artículos, exhibiciones, conferencias, desfiles, opiniones, eventos, vistas, espectáculos, escenas y situaciones de la modernidad no están determinados por la cantidad de trabajo requerida para su producción.

Su valor es una función de la calidad y cantidad de experiencia que prometen. Incluso el valor de aquellos objetos estrictamente materiales cada vez deriva más de la medida en que prometen formar parte de nuestra experiencia moderna. (MacCannell, 2003:33)

Los museos dedicados al vino son de los más abundantes junto con los de vocación olivícola. En general, los del vino se trata de bodegas que han ampliado sus instalaciones para contar con una sala de degustación, exposición y venta en su gran mayoría de capital privado, aunque hay algunas excepciones como el museo

Torre del Vino de Socuéllamos, el Centro del Vino Condado de Huelva, el Museo del Vino de Cambados y el Museo del Vino de Bullas entre otros. La visita generalmente termina con una cata de los productos expuestos justo al lado de donde se pueden ser adquiridos previo pago. Con ello todo lo visto y observado durante la visitas adquiere otro calibre, prácticamente se olvida lo visto durante la visita y el visitante se centra en la degustación, cosa que también pasa en los que se muestra la producción de aceite de oliva. En algunos de los museos en que se termina con una degustación se ha consultado a los visitantes que era lo que más le había sido de su agrado y respondieron que la degustación final y poder disfrutar del sabor del producto explicado dentro del museo.

Con una simple degustación, incluida en ocasiones en el precio de la entrada la vitrina se hacía añicos, la mirada expectante del visitante a lo expuesto (tierra, vides secas, botellas, etiquetas, copas, saca corchos, racimos de uvas de plástico, herramientas de labranza, etiquetas, etc.) quedaban en el más absoluto olvido y prácticamente se esfuma de la memoria del visitante, la experiencia sensorial le da otro matiz a la visita, la degustación cambia el concepto de lo visitado. Al revés de los demás sentidos, el gusto exige la introducción en uno mismo de una parte del mundo.

*Los sonidos, los olores, las imágenes nacen fuera del cuerpo.
Saborear un alimento o una bebida implica la inmersión de los
mismo dentro de uno. La sensación aparece en la boca en el
momento de la destrucción de su objeto, que entonces se
mezcla con la carne dejando la huella sensible. Al igual que los
demás sentidos, el gusto es una emanación de todo el cuerpo
según la historia personal del individuo.(Le Breton David,
2008:267)*

Los museos de la alimentación llenos de vitrinas es un aspecto complejo, no se propone un museo sin vitrinas o paneles sino que éstos sean el medio no el fin. Entre las funciones que se les atribuyen a las vitrinas están la de proteger los objetos, tanto de daños como del hurto.

Es necesario proteger las piezas del polvo, elementos contaminantes y parásitos. Resaltar la excepcionalidad de determinadas piezas la de ofrecer un marco en el que puedan ser vistos los objetos y dar una sentido de circulación a los visitantes. (Santacana & Antolí, 2005:154)

Pero en los museos alimentarios la situación planteada en la mayoría de los casos, no es la misma que la de los museos de arte, arqueológicos o etnográficos. Y lo que se requiere es que la experiencia sea sensorial. Por ello se diseñan dispositivos muchas veces fallidos de sensibilización pero en el caso que su diseño y funcionamiento sea correcto el visitante amplía su capacidad sensorial. La vitrina impone distancia, una serie de botellas con esencias que deberíamos descubrir en el vino, o bien sacos de distintos tipos de harina o arroz hacen posible que el visitante entienda otros aspectos. En el caso de alimentos que requieren cierta manipulación como es en el del chocolate la demostración constituye otra línea de trabajo que resulta interesante ya que el visitante se transforma en espectador casi de un espectáculo en que podrá apreciar el hacer y el sabor cosa que pasa en el Museo del Chocolate de Sueca pero no en el de Astorga provincia de León en donde la colección de objetos es prolífera, la museografía adecuada pero son mínimos los elementos sensoriales.

En la Fábrica Museo del Chocolate Comes de Sueca provincia de Valencia, casa fundada en el año 1870, durante la visita se procede a realizar una demostración de elaboración bien de tabletas o de chocolate en barra las personas encargadas de la manipulación luego de mostrar el procedimiento de elaboración dan a los visitantes un trozo de lo elaborado. Esta etapa de la visita es la que mayor tiempo dedican los visitantes más que ha observar la colección de objetos. Mientras en el Museo del Chocolate de Astorga existen algunos dispositivos sensoriales pero no demasiados efectivos y no hay demostración el visitante sólo puede saborear trozos de chocolate a modo de catas en la tienda a la salida del museo. Lo que plantea el interrogante si la degustación es una forma de interactividad con el museo o sólo una experiencia sensorial más.

Hay que tener de manera meridianamente clara que la experiencia sensorial en el museo alimentario tiene que ver con la interacción como es la recepción, la orientación por medio de las indicaciones, la presencia de guías o no, la presencia de dispositivos electrónicos como pantallas electrónicas, proyectores o hasta las mismas cartelas. Pero que la interactividad es una acción concreta propia de los museos conectados y que trasciende a la visita esta puede ser previa y posterior a la misma. Aunque en raras excepciones se consiguen

si hay una apuesta importante de parte de la institución museal para que esto acontezca. Hay que recordar que las interacciones deben pensarse para todos los sentidos, por ejemplo, las mencionadas táctiles o las olfativas.

Utilizar todos los sentidos enriquece la comunicación para todas las personas y, para algunas, son imprescindibles ciertos sentidos, ya que tienen limitados otros como la vista o el oído. El desarrollo de sistemas hápticos, por ejemplo, permitirá incorporar el sentido del tacto a los sistemas interactivos, importante para todas las personas y, en especial, para aquellas que tienen limitaciones visuales. Este tipo de dispositivos se encuadra en los llamados *wereables* o *vestibles*, de manera que se conviertan en extensiones del propio cuerpo. (*Moreno Sánchez, 2015:96*)

Mayoritariamente se experimenta de manera sensorial, con el gusto, el tacto y la presencia de objetos con los que poder representar un discurso narrativo vinculado a la cultura popular relacionado con la alimentación. En algunos casos la presencia de objetos es prácticamente mínima y, si los hay, son seleccionados, representados, y posteriormente sacralizados al encerrarlos en la vitrina, aislándolo del público con cuya acción se los dota de un valor añadido por el sólo hecho de estar en ese espacio y bajo un discurso que tiene que ver con la alimentación; esto provoca, sin duda, que su naturaleza original transmute, y hasta que sea contemplado como pieza arqueológica o artística por parte del público, pero desde la más absoluta sacralidad y asepsia, en otros casos se transforman en objetos que componen el diseño expositivo, como pueden ser muros hechos de botellas, paelleras usadas como soporte para imágenes, botos de barro transformados en pantallas multimedia como pasa en el Museo del Vino de Bullas provincia de Murcia o muros decorados con alimentos usados por la población migrante para hablar de la diversidad alimentaria pero sin una explicación acorde, como en la reciente inaugurada exposición del Museo Valenciano de Etnología.

Por momento cuesta diferenciarlos del entorno expositivo en el que se encuentran inmersos. Por ese motivo por la pérdida del auténtico valor testimonial o por su unicidad es que existe la necesidad de seleccionarlos y

de representarlos, cuidadosamente, en los museos, e intentar la interactividad. Por ejemplo con un sencillo dispositivo multimedia en el Museo Torre del Vino de Socuéllamos el visitante puede saltar sobre una plataforma y transformar sus pisadas en litros de vino, reproduciendo la acción de pisar uvas que se transformaría en mosto y luego en vino, procedimiento hoy solo conservados en algunas bodegas del Alto Douro Vinhateiro en Portugal pero que no queda claramente reflejado en sus museos. Este sencillo dispositivo pone al espectador en otra situación lo transformela en un sujeto activo de la exposición se consigue interactividad a la vez que muestra como se producía vino antiguamente en la localidad.

La forma de emprender el proyecto museográfico debe centrarse en la comprensión del contexto, haciendo frente a la orientación tradicional, que basaba su focalización en la pieza como objeto histórico o artístico. Así pues, el patrimonio alimentario tendrá validez museográfica si la exposición es capaz de dar las explicaciones pertinentes al visitante para que él interprete el contexto. La presencia de la comida en los museos no es nueva, lo que hay hoy es una amplificación de esta en dos sentidos, por un lado hay más museos alimentarios como se verá en el Capítulo 6 y por otro lado, los museos que no tienen una vocación alimentaria han construido discurso en relación con ello por el ser un tema totalmente de actualidad a la vez que demandado por el público y en muchos casos con gran acierto. Exposiciones como FOOD: Bigger than the Plate, del Victoria and Albert Museum en Londres son ejemplo de ello o la Cocina del Picasso del Museo Picasso de Barcelona.

Que la formas de comensalidad y hasta los desperdicios, productos del acto social han estado siempre de manera directa o indirecta en los museos debido que este acto cotidiano, social y cultural ha sido objeto de la mirada de artistas para los museos relacionados de arte, y en otros casos, las industrias, los restos de arqueológicos donde se elaboraba algún alimento o las formas de producción han sido susceptibles de musealizar no lo transforma en museos alimentarios.

Esta categoría arbitraria y construida a lo largo de este trabajo responde a la identificación de una nueva forma de museos que tienen su audiencia y que atrae su público. El cristal con la que se construyen las vitrinas y se protegen los dioramas es una contradicción pertinente, una paradoja, y una metáfora porque nos aísla del alimento y lo hace transmutar cambiando su esencia. Vemos reflejada sobre el cristal con el que están hechas las vitrinas a nuestro cuerpo pero solo podemos saborearlo, imaginarlo o incorporarlo a nosotros solo como un reflejo al ver nuestra silueta reflejada en el cristal.

4.2. La transfiguración de lo cotidiano

Tomate, patatas, alubias, jamón, semillas, huesos de melocotones, miel, latas de conserva, aceite de oliva, una botella de vino, un queso, embutidos, cerveza, una tableta de chocolate, sal, pan, cubiertos, platos, copas manteles son elementos que forman parte de nuestra vida cotidiana. Pero desde hace ya décadas, han pasado de ser elementos ordinarios por comunes para entrar en el museo, algunos procedían de yacimientos arqueológicos, otros de museos etnológicos y otros específicos dedicados a la alimentación, estos últimos han crecido de manera exacerbadas en los últimos veinte años. En otros casos cuando las piezas son de mayor tamaño el viaje es distinto no entraba al museo, no era arrancado desde su lugar natural y desnaturalizado detrás de un cristal de una vitrina sino que el museo como concepto iba al encuentro del espacio y lo transforma como tal, así el molino ya no es un sitio donde moler sino adquiere la denominación museo de la molienda o de la harina, la almazara ya en desuso, ya no es un sitio donde moler y prensar aceitunas y un lugar donde huele a aceite y se transforma en museo del aceite de oliva.

Un buen ejemplo es el Museo de la Industria Harinera de Castilla y León (MIHACALE) inaugurado el 9 de agosto de 2014. Se emplaza en la localidad leonesa de Gordoncillo, concretamente en un complejo industrial de más de 3.100 metros cuadrados los cuales están parcialmente ocupados por varios edificios que hoy han sido recuperados con fines culturales. Se entra por la panera o almacén de trigo y harina, un gran edificio de tapial, adobe y madera construido en 1937 y perfectamente conservado. Con dos alturas, en sus amplios espacios hoy existen salas de exposiciones temporales de arte y un gran auditorio con escenario y camerinos habilitados para todo tipo de representaciones y eventos. En el patio interior hay una amplia zona cubierta donde se exhiben varias decenas de máquinas procedentes de fábricas de harinas de distintas provincias de Castilla y León. Perfectamente restauradas y conservadas las maquinarias no funcionan pero se prevé que en el futuro puedan hacerlo, sí funciona un laboratorio de molinero con el que se realizan demostraciones de molienda y cernido a los grupos interesados.

A este complejo hay que agregar la Fábrica de Harinas "Marina Luz", totalmente reconstruida en el año 1944 después de un incendio que destruyó el edificio. La maquinaria movida por electricidad se distribuye en el edificio en sus tres plantas en que los visitantes podrán descubrir todo el proceso de producción de harina. A lo largo del recorrido se puede conocer el funcionamiento de la fábrica y distintos aspectos de su historia, así como referencias a sus dueños y trabajadores. Los paneles didácticos también se detienen en explicar los tipos de maquinarias, los cambios en las técnicas molineras y la evolución de la industria harinera en los siglos

XIX y XX en España. Entre los objetivos fundacionales del Museo de la Industria Harinera de Castilla y León (MIHACALE) está la conservación y la exhibición del complejo de edificios y las maquinarias, la salvaguarda del patrimonio documental y bibliográfico relacionado con la molienda industrial, así como el fomento de la investigación y el estudio de la industrialización harinera.

Transfigurar lo cotidiano en museo en otras ocasiones, tiene un origen más humildes y casi casual por no decir *patológico* no siendo una rara excepción. En repetidas veces se construyen colecciones museográficas con los artefacto y maquinarias en desuso de las cuales sus propietarios no han podido deshacerse por conferirle un valor sentimental debido a tratarse de una herencia o por su gran formato que imposibilitaba eliminarla de las instalaciones, bordeando la línea divisora que existe en la especie humana entre lo “normal” y lo “patológico” y que la psiquiatría ha catalogado como Síndrome de Diógenes o *hoarding* en voz inglesa o *urraquismo* descrito por los psiquiatras como un síntoma de algunas esquizofrénicos que recogían como las urracas todos los objetos que consideran atractivos. En otras ocasiones el fenómeno es llamado *silogomanía* usado para quien desarrolla una acumulación obsesiva y compulsiva de objetos sin valor al menos no material.

Estas piezas pasan a formar parte primeramente de almacenes de esas factorías y luego sí la empresa apuesta por la adecuación de un espacio en piezas de su propio museo, en otros casos, los herederos de estas colecciones son transferidas a alguna institución de carácter publico (museo, ayuntamiento, asociación) que la adecuará y le dará formato de museo y como la temática principal es el alimento surgirán así si el nivel de especialización si la colección lo permite o existe un sitio en la localidad vinculado a ese alimento (almazara, bodega, molino, lagar, horno). A partir de ese momento pasará a llamarse museo acompañada de la palabra que da forma a al conjunto de objetos. Este fenómeno de este tipo de coleccionismo que le va a dar forma a los museo de Castilla y León lo abordó Antonio Bellido Blanco exponiendo que:

Entre los centros surgidos a partir de los años no-venta no faltan los museos –más bien colecciones visitables– nacidos del interés de determinadas personas por conservar los restos de una cultura que habían vivido y estaba desapareciendo. Casi afectados por una especie de síndrome de Diógenes, personas hoy ya ancianas han ido reuniendo numerosos objetos, apenas

documentados ni registrados, que se muestran a turistas y curiosos colocados de forma excesiva, entre la aglomeración y la saturación –aunque sin llegar al hacinamiento– generalmente en sus casas o en otros espacios de su propiedad. (Blanco, 2018:7)

Parece conveniente aclarar que esta actitud ante los objetos no privativa de persona anónimas del mundo rural, que es donde se encuentran en muchos casos este tipo de museos. Son muchos los artistas que han desarrollado la misma actitud hacia objetos cotidianos en principio sin ningún valor.

El don de la mirada poética afilada es uno de sus criterios para la selección, por el que sabe prever y captar la elocuencia de los objetos, las constelaciones ocultas, que tras al trabajo de reunir el material en bruto o «banco de datos», revelan todo el potencial de intervención subversiva. Warhol tenía acaparados y guardados en enormes almacenes más de 10.000 objetos (la cifra se conoce por una subasta póstuma). «Obsesión colección». No podía tirar nada, como Picasso, quien poseía, por ejemplo, 15.000 fotografías y coleccionaba no solo cachivaches (mondadientes, cajetillas vacías de cigarrillos, etc.), sino también arte africano u obras de otros artistas. (Sánchez, 2007:257)

Algunos museos vinculados a la alimentación han surgido así tal es el caso del museo del Arroz de Cullera que ni el sitio pero si el contexto está vinculado al arroz y por donación de un particular las piezas ocuparon una ermita desacralizara y hoy el espacio ha sido renombrado con ese nombre. En el caso del Museo del Arroz de Valencia en la zona portuaria de la ciudad del mismo nombre y que en el contexto no existe plantaciones de arroz ya que se encuentran bastante alejadas pero existía la maquinaria de limpieza y pelado del arroz se musealizó el espacio bajo este titulo y solo se muestra la maquinaria prácticamente en funcionamiento, aspectos relacionados con la producción industrial de este producto emblema de la gastronomía local pero son escasas las referencias al arroz como plato emblema de la cocina local.

Lo cotidiano ya sea de una cocina familiar, de una unidad de producción agrícola, o de la industria de la alimentación, se transfigura para ser otra cosa. El término transfigurar según la RAE es hacer cambiar de figura o aspecto a alguien o algo. Pero también desde un punto de vista religioso pasar a de tener un estado común a un estado glorioso y esa es una de las principales características que adquiere el alimento que entra a un museo, sea real o sea una emulación. La patata de la entrada del Potato Museum de Blackfoot en Idaho Oregón Estados Unidos, la *Baked Potato* de Claes Oldenburg que forma parte de los fondos de la Instituto Valenciano de Arte Moderno IVAM o las patatas de cartón piedra que se exponen en el Museo de la Agricultura de Godella en Valencia que abre sólo una vez al año. Han sufrido esa transmutación de lo cotidiano a lo sagrado y su lugar en el museo evoca aspectos que trascienden el puro elemento que sirve para alimentarnos.

Cuando nos referimos a la comida no lo hacemos como objetos, decimos que un plato o una cuchara, un salero son objetos pero cuesta referirse a una fruta, a un pan, a un pastel y hasta a una pieza de caza como un objeto. Es como si la comida estuviera a medio camino entre lo inanimado y lo animado, entre el objeto y sujeto, como que una patata por el posible hecho que pueda germinar tenga vida y por ello se dificulta su exposición no sólo por las complicaciones de conservación sino por lo absurdo que puede parecer para el *establishment* museal que esta forme parte de un museo.

Hay una serie de aspectos que pueden tener que ver en qué la comida haya cambiado su papel de alimento cotidiano o festivo y haya entrado a formar parte de los museo. Uno es, un nuestro nuevo rol que tenemos como consumidores, ya que compramos alimentos sin tener en cuenta su procedencia, su manufactura o comemos alimentos que no sabemos de qué está hecho, esta desvinculación de desconocimiento de los procesos productivos de la alimentación y por otro lado la *hiperinflación* que lo relacionado con la comida posee por parte de los medio de comunicación, además de que se haya transformado en un producto turístico más en un mercado globalizado.

Como plantea Claude Fischler nuestra atomización individual nos lleva a buscar nuevas referencias sobre cosas obvias y por supuesto pasadas. Ese individuo, atomizado por la civilización moderna, es decir, reducido al estado de una partícula de la sociedad de masas, corta cada vez más los lazos familiares, sociales, culturales tradicionales, y apenas dispone ya de indicadores para llevar a cabo la elección.

El nuevo comedor-consumidor, lo hemos visto, no sabe ya cómo distinguir lo comestible de lo no-comestible, de manera que casi termina por no reconocerse a sí mismo. Los alimentos que incorporamos nos incorporan a su vez al mundo, nos sitúan en el universo; y, por ello, el moderno consumidor, al identificar mal los alimentos que toma, tiene cada vez más dudas sobre su propia identidad. (Fischler, 1990:123)

Para eso está el museo alimentario, para recordarnos que comemos y que somos comiendo. Por otro lado en el polo opuesto no nos conformamos con ser meros consumidores de alimentos, queremos ir al meollo de la comida, a su esencia, identificar de donde vienen los alimentos, como se han producido, quienes lo han elaborados, sus orígenes históricos y en ultimo caso y de manera excepcional quienes lo producen a nivel industrial, lo recogen y lo envasan. Aunque el cocinar no esté dentro de nuestras habilidades ni motivaciones.. Así es que muchos visitantes se acercan en la localidad zaragozana de Daroca para observar el Museo de la Pastelería, un espacio de tres plantas de propiedad privada especialmente construido para albergar la colección particular de Manuel Segura que en 1874 estableció su pastelería en la localidad. Durante cinco generaciones se han mantenido en la actividad y a lo largo de casi un siglo y medio han ido acumulando una serie de objetos hasta construir una colección única que ilustra a la perfección toda la actividad pastelera y panadera.

En la primera planta se puede observar lo relacionado con la producción de chocolate, en la segunda planta el utillaje empleado en la producción de caramelos y turrone y en la tercera planta la manufactura y conservación de las principales materias primas como la miel, los huevos, la leche y el harina. Además de las producción de velas que eran parte de la actividad de pasteleros. Los aficionados al mundo de la pastelería pueden encontrar en este museo objetos únicos que construyen un relato de la actividad.

En el Museo de la Pastelería de Daroca aún siendo un museo monográfico construido a partir de una colección particular, sin un planteo museográfico previo es posible analizar en profundidad esa rama de la industria de al alimentación y lo relacionado con ella, no se trata de una pastelería realizada en el hogar, para el autoconsumo sino de un tipo de pastelería aunque pequeña en producción con carácter industrial. Si se amplia

la mirada es posible observar el diseño gráfico y la publicidad de los productos, las técnicas utilizadas para la elaboración de caramelos, bombones, chocolatinas. Los modos de conservación y las técnicas de cocción y el tipo de maquinaria utilizada hacen más de un siglo que poco difiere con la utilizada en la actualidad. Cada objeto expuesto da testimonio de las tecnologías utilizadas en su elaboración, el gusto de los consumidores y su evolución a lo largo de los años, los productos utilizados como materias primas, y las modas según cada época.

En otras ocasiones la comida se une al territorio en algunos espacios museográficos con otra vocación comoalmazaras, fábricas, bodegas, conserverías y se transforma en objeto museal como con el objetivo de dinamizarlo. Las diferencias o particularidades culinarias locales o actividades relacionadas con la alimentación se transforman en un *commodity cultural* puesto al servicio del mercado turístico para contribuir desde esta actividad con el desarrollo local. Ejemplo de ello es el Museo de la Pesca de Palamós que proviene de una colección generalista sobre el devenir de la localidad hasta el año 1990, que es cuando se inicia el nuevo camino que lo llevaría de un museo municipal al actual.

En mayo de 1990 se nos encargó la realización del Proyecto Museológico del Museo Municipal Cau de la Costa Brava, el paso siguiente una vez documentada la colección. Se inicia un proceso de reflexión y discusión de la temática, de la misión y de los objetivos del Museo, hasta llegar a la propuesta de crear un museo dedicado al mundo de la pesca. (i Llambrich & i Tarré, 2004:107)

Una vez creado el nuevo concepto museográfico, el museo en la actualidad cuenta la importancia de la pesca como actividad. Es el fiel ejemplo de construcción de un relato de la localidad a partir de una actividad comercial alimentaria. Pero Palamós y su comarca podían pedir y ofrecer al mismo tiempo un Museo que hablara de ellas. Hablar de Palamós es hablar del mar, de las actividades marítimas. Palamós es un bonito ejemplo de las poblaciones del litoral, de aquellos privilegiados lugares que tienen el mar y la tierra. La vida marítima, en algunos pueblos, es la razón de ser del pueblo. Es el mar que los ha atraído allí, precisamente,

porque la única ventaja del emplazamiento eran sus buenas condiciones náuticas. Palamós ha nacido del mar.

Las condiciones históricas han tenido un papel importante en la evolución, no en la selección. En Palamós pues, el puerto vincula al ciudadano con el origen mismo de la ciudad. El puerto y las actividades marítimas han hecho evolucionar la población haciendo entre ellas una unidad indisociable. (i Llambrich & i Tarré, 2004:107)

Hay otro proceso que es entender que los museos alimentarios son museos de la otredad como plantea Appadurai en el 2020. Anteriormente se ha dicho que había otros errores categóricos en la historia del museo moderno. A veces también se lo ve como un archivo o depósito de alteridad, o como un laboratorio científico para la restauración, reparación y recuperación de materiales, herramientas, estilos y formas especiales. Estas confusiones también están ligadas a la tensión entre historia natural e historia del arte, y entre museos y universidades.

Hay una cuarta tendencia que es la transformación de un espacio por la transformación misma asociado también al desarrollo local de la mano del turismo pero esta vez no proviniendo de una colección museográfica previa y son una serie abundante de museos que abordan la alimentación más como si se tratara de patrimonio industrial que como si se tratara de museos alimentarios propiamente dicho. Un excelente ejemplo de ello es la Almazara de Jaganta en Teruel del siglo XVII, en un excelente estado de conservación y que se ha mantenido prácticamente sin reformas en uso hasta el año hasta 1942.

El conjunto destaca por su tecnología ancestral descrita ya en tratados de Época Romana con su torre de contrapeso, su balsa de agua. La pieza fundamental es la prensa “de libra” llamada “imprimía” o torno de libra. Consta de una gigantesca palanca apoyada sobre dos grandes piedras verticales que se aprecian en el exterior a través de la pequeña torre maciza de contrapeso.

[...] Curiosamente los maderos utilizados para la gran prensa fueron arrastrados por el río Guadalupe abajo hasta las cercanías de Jaganta para ser transportado en una especie de andas aún presentes en una de las paredes del molino. También se encuentra el carro de ruedas que transportó la muela. (Francisco Lorenzo Tapia, 2008:128)

Al visitarse, el conjunto la información en paneles explicativos es escasa y prácticamente no es necesaria. No hay vitrinas pudiendo decir que todo el espacio es un expositor-contenedor y nosotros nos hemos vistos inmersos dentro de él, como si se tratara de una vitrina gigante y deambulamos dentro de ella.

Surgiendo la preguntas si el museo muestra la alimentación local o sólo las técnicas utilizadas para su obtención. Y la respuesta no es unívoca si bien la almazara de Jaganta no muestra la alimentación expresamente la contiene tácitamente. Es posible construir un relato de la alimentación local a partir de su existencia y ese relato traspasa lo meramente alimentario, sino condensa otros aspectos: históricos, ambientales, políticos, culturales y tecnológicos. Ambos museos, el de la localidad de Palamós, como la Almazara de Jaganta uno próximo al mar y el otro en medio del secano del Maestrazgo Turolense muestran su realidad y su devenir por medio de un producto alimentario. Lo que llama la atención en ambos caso es que casi sobre la comida el comer y la cultura material depositada en estos sacrosantos lugares de la cultura con su rol disciplinar como en ningún otro sitio es que ejerce un control sobre la comida y una suerte de neocolonialismo del comer. Siendo avalado y oficializado una forma concreta de comer, un recetario determinado y no la otredad, la diversidad o el cambio siendo esta una línea de trabajo que en la que se debería profundizar ya que *fossiliza* de alguna manera la comida local.

Una ultima tendencia hace que la comida deje de ser un hecho cotidiano y pasa siguiendo las premisas de Bourdieu de Alta Cultura, es la recreación del espacio físico donde se cocina. Algunos museos como el de la Fundación Herdez en el DF de México, que aborda parte de la gastronomía mexicana en cuatro áreas temáticas de acuerdo con un momento histórico representadas con sus cuatro cocinas específicas. Así se muestra la cocina prehispánica con objetos de la Antigua Teotihuacán y con sus alimentos icónicos como el maíz, el cacao, el chile, a esta le sigue la Cocina Virreinal, donde se recrea las comidas propias de unos de

los mayores mestizajes culinarios de la historia de la humanidad. Para acabar en la cocina moderna quizás la más impactante o la que no estamos acostumbrados a ver sobre todo el espacio ambientado en los años 60. Muestra como la llegada de nuevos aparatos de cocina, la utilización de nuevos productos alimentarios industriales (concentrado, deshidratados, envasados al vacío, entre otros) juntos con la aparición de figuras icónicas en la televisión, modificaron mucho de los hábitos culinarios tradicionales y han llegado a nuestros días. Para acabar en la Cocina del Futuro en que se aborda los desafíos a los que se expone la alimentación como la impresión de alimentos 3D.

Podemos decir que es uno de los recursos más utilizados en la museología es profundamente evocador, altamente impactante, fácil de concretar llegando a transformarse en redundante y casi un cliché. Si uno visita el Museo del Arroz de Cullera puede apreciar en la antigua ermita hoy transformada en museo, la antigua cocina se ha transformado en un espacio expositivo en donde una reproducción de una mujer cocinando quiere explicar sin conseguirlo el uso del arroz en la cocina. La lista es larga no hay espacio museográfico que en su edificio haya tenido una cocina que no la haya incluido en la visita previa musealización desde las mismas cocinas reales del Palacio real de Madrid, una de las mejores conservadas de las cocinas regias europeas, ya que en el resto del continente o han desaparecido el edificio completo como en París o Berlín, o bien se han adaptado a la época actual, con grandes reformas como la de Londres o sencillamente han sido eliminadas como las de Viena.

La recreación de la cocina valenciana, realizada en el año 1956 por el fundador del Museo Nacional de la Cerámica. Cuyo montaje se ha respetado para evocar la museografía su autor González Martí. Hasta en un pequeño museo local como el Museo de la Horta Norte en donde se puede apreciar el pequeño espacio para cocinar que poseía la casa. O la cocina del Santuario de la Misericordia en Borja Zaragoza que con motivo del boom mediático de la restauración fallida del Eccehomo decidió musealizar su cocina para diversificar la oferta durante la visita. Esta transfiguración de lo cotidiano en objeto de culto y cuidado y de cita obligada a llegar un territorio como el Museo del Jamón de Calamocha Teruel genera una incomodidad conceptual porque altera lo que entendemos como museo ya que sus orígenes por difusos son imprecisos, por cotidianos pasan inadvertidos, por rudimentarios y toscos no se muestran como Alto Culturales y por extensos y repetitivos en sus colecciones pueden resultar tediosos.

Esta desnaturalización museográfica a la que se somete a la comida no es más que una tensión más sobre nuestra alimentación como se abordó en la primera parte. Retorciendo el argumento, tensionando todo lo posible los objetos, los hechos históricos para que cuenten un relato que tenga que ver con lo culinario. Así Raphael Samuel nos dice que en este intento de plantear resurrecciones que nos lleven a crear nuevas formas patrimoniales donde todo es poco.

Así las letrinas de los fuentes de la Muralla de Adriano nos ha entregado los particulares de la alimentación del soldado romano, comprendida ahí la relación proporcional entre el consumo de carne y verdura, en tanto que la mierda fosilizada de un recorte de Oriel Collage de Oxford del siglo XVII nos ha revelado todo un menú de delicias gastronómicas entre ellas mostazas, ciruelas, pimienta negra, manzanas uvas o pasas, higos, frambuesas, moras, fresas silvestres, castañas y avellanas. (Samuel, 2012:183)

Lo mismo ha ocurrido con el navío Conde de Tolosa y la Guadalupe, en que dentro de las ánforas se han hallado restos de huesos de melocotón o almendras. Es que la omnipresencia de la comida en la vida de las personas hace que si se desea museográficamente poner el foco sobre la alimentación, no presenta dificultad de contar un relato, la plasticidad estética y conceptual de la alimentación hay que agregarle una plasticidad histórica y porque no museográfica que la hace transmutar de lo común al plano de lo extraordinario.

La pregunta que quizás haya que plantear es, si los museos que exhiben alimentos como los que ofrecen otras colecciones a disposición de los visitantes y usuarios pueden ser agentes y espacios para la reflexión, la transformación, y la promoción de nuevos hábitos alimentarios. Y no solo atesorar, exhibir y conservar determinadas prácticas alimentarias u objetos que en algunos caso se torna difícil debido a lo efímero de lo que trata, y alzarse en un espacio de producción cultural y de promoción de determinados alimentos como de producción crítica par una sociedad en la que está cambiando sus hábitos alimentarios. El museo no es una institución neutral donde los responsables son los encargados de darle contenidos, son las instituciones en el caso de los museos públicos lo que deciden diseñar un espacio expositivo dedicado a una comida en particular

por razones socioculturales o políticas y si se trata de emprendimiento privados es claramente obvio que en ellos hay una decisión puramente económica y estratégica. Si el museo existe es porque hay un público que crea el museo, ya que el público no precede al museo. El museo orienta crea un gusto determinado y posiciona unos productos con su institución. Puede preexistir una serie de demandas por parte de turistas que acuden a un territorio y que se le quiere dar un servicio más como si se tratara de hoteles, restaurantes o tiendas.

4.3. La musealización de lo efímero

La comida, el comer y sus productos desde los orígenes decimonónicos de los museos han sido susceptibles de ser musealizados se produce una transmutación de los alimentos al mundo de los museos. Esa transmutación de objetos bajoculturales en altoculturales. El museo es la institución disciplinar en palabras de Pau Preciado que hará vigilará lo cultural, y el alimento no escapa a ello. Pero existe una constante de la que la comida como pieza de museo es que no puede escapar su aspecto efímero y fugaz. Quizás algunos elementos vegetales tengas su posibilidades de conservación en algún herbario.

La comida, los productos que le preceden, el comer y los espacios siempre han estado en los museos. Desde los dioramas representados en los museos de antropología hasta en los de historia natural, las pinacotecas, los palacios, los museos etnológicos y en los museos dedicados a la tecnología y por supuesto en los de arte contemporáneo, desde obra pictórica hasta en lo más performativo y hasta en los arqueológicos. En el Palacio de Mateus en Vila Real Portugal si se pretende toda la visita al lugar de donde sale uno de los emblemas de viticultura local se puede decir que es una visita gastronómica, se observan el comedor con pinturas de bodegones que hacen alusión al lugar donde se come, las vajillas, los armarios donde se guardaba la porcelana, las mesas con un servicio preparado para comer, pero vaya paradoja detrás de un cristal la cocina pasa inadvertida.

La pintura de bodegón era considerada un arte de la misma manera se los consideraba en el periodo griego a los pintores de *xenia rhyparógraphos* autores de un género menor aunque las cuotas de excelencias pictóricas alcanzadas han sido virtuosas en obras de los bodegones europeos. Estas pinturas en raras ocasiones representaban la escasez sino más bien la abundancia y en menos casos aún los desperdicios difícilmente en la pintura de los siglos XVII XVIII se vayan a poder apreciar procesos culinarios o que se dejen intuir la elaboración de alguno plato. Podemos intuir que en la *Vieja friendo huevos* de 1618 de Velázquez

que se expone en la National Gallerie en Escocia como lo hacía y que utensilios utilizaba. En la obra se puede apreciar el crepitar de los huevos, unos pimientos choriceros sobre la mesa que seguramente se transformarán en algún majado o se freirán luego de los huevos mientras que el joven sostiene un melón perfectamente atado. Seguramente los pintores de bodegones tuvieron que cambiar en más de una ocasión los elementos de la composición debido a su deterioro, por efímera la comida es atractiva, y este hecho es lo que intentan muchos museos de tratar de detener bien el paso del tiempo en el mismo producto como con la elaboración de replicas en resinas y siliconas o en la musealización de antiguas tecnologías que han sido imposible conservarse ante una industria veloz y habida de cambios.

Como se comentó anteriormente la representación de la comida desde la pintura al museo nos lleva a pasar definiciones como los *frutagie*, *banket* o *onbitj* hasta el de naturaleza muerta o el conocido bodegón. Pero porque la comida hace ese viaje a la representación de la pintura al museo. Porque ante todo y ante nada la comida es símbolo de poder, pero es efímera. De ahí que la pintura de alimentos bodegones, banquetes fuera más prolifera luego del descubrimiento de América entre los pintores que representaban sus obra, bajo el mandato de Carlos V contra los holandeses y flamencos. Otro de los argumentos sumamente repetidos para denostar las representaciones de comida frente a otros géneros sería la supuesta trivialidad de la cuestión, es decir: el tema sobre el que versan o que el concepto que contienen es aparentemente intrascendente. Planteando si tiene sentido representar un racimo de uva que el próximo otoño volverá a colgar de una vid en lugar de un hecho histórico único.

Los objetos cotidianos tienen valor y los alimentos de forma adicional por ser efímeros. La exposición del cocinero Quique Dacosta en el Museo Valenciano de la Ilustración y de la Modernidad (MUVIM) en Valencia pone de manifiesto esto, su exposición no versaba sobre los objetos con los que el cocinero produce su comida como pasa en la Casa Natal de Escoffier en el sur de Francia, sino en fotografías de sus platos. La obsesión por dar significación a las representaciones de los objetos cotidianos y la subterránea voluntad de narración moralizante, han extinto su práctica en algunos periodos históricos; y en la actualidad los han hecho desaparecer del mapa de las grandes colecciones de fotografía contemporánea. Esto es contrario a lo que acontece en las exposiciones contemporáneas de cocina en donde se quiere abordar la figura de algunos cocineros como la exposición Ferrán Adrià: auditando el proceso creativo que tenía como objetivo: analizar de forma exhaustiva el proceso creativo del chef catalán y su equipo de El Bulli.

Pero no la comida que solo había referencia en algunas proyecciones y fotografías porque lo efímero del alimento hace que su representación expositiva o museal sea compleja, cuando no, imposible. Lo que confirma que en la actualidad hay grandes lagunas de la comida desde la invención de la fotografía por creerla cotidiana e irrelevante.

De todo esto se deduce que el tema del bodegón contemporáneo es mucho más relevante de lo que la crítica argumenta, pues es un sistema de representación y significado en continua evolución. El tema del comer, acto que realizamos unas tres veces al día, no sólo nos confronta con nuestra propia razón de ser, sino que conforma la base de nuestra cultura. Los bodegones hoy nos hablan de medioambiente, de política y economía; de la producción y distribución de alimentos en todo el mundo. Plantean un tema que está directamente vinculado a las transformaciones de la sociedad y por tanto, con el discurso artístico y la historia del arte.

Los bodegones contemporáneos ya no son las naturalezas muertas del pasado, pues no queda ni atisbo de naturaleza en ellos, hoy son más memento mori que nunca, son vanitas, puesto que no sólo mencionan nuestra propia desaparición como especie, sino también a la de todo el planeta tierra.
(Legido-García, 2016:426)

Quizás también como propone Krosmeier y Sutton, (2015) se tardó en que la comida tardíamente entrara a los museos o que se le dedicara un espacio a ella. Porque como la sexualidad, el nacimiento la digestión y también la muerte, aunque esta como los nacimientos están ampliamente representados en la historia del arte fuese asociada a lo primitivo de la especie humana. La comida por su carácter orgánico ha tenido dificultades en representarse en el museo, es efímera y si no se recurre a la replica su exposición presenta serios problemas, basta en pensar el Museo Whitney de Nueva York cada día los vegetales de la obra de Darren Bader llevada a cabo durante el año 2019 eran transformadas por expertos cocineros en deliciosos platos.

El mismo Palacio de Versalles ha sucumbido a los alimentos se encuentre entre los recuerdos que los visitantes puedan consumir. Situada a la entrada de los Jardines del Rey la tienda vende frutas y verduras

que se producen en los huertos creados en 1683 por Jean-Baptiste de la Quintinie y de aproximadamente 9 hectáreas de extensión en total estado de producción.

Este deseo de presentar la comida en los museos a pesar de sus dificultades de conservación ha generado técnicas específicas de conservación y producción de lo que se podrían llamar facsímiles alimentarios que han tenido una amplia difusión sobre todo en los últimos años en países como Japón y con ello la alimentación ha entrado al museo a pesar de ser fugaz, efímera y perecedera como se citó anteriormente. La técnica es conocida como *sampuru* se cree que comenzó durante el Shōwa (1926-1989), debido a que las dificultades idiomáticas de las personas que llegaban al país pudieran conocer lo ofrecido en los restaurantes. Estas cartas en 3D fue la solución al problema al principio elaborada con cera, kanten, agar y gelatina luego fue reemplazada por el plástico, la silicona y las resinas. La actividad se transformó en un negocio tan próspero que en 1932, Iwasaki Ryuzo fundó un establecimiento conocido como Iwasaki Co y que en la actualidad domina el mercado nipón. Actualmente los *sampuru* se realizan con plástico líquido y moldes de silicona, cada uno exclusivo de cada restaurante. Para el proceso de fabricación, el restaurante envía una muestra real del plato. Después cada ingrediente se sumerge por separado en silicona para crear un molde, en el que se vierte plástico líquido y se deja enfriar para que se solidifique. Para finalizar, utilizan todo tipo de pinturas para dar el color exacto a los ingredientes y arreglan los detalles para darle realismo. Lo que recuerda a la plastinación de Gunther von Hagens anteriormente mencionada.

Estas representaciones alimentarias o facsímiles plásticos que representan un determinado plato estos se hacen para poder dar una representación más real al comensal, también son utilizados por la cultura pop como objetos de representación como artistas Jason Hindle. Estas representaciones alimentarias como anuncia Claude Fischler parecen aisladas del territorio tan artificiales como de los materiales que están hechas. Entre el consumidor de comidas y sus alimentos no existe ya vínculo alguno de pertenencia común; no existe ya esa conexión que vinculaba al consumidor y al alimento a un mismo nicho ecológico o a un mismo territorio.

El alimento, para hablar con propiedad, se ha convertido en un objeto sin historia conocida, en un artefacto que flota en un vacío casi sideral, entre pasado y porvenir, a la vez amenazante y fascinante. (Fischler, 1990:35)

En otras ocasiones para sortear lo efímero de la comida lo que se musealiza no son piezas de comida ni platos sino el entorno. Son pocos los palacios europeos que han conservado sus cocinas en la última década el Palacio Real de Madrid que depende de Patrimonio Nacional ha transformado las cocinas reales en un espacio expositivo en el trazado original del Palacio Real que sustituyó al Alcázar de Madrid diseñado por el arquitecto Juan Bautista Sachetti en 1737. No se muestra que se comía pero sí cómo y en qué sitio se elaboraba.

La cocina ocupó un lugar importante. Su localización en la primera planta de los sótanos del edificio era de amplias dimensiones para que los profesionales pudieran desarrollar sus funciones con comodidad y eficiencia. La actual cocina del palacio es fruto de la evolución y el devenir de los años a la que se fueron incorporando los avances que se iban realizando en este terreno. Fogones, hornos, calienta platos, montaplatos y una de las primeras neveras son buen ejemplo de ello. Otros elementos para destacar son los que forman parte del menaje como moldes, cacerolas, cuencos, lebrillos, cuchillos, tenedores y cucharas de madera, pesos y balanzas, morteros de diferentes tamaños y demás utensilios de uso cotidiano. El espacio se divide en diversas secciones dependiendo del cometido que se desarrolla en cada lugar por cocineros y ayudantes. Labores perfectamente organizadas y supervisadas por el Cocinero Mayor, último responsable de la alimentación regia en esa época.

Las dimensiones de la cocina son enormes y las piezas destacan por su originalidad, el valor documental y ser testimonio de una época. Sus actuales dimensiones como su aspecto general se debe a una serie de transformaciones acontecidas durante siglos especialmente entre 1760 y 1931. Pero su gran impulso vino en el año 2014 cuando se emprendió un plan museológico por parte de Patrimonio Nacional y se abrió al público. Los visitantes pueden apreciar un montaplatos que transportaba los alimentos cocinados desde el sótano a la planta noble de Palacio, originalmente esta pieza funcionaba con agua a presión, pero en 1911 fue sustituido por uno eléctrico. En el recorrido por las estancias se atraviesa la conocida como Sala del Ramillete espacio originalmente dedicado a la elaboración de dulces, chocolates, bizcochos, compotas, y bebidas frías y calientes. Entre las piezas que destaca está el horno de Ramillete datado en 1844, y la gran caldera de cobre sobre las hornillas utilizada para los platos al baño maría. En la conocida como sala de los fogones destaca el fogón de Briffault, 1906 y el de Lemaître, 1861. Destaca especialmente las piezas de gran volumen ya que las piezas pequeñas elaboradas en estaño, cobre o metal se destinaron en tiempos de guerra para la construcción de municiones. Las piezas proceden de otros Reales Sitios como El Pardo, Aranjuez, La

Granja y El Escorial, según se lee en las correspondientes grabaciones de las piezas, dando cuenta con ello, de que en todos los Reales Sitios existieron cocinas para dar servicio a la Corte durante las Jornadas estacionales. Originalmente existían dos cocinas una dedicada a la servir la mesa del rey y de las personas reales mientras que la conocida como Cocina de Estado era la encargada de preparar alimentos para el personal de servicio que tenía ese derecho.

Esa cocina es un ejemplo concreto y claro de organización de un espacio culinario para un servicio colectivo de varias personas con un modelo pre-escoffierano la cocina se organiza por zonas específicas como las de precocinado, lavado, y cortado o despiezado de alimentos, destacando la mesa cuyo tablero está formado por tacos de madera con la veta perpendicular a la superficie con el fin de resistir los cortes sin soltar astillas que pudieran alterar la comida.

El *légumier* era la persona encargada de limpiar las verdura y de su lavado en una pila alicatada con una serie de baldas en la parte superior a modo de escurridores donde se lavaban las verduras y frutas. En el conjunto se pueden apreciar también fresqueras o armarios que se llenaban de hielo para conservar los alimentos perecederos hasta que fueron desplazados cuando se produjo la electrificación de todo el palacio. Se puede observar el despacho del cocinero como pasa en otras cocinas reales aún en uso como las de Le Palais Princier en Mónaco en esta sala impartida la ordenes el Cocinero Mayor, que desde el siglo XVIII era preferible que fuese un francés, y si era español debía de tener formación francesa. El arquitecto Sacchetti en el diseño propuso hornillas de albañilería en las paredes, pero el devenir de los tiempo llevó a la rápida adaptación a los nuevo usos incorporando nuevos equipos más acordes con los gustos de la época. Así se en 1878, se adquirieron el asador grande o Grande Rôtisserie, y la parrilla o Grand Grilloir Fumivore llegado de París.

Todo tenía que salir a la perfección se contaba con un armario para mantener los platos calientes. Al fina del conjunto hoy convertido en Cava o Botillería era el almacén principal para los accesorios de horno. A partir del último cuarto del siglo XIX pasaría a ser el espacio destinado al almacenaje de las bebidas. Con la evolución de los gustos culinarios, el maridaje de bebida y comida de las mesas reales fue evolucionando, y así de los servicios a la francesa del siglo XVIII, en los que se exhibía un festival de platos, se pasó a los banquetes a la rusa a partir del Congreso de Viena con un menú cerrado, que es lo que pervive en nuestros días. Si bien la Cocina Real del palacio es única por haber emprendido un proceso de musealización de tales

características aunque no musealizadas es posible encontrar en otros complejos palaciegos como la cuisine, Petit Trianon de Versalles en donde una pequeña cocina ilustra el comer de la época, la Cuisine del Château de Beuville del siglo XVIII que por medio de figura de cera ha procedido de forma no muy exitosa a recrear las cocinas y el comedor para dar una idea de la cocina de la época. A esta es posible agregar la del Château de Brissac del siglo XVII y que se puede apreciar la gran cantidad de espacio dedicado a la cocina de la época. Alemania también cuenta con algunas cocinas reales musealizadas como las de Neuschwanstein donde habitó Luis II de Baviera cerca de Füssen que cuenta con sus cocinas visitables y con una relativa musealización.

El Reino Unido también ha sucumbido a la moda de musealizar espacios dedicados al comer así en el palacio de Kew Patrimonio de la Humanidad es posible visitar su cocina prácticamente vacía de objetos aunque se conservan algunos muebles que permanecen como se dejaron, incluidas las calderas de cobre y las estufas de carbón. Es posible apreciar sobre las paredes el contorno todavía visible donde estaban los estantes y demás utillaje. La enorme mesa de la cocina principal es la mesa de olmo original construida cuando las cocinas se acondicionaron por primera vez en 1737, las ranuras y cortes profundos son un legado para todos los cocineros que trabajaron para preparar la comida hace 200 años en perfecto estado de conservación están la chimenea original y los asadores que permanecen milagrosamente conservados, 200 años después de su última utilización.

En Italia es posible visitar las cocinas del Palacio Real de Torino perteneciente en su momento a la Casa de Saboya y declarado Patrimonio de la Humanidad. En Florencia las cocinas del Palazzo Pitti también se musealizaron a partir de la Exposición Universal de Milán del 2015 que tenía como lema era Alimentar el planeta, energía para la vida. El Palazzo Pitti fue comprado en 1549 por Cosimo I de Medici y Eleonora di Toledo, sin embargo, fue Ferdinand I quien pidió equipar el Palazzo Pitti con nuevas cocinas, cuyas obras se iniciaron hacia 1588 y finalizaron en 1599 que son las que se pueden visitar en la actualidad. Otras cocinas palaciegas como las cocinas del Palacio de Buckingham y el Castillo de Windsor todavía en uso están llenas de utensilios de cocina históricos que datan del siglo XIX y alternan con objetos actuales para cumplir medidas de seguridad. También las cocinas vaticanas poseen todo un valor documental para entender como se ha ido construyendo las cocinas a lo largo de los siglos pero su uso y el cumplimiento de la normativa vigente hace que estén en permanente cambio y actualización tecnológica.

En Copenhague en el Christiansborg Palace el público tienen acceso en la visita a las cocinas donde se realizaba la comida y los preparativos para los banquetes reales. Recientemente renovada cuenta con una de las colecciones de utillaje de cobre de las más grandes de Europa. Por medio de audioguías o visitas guiadas los interesados pueden seguir los preparativos para una cena de gala, como la de la celebración del Jubileo de Plata del rey el 15 de mayo de 1937, que fue el banquete real más grande que se celebró en 90 años y con 275 comensales. Conocer y visitar una cocina regia es un atractivo para los visitantes que transforma las visitas a palacios, rompiendo la monotonía del lujo y de la ostentación ya que estos espacios no suelen destacar por el lujo y el contraste las hace más interesante si cabe.

La lista es extensa algunos de estos espacios han llegado a musealizarse o incluirse en la visita casi por inercia como una curiosidad más que ver dentro de la visita. Lo efímero de la comida es innegable pero el espacio físico donde se desarrolla la actividad es una realidad que los visitantes quieren ver y de manera casi subliminal o secundaria es posible hablar de la comida. No solo se ha musealizado la cocina palaciega, sino también las cocinas de espacios religiosos como el Monasterio de Santa María de Irantzu en que uno de los espacios más curioso y fotografiado es la cocina, debido a su buen estado de conservación realizadas toda en sillería con una bóveda de crucería y donde se puede apreciar en el centro, la chimenea de la que con fines didácticos se ha colgado un caldero. O la cocina del Monasterio de San Jeroni de Cotalba en Alfauir Gandía Valencia, fundado en 1388, de estilo gótico y mudéjar, situado en la localidad de Alfauir, la cocina espléndidamente musealizada fue terminada al principio de la construcción del monasterio y durante el siglo XV utilizada como cocina, refectorio y horno, cuando había pocos monjes. En estos dos espacios como en otros tantos monacales el visitante percibe la cocina como un espacio próximo, común y cercano a él, ya que el mismo posee una cocina en casa y le es fácil construir esa paralelismo o proximidad vivencial y experiencial con lo que está observando.

Tomando especial importancia de lo sugerente sobre lo obvio, de lo efímero sobre lo permanente y de lo ilusorio sobre lo real. La cocina se muestra en este tipo de visita de grandes obras de arquitectura de carácter histórico como un espacio humilde y próximo. Durante la visita a estas cocinas no es posible apreciar las principales sensaciones que produce la comida y que percibimos por los sentidos, el bullicio del personal de cocina trabajando, los olores de las ollas hirviendo, el género sobre las mesas a punto de transformarse en sabrosos platos, pero es posible intuir por el tipo de recipiente que utilizan, la documentación existente y los gustos de la época los platos que se cocinaron esta teatralidad gastronómica se pone de manifiesto bien por

recursos didácticos o bien por la presencia de un guía y no interesa ya la comida sino el lugar, el escenario, es posible intuir los platos porque los conocemos, bien porque los medios de comunicación han desarrollado toda una industria audiovisual al lado de la comida.

Es el museo el que saca a relucir las fuerzas de la teatralidad en la comida cuando incorpora el deseo, el consumo y lo efímero al espacio museológico. (Levent & Mihalache, 2016:77).

El museo o el espacio musealizado, esta aclaración bien a cuenta por aquellos espacios que no adoptan el nombre de museo pero si otros como nombre la función a la que estaba dedicado el edificio como puede ser fábrica, almazara, bodega o bien han apostado por llamarse ecomuseo, cumple con la función de transformar algo efímero en algo permanente, algo cotidiano en algo extraordinario pudiendo decirse que para eso está el museo alimentario: para recordarnos que la comida y el espacio donde se elabora ha estado de modo omnipresente en la historia de nuestra civilización y sigue ocupando un lugar importante en nuestra vida diaria.

Aunque se da la paradoja que algunos museos de la alimentarios dada que de forma mayoritaria su naturaleza es privada pueden transformarse en excluyente para determinado público, ya que no pueda costear la entrada, al menos que existan campañas publicas que fomenten la visita. Surgiendo otra de las contradicciones pertinentes, que a pesar de que en algunos casos fomentan hábitos alimentarios saludables o a recuperar los hábitos tradicionales de la alimentación no lleguen al público de forma mayoritaria. Hay museos como los del vino que se despiertan ciertas dudas sobre lo oportuno de ofrecer visitas a escolares o aquellos que se promocionan alimentos poco saludables dado su alto consumo de azúcar. Sin dejar aspectos que en los últimos años han irrumpido en los debates sobre la alimentación como el bienestar animal al respeto es posible decir que en aquellos museos que abordan la producción de jamón o de embutidos como el Museo de la industria chacinera de Guijuelo en Salamanca, el Museo del Jamón en la localidad de Calamocha en Teruel o el Museo de la Matanza de Alcaracejos Córdoba, el Centro de Interpretación Cerdo Ibérico en Higuera la Real y Museo de Monasterio ambos en Badajoz o el Museo del Jamón de Aracena en Huelva en su exposición no abordan el bienestar animal como tema o las condiciones de los mataderos.

En relación con ese aspecto se observa que no es una práctica generalizada, como debería, la atención a las cuestiones del bienestar animal, a pesar de que existe una legislación específica sobre la materia, y que es una creciente demanda social que empuja en esa dirección. Los museos se muestran como una entidad antropocéntrica aún en aquellos de ciencias naturales. Si hay casos como en el Museo de Jamón y la Industria Chacinera que en la demostración anual que hacen con motivo de las fiestas patronales se ha suspendido la matanza del cerdo en público y se hace en un espacio cerrado, aunque luego la elaboración de chacinas se hace en público.

Las visitas a los museos alimentarios como se verá luego están aumentando, los pocos museos que llevan registros estadísticos de sus visitas así lo demuestran. No son de un público masivo dada la localización en estos museos en algunas zonas rurales, pero si la persona que llega a la localidad en donde se encuentra ubicado el museo participa, si el museo está abierto, se ha dado información al respecto y es accesible en horarios de visita. Es posible siguiendo los planteos de Bourdieu y Darbel que hay una autoexclusión de la experiencia museal pero en estos casos la exclusión es espacial y sobre todo de visibilidad social de estos espacios. Las estadísticas revelan que el acceso a las obras culturales es un privilegio de la clase culta: pero este privilegio se presenta bajo la apariencia de un total legitimidad. En efecto:

En este terreno sólo son excluidos los que se excluyen a sí mismo. Dado que nada es más accesible que los museos y que los obstáculos económicos cuya acción se deja percibir en otros demonios no tiene aquí ninguna relevancia, parece fundada la invocación a la desigualdad natural de las "necesidades culturales". Pero el carácter autodestructivo de esta ideología salta a la vista: si es incontestable que nuestra sociedad ofrece a todo el mundo la pura posibilidad de las obras expuesta en el museo, también es cierto que sólo unos cuantos tienen la posibilidad real de llevar a cabo esa posibilidad. (Bourdieu & Darbel, 2004:75)

Esto se confirma en los museos alimentarios ya que su acceso en muchos casos y a diferencia de los de naturaleza pública que es gratuita, en los de gestión privada el coste de la entrada es elevado, generando una contradicción más, pero en el caso que el acceso sea gratuito una entrada de valor económico simbólico la gente acude.

En Portugal existen dos ejemplos que contrastan entre ellos y confirman por un lado el valor de la degustación como experiencia sensorial pero presenta una paradoja contradictoria. La Bodega Calem fundada en 1858 privada continúa siendo hoy en día una de las principales bodegas productoras de vinos de Oporto en esa ciudad a unos 130 km de ahí existe otro museo de carácter público con entrada que aborda la producción del vino del Moscatel ya que la localidad es una de las principales productoras de ese vino y el emblema gastronómico. En el primero la entrada supera los 10 euros y en el segundo es gratuita. En ambos se ofrece una degustación. El primero triplica el número de visitantes en relación con el segundo solo por estar en la ciudad aunque el precio de la entrada sea elevado.

La comida representada en los museos dada su carácter efímero hace que la atención se distraiga de ella y se recurra a objetos, indumentaria, maquinaria mostrando una mirada esencialista es decir una tendencia a explorar y mirar a los alimentos o productos buscando sus orígenes espaciales y temporales haciendo en ocasiones un esfuerzo enrevesado para anclar la producción de un producto en un tiempo determinado y en un lugar concreto cercano a lo que fueron los museos en la construcción de los estados nacionales o el colonialismo. Así es posible encontrar en los museos que abordan el tema -todos presumen de ello de que tal o cual producto tiene sus orígenes, griegos, romanos, visigodos, celtas, iberos- pero pocas o mejor dicho escasas veces se muestra la contemporaneidad del producto, dedicado poco espacio sobre la producción actual omitiendo quiénes lo elaboran en la actualidad, dónde y cómo se produce o donde se exporta. Por ser efímera la alimentación ese tipo de referencias en el lenguaje museográfico y objetual es complejo de representar aunque hay excepciones. Sorteando lo perecedero y efímero de los alimentos, nos encontramos el vino en el que el paso del tiempo en condiciones controladas juega a favor y por eso en algunos museos del vino se expone.

Así en el Museo del Vino de Douro Portugal conforma la exposición un gigante muro con parte producción de vinos que la Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, emblemática institución que estableció

en 1756 la primera zona vinícola regulada y demarcada del mundo conformada por unas 300 botellas se muestran organizadas por periodo de tiempo que vas desde 1812 hasta la actualidad. En este caso el vino como alimento envasado puede mostrarse sin complejos, sin miedo a su preservación dentro de una botella. No es efímero como puede ser un plato de paella o una pieza de queso o de pan para lo que hay que recurrir a imitaciones medianamente logradas reproducciones de cartón piedra o resinas como las usadas en el país nipón bajo la técnica del *sampuro*.

En el Museu do Douro los visitantes exploran por su salas aislados libre de las incidencias de la luz y del paso del tiempo ya que el aislamiento del entorno del museo es total como si se tratara de un centro comercial en donde se trata de evitar que los clientes tengan noción del paso del tiempo. El museo ahonda en la calidad de su producto mostrando el mercado mundial donde es exportado y como se elaboraba con pocas referencia al presente.

En otros museos la comida, el producto o el alimento no importa se centran en el lugar en el espacio físico en su presencia en el mercado, la exposición olvida el alimento y va más allá en ese espectro se encuentran museos de gran calado monográfico dedicados a la cocina y que coincidentemente han sido promocionados por el sector privado, como el de la Fundación Herdez, cuyo titular es la empresa multinacional del mismo nombre dedicada a la alimentación en México y Estados Unidos; o el Alimentarium en Vevey, cuya titularidad y gestión le corresponde a la multinacional Nestlé. También recientemente el Gobierno Francés ha anunciado la adecuación del Hotel de la Marina como el Musée de la Gastronomie con más de 22.000 metros cuadrados dedicados a la exposición. A estos proyectos hay que sumar el MOFAD, Museum of Food and Drink en New York; el Currywurst Museum de Berlín; el Spam Museum de Minneapolis; el Frietmuseum de Brujas. En estos espacios la teatralidad del espacio es lo importante porque como algo efímero la comida en ocasiones importa más por el contexto que por ella misma. La antiteatralidad no es nueva en el discurso del arte y el museo.

Sin embargo, es un hilo nuevo en los estudios alimentarios. De hecho, para reiterar la problemática de Korsmeyer: ¿cómo puede la comida ser arte si su objetividad se ve comprometida por su dependencia de lo social? Sospecho que la tentación de Meskin de separar el contexto en el que se sirve la comida de la

comida real en el plato es lo que está en juego en su afirmación de que la comida está "posiblemente" conectada con las artes escénicas. Para calificar como arte, la comida debe ser un objeto propio. (Levent & Mihalache, 2016:78)

También otros museos han sorteado la breve duración de la comida y no han tenido reparo que si la naturaleza de la colección sea otra en prestar aspectos con la comida aunque se tratara de la casa museo de una escritor. Experiencias como la exposición en el Museum Charles Dickens del año 2019 se puede apreciar como la comida irrumpe en museos monográficos de personaje famosos. En este caso la exposición Catherine y Charles Dickens se mudaron a 48 Doughty Street, su primera casa familiar, en 1837. Ansiosos por dejar su huella en la sociedad, comenzaron a invitar a familiares, amigos y personas interesantes a comer como la autora Elizabeth Gaskell y el escritor e historiador Thomas Carlyle para cenar con ellos. El Londres literario de esa época estaba lleno de relatos de cenas con Dickens; la exhibición de la mesa, la comida, los invitados y su conversación. Algunos relatos describen a los sirvientes que abrieron la puerta o pasaron la comida, pero nadie mencionó al cocinero y las criadas, que durante el día había pasado trabajando en la sofocante cocina. La comida era importante para Dickens, no solo como sustento sino también por su significado moral y emocional, escribió sobre la comida en sus historias para insistir en que tanto ricos como pobres tenían derecho a compartir y disfrutar de la comida y la bebida; y que los niños merecían la seguridad de las comidas adecuadas proporcionadas por una persona amable y amorosa. Esto es lo que se busca representar en la exposición de su casa museo.

La Cena con Dickens título de la exposición muestra cómo la comida alimentó la imaginación de Dickens y representó su sentido de justicia social. Esta exposición invita a los visitantes a experimentar la casa como sirvientes o invitados, observar vajilla, frascos de olores y paisajes sonoros para atraer todos los sentidos. Descubrir cómo podría prepararse una cena y qué tenían que comer los Dickens y las personas de su vida (tanto reales como imaginarias). Al explorar la casa es posible ver objetos especiales como el gran tazón de frutas de Dickens, y leer cartas privadas a sus invitados. Cada habitación cuenta su propia historia de cena con el autor y muestra cómo su propia experiencia agudizó su apetito por la comida compartida. Food Glorious Food: Dinner with Dickens ha sido financiado por una Beca de Proyecto de Lotería Nacional del Arts Council England. Con un agradecimiento especial al curador invitado Pen Vogler. Agradecemos a Andrea Galer, el

Royal College of Nursing, AC Silver, Bryan Douglas y un prestamista privado por los préstamos para esta exposición.

Finalmente es posible decir que lo perenne de la alimentación nos se ha transformado en un obstáculo para su musealización. La hibridación de la comida no radica en su relación con otras artes, sino en su mutabilidad entre lo cotidiano y lo excepcional, lo banal y lo sublime, el nutriente y el objeto. Lo perenne de los alimentos la ha transformado en su principal atractivo es decir que se va a visitar el Museo del Pomodoro en Parma o de la Pasta en Roma, al Museo de la Patata Frita en Brujas o el Museo de la Trufa de Matuten en Navarra sin demasiada expectativa de lo que se va hallar porque sabemos que la comida es fugaz lo que constituye casi un acto subversivo museográfico para los que han apostado por destinar esos museos a aspectos vinculados con la alimentación y pone en cuestionamiento el mismo concepto de museo. El museo alimentario presenta una experiencia intensa, extraña y compleja de definir y más aún de materializar pero donde la gastronomía se ve jerarquizada.

4.4. La representación de lo ausente o invisible

Los alimentos son los grandes ausentes en los museos de la alimentación aunque resulte paradójico. Las cocinas como espacio físico y sus artefactos se resisten a ser olvidados, no en vano son de los primeros objetos que los paleontólogos y arqueólogos encuentran en sus excavaciones. Los artefactos del comer y los objetos de la guerra siempre se revelan en sus excavaciones desde un yacimiento en Atapuerca hasta los que retratan el horror de los Campos de Concentración de Auschwitz y Birkenau o los platos encontrados en las excavaciones submarinas con una sofisticada tecnología que se hizo en los restos del naufragio del Titanic y que halló platos donde se podía ver las inscripciones The White Star Line.

En las excavaciones que han dado lugar al Museo del Teatro Romano de Cartagena Murcia obra del arquitecto Rafael Moneo es posible apreciar una pieza de barro cocido utilizada para cocinar cuyo aspecto es similar a una paella ¿estaremos ante una pieza que ilustra lo que podría ser una antecesor del recipiente utilizado para la elaboración de este plato tan representativo del Levante Español? Aunque también en los fondos de la colección del Chateau de Versailles es posible encontrar una pieza similar del siglo XVIII. A la hora de construir un discurso museográfico y patrimonial de la cocina es necesario representar lo invisible y lo ausente, un ejercicio especulativo que transforma en un relato un objeto en el mejor de los casos y en el peor sólo detritos,

restos o despojos de lo que fue otro tiempo alimentario. Un ejemplo de ello es al hacer la visita por los restos del Real Monasterio de San Juan de la Peña del siglo XII, pasa de forma inadvertida la presencia de un horno en el que durante siglos se cocinaba el pan, qué servía de alimento a los monjes que habitaron el lugar. El horno ha sobrevivido al paso del tiempo en perfecto estado, solo los restos de hollín que dan testimonio de su función.

Cuando se hace la visita a las ruinas del monasterio nuevo construido como consecuencia del incendio del Real Monasterio en el año 1675 se puede observarse como resto del nuevo el horno también en perfecto estado de conservación y la zona dedicada a la producción del pan llamada la *masadería*. En ambos casos la comida no está presente expresamente, pero es reproducida museográficamente para poder transmitir un relato. En el Monasterio de Piedra también en Aragón es visitable la antigua *cilla* que era el espacio destinado como despensa de los monjes, es una estancia de planta rectangular donde se almacenaban alimentos como legumbres, frutos secos o cereales. Además disponía de dos neveras o pozos de nieve -que servían para conservar los alimentos frescos-, y de un lagar donde se pisaba la uva. El mosto extraído del pisado se derivaba a la bodega, en el nivel inferior, a través de una ingeniosa canalización. En la bodega se maduraban los vinos, tanto para el consumo como para la venta. Esta estancia tenía la peculiaridad de mantenerse de forma natural a una temperatura constante de 12 o 13 grados.

Podemos decir que la comida transmuta del mero actividad cotidiana reproducida culturalmente y rutinariamente sujeta a adaptaciones a objeto museal de acuerdo al tipo de museos en la que vaya ser tratada. Pero como tal los museos que tiene que ver como un hecho estético, generalmente por pinturas y esculturas, tienen un gran valor documental para determinar la existencia de productos, ingredientes, utensilios, formas de comer, rituales alimentarios. Pero no es de la comida de lo que se quiere hablar. Mientras en los museos de artes decorativas la alimentación se representa especialmente por medio de los utensilios que se llevan a la mesa, los espacios dedicados al comer y a la elaboración de los alimentos son mínimos. Así en el Museo Nacional de Cerámica Gonzales Martí en Valencia las piezas dedicadas al comer elaboradas en cerámicas como la azulejaría utilizada para revestir cocinas adquieren otro protagonismo o las vajillas que llenan las vitrinas.

En las casa museos la comida tampoco está presente estos museos dedicados a la figura de alguna persona destacada. En el contexto español las casas museos dedicadas a personas vinculadas a la alimentación no existen, estando siempre dedicadas a personajes vinculadas al arte, a la música, la política o a la letras. Entre las partes de la casa la cocina se transforma en un espacio de obligada visita así en el Museo Sorolla en Madrid en el se puede apreciar el panel de azulejaría de Manises conoce como el Panel de los Santos cocineros ubicado en el Patio Andaluz. Las dependencia de las cocinas no son visitables mientras en otras como la Casa Museos de Miguel Hernández, la Casa Museo del Greco en Toledo, la Casa Museo de Lope de Vega en Madrid. Las casas-museo ejercen una importante labor de conservación y difusión del patrimonio inmaterial, en mayor medida que otras tipologías museísticas conocidas:

Custodian un patrimonio inmaterial que se hace visible a través de la exposición de una serie de objetos que no adquieren sentido en su contemplación individual, sino cuando configuran un sistema cultural en el que unos y otros interactúan y exteriorizan la existencia humana en su dimensión privada.
(Pérez Mateo, 2016:509)

En España no se ha dedicado a ningún casa museo a alguna persona dedicada a la alimentación sin embargo en la región de francesa de próxima a la Costa Azul encontramos una de las pocas casas museos dedicadas a personajes vinculados a la alimentación como es Musée Escoffier de l'Art Culinaire en el que se rinde tributo al gran cocinero francés. Nacido en Villeneuve-Loubet, el jefe de cocina, restaurador y autor culinario Auguste Escoffier, "rey de los cocineros y cocinero de los reyes", ha modernizado y dado a conocer internacionalmente la cocina francesa. En su casa natal, en el centro del pueblo viejo, se creó en 1966 este Museo del Arte Culinario.

En los museos arqueológico junto con los de bellas artes y los etnológicos es donde la comida tiene mayor representación cocinas, ánforas, salinas, lagares, u hornos son los espacios que claramente muestras la función de un espacio concreto la alimentación. Se pueden tener ciertas dudas sobre el destino de alguno de los espacios concretos de un yacimiento arqueológico, pero lo que primero sale a relucir es cuál es el espacio dedicado a la cocina. Además merece una especial atención los espacios arqueológicos donde se encuentran

pintura rupestres dedicadas a la caza o a la recolección, en definitiva a la comida. Los hay totalmente desactivo desde el punto de alimentario como el Conjunto Arqueológico Baelo Claudia en la Provincia de Cádiz dónde dentro de las opciones del recorrido se puede apreciar el mercado y las factoría de salazones de pescado y salsa «garum». O totalmente activas como las Salinas de Añana que ha dado lugar al llamado Valle Salado y que son unas de las más antiguas y importante de la península ibérica y que se encuentran en plena producción y declaradas Monumento Histórico.

En los museos que se dedican algún hecho histórico concreto la representación de la comida es casi anecdótica aunque contrariamente en muchos de ellos los objetos relacionados con el comer ocupan la gran parte de los objetos. Como son los campos de concentración de Campo de concentración de Auschwitz-Birkenau en donde los objetos relacionados con el comer ocupan gran parte de los fondos de la colección. De igual manera en las exposiciones temporales que en ocasiones se han organizadas en relación de la Guerra Civil, desde cartillas de racionamientos hasta marmitas de soldados son la forma de representación. En los de ciencias e historia naturales como también en los jardines monumentales, o jardines botánicos la comida es representada por medio de especies naturales que han sido domesticadas o bien sobre la utilización de especies animales, en algunos casos extintas o utilizadas en la actualidad con fines alimentarios. Casos como Le Potager del Chateau de Villandry en Francia es uno de los casos más emblemáticos, la producción de hortalizas en Versalles que son comercializadas en la tienda de recuerdos. En el caso Español Real Sitio y Villa de Aranjuez con sus huertas constituye uno de los sitios más emblemáticos y muestra una forma más de mostrar o efímero pero museal de la alimentación.

En los de ciencias y tecnologías la alimentación no se representa, sólo quizás por la aplicación de las tecnologías al sector de la alimentación, mientras que en los de etnología en la mayoría de los casos son museos locales, la alimentación es prácticamente su *live motive*. Son numerosos los casos en donde la exposición órbita en relación con la cocina. En ellas la comida es representada como un vestigio del pasado en donde la comida y el comer en la mayoría de los casos es representado en las clases populares marcada por la escasez se muestra así la comida como el dominio de la inventiva y casi la adaptación a la pobreza. En donde se busca la representación de la comida o de “una comida” sobre otras. Mientras que los paleontológicos los objetos relacionados con el comer son lo que en la mayoría de los casos da explicación o el eje vertebrado de la exposición como pueden ser raspadores, puntas de flechas.

Finalmente en los de arte contemporáneo y aquí hay que hacer una diferenciación con los de bellas artes la comida es representada con un carácter estético, llegando a construirse performances en relación con ella. Es de destacar que a diferencia de los de bellas artes la comida en estos sirve como soporte, como material plástico para generar concienciar, denunciar, escandalizar sobre el alcance de algunas prácticas alimentarias, o su contraparte el hambre. Un caso llamativo lo constituyó la Exposición Universal de Milán de 2015, donde en uno de sus pabellones una exposición en Palazzo della Triennale donde hubieron más de 150 países representados y donde todo giraba en relación con la comida hubo un lugar para la estética política por medio de la comida. En este palacio se reunieron unas dos mil piezas una cifra única para una exposición monográfica dedicada a la alimentación. La exposición bajo el título de Food & Arts Rituali del 1851 comisariado por Germano Celant.

El recorrido expositivo se orientaba bajo dos aspectos por un lado se hacia una cronología desde la primera exposición universal de 1895 de ahí su nombre y por otro, lado se abordada los distritos tema que se relacionan con la comida, como los lugares de producción, comedores, cocinas, bares, áreas de picnic u objetos como pinturas, muebles, objetos, esculturas, electrodomésticos, fotografías, menús, libros y demás objetos. La exposición no solo ocupaba la sala de La Triennale unos 7000 metros cuadrados de espacio de construcción sino que también los jardines donde se podía ver obras como la gran botella de ketchup hinchable de Paul McCarthy llamada *Daddies Tomato Ketchup* de 2007. La exposición se enfocaba a todas aquellas formas visuales, escultóricas, basadas en objetos y ambientales que, desde 1851, el año de la primera expo en Londres, han girado en torno al mundo de la alimentación, la nutrición y la gastronomía.

Se pudieron ver obras como los *Hot Dogs* durmientes de Dennis Oppenheim, *El pez* de Frank Gehry, pinturas como las de Tom Wesselmann, *Still Life 8* de 1962, Giorgio Morandi *Natura morta* de 1941, el retrato de *Retrato del Chef Paul de Monet* las imponentes esculturas Claes Oldenburg y Coosje van Bruggen como *Spaghetti III*, 1994 o *La casa de Pan* de Claes Oldenburg e Coosje Van Bruggen , la inquietante obra de Ron Mueck, *Mujer de compra* de 2013 o *La Opera* de Jannis Kounellis, también de 2013.

Había obras como las *Vitrinas* de con gráficos y objetos de Man Ray y Marcel Duchamp diseños de cocinas de Le Corbusier, fotografía de Vanessa Beecroft o los conocidos iglús de Mario Merz, 1989. Una de la obras de mayor impacto donde la comida se transformaba en denuncia era la de Henry Hargreaves que eran las fotografía de los platos de los condenados a muerte en Estados Unidos.

Esta transmutación de la comida en objeto museal y por lo tanto emparentada con obras de Velázquez es un proceso distinto a lo pasado sobre las piezas de interés artístico como planteaba Malraux en 1965. Si el museo le quito la función religiosa o persona que podría tener determinadas obras. Con la musealización de lo alimentario sobre todo cuando se busca que esta solo reconozca una forma de hacer y “solo una forma” se sigue el camino al revés de lo común y lo de todos como el comer se transforme en único, en autentico, y de pocos. En otras palabras las cientos de matices en los procesos que puede tener la elaboración de un vinagre, un vino, un queso o platos como una paella, una pasta, o un jamón. Se impone la sacrosanta forma de sólo responderá a tal denominación si esta responde a los cánones que imponga el museo de ahí que muchas denominaciones de origen se hayan aventurado y apresurado a crear su propia institución museal que de alguna manera “vigile” los procesos de producción y en estos casos el museo cumple más una función de mostrar el producto que por efímero no se puede ver pero si de vigilancia y promoción ya que en sus tiendas se puede adquirir.

Si el museo de alguna manera democratizo el arte en el caso de los museos alimentarios lo que están haciendo es imponer determinados cánones estéticos -si un queso debe tener una estética determinada- unos procesos y unos sabores sobre otros, y unos gustos descartando otros. Esto llama la atención cuando se está produciendo o al menos intentando una descolonialidad de la institución museal. La capacidad del museo para hacer esto también radica, en parte, en su naturaleza liminal. Foucault sugiere que los museos son espacios heterotópicos: tanto fuera del tiempo y los espacios mundanos del mundo como a la vez conectados integralmente con ellos.

Desde una perspectiva antropológica, tales espacios liminales, no proporcionan simplemente conocimiento o acceso, también poseen el poder de conmover emocionalmente, incitar la reflexión social y crítica social, trascender los límites y potencialmente transformar a los individuos. Los museos están intrincadamente vinculados a procesos sociales y simbólicos que los alimentos y los procesos alimentarios o un entorno específico para la construcción de significados e identidad determinada en las sociedades humanas implica, por lo tanto, múltiples formas de hacer y devenir que pueden usarse para enmarcar tanto los objetos museos como el público como agentes activos en un proceso dialógico.

Capítulo 5

Una Nueva forma
de concepción de
la museografía



Capítulo 5. Una nueva forma de concepción de la museografía.

5.1. Una sinestesia museal

En este capítulo me referiré a la experiencia sensorial que debe llevarse en los museos de la alimentación. Una experiencia sinestésica como la que se produce en algunos museos que tienen que ver con la cultura del vino. A modo de cliché museográfico en su gran mayoría repiten los mismos artilugios que buscan que el visitante o usuario del museo pueda sentir un olor (mil, fresas, lavanda, nuez, resina entre otros) para estimular los conectores olfativos y luego puedan usar esas referencias en una cata siguiente. De esta manera debido a nuestra vida contemporánea que nos lleva a ser sujetos anósmicos el museo promete sacarnos de nuestra área de confort olfativa y llevarnos a un plano multisensorial al menos en lo que lo olfativo respecta.

En otros museos como los que están vinculados al pan o a la sal se le puede someter al visitante para que sumerjan sus manos y puedan determinar las distintas texturas de los ingredientes con que se elaboran el pan. En otros como puede ser un museo de la miel determinar por medio de tubos con miel determinar la distinta viscosidades que tiene la miel en función de las flores que crecen en la zona donde se encuentran las colmenas, lo que está en juego aquí es el desarrollo de los sentidos sobre todo el tacto y como con el olfato lo háptico de nuestra personalidad sea puesta a prueba. En el caso que todos los artefactos funcionen bien y que no estén sometidos a la tiranía de la tecnología que en muy frecuentemente y no los hace funcionar correctamente. Estos artilugios pueden permitir que en un museo la experiencia pueda ser agradable, y de alguna manera, que la experiencia sensorial sea confortable y entretenida. En primer lugar si el diseño museográfico ha recurrido a grandes dosis de ingenio y además a ampliado su campo en donde poder desarrollar nuestros sentidos poder vivir una experiencia sinestésica museal.

Dado que el enfoque centrado en la comida y los sentidos que ella despierta permite explorar algunos de los límites más primigenios de la personas entre la su realidad interior y exterior, entre lo privado y lo público, lo individual y lo colectivo, el tema ofrece una excelente ventana a esa elusiva noción de la vida cotidiana que desde la antropología se desea comprender teóricamente y examinar etnográficamente. Al mismo tiempo, la comida es un componente clave de los rituales, que típicamente se ha entendido como un aumento o estimulación de la experiencia sensorial para inculcar valores sociales o cosmológicos.

La comida y los sentidos se superponen en las nociones del gusto como distinción y en un reconocimiento creciente del fenómeno culturalmente cultivado de la sinestesia. Además, al hacer que la comida y los sentidos sean centrales para comprender problemas sociales más amplios, esta revisión aboga por la productividad de un concepto de "gustemología" para abrir nuevos ámbitos de investigación etnográfica y teórica. (Sutton, 2010:48)

El concepto de sinestesia lo podemos aplicar en dos sentidos: por un lado para entender la importancia que la comida o la alimentación tienen en los museos y, por otro lado, sobre la experiencia que el público puede vivir en estos espacios. La sinestesia no es una patología, es una variación de la percepción humana, las personas que experimentan este fenómeno de forma automática y de manera involuntaria asocian lo percibido por uno de los sentidos a algún otro así, un olor puede ser punzante, un sonido puede recordar olores o una textura sabores. Desde una perspectiva biológica, este lugar se encuentra en el área del cerebro de los mamíferos que recibe el nombre de cerebro límbico. Esta área es mucho más antigua que la corteza cerebral, donde residen la lógica, la razón y el lenguaje.

El cerebro límbico se ha conocido también como el cerebro antiguo de los mamíferos. Anterior a la corteza cerebral, el cerebro límbico maneja las asociaciones sinestésicas, las emociones y la memoria, y alberga el sentimiento de convicción por el que un individuo se adhiere a ideas y creencias. (Layden, 2005:11)

Una persona que experimenta la sinestesia en su sistema límbico, la experiencia sensorial pueden ser vividas en otro de los sentidos como plantea Laiden, el chocolate podría ser tan sabroso como una composición de Bach. Como cree el Doctor Richard Cytowic a través de sus estudios de sinestetas comprobó que la sinestesia es una experiencia muy común y que en algunos individuos se expresa de forma concreta, directa y consciente.

Sucede que para algunas personas -los sinestetas- la experiencia de la sinestesia es más que una experiencia que ocurre dentro de sus cerebros; también se manifiesta como una percepción de algo fuera de su cuerpo, de forma que realmente pueden ver sonidos u oír colores. (Layden, 2005:11)

Pensar que los olores de un vino son muy musicales o que un aceite de oliva resulta áspero o que determinado queso posee un aroma tierno que recuerda tal o cual paisaje o que determinada obra artística que percibimos con la vista a despertado sabores u olores en nosotros, son aunque en pequeña medida experiencias sinestésicas relacionadas con la comida y que se pueden amplificar en los museos de la alimentación..

Si bien como asegura el Doctor Richard Cytowic esta forma de percibir es más común de lo que creemos, lo que cambia en los sinestetas es la traducción de esa sensación a otro plano sensoriales. Ahora bien: el museo alimentario debería ser para los que experimentan esta sentido como para los que no un espacio sinestésico total y no como en muchos casos en un espacio anestésico en donde solo se puede observar sin poder apreciar todos los sentidos que la alimentación requiere. Museo de profundo calado como el Alimentarium en Vevey cuenta con dispositivos sensoriales para que los visitantes puedan disfrutar en su visita de otras sensaciones que debe evocar la alimentación. Actualmente en este museo se está llevando a cabo la exposición *Beurk! Yuck! Igitt! The food we love to hate*. En donde la exposición trabaja sobre los aspectos negativo que experimenta el comer. Hay que tener en cuenta que muchos alimentos despiertan el más profundo rechazo en las personas, a los niños el brócoli le despierta pavor, la casquería suele producir asco, algunas bebidas alcohólicas nauseas o el consumo de caracoles, presentes en la paella valenciana una experiencia chocante.

Poniendo en jaque el adagio de Brillant Savarin que dice: dime *lo que comes y te diré quien eres*. Planteándolo en sentido inverso, dime lo que no comes y te diré quien eres. La exposición se ha basado en un enfoque participativo, para enriquecer el discurso científico con una multitud de experiencias individuales. Por medio de una plataforma virtual los asistentes podrán enviar sus experiencias personales en relación con los alimentos que repelen especialmente los alimentos que les genera ala sensación de rechazo bajo la

onomatopeya ¡puaj! que ha marcado su infancia. El público podrá descubrirlos en un mapa interactivo del disgusto, ubicado en el corazón de la exposición, en el segundo piso del extraordinario museo a orillas del Lago Lemán. Uno de los aspectos que destaca esta exposición, en uno de los museos más importantes relacionados con la alimentación del mundo, es que ahonda en lo que se ha dado e llama *Escala de Repugnancia Alimentaria*, desarrollada en 2018 en la EPFZ (Universidad Politécnica Federal de Zúrich) por la Dra. Christina Hartmann y el Prof. Dr. Michael Siegrist. El propósito de esta tabla de evaluación es identificar nuestra propensión al disgusto ante los estímulos alimentarios. Validado por cinco estudios diferentes, enumera ocho grupos distintos de factores desencadenantes representados en la exhibición, como cubiertos sucios para comer o un caracol en su ensalada.

La experiencia sinestésica se hace más patente con lo que nos desagrade que en aquello que nos agrada. Y como versa la exposición en donde han profundizado en lo que sería una estética del disgusto anuncian que han que comemos primero con los ojos. Y a veces se tienen los ojos más grandes que el estómago. Lo visual juega un papel primordial en el apetito: ciertos colores tienen mala prensa en la cocina. Llama la atención que han recurrido a una pieza realizada reproduciendo los áspic tan pasado de moda y propio de los años 60' que eran una solución alimentaria en la que se mezclaba todo lo poco que había como resultado de la escasez propia de la gran depresión del año 1929. El áspic es el eje central de la exposición y está realizada por un estudio especializado en efectos especiales para el cine llamados Atelier Covalt en la que como si se tratara de una enorme tarta coronada con ancas de rana, manos de cerdo, cabezas de pescados, coles de Bruselas forman un plato poco apetecible.

La exposición es la confirmación de las relaciones sinestésicas que se experimentan en un museo espacialmente en uno dedicado a la alimentación. Si los cinco sentidos se utilizan para disfrutar y comprender la comida y en ocasiones dejamos de lado el sonido, aunque en el *Alimentarium* apuestan por él sin llegar a la misofonía. Asumen que el sonido es un marcador cultural y que los ruidos de quienes comen con la boca abierta a veces son suficientes para suprimir nuestro apetito, mientras que en otras culturas los ruidos de boca, el espacio sonoro o su ausencia forma parte de los modales en la mesa. Que unas patatas crujientes cumplan su cometido o que un alimento transformado en una esfera estalle en la boca produciendo un sonido forma parte de la comida de diseño que ha apostado por nuevos productos como los peta zetas que hacían que el anhídrido carbónico quedara encerrado dentro del alimento y que se liberara dentro de la boca con un sonido característico tan popular en nuestra infancia.

La concepción de la comida como una experiencia sinestésica ha comenzado a desarrollarse a partir del último tercio del siglo XX de la mano de la antropología. Como dijo Lévi-Strauss:

Ellos [los sentidos] son operadores, que hacen posible transmitir el carácter isomorfo de todos los sistemas binarios de contrastes conectados con los sentidos, y por lo tanto, expresar, como totalidad, una equivalencia que conecta la vida y la muerte, los alimentos vegetales y el canibalismo, putrefacción e imputrescibilidad, suavidad y dureza, silencio y ruido. (Lévi-Strauss & Almela, 1968:153)

Por tanto, cada uno de estos sentidos (Lévi-Strauss asume cinco aquí) se ve como códigos que transmiten mensajes. Curiosamente, y en consonancia con su interés por la cocina como prerrequisito básico de la transición de la naturaleza a la cultura, Lévi-Strauss argumenta que el "código gustativo" se privilegia sobre los demás códigos sensoriales: su mensaje "es más a menudo transmitido por el otros de los que se usa para traducir el suyo. Douglas, de manera similar, llama nuestra atención sobre las propiedades de los alimentos a través de una serie de contrastes sensoriales básicos que, según él:

Se relacionan menos con las estructuras de la mente que con la estructuración de las comidas y, a través de ellas, las identidades sociales. (Sutton, 2010.210)

Llegado este punto se cree necesario poder definir que es un museo alimentario. Si es una categoría más dentro de las categorías clasificatorias dadas por el por ICOM. Se trata de lo que se podría llamar museología de síntesis en la que convergen aspectos como las ciencias naturales, las bellas artes, las ciencias físicas y las ciencias sociales. En un museo relacionado con el vino podemos encontrar complejas explicaciones como la presencia de componentes pirazínicos en algunos vinos que le confieren el característico gusto a pimiento verdes. En la exposición del Museo Torre del Vino de Socuéllamos en la Provincia de Ciudad Real la exposición, muy bien estructurada, en una de las partes del recorrido el visitante transita por unas estructuras

laberínticas que asemejan a una nave espacial en ella, por medio de lupas, focos de aumento, paneles explicativos se trata de explicar complejas ecuaciones químicas, como las que dan origen al gas carbónico producto de la fermentación de los azúcares.

Una de las partes de la exposición se pueden apreciar un panel central que da la bienvenida a una sala del conjunto expositivo titulado Antropología del Vino en el que se puede leer: *La antropología es la ciencia que estudia tanto al ser humano como a cada sociedad en su conjunto y en todas sus manifestaciones, abarcando evolución, desarrollo, modos de vida, estructuras sociales, expresiones culturales, lingüísticas, etc.* La antropología vitivinícola observa el consumo del vino desde varios puntos de vista: su historia, su cultivo, su producción y como elemento cultural. Desde esta perspectiva se puede apreciar que el vino es mucho más que una simple bebida en muchos sentidos: a nivel tanto cotidiano como social, simbólico, económico, identitario, patrimonial.

De la misma manera que pasa con el vino que es un alimento altamente difundido y con todo un universo estético, artístico y económico que órbita a su alrededor pasa con otros alimentos. En el museo del Jamón de Calamocha por donación de Celia Oroz, viuda del cineasta Bigas Luna se encuentran los testículos que en la conocida escena de Jamón el personaje de José Luis en un acto desesperado de furor les pega hasta hacerlos caer. El cine entra al museo alimentario como lo hacen otras disciplinas artísticas jerarquizándolo y dándole otro cariz.

El museo alimentario es un espacio tanto de síntesis disciplinar y sinestésico sensorial, como lo primero tratará no con poca dificultad y con más desaciertos que aciertos abordar el amplio espectro conceptual y disciplinar que abarca la alimentación y por el otro lado colocará al visitante en otro espacio emocional, sensorial y sinestésico en la que también caerá bienintencionadamente en algunos fracasos y aciertos. Cabe aclarar que hay museos alimentarios donde todo rodea a la alimentación, hay museos con otras vocaciones expositivas que la alimentación aparece subordinada a otros temas, hay otros de carácter etnográfico que in quererlos por la forma de exponer son exposiciones alimentarias aunque no lo reconozcan como tal. Además hay exposiciones temporales que de manera puntual abordan el tema en museos con otra vocación como pueden ser el arte contemporáneo o la pintura.

También están los nuevos museos que no poseen colección y que se anuncian como centros de cultural contemporánea y que han emprendido acciones en esa dirección. Entre la amplia y variada oferta de museos locales monográficos centrados en un alimento podemos encontrar alimentos como: la cereza, el vino, el pan, el aceite, las conservas, las alubias, el jamón. Y en estos centros culturales exposiciones relacionadas con el impacto medioambiental de la producción de alimento o bien con el diseño de cerámica dedicada a la gastronomía.

La es extensa y llama la atención porque es como que salvo raras excepciones se ha procedido a musealizar lo crudo, los productos primarios de la tierra o con pequeñas transformaciones o lo fermentado como el vino, la cerveza, el cava o el queso o como elemento excepcionales como el pan tomando casi de forma subyacente el axioma Levi-Straussiano de lo crudo y lo cocido.

La museología que se puede apreciar en la mayoría de los casos es una museología de productos crudos y sí se buscara profundizar con más detalle y consideramos la fermentación o la salazón un método de cocción podríamos decir que son las excepciones a la regla. Estos espacios se ofrecen en dispositivos expositivos bajo el nombre de museos. Estos espacios en un número importante son edificios recuperados del abandono como almazaras o bodegas y en otros casos se han diseñado en espacios reutilizados adecuados para este propósito. De alguna forma es una mezcla de patrimonio industrial o monumental con el alimentario primando en algunos casos unos sobre otro. El interrogante que se plantea es que si la comida es una experiencia que debe llevarse a cabo con todos los sentidos porque estos espacios no lo consiguen a pesar de un esfuerzo para ello y se transforman en un espacio más con sus acierto y sus errores de la amplia oferta museal que podemos encontrar sin destacar diluyéndose en la oferta turística general:

Cuando nos referimos al museo que muestra alguna forma de alimentación, la pregunta inevitablemente que surge especialmente para las personas dedicadas a la materia es de qué tipo de museos hablamos. El camino más corto es un razonamiento que por tautológico se demuestra poco operativo y este es: si la comida es patrimonio inmaterial podemos decir que este proceso de patrimonialización ha llegado al comer y por

lo tanto los museos son de patrimonio inmaterial. Pero aquí se plantea el primer dilema es que si los museos alimentarios son de patrimonio inmaterial porque el comer como ha sido considerado por la UNESCO por medio de todas las expresiones vinculadas a la comida patrimonio inmaterial consideradas patrimonio de la humanidad como darle "materialidad museal" a estas expresiones. Lo que Macua de Aguirre Palma propone es que se trata de un oxímoron es que lo parece y en cierta medida lo es. Lo que caracteriza a los museos, hasta ahora al menos, es precisamente que en ello se estudian, se investigan, se conservan y se exhiben objetos materiales, claro. Y ahora vamos a referirnos a todo lo contrario, a los no objetos, a cosas no materiales, al patrimonio inmaterial, prefiero llamarlo así que "intangible" como también se llama, ya que considero dentro de él a la música y esta es especialmente "tocable" aunque sea solamente como juego de palabras. (de Aguirre, 2012:113)

A la hora de musealizar alimentos estamos ante una tensión más de las tantas a las que se ve sometidos los museos y también la comida. Cuando Pierre Maryland anunciaba en *La museologie sans dessus dessous: Regards sur la muséologie actuelle, (Pamphlete d'un altermuséologie)*, que la pletórica introducción de neologismos para tratar de situarse en una evolución acelerada y los intentos de definición del "museo" como han destacado autores como Mairesse, Desvallées o Mayrand y de sus funciones adyacentes, son sintomáticos del malestar que experimenta la industria cultural -cajón de la memoria, espejos de representaciones del mundo de los fenómenos singulares no era un desacierto ya que museo y comida son espejos de cualquier sociedad. Los primeros constructos culturales y los segundos soluciones o adaptaciones también culturales.

La cuestión de éstos nuevos museos donde como se comentó anteriormente y se describe el enunciado tienen que ver con varios elementos: el primero de ellos es la definición actual de lo que es un museo que según la definición según los Estatutos del ICOM, aprobados por la 22ª Asamblea General en Viena (Austria) el 24 de agosto de 2007, la definición de museo es: *Un museo es una institución sin fines lucrativos,*

permanente, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y expone el patrimonio material e inmaterial de la humanidad y su medio ambiente con fines de educación, estudio y recreo.”

Esta definición esta en revisión como luego analizaremos es actualmente inoperante en el emergente mundo de los museos alimentarios y la nueva definición que se está debatiendo tampoco se ajustaría correctamente a estos museos. Ya que la nueva definición expresa de la siguiente manera tampoco sería de todo inclusiva para esto. La nueva definición aún en debate quedaría definida así: *Los museos son espacios democratizadores, inclusivos y polifónicos para el diálogo crítico sobre los pasados y los futuros.*

Reconociendo y abordando los conflictos y desafíos del presente, custodian artefactos y especímenes para la sociedad, salvaguardan memorias diversas para las generaciones futuras, y garantizan la igualdad de derechos y la igualdad de acceso al patrimonio para todos los pueblos. *Los museos no tienen ánimo de lucro. Son participativos y transparentes, y trabajan en colaboración activa con y para diversas comunidades a fin de coleccionar, preservar, investigar, interpretar, exponer, y ampliar las comprensiones del mundo, con el propósito de contribuir a la dignidad humana y a la justicia social, a la igualdad mundial y al bienestar planetario.* (ICOM, Propuesta de nueva definición de museo de 2019 y que ha quedado aplazada en la cumbre de Kioto con un 73 % de votos en contra)

Las dudas sobre el acierto de la nueva definición es que se puede tomar como un paso atrás en el concepto ya que no se incluye expresamente lo inmaterial. Esta definición es rupturista La nueva definición supone una ruptura radical con el modelo instaurado desde hace más de cuatro décadas. Ahora se aboga y apuesta por conceptos como la “inclusión”, para dar respuesta y reflejo a la diversidad de la sociedad y a las necesidades de llegar a todo los públicos. Otras ideas importantes son la de transparencia, dignidad, justicia, igualdad y bienestar. Ninguno de ellos tenía hasta el momento hueco oficial en el ADN museístico, aunque son objetivos que se marcan desde hace años la mayoría de las instituciones. La definición que se propone cambia la perspectiva de la mirada e incide menos en el papel de los profesionales en los museos y más en el papel de los profesionales de los museos en la sociedad a la que se dirigen.

En setiembre de 2019 Jette Sandhal, responsable del Comité permanente para la definición, perspectivas y potenciales del término, mostró a los más de 500 miembros con capacidad de voto los argumentos centrales de la nueva propuesta y el resultado ha sido aplastante: un 70,4% ha votado a favor de posponer la definición alternativa y un 28% de seguir adelante con la votación (abstención de un 0,36% y no han votado un 1,25% de los miembros). Esta falta de consenso muestra que no está en el objeto el problema ya que surge nuevos museos hasta virtuales, otros quedan en desusos cerrados al público y desapareciendo y otros sobreviven sino lo que está en duda es su definición como tal. Ejemplo de esto son el Vagina Museum en Londres, el Museo Travesti del Perú de carácter nómada o el Museum of Selfis de Hollywood en Los Ángeles o en el mismo Alicante el Arcade Museo del Videojuego. (García Olivares, 2020) Estos espacio museográficos emergen al margen de la museografía tradicional y que surgen acompañado movimientos reivindicativos o características propias de la de la cultural contemporánea.

La triada que anunciada por Macua de Aguirre en que un museo es un espacio para la investigación, la conservación y la exhibición aunque en su momento se presenta como una realidad difícil de asumir en los museos donde se pretende abordar el patrimonio inmaterial, al parecer este debate hoy está superado ya que la realidad se impone y es posible encontrar que por cada practica cultural que se ha considerado patrimonio inmaterial le ha acompañado bien en el apoyo de su candidatura ante la UNESCO o bien para promocionar, proteger, difundir, conservar y garantizar la pervivencia de esa práctica su propio museo, como el Museo de la Festa del Elx, el Museo de los Cavallos del Vino de Caravaca de la Cruz e Murcia, el Museo del Empalao en Valverde de la Vera, Cáceres, el Centro de Interpretación de los Patios de Córdoba, la Casa do Careto de Podença o el Museu do Fado ambos en Portugal. En algunos casos el museo ha precedido la consideración de esa expresión como patrimonio inmaterial de la humanidad tal es el caso del Museo Fallero de Valencia.

Es que el patrimonio inmaterial es consustancial a los museos.

Es innegable que los ámbitos contemplados por la Convención - etnografía, arte, historia, ciencias y tecnología coinciden en puntos con los campos de estudio de los museos. (Kurin, 2004:7)

Estos museos con mayor o menor acierto en sus planteos museográficos como también los alimentarios han construido su público. Ya que como plantea Pau Preciado los museos crea público, este no preexiste, lo que

puede existir previamente son las audiencias una serie de público interesado y ávido de experiencias museales. Tratará el museo ser un espacio de representación neutro a cuyo agentes le dan contenidos y la manera que le dan contenido es lo que va a garantizar la presencia de un público determinado y su posterior fidelización. La principal cuestión es que el modelo que está arraigado, es el modelo de museo de objetos, tanto que en algunos museos de arte contemporáneo la postura del público ante obras experimentales o de video arte por momento se denota confusa sin saber bien como responder ante esa creación. En toda la amplísima gama de instituciones a las que llamamos museo, predominan con casi exclusividad las cosas tangibles y materiales, aunque paradójicamente las medidas de conservación preventiva no permitirán tocarlas, aunque su presencia casi siempre se justifica por su significado, por la interpretación que de estas puede hacerse.

No hay duda de que muchas veces están en el museo por su propio, valor y belleza, principalmente para el disfrute de quién las contempla, pero muchas otras, las más, por lo que sirven de referencia. (de Aguirre, 2012:114)

Obviamente el camino que los museos tienen ante sí está repleto de obstáculos. Todos ellos se ven limitados por el hecho de no poder sino representar con pequeñas piezas o partes abstractas algo de mayor envergadura. En efecto, representamos una era prehistórica con unos cuantos huesos e instrumentos de piedra, un ecosistema con unas cuantas plantas y animales disecados, un movimiento estético con un cuadro, un grupo cultural con una vestimenta y alguna cerámica, un evento histórico con una espada, una corona o una página caligrafiada con algún escudo. Hay que reconocer que nos es imposible extraer la totalidad de la realidad existencial, compuesta por acontecimientos históricos, movimientos estéticos, entornos naturales y tradiciones culturales, y plasmarla en un museo.

De ahí que la auténtica pericia de los conservadores de museos, de los responsables de las colecciones y de los diseñadores de las exposiciones, consista en utilizar técnicas inteligentes para representar un gran conjunto mediante una cuidadosa selección de objetos, estratégicamente colocados. (Kurin, 2004:8)

El patrimonio inmaterial en que se encuentra el alimentario permite modificar la relación con el objeto; se convierte en un lugar de comunicación más que en una simple contemplación, el espacio museográfico se transforma en un excusa para conocer una práctica cultural que tanto en el patrimonio alimentario como en el inmaterial acontece fuera de él. Ayuda a que el objeto esté más vivo y a restaurar sus funciones sociales e identitarias. Producido y usado por personas, animándolas a poner a los sujetos que lo protagonizan en un primer plano y resaltar las palabras y los gestos y, más en general, el cuerpo como un lugar central de performatividad del patrimonio.

En el patrimonio cultural inmaterial se pasa de lo individual a lo colectivo y por lo tanto la comunidad se torna importante. La noción de “comunidad” permite al museo desarrollar su actividad “sin tener que cambiar profundamente su práctica institucional y su visión del mundo” (Shatanawi, 2009:77)

El museo que muestre el alimento como producto de la localidad ofrecerá una nueva mirada donde lo colectivo, la interculturalidad y una narrativa nueva pueda acontecer de otra forma. Pudiendo visibilizar aspectos de las prácticas alimentarias que por lo general no lo están, como el trabajo femenino en algunos procesos como se evidencia en el Museo de la Cereza del Valle del Jerte en donde por medio de fotos se observa el trabajo femenino en el mundo rural. En otros lo femenino sigue ausente subordinado a lo masculino, sobre todo cuando se aborda aspectos que tienen que ver con la fuerza física de trabajo en el mundo rural. Por ejemplo en el Museo de la Industria Chacinera de Guijuelo en Salamanca cuesta encontrar a lo largo de la exposición representación del trabajo femenino en las tareas que tienen que ver con la producción de las chacinas aunque “*las mondongueras*” fueran las encargadas de producir estos derivados del cerdo en los procesos llamados tradicionales del cerdo luego que el hombre hubiera realizado la matanza.

El patrimonio inmaterial también permite que personas y grupos sociales participen en la conservación y exhibición de los museos. Requiere salvaguardar la práctica cultural que produce el objeto y preservarlo a través de la transmisión en lugar de

simplemente mantener el objeto en su forma física. (Turgeon, 2014:54)

Y sobre todo bajo el auspicio de ofrecer por parte de las instituciones locales, una diversificación de la oferta al turista han surgido algunos casos.

Podemos ver cómo la necesidad de impulsar el turismo está en la base de muchas iniciativas de desarrollo de equipamientos culturales; la posibilidad de convertir en elementos museizables realidades que hasta hace poco tiempo habían formado parte de la realidad vivida de los habitantes nos habla de un discurso que impacta en la creación de imágenes identitarias locales. (Roigé et al., 2014:114)

Toda la arquitectura legal ya sea internacional, nacional, autonómica y local que hace referencia al patrimonio inmaterial no sólo le da reconocimiento sino que también le confiere visibilidad, siendo el museo uno de los mejores dispositivos culturales para ello. En donde los depositarios de ese patrimonio se transforman agentes activos de la construcción social y cultural de ese museo y protagonistas del relato. En el Museo del Pimentón de la Vera en Jaraíz de la Vera provincia de Cáceres se rescata por medio de un audiovisual una relato oral sobre el origen de este producto en que una persona de la localidad es la protagonista, hecho que también ocurre en el Museo de la Festa de Elx.

Teniendo en cuenta que el museo es un aparato performativo en palabras de Pau Preciado, que produce el sujeto que dice representar. Y en este sentido el museo especialmente al que se le ha dado llamar museo alimentario en este caso construye un sujeto alimentario que transforma ese patrimonio inmaterial observado en el museo en una forma de deleite y que irá incorporando y formando a su *pool* cultural.

Es que el patrimonio es una herramienta que perpetúa los gustos, los valores y las necesidades históricas de los grupos dominantes en las sociedades de acuerdo con sus proyectos

políticos y su posición en el mundo. (Novelo-Oppenheim, 2005:86)

El título de este apartado relacionando los museos de la alimentación con el concepto de sinestesia es que los museos alimentarios deben o deberían promover ese estado. La palabra sinestesia proviene del término griego aisthesis, percepción, y literalmente significa “percepción unida” (syn = “unido”, “junto”). La RAE posee tres acepciones en relación con el concepto la segunda nos dice que proviene de la Psicología y que es la *Imagen o sensación subjetiva, propia de un sentido, determinada por otra sensación que afecta a un sentido diferente*. Cuando visitamos un museo que tiene que ver con la alimentación, estamos llevando a nuestros cerebro y nuestro sistema límbico que es donde se producen las sensaciones sinestésicas un estado de excitación o al menos eso debería pasar, ya que en la experiencia museal el visitante o usuario confronta los sentidos con las emociones que son las bases donde se producen el fenómeno.

Las emociones también tienen lugar en el sistema límbico y hay razones para pensar que la sinestesia y las emociones están directamente relacionadas. Las emociones son lo que dotan de significado a la sinestesia y a cualquier percepción o sensación. De no ser por las emociones, seríamos como máquinas que acumulan datos y organizan información recibida; como un ordenador. (Layden, 2005:11)

Un museo alimentario es un museo de síntesis posee características de los museos de ciencias en los que se explica en ocasiones aspectos como la composición química de determinado alimento como así también el procedimiento para poder obtenerlo o las características botánicas de algunas especies.. Posee en muchos casos características de los museos etnográficos debido por la procedencia de su colección como por el enfoque dado.



Imagen 3 y 4: Dispositivos sensoriales en dos museos. En la imagen superior táctiles en el MIHACALE Museo de la Industria Harinera de Castilla y León donde se puede apreciar distintos granos que el molino transformaba en harina y en la imagen inferior olfativos en el Douro Museo, en cada uno de ellos es posible apreciar los distintos aromas que conforman el vino como el caramelo, la vainilla, los frutos del bosque entre otros. La segunda imagen corresponde a la etapa Post Covid-19 que ha hecho que muchos de estos dispositivos por seguridad se hayan eliminados o precintados



Generalmente se presentan ya sea de propia colección o por sesión piezas de carácter arqueológico, también aparecen elementos de museos de las bellas artes como en el caso del Museo de la Conserva Anfaco de Vigo en donde desde el museo se celebra un certamen de pintura donde la conserva y la pesca es la temática principal. Son museos de diseño porque podemos apreciar la evolución del diseño gráfico que ha tenido determinado producto, como en los del aceite que suelen acumular cientos de diseño de etiquetas pudiendo construir una evolución histórica. Aunque en términos concretos el museo alimentario debería ser un museo sobre patrimonio inmaterial ya que en el sucumbe una de las formas que la UNESCO a dado en que el ámbito donde se expresa es los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y los usos sociales y rituales y actos festivos.

Por lo tanto una definición de lo que es un museo alimentario debería centrarse en tres aspectos: en primer lugar en relación como se construye el patrimonio alimentario, en segundo lugar que el museo es un elemento performativo de una realidad o elemento cultural concreto y por lo tanto va tener una importancia capital en la construcción del sujeto alimentario y en tercer lugar que debería ser un espacio para las sensaciones, para las emociones y para los sentidos sin abandonar la rigurosidad museográfica, las conceptualizaciones antropológicas y la satisfacción de las audiencias locales y turísticas.

En relación con el primer aspecto cuando pensamos el patrimonio alimentario hay que trabajar con todos los campos lo que están en el centro de lo que lo define como así también con los que están en la periferia. Es posible decir que su construcción sigue una fuerzas centrípetas y centrifugas en permanente tensión.

En el centro del modelo se ubican aquellas prácticas alimentarias que bien por un reconocimiento institucional han adquirido la designación de patrimonio alimentario. En una segunda línea se podría ubicar aquellas prácticas alimentarias que bien por su actividad difundida en la zona por el peso en la actividad económica son las más extendida pero que por el tipo de alimento o porque una relativa naturalización no es considerada patrimonio .

En un tercer círculo concéntrico encontramos las actividades cotidianas de consumo y que son el alimento consumidos a diario de de manera permanente es decir, no ritualizado de manera formal aunque toda práctica alimentaria desde la más simple a la más extraordinaria posee en la mayoría de los casos una determinada

ritualidad. Y este es el principal aspecto en donde la industria de la alimentación suele intervenir. Para poder explicar este concepto se ha construido un gráfico que representa todos los niveles de análisis intervinientes.

En un cuarto círculo, nos encontramos las prácticas alimentarias tradicionales y que se entiende como comida especial o excepcional y que no tiene una sofisticación manifiesta constituyen una comida que requiere una serie de supuestos para manifestarse como pueden ser al colectividad, un día específicos de realización o un lugar especial. En el quinto círculo encontramos la comida de los inmigrantes, la comida de restaurantes de lineales de supermercados especializados, de grandes superficies, de tiendas especializadas o restaurantes, que son como antenas culturales para esos colectivos. Es una comida muy activa, deseada, reivindicada por ese colectivo aunque, haya cambiado con respecto a su lugar de origen, debido a no disponer siempre de los ingredientes necesarios. Esta comida también experimenta cambios cuando por los exofóbicos alimentarios que desean nuevas experiencias gastronómicas las incluyen en su dieta. Así un guacamole mexicano, un *tzatziki* griego o un *tabbouleh* de un lineal de un supermercado poco tendrá que ver con uno elaborado en el país de donde provienen.

En un sexto círculo nos encontramos la comida desconocida, la comida que por privada, comida ancestral, de madres, padres y abuelas -el componente de género cobra gran importancia en este caso- que no ha adquirido la sacralidad patrimonial y que sus materias primas se siguen produciendo en bancales al margen de la ciudad, en matanzas, con las materias primas originarias de la recolección o de la pesca o de la caza, por encargo en los mercados, o son cultivos abandonados o recogidos por personas que sólo ellas conocen el lugar de producción de manera silvestre. Y un sexto círculo de la comida industrial una comida que por extendida, es neutra. Lo que definirá lo patrimonial de la alimentación son las tensiones las fuerzas centrípetas y centrífugas que se den entre cada uno de los círculos.

La comida que se encuentra en los museos es la que se encuentra dentro del círculo. Es la que ha tenido la máxima legitimación social derivada de procesos políticos de autenticación e instrumentalización. Es posible decir que las fuerzas centrípetas han llevado a que determinadas prácticas alimentarias sean consideradas patrimonio y en ocasiones las fuerzas centrífugas responden modelando y cambiando lo caracterizado como tal en otra dirección.

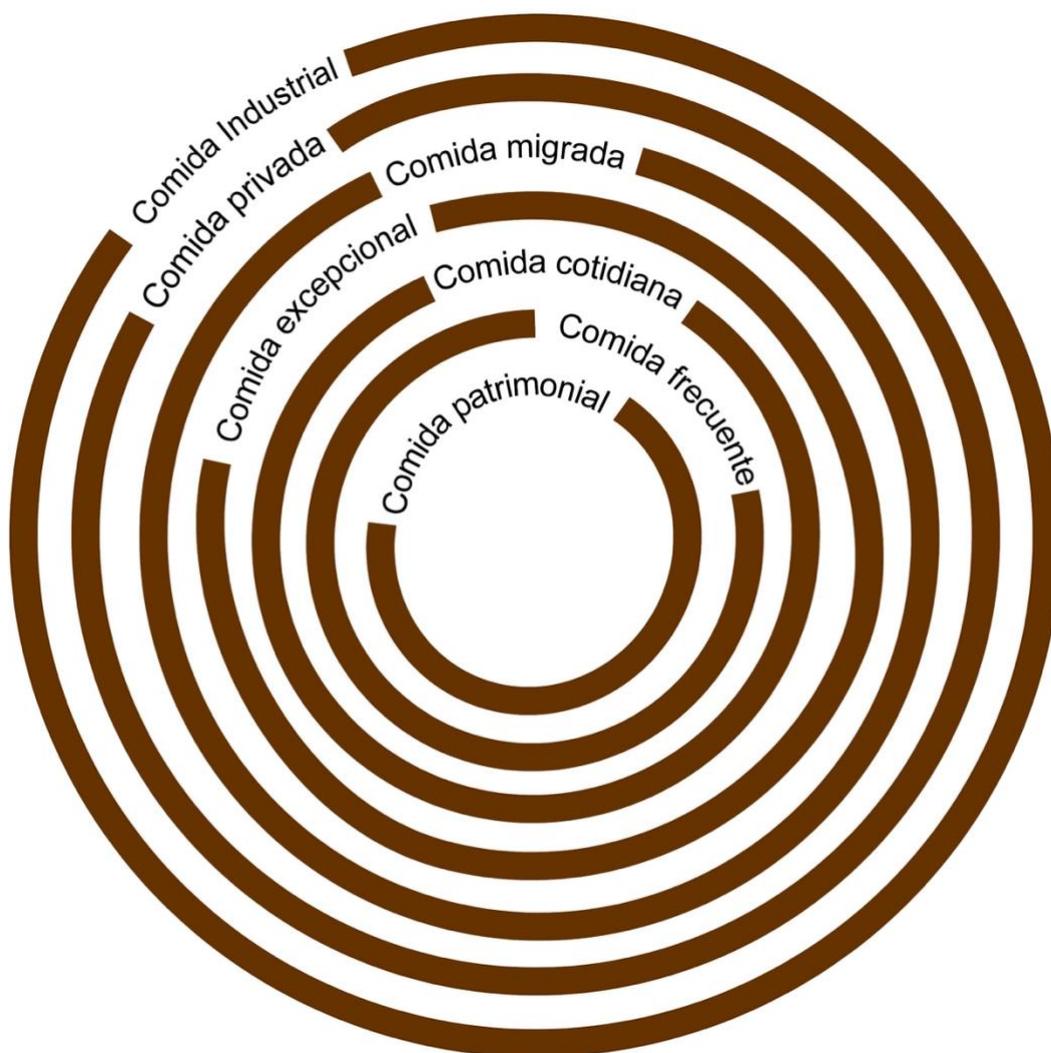


Figura 2. Ubicación de determinados alimentos en función de su importancia patrimonial. Fuente: Creación propia

La comida representada en el museo alimentario estaría en el centro del círculo, es la comida reconocida y que alcanzado la máxima distinción social y legitimación pública debido que un plato determinado no es un acto fortuito, es la materialización de una serie de conocimiento adquirido a lo largo de los años, transmitidos de forma intergeneracional y que se expresa colectivamente o de manera grupal, en que el ecosistema de referencia estará presente sobre todo el de proximidad. Ante todo la cocina es un marcador étnico.

La alimentación ha sido uno de los elementos que ha contribuido a "generar identidad" de amplio uso -y abuso- se asocia a

menudo con la cocina nacional y/o regional. Se habla extensamente de su carácter identitario, se le otorga el halo de "signo de identidad", aunque no se precise con claridad qué se dice con todo ello. (Contreras & Arnaiz, 2005:455)

Como plantean Letamendia la cocina es un acto político y al ser político se colocará en centro de un modelo alimentario, se dotará de una gramática alimentaria a un plato en concreto y a partir de ese plato se realizarán todas las acciones políticas e institucionales para que esa comida sea reconocida como tal. En un acciona territorial está el estrato histórico de lo que se producido para sobrevivir y del valor añadido de la inducción sobre el gusto. Hay pueblos riquísimos que no tienen cocina y pueblo pobrísimos que han desarrollado una gran imaginación culinaria en forcejeo con la pobreza y la escasez y, sin embargo, no se cree que sea legítimo colocar la cocina como una seña de identidad combatiente como suele hacerse con las banderas o con los himnos. La ciudad es su gente y la cocina también lo es .

Las llamadas cocinas nacionales nunca fueron cocinas nacionales y merece el estudio detallado de su particularísimo, su subdivisión, ligadlas a razones de producción, intercambio y cultura circulante por vía oral o escrita que han permanecido casi inalteradas hasta los últimos treinta años con la expansión de los grandes mercados alimentarios y técnicas de explotación y conservación que burlan lógica interna de los productos y los sabores y apuestan por una cocina ecléctica de fatales coincidencias posmodernas. (Letamendia, 2000:9)

En segundo lugar el museo es un instrumento de performatividad.

Una exposición es un lenguaje enunciativo y da forma a una realidad determinada que ella misma ha creado. (Preciado, 2017:34)

El museo alimentario muy raramente surge ingenuamente como un intento de recuperar una forma alimentaria concreta que se creía perdida. El museo alimentario en un número importante de veces, surge si es de la esfera privada para posicionar una determinada marca en el mercado y si el pulso musealizador proviene de la esfera pública, este busca satisfacer las necesidades de desarrollo local para ponerlo en el mercado turístico y poder diversificar de esta manera la oferta de los operadores. Proceso similar al que han tenido otras formas museables. Lo que muestran ambas exposiciones es que las estrategias de crecimiento financiero y marketing han entrado de lleno en el museo. Si hubo por un breve lapso la posibilidad de transformar el museo en un laboratorio en el que reinventar la esfera pública democrática, ese proyecto está siendo desmantelado con un único argumento: superar la dependencia de la financiación estatal en un tiempo de "crisis" y hacer del museo un negocio rentable.

El museo actúa, y no es un tema menor, en algo tan importante como la alimentación creando una serie de posicionamiento y unos conceptos y una rigidez del gusto importante y no es baladí ya que lo que está en el museo sufre una cierta legitimidad social y esto está marcado por un aspecto fundamental es que el museo actual como otras instituciones como un espacio disciplinar en este caso una disciplinarización de los gustos y de los procesos.

El museo es una más de las instituciones disciplinarias que componen el archipiélago disciplinar que promulgaba Michael Foucault. Instituciones totales y totalizantes de inclusión excluyente que de alguna manera van a someter el gusto de los usuarios en este caso de los consumidores ha determinados gustos, platos, productos y modos de hacer. Es un espacio de verificación de verdad donde se construye significados dominante se legitima unas realidades sobre otras en los enunciados expuestos dentro de él.

En los museos la comida se paraliza, se impide su evolución, su adaptación, una nueva significación lo que es, es y lo es para siempre. De manera general, en una sociedad como la nuestra se puede decir que hay heterotopías que son las heterotopías del tiempo que se acumula al infinito.

Los museos, las bibliotecas, por ejemplo: en los siglos diecisiete y dieciocho, los museos y las bibliotecas eran instituciones singulares dado que eran las expresiones del gusto de cada quién;

por el contrario, la idea de acumularlo todo, la idea de detener el tiempo de alguna manera, o más bien de dejarlo depositar al infinito en un espacio privilegiado, de constituir el archivo general de una cultura, la voluntad de encerrar en un lugar todos los tiempos, todas las épocas, todas las formas y todos los gustos, la idea de constituir un espacio de todos los tiempos, como si ese espacio pudiera estar él mismo definitivamente fuera de todo tiempo, es una idea del todo moderna. Los museos y las bibliotecas son heterotopías propias de nuestra cultura.
(Foucault, 1999:19)

El museo es un instrumento cultural y en el caso de los museos alimentarios en algunos casos está actuando como una máquina mercantil, para una expansión de mercado. En el museo alimentario también se puede aplicar el enunciado de Bansi "*Exit Through the Gift Shop*". Al mismo tiempo que la modernidad construye un sujeto moderno detrás de los ideales supuestamente humanistas del sujeto hoy produce hegemonía y subalternidad y la comida es un excelente instrumento para ello.

El museo alimentario que promueve un patrimonio alimentario determinado construye una subalternidad del sujeto transformándolo en sujeto alimentario un sujeto que terminará comiendo, comprando y avalando la comida que se representa en el museo. La cocina espectáculo -la que se presenta en un museo, la que se cocina en una plaza como una paella monumental o tortilla de patatas para 5.000 personas o la que llega por medio de los medios de comunicación masiva es una manera de colonialidad de transformar a los sujetos en meros consumidores de alimentario estandarizados.

En tercer lugar el museo alimentario debe ser un lugar para sensaciones despertar los sentidos físicos y los emocionales. Por todos los artilugios que puede contar con el museo y que actualmente se encuentran en ellos y que comparten espacio con los multimedia. Por lo tanto podemos definir el museo alimentario como un dispositivo cultural que responde a las lógicas políticas y económicas en la periferia de los que se considera museología clásica y que se ha dado un lugar específico en el territorio y que ha crecido de manera anárquica en número por todo el territorio. Apropriadose de conceptos de la museología a la vez que la misma

museología y las instituciones se apropian de él y los incluyen en sus inventarios de instituciones museográficas y se ofrecen al mercado turístico ya que muchos de ellos se muestran en la oferta turística de ferias como FITUR.

5.2 Musealizamos maquinarias, espacios, alimentos o platos

El objetivo museal y su enunciado lo que es propiamente dicho el nombre del museo va a definir de alguna manera la forma del patrimonio a museal (museo del queso, museo del pan, almazara, museo de la miel, museo de la molienda). La lista es extensa y compleja a los fines de este trabajo como se verá en los capítulos siguientes es compleja su agrupación y la construcción de tipologías debido a la gran variedad de denominaciones teniendo que recurrir más que a producto alimentario al que musealizan más que su denominación como institución es decir: el nombre del producto define al museo. Como se vio anteriormente la alimentación patrimonializada y por consiguiente musealizada está en centro de lo que podemos llamar patrimonio alimentario y por lo tanto se encuentra atravesada por la mismas variables y sujeto a las mismas tensiones.

En ocasiones lo musealizado son sólo espacios, otras veces las maquinarias que interviene en el proceso, en las menos ocasiones los alimentos que forman un determinado repertorio alimentario y casi de manera nula los platos. Esto último sobre todo en el contexto de España mientras que en otros países de Europa se puede ver de manera incipientemente que van surgiendo propuestas museográficas relacionadas ya no con lo que podríamos decir las materias primas de un plato, sino con el plato en sí, siendo el suroeste asiático en donde ha habido una mayor expansión de la musealización de platos del mundo.

Por ejemplo en gran número de museos que conforman la museografía olivícola es posible encontrar el mismo planteo museográfico debido a que poseen poca diversidad en cuanto a procesos, orígenes, tecnologías y devenir. En el Museo del Aceite de Cabra provincia de Córdoba la prensa de Viga y quintal de siglo XVII es la pieza central que preside la sala. Lo mismo pasa en el Museo del Aceite Molí D'oli Mauricio Masset de Lleida donde una extraordinaria viga similar a la utilizada en Cabra muestra la forma de obtención de la aceite o el recreado en el Museu do Azeite de Bobadella en Portugal. Entre un total de 66 museos aceiteros que podemos encontrar en el territorio español, las diferencias son mínimas, pudiendo variar entre molino de agua, sangre o eléctrico o la combinación entre los tres sistemas a igual de prensa de viga, tornillo o hidráulica. Lo mismo

pasa con los visitados en Portugal en la estancia de investigación desarrollada a los fines de construir paralelismos antropológicos y museográficos con los de España. Son más las similitudes que las excepciones y si las, hay son mínimos los matices en la mayoría de los casos meras adaptaciones al espacio, al momento de corte histórico (antes o después de la industrialización por ejemplo) donde se ha producido la musealización o si se trataba de molinos privados, comunales o cooperativos que en estos casos lo que más llamativo es son la importancia social que tenía para el lugar.

En otros caso el objeto del museo es el espacio como el Museo del Vino de Bullas que es una experiencia museal interesante para analizar. El espacio expositivo está ubicado en una de las pocas bodegas tradicionales que han sobrevivido al paso del tiempo, en perfecto estado de conservación, con sus bóvedas de ladrillo y sus tinajas semienterradas en el suelo, a lo largo de sus salas el visitante descubre la relación histórica que desde época romana esta tierra ha mantenido con la viticultura. Así como el proceso técnico de elaboración del vino, en sus formas tradicionales y modernas, desde el momento de la vendimia hasta su almacenaje y envejecimiento en bodegas, para culminar con didácticas explicaciones sobre las variedades de uvas y vinos y sobre las técnicas de la cata. La bodega que alberga el museo denominado Museo del Vino de Bullas, data del siglo XIX, pertenecía inicialmente a la familia Melgares de Aguilar. La producción anual de la bodega era de unos 350.000 litros de vino, repartidos en 112 tinajas, siendo a mediados del siglo XIX una de las de mayor tamaño y capacidad de la región de Murcia. Gracias a la conservación de gran parte de sus elementos, originales, el edificio hoy modificado con una museografía de vanguardia se ha transformado en el lugar ideal para ilustrar toda la actividad vinícola de la comarca en sus 1.400 metros cuadrados de exposición el visitante puede vivenciar el ambiente cultural, ecológico, social surgido en torno al vino por medio de proyecciones, maquinaria escénica, pantallas táctiles y vitrinas.

En otros casos se han construido espacios *exprofeso* que albergarán nuevos complejos expositivos tal es el caso también relacionado con la cultural del vino como el Museo Torre del Vino de Socuéllamos en la región de La Mancha que presume de ser el mayor viñedo del mundo, además de ser la gran reserva bodeguera que abastece a Europa. En el centro de la región se sitúa Socuéllamos, donde el vino protagoniza el día a día de sus visitantes se ha llevado a cabo la construcción del edificio dedicado enteramente al vino, a modo de reconocimiento de un producto con unas características excepcionales que se puede observar a lo largo de todas las salas. La exposición con un lenguaje expositivo moderno con gran cantidad de elementos multimedia, interactivo, y proyecciones alterna con un número de piezas que ilustran el modo de trabajar el

vino además de sus calidades físicas, químicas y botánicas. Es un espacio que no sólo el visitante disfrutar sino que además está dedicado a los profesionales del vino como a viticultores, comunicadores, catadores, consumidores y wine-lovers y periodistas especializados.

En las salas del Museo Torre del Vino un edificio de grandes dimensiones compuesto de varias plantas y con un mirador propio se pueden contemplar las grandes extensiones de viñedos que rodean la localidad. En las salas se unen los sistemas expositivos más actuales en el campo de la museografía. Y se anuncia como un espacio sensible al dialogo, al descubrimiento, a la experimentación y a las vivencias; un estímulo para los visitantes del museo en torno a una amplia gama temática, que comprende la historia del vino, el cultivo, la vinificación, la cata, el maridaje, las ceremonias, comercialización, exportación y productividad. El actual edificio antiguamente albergaba la antigua estación de ferrocarril, cuya llegada al pueblo supuso el empuje económico que permitió pasar de una economía local a la integración nacional e internacional, actualmente acoge el museo. Lo que demuestra la variabilidad de espacios dedicados a los museos de la alimentación. En este caso como en el Museo de la Alubia de la Bañeza de León se trata de estaciones de tren recuperadas o totalmente transformadas como espacios expositivos.

En otros casos lo que se musealiza son productos locales o alimentos concretos como puede ser el Museo del Azafrán de Teruel que se localiza en el segunda planta de la Casa de la Cultura. La sala de unos 150 metros cuadrados presenta por medio de fotografías, recreaciones mediante dioramas a tamaño real demostraciones de como se realizó en el pasado la actividad y como se realiza actualmente aunque en esencia esta actividad económica no ha sufrido grandes cambios.

En los principios fundacionales del museo se encuentra como objetivo salvaguardar la cultura y tradición de este cultivo, que años atrás, fue muy importante para la economía la localidad de Monreal del Campo y toda la Comarca del Jiloca. El edificio era una antigua casa solariega de finales del siglo XVII, principios del XVIII. Más tarde fue colegio y se reformó a principios de los años ochenta para albergar la exposición, la biblioteca y diferentes salas de exposiciones temporales y actividades sociales que organiza el ayuntamiento. Durante el recorrido expositivo es posible observar objetos donados por los vecinos de Monreal del Campo que es uno de los aspectos más interesante. La recogida de piezas para formar una colección de un museo es una actividad muy extendida en los ecomuseos franceses.

En la actualidad existe un total de unas 150 piezas que abarcan todos los procesos de este cultivo, desde la preparación de la tierra para la plantación, hasta la venta del producto, pasando por la recogida de la flor, desbrizne o *esbrine* de la misma, tueste y pesado, todo ello ilustrado con fotografías. Además de las piezas podemos encontrar paneles con dichos, refranes, jotas lo que hace trascender al museo de lo físico a la oralidad siendo un gran patrimonio recopilado cuando se procedía al *esbrinado* alrededor de una mesa durante horas. No hay elementos multimedia es una museografía que denota austeridad.

La exposición solo en una planta a pesar del reducido espacio cuenta con una información si bien un poco desactualizado con las lógicas actuales de exposición y se puede apreciar la recopilación de piezas de forma colectiva ya que se encuentran piezas repetidas. Uno de los aspectos más interesantes es que la exposición articula en el guión expositivo por medio de expresiones orales locales todas las etapas de la producción del azafrán. Esta parte es mostrada con fotos procedentes de una recreación hecha con ropa tradicional, alternada con paneles en donde se reproducen refranes y fragmentos de canciones.

El *esbrinado* proceso con el que se separan los estigmas de la flor, dejando los pétalos a un lado y al otro el azafrán esto está representado por un diorama escala 1:1. El siguiente paso es ponerlo a tostar a fuego lento sobre una fuente uniforme de calor para mantener el producto con todas sus propiedades, procedimiento que no está representado. La sala cuenta además con su propia zona de venta de productos. La exposición pone de manifiesto la necesidad de la aproximación que deben tener los museos en general y los de la alimentación en particular con el devenir y la realidad local como argumenta Levent & Mihalache:

El vocabulario y las sustancias gustativas dependen del contexto. Se centra en particular en la forma en que "las sustancias gustativas se ordenan significativamente en el contexto de una vida social determinada. (Levent & Mihalache, 2016:64)

Otro de los alimentos que se ha dedicado espacio expositivo es el jamón, que cuenta en España con dos espacios concretos, aunque de los derivados del cerdo hay varios más uno de ellos que no hace referencia al producto sino a la práctica en sí misma es el Museo del Matanza en Alcaracejos en Córdoba, de titularidad municipal, es una institución de carácter etnográfico, con un contenido específico centrado en la cría del cerdo,

su sacrificio, su aprovechamiento y lo que ha supuesto esta tradición para la economía de subsistencia de la Comarca de Los Pedroches, y más concretamente de Alcaracejos. El enfoque principal del Museo gira en torno a la actividad de la matanza, un acontecimiento festivo que reúne a toda la familia: padres, hermanos, hijos, vecinos y amigos más allegados, además de proveer la despensa para el largo año. El sacrificio del cerdo y sus rituales paralelos, que durante siglos sirvieron de base para la supervivencia, son ahora poco más que un recuerdo revividos en el Museo. A este espacio hay que sumar el Museo del Industria Chacinera de Guijuelo cuya museografía se dirime entre elementos muy contemporáneos como las proyecciones en gran tamaño, con una museografía clásica de vitrinas y es posible pasar de lo antiguo y lo actual, de lo rural a lo urbano; utilizando un lenguaje audiovisual cercano al arte contemporáneo, y mostrando sus imágenes entre máquinas antiguas, herramientas y troncos de encina. La visita es guiada por una persona experta en cerdos, dehesas e industrias chacineras. Catorce proyecciones de vídeo en alta definición de la industria, la dehesa y la vida tradicional se pueden apreciar además de imágenes y juegos interactivos que favorecen el conocimiento lúdico.

Se muestran los pastos relacionados con la dehesa, es necesario mencionar que Guijuelo no es una zona productora de cerdos sino una zona de matanza y secadero. El ganado proviene de otras zonas de cría como el noreste de Andalucía. Una colección de antiguas herramientas y máquinas chacineras expuestas de un poco atrayente conforman la colección y se repite la paradoja de la vitrina observada en el Museo del Queso Manchego de Manzanares que la única pieza que posee vitrina es la de mayor valor, un bombo rudimentario con el que se procedía al sorteo de los turno de matanza. También en Monasterio una localidad de Badajoz tiene un museo dedicado al Jamón, uno en Andalucía y otro en Teruel. Cabe destacar la relación de los museos alimentarios con las prácticas alimentarias, según la FAO (Food and Agriculture Organization), España ha quintuplicado su consumo de carne en el último medio siglo, se ha pasado de tomar 20 a 93 kilos al año por el abandono de la dieta mediterránea. Lo que lleva a la reflexión sobre la necesidad de que los museos de la alimentación transmitan valores próximos a esa dieta declarada patrimonio de la humanidad y que no cuenta con un museo dedicado de manera específica a ella. Los museos dedicados a los derivados cárnicos no son una excepción en Italia podemos encontrar un museo centrado en dos derivados cárnicos como es el Museo el Culatello y el Museo del Salame di Felino en la región de Parma.

Uno en donde la exposición va más allá de lo que es propiamente el producto ese del de Jamón de Teruel que muestra además de la producción del jamón aspectos que tienen que ver como en jamón a participado en el cine así se muestran fotografías de películas como las de Pedro Almodóvar o Bigas Luna quien donó

parte de attrezzo de la película al museo y cuya calle lleva su nombre debido a la película Jamón Jamón de 1992.

Finalmente uno de los museos que se dedica a lo que podríamos llamar plato o producto terminado como es el jamón u otros derivados cárnicos son las conservas. En la Ciudad de Vigo ANFACO este museo surge por la iniciativa de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO) que decide, con motivo de la celebración del centenario de la asociación en el año 2004 y con el objetivo de impulsar la promoción y divulgación del sector transformador de los productos del mar, crear este centro museístico para mostrar los principales hitos históricos que caracterizaron el nacimiento del sector empresarial conservero.

Desde el año 2008 es reconocido por la Xunta de Galicia como colección visitable de contenido científico-técnico. Actualmente el Museo ANFACO es gestionado por la Fundación Clúster de Conservación de Productos de la Pesca. El museo se marca como objetivo la conservación y la difusión del patrimonio industrial y bibliográfico de la industria conservera, haciendo un recorrido por los orígenes y la consolidación del sector de las conservas de pescados y mariscos. El recorrido se estructura en cuatro módulos principales, con los siguientes contenidos: *Módulo I. Una industria pionera.* Un viaje en el tiempo a través de los elementos de oficina y la publicidad: documentos, estadísticas, etiquetas, estuches, envases... *Modulo II: La era de la sardina.* Partiendo del puerto de Vigo como gran exportador de conservas de pescados y mariscos desde la primera mitad del siglo XX, y tomando la sardina como protagonista, se muestra el trabajo en las fábricas, la tecnología y los trabajadores de principios de siglo, a través de los elementos fabriles propios de la elaboración de las conservas de pescado. *Módulo III. La tecnología de la conserva.*

En 1949 la asociación creó el Departamento Técnico y de Investigación, un hito en el sector y germen del actual Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. Este módulo propone un recorrido por la ciencia a través de los elementos que configuraron el primer laboratorio, que supuso el paso hacia la seguridad y la calidad alimenticia, a través del material de laboratorio conservado. *Módulo IV. Sala de audiovisuales.* Por una parte, es el espacio para proyección de vídeos y el espacio didáctico para el trabajo con las visitas guiadas. Por otro lado, se muestra "La Revista Industria Conservera, la voz de la Unión", editada desde 1934. Recientemente ANFACO ha publicado u excelente catalogo de la exposición en donde se puede

ver todas las piezas que la componen. Lo interesante es que siguen sumando piezas a la colección y restaurando otras y publicando catálogos divulgativos

5.3. ¿Una museografía emergente para un patrimonio emergente?

Lo que se ha dado en llamar en este trabajo museos alimentarios son el producto museal de un movimiento mucho más complejo y universal de que se puede pensar. No es azaroso que gran parte de los museos de la alimentación están ubicados en el contexto rural, y en el caso de España, en lo que se ha dado en llamar la *España vacía o vaciada* en donde el alimento es un marcador de identidad aunque nos encontremos que productos como el pan son traídos una vez al día por panaderos de otras localidades en donde hay localidades que tienen su propio museo del pan. Lo que dice claramente que no hay producción familiar de este producto se ha generado una dependencia total del sector industrial. Los museos son un síntoma del cambio alimentario sufrido en las últimas décadas.

Este tipo de equipamientos culturales reúnen todos los requisitos de lo que dio en llamar *ecomuseos*. Un movimiento que tiene que ver con fenómenos como la emigración masiva del campo a la ciudad y el consecuente despoblamiento de las zonas rurales, lo que obligará a plantearse estrategias de recuperación de las condiciones y prácticas económicas de ese medio o para articular una nueva oferta de equipamientos turísticos. Además, coincide con el aumento de las preocupaciones por los problemas ecológicos, los trabajos de investigación en etnología y en el campo de los museos. Los *ecomuseos* fueron un movimiento de alguna manera en respuesta y rechazo al modelo tradicional de entender la museología, caracterizado este por su aura de sacralidad, su anhelo de universalidad y su carácter de intemporalidad.

Se puede hablar de tres momentos los llamados de primera generación anterior a los años 60' en donde hay una mirada de las ciencias sociales al mundo rural y los de segunda generación. Para comprender el fenómeno hay que situarse en los años posteriores a 1968, que fomentó la participación, la autogestión y supuso un cambio en la construcción de las nuevas realidades sociales e hizo girar algunas en otra dirección en donde la participación comunitaria debía ser la norma y no la excepción.

En este momento coincide que el patrimonio industrial también va a adquirir gran importancia, los grandes cambios tecnológicos, llevó que parte de la maquinaria usada hasta ese momento quedara en desuso por lo que podemos verla expuestas en estos museos bajo una mirada nostálgica con esos cambios por lo que muchos propietarios de esos artefactos no se desasieran de ellas y que luego de un tiempo fueran donadas a estos nuevos espacios expositivos y pasara a formar parte de las actuales colecciones.

Finalmente los ecomuseos de tercera generación mostrarán los nuevos cambios sociales, tecnológicos, medioambientales y culturales, teniendo en cuenta el territorio y los cambios que ha tenido el campo sobre todo en el campo de la demografía. En este periodo se mirará aspectos como lo colectivo y muchas de las colecciones provendrán de la donación de vecinos y de pequeñas empresas castigadas por la globalización o la relocalización de las manufacturas o los cambios en los usos y las modas que hizo que determinados productos, objetos o alimentos cambiaran su producción artesanal y colectiva por la producción industrial. Será una museología que ahondará en la reflexión sobre las dimensiones de estos cambios, sobre todo en los ambientales y por ello el tema que se abordará porque es contemporáneo a ese momento será la sostenibilidad ambiental. Coincidiendo con ello surgen los centros de visitantes en los parques naturales que van aumentando de manera exponencial.

Quizá el encaje conceptual de estos espacios tiene que ver con lo que se llamó nueva museología que a partir de la Declaración de Quebec de 1984 y que denominó *Principios básicos de una nueva museología*, en la que se sentaron las bases de una nueva forma de concebir los museos. En su declaratoria se proponían aspectos como: que en el mundo contemporáneo, que tiende a integrar todas las formas de desarrollo, la museología debe ampliar sus objetivos, más allá de su papel y funciones tradicionales de identificación, conservación y educación, para que su acción pueda incidir mejor en el entorno humano y físico. Para conseguir este objetivo e integrar a la población en su acción, la museología debe recurrir cada vez más a la interdisciplinariedad, a los nuevos métodos de comunicación, comunes a todo tipo de acción cultural, y a nuevos métodos de gestión capaces de integrar a los usuarios. Preservando los hallazgos materiales de civilizaciones pasadas, protegiendo aquellos que son testimonio de las aspiraciones y de la tecnología actual, la nueva museología – ecomuseología, museología comunitaria y otras formas de museología activa – entre la que podemos incluir los museos alimentarios. Estos nuevos planteos se interesan, en primer lugar, por el desarrollo de los pueblos, reflejando los principios de su evolución y asociándolos a los proyectos. Este movimiento nuevo se pone, decididamente, al servicio de la imaginación creadora, del realismo constructivo

y de los principios humanitarios defendidos por la comunidad internacional. En cierta manera pasa a ser uno de los medios posibles de acercamiento entre los pueblos; de su propio y mutuo conocimiento; de su desarrollo crítico y de su afán por la creación fraternal de un mundo respetuoso de su riqueza intrínseca. En este sentido, este movimiento, inquieto por el acercamiento global, tiene preocupaciones de orden científico, cultural, social y económico. Utiliza entre otros, todos los recursos de la museología (colecta, conservación, investigación científica, restitución, difusión y creación) elaborando los instrumentos adaptados a cada medio y a cada proyecto específico.

Este movimiento sobre todo de carácter propositivo sentó las bases para una nueva forma de entender e interpretar los museos. La Declaración de Quebec resumía y culminaba un corto pero intenso proceso. Corto, pues el movimiento de los ecomuseos —en todas sus variedades— apenas si contaba con poco más de quince años. Intenso, pues en ese breve lapso se habían sacudido los cimientos de la museología tradicional. No era sólo una revisión, una optimización de los modos de hacer de la museología tradicional, una evolución producto de la reflexión y de la constatación de que los museos no funcionaban todo lo bien que cabía esperar. El cuestionamiento era más radical: afectaba al propio concepto de museo. (Balerdi, 2002:503)

Como plantea Balerdi, la declaración de alguna manera daba de lleno en el concepto mismo de lo que es un museo. Si los museos habían devenido de unas grandes colecciones lo que planteaba la nueva museología y lo que se ha plasmado en la realidad con los museos alimentarios es que estos museos surgen sin colección, la van construyendo con su propia andadura no estando en ocasiones en los principios fundacionales el coleccionismo, por otro lado más bien en la difusión, ya sea el estudio o la investigación en ellos en todos no siempre se investiga y si se hace no por política del museo sino que el museo se transforma en el polo de atracción para los investigadores de el tema que trata el museo, en algunos casos los cronistas locales o algún investigador local vinculado más emocionalmente que formalmente con el museo ha desarrollado algunas línea de investigación que han enriquecido la propuesta museográfica.

Y finalmente la educación lo que hoy llamaríamos difusión, estos espacios son auténticos lugares aun con sus carencias conceptuales o vacíos en los relatos que los más puristas de la disciplina museológica pueden atribuirles, son en realidad auténticos polos de difusión de las características locales, las prácticas culturales entre las que están las alimentarias de la comunidad local en particular y de la cultural local en general. Cuando surge la Declaración de Quebec en 1984 actúa como marco para este tipo de instituciones pequeñas y locales, en algunos casos surgida desde abajo, compartida lo que en este trabajo se ha dado en llamar *museologías mínimas* no contábamos que el turismo como actividad económica iba adquirir las dimensiones que se ha adquirido. Hay que contextualizar que cuando surge el Tratado de Quebec en la década del 80 el número de turistas según Organización Mundial del Turismo (OMT-UNWTO) se aproximaba a los cuatrocientos millones de personas y hoy estamos ante según la propia OMT en el año 2018 de unos mil cuatrocientos millones de personas que visitan otra parte del mundo en busca de nuevas experiencias, de consumir, y de explorar nuevas culturas y en este caso estas museologías mínimas han cumplido un rol modesto en consonancia con su infraestructura y sus presupuesto pero han dado un servicio y han acercado la cultura local a esos visitantes.

Son museos en los que se puede ver la población local reflejada, en mayor o menor medida y con mayor o menor acierto. Y donde además el visitante establece otra aproximación con el entorno se puede decir que se aproximan al territorio museo. En esta acercamiento del visitante no local a estos museos se llegan a construir paralelismo con su entorno de origen. A grandes rasgos podemos decir que funcionan en sentido amplio y clásico como auténticos ecomuseos.

Un ecomuseo es un instrumento que el poder político y la población conciben, fabrican y explotan conjuntamente. El poder, con los expertos, las instalaciones y los recursos que pone a disposición; la población, según sus aspiraciones, sus conocimientos y su idiosincrasia. Un espejo, donde la población se contempla para reconocerse, donde busca la explicación del territorio en el que está enraizada y en el que se sucedieron todos los pueblos que la precedieron, en la continuidad o discontinuidad de las generaciones. Además un espejo que la población ofrece a sus huéspedes para hacerse entender mejor, en el respeto de su trabajo, de sus formas de comportamiento y de su intimidad.

Los principios que la llamada *Nueva Museología* tampoco pudo integrar debido a su desfase temporal es el del patrimonio inmaterial ya que si bien la UNESCO contaba con Obras Orales del Patrimonio Mundial considerada como tal, no fue hasta el año 2003 que no se contó con un categoría incluyente que pudiera integrar la alimentación. Hoy estos espacios museográficos sí se profundizará en su conceptualización son espacios museográficos de patrimonio inmaterial en toda su amplitud. Por ejemplo, Giovanni Pinna en el año 2003 identifica tres categorías de patrimonio inmaterial para reflexionar sobre el papel que el museo puede desempeñar en su salvaguardia. En primer lugar, las expresiones culturales tradicionales de una comunidad o grupo social, que se manifiestan a través de un soporte físico, como pueden ser los ritos religiosos o los estilos de vida. Por otra parte, las expresiones culturales que no tienen una forma física o material, como puede ser la memoria o la tradición oral.

En ambos casos, el papel del museo se limita a la materialización de estas expresiones, mediante su registro en distintos tipos de soporte, y a su conservación como testimonio cultural. Por último, los significados simbólicos y metafóricos de los objetos que constituyen el patrimonio material. Es en este caso en el que el museo puede cumplir una función más relevante, ya que se refiere a la propia "cultura museística" como un patrimonio formado por los significados, conocimientos o interpretaciones que se atribuyen a estas colecciones. Pinna considera en los tres casos que toda actividad que trate de fijar una expresión en el tiempo y que impida su recreación constante, supone un riesgo para la salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Además de Giovanni Pinna Christina Kreps ha desarrollado su investigación sobre la musealización del patrimonio inmaterial desde el punto de vista de las poblaciones no occidentales y cuestiona la hegemonía de la museología occidental y su validez en otros contextos, por lo que defiende el uso de lo que ha llamado *appropriate museology* como el enfoque más adecuado a adoptar por los museos en los contextos no occidentales, ya que plantea la necesidad de adaptar los modelos y prácticas museísticas a los contextos culturales, políticos, económicos y sociales locales. Por su parte, lo que entiende como *indigenous curation* parte del supuesto de que todas las culturas tienen sus propias formas y métodos de conservar, exponer e interpretar sus objetos más valiosos.

Estos métodos constituyen un patrimonio inmaterial en sí mismo, por lo que es necesario que los museos incorporen las prácticas y conocimientos curatoriales de estas comunidades en el tratamiento de su

patrimonio. Estas dos propuestas defienden la necesidad de aplicar estrategias participativas en la práctica museística, combinando los recursos y conocimientos profesionales con los intereses y saberes locales.

La cuestión es: ¿qué se muestra en los museos alimentarios y cómo sortear lo objetual y alcanzar la experiencia sinestésica y cómo incorporar estos aportes?. Quizás haya que hacer que el objeto trasmute como mero testigo a ser un objeto de reconocible y con una cierta aura de sacralidad, aumentando su pátina de insustituibilidad, como su condición de centralidad.

O, lo que es lo mismo, cualquier objeto podría ser válido en términos museológicos si coadyuvara a la reflexión e interpretación del mundo contemporáneo, entendido como una prolongación de las sociedades pasadas; y tanto más lo sería cuanto más rigurosos hubieran sido los criterios para su selección, los cuales a su vez serían más fáciles de definir si el enfoque fuera colectivo y no individual (Duclos & Veillard, 1992:192)

Al recorrer cualquier museo alimentario se puede percibir la disonancia que existe entre los objetos por momentos si el contexto donde están musealizados es de creación nueva llegando a una desconexión total con el entorno, cosa que también ocurren en muchos museos etnográficos en donde se ha apostado por un diseño expositivo neutro o arriesgado en donde el continente se comporta como un contenido más y en que hay que descifrar algunos códigos para poder hacer una lectura del contexto lo que subordina las piezas al sistema expositivo. Como si se tratara de museos de arte contemporáneo en donde en ocasiones el edificio subordina la colección.

Esta disonancia se expresa no solo entre el entorno museal y las piezas sino también entre las mismas piezas mismas, en los museos alimentarios como se recurren en ocasiones a la construcción de un relato lineal basado en la evolución de la técnica, el proceso o el alimento a lo largo de los años no resulta tan impactante. Así ver un caserón de madera para la producción de queso al lado de uno hecho en PVC no produce discontinuidad sino todo lo contrario. Su naturaleza como se expresó anteriormente entre museo etnográfico

y museo de ciencia, técnica o patrimonio industrial hace que el visitante tenga que deambular conceptualmente y también físicamente entre dispositivos sensoriales, maquinarias complejas de entender su funcionamiento, indumentarias tradicional y recreaciones de espacios domésticos especialmente cocinas y alacenas o objetos de tal simpleza que el uso sólo no es revelado bien por medios interpretativos, o la presencia de un guía que media entre el objeto y nosotros.

Así en Jaraíz de la Vera en el Museo del Pimentón un saco de leña de madera en una de las áreas expositivas no dice nada por si mismo, pero cuando el guía revela que es la materia prima con la que se ahumaba los pimientos ese cotidiano y simple elemento adquiere otro valor. Esta nueva museología debe recuperar los principios axiomáticos de aquella nueva museología planteada en Quebec que proponía un nueva forma de musealizar:

Frente al dogma de la conservación, se proclamaba la primacía de la participación. Frente a la institución autoritaria y poco proclive a los cambios, se defendía la democracia cultural y el dinamismo social. Frente a un sistema cerrado, se exigía la apertura y la interactividad. Frente al discurso ensimismado, se buscaba el diálogo enriquecedor. Frente a la categorización del público como sujeto —pasivo—, se reconocía al colectivo social como protagonista —activo— de la nueva experimentación. Frente a los límites físicos del museo, se hablaba de territorio. Frente a la especialización, se optaba por la interdisciplinariedad
(Maure, 1995: 12)

La comida, el comer, la mesa la cocina como espacio físico es performativa de ahí que su lugar en el museo no incomode o no resulten extrañas dentro de un espacio expositivo. La comida, el arte y el espectáculo, junto con las historias de las instituciones que los apoyan, el restaurante, el museo y el teatro están imbricadas por ello abundan espacios que comparten las mismas funciones como bodegas, museos, restaurantes y hasta espacios para el espectáculos como pasa en la Bodega Museo Calem en Oporto Portugal donde además de degustar el vino de Oporto se puede disfrutar en la visita un pequeño concierto de Fado genero musical

considerado Patrimonio de la Humanidad en el año 2011 una de las primeras expresiones consideradas del país luso por la UNESCO como tal.

Esta superposición es visible al observar formas de expresión cultural como el banquete o la fiesta. (Levent & Mihalache, 2016:74)

Donde la alimentación forma parte de la liturgia festiva. De ahí que su representación en el museo como nueva forma emergente de musealizar este siendo tan activa y difundida, aunque se recurra a clichés y a tópicos. Nos detenemos un momento en el caso de la cocina por su presencia incuestionable en todas las exposiciones dedicadas a la representación de la vida cotidiana. A lo largo de la investigación me he referido a la vinculación de la mujer con este espacio doméstico. Al igual que sucede en las recreaciones de las tiendas, de las tabernas o de la escuela, todos ellos lugares de socialización, el hecho de limitar la presentación de este espacio a la muestra de una serie de objetos, fácilmente identificables por el visitante, sin más información asociada y formando conjuntos funcionales, renuncia a explorar las posibilidades que ofrece para mostrar las dinámicas sociales que caracterizaban el desarrollo de la vida cotidiana.

Desde el punto de vista de estas práctica como forma de patrimonio inmaterial, se podría tomar la cocina como punto de partida para reflexionar sobre una gran variedad de aspectos uno muy ausente en los espacios expositivos como es la cocina y gran parte de la industria de la alimentación es la representación de lo femenino, que en la mayoría de los casos se omite, se subordina a lo masculino o bien se da una idea esencialista de los mismo. Por ejemplo en los museos de la pesca la labor de las rederas esta ausente , como es la labor de las mujer en la industria del vino, de la conservar de pescado o en otros sectores de la alimentación, asignándole a la mujer siempre la labor de cocina familiar pero ausente en la industrialización.

Podemos decir que este tipo de museología y el patrimonio que quiere representar tiene que ser museologías incluyentes y horizontales. Y otro tanto se podría decir de la participación, el auténtico epicentro del fenómeno, junto a la pertenencia a un territorio y la descentralización. (Mayrand, 2014:3)

Por lo que la búsqueda de piezas de forma comunitaria para darle contenido expositivo a los museos no debe ser una excepción sino la norma, la inclusión de lo femenino la tónica dominante sobre todo en un sector tan feminizado como es la alimentación.

Además en otro punto de la investigación he planteado las posibilidades que creemos que ofrece la recreación de la cocina como espacio doméstico o la alimentación como actividad industrial para presentar contenidos relacionados con la alimentación, entendida ésta en un sentido amplio que incluye la elaboración, producción y consumo.

De esta forma, se podrían abordar las particularidades locales, establecer comparaciones o trazar una evolución histórica y tecnológica, superando las habituales exposiciones recurrentes y repetitivas que tan poca información proporcionan sobre las sociedades, pasadas o presentes. (Ponte Giménez, 2017: 403)

Teniendo en cuenta que la realidad pasada es manipulada discursivamente para construir un relato acorde a unas ideologías determinadas, en que lo patrimonial en general y el museo de manera partícula no es ajeno. Ante la pregunta si todo es musealizable incluido la alimentación, la respuesta es sí, lo que hay que preguntarse, es para qué, porqué y cómo. Y tener presente que se está ante algo fácil de manipular discursivamente, teorizar conceptualmente y relatar objetualmente como si se tratara de obras de arte. En estos casos el espacio expositivo llamado museo, almazara, bodega o centro de interpretación o clásicamente ecomuseo no debe ser el fin en sí mismo. Sino un disparador de nuevas miradas para los usuarios-visitantes sobre el territorio y ambiciosamente sobre la alimentación individual. Esto debe ser el fin mismo de los museos alimentarios además de los grandes artilugios expositivos, espacios para transmitir e inculcar buenos hábitos alimentarios.

5.4. Musealización alimentaria: una disciplinarización del gusto.

En junio de 1857 *El Diario del Mercantil* de Valencia recogía un relato de Emilio Castelar -último presidente de la Primera República que a su paso por tierras valencianas- en donde puede apreciar en una visita a la zona del Grao de Valencia las humeantes paellas llenas de trozos de gallina, de caracoles, de pescados del Mediterráneo y anguilas de la albufera según su propia visión. Otro relato periodístico de la Correspondencia de España del año 1864 cita una comida por motivo de la inauguración de una exposición de la Casa Banca de Valencia en donde los cronistas fueron invitados a una paella en la zona del Cañamelar que tenía entre los ingredientes lomo de jamón, gallina, anguila y otras menudencias.

En *La cocina Moderna según la Escuela Francesa y Española* de Mariano Muñoz publicado en 1861 considerado uno de los hitos de los recetarios de la cocina histórica española presentaba la paella en la página 30 del Tomo 1 de la siguiente manera: *Sartén a la Valenciana (Paella). Se prepara una sartén cuyo fondo sea igual á la hornilla donde se ha de poner y que tenga esta fuego de carbón o leña bien encendido; se le echa aceite ó manteca de cerdo en proporción, y cuando está bien caliente se fríen en ella unos cuantos pimientos los que después de fritos se sacan para limpiarlos cuando se necesiten; se echan en seguida á freír pollos, patos, lomo de cerdo y salchichas, todo hecho pedazos y cuando están dorados se ponen dos ó tres dientes de ajo mondados y cortados, tomate, perejil, pimiento encarnado, sal, azafrán y un poco de pimienta y clavo; se revuelve todo esto hasta que esté bien frito; entonces se ponen alcachofas, guisantes ó judías verdes desgranadas ó bien hechas pedazos; se le da dos vueltas para que se rehogue y en seguida se aumenta caldo ó agua caliente y se deja hervir hasta que todo esté cocido. Entonces se aviva el fuego, se aumenta el caldo necesario y cuando cuece, se echa el arroz suficiente hasta que meneando con una cuchara se tenga derecha en el centro: se hace partir á gran fuego, aumentándole los pimientos y algunos trozos de anguila. A medio cocer se le disminuye el fuego y se deja marchar poco á poco, (mas á todo esto sin tocarlo ni menearlo) cuando está á punto se saca y después de un poco de reposo, se sirve. Algunos aumentan cuando ponen las anguilas algunos caracoles bien lavados. Se ha de procurar que el arroz quede entero, cocido y sin caldo, de suerte que al comerlo no esté unido sino suelto lo que se consigue poniendo el agua necesaria y llevando las reglas arriba dichas.*

Por otro lado en el libro *Gran Enciclopedia de la Cocina* de 1969 prologada por Juan Perucho uno de los recetarios más populares y que llegó a muchas casa por la venta puerta fría de venenos de enciclopedia. Se puede leer la receta de Paella Valenciana que lleva ingredientes como pollo, lomo de cerdo, salchichas,

calamar, langostinos, mejillones, pimiento y judías entre otros ingredientes. En el libro ABC de la Cocina publicado por Everest en año 1971 edición dedicada para amas de casa como se puede ver en la primeras páginas donde figuran una serie de advertencias culinarias hacia esta receta de la paella valenciana con los siguientes ingredientes: pollo o gallina, congrio, guisantes, chorizo o salchichas, jamón mariscos y como la receta anterior azafrán.

También en la receta de Arroz (paella) a la Valenciana que la marquesa de Parabere en su clásico recetario indicaba en 1940 entre otros ingredientes para la elaboración de este plato emblema del levante mediterráneo está el pollo, filetes, anguila, cangrejos, grandes camarones, almejas, alcachofas. Y en el año 1969 el llamado Ministerio de Información y Turismo convocó un concurso en el que se publicó un libro de edición privada llamado Viaje por la Cocina Española cuyo autor fue Luis Antonio de Vega cuyo índice no tiene desperdicios con apartados como “*las moritas que inventaron el mazapán*” o frases como que “las naranjas son un invento valenciano se puede encontrar recomendaciones que hace el autor libro como que la cocción de la paella sea con sarmientos y no con leña de naranjos como se sugería en la receta de la candidatura de la Denominación de Origen Paella de Valencia finalmente fracasada. El saber de una población forma parte de su capital simbólico la elaboración de un plato se asemeja al saber artesanal. En los Campos de Poder Bourdieu establece que:

se pueden identificar cuatro clases de capitales: económico, cultural, social y simbólico. La utilización de este concepto permite identificar que los saberes artesanos forman parte del capital simbólico que tiene una comunidad y por ello se encuentra en constante tensión con intereses contrarios.
(Bourdieu & Bourdieu, 1983:148)

Por lo que se puede observar las recetas que conforman la paella en su evolución histórica son amplias, con ingredientes variados y seguramente esas recetas no son admitidas por los recetarios muy difundidos en publicaciones oficiales, ferias de turismo, y concursos locales. Pero no hecho oficial negro sobre blanco desde la administración que no avanzó en el intento de crear una denominación de origen paella de Valencia propuesta llevada por un grupo de profesionales de la restauración y que como se comentó anteriormente no

llegó a cristalizar. Entre las causas políticas, técnicas, sociales le faltó legitimación entre los mismos profesionales de la restauración, además que un el intento forzado de querer anclar una receta a un territorio como sostiene Manuel Vázquez Montalbán: la principal contribución cultural de España de la Autonomías ha sido el impulso recibido por las, en el pasado, llamadas “cocinas regionales”.

Y este intento se asemejaba bastante a ellos pero 50 años después. Así en restauración práctica como en las ediciones divulgativas que los gobiernos autonómicos han propiciado, porque a seña de identidad regalada no le mires el diente. Sin embargo, no creo en la existencia de las cocinas nacionales, imaginarios gustativos urdidos por los estados para reafirmar las relación estado-nación. (Letamendia, 2000:9)

Lo que viene a significar que con el surgimiento del Estado de las Autonomías surgido a partir de las Constitución Española de 1978 lo que se podía identificar como regiones gastronómicas en donde aparecían algunos platos comunes, producto de unos recetarios heredados de forma oral pasaron a formar parte de la construcción de una gramática culinaria local y parte de esa autonomía. Aunque en términos antropológicos los recetarios no conocen fronteras, y sería más acertados con todos los matices hablar de regiones culinarias que no coinciden necesariamente con las regiones administrativas.

La apropiación de un plato y el asociarlo a una región es una acto de violencia y delimitación simbólica y de apropiación que ha marcado los recetarios en España en los últimos 50 años. Esa apropiación y estandarización de un plato bajo unos códigos y gramáticas culinarias concretas en un plato tan diverso y extendido desde el sur de Francia, la Península Ibérica hasta los Archipiélagos Canarias o Balear como es la paella queda totalmente ejemplificado y más aún cuando un plato como éste, o como cualquier otro, que está sujeto a adaptaciones, a cambios y a reinveniones y nuevas estilizaciones propias de la cultural alimentaria. Fue en el tardo franquismo en que la paella adquiere la dimensión de plato nacional, de símbolo gastronómico territorial y de emblema culinario internacional producto de unos intentos de incorporar a España en el mercado turístico internacional. El desarrollo turístico y las políticas que lo fomentaron forman el zócalo de la paella, elevada como emblema de la España gourmande.

En otras palabras, la paella como monumento nacional es una herencia de la voluntad del General Franco, una impresión en el paisaje gastronómico de su representación de la nación española, una especie de Valle de los Caídos culinario. De ahí la divergencia actual en la aceptación del emblema en España y fuera de España. (Duhart & Medina, 2008:236)

Querer certificar el origen, la procedencia, la fecha de su primera elaboración de un plato local es una tarea compleja como imposible, y la paella como plato difundido en el arco mediterráneo con todas sus variables contemporáneas, tanto por la incorporación de ingredientes de proximidad o por la difusión que ha tenido como plato marinero en zonas turísticas no está exenta. Al visitar el Museo arqueológico de Cartagena es posible encontrar una pieza de cerámica del siglo VI o VII de origen local que se asemeja bastante a un sartén paellero. En la colección del Chateau de Versailles se puede encontrar un sartén con las mismas características de la actual utilizado para la elaboración de paellas, la pieza data del siglo XVIII o XIX proviene del antiguo Hôtel des Menus Plaisirs donde se reunían el soberano con la asamblea de notables entre 1787 y 1788. Este objeto con otras cacerolas son un conjunto de artículos de cocina adquiridos durante varios años, que estuvieron ubicados en lo que era conocido como El Trianon y luego son entregados para el Chateau du Versailles.

La primera patente de un sartén paellera en espada según el registro nacional de patente y marcas del año 1934 por una empresa valenciana y, en 1957 es cuándo se registra el primer diseño y patente de un paellera eléctrico. Actualmente en la reciente exposición inaugurada en el año 2020 en el Museo Valenciano de Etnología se puede ver al final de la exposición permanente que aborda la vida de la ciudad desde la mitad del siglo XX, la presencia de la paella en que se puede ver una pieza perfectamente enmarcada sobre terciopelo en cuya cartela se puede apreciar que la pieza es de principio del siglo XX. Además de una pared decorada con paellas hace mención a la comida local mientras una figura de cartón piedra no muy bien lograda con chaquetilla de cocinero con la bandera de Francia emula al antropólogo francés Claude Lévi-Strauss ante una paella que fusiona ingredientes de la paella tradicional y de la de mariscos.

La supuesta especialización de un plato y su vinculación con un territorio para finalmente ligarlo con una identidad determinada, no sólo es un acto político sino también un acción artificiosa cargada de aspectos culturales, en ocasiones nocivos para ese mismo plato. La representación en la azulejería valenciana en donde se representa a una mujer vestida con el traje tradicional, elaborando paellas al costado de la Albufera es frecuente forjando el ideario de comida elaborado por las mujeres contraría a la actualidad en que en el sector de los cocineros profesionales la ha masculinizado.

Lo mismo ocurre en la museografía en donde se puede ver figuras reproduciendo escenas cargadas de ruralidad y esencialismo que alimentan el tópico de la mujer cocinando paellas, tarea que era real y que hoy se ha masculinizado debido a una mediatización extraordinaria. Como ocurre también si se analiza la publicidad de la época en la que, por ejemplo, se puede ver a una mujer cocinando un paella en una publicidad de Arroz SOS de 1930 agregando arroz a una paella mientras en una de Cordoñer del año 1950 se puede ver practicante lo mismo o la del Arroz el Paellero donde sobre el quicio de una barraca una mujer observa una paella en la publicidad de arroz de una marca de la localidad de Benetúser también del año 1950.

La paella es un plato convergente en sus orígenes al producto de proximidad, a la estacionalidad de los ingredientes y a su comensalidad además de la instrumentalización que se ha hecho de ello. En España, la historia de la paella es básicamente la de un plato con una vasta extensión espacial, con un tipo de preparación de alguna manera común según alguna regiones y la de una receta con origen difuso y atribuido a una zona concreta. Este movimiento conduce a hacer un fuerte emblema culinario, a pesar de que los orígenes dolorosos y políticos de su aparición como tal le confieren, al menos inicialmente, una determinada artificialidad: la penuria de la posguerra española, que modifica el uso del arroz en algunas provincias, la voluntad política del dictador y las demandas de turistas que asaltan cada verano el país exigiendo paellas que se encuentran desde Santander a Las Palmas. ((Duhart & Medina, 2008:343)

Quizás haya que entender que su papel alimentaria haya trascendido de lo espacial y se haya universalizado y en ese acto este su valor de representatividad territorial dejando de lado el esencialismo que se le quiere atribuir. No han hecho más por la universalización de la pizza, plato que es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el año 2017, los millones de italianos que migraron a los Estados Unidos a principio del siglo XX que los grandes intentos hechos por los ‘pizzaioli’ napolitanos para que consideren sus habilidades, conocimientos para la elaboración de su plato en Nápoles. Donde actualmente se pueden aprender estas técnicas en las escuelas especializadas o en el seno de la familias dedicadas al sector desde hace años. Sin embargo, las prácticas y los conocimientos vinculados a este arte culinario se transmiten fundamentalmente en las “botteghe”, donde los jóvenes aprendices observan el trabajo de los maestros “pizzaioli” para perfeccionarse y acabar dominando todas las etapas e instrumentos de elaboración de la pizza.

Es que la comida mientras más popularizada más se híbrida culturalmente y como con la pizza, la paella no ha escapado a ello y quererle atribuir un origen exacto una suerte de *big bang* originario es un error conceptual, más cuando se trata de un plato difuso en sus orígenes, variado en su elaboración y adaptado territorialmente.

Podemos encontrar bolsas de paella congelada con diversos ingredientes en grandes superficies de Londres, París o Estados Unidos. Es que sobre este plato se han hecho esfuerzo por una escencialización y ofrecerlo como una marca de identidad pero como si tuviera vida propia se ha resistido ya que es escurridizo y camaleónico.

Adoptada sovint, a vegades criollitzada, moltes vegades reestudiada, la paella es caracteritza per una forta capacitat d'adaptar-se a les condicions pròpies de contextos alimentaris molt diferents. Es converteix, d'acord amb els llocs i les èpoques, en plat camperol o de restaurant, recepta a base de productes marins o de la terra, aliment reconstituent o lleuger... Cada cop, alguns ingredients o alguns arreglaments amb els costums dietètics i culinaris vigents li permeten d'agafar el color del sistema cultural en què s'instal·la, restant alhora fonamentalment la paella. Per això, proposem qualificar-la de «pla camaleònic». Així, més enllà del joc de paraules, volem

convidar a una reflexió sobre la complexitat dels destins «universalitzats» d'alguns plats. L'hamburguesa, la pizza o el sushi, són «plans camaleònics» I si no ho són, què són aleshores? (Duhart & Medina, 2008:111)

Por ello, no debe llama la atención que en concursos internacionales de pizzas los premiados sean japoneses o como la edición 2019 del Concurso Internacional de Paellas de Sueca el ganador sea un representante de Teruel y que este mismo concurso esté celebrando en la actualidad también ciudad de Nishio, en la prefectura de Aichi, Japón. Y mientras tanto en Getxo se celebra la edición 65 del tradicional concurso de paellas de Aixerrrot que en el año 2020 se ha hecho por streaming debido a las restricciones sociales establecidas por la Covid-19. En esta ocasión, los interesados en concursar deberán mandar una foto por la aplicación de WhatsApp y, ésta misma aplicación a pedido de la asociación Wikipaella haya conseguido que se incluyera como emoji un símbolo que muestra la paella.

Cuando la paella entra en los museos y en su caso ha sido debido a dos museos específicos como los dos del arroz que hay en valencia o el Valenciano de Etnología. La comida ahí representada y, al decir representada se dice por el carácter performativo que tiene la comida, que está dentro de vitrinas, en paneles explicativos o bien como elementos decorativos de las exposición, hace que la comida adquiera valor de verdad y de autenticidad. Es que estos valores se obtienen más en la comercialización, que en la elaboración, contribuyendo cualquier museo que escoja la comida como eje de representación, o se incline por una vocación alimentaria concreta a amplificar este hecho.

Con esta acción los museos bordean el riesgo de mitificación del pasado o de transmitir equivocadamente el concepto «territorio» con acentos micronacionalistas; también señalaba que, a pesar de su fuerte carga ideológica, nunca habían sido en absoluto revolucionarios, pues siempre buscaban el consenso, recurrían al voluntariado, se encargaban de la animación sociocultural — lo que era una ganga para el poder político— y servían para tranquilizar las conciencias y como válvula de escape al espíritu

militante; además, se encontraban en un dilema, pues o no se institucionalizaban, con lo cual su futuro siempre era incierto, o buscaban el amparo institucional, lo que les acarrearía una pérdida de autonomía; finalmente, alertaba sobre la tentación que los ecomuseos suponían para los oportunistas: era un carro al que cualquiera podía sumarse. (Balerdi, 2002:94)

O bien por el sector turístico, más que por la culinaria cotidiana.

Es que la comida adquiere una identidad y etnicidad más en la comercialización que en la elaboración contribuyendo cualquier museo que escoja un alimento, una bebida, un producto o un plato como eje de representación y de performatividad y que ese plato sea elevado a niveles Alto Culturales aunque su devenir sea humilde, cotidiano o modesto es decir bajo cultural (Bourdieu, 2016:234)

En este punto, el museo -sea considerado ecomuseo o no- adquiere otro papel y actúa en tres direcciones, por un lado, es el dispositivo cultural que tendrá la institucionalidad política para reafirmar la existencia esencial, identitaria, nacional por medio de un plato determinado. Además, el museo actuará determinando la norma y legitimando procedimientos en la elaboración de esos platos o productos como ocurre en el caso de las D.O (Denominaciones de Origen) que han montado un museo para una puesta en valor y, una promoción de un producto (alubias, queso, vinos, licores) y, en tercer lugar de forma indirecta disciplinando el gusto: lo que se traduce en imponer un proceso culinario sobre otros, unos platos sobre otros y una identidad culinaria sobre otras y unos procedimientos en ocasiones propios de la cocina industrial y no familiar lo que contribuye de alguna manera a una normalización y estandarización culinaria: lo que no se asemeja a ese plato no es ese plato.

Esa legitimación se produce de manera vertical y de modo descendente es de decir que las clases y las instituciones dominantes son las que van a seleccionar el producto, el alimento, o el procedimiento culinario y lo desnaturalizaran.

La estadística revela que el acceso a las obras culturales es el privilegio de la clase culta. Pero ese privilegio tiene todas las apariencias de la legitimidad, puesto que los únicos excluidos son los que se excluyen. Dado que nada es más accesible que un museo y que los obstáculos económicos apreciables en otros ámbitos son allí escasos, al parecer se justificaría invocar la desigualdad natural de las "necesidades culturales". (Bourdieu, 2016:43)

Que un museo presente como signo de identidad de determinados colectivos sobre otros con una serie de productos de cocina industrias determinados como la reciente exposición del Museo Valenciano de Etnología es una reducción y una violencia simbólica sobre la diversidad culinaria de esos colectivos, además de una delimitación reduccionista sobre los gustos locales. Ya que representar al colectivo de los migrantes de Rumanía por una bebida energética en un expositor es asumir que ese colectivo sólo bebe ese producto o los Colombianos por el un café. Mientras que en la cultura culinaria local se beben también bebidas energéticas de procedencias americanas o whisky escocés, ginebras inglesas, Cointreau que es de origen francés o Vinagre de Módena de procedencia a italiano o café tan colombiano o africano como asiático.

La asimilación de un colectivo con un producto en tiempos de una globalización alimentaria es un reduccionista sobre el conocimiento que se tiene de ese colectivo, y un acto de negación maniaca de la realidad alimentaria cotidiana. Se consume cerveza que adopta nombres locales pero los procedimientos de elaboración y los *holdings* propietarios se encuentran en las diásporas del lugar que adopta ese producto. Se puede asociar un restaurante a un colectivo, pero existe la posibilidad y en muy común con ello que ese colectivo no asista a un restaurante como pasa con muchos restaurantes de procedencia Marroquí.

Vuelvo a remarcar que los museos alimentarios se aproximan bastante en concepto, ubicación y temática a los que en la nueva museología se dio en llamar ecomuseos de quien Georges-Henri Rivière es el que más desarrollo el concepto desde su dirección del ICOM entre 1948 a 1966. Estos espacios aunque modestos y quizás entendidos como *museologías mínimas*, lentamente y de forma ininterrumpida con aciertos y desaciertos se han hecho un espacio más en el territorio que en la elite de las discusiones teóricas de los museos. Una visión externa, ajena al mundo de los ecomuseos y de la nueva museología, puede hacer pensar que, al fin y al cabo, toda su historia ha resultado muy modesta.

Y probablemente sea así: la museología tradicional sigue siendo hegemónica; los ecomuseos sobreviven como pueden —como la gran mayoría de los museos, por otra parte— y se ven amenazados por multitud de centros que se apropian del nombre pero que nada tienen de ecomuseos, llevando a peligrosas confusiones y devaluando el alcance de los términos; el mundo post-industrial y el embate neoliberal priman conceptos como espectacularidad o rentabilidad sobre participación o debate, prefieren los oropeles del simulacro a la crítica desprejuiciada, convierten en fetiches obras, nombres o circuitos aureolados de una pretendida exquisitez y elevados a la categoría de mitos referenciales, fomentan el consumo frente a la autor-organización, confunden globalización con homogeneización, ensalzan el orden y marginan lo alternativo. (Balerdi, 2002:513)

En otros casos, estos espacios sin denominarse como tal actúan en el territorio jerarquizándolo la principal actividad productiva (arroz, vino, alubias, pescado, olivar), poniendo en relieve y visibilizando ciertas gramáticas alimentarias y promocionando determinados productos sobre otros. Desde estos espacios se educa sobre un alimento o producto y, cuando decimos eso hay que decir que disciplina y confina el gusto no en abstracto, ni en forma metafórica, el gusto y el comer de forma directa. De ahí que en muchos museos, especialmente dedicados a la cultura del vino cuenten con dispositivos de olores para que de la mismo modo que lo hacen los *sommelier*, el público del museo pueda *educar* su olfato para detectar algunos componentes volátiles del vino.

Es sabido que la cocina ha participado y lo sigue haciendo en la construcción del estado-nación y lo sigue haciendo aún en tiempos de la globalización alimentaria.

El peso creciente de lo señalado como étnico o cultural en la determinación del orden social y político es un fenómeno de orden mundial, así como también lo es la proliferación de particularísimo alimentarios y la concurrencia en el ámbito alimentario de discursos en torno a la nación y las identidades.
(Aguilera Bornand, 2019:18)

El museo alimentario es consecuente con ello y es uno de los mejores instrumentos en el territorio para poner de manifiesto la comida o mejor dicho determinadas comidas como estandarte nacional. La disciplinariedad viene a cuenta de hacer Estado y hacer ciudadanos iguales alimentariamente aunque su distribución alimentaria no sea equitativa y allí está el museo para educar con el alimento y por otro lado porque el gusto educado en una dirección contribuirá a realzar una identidad común y lo bajo cultural se transformará en Alto Cultural por el dispositivo museo o expositivo y con ello el gusto:

Nuestros gustos nos expresan o nos traicionan más que nuestros juicios. Y no hay nada más difícil que soportar que los “malos” gustos de los demás. La intolerancia estética puede encerrar una violencia terrible. (Bourdieu, 1983:11)

La inversión en la recuperación de elementos culturales -entre los que la alimentación cada vez toma más protagonismo- que responden a criterios estéticos sofisticados históricamente ha ido en detrimento del hoy llamado patrimonio cultural inmaterial. Este patrimonio corresponde a un campo específico, si es analizado desde la Teoría de Campos de Pierre Bourdieu, donde se ejerce una dominación entre los que poseen mayor capital simbólico y los recién llegados.

Los que tienen más antigüedad usan estrategias de conservación cuyo objetivo es sacar provecho de un capital que

han acumulado progresivamente. Los recién llegados tienen estrategias de subversión orientadas hacia una acumulación de capital específico que supone una alteración más o menos radical de la tabla de valores, una redefinición más o menos revolucionaria de los principios de producción y de apreciación de los productos y al mismo tiempo una devaluación del capital que poseen los dominantes. (Bourdieu & Bourdieu, 1983:93)

Los museos se han transformado en un espacio de expresión de poder cultural y, hasta los que se les denomina alimentarios como se dijo anteriormente producen sentidos y significados, estos no son neutrales, apolítico o están libres de una carga ideológica y en los alimentarios se suma que también responden a lógicas de mercado y al promoción de un tipo de capital económico concreto, en la que determinada región se encuentra inmerso.

Su poder es que de la misma manera que el espacio expositivo como pasa en los museos contemporáneos transforma a artista consagrados y excluye a otros. El museo alimentario perpetua con la comida este tipo de realidad, porque el museo es un espacio de poder y también de saber y ambas realidades cohabitan. En el museo el gusto es normalizado no se hacen museos sobre hábitos alimentarios no saludables lo que se propone son museos que promueven una alimentación sana y acorde a unos valores éticos. Lo que sí hay museos que pueden entrar en esas *contradicciones pertinentes* como los que promueven el consumo de carnes o de bebidas alcohólicas.

El régimen alimentario puede actuar tanto como forma de cuidado de sí, como una actividad transformadora, y no exclusivamente como disciplinaria y moralista. La alimentación es moral en tanto que nos sintamos obligados a reglas alimentarias generalizables y nos sintamos culpables si las transgredimos. La alimentación es disciplinaria en tanto que se nos inculquen hábitos alimentarios específicos, o se nos constituya corporalmente para comer en determinados modos

que son difíciles de evadir porque se han vuelto nuestros modos habituales de relacionarnos con nuestros cuerpos, nuestras emociones y nosotros mismos. (Taylor, 2010:9)

Y:

Poder y saber se articulan en un discurso que debe ser concebido como una serie de segmentos discontinuos, cuya función táctica no es uniforme ni estable. Por lo tanto no debe pensarse en divididos, aceptable-excluido, dominante-dominado, sino como una multiplicidad de elementos discursivos que pueden actuar en estrategias diferentes. (Foucault, 1999:12)

Coincidentemente con Foucault se expresa Bourdieu en su estudios de los museos en Francia en que el museo es una expresión de poder aunque asume que este es simbólico en donde la clases cultas muestran sus privilegios en este caso de consumo:

La estadística revela que el acceso a las obras culturales es el privilegio de la clase culta. Pero ese privilegio tiene todas las apariencias de la legitimidad, puesto que los únicos excluidos son los que se excluyen. Dado que nada es más accesible que un museo y que los obstáculos económicos apreciables en otros ámbitos son allí escasos, al parecer se justificaría invocar la desigualdad natural de las "necesidades culturales". (Bourdieu, 2016:77)

Hay que tener en cuenta que el museo alimento más que ningún otro no solo muestra una forma de ocio y de consumo cultural sino que además, esa forma de consumo se traslada a la cotidianidad de los usuarios del museo en su día a día. Por ejemplo el público que asiste al Museo del Vino de Douro en Peso de Régua en Portugal en una gran mayoría lo hace atraído por un producto de gran prestigio de calidad como suntuario,

busca la experiencia inmersiva en la realidad vitivinícola de la región. Parte importante del público que asiste coincide con los cruceros de lujo que se hacen por la zona. El comer y la visita a un museo en este caso, destacan más los aspectos vinculados con la distinción social. Estos museos son entendidos como espacios en que prima la lógica económica en ocasiones sobre la lógica patrimonial.

Se está generando un nuevo régimen de exclusión de las mayorías incorporadas como clientes en el que priman los criterios de esas élites y cuya consecuencia es la progresiva sustitución de la democracia cultural por el «paradigma del economicismo cultural» (Zallo, 2011: 156). Citado por Arrieta, 2009.

y

Y aunque estos museos son museos adyacentes a la alta museología o: On ne peut pas dire que la catégorie des « musées d'entreprise » soit particulièrement valorisée au sein du monde des musées. (Mairesse et al., 2009:7)

Pero es innegable su función como espacio de ocio, su anclaje y arraigo en el territorio y su sentido de formación de gusto.

En los pequeños museos prima una disposición hacia el intercambio y la participación, mientras que en los grandes museos los visitantes son acogidos como clientes o consumidores, es decir, bajo una lógica esencialmente comercial (Varine y Gellereau, 2007: 135).

Esta afirmación no es de todo correcta porque en los pequeños museos sobre todo los alimentarios en lo que el tipo de formato es el más difundido. Sin embargo, este papel subordinado y pasivo ha ido cambiando a

medida que los principios de la democracia cultural se han ido asentando en el campo museístico y patrimonial. Los subordinados y pasivos, al menos en una parte del público, han querido dejar de serlo. Así, en la actualidad, reclaman una comunicación bidireccional entre el emisor y el receptor, en la que el intercambio, el feed-back, sea uno de los criterios a tener en cuenta en la exposición.

Esta relación bidireccional no supone, y así deberían considerarlo los conservadores, responsables y especialistas, el fin de su quehacer, sino un nuevo enfoque, en los términos que indicábamos anteriormente, que permita a la institución cultural alcanzar un cierto grado de legitimación sociocultural en la actualidad. (Arrieta; 2014 :15)

Capítulo 6

Análisis de museos en el Estado Español

¿Quié desprende la masa al torbojar?



Capítulo 6. Análisis de museos y patrimonio alimentario en el Estado Español.

6.1 El trabajo de campo.

En planteo del trabajo de campo para el cumplimiento de los objetivos trazados había una serie de obstáculos que sorteaba entre ellos, los más importantes era la accesibilidad de los museos ya que ellos suelen abrir solo en días puntuales o los fines de semana y la dispersión territorial. Durante los últimos 6 años se ha desarrollado el trabajo de campo que ha permitido poder acceder en un número importante de ellos.

En un primer momento se planteó un diseño de una muestra pero, dada la heterogeneidad, la variabilidad de temas y, la dispersión territorial que repercute en el tipo de museos se descartó la muestra y se optó por decidir visitar la mayor cantidad de museos posibles así se ha podido visitar un número importante que supera el 80% de los museos que integran el trabajo, lo que supera con creces la muestra que no cubriría más del 30% de los museos.

Si bien la visita de cada uno de los museos ha sido mucho más compleja, ha extendido el tiempo del trabajo y aumentando el coste por traslado se compensa con el resultado final. Además de que se puede incorporar más museos visitándolos, observando la exposición, analizando tanto el museo en sí mismo además el contexto territorial en donde se enclavan o el comportamiento de los visitantes, hablando con los gestores, intercambiando información e impresiones. En la visita se podía comprobar in situ el tipo de exposición, tomar fotografías, comprobar horarios de atención, entrevistar a visitantes, analizar el guión expositivo y la propuesta museográfica además de preguntar a vecinos de la localidad sobre como han recibido la propuesta de que haya un nuevo museo en su propia localidad.

Se ha recurrido a fuentes directas como las entrevistas y las visitas a los museos. Las indirectas han sido la consulta a las web, catálogo de la Red de Museos estatales del Ministerio de Cultura y Educación.

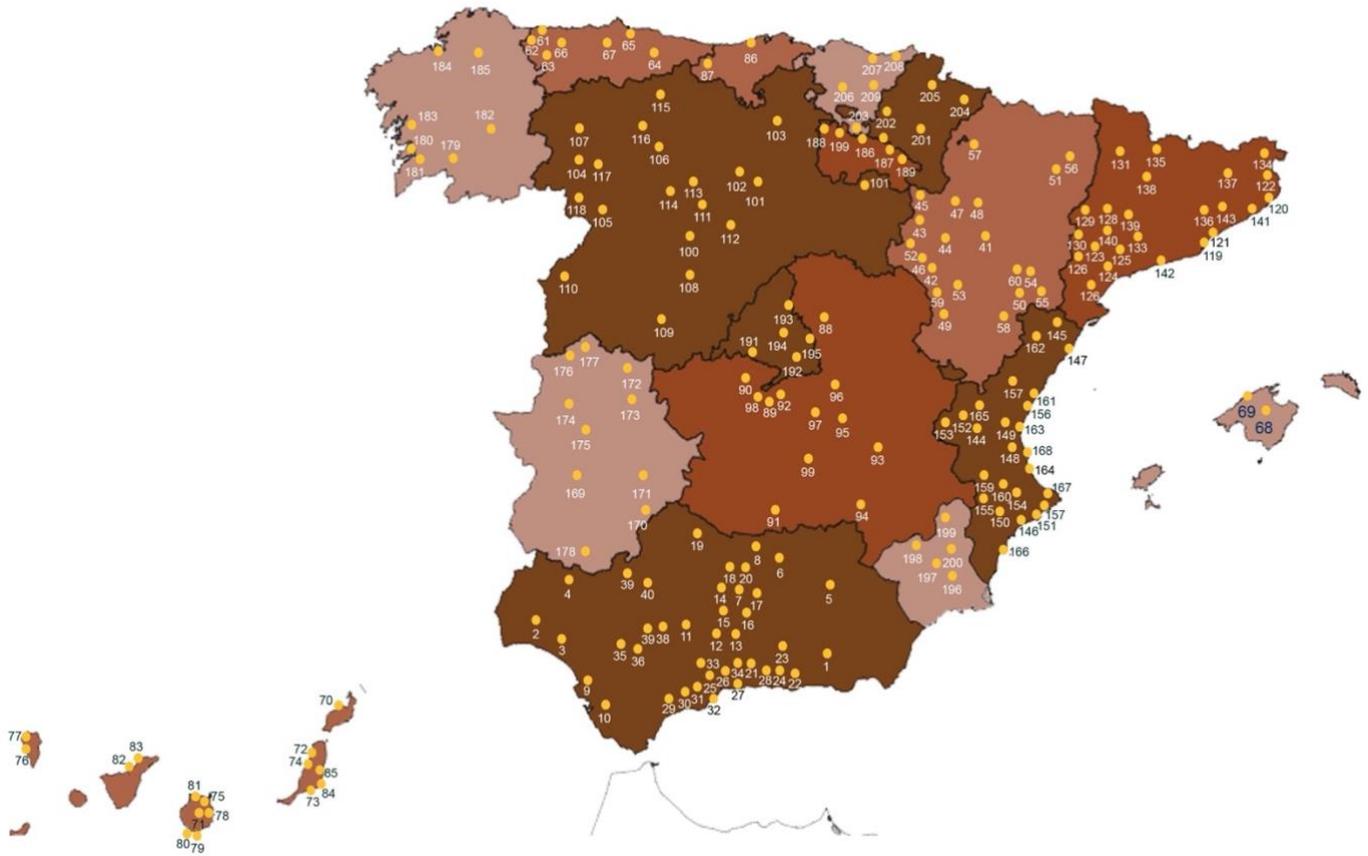


Figura 3. Mapa de la distribución de museos alimentarios por comunidad autónoma¹⁰. Fuente: Elaboración propia

6.2. Indicadores y criterios de evaluación

6.2.1. Denominación y temática

Este es uno de los primeros indicadores que se tuvieron en cuenta. La denominación del museo y el tema que tratase, así fueron seleccionados aquellos espacios expositivos que tenían en el concepto museo en su designación. Esta medida, aunque pareciera arbitraria dejaba de lado aquellos espacios de origen ya fueran públicos o privado que tenía un sistema expositivo montado porque se quería incidir de lleno en el concepto museo y las implicancias que este tenía para el alimento que trataba.

¹⁰ Las referencias se muestran en el Anexo 1.

En segundo lugar, los que no tenían el concepto museo en su definición eran tratados como tal, formando parte del catálogo que el Ministerio de Cultura tiene sobre instituciones museográficas. En tercer lugar, hay algunos que no son como tal pero que estaban incluidos en algún catálogo específico de museos o bien en la promoción turística era anunciado como tal. Se descartaron todos aquellos que se pudo comprobar de manera exhaustiva que no estaban en funcionamiento. No fue descartado ninguno por temática ya que todos los museos tratan de un alimento patrimonializado o no forman parte de productos que forman parte a la vez de nuestro sistema alimentario. Así se verá que, si bien el aceite de oliva no forma parte de ningún proyecto de patrimonialización, la importancia cultural histórica geográfica, estratégica que tiene el aceite dentro de nuestra economía hace que haya una sobre representación de ese producto en los museos. Países como Italia, Grecia, Portugal o Turquía también productores de aceite de oliva no tienen tantos museos dedicados a esta temática como en España o porque quizás la fiebre musealizadora de la década de los 2000 vivida en España no ha llegado a estos países.

En cuanto a la temática, de alguna manera se siguió con el postulado de Marvin Harris *“bueno para comer”* es *“bueno para musealizar”* ya que es posible encontrar una gran concentración de museos dedicados a temas como el olivo y sus derivados, el vino, o el pan y a otros productos como el pimentón, la cereza, la trufa, las chacinas o las alubias. Lo que dice que no hay perjuicio alguno de que a la palabra museo anteceda a cualquier alimento. Las reticencias estaban más en la designación como museo por las dimensiones del espacio que por su funcionamiento como tal así es que en algunos casos se optó por llamarlos centros de interpretación o la designación tradicional como es el caso de la Almazara de Jaganta en Teruel una de las más antiguas y mejor conservadas de las visitadas.

En el listado general también se han incluido otros museos que ni anuncian ningún alimento, pero si una actividad como el museo de la agricultura

6.2.2 Antigüedad

La antigüedad no ha sido para nada un factor determinante en la selección de un museo, si es un elemento para tener en cuenta para poder comprender en profundidad el fenómeno de la musealización de lo alimentario. Para ello, bien en las entrevistas en las visitas o bien en las consultas realizadas sobre cada uno de los museos se ha tenido en cuenta. Así se han podido determinar dos aspectos: en todos la fecha con gran exactitud de la creación de los mismos. Y por otro lado comprobar que en muchos casos, lo que jerarquizada al museo era el edificio que en la mayoría de las veces se trataba de edificios recuperados para ese fin. Con

una preponderancia en el caso del vino y el aceite de oliva de edificios en sus orígenes a la actividad siendo el origen del museo en numerosos casos la propio edificio y no la colección.

6.2.3 Localización

En ocasiones, a lo largo de este trabajo he dado en llamar a este tipología de museos *museologías mínimas* o *periféricas* debiéndose esta adjetivación especialmente al tamaño de los espacios expositivos pero, sobre todo, a que estas se encuentran como se vera posteriormente en un porcentaje elevado en poblaciones pequeñas alejadas de las grandes ciudades son los museos de la ruralidad de la España Vacía; los que ofrecen sus servicios al turismo rural. Es posible decir que este factor las define y las condiciones en muchos aspectos como puede ser las audiencias a las que pueden dirigirse, a su visibilidad, a la construcción y fortalecimiento de tópicos o la idealización del mundo rural o ha aspectos más puntuales como puede ser la generación y ampliación de colecciones bien por temática o por recursos económicos.

6.2.4 Colección

La colección es la *espada de Damocles* que pende sobre estos museos debido a dos condicionantes: por un lado porque la comida que es patrimonializada es parte integrante de un conjunto de prácticas culturales consideradas patrimonio inmaterial y eso presenta una gran dificultad y lo que he dado en llamar el problema objetual, consistente en transformar en material lo inmaterial caracterizado por lo efímero como lo es la comida y por otro lado porque las colección exhibidas proceden del anonimato, son piezas de difícil catalogación porque no se conoce su procedencia. Teniendo que recurrir para representar la comida a facsímiles no bien conseguidos a años luz de la técnica del *sampuru* japonés

6.2.5 Gestión

Este es un aspecto totalmente diferenciador entre todos los museos, en ninguna otra museología como en esta hay tanta presencia del sector privado o gestión mixta. La diversidad de los modos de gestión la hace interesante comparar diferentes modelos de gestión y contrastar desaciertos.

La casuística es variada hay museos de gestión pública en su totalidad, en otros casos la institución pública sede a la empresa privada, o una entidad como asociaciones culturales o oenegés. En otros casos se trata de consejo reguladores de determinado alimento. Las combinaciones son múltiples y eso dificulta en gran medida la construcción de unas categorías. Si es reconocible que en un número importante de museos

relacionado con alimentos como el azafrán, el aceite de oliva, el pan hay preponderancia del sector público. Mientras que en otros como el vino hay una importante participación del sector privado. Mientras que en determinados alimentos como el queso los consejos reguladores sean Denominaciones de Origen D.O o Indicaciones Geográficas Protegidas IGP la presencia es mayor.

6.2.6 Museografía

Los museos alimentarios en su gran mayoría son museos que surge en la era digital, de ahí que en su propuesta museográfica se caracterice por recursos didácticos como pantallas táctiles, proyecciones, o pantallas digitales. Estos recursos conviven en el espacio también producto de la era digital, como gigantografías y con materiales como rotulaciones y materiales contemporáneos como el acero, metacrilato, vinilos entre otros. A esto hay que sumarle maquetas reproducciones de alimentos en materiales variados y en algunos casos hasta pequeños cultivos de el producto que trata el museo bien en el entorno del museo o dentro mismo del espacio expositivo. En algunos museos de la miel se muestran colmenas activas para dar mayor realismo a la experiencia del visitante.

Todos estos recursos conviven en el espacio con el material etnográfico, como aperos de labranza, útiles de cocina o maquinaria y otro tipo de enseres utilizados en la producción del alimento en cuestión. En algunos casos para fortalecer el discurso se suma piezas arqueológicas que fortalecen el discurso esencialista del museo.

Esto suma una contradicción más a la exposición produciendo un híbrido museográfico difícil de clasificar y que lleva a la exposición a transitar un camino que la lleva entre lo arqueológico, lo industrial, lo natural, lo etnográfico y la ciencia.

6.2.7 Relaciones con el contexto

Este es un aspecto de especial importancia por dos factores: ya que en el se contempla la relación que establece el museo con la comunidad en la que se haya inmerso y por otro lado, si el mismo museo en su museografía da claves para interpretar el contexto que lo rodea. En el primer aspecto se ha valorado positivamente que el museo participe en la vida cultural de la comunidad por medio de exposiciones

temporales, la participación y/o organización de ferias, catas, demostraciones, fiestas, jornadas, talleres o si este forma parte de una red en la que participan otros museos de temáticas afines o distintas.

En relación con al segundo aspecto las visita a algunos de ellos se ha detectado que se omite el contexto social, ambiental y cultural en el que se haya el mismo. La exposición no incluye referencias de porque ese alimento se produce en ese lugar que en la mayoría de los casos se debe a un devenir cultural y a una adaptación de la población de las condiciones ecológicas del entorno. Este aspecto es muy fácil de detectar en la exposición al observar que se omiten mapas, lugares de producción, referencias al clima, el suelo. Una constante en un grupo importante de ellos es la ausencia de referencias a la mano de obra actual que participa en la producción de determinado alimento.

La relación del museo con el contexto bien por la implicación del museo en la vida cultural o en dar información sobre las características ecológicas del lugar o culturales permite al visitante que recorre la exposición una mejor interpretación del porque el museo se sitúa allí.

6.2.8 Indicadores de género

Este aspecto se ha incluido luego de iniciar el trabajo de campo ya que en la producción familiar, artesanal o industrial de alimentos la mano de obra femenina es consustancial con la alimentación pero se detectó que escasas referencias a la mujer como productora de alimentos ya fuese en el contexto doméstico o industrial en las exposiciones y de haber referencias eran como aspectos del pasado casi folclorizados y no como algo que forma parte del presente. La visibilización de la mano de obra femenina en la producción de alimentos ya sean en el pasado como en el presente transforma al museo en un espacio actual.

6.3 Los museos alimentarios análisis de los resultado

6.4 Museos por comunidades autónomas

Los restaurantes con estrellas Michelin se ha transformado en uno de los elementos de *softpower* entre países e inmediatamente incluido dentro de la promoción turística del país. En la Tabla 8 se puede observar la distribución de los países con 3 estrellas Michelin en el año 2020 según la propia guía estableciéndose una correlación entre potencia gastronómica de cada país y el número de museos alimentarios siendo en la actualidad Japón y China los países que despunta con el número de museos alimentarios viviendo en este último una verdadera fiebre de museos dedicados a la alimentación.

País	Total
Japón	29
Francia	27
Estados Unidos	14
China	11
España	11
Italia	11
Alemania	10
Total	113

Tabla 9. Restaurantes con Estrellas Michelin por país 2021. Fuente: Guía Michelin 2021

Estos movimientos estratégicos se enmarcan como se dijo anteriormente en lo que se conoce como softpower cultural, tendientes a ser proteccionistas en el foro interno del país, pero, sobre todo, proclives a buscar el posicionamiento en el contexto global. Ello constituye la imposición de las características culturales de una sociedad sobre otra:

No es algo nuevo, ya que diversos países han venido aplicando políticas exteriores con este fin. Uno de los países que mejor ha desarrollado estas acciones es Japón, primero difundiendo su cultura a partir del sushi y ahora liderando la defensa y la autenticidad nacional. De esta manera, a partir de la comida,

este país se posiciona frente a otros logrando la identificación directa del plato con el país; a través de un alimento neutralizado y desterritorializado consigue, además, que los países acepten su devastadora política pesquera (Reynolds, 2012:332).

Comunidad Autónoma	3 estrellas	2 estrellas	1 estrella	TOTAL
Cataluña	3	9	43	55
País Vasco	4	1	18	23
Madrid	1	5	16	22
Comunidad Valenciana	1	4	16	21
Andalucía	1	3	14	18
Galicia	0	1	13	14
Castilla y León	0	0	13	13
Baleares	0	0	10	10
Asturias	0	1	7	8
Castilla-La Mancha	0	1	7	8
Canarias	0	1	6	7
Aragón	0	0	7	7
Cantabria	1	1	4	6
La rioja	0	1	3	4
Navarra	0	1	3	4
Murcia	0	1	2	3
Extremadura	0	1	0	1
TOTAL	11	31	182	224

Tabla 10.

Restaurantes con Estrellas Michelin por comunidad autónoma 2022: Fuente: Guía Michelin 2021

España también ha desarrollado tareas en esta dirección, como, por ejemplo, las lideradas por Acción Cultural Española, empresa estatal para la internacionalización de la cultura de España, que desarrolló la exposición itinerante Tapas: *Spanish design for food* en el año 2013 y que, desde ese momento, está recorriendo países como Canadá, Eslovenia, Brasil, México, Estados Unidos o Japón, para mostrar tanto la calidad de los productos locales como el diseño y profesionalidad vinculados a la cocina.

Comunidad Autónoma	Número de Museos
Andalucía	40
Aragón	20
Canarias	16
Cantabria	2
Castilla - La Mancha	12
Castilla y León	19
Catalunya	25
Comunidad Foral de Navarra	5
Comunidad de Madrid	5
Comunidad Valenciana	25
Extremadura	10
Galicia	7
Islas Baleares	2
La Rioja	5
País Vasco	4
Principado de Asturias	7
Región de Murcia	5
Ceuta y Melilla	0
Total	209

Tabla 11. *Número de*

museos de la

alimentación por Comunidad Autónoma. Fuente: Elaboración propia.

Si se hace la misma relación entre restaurantes con estrellas Michelin y museos por Comunidades Autónomas podemos ver que si bien Catalunya lideran el número de restaurantes incluidos en esta guía, no reproduce ese indicador en los museos si está entre los 3 primeros. Siendo la gran potencia museológica en el campo de la alimentación Andalucía de la mano de los museos vinculados a la cultura de olivo y su aceite. Como se

abordará posteriormente los museos de la alimentación son museos de lo crudo son museos a excepción del queso de transformaciones primarias de los alimentos en la gran mayoría

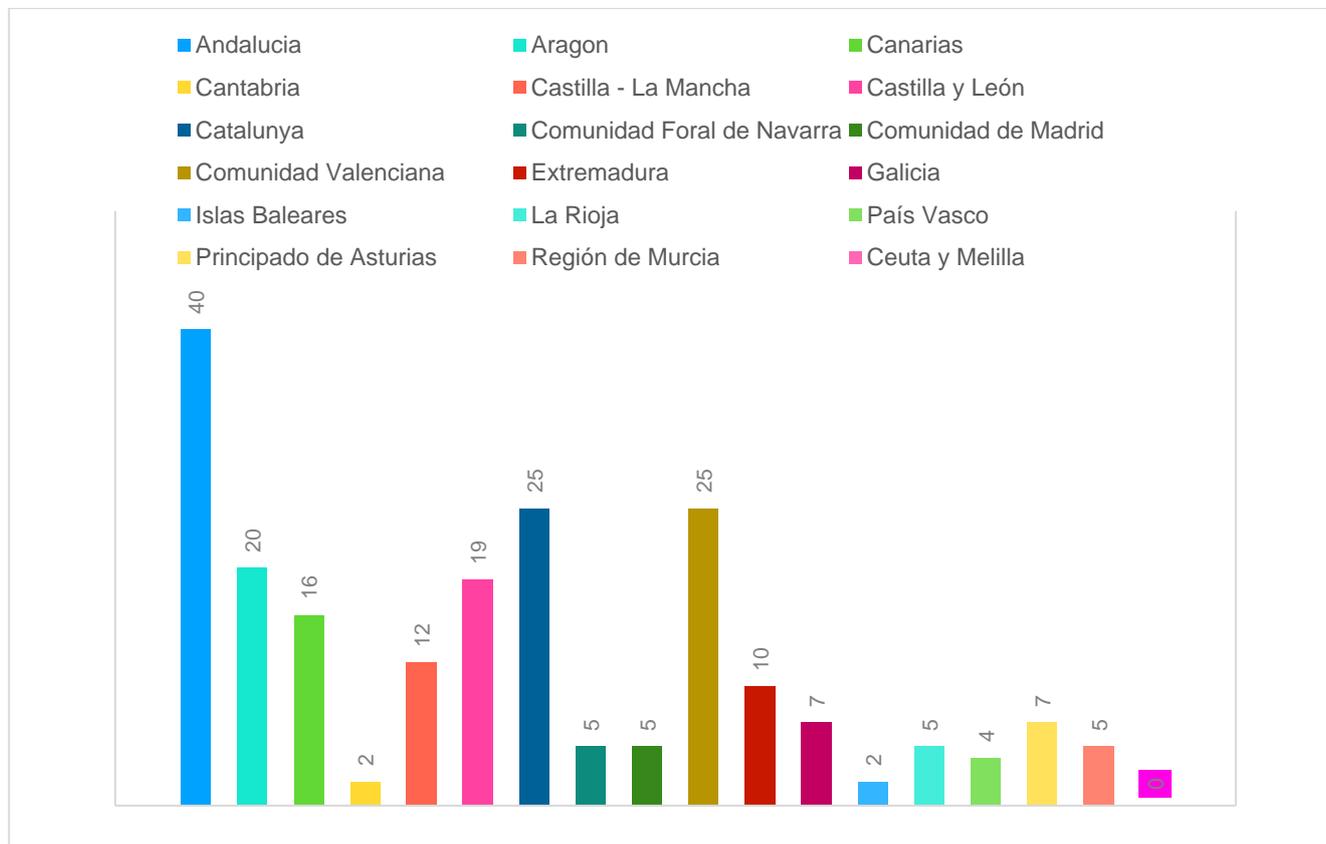


Grafico 1. Número de Museos de la alimentación por Comunidad Autónoma. Fuente: Elaboración Propia

6.5 Museos por año de creación

Como se comentó anteriormente, en la descripción de los indicadores uno de la información que se recabó fue el año de creación, lo que ha sido una tarea ardua debido a la gran discontinuidad que tienen los gestores de estos espacios ya que habitualmente son reemplazados y en muy pocos casos la estructura del persona es permanente y no existen actas de creación, y el análisis detallado de creación o de la asignación de una partida presupuestaria, si se trata de un ayuntamiento u otra institución pública era una información difícil de recabar. Para poder obtener esta información, se ha recurrido a varia fuentes por un lado directas como

pueden ser la entrevista a los gestores actuales y que pudieran corroborar con datos contrastables el año de creación.

Además, en muchos casos se contaba con la placa inaugural a la entrada del museo, que permitía obtener una información exacta de la fecha de creación. En el caso de fuentes indirectas se ha recurrido a la búsqueda de información en los medios de prensa en la que la comunidad local suele aparecer, en este sentido es interesante destacar que la inauguración de un espacio expositivo sea un museo o centro de visitantes por pequeño que sea en la localidad constituye un acto político y social que deja huella mediática lo que ha facilitado la búsqueda de esa información en hemerotecas de medios tanto físicos como digitales.

AÑO DE CREACIÓN	Número de museos
Antes de 1980	7
1981-1985	3
1986-1990	6
1991-1995	16
1996-2000	37
2001-2005	40
2006-2010	44
2011-2015	27
2016-2021	24
Sin datos	5
Total	209

Tabla 12. *Número de museos por Comunidad Autónoma por año de creación.* Fuente: Elaboración propia.

Finalmente en otros casos en la misma ficha de incorporación a la red de Museos Estatales suele aparecer en algunos casos aislados ese tipo de información. El mayor problema eran los museos de ámbito privado como bodegas ya que el espacio expositivo ha ido creciendo producto de la colección privada de sus propietarios en ocasiones anexa a la tienda en donde se venden productos de su producción, en estos casos

se recurrió a tomar como fecha si no se contaba con la información o la misma era difusa en la entrevista con los gestores o simplemente no se sabía precisar la fecha de apertura al público de la tienda que si recordaban y en la que coincidentemente se adecua la exposición para ofrecer al público un atractivo más.

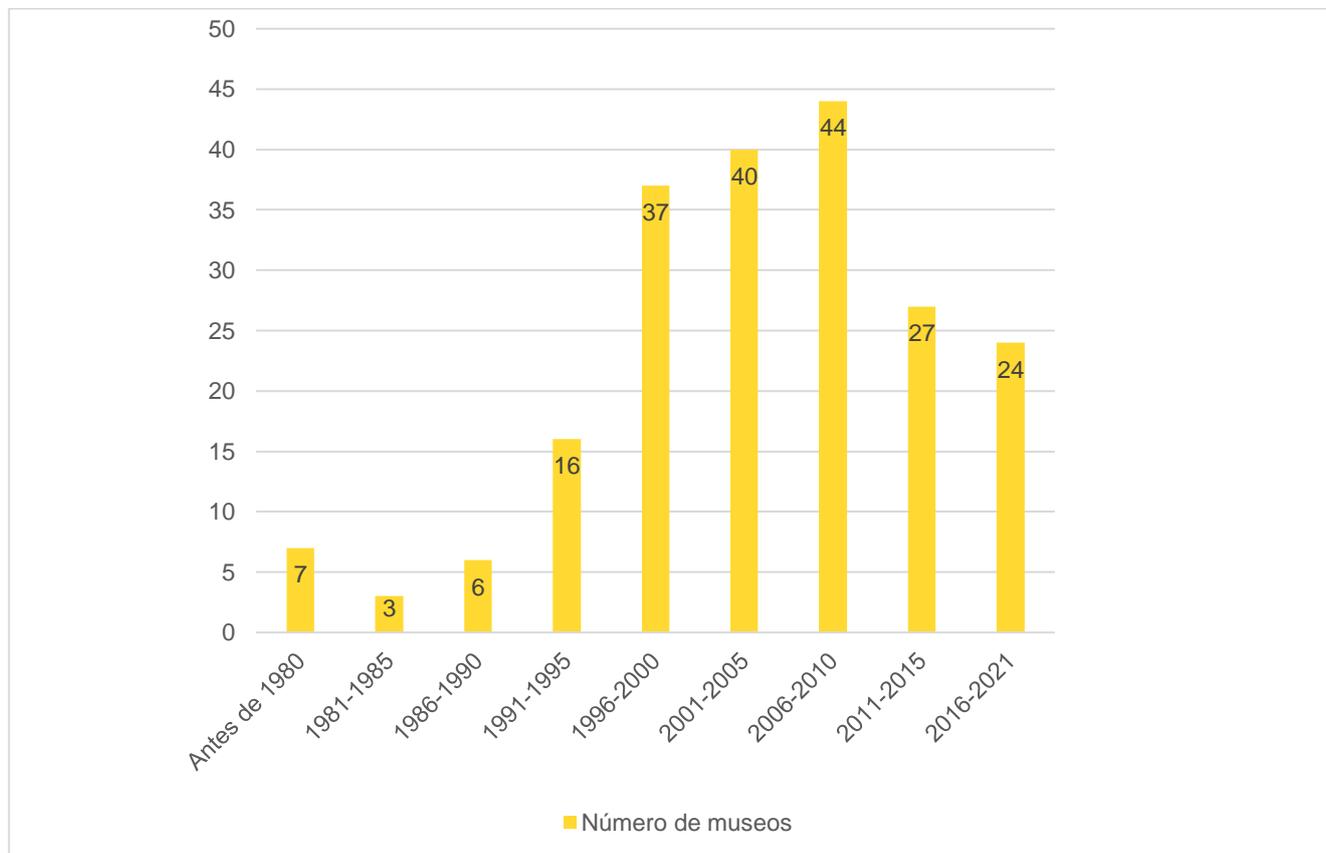


Grafico 2. Número de Museos por año de creación en donde se puede apreciar el gran desarrollo que han tenido entre 1996 y el 2010. Fuente: Elaboración propia.

6.6 Museos por tipo de alimentos

En el análisis de los datos se pueden concluir la primacía de unos alimentos sobre otro y de alguna manera los museos responden al modelo agroalimentario español conformando una triada entre aceite de oliva (59) , vino (53) y alimentos de origen vegetal (22) como pueden ser las alubias, el trigo, el pimentón. Los menos representados son alimentos preparados, platos de los cuales España presume como pueden ser las tapas, o la paella. Hay una estrecha relación entre zonas productoras de determinados alimentos como puede ser en el levante la presencia de museos de turrón debido a que esa zona es productora de ese alimento o la presencia de el Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca en la localidad de Astigarraga o el Museo de la Sidra de Asturias en la localidad de Nava ambas regiones en donde el alimento en la región forma parte de su

sistema alimentario y tiene una importancia histórica. Y que si bien el proceso de producción no tiene diferencias en ambos casos la creación de un museo es para jerarquizar el producto local y ejercer una diferenciación entre territorios ambos productores de manzana materia prima fundamental en su producción.

Contrario a esto nos encontramos con zonas que no producen la materia prima pero que tradicionalmente han tenido una industria matriz que destacado en la zona como es el caso del chocolate en la localidad de Astorga en la que prácticamente la producción de chocolate ha desaparecido pero queda la vocación de la localidad y en las diásporas de las zonas productoras de cacao. En total existen un total de 6 museos del chocolate localizados en localidades alejada entre ellas como son la misma Astorga en León, en Barcelona dos y también dos en la Comunidad Valenciana y uno en la localidad de Estepa en Sevilla.

Alimento	Número de Museos	%
Vinos	47	23%
Aceite de oliva	61	29%
Licores, cervezas, cava y otras espirituales	11	5%
Harina y molienda	10	5%
Chocolate	6	3%
Miel	12	6%
Sal	4	2%
Mar pesca conservas	6	3%
Panificación, pastelería helados y turrón	11	5%
Producción de vegetales	24	11%
Queso y leche	8	4%
Mixtos	4	2%
Productos cárnicos	5	2%
Total	209	100%

Tabla 13. *Número de museos por Comunidad Autónoma:* Fuente: Elaboración propia.

Esto demuestra que la existencia de un museo de determinado alimento en una localidad responde no necesariamente por la vocación productora de la región como pue de ser la existencia del Museo de la Alubia

de la Bañeza en León sino por proyectos e iniciativas empresariales y políticas propias en la búsqueda de un posicionamiento de un producto como pasa con el Museo del Queso Manchego en Manzanares Toledo proyecto surgido de la propia Denominación de Origen.

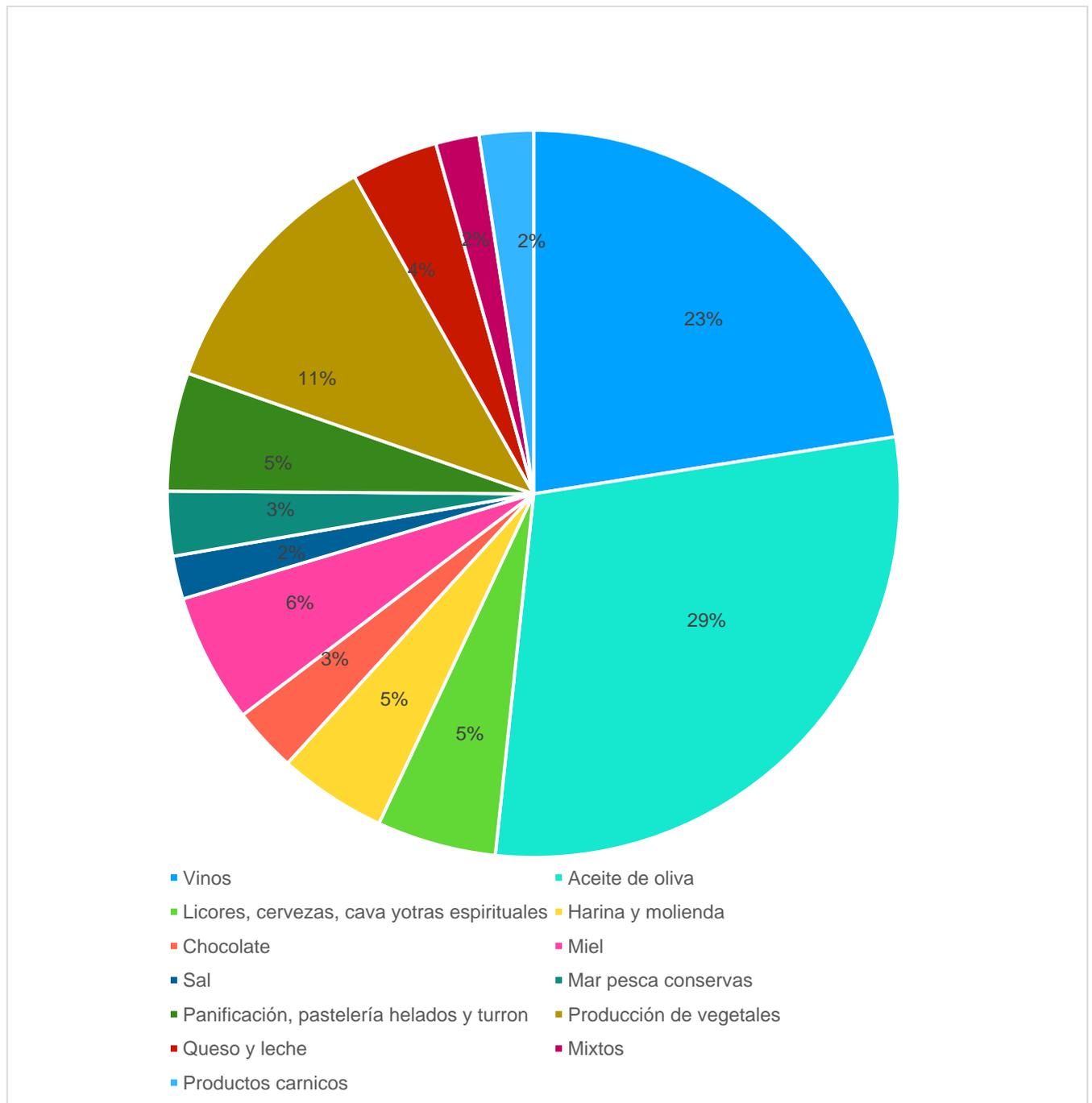


Grafico 3. Porcentaje de Museos por tipo de alimentos. Fuente: Elaboración propia.

6.7 Museos por población de la localidad

Este aspecto es distintivo de todo el grupo de museo analizados y define la misma categoría de museos de la alimentación. Son museos de la ruralidad, de las industrias periféricas al fenómeno urbano y aunque su enclave actualmente se encuentra en algunos casos en el centro urbano de las localidades donde se encuentran localizados las actividades que muestran o se llevan acabo en el campo o bien en polígonos industriales a las afueras del centro urbano. En el caso de bodegas, salinas o productos como la cervezas algunas bebidas espirituosas, elaboración de chocolate o actividades vinculadas a productos panificados estos museos se encuentran en el mismo lugar donde se elabora el producto.

En el contexto del territorio español los museos presentan una gran dispersión son museos enclavados en lo que se conoce como la España Vacía ya que en la génesis de eso museos está que han surgido como estrategias para el desarrollo local de la mano de la actividad turística. El turismo como actividad económica que busca lo experiencial es consustancial a la creación de este tipo de museos transformándose en una actividad complementaria de la oferta turística local.

6.8 Presencia web

Se ha analizado la presencia en internet produciendo una diferencia entre los museos que poseen dominio propio DP y los que tienen presencia en lo que se ha denominado presencia derivada PD Este aspecto es distintivo de todo el grupo de museo analizados y define la misma categoría de museos de

Paginas Web	Nº
Dominios Propios DP	64
Página Derivada PD	145
Total	209

Tabla 14. *Número de museos con Dominios Web Propios y Dominios.* Fuente: Elaboración propia.

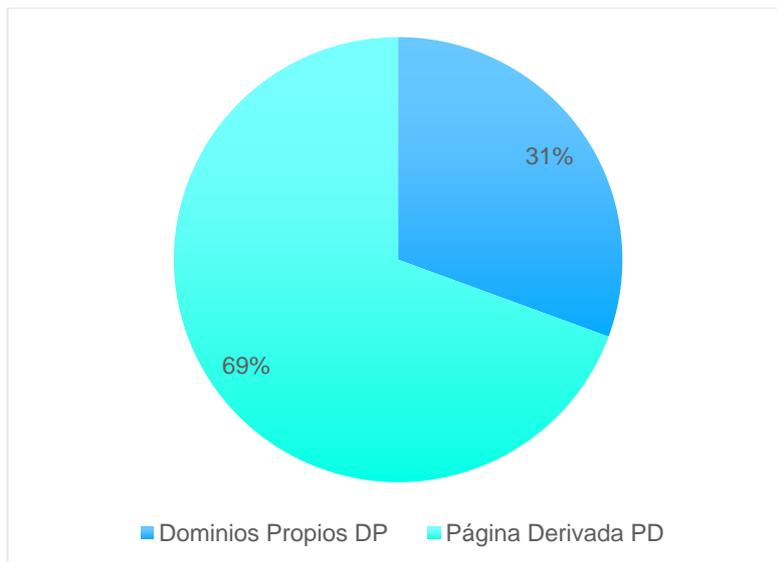


Grafico 4. *Porcentaje de museos con dominio web propio o dominio web derivado.* Fuente: Elaboración propia.

Como conclusión del análisis de los resultados se puede establecer que los museos de la alimentación son una realidad innegable y que presentan una caracterización propia y que como toda institución museal responde a las necesidades, de la misma manera que los museos ya consolidados. Los museos de la alimentación producen una asimilación simbólica entre el alimento y el territorio. En cuanto al número de visitantes que reciben es complejo su análisis y debido a que no se contaba con información veraz y homologable no se ha podido construir un análisis comparativo y cuantitativo al respecto. Pero si es que destacar que son museos que reciben un público numeroso y que esto ha justificado su pervivencia.

Capítulo 7

Museologías mínimas e invisibles




Cucharas
hacer y pensar productos
Materia

Capítulo 7 Museologías mínimas e invisibles

7.1 Una nueva categoría museal

En setiembre de 2019 en la última jornada de la Asamblea General Extraordinaria del Consejo Internacional de Museos (ICOM), celebradas en Kioto (Japón) presentaba dentro de sus objetivos la elaboración de una nueva definición de lo que es un museo. Uno de los más altos responsables del comité Jette Sandhal mostró a los más de 500 miembros con capacidad de voto la nueva propuesta que incluía nuevos criterios y una actualización del concepto museo a la realidad del siglo XXI.

Sandhal afirmó que “cambiar la definición de museos no es un ejercicio técnico, sino un proceso de contextualización de la definición en la sociedad contemporánea. (SANDHAL,2019:7)

Esta nueva definición era una nueva mirada sobre la definición de los museos que a permanecido prácticamente inamovible los últimos 40 años salvo algunas modificaciones como la de 2001 1995, 1989 y 1974. En ellas el museo es *“una institución permanente y sin ánimo de lucro al servicio de la sociedad y su desarrollo, abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y exhibe el patrimonio tangible de la humanidad y su entorno con fines de educación, estudio y disfrute”*.

Una definición clásica que ha mantenido inquebrantable el consenso a lo largo de todos estos años. Aun que la Junta Directiva había hecho pública su opinión sobre la definición actual, “que solo ha visto ajustes menores en las últimas décadas, no refleja ni expresa adecuadamente las complejidades del siglo XXI y las responsabilidades y compromisos actuales de los museos, ni sus desafíos y visiones para el futuro”.

Fueron varios los comités nacionales que solicitaron un tiempo mayor de discusión entre la comunidad de profesionales sobre el alcance de la nueva definición. La nueva propuesta buscaba ampliar la definición actual La propuesta alternativa pretendía ampliar este canon tradicional para aclarar el futuro de las instituciones museísticas: “Los museos son espacios democratizados, inclusivos y polifónicos para el diálogo crítico sobre el pasado y el futuro. Reconociendo y abordando los conflictos y desafíos del presente, mantienen los artefactos y objetos que les han sido confiados por la sociedad, salvaguardan la diversidad de la memoria para las generaciones futuras y garantizan la igualdad de derechos y el acceso al patrimonio de todas las personas”. Además, incluye nuevos conceptos propios de la sociedad contemporánea: “Son participativos y

transparentes, y trabajan en asociación activa con y para diversas comunidades para recopilar, preservar, investigar, interpretar, exhibir y mejorar la comprensión del mundo, con el objetivo de contribuir a la dignidad humana la justicia social, la igualdad global y el bienestar planetario". La propuesta Jette Sandahl antigua directora y fundadora del pionero Museo de Culturas del Mundo en Suecia y del Museo de la Mujer de Dinamarca. Se dio de bruces a la hora de las votaciones ya que más del 70 % votó a favor de posponer la nueva definición.

Es que la misma definición del ICOM en sus orígenes resultó contradictoria porque de la misma manera que definía el museo en un sentido estricto con unos parámetros inamovibles como era que se trataran de entidades sin fines de lucro abría la posibilidad de que pudieran otras instituciones que no cumplían alguno de los parámetros que el mismo designaba en el apartado 2.1.b

Esto no nos parecía ni riguroso, ni lógico. Si ICOM quería calificar como «museos» unas entidades que no reunían los requisitos que ella misma acababa de establecer como propios de los «museos», lo que debía hacer era cambiar su definición de «museo». Y si lo que quería es permitir la afiliación de entidades que no eran museos, bastaba con modificar la forma de afiliarse. (I REIXACH, 2008:23)

Los museos alimentarios han puesto en evidencia la necesidad de una nueva categoría dentro de la clasificación de los museos. La nueva definición aunque no fuera aprobada y esté en este momento en debate entre los comités nacionales, sienta las bases en la que se sostienen los museos de la alimentación y los que los define como espacios nuevos en la oferta museística. Los museos crecen y se multiplican de manera significativa en todo el mundo. Las tendencias actuales y los cambios en las sociedades impactan, enmarcan y afectan directa e indirectamente a los museos y su trabajo.

Al adaptarse a las nuevas condiciones y posibilidades, los museos estiran, doblan y reinventan los formatos institucionales conocidos de lo que se piensa que es un museo. Si el concepto de "permanencia" es relevante en la definición de un museo, debería estar en relación con la vida de las colecciones como

tales, y no con las formas institucionales u organizativas específicas que las rodean, que cambian continuamente.
(SANDHAL, 2019:6)

En primer lugar en su conformación como espacio esta la participación de la comunidad es posible que estamos ante una museología desde abajo menos rigurosa si se quiere en lo que es la museología clásica decimonónica se refiere, pero más horizontal, participativa y de acuerdo con las necesidades y las temática de nuestro tiempo.

Hoy sería impensable pensar que instituciones como el *Jüdisches Museum* Berlín dedicada a ser un espacio para el recuerdo, la conmemoración y la recuperación del memoria de las atrocidades de la II Guerra Mundial en la ciudad de Berlín no sea considerada museos, por no ajustarse a esos cánones decimonónicos en donde un museo era un lugar donde habitan las “*musas*” dedicados al arte o a las curiosidades es un error conceptual, y un debate que se puede considerar superado.

En el siglo XXI han surgido nuevos museos tan excéntricos como validos porque en primer lugar desarrollan una amplia tarea museal de acuerdo a la actual definición del ICOM ya que están abierta al público, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, que adquiere, conserva, investiga, comunica y expone el patrimonio material e inmaterial de la humanidad y su medio ambiente, con fines de educación, estudio y recreo como plantea la definición de ICOM como puede ser el *Masumiyet Müzesi* en Estambul surgido de la novela *El Museo de la Inocencia* del escritor y Premio Nobel de Literatura 2006 Orhan Pamuk lo confirma.

La definición de lo que es un museo alimentario puede ser tan complejo y ambicioso como es la misma definición de un museo, como quedo probada en la última conferencia del ICOM pero como plantea la misma Sendhal que es necesario que la definición de museo delimite los propósitos para los que son creados, las responsabilidades a las que debe estar sometido y sus funciones para la sociedad. Una de las preguntas es cual el objeto de los museos de lo que aquí se ha llamado museos de la alimentación, un tipo de producto concreto, un plato patrimonializado, la totalidad o partes de un sistema alimentario concreto esto último difícil de abordar por lo que se cree que es mayor la construcciones de redes museográficas para poder abordar de mejor manera la temática.

Recuperando los conceptos de alguna manera fundacionales de la museología propuestos por George-Henri Rivière, se podría decir que los museos de la alimentación estarían dentro de los deseos de la museología que proponía Rivière ya que éstos transitan entre la multidisciplinariedad y el la interdisciplinariedad y en algunos casos, producto de esto son unidisciplinares ya que en su conformación adquieren una forma única y de difícil tipificación. Sería posible plantearnos interrogantes de si es el museo del Pimentón de la Vera de Jaraíz en Extremadura un museo etnográfico ya que reúne una parte de las producción cultural material de la zona vinculada a la producción del pimentón o, si el Museo del Vino de Socuéllamos es un museo de ciencia porque una parte importante de la exposición está orientada a conocer las particularidades químicas y físicas del vino como su características organolépticas o, si es el Museo del Queso de Manzanares es un ecomuseo según los postulados de Rivière ya que:

“Este es un espejo en que esa población se mira, para reconocerse en él, donde busca la explicación del territorio al que está unido, junto al de las poblaciones que le han precedido, en la discontinuidad o en la continuidad de las generaciones. Un espejo que esa población presenta a sus huéspedes, para hacerse comprender mejor, en el respeto a su trabajo, su comportamiento, su intimidad.” (RIVIÈRE, 1985:191)¹¹

Quizás de las tipologías de museos que propone Rivière haya que tomar aspectos de lo que el define museos de ciencias del hombre, los museos de ciencias exactas y de técnicas avanzadas o los mismos ecomuseos. Estas tipologías, hoy superadas, por las grandes transformaciones culturales sociales y económicas en el marco de sociedades híper conectadas y globalizadas. Aunque hay aspectos como los que incluye en la definición:

“Un ecomuseo es un instrumento que un poder público y una población conciben, fabrican y explotan conjuntamente . Dicho poder, con los expertos, las facilidades, los recursos que él le proporciona. Dicha población, según sus aspiraciones, sus cultura, sus facultades de aproximación. Un espejo en que esa

¹¹ Esta cita forma parte de una definición más compleja de lo que incluye la definición de ecomuseo propuesta por Georges Rivière, originaria de 1970 y que el mismo fue cambiando a lo largo de su trayectoria profesional Fuente Museología Akal

población se mira, para reconocerse en él, donde busca la explicación del territorio al que está unido, junto al de las poblaciones que le han precedido, en la discontinuidad o la continuidad de las generaciones. Un espejo que esa población presenta a sus huéspedes, para hacerse comprender mejor, en el respeto a su trabajo, sus comportamientos, su intimidad.
(RIVIÈRE, 1969:191)

Estos espacios llamados museos alimentarios sean por autodefinición o porque la práctica museológica así los denomina, tienen su encaje nominativo en diversas variantes aunque es ambigua la denominación en el ordenamiento jurídico español siendo la Ley del Patrimonio Histórico Español 16/1985 una de las que forma tangencial lo tratan de definir:

En el ordenamiento jurídico español la definición de museo cuando no está ausente es ambigua, así la ley que es posible considerar obsoleta y la que se cree que hay que actualizar es la Ley del Patrimonio Histórico Español (LPHE), Ley 16/1985, de 25 de junio, por ser ésta la principal ley estatal que protege el patrimonio cultural en nuestro país. Para la misma, los museos son: Instituciones de carácter permanente que adquieren, conservan, investigan, comunican y exhiben conjuntos y colecciones de valor histórico, artístico, técnico o de cualquier naturaleza cultural (art. 59.3), (REIXACH, 2008:21)

En la práctica jurídica y en la casuística museal para definir y diferenciar de lo que es un museo de lo que no lo es, se hace necesario profundizar en la práctica concreta y ver como se aborda en cada una de las Comunidades Autónomas lo que es museo y cuales son las instituciones que lo denominan así.

7.2 Analogías y discordancias

La forma de exposición tanto en su vertiente física como en el discurso expositivo es lo que definen a estos museos. En ella se materializa uno de los elementos que lo define y que a los fines de este trabajo ha dado

en llamarse museografía de síntesis es decir: una museografía en que convergen vertientes de la museología propia de los museos de etnología y antropología con una museología de museos de ciencias, a lo que hay que sumar los aspectos sensoriales que en la mayoría de los museos es posible encontrar por medio de dispositivos sensoriales (bombas de olor, cajas de sentidos, campanas acústicas entre otras). Quizás en esta praxis museográfica sea posible encontrar su definición como tal.

Ante la pregunta ¿Qué fue antes el museo o su definición? Habría que responder que el primero está contribuyendo a su definición. Los museos alimentarios en cuanto a su planteo formal responden de la misma manera, dándole relato al tema constitutivo de su nombre como cualquier otro museo. En primer lugar con objetos que explican la forma de producción de determinado alimento, los medios mecánicos para su manufactura y en ocasiones el producto final acabado en diferentes formatos. A estos objetos le suelen acompañar imágenes antiguas, producto de la recolección en la comunidad, lo que le contribuye un valor agregado ya que para la construcción de la colección se ha participado a la comunidad. En este sentido el objeto adquiere doble valor, no solo como documento etnológico capaz de contribuir a la documentación de determinada práctica alimentaria o forma de producción de un determinado alimento y en que se produce la simbiosis objeto-documento-museo:

El objeto museal queda definido como documento contextual, es decir, nos interesa comunicar una visión relacional de la realidad, no necesariamente material, y por otra parte, el museo deja de verse como un sistema autónomo capaz de ordenar sus objetos a partir de la función de investigación. (Majarón, 2008:57)

Y por otro lado, los objetos se transforman ejemplo de participación comunitaria que ésta avala la presencia del espacio museo con su participación. Estos objetos también contribuyen a construir memoria:

Es por medio de las memorias (sean de olvidos o de recuerdos) que cobra una significación especial de la pertenencia a una comunidad, la memoria colectiva expresa los valores culturales del grupo, una vez que la memoria es constituida por medio de una selección de hechos memorables, dignos del recuerdo por

parte de ese grupo. A partir de esa selección podemos ver qué criterios el grupo utiliza para seleccionar cuales memorias harán parte de la historia identitaria del grupo. (Gamboggi & Melville, 2007:115)

Estos dos aspectos por un lado la construcción de la colección de manera comunitaria, y el objeto como significativo de un contexto espacial y de una actividad productiva, son los principales que se manifiestan en la exposición de manera claramente o subyacente y que van a condicionar junto con los aspectos de inversión para la exposición, la institución musealizante, la gestión del espacio y las actividades complementarias que haga el llamado espacio museo, para posicionarse tanto en el contexto local como en un contexto más general. Es posible encontrar infinitas formas de exposición debido a que este trabajo no se centra en la museología de los mismo no se profundizará en ello, pero si se destacará fundamentalmente aquellos que ponen de manifiesto la definición de los mismo como museos y como esto va a influir en la percepción de los mismos como tal. Así se pueden agrupar en cinco conjuntos:

- 1) Exposición con una mínima intervención sobre el monumento o edificio y en donde la exposición se centra fundamentalmente en la producción concreta de un alimento determinado y es posible visibilizarla por medio de la maquinaria existente.
- 2) Exposición volátil como si de una exposición temporal se tratara ubicada ya sea en un edificio originariamente destinado a la producción del alimento o bien en un edificio de valor patrimonial o construido expofeso para el museo pero que no transmite en el espacio un solidez institucional ni una continuidad temporal
- 3) Edificios construidos con el fin de último de ser museos y en cuyas salas se expone la colección pero que denotan una marcada descontextualización con el entorno y con una narrativa forzada.
- 4) Museos cuyo espacio tiene un alto valor patrimonial y la exposición entra en sintonía con él tanto porque en el edificio se ha desarrollado la actividad y la intervención de rehabilitación del mismo se ha hecho con el objetivo de poner en valor determinado alimento.
- 5) Espacio de valor patrimonial pero sin ninguna relación con la práctica o producción alimentaria musealizada pero con un sistema expositivo acorde y en el que edificio

transmite determinados valores agregado como autenticidad, historicidad, esencialismo entre otros.

Con respecto al primer grupo el de exposición con una mínima intervención sobre el monumento o edificio y en donde la exposición, se centra fundamentalmente en la producción concreta de un alimento determinado, y donde es posible visibilizarla por medio de la maquinaria existente la antigua forma de producción se encuentran las almazaras de la que la Almazara de Jaganta en Teruel es un vivo ejemplo de ello.

Es un museo sin serlo, la intervención es mínima solo algunas cartelas explican las piezas. Se trata de maquinaria muy rudimentaria y es posible sin demasiadas explicaciones entender el proceso. En su gran mayoría los productos que requieren poca manufactura “los crudos” son los que se muestran en este tipo de espacios expositivos, como son las almazaras que con un simple proceso de prensado y en algunos casos puntuales una cocción de los orujos que en el mejor de los casos daban un 3% de aceite de oliva. Otro ejemplo de ello es la Almazara de Mirandela en el Portugal, en donde se ha producido una musealización de al almazara en donde es posible observar todo el proceso de producción, en este caso se acompaña la exposición con algunas imágenes de gran formato que no explican el proceso, pero si la actividades relacionadas con la actividad económica en el lugar.

En ambos casos la forma de musealización y la colección en las entrevistas realizadas a los gestores de las mismas, demuestran que el edificio llegó a ser museo luego de un largo proceso de abandono y a pesar de ello, el excelente estado de conservación que tenían obligo a la administración a decantarse a destinarlo como espacio expositivo, y parte de la piezas de la colección se hallaban allí o bien se han trasladado allí luego de que particulares y coleccionistas las cedieran. En el grupo formado por los museos de *exposición volátil* como si de una exposición temporal se tratara ubicada ya sea en un edificio originariamente destinado a la producción del alimento, o bien en un edificio de valor patrimonial, o construido exprefeso para el museo pero que no transmite en el espacio un solidez institucional, ni una continuidad temporal. Estos espacios museos surgieron muchos en la década del 90 y hasta el principio del 2000 producto de la financiación de fondos europeos.

En un número importante de localidades rurales con vocación a un producto concreto o un alimento y que contaban con un edificio de valor patrimonial en estado de ruinas aprovecharon para poder iniciar la acciones de rehabilitación de ese edificio y luego dedicarlo a fines museísticos. Su recorrido fue efímero ya que ni

contaban con una infraestructura de gestión de cultural que le diera continuidad en el tiempo y que fuera de manera progresiva ampliando por un la su colección y dotándolo de actividades que lo posicionaran como institución. En algunos casos la colección de estos museos vino de coleccionistas locales que cedieron de manera temporal las piezas o por la compra a anticuarios. Son la antítesis de lo planteado por Mairesse que dice que:

Está comúnmente admitido que el museo puede definirse como una institución situada en un edificio que alberga colecciones, y que esta institución satisface tres grandes funciones complementarias: reunir obras, conservar y mostrar. (Mairesse et al., 2009:141)

Y que ilustra de manera magnífica con la siguiente tabla

Realidad social	Función			Ejemplo
	Reunir	Conservar	Mostrar	
Consumo	↙	•	•	Consumo y caza
Mantenimiento	•	↙	•	Custodia y reparación
Presentación	•	•	↙	Espectáculo gestual y atracciones de feria
Almacenamiento	↙	↙	•	Gabinete de curiosidades, colección particular
Enclave	•	↙	↙	Monumentos históricos, parajes naturales
Exposición	↙	•	↙	Exposición Improvisada
Museo	↙	↙	↙	Museo Institucional

Tabla 15. *Combinaciones de funciones museales.* Fuente: Bernard Deloche, *L'exposition au musée: communication ou transmission?*

De acuerdo a los postulados de Deloche los considerados en este trabajo como museos alimentarios o si se quiere más precisión museo de la alimentación actúan para mostrar una práctica cultural alimentaria concreta a corto plazo, con una continuidad marcada por la subvención económica, con el objetivo más que de construir un museo funcional sino por la captación de fondos para la recuperación de edificios, sin ánimo de ampliar la colección por finita que fuese por lo que le equivale el valor de presentación social de esa actividad condenados a la desaparición, resignificación del espacio, y a la pérdida de la colección por pequeña que fuese en los almacenes de la institución promotora.

En este caso la exposición no posee grandes ambiciones sino hacer evidente lo obvio con cartelas mal estructuras que definen el objeto por simple que sea sin explicaciones de su procedencia y función y sin un orden coherente. Algunas piezas aunque sean de gran valor por su antigüedad o por su extrañeza se diluyen en el espacio o pasan inadvertidas. Para el visitante la visita suele ser anodina sin más recompensa que el haber acudido a este espacio como una actividad más en su recorrido por la localidad.

En el tercer caso, el de los Edificios construidos con el fin de último de ser museos y en cuyas salas se expone la colección pero que denotan una marcada descontextualización con el entorno y con una narrativa forzada, nos vamos acercando más a lo que el mismo Deloche define como museo institucional, cabe hacer la salvedad que en muchos de los museos de la alimentación la institución es privada, como pueden ser los museos del sector vinícola en donde se relata la historia del establecimiento concreto y como se ejemplificó anteriormente los museos dedicados al sector de la viticultura de bodegas privadas son ejemplo de ello, a lo que hay que sumar en algunos casos como el sector de la producción del aceite de oliva que ocupa el 29 % del total nacional. A estos hay que sumarle algunos museos de las denominaciones de origen, como es el caso del Museo del Alubia de la Bañeza en la provincia de León en el que se muestra la importancia en la localidad de este producto por medio de un sistema expositivo básico formado por maquetas y algunos paneles explicativos.

Las exposición en estos tipos de museos consiste sobre todo en fortalecer el posicionamiento de un producto concreto frente a otros de regiones alejadas. Como puede ser los museos dedicados al queso como el Museo del Queso Manchego de Manzanares, en la provincia de Toledo o el Museo del queso Majorero en Antigua las Palma de Gran Canarias. En este caso uno ubicado en las diásporas del otro abordan el mismo producto, pero en cada caso incidiendo en las condiciones particulares de producción, el entorno, el producto y el

devenir cultural que ha llevado que ese alimento se haya originado, permanecido en el tiempo y hoy tenga una importancia para la economía local.

Las principales características de estos espacios es que en un número importante de ellos se pone de manifiesto el producto produciendo una relación dialógica entre territorio y alimento, cabe recalcar como se ha planteado no todos los productos que forman parte del complejo sistema alimentario son considerados patrimonio alimentario, pero si todos los alimentos que llegan a tener su propio museo son considerados como tal.

En este museo se remarca el producto y la marca si procede, el origen de la producción en la localidad en ocasiones se muestra difuso, pero en otros casos se recurre a fundamentos historiográficos o arqueológicos como es el caso del Museo del Queso Manchego de Manzanares, en donde una antigua quesera de la Edad del Bronce proveniente del Yacimiento de Montilla de Azuer hace orbitar toda la exposición. Este tipo de museos a medio camino entre el esencialismo y el museo de empresa poseen la gran posibilidad de ejemplificar otro tipo de museología, la museología comunitaria aunque no se consiga. Como plantea Pierre Meyrand:

Estos museos, punto de reunión populares que apelan a la participación de las poblaciones, componen un mosaico infinito de interacciones dotadas de sus propias ideologías, sus territorios sus campos de experimentación, y vienen a minar la superficie de las tendencias a las que hacíamos referencias bajo el sombrero de grandes alas de la museología social, incluida la definición que se forja cada persona de lo social y lo identitario. Convertidos recientemente, en multitud de casos, en centros de intercambio intercultural, no admiten ninguna comparación con el megamuseo, ni de hecho con el museo intermedio de proximidad, sino que allanan el camino de la vida democrática y la captación al noventa por ciento de los habitantes del planeta.
(Mayrand, 2012:12)

Como propone este autor estos museos a los que he llamado de manera arbitraria como museologías *mínimas, invisibilizadas o subyacente* no pueden ser absorbidos del concepto del megamuseo. Su lógica es

distinta, tanto que cuesta que encaje en la definición misma del ICOM, pero no por no poder definirlo no tienen existencia. Son museos ante los que no se puede tener una mirada ingenua ya que de la misma manera que los museos de gran formato y con una larga tradición tienen su público, son instrumentos políticos, disciplinantes tanto del gusto en cuanto a la alimentación y a la cultura como de la identidad territorial, crean diferenciación y sutilmente rivalidad entre territorios y finalmente son un dispositivo cultural que responde de manera local a la globalización tanto alimentaria como cultural.

En cuarto lugar encontramos a los museos cuyo espacio tiene un alto valor patrimonial y la exposición entra en sintonía con él tanto porque en el edificio se ha desarrollado la actividad y la intervención de rehabilitación del mismo se ha hecho con el objetivo de poner en valor determinado alimento. Sí bien no es el grupo más numeroso, es el más eficiente en términos museológicos y museográfico. Estos espacios cumplen la ecuación planteada por Deloche de *reunir + conservar + mostrar*. Son espacios que han tenido una intervención de restauración en el contenedor expositivo en algunos casos con la finalidad última de ser museos dedicados a ese producto. El valor de patrimonio industrial que posee el edificio complementa la exposición, y en el caso de no provenir del sector alimentario que el museo aborda, el sólo hecho de ser un espacio con alto valor patrimonial bien por antigüedad o por función reafirma y fortalece el discurso expositivo.

El visitante deambula por una exposición y un espacio expositivo que lo sumerge en una experiencia inmersiva. No sólo los objetos, los paneles explicativos sino también el espacio habla del alimento en cuestión. Así ejemplos como el Museo del Vino de Bullas en Murcia o el Museo de Arroz de Valencia acercan al visitante a una experiencia única. En el primero la bodega que alberga el Museo del Vino que data del siglo XIX. Pertenecía inicialmente a la familia Melgares de Aguilar y, gracias a la conservación de gran parte de sus elementos, originales, el edificio es el lugar ideal para ilustrar toda la actividad vinícola, actual y pasada, de la comarca que abarca la Denominación de Origen Bullas.

Sus más de 1.400 m² ofrecen al visitante amplias posibilidades para recrearse en el ambiente cultural surgido en torno al vino. La producción anual de la bodega era de unos 350.000 litros de vino, repartidos en 112 tinajas, siendo a mediados del siglo XIX una de las de mayor tamaño y capacidad del viejo Reino de Murcia. En donde las mismas tinajas enterradas en un edificio que fue una bodega se transforman en un dispositivo expositivo y el visitante puede transitar por el espacio y por la cava en donde en un tiempo no muy lejano se producía vino.

En el caso del Museo del Arroz de Valencia El Museo del Arroz de Valencia está localizado dentro de las antiguas instalaciones del Molí de Serra, un molino de arroz que fue construido por la familia Umbert a principios del siglo XX. El molino estuvo en activo durante casi cien años, integrándose dentro del paisaje urbano del barrio del Cabañal, en Valencia, y se convirtió en un referente industrial de la época por su funcionamiento eléctrico y su alta mecanización. Pese a que el procesamiento del arroz apenas varió, la maquinaria se fue actualizando con máquinas más punteras, complejas y rápidas que agilizaban y mejoraban en resultado final. La antigua maquinaria fue restaurada por la Universidad Politécnica de Valencia y, aunque hoy, la industria arrocerera ha evolucionado mucho, el sistema se mantiene prácticamente intacto. La experiencia no puede ser más inmersiva ya que la maquinaria funciona y el sonido de las cintas transportadoras en donde se subía el arroz de la planta baja a la alta con su traqueteo lleva al visitante a una experiencia sensorial.

Finalmente están los espacios de valor patrimonial pero sin ninguna relación con la práctica o producción alimentaria musealizada pero con un sistema expositivo acorde y en el que edificio transmite determinados valores agregado como autenticidad, historicidad, esencialismo entre otros.

Conclusiones



Conclusiones

Nos encontramos en una sociedad global, en medio de una encrucijada marcada por la modernidad avanzada, en la que se ha ideado un artificio instrumental llamado patrimonio cultural, que se sostiene sobre aspectos jurídicos, económicos, estéticos, sociales y culturales. Este dispositivo cultural recoge construcciones culturales -materiales y/o simbólicas, le da un tratamiento categorizándolas y jerarquizándolas, con el objeto de que la sociedad desarrolle un sentimiento de pertenencia, de propiedad colectiva, en ocasiones forzado, pretendiendo que sea interpretados como marcador de identidad diferenciador entre sociedades. Comprometiéndose con ellas si, estas sociedades avalan o legitimizan el repertorio seleccionado, participando como público, como espectador, y en ocasiones, defendiéndolo desde el activismo. Ese constructo artificial es el actual modelo de patrimonio. Este modelo de patrimonio se basa en la monumentalidad, en la extrañeza, en la escasez, en lo insólito, en lo diferenciador, produciendo una jerarquización de unos aspectos de la cultura sobre otros, y también de unas culturas sobre otras y en el que una parte del sistema alimentario también participa.

Se trata de un modelo de larga construcción fuertemente ligado en sus orígenes a la consolidación de los estado-nación caracterizado por una acumulación vertiginosa, un acopio desmedido y una acaparación de objetos, de monumentos, de ruinas, que responden a criterios estéticos concretos, incluyendo un tipo comida que forma parte como marcador de identidad, casi mitificado. Un modelo que se encuentra en constante actualización y expansión, inmerso en una carrera desmesurada para poder llegar a nuevas formas de producción, expresiones o prácticas culturales, e incluirlas en su repertorio. En ese ejercicio, bienes inmateriales como las prácticas consolidadas por siglos de repetición en la vida cotidiana que suponen los recetarios culinarios, adquieren la distinción o el trato preferencial de ser consideradas patrimonio inmaterial, mientras que otras expresiones como oficios, lenguas o saberes, y también platos o alimentos se diluyen en esta modernidad avanzada que los fagocita velozmente y luego somete al olvido o los desecha por anacrónicos.

El modelo de patrimonio cultural es, reflejo e instrumento del modelo de sociedad en el que vivimos, y a la vez es un producto de la postmodernidad o modernidad avanzada, del que no ha podido escapar el sistema alimentario, con una patrimonialización de una ínfima parte de él. Por tanto, no solo reproduce las desigualdades de la sociedad, sino que las consolida, las categoriza, las arraiga y las hace propias, y además, las musealiza. No todos los sectores de la sociedad pueden acceder igualmente a la cultura, o mejor dicho,

no todos los sectores de la sociedad pueden jerarquizar su propia cultura como producto y promoverla, fomentarla y capitalizarla, lo que genera desigualdades, no sólo en cuanto a la supremacía de unas culturas sobre otras, sino que da como resultado una autoexclusión cultural, una forma de resistencia de adaptación cultural que se sustenta en una intolerancia real-simbólica-estética sobre la otredad cultural.

En el caso de los museos alimentarios esta exclusión-jerarquización se hace mucho más patente, ya que la alimentación es un claro ejemplo en el que se reflejan las desigualdades sociales, por lo que la comida musealizada nunca será la comida que come una parte importante de la sociedad, sino que formará parte del museo un tipo de comida esencializada y anacrónica en los modos de producción, ya que en la alimentación, como en tantos otros aspectos, los gustos van cambiando y con ello el tipo de alimento que ingerimos.

La transformación de esos aspectos de la cultura sin posibilidad de movilidad hacia arriba, condiciona, como se ha expresado anteriormente, una identidad bruñida por la exclusión y la intolerancia, la condena a permanecer delimitada por inmovilismo o a desaparecer por inhalación regenerativa. La comida patrimonializada es una comida que ya no se elabora de esa forma o que no todos pueden comer. Bajo la premisa de que la cultura de otros es superior o, está en un estrato jerárquico más alto que la propia; premisas que durante los años se ha ido construyendo en el actual modelo de patrimonio y sus museos. Vastos sectores de la sociedad han creado bolsones de resistencia cultural, que sólo cuando han sido identificados por la cultura jerarquizadora y sus instituciones de vigilancia cultural como un elemento atractivo, se han instrumentalizado para unos fines determinados y han sido incorporados al repertorio patrimonial, destinándose cuantiosos fondos para la elaboración de sus museos. Así, a diario podemos comer nuggets de pollo, hamburguesas, pizzas, macarrones, humus, sushi, guacamole, brownies, ramen, kiches, croissant, fajitas, kebab o refrescos y bebidas energéticas, que no tienen su lugar en los museos, o al menos no en nuestro territorio, lo cual demuestra que la comida es altamente permeable a la hibridación cultural.

Somos víctimas y verdugos de nuestra propia cultura, y en el afán de acopiar de forma enfermiza, seleccionamos, y con ello al mismo tiempo destruimos, objetos y manifestaciones culturales, que nutren un modelo de patrimonio basado en estéticas concretas, producto de unas ideologías determinadas, unos valores metafísicos y religiosos concebidos como supremos y únicos, que por tanto deben ser entendidos como generales, homogéneos y totalitarios y así podemos encontrar alimentos con museos propios como la trufa, el arroz, el jamón, el cava, el queso, la sal, el vino, el pan o el aceite, entre otros, que ocupan una parte

importante pero mínima de nuestro sistema alimentario, como se ha podido demostrar en la investigación realizada.

El mismo modelo de patrimonio, en un intento de corrección, de autocrítica intencionada, asume y hace un cambio de posicionamiento, buscando que, lo que hasta ese momento era excluido, periférico o subordinado, se jerarquice por auto mandato o por designación inducida. De esta manera se obliga a que determinadas expresiones culturales, como es el caso de la comida, hagan un esfuerzo de autovaloración, de auto supremacía cultural y empiecen a auto considerarse como parte del modelo y se llegue a poder autodefinir sus prácticas como patrimonio, bien justificadas en la identidad o en el consumo de alimentos saludables. Este concepto y método es muy usado por la industria de la alimentación como estrategia de marketing, de ahí que muchos museos provengan de la industria alimentaria.

Estas expresiones culturales no responden a los criterios de la cultura central, sino que se mueven activamente y sin prejuicios en la periferia, en ese espacio donde las tensiones culturales son mínimas, donde la puesta a punto tanto cultural, como turística o estética no es necesaria, y pueden responder de forma distendida a sus propias lógicas. El modelo de patrimonio irrumpe en esa periferia, rompe el equilibrio homeostático conseguido tras mucho de tiempo de resistencia cultural y las incorpora a los repertorios del patrimonio de las naciones etiquetándolas, categorizándolas bajo la forma de patrimonio inmaterial. A partir de ese momento tendrán que responder a otras lógicas que las transformarán de forma interna o externa, teniendo que actualizarse, reinventarse y mostrarse de otros modos para satisfacer las necesidades del modelo de patrimonio cultural imperante. O bien, en otros casos, se verán sometidas al inmovilismo, aunque tengan que cambiar para cumplir los requisitos de la industria alimentaria. Sirva como ejemplo el del queso considerado tradicional, que en sus orígenes no provenía de leche pasteurizada, sin embargo hoy lo hace para cumplir en algunos casos la normativa de seguridad alimentaria. Esto no se muestra en los museos. De la misma manera no se muestran con claridad los profundos cambios que ha tenido la industria olivícola o vinícola como la incorporación del acero inoxidable o la centrifugación, y menos aún aspectos sensibles como el sacrificio de los animales en aquellos museos que muestran alimentos como el jamón que provienen de macro granjas o industrias que sacrifican miles de cabezas al día. La industria alimentaria y los museos tienden un tupido velo sobre esos aspectos.

Los 209 museos alimentarios, como se les ha llamado en este trabajo, que podemos encontrar en el territorio español presentan varias particularidades entre las que se destaca una gran dispersión por todo el territorio

nacional, con puntos de concentración en áreas vinculadas al turismo o en lo que se ha llamado España vaciada, como producto de una considerable subvencionalidad que apuesta de dotar a estas localidades bien de un nuevo recurso turístico para mejorar la oferta turística en general, o bien para fortalecer la población local, fijar población al territorio, fortalecer el desarrollo local y crear diferenciación de unas poblaciones sobre otras.

Por otra parte existe en ellos otra particularidad, la considerable implicación del sector privado, ya sea mediante cooperación a modo de cogestión con el sector público o en otros casos de manera autónoma como proyectos elaborados por denominaciones de origen o empresas privadas que han tomado la iniciativa de maneja independiente y han creado sus propios museos.

La otra particularidad es que están marcados por su carácter efímero, en ciertos casos, ya que existen muchos más de los que se han encontrado en este trabajo, si bien algunos han desaparecido o se han reinventado como restaurantes o salones de eventos, dejando de usarse como museos aunque hayan conservado tal designación.

Otra de las particularidades en un museo de la alimentación es lo que se ha procedido a denominar en el trabajo “museo de síntesis”, ya que en ellos convergen distintos aspectos, de modo que así al ser visitados da la sensación de que estamos ante un museo de antropología o etnografía, pero en un momento dado aparecen aspectos relacionados con ciencias como la química, la botánica, la física y cambia el discurso totalmente. De este modo, son considerados como museos etnográficos, dejando de lado aspectos como la industria subyacente, y más aún cuando muchos de ellos se encuentran enclavados en un edificio que sino lo es, podría ser considerado patrimonio industrial.

Pero sin lugar a duda la particularidad que destaca es que son museos “sin serlo”, ya que no cumplen a rajatabla la definición del ICOM, el máximo organismo relacionados con los museos a nivel internacional y que periódicamente revisa la definición de museo. En la actualidad se está en un proceso de consulta a nivel global en que se ha podido llegar a un total de más del 50% de los socios de ICOM para acuñar una nueva definición lo suficientemente amplia para poder integrar nuevos museos que quedan fuera de la definición actual, como es el caso de los museos de la alimentación.

En los ejemplos estudiados a lo largo de todo el trabajo, se puede constatar que, al ser considerada la alimentación como patrimonio cultural inmaterial, lo último que las define es la materialidad o la carencia de

ella. En todo caso se la puede considerar efímera, lo que supone todo un desafío a la hora de musealizarla, pero no son efímeros o inmateriales los medios utilizados en su preparación. Lo que realmente le incorpora el concepto de patrimonio inmaterial son unas valoraciones que la misma cultura dominante y el modelo de patrimonio actual han definido como válidas y la han aplicado sobre la misma.. Los portadores de una práctica alimentaria concreta no hablarían en términos de significación, de autenticidad, de materialidad, de reversibilidad, de deterioro. Sienten que no hay tal dualidad entre lo material y lo inmaterial, tienen una mirada global basada en un sentir holístico, ellos son la práctica en sí, y la práctica o expresión son ellos. Los objetos que la componen o que producen constituyen un todo con la expresión y con ellos mismos. También reconocen su alteridad frente al resto, que esa práctica concreta como tal puede estar en desigualdad con otros hechos culturales, que de forma inadvertida consideran de mayor importancia y que pueden desaparecer, por lógicas de mercado, por falta de relevo generacional, por falta de intereses compartidos o porque entienden que es parte del proceso “natural” su abandono, su auto extinción. De este abandono no las va a salvar el que reciban la alta distinción o categoría de patrimonio inmaterial y que termine destinándose un museo para ellas.

La elección de determinados alimentos o productos que sean consideradas patrimonio inmaterial responde a dos motivos: Por un lado determinados grupos sociales hegemónicos empiezan a considerar que esas manifestaciones culturales inmateriales les pertenecen por empatía cultural, por complementariedad identitaria, y que pueden ejercer un control cultural simbólico sobre ellas considerándolas patrimonio, y por otro lado existe un intento de subsanar esa forma cultural o práctica concreta tras de años de exclusión y de apatía que la condenaba a moverse en la periferia de la cultura. Estas dos situaciones pueden darse de forma simultánea. Llama la atención que los museos dedicados a la alimentación en su casi totalidad están dedicados a productos, a alimentos o bebidas, platos y menos aún ~~de~~ a comensalidades. Como ejemplo existe el Museo de la Alubia en la Bañeza, pero no de la Alubiada, una fiesta local o de los platos que se hacen con la alubia. De la misma manera, en la Comunidad Valenciana existen dos museos del Arroz, pero no de la paella, plato emblema de la región.

En este punto es necesario aclarar la diferenciación que existe en relación con la palabra patrimonio, comparando el término anglosajón *Heritage*, que transmite la idea de herencia, y el vocablo *Patrimonio* usado en culturas latinas con un sentido más cercano al concepto de propiedad. Las prácticas culturales como la alimentación, consideradas inmateriales, no son entendidas por sus portadores como propiedad sino como una herencia, con orígenes y límite difuso, por lo que cualquiera puede participar de ellas, o bien ser

incorporado a ellas al migrar a otros lugares, como ya lo han hecho otros alimentos a nuestra realidad y que han sido incorporados con total naturalidad a nuestro repertorio alimentario, tal es el caso de la pizza o el aguacate. Esta idea de patrimonio como herencia compartida y no como propiedad es pertinente para la alimentación.

Lo que hoy en día es considerado patrimonio inmaterial, siendo lo que esta parte de la alimentación presenta al modelo de patrimonio una oportunidad y un desafío, puede responder con nuevas formas y con instrumentos distintos a los utilizados en el pasado como son expolio, coleccionismo desmedido, colonialismo cultural, intolerancia estética, persecución de prácticas determinadas, que son conceptos afortunadamente superados en el ámbito del patrimonio inmaterial. El actual modelo de patrimonio cultural tiene que dejar de instrumentalizarse sólo como un mundo de expertos, de científicos patrimoniales, incluyendo el patrimonio inmaterial constituido como un constructo novedoso innovador, consciente de sus propias limitaciones, que pueda romper la inercia que ha dominado por décadas en el ámbito.

Una de las fortalezas de la alimentación como patrimonio cultural inmaterial es que permite enfoques territoriales y miradas totalizadoras e integradoras de la cultura, pudiendo fomentar y promover la integración y la cohesión territorial. Una misma práctica puede encontrarse replicada con todos los matices y rasgos diferenciadores en otras partes del mundo. O bien encontramos que un producto necesita insumos de otras latitudes, así en el Museo de Jamón de Guijuelo hay referencias al pimentón de Jaraíz de la Vera, que también tiene su museo. Es por lo que el concepto de museos en red o de territorios es más que oportuno.

Las prácticas alimentarias consideradas hoy expresiones inmateriales o patrimonio cultural inmaterial llegan desde la periferia del modelo de patrimonio, a instancias de este mismo modelo, han de ocupar un lugar dentro de la cultura patrimonial y esto puede permitir una mejor comprensión de la cultura y de la sociedad en general. Un relato de la cultura, no construido por los cánones regidos por expertos que a la vez los rigen a ellos mismos. Una historia de la cultura construida por otros relatos, por otros testimonios basados en otros aspectos como la oralidad, lo popular, lo modesto, lo subliminal, muchas veces lo excluido de la cultura y hasta lo efímero como es la comida. El patrimonio cultural inmaterial puede aportar la difícil tarea de democratizar el pasado, ya que se construye bajo el ejercicio del recuerdo compartido sobre historias vivientes, sobre un archivo oral, donde se hallan relatos que confirman que poseemos identidades compartidas o múltiples identidades porque tenemos múltiples pasados.

Hasta el momento, ese control del pasado y las intervenciones sobre el mismo se han realizado mayoritariamente bajo el control de los expertos, con un profundo conocimiento de sus disciplinas, de los métodos de intervención y de los criterios a aplicar. Sin embargo estas actuaciones se realizaron bajo un modelo científico, que impedía en muchos casos, sobre todo en las ciencias experimentales o en las disciplinas especulativas, el aporte de miradas transversales, inexpertas, miradas que quedaban soslayadas ante la rigidez de los expertos. Este monopolio de la autoridad se ha ejercido durante años de consolidación de modelo de patrimonio y hoy debería emprender un proceso de autocrítica, de auto reflexión, sumando miradas y aspectos nuevos como es la comida.

Es necesario un nuevo enfoque, un conjunto de preceptos nuevos, capaces de dar respuesta a un nuevo desafío en el que los museos de la alimentación no sean considerados como periféricos o menoscabados debido al tema que tratan. Con criterios más laxos pero no menos rigurosos, más amplios pero con límites concretos, realizando sucesivas aproximaciones entre lo objetivo y lo subjetivo, entre lo objetual y lo simbólico.

Por otro lado, es el deseo expreso y manifiesto de muchos portadores o depositarios de determinadas prácticas de que, quizás porque han sido abandonadas, vuelvan a formar parte de su rutina cultural o que al menos tengan un lugar reconocido en la cultura por medio de un dispositivo de exposición cultural como es el museo.

Actuar sin reglas generales sobre situaciones particulares es uno de los principales alineamientos ha tener en cuenta en relación con el patrimonio cultural inmaterial. La materia de que están hechas las prácticas culturales inmateriales comprenden relaciones sociales, valoraciones subjetivas, construcciones comunitarias, percepciones colectivas, sentimientos y emociones compartidas. El patrimonio inmaterial nos habla, a veces nos reclama, nos plantea qué tipo de actuaciones le son pertinentes, requiriendo que se establezca un diálogo con él y algunas prácticas alimentarias, concretamente, así lo requieren.

El tratamiento del patrimonio alimentario como parte integrante del patrimonio inmaterial musealizado y, todo el universo que orbita en relación a él, se ha simbolizado y jerarquizado como elemento de distinción social y cultural, mercantilizándose su consumo cultural y trascendiendo así de lo meramente fisiológico o nutricional para transformarse en un elemento propio de la alta cultura como el arte, la música, la literatura entre otras disciplinas provenientes de la creación, siendo en este caso la autoría desconocida o compartida entre la comunidad. No sabemos a ciencia cierta el origen de platos emblemáticos de nuestra alimentación como

puede ser la paella, el cocido o el mismo jamón, pero si tenemos claro que su producción está vinculada a un territorio, y que es compartida por una comunidad, y esto debe quedar expresamente claro en los museos que lo aborden.

Debe aclararse específicamente, también, que durante esta migración y jerarquización cultural, las prácticas gastronómicas han irrumpido en algunos espacios de la Alta Cultura como los museos, a pesar de que no están teniendo un correcto tratamiento en comparación con otras manifestaciones culturales.

Frecuentemente, el patrimonio alimentario se muestra, en los espacios dedicados a su exposición, aislado del territorio donde este se expresa, lo que genera una visión fragmentada del mismo a causa de esos intentos de ejercer una visión utilitarista o proteccionista sobre este patrimonio. Por este motivo, las exposiciones se cargan de simbolismos en manos de los museos. Sin embargo, este poder, esta autoridad, al menos en muchos casos, está siendo materializada por los propios museos, que intentan transmitir al público la relatividad de sus propios discursos, minimizando el poder de su autoridad sobre los visitantes. No obstante, bien es cierto que relegan estos reconocimientos subjetivos a la polivalencia, a la reflexividad, a la existencia de interpretaciones distintas a las del propio sujeto independiente. Se denota que, ante una misma práctica alimentaria, no existen acciones coordinadas que permitan que un bien patrimonial de tipo alimentario posea un museo con declaraciones de protección y promoción, encontrándose, las acciones de salvaguarda, totalmente inexistentes.

Respecto a la presencia institucional en el tratamiento del patrimonio alimentario, como es el caso de la declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, y a las acciones llevadas a cabo posteriormente como la creación de foros, encuentros y espacios institucionales, académicos o profesionales —ya sean estos locales, nacionales o internacionales— se posicionan débilmente en la globalidad y ~~que~~ existen un conjunto de figuras que dan protección a distintas manifestaciones del patrimonio gastronómico, pero esto lo hacen desde un enfoque productivista y como elementos de mercado y desafortunadamente los museos de la alimentación no escapan a ello.

Por otra parte, no existe un inventario formal estructurado, sistematizado y homologable de los aspectos patrimonializados de la cultura alimentaria. Este inventario debería presentar cada práctica gastronómica de forma holística como un registro documental del paisaje físico y social en el que se circunscribe la actividad agrícola, ganadera y pesqueras que permite la dotación de materia prima para su realización, los oficios que

puede generar y si fuera el caso, las festividades y celebraciones que puedan ser concomitantes y que conforman en su conjunto una particularidad gastronómica.

Otras de las particularidades que tiene el patrimonio alimentario es que es transversal a todas las culturas — cultura popular, cultura de masas, cultura cultivada— lo que lo transforma en un elemento perfecto para construir diálogos entre la cultural local y entre las distintas culturas presentes en todas las sociedades.

Con todo ello, el modelo de gestión del patrimonio alimentario por medio de sus museos está siguiendo el modelo europeo-continental, correspondiéndole no solo a las administraciones que poseen un liderazgo débil o inexistente, sino también al poder de la industria de la alimentación, adelantada a las instituciones administrativas apropiándose, en muchos casos, de lo alimentario popular y rentabilizándolo en comparación con la pequeña industria mediante la construcción museos de gran formato que compiten en recursos con los locales.

Hasta ahora no ha existido el suficiente diálogo y consenso entre gestores culturales, los responsables de las políticas culturales, los expertos en la materia y aquellos que son propietarios, mantenedores y legítimos usuarios de estas manifestaciones culturales llegando en algunos casos a no ser reconocidos por las mismas instituciones. El papel de estos es fundamental para definir qué platos o alimentos se seleccionan como representativos de su comunidad para ser objeto de salvaguarda, así como cuáles son los caminos y estrategias apropiados para el ejercicio de su tutela. Por ello, antes de poner en marcha cualquier iniciativa es necesario un debate profundo, organizado y representativo que cuente con los responsables y titulares de este Patrimonio de manera dialógica.

Conclusions

We are in a global society, in the middle of a crossroads marked by advanced modernity, in which an instrumental device called cultural heritage has been devised, which is sustained on legal, economic, aesthetic, social and cultural aspects. This cultural device collects cultural-material and / or symbolic constructions, gives them a treatment by categorizing and ranking them, in order for society to develop a feeling of belonging, of collective property, sometimes forced, trying to be interpreted as a marker of identity. Differentiator between companies. By committing themselves to them, yes, these societies endorse or legitimize the selected repertoire, participating as a public, as a spectator, and sometimes, defending it through activism. This artificial construct is the current heritage model. This heritage model is based on monumentality, strangeness, scarcity, unusual, differentiating, producing a hierarchy of some aspects of culture over others, and also of some cultures over others and in which one part of the food system is also involved.

It is a long-built model strongly linked in its origins to the consolidation of the nation-state characterized by a vertiginous accumulation, an excessive stockpiling and a hoarding of objects, monuments, ruins, which respond to specific aesthetic criteria, including a type of food that is part of it as an identity marker, almost mythologized. A model that is constantly updating and expanding, immersed in an inordinate race to be able to arrive at new forms of production, expressions or cultural practices, and include them in its repertoire. In this exercise, intangible assets such as the practices consolidated by centuries of repetition in daily life that culinary recipes represent, acquire the distinction or preferential treatment of being considered intangible heritage, while other expressions such as trades, languages or knowledge, and also dishes or food are diluted in this advanced modernity that quickly swallows them up and then subjects them to oblivion or discards them as anachronistic.

The model of cultural heritage is a reflection and instrument of the model of society in which we live, and at the same time it is a product of postmodernity or advanced modernity, from which the food system has not been able to escape, with a patrimonialization of a tiny part of it. Therefore, it not only reproduces the inequalities of society, but consolidates them, categorizes them, roots them and makes them its own, and also makes them museal. Not all sectors of society have equal access to culture, or rather, not all sectors of society can prioritize their own culture as a product and promote, encourage and capitalize on it, which generates inequalities, not only in terms of supremacy of some cultures over others, but rather results in cultural self-

exclusion, a form of cultural adaptation resistance that is based on a real-symbolic-aesthetic intolerance of cultural otherness.

In the case of food museums, this exclusion-ranking becomes much more evident, since food is a clear example in which social inequalities are reflected, so that food in museums will never be the food that an important part of the population eats. society, but a type of food essentialized and anachronistic in the modes of production will be part of the museum, since in food, as in so many other aspects, tastes are changing and with it the type of food we eat.

The transformation of these aspects of culture without the possibility of upward mobility conditions, as has been expressed previously, an identity burnished by exclusion and intolerance, condemning it to remain delimited by immobility or to disappear by regenerative inhalation. Heritage food is food that is no longer made that way or that not everyone can eat. Under the premise that the culture of others is superior or is in a higher hierarchical stratum than one's own; premises that have been built over the years in the current heritage model and its museums. Vast sectors of society have created pockets of cultural resistance, which only when they have been identified by the hierarchical culture and its institutions of cultural surveillance as an attractive element, have they been instrumentalized for certain purposes and have been incorporated into the patrimonial repertoire, allocating large amounts funds for the elaboration of its museums. Thus, on a daily basis we can eat chicken nuggets, hamburgers, pizzas, macaroni, hummus, sushi, guacamole, brownies, ramen, kiches, croissants, fajitas, kebab or soft drinks and energy drinks, which do not have their place in museums, or at less not in our territory, which shows that food is highly permeable to cultural hybridization.

We are victims and executioners of our own culture, and in the desire to collect in an unhealthy way, we select, and with it at the same time destroy, cultural objects and manifestations, which nurture a heritage model based on specific aesthetics, the product of certain ideologies. , metaphysical and religious values conceived as supreme and unique, which therefore must be understood as general, homogeneous and totalitarian and thus we can find food with its own museums such as truffle, rice, ham, cava, cheese, salt , wine, bread or oil, among others, which occupy an important but minimal part of our food system, as has been demonstrated in the research carried out.

The same patrimony model, in an attempt to correct, deliberate self-criticism, assumes and makes a change of position, seeking that, what until that moment was excluded, peripheral or subordinate, is hierarchical by self-mandate or by induced designation. In this way, certain cultural expressions, such as food, are forced to

make an effort of self-worth, of cultural self-supremacy and begin to consider themselves as part of the model and to be able to self-define their practices as heritage, well justified in the identity or in the consumption of healthy foods. This concept and method is widely used by the food industry as a marketing strategy, hence many museums come from the food industry.

These cultural expressions do not respond to the criteria of the central culture, but move actively and without prejudice in the periphery, in that space where cultural tensions are minimal, where cultural, tourist or aesthetic fine-tuning is not necessary. , and can respond in a relaxed way to their own logic. The heritage model breaks into that periphery, breaks the homeostatic balance achieved after a long time of cultural resistance and incorporates them into the repertoires of the heritage of nations, labeling them, categorizing them under the form of intangible heritage. From that moment on, they will have to respond to other logics that will transform them internally or externally, having to update, reinvent themselves and show themselves in other ways to satisfy the needs of the prevailing cultural heritage model. Or, in other cases, they will be subjected to immobility, even if they have to change to meet the requirements of the food industry. An example is the cheese considered traditional, which originally did not come from pasteurized milk, however today it does so to comply with food safety regulations in some cases. This is not displayed in museums.

In the same way, the profound changes that the olive or wine industry has had, such as the incorporation of stainless steel or centrifugation, are not clearly shown, and even less sensitive aspects such as the sacrifice of animals in those museums that display foods such as ham that come from macro farms or industries that slaughter thousands of heads a day. The food industry and museums draw a thick veil over these aspects.

The 209 food museums, as they have been called in this work, that we can find in the Spanish territory present several peculiarities among which a great dispersion throughout the national territory stands out, with points of concentration in areas related to tourism or in the that has been called emptied Spain, as a product of a considerable subsidy that aims to provide these localities with either a new tourist resource to improve the tourist offer in general, or to strengthen the local population, fix the population to the territory, strengthen development local and create differentiation of some populations over others.

On the other hand, there is another particularity in them, the considerable involvement of the private sector, either through cooperation in the form of co-management with the public sector or in other cases autonomously, such as projects prepared by designations of origin or private companies that have taken the initiative. independently and have created their own museums.

The other peculiarity is that they are marked by their ephemeral nature, in certain cases, since there are many more than those that have been found in this work, although some have disappeared or have been reinvented as restaurants or event rooms, ceasing to be used as museums even though they have retained that designation.

Another of the peculiarities in a food museum is what has been called in the work "synthesis museum", since different aspects converge in them, so that when visited it gives the feeling that we are facing a museum of anthropology or ethnography, but at one point there are aspects related to sciences such as chemistry, botany, physics and the discourse changes completely. In this way, they are considered as ethnographic museums, leaving aside aspects such as the underlying industry, and even more so when many of them are located in a building that, if not, could be considered industrial heritage.

But undoubtedly the particularity that stands out is that they are museums "without being", since they do not strictly comply with the definition of ICOM, the highest international body related to museums and that periodically reviews the definition of museum. A global consultation process is currently underway in which it has been possible to reach a total of more than 50% of ICOM's partners to coin a new definition broad enough to be able to integrate new museums that are outside the current definition, as is the case of food museums. In the examples studied throughout the work, it can be seen that, since food is considered as intangible cultural heritage, the last thing that defines it is materiality or the lack of it. In any case, it can be considered ephemeral, which is quite a challenge when it comes to musealizing it, but the means used in its preparation are not ephemeral or immaterial. What really incorporates the concept of intangible heritage are valuations that the dominant culture itself and the current heritage model have defined as valid and have applied it to it. The bearers of a specific food practice would not speak in terms of significance, of authenticity, of materiality, of reversibility, of deterioration. They feel that there is no such duality between the material and the immaterial, they have a global look based on a holistic feeling, they are the practice itself, and the practice or expression is they. The objects that compose it or that they produce constitute a whole with the expression and with themselves. They also recognize their otherness compared to the rest, that this specific practice as such may be in inequality with other cultural facts, which they inadvertently consider of greater importance and which may disappear, due to market logic, due to lack of generational change, due to lack of shared interests or because they understand that their abandonment, their self-extinction is part of the "natural" process. From this abandonment, the one who receives the high distinction or category of intangible heritage will not save them and who ends up allocating a museum for them.

The choice of certain foods or products that are considered intangible heritage responds to two reasons: On the one hand, certain hegemonic social groups begin to consider that these intangible cultural manifestations belong to them out of cultural empathy, out of identity complementarity, and that they can exercise symbolic cultural control considering them heritage, and on the other hand there is an attempt to correct that specific cultural or practical form after years of exclusion and apathy that condemned it to move on the periphery of culture. These two situations can occur simultaneously. It is striking that the museums dedicated to food are almost entirely dedicated to products, food or drinks, dishes and even less to diners. As an example there is the Museum of the Bean in La Bañeza, but not of the Bean, a local festival or the dishes that are made with beans. In the same way, in the Valencian Community there are two museums of Rice, but not of paella, an emblematic dish of the region.

At this point, it is necessary to clarify the differentiation that exists in relation to the word heritage, comparing the Anglo-Saxon term Heritage, which transmits the idea of heritage, and the word Heritage used in Latin cultures with a sense closer to the concept of property. Cultural practices such as food, considered immaterial, are not understood by their bearers as property but as an inheritance, with origins and diffuse limits, so that anyone can participate in them, or be incorporated into them when migrating to other places, as other foods have already done to our reality and that have been incorporated with total naturalness to our food repertoire, such is the case of pizza or avocado. This idea of heritage as shared inheritance and not as property is relevant to food.

What today is considered intangible heritage, being what this part of the diet presents to the heritage model an opportunity and a challenge, it can respond with new forms and with instruments different from those used in the past such as looting, excessive collecting, cultural colonialism, aesthetic intolerance, persecution of certain practices, which are fortunately outdated concepts in the field of intangible heritage. The current model of cultural heritage has to stop being instrumentalized only as a world of experts, of heritage scientists, including intangible heritage constituted as an innovative new construct, aware of its own limitations, that can break the inertia that has dominated for decades in the field.

One of the strengths of food as an intangible cultural heritage is that it allows territorial approaches and totalizing and integrating views of culture, being able to foster and promote integration and territorial cohesion. The same practice can be found replicated with all the nuances and differentiating features in other parts of the world. Or we find that a product needs inputs from other latitudes, so in the Guijuelo Ham Museum there

are references to the Jaraíz de la Vera paprika, which also has its museum. This is why the concept of network museums or territories is more than appropriate.

The food practices considered today intangible expressions or intangible cultural heritage come from the periphery of the heritage model, at the request of this same model, they have to occupy a place within the heritage culture and this can allow a better understanding of culture and culture. society in general. An account of culture, not constructed by canons ruled by experts who at the same time govern themselves. A history of culture built by other stories, by other testimonies based on other aspects such as orality, the popular, the modest, the subliminal, often what is excluded from culture and even the ephemeral as is food. Intangible cultural heritage can contribute the difficult task of democratizing the past, since it is built under the exercise of shared memory over living stories, on an oral archive, where stories are found that confirm that we have shared identities or multiple identities because we have multiple pasts. .

Until now, this control of the past and the interventions on it have been carried out mainly under the control of experts, with a deep knowledge of their disciplines, of the intervention methods and of the criteria to be applied. However, these actions were carried out under a scientific model, which in many cases, especially in experimental sciences or in speculative disciplines, prevented the contribution of inexperienced, transversal glances, glances that were ignored by the rigidity of the experts. This monopoly of authority has been exercised during years of consolidation of the heritage model and today it should undertake a process of self-criticism, self-reflection, adding new looks and aspects such as food.

A new approach is necessary, a set of new precepts, capable of responding to a new challenge in which food museums are not considered peripheral or undermined due to the subject they deal with. With more lax but no less rigorous criteria, broader but with concrete limits, making successive approximations between the objective and the subjective, between the objectual and the symbolic.

On the other hand, it is the express and manifest desire of many carriers or depositaries of certain practices that, perhaps because they have been abandoned, they become part of their cultural routine or that they at least have a recognized place in culture through a cultural exhibition device such as the museum.

Acting without general rules on particular situations is one of the main alignments to take into account in relation to intangible cultural heritage. The stuff of which intangible cultural practices are made includes social relations, subjective appraisals, community constructions, collective perceptions, shared feelings and emotions.

Intangible heritage speaks to us, sometimes claims us, asks us what kind of actions are relevant to it, requiring that a dialogue be established with it and some food practices, specifically, require it.

The treatment of food heritage as an integral part of the musealized intangible heritage and, the entire universe that orbits in relation to it, has been symbolized and hierarchized as an element of social and cultural distinction, commodifying its cultural consumption and thus transcending the merely physiological or nutritional to become an element of high culture such as art, music, literature among other disciplines from creation, in this case being unknown or shared authorship among the community. We do not know for sure the origin of emblematic dishes of our diet such as paella, stew or the same ham, but we do know that its production is linked to a territory, and that it is shared by a community, and this must be expressly clear in the museums that address it.

It should also be specifically clarified that during this migration and cultural hierarchization, gastronomic practices have broken into some spaces of High Culture such as museums, despite the fact that they are not being treated correctly compared to other cultural manifestations.

Frequently, food heritage is shown, in the spaces dedicated to its exhibition, isolated from the territory where it is expressed, which generates a fragmented vision of it due to these attempts to exercise a utilitarian or protectionist vision of this heritage. For this reason, the exhibitions are loaded with symbolism in the hands of museums. However, this power, this authority, at least in many cases, is being materialized by the museums themselves, which try to convey to the public the relativity of their own discourses, minimizing the power of their authority over visitors. However, it is true that they relegate these subjective recognitions to versatility, to reflexivity, to the existence of interpretations other than those of the independent subject himself. It is denoted that, in the face of the same food practice, there are no coordinated actions that allow a food-type heritage asset to have a museum with declarations of protection and promotion, and safeguard actions are totally non-existent.

Regarding the institutional presence in the treatment of food heritage, as is the case of the declaration of the Mediterranean Diet as Intangible Heritage of Humanity by UNESCO, and the actions carried out later such as the creation of forums, meetings and institutional spaces , academics or professionals —whether they are local, national or international— are weakly positioned globally and that there is a set of figures that give protection to different manifestations of gastronomic heritage, but this is done from a productivist approach and as market elements and unfortunately food museums do not escape it.

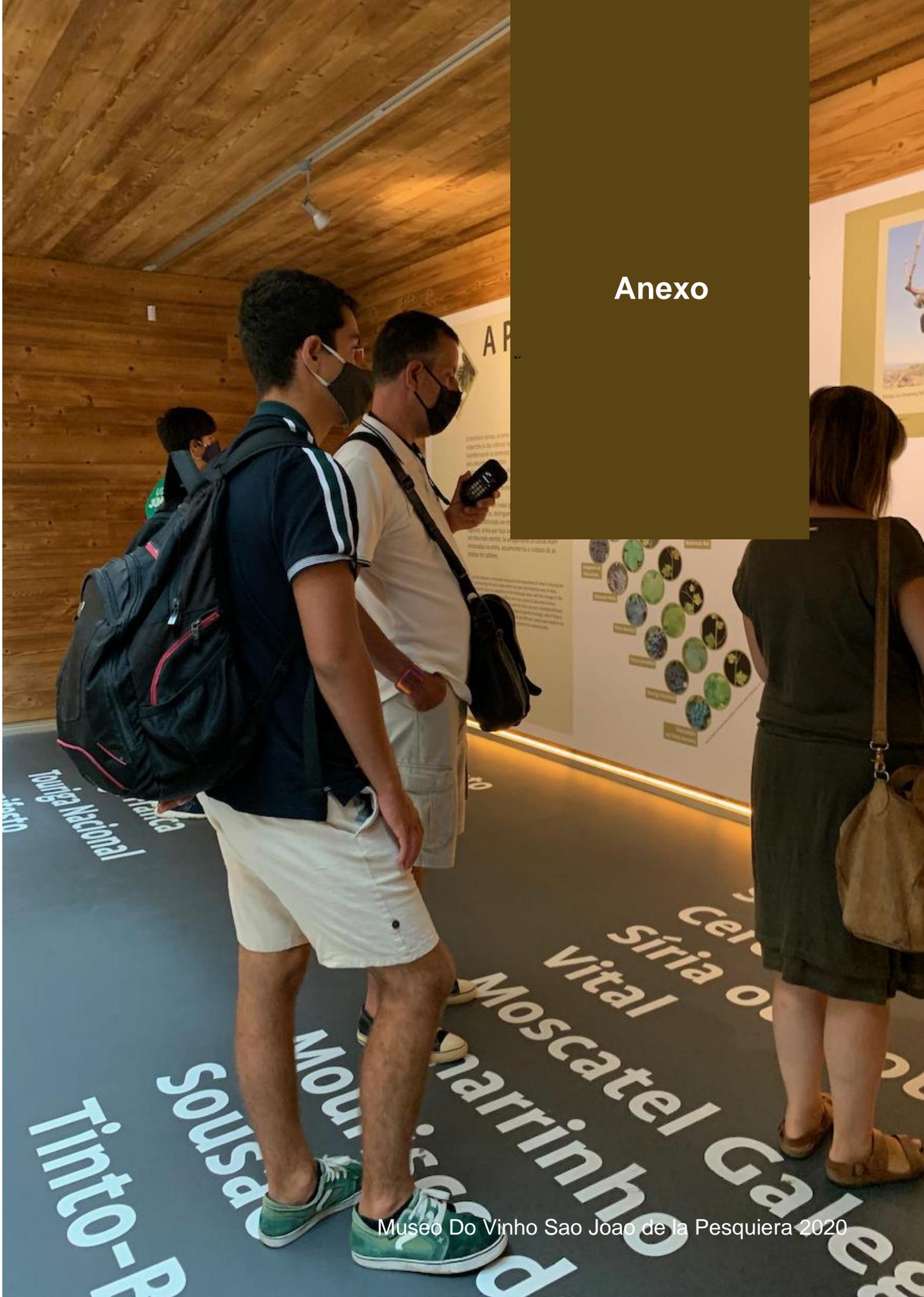
On the other hand, there is no formal, structured, systematized and comparable inventory of the heritage aspects of food culture. This inventory should present each gastronomic practice in a holistic way as a documentary record of the physical and social landscape in which the agricultural, livestock and fishing activity is circumscribed that allows the provision of raw material for its realization, the trades that it can generate and if it were the case, the festivities and celebrations that may be concomitant and that together make up a gastronomic particularity.

Other of the peculiarities of the food heritage is that it is transversal to all cultures - popular culture, mass culture, cultivated culture - which transforms it into a perfect element to build dialogues between the local culture and between the different cultures present in all societies.

With all this, the food heritage management model through its museums is following the European-continental model, corresponding not only to the administrations that have weak or non-existent leadership, but also to the power of the food industry, advanced to the administrative institutions, appropriating, in many cases, the popular food and making it profitable in comparison with the small industry through the construction of large-format museums that compete in resources with the locals.

Until now there has not been enough dialogue and consensus between cultural managers, those responsible for cultural policies, experts in the field and those who are owners, maintainers and legitimate users of these cultural manifestations, in some cases not being recognized by the same institutions. Their role is fundamental to define what dishes or foods are selected as representative of their community to be safeguarded, as well as what are the appropriate paths and strategies for the exercise of their guardianship. For this reason, before launching any initiative, a deep, organized and representative debate is necessary, involving those responsible and owners of this Heritage in a dialogical way.

Anexo



Anexos

Listado de museos relacionados con el patrimonio alimentario por Comunidades Autónomas

Fuentes: partir del Directorio de Museos y Colecciones de España, Red de Museos del Vino de España, trabajo de campo y búsqueda por instituciones

Nº	Denominación	Localidad	Población 2018	Provincia	Web	Origen	Museo
Andalucía (40)							
1	Museo del Aceite La almazara de Paulenca	Paulenca-Guadix	181	Granada	PD	s.XVIII	2005
2	Museo del Aceite de San Bartolomé de la Torre	San Bartolomé de la Torre	3.679	Huelva	PD	1935	2000
3	Museo del Vino de Almonte	Almonte	24.013	Huelva	PD	s.XIX	2014
4	Museo de Interpretación del Aceite de Cañaveral de León	Cañaveral de León	411	Huelva	PD	1805	2008
5	Almazara Histórica "La Almedina de Cazorla"	Cazorla	7.574	Jaén	PD	s.XIX	2002
6	Museo de la Cultura del Olivo - Hacienda la Laguna	Baeza	15.902	Jaén	DP	1848	1997
7	Museo del Aceite Cortijo El madroño	Martos	24.207	Jaén	PD	1890	2017
8	Museo del Arte del Aceite de Navas de San Juan	Navas de San Juan	4.555	Jaén	DP	2007	2007
9	Museo del Vino Barbadillo	Sanlúcar de Barrameda	68.037	Cádiz	PD	1821	2000
10	Centro de Interpretación del Vino y la Sal	Chiclana	83.831	Cádiz	DP	2016	2016

11	Museo del Olivar y el Aceite de Baena	Baena	19.338	Córdoba	DP	s.XIX	2003
12	Museo del aceite de oliva	Cabra	20.417	Córdoba	PD	s.XIX	2000
13	Museo del anís de Rute	Rute	9.857	Córdoba	DP	1908	1994
14	Almazara Núñez del Prado	Baena	19.338	Córdoba	PD	1795	1992
15	Museo del Mosto Castillo de Moriles	Moriles	3.726	Córdoba	PD	2019	2019
16	Museo del Aceite Juan Colín	Montilla	23.031	Córdoba	PD	s.XIX	2003
17	Museo de la Almendra	Zamoranos	385	Córdoba	DP	1910	2010
18	Museo del Aceite de Montoro	Montoro	9.436	Córdoba	PD	1784	2007
19	Museo de la Matanza	Alcaracejos	1.473	Córdoba	PD	2004	2004
20	Museo del Vino	Montilla	23.031	Córdoba	PD	2018	2018
21	Museo Molino de Mondujar	Mondujar	612	Granada	DP	s.XIX	2006
22	Museo del Aceite Andaluz	Vélez de Benaudalia	2.870	Granada	DP	2004	2004
23	Centro de Interpretación del Vino	Huétor Vega	11.966	Granada	PD	2010	2010
24	Museo Almazara Las Laerillas	Nigüelas	1.182	Granada	DP	s.XV	2015
25	Museo del Vino	Málaga	1.641.000	Málaga	DP	s.XVIII	2008
26	Ecomuseo Lagar de los Torrijos	Parque Montes Málaga	1.641.000	Málaga	PD	1842	2000
27	Museo del Aceite de Mondrón	Mondrón-Periana	134	Málaga	PD	1995	1997
28	Museo Molino de Aceite de Marmolejo	Guaro	2.260	Málaga	PD	s.XII	1998
29	Centro Integral del Vino Serranía de Ronda	Ronda	33.978	Málaga	PD	1880	2012
30	Museo Molino del Bachiller	Álora	12.951	Málaga	PD	s.XVI	1998
31	Museo Molino de los Mizos	Casarabonela	2.510	Málaga	PD	s/d	2009

32	Museo El Molino de la Paca	Alhaurin El Grande	24.123	Málaga	PD	1870	2006
33	Museo del Aceite Hojiblanca	Antequera	41.154	Málaga	PD	s.XIX	2011
34	Museo El molino de Ojén	Ojén	3.568	Málaga	PD	s.XIX	2013
35	Harinera del Guadaíra	Alcalá de Guadaíra	75.256	Sevilla	PD	1934	2013
36	Centro Cultural del Olivo - Basilipo	El Viso del Alcor	19.191	Sevilla	PD	1850	2000
37	Chocomundo - Museo del Chocolate	Estepa	12.503	Sevilla	DP	s.XIX	1990
38	Estepa Museo del Mantecado	Estepa	12.503	Sevilla	PD	1.858	2015
39	Centro del Aguardiente de Cazalla	Cazalla de la Sierra	4.789	Sevilla	PD	s.XIX	2016
40	Destilería de Constantina	Constantina	5.954	Sevilla	PD	s.XIX	2016
Aragón (20)							
41	Museo del Pan	La Hoz de la Vieja	85	Zaragoza	DP	s.XIX	2000
42	Museo de la Pastelería	Daroca	1.996	Zaragoza	PD	1874	2000
43	Museo del Aceite de Aniñón	Aniñón	740	Zaragoza	PD	1930	2002
44	Museo del Vino	Cariñena	3.339	Zaragoza	PD	1918	2009
45	Museo del Vino	Vera de Moncayo	383	Zaragoza	PD	1994	1994
46	Museo del Azafrán	Monreal del Campo	2.433	Teruel	PD	1983	1983
47	Museo del Aceite de la Muela	La Muela	5.479	Zaragoza	PD	s.XIX.	2003
48	Muse de la Cerveza "La Zaragozana"	Zaragoza	968.049	Zaragoza	PD	1900	2000
49	Museo de la Remolacha Azucarera	Alfambra	531	Teruel	PD	1926	2002

50	Museo del Aceite de Alacón	Alacón	264	Teruel	PD	1950	2007
51	Museo del Vino de Somontano	Barbastro	16.944	Huesca	PD	s.XVII	2017
52	Museo del vino de Calatayud	Nuévalos	325	Zaragoza	PD	2019	2019
53	Museo del Jamón	Calamocha	4.319	Teruel	PD	2017	2017
54	Molino aceitero	La Cañada de Verich	87	Teruel	PD	s.XVII	2011
55	Almazara de Jaganta	Jaganta	12	Teruel	PD	s.XVII	1995
56	Museo de Aceite El torno de Buera	Santa María de Dulcis	208	Huesca	DP	s.XVIII	2013
57	Museo Molino de Castisalbás	Castisalbás	16	Huesca	DP	1886	2010
58	Centro de Interpretación del Queso Tronchón	Tronchón	65	Teruel	PD	s.XVI	2002
59	Molino de Viento Harinero de Ojos Negros	Ojos Negros	377	Teruel	PD	s.XVI	2000
60	Molino harinero y Alfarda de Mas de las Matas	Mas de las Matas	1.272	Teruel	PD	1749	1992
3 Principado de Asturias (7)							
61	Casa de la Apicultura	Boal	1.505	Asturias	DP	1930	1990
62	Museo de los Molinos de Mazonovo	Taramundi	646	Asturias	DP	s.XIX	1997
63	Ecomuseo del Pan	Villanueva de Oscos	298	Asturias	PD	s.XVIII	2006
64	Museo de la Apicultura	Caso	1507	Asturias	PD	s.XVI	2008
65	Museo de la Sidra de Asturias	Nava	5.334	Asturias	DP	1996	1996
66	Museo Del Vino	Cangas del Narcea	12.579	Asturias	DP	2010	2010
67	Museo Etnográfico de la lechería	Morcín	2.631	Asturias	PD	1993	1993
4 Baleares (2)							

68	Almazara de Son Torrella	Sana María del Camí	7.167	Palma de Mallorca	PD	s.XIX	2017
69	Museo del Aceite de Deià	Deià	620	Palma de Mallorca	PD	s.XVI	2004
5 Canarias (16)							
70	Museo Agrícola El Patio	Teguise	20.788	Las Palmas	PD	1845	1994
71	Museo del Vino El Grifo	San Bartolomé	18.327	Las Palmas	DP	1775	2000
72	Museo de la Pesca Tradicional	La Oliva	25.884	Las Palmas	PD	1897	2006
73	Museo de la Salinas del Carmen	Antigua	11.948	Las Palmas	DP	1910	2017
74	Museo del Grano La Cilla	Las Oliva	1.295	Las Palmas	DP	s.XIX	1997
75	Museo Molino de Gofio	Hermigua	1.805	Santa Cruz de Tenerife	PD	1915	2016
76	Museo del Plátano	Tazacorte	4.600	Santa Cruz de Tenerife	PD	1900	2004
77	Casa Museo del Vino	Los Llanos de Aridane	2.401	Santa Cruz de Tenerife	PD	1950	2001
78	Casa Museo del Vino	Santa Brígida	18.973	Las Palmas	PD	1800	2005
79	Museo Molino de Aceite de El Valle	Santa Lucía de Tirajana	71.863	Las Palmas	PD	s.XIX	2005
80	Museo del Tomate La Zafra	Santa Lucía de Tirajana	71.863	Las Palmas	PD	1935	2008
81	Museo del Ron	Arehucas	37.691	Las Palmas	PD	1884	1992
82	Museo Insular de la Vid y el Vino de Tenerife	El Sauzal	8.947	Santa Cruz de Tenerife	PD	s.XVII	1996

83	Centro de Interpretación de la Miel de Tenerife	El Sauzal	8.947	Santa Cruz de Tenerife	PD	s.XVII	1996
84	Museo del Queso Majorero	Antigua	11.948	Las Palmas	DP	1995	2013
85	Centro de interpretación Los Molinos	Tiscamanita	476	Las Palmas	DP		2013
6 Cantabria (2)							
86	Museo de la Sidra	Cabezón de Liébana	592	Cantabria	PD	1.996	1996
87	Museo del Barquillero	Santillana del Mar	4.172	Cantabria	PD	s.XVII	1986
7 Castilla-La Mancha (12)							
88	Museo de La Miel	Peñalver	152	Guadalajara	PD	1991	1991
89	Museo Patrimonio Comunal Olivarero Felipe Vegue	Mora	9.737	Toledo	DP	1999	1999
90	La Almazara de Alcabón Museo del aceite y del Vino	Alcabón	669	Toledo	PD	s.XV	2006
91	Museo del Vino de Valdepeñas	Valdepeñas	30.210	Ciudad Real	DP	1901	1999
92	Museo Molino Aceitero Casa de la Encomienda	Mora	9.737	Toledo	PD	s.XIX	1964
93	Museo del Helado	Albacete	389.528	Albacete	PD	1939	2014
94	Museo etnológico del agua y del Aceite	Villanueva de la Fuente	2.123	Ciudad Real	PD	s.XX	2008
95	Museo Torre del Vino	Socuéllamos	12.268	Ciudad Real	DP	2014	2014
96	Museo del Queso Villarejo	Periesteban	385	Cuenca	PD	s.XX	2000
97	Museo del Azafrán	Madrilejos	10.532	Toledo	PD	s.XVIII	2008

98	Museo del Queso Manchego	Toledo	691.725	Toledo	DP	2016	2016
99	Museo del queso manchego Manzanares	Manzanares	18.043	Ciudad Real	DP	s.XIX	2014
8 Castilla y León (19)							
100	Museo del Cereal	Arévalo	8.069	Ávila	PD	s.XV	1979
101	Museo del Vino de Aranda de Duero - Ribíertete	Aranda del Duero	32.523	Burgos	PD	S.XIII	2013
102	Centro de Interpretación del la Arquitectura del Vino	Aranda del Duero	32.523	Burgos	PD	s/d	2003
103	Reales Salinas	Poza de la Sal	294	Burgos	PD	1786	2003
104	Museo del vino de Cacabelo	Cacabelos	5.132	León	PD	s/d	1995
105	Museo micológico de Rabanales	Rabanales	528	León	DP	2007	2007
106	Museo del Chocolate	Astorga	11.029	León	PD	1910	2015
107	Museo de la Alubia	La Bañeza	10.307	León	PD	1896	2007
108	Museo Apícola	Arepiles	644	Salamanca	PD	1978	2005
109	Museo de La Industria Chacinera	Guijuelo	5.633	Salamanca	DP	2009	2009
110	Museo del Aceite El lagar del Mudo	San Felices de los Gallegos	395	Salamanca	PD	s.XVIII	2002
111	Museo del Vino Bodega Emina	Valbuena de Duero	471	Valladolid	PD	2007	2007
112	Museo del Vino de Peñafiel	Peñafiel	5.090	Valladolid	PD	s.XIV	1999
113	Bodega - Aula de Interpretación de Mucientes	Mucientes	669	Valladolid	DP	s.XVI	2004
114	Museo Fábrica de Harina de San Antonio	Medina de Rioseco	4.716	Valladolid	PD	1852	2005
115	Museo del Pan	Mayorga	1.590	Valladolid	PD	s.XV	2009

116	Pagos del Rey Museo Del Vino	Morales de Toro	1.003	Zamora	DP	1964	2014
117	Centro de Interpretación de la Miel	Manzanal de Arriba	358	Zamora	PD	2016	2016
118	Almazara de Latedo de Aliste "La lagar"	Latedo de Aliste	56	Zamora	PD	1912	2019
9 Catalunya (25)							
119	Centro de Interpretación del Cava - CIC Fassina	Sant Sadurní d'Anoia	12.866	Barcelona	PD	s.XIX	2012
120	Museu de l'anxova i de la sal	Escala	10.339	Girona	DP	1913	2006
121	Museu de la Xocolata	Barcelona	1.636.762	Barcelona	DP	2000	2000
122	Ecomuseu-farinera de Castelló	Castelló d'Empúries	10.820	Girona	DP	s.XIX	2004
123	Fundación Parque Temático del Oli	Juneda	3.409	Lleida	DP	s/d	0
124	Museo del Aceite Maurici Masset	Belianes	525	Lleida	PD	s.XVII	1998
125	Ecomuseu de l'Oli	Pobla de Ciérvoles	191	Lleida	PD	1870	0
126	Antiguo Forni Destil·leria	Prat de Comte	183	Tarragona	PD	s.XVII	2002
127	Muria Centre d'Interpretació Apícola	El Perelló	2.770	Tarragona	DP	1888	2011
128	Museu de l'Oli i el Món Rural	Castelldans	960	Lleida	PD	1934	1984
129	Museu de l'oli	La Granadella	728	Lleida	DP	1920	2016
130	Museo Molí d'Oli de Ca L'Agustí	Alpicat	6.255	Lleida	DP	1890	2013
131	Molino de Aceite de San José	La Pobla de Segur	2.939	Lleida	PD	1905	1993
132	Museo Molino de Aceite de Argiles	Arbeca	2.162	Lleida	PD	s.XIX	2000

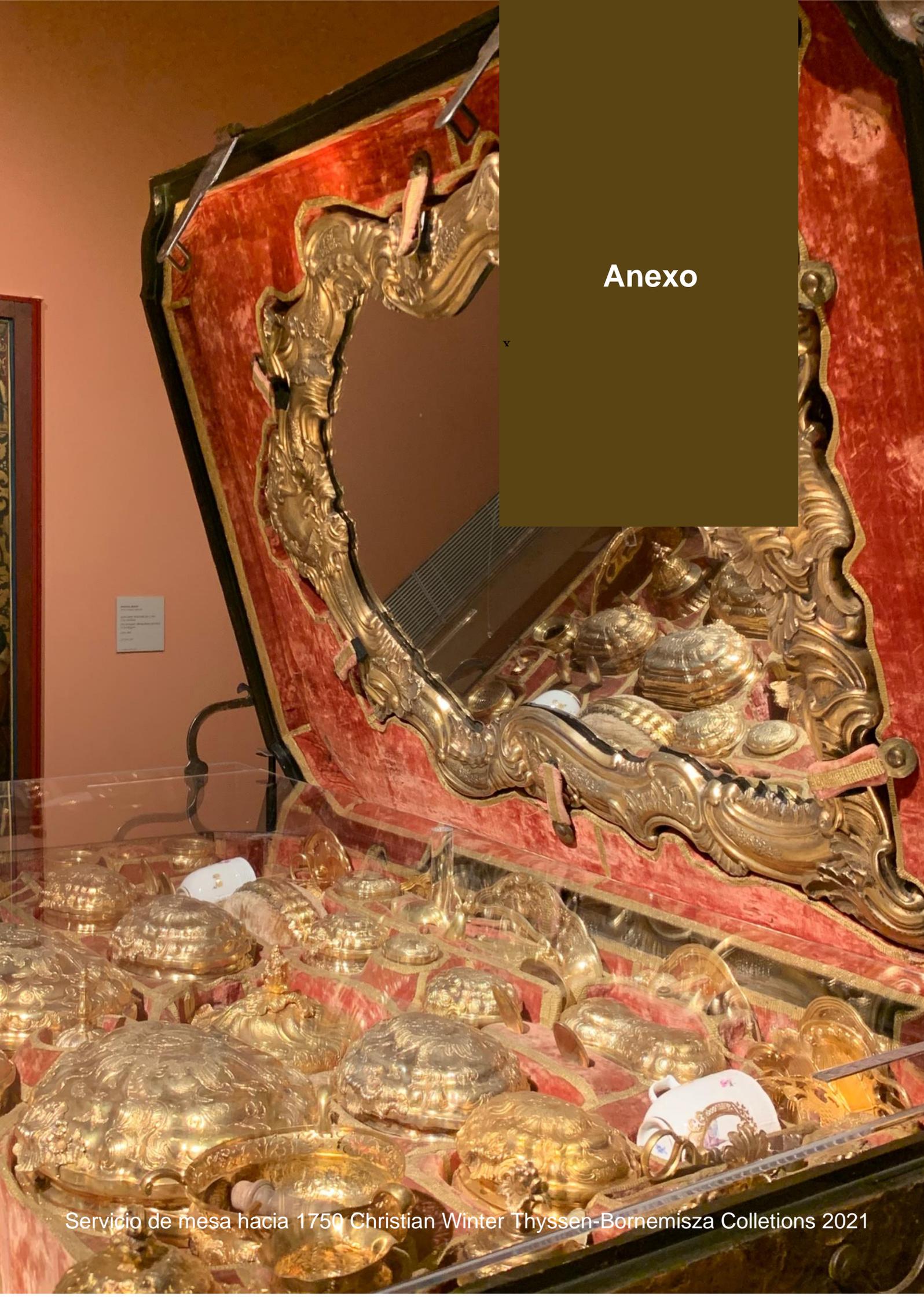
133	Museo de L'oli Solé	Mont-roig del Camp	11.809	Tarragona	DP	1801	1987
134	Museu de la Confitura	Torrent	165	Girona	DP	2004	2004
135	Museu de la Vinya i del Vi de Muntanya	El Pont de Bar	171	Girona	PD	s.XIX	2006
136	Museu de les Caves Codorniu	Sant Sadurní d'Anoia	12.887	Barcelona	DP	1902	1976
137	Museu del Pa de Tona	Tona	8.131	Barcelona	PD	1983	1983
138	Museu del Torró i la Xocolata	Agramunt	5.393	Lleida	DP	1933	2011
139	Museu del Vi	L'Espluga de Francolí,	3.742	Tarragona	PD	1913	1998
140	Museu del Vi els Cups	Montbrió del Camp	2.828	Tarragona	DP	1900	1970
141	Museu de la Pesca	Palamós	17.898	Girona	DP	1935	2002
142	Museo Agrícola de Cambrils	Cambrils	33.362	Tarragona	PD	1998	1998
143	Museu de les Cultures del Vi de Catalunya	Vilafranca del Penedès	39.746	Vilafranca del Penedès	DP	1926	1945
17 Comunidad Valenciana (25)							
144	Almazara del Conde	Sot de Chera	369	Valencia	PD	s.XIX	1989
145	Centro de Interpretación Molino del Aceite	Cervera del Maestre	599	Castellón	DP	s.XVII	2018
146	Museo del Vino Estaban de la Rosa	El Campello	27.893	Alicante	DP	1962	1962
147	Museo del Mar	Peñíscola	8.094	Castellón	PD	1996	1996
148	Museo Valenciano de la Miel	Montroy	2.822	Valencia	DP	2013	2013
149	Museu Agrícola de Godella	Godella	13.058	Valencia	PD	2014	2014
150	Museu de l'oliva farcida d'anxova	Alcoy	58.977	Alicante	PD	2007	2010

151	Museu Valencià del Xocolate	Villajoyosa	33.969	Alicante	PD	1998	2007
152	Museo del Vino de Cisternas	Requena	20.227	Valencia	DP	s.XIX.	2015
153	Palacio del Cid-Museo del Vino	Requena	20.227	Valencia	PD	s.XV	2010
154	Museu del Aceite Almassera	Montesa	1.180	Valencia	PD	s.XIX	2010
155	Museo del Aceite de Onil	Onil	7.475	Alicante	DP	S. XV	2012
156	Museo de la Horchata	Alboraya	24.222	Valencia	PD	1442	2007
157	Museo del Chocolate Clavileño	Villajoyosa	33.969	Alicante	PD	1890	1998
158	La Belluga Museo del Aceite	Segorbe	9.326	Castellón	PD	2005	2005
159	La Casa del Aceite Museo de la Almazara San Cristóbal	Cañada	1.214	Alicante	DP	1965	2006
160	Museo Vivo del Aceite de Muro de Alcoy	Muro de Alcoy	9.328	Alicante	PD	2006	2006
161	Museo de la naranja	Burriana	34.544	Castellón	DP	1995	1995
162	Museo del vino Besalduch Vall & Bellmunt	Sant Mateu	1.974	Castellón	PD	1950	2018
163	Museo del Arroz	Valencia	794.288	Valencia	DP	s.XIX	2003
164	Museo del Arroz	Cullera	22.145	Valencia	PD	s.XVIII	2012
165	Bodega Redonda. Museo del Vino	Utiel	11.540	Valencia	PD	1891	1991
166	Museo de la Sal y Centro de Interpretación del Parque Natural Salinas de Santa Pola	Santa Pola	31.745	Alicante	PD	1990	1990
167	Museo del Vino, Legado de Bacchus	Jalón	2.683	Alicante	PD	1990	2016
168	Museo del Chocolate de Sueca	Sueca	27.460	Alicante	PD	1966	2000
10 Extremadura (10)							
169	Museo de las Ciencias Del Vino	Almendralejo	33.468	Badajoz	DP	1950	2009
170	Museo del Aceite	Monterrubio de la Serena	2.372	Badajoz	PD	2007	2007

171	Museo del Turrón	Castuera	5.880	Badajoz	PD	s.XIX	2005
172	Museo de la Cereza	Cabezuela del Valle	2.194	Cáceres	PD	s.XVIII	2003
173	Museo del Pimentón	Jaraíz de la Vera	6.478	Cáceres	DP	s.XVI	2007
174	Centro de Interpretación del Olivo Casar de Palomero	Casar de Palomero	1.133	Cáceres	PD	2006	2006
175	Museo del Queso	Casar de Cáceres	4.469	Cáceres	PD	1847	2005
176	Museo del Aceite: "Molino del Medio"	Robledillo de Gata	91	Cáceres	DP	s.XIX	2004
177	Centro de Interpretación de la miel y la abeja	Ovejuela	104	Cáceres	PD	2006	2006
178	Museo del Jamón	Monesterio	4.226	Badajoz	DP	2006	2012
11 Galicia (7)							
179	Museo del Vino de Galicia	Ribadavia	5.028	Orense	DP	s.XVIII	2019
180	Museo del Mar	Vigo	293.642	Vigo	DP	1887	2002
181	Museo Anfaco de la Industria Conservera	Vigo	293.642	Pontevedra	DP	2004	2004
182	Molino de las Farragas de Bendillo	Bendillo	25	Lugo	PD	s.XVII	1993
183	Museo etnográfico y del Vino de Cambados	Cambados	3.814	Pontevedra	PD	s.XV	2002
184	Museo de la cerveza MEGA	A Coruña	247.604	A Coruña	PD	2019	2019
185	Casa Do Mel	As Pontes	10.237	A Coruña	DP	2004	2004
12 La Rioja (5)							
186	Centro de Interpretación de la Apicultura	Varea	1.933	Logroño	PD	1997	1997
187	Museo de la Verdura	Calahorra	23.923	La Rioja	PD	2010	2010

188	Museo López Heredia - Viña Tondonia	Haro	11.776	La Rioja	PD	1879	2010
189	Museo del Vino de La Rioja Baja	Aldeanueva del Ebro	2.732	La Rioja	PD	1536	2014
190	Museo Vivanco de la Cultura del Vino	Briones	766	La Rioja	PD	2004	2004
13 Comunidad de Madrid (5)							
191	Museo del Vino	Navalcarnero	28.305	Madrid	PD	s.XVIII	2002
192	Museo de la Molinera	Morata de Tajuña	7.553	Madrid	DP	1888	1998
193	Museo de Agricultura	Torremoncha de Jarama	975	Madrid	PD	1990	1998
194	Museo del Vino. Bodega Pablo Morate	Valdelaguna	903	Madrid	PD	s.XV	2001
195	La Almazara Museo Oleico y de Costumbres	Brea de Tajo	525	Madrid	PD	s.XIX	2016
14 Región de Murcia (5)							
196	Museo de la Huerta	Alcantarilla	41.622	Murcia	DP	1968	1968
197	Museo del Vino de Bullas	Bullas	11.547	Murcia	DP	s.XIX	2018
198	Museo del Arroz	Calasparra	10.165	Murcia	PD	s.XIV	2007
199	Museo del vino de Jumilla	Jumilla	25.547	Murcia	DP	2018	2018
200	Museo de la Almazara Santiaguista	Pliego	3.842	Murcia	PD	s.XVIII	2005
15 Comunidad Foral de Navarra (4)							
201	Centro de exposición de la Viña y el Vino en Navarra	Olite	3.931	Navarra	PD	s.XVII	2002
202	Museo de la Trufa	Metauten	277	Navarra	DP	2007	2007
203	Museo del Queso y la Trashumancia	Uztároz	160	Navarra	PD	s/d	1995

204	Museo de la Apicultura	Eitso	64	Navarra	DP	1993	2002
16 País Vasco (5)							
205	Ecomuseo de la Sal	Leintz-Gatzaga	234	Guipúzcoa	DP	XVI	2000
206	Centro Temático del Vino Villa Lucía	Laguardia	1.505	Alava	PD	s.XIX	1998
207	Museo del Pescador	Bermeo	16.688	Guipúzcoa	PD	s.XV	1995
208	Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca	Astigarraga	6.272	Guipúzcoa	DP	2006	2006
209	Museo De La Confitería Gorrotxategi	Tolosa	19.525	Tolosa	PD	s.XIV	1999



Anexo

Servicio de mesa hacia 1750 Christian Winter Thyssen-Bornemisza Collections 2021

Bibliografía

- AAVV. (2019). Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Otros caminos. Tomo I Botones de muestra. En *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Otros caminos. Tomo I Botones de muestra*. <https://doi.org/10.22201/crim.9786073022811e.2019>
- AAVV. (2013). *NUUESTRO PATRIMONIO INMATERIAL 10 Años de la Convención de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. UNESCO*.
- Agudelo-López, M. A., Cesín-Vargas, A., & Thomé-Ortíz, H. (2015). Aprobado: mayo. En *Publicado como ARTÍCULO en ASyD* (Vol. 13).
- Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)
- Aguilera Bornand, I. M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral*, 23, 107-128.
- Aguirre, Patricia. (2004). Ricos Flacos y Gordos Pobre. La Alimentacion en crisis. *PhD Proposal*, 1, 1-41.
- Agustí, L. B. (2004). La excepción cultural. En *Área: Lengua y Cultura-ARI N°* (Vol. 94).
- Allard, J. (2001). El tomate: un largo trayecto hasta la mesa. *Historia Caribe*, 6, 45-54.
- Alois, R. (2007). *El culto moderno a los monumentos*. La Balsa de la Medusa.
- Álvarez Gutiérrez, Á. (2015). *La difusión del patrimonio. Una obligación social*. PH: *Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, 23(87), 218-219.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11.
- Andujar, A. (2009). *De minifaldas, militancias y revoluciones : exploraciones sobre los 70 en la Argentina*. Ediciones Luxemburg.
- Antonio, E., & Sintjago, M. (2010). *Rites of comensality and spaciality. An anthropo-semiotic analysis of foods* (Vol. 26, Número 2). <http://hdl.handle.net/10481/6779>
- Appadurai, A. (1981). gastro-politics in Hindu South Asia. *American ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Appadurai, A. (1981). The past as a scarce resource. *Man*, 201-219.
- Arévalo, J. M. (s. f.). *EL PATRIMONIO COMO REPRESENTACIÓN COLECTIVA: LA INTANGIBILIDAD DE LOS BIENES CULTURALES*.
- Arias González, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "imaginarios alimentarios" en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79-95. [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70490-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70490-4)
- Ariño Villarroya, A. (1998). *Festa i ritual: dos conceptes bàsics*.
- Ariño, A., & Satriani, L. M. L. (1997). *L'utopia di Dioniso: festa fra tradizione e modernità* (Vol. 21). Meltemi Editore srl.
- Arízaga Bolumburu, B., & Solórzano Telechea, J. A. (2009). *Alimentar la ciudad en la Edad Media : Najera, encuentros internacionales del medievo 2008 del 22 al 25 de julio de 2008*. Instituto de Estudios Rojanos.

- Armesto, F. F., & tr Ordoñez, V. (2001). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*.
- Arrieta Urtizberea, I. (2017). *El género en el patrimonio cultural*. Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko
- Arrieta Urtizberea, I. (2015). Folclore y etnografía en los museos vascos: una historia centenaria, una diacronía atemporal. *Revista Andaluza de Antropología*, 9, 52-75.
- Augé, M. (2016). *Un etnologo al bistrot*. Raffaello Cortina Editore.
- Augé, M. (1998). *Viaje Imposible*. Gedisa Barcelona.
- Ávila, R., Álvarez, M., & Medina, F. X. (2015). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones Estudios Hombre*. www.cucsh.udg.mx
- Badalotti, E., De Biase, L., & Greenaway, P. (2011). The future museum. *Procedia Computer Science*, 7, 114-116.
- Báez, J. J. (2019). *¿Hay patrimonio sin comunidad? Despoblamiento, turistificación y patrimonio cultural*.
- Bak-Geller Corona, S., & Matta Charles-Édouard de Suremain coordinadores, R. (2019). *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*.
- Bal, M. (2002). Conceptos viajeros en las humanidades. *Estudios visuales. Ensayo, teoría y crítica de la cultura visual y el arte contemporáneo*, 3, 28-77.
- Balerdi, I. D. (2002). ¿ Qué fue de la nueva museología? El caso de Québec. *Artígrama*, 17, 493-516.
- Barrera, E. (2006). *Rutas Alimentarias Estrategias culturales de desarrollo territorial*.
- Barrera, E., & Bringas Alvarado, -Olivia. (2008). *Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos 1*.
- Barthes, R., & Alcalde, R. (1990). *La aventura semiológica*. Paidós Barcelona.
- Bayona, M. (2017). Propiedad intelectual y recursos genéticos, conocimientos tradicionales y expresiones culturales tradicionales. En *Bayona, María*. www.wipo.int/portal/es/index.html,
- Belasco, W., & Scranton, P. (2014). *Food nations: selling taste in consumer societies*. Routledge.
- Bennett, T. (1988). *The Exhibitionary Complex*. New Formations, 4, 73-102.
- Berthelot, P. (2009). « Du Bruit dans la Cuisine » : L'apport de la muséologie pour penser une scénographie marchande autour de la gastronomie. *Culture & Musées*, 13(1), 91-114.
<https://doi.org/10.3406/pumus.2009.1498>
- Bertrán, M., & Arroyo, P. (2006). *Antropología y nutrición* (No. Sirsi) i9789685661478 RC620. A57). México: Fundación Mexicana para la Salud.
- Blanco, A. B. (2018). Museos antropológicos y su discurso a partir del caso de Castilla y León. *Revista de folklore*, 440, 50-74.
- Bocuse, P., & Pinard, Y. (2009). *Plaisirs de la table*. Flammarion.
- Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, 1(1), 1-22.
- Boudan, C. (2008). *Geopolítica del gusto*. Ediciones Trea.

- Boudan, C. (2005). *Le cuisine del mondo: geopolítica del gusto* (Vol. 11). Donzelli Editore.
- Boucher, M. (2011). *Des conduites créatrices à une esthétique sensorielle: l'usage de l'aliment dans l'art performatif* (Doctoral dissertation, Université du Québec à Montréal).
- Bourdieu, P. (1983). Alta costura e alta cultura. *Questões de Sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero*, 154-161.
- Bourdieu, P. (2016). *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Bourdieu, P. (2015). *Los tres estados del capital cultural. Sociológica México*, (5).
- Bourdieu, P., & Darbel, A. (2004). *El amor al arte*. Paidós Ibérica, Ediciones S. A.
- Bull, M., Gilroy, P., Howes, D., & Kahn, D. (2006). Introducing sensory studies. *The Senses and society*, 1(1), 5-7.
- Boucher, M. (2011). *Des conduites créatrices à une esthétique sensorielle: l'usage de l'aliment dans l'art performatif* (Doctoral dissertation, Université du Québec à Montréal).
- Cabo de la Vega, E. de. (2013). Diez años de la convención sobre patrimonio inmaterial confirman su validez y necesaria revisión constante. *revista PH*, 2. <https://doi.org/10.33349/2013.84.3388>
- Càceres, J., & Espeitx, E. (2006). *Cuines en migració Alimentació i salut d'equatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya*.
- Camacho, J. (2014). *UNA COCINA ExPRÉS. CÓMO SE COCINA UNA POLÍTICA PÚBLICA DE PATRIMONIO CULINARIO*.
- Canclini, N. G. (2004). *Diferentes, desiguales y desconectados: mapas de la interculturalidad*. Gedisa Barcelona.
- Canclini, N. G. (1999). El consumo cultural: una propuesta teórica. *El consumo cultural en América Latina. Construcción teórica y líneas de investigación*, 2, 72-95.
- Canclini, N. G. (2010). *La sociedad sin relato: antropología y estética de la inminencia* (Vol. 3068). Katz editores.
- Cantamutto, L. (2015). Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en la era digital: la experiencia de Villa Mitre 3.0. *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 27(1). <https://doi.org/10.11144/javeriana.apc27-1.spci>
- Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin.
- Carlota Laura Meneses Sánchez José de Jesús Cordero Domínguez Morelos Torres Aguilar Alejandro Mercado Villalobos, M. D. (2015). *Aproximaciones al patrimonio cultural Perspectivas universitarias*.
- Carrera Díaz, G. (2016). La elaboración de planes de salvaguardia con participación ciudadana para el patrimonio inmaterial agropecuario y pesquero. *revista PH*, 2. <https://doi.org/10.33349/2016.0.3835>
- Carrera Díaz, G. (2016). La elaboración de planes de salvaguardia con participación ciudadana para el patrimonio inmaterial agropecuario y pesquero. *revista PH*, 2. <https://doi.org/10.33349/2016.0.3835>
- Carrera Díaz, G. (2015). La Ley 10/2015 para la Salvaguarda del PCI (2013-2014): ¿patrimonio inmaterial o nacionalismo de Estado? *revista PH*, 21. <https://doi.org/10.33349/2015.0.3674>
- Carrera Díaz, G. (2005). *Cuadernos del IAPH disponibles desde la librería virtual y la institucional*. www.juntadeandalucia.es/cultura/libreriavirtual

- Carrillo, J. (2005). Las nuevas fábricas de la cultura: los lugares de la creación y la producción cultural en la España contemporánea. *Biblioteca YP*, 1-14.
http://www.ypsite.net/recursos/biblioteca/documentos/Jesus_Carrillo_nuevas_fabricas_de_la_cultura.pdf
- Castillo Mena, A. (2015). El patrimonio mundial debe ser un faro que ilumine la gestión de bienes culturales menos conocidos. *revista PH*, 10. <https://doi.org/10.33349/2015.0.3596>
- Cepeda Saéz, A., Vázquez, B. I., Fente, C. A., Franco, C. M., & Barros, J. (2013). Crisis Alimentarias en España. *Dpto de Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria.*, 1-13.
- Choay, F. (2019). *L'allégorie du patrimoine*. Média Diffusion.
- Classen, C., Howes, D., & Synnott, A. (2002). *Aroma: The cultural history of smell*. Routledge.
- Clemente, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán, M. T., & Martínez, C. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.*, 6, 189-198. www.pasosonline.org
- Clemente, P. (2010). *Negociar la diversidad. La vida cotidiana como patrimonio cultural*. *Sphera Pública*, 33-54
- Coe, S. D. (2004). *Las primeras cocinas de América*. Fondo de Cultura Económica.
- Cohen, E., & Csergo, J. (2012). L'Artification du culinaire. *Societes Representations*, 2, 7-11.
- Comín Sebastián, P. (2017). *Decálogo para encargar la corrección de un texto*. 23.
http://www.uniondecorrectores.org/img/not/docs/Decálogo_Corrección.pdf
- Contreras Hernández, J., & Gracia Armaiz, M. (2014). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387-392. <https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>
- Contreras Hernández, J., & Gracia Armaiz, M. (2014). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*. <https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (Vol. 3). Edicions Universitat Barcelona.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista chilena de Antropología*, 11.
- Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Vol. 392). Ariel Barcelona.
- Coordinan, J., Javier, F., Morales, L., & Vidargas, F. (2018.). *A debate Patrimonio, terrorismo y desastres naturales ¿Cómo prevenir y abordar los enormes daños al patrimonio cultural mundial?*
www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4100
- Csergo, J. (2009). Quand l'obésité des gourmands devient une maladie de civilisation. Le discours médical 1850-1930. *Trop gros? L'obésité et ses représentations*, 14-29.
- Cultura, M. de. (2020). *Políticas culturales*. Políticas culturales.
- Dakin, A. (2014). *Hacia una teoría de la cocina desde el Medioevo hasta la Edad Moderna: estructuras cognitivas, biología del gusto y convenciones culinarias*.
- Davallon, J. (2014). *el juego de la patrimonialización*.

- de Aguirre, J. I. M. (2012). Museo y patrimonio inmaterial. *Otras maneras de musealizar el patrimonio*, 113-126.
- de Biedma, A. R. G. (2007). Patrimonios incómodos para la imagen que Barcelona ofrece al mundo. *EDITOR*, 5, 287.
- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Actas del congreso internacional de alimentación y cultura* (pp. 13-34).
http://biblioteca.uoc.edu/prestatgeries/articulos/protegits/M3512_M3612/47466.pdf
- De Garine, I. (1995). Los aspectos socioculturales de la nutrición. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, 129-170.
- De La, C., & Velasco, P. (2012). *Instituciones | Estudios El Patrimonio Inmaterial. Oportunidades tangibles para el desarrollo expositivo de los museos catedralicios Intangible Cultural Heritage. Tangible opportunities for the development of cathedral museums display.*
<http://www.ciudadespatrimonio.org/ciudades/index.php>
- Decarli, G., Tsagaraki, C., José, S., & Rica, C. (2006). *Un Inventario de Bienes Culturales: ¿por qué y para quién?* www.ilam.org
- Delgado Salazar, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 83-108.
- Delgado Salazar, R., & Delgado Giraldo, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré*.
- Dercon, C. (2002). The Museum Concept is not Infinitely Expandable? *R*, 1, 22-27.
- DeVore, I., Lee, R. B., & De Vore, I. (1968). *Man the hunter*. Aldine Publishing Company.
- Douglas, M., & Gross, J. (1981). Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems. *Social Science Information*, 20(1), 1-35.
- Ducasse, A., & Regouby, C. (2018). *Comer es un acto político*. Txalaparta.
- Duclos, J., & Veillard, J. (1992). Ethnographic museums and politics. *Museum International*, 44(3), 129-132.
- Duhart, F. (2012). *La Cocina De Teodoro Bardají Mas. Análisis Del Discurso De Un Maestro De Cocina* (Vol. 18). <http://www.lemangeur-ocha.com>.
- Duhart, F., & Medina, F. X. (2008). Els espais socials de la paella: antropologia d'un plat camaleònic. *Revista d'etnologia de Catalunya*, 88-111.
- Dupuy, A., & Poulain, J.-P. (2008). Le plaisir dans la socialisation alimentaire. *Enfance*, 60(3), 261-270.
- Emmanuel Guigón, A. M. (2018). *La Cocina de Picasso* (Fundació Museu Picasso de Barcelona (Ed.)).
- Espeitx Bernat, E. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Areas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 19, 137-152.
- Espeitx Bernat, E. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Areas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 19, 137-152.
- Espeitx Bernat, E. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad. *Agricultura y Sociedad*, 83-116.

- Espeitx Introducció, E. (1999). *La patrimonialització de la cuina regional. Estudis d'història agrària*, 157-179.
- Espeitx, E. (2012). La vivencia del cambio alimentario en la migración. *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*, 381-396.
<http://digital.publicacionsurv.cat/index.php/purv/catalog/view/54/43/110-1>
- Bernat, E. E., & Nevot, J. C. (2010). La memoria de la escasez alimentaria en la Barcelona de la posguerra (1939-1953). *Studium: Revista de humanidades*, (16), 163-187.
- Estrada, J. C. B. (1998). La elaboración jurídica de un concepto del patrimonio. *Política y sociedad*, 27, 47-62.
- Falk, E. (2019). *Traditional Food Sharing Experiences from the Field Park Editors-in-Chief*.
- Favreau, M. (2003). Le palais de Monseigneur : approche de la gastronomie et de l'art de la table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV. *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, 115(241), 51-68. <https://doi.org/10.3406/anami.2003.2798>
- Fernández-Díez, I. G. (2009). El Patrimonio Inmaterial y los derechos de propiedad intelectual. *Patrimonio cultural de España*, 111-132.
- Fernández, M. Á. Q. (2009). El tratamiento de los bienes inmateriales en las leyes de Patrimonio Cultural. *Patrimonio cultural de España*, 71-110.
- Fernando, J., De, G., & Banda, L. A. (2016). La tutela del patrimonio cultural inmaterial en España: la ley para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. *XLIX*, 275.
- Fernando, J., De, G., & Banda, L. A. (2016). La tutela del patrimonio cultural inmaterial en España: la ley para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. *XLIX*, 275.
- Fischler, C. (1990). El (h) omnívoro. *El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama*.
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, 357-380.
- Fischler, C., & Solana, J. L. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26(1).
- Foucault, M. (1999). Espacios otros. *Versión. Estudios de Comunicación y política*, 9, 15-26.
- Francisco Lorenzo Tapia. (2008). *Museos del Aceite en España*.
- Gabriele, O. (2009). *Hum Caldo, Paula. Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX* (Vol. 180).
- Gačnik, A. (2012). *Gastronomy heritage as a source of development for gastronomy tourism and as a means of increasing Slovenia's tourism visibility* (Vol. 5, Número 2).
- Galla, A. (2013). El museo inclusivo. *Museos. es: Revista de la Subdirección General de Museos Estatales*, 9, 40.
- Gamboggi, A., & Melville, G. (2007). Museo comunitario como tecnología social en América Latina. *Revista digital nueva museología*, 25, 113-125.
- García Canclini, N. (1989). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México.

- García Canclini, N. (1997). El malestar en los estudios culturales. *Revista Fractal*, 45-60.
- García, J. L., Juárez, L. M., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Disparidades. Revista de Antropología*, 71(2), 327-370.
- Giancristofaro, L. (2015). Un mondo alimentare sommerso come "museo vivo" della dieta mediterranea. *Scienze e Ricerche*.
- Gómez Aragón, A. (2016). *Japón y Occidente : el patrimonio cultural como punto de encuentro*.
- González Turmo, I., & Romero de Solís, P. (1996). Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea. *Sevilla: Universidad de Sevilla*.
- Goody, J. C. (1982). *Cuisine y Clase*. Barcelona: Gedisa Editorial.
- Guillermo, D., & Navarrete, R. (2008). *Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial Dra. Isabel González Turmo Dtor. José Mataix Verdú*.
- Gutiérrez, J. A., Francisco, M., & Guil, M. (2003). *LA COCINA RURAL. ESPACIOS, UTENSILIOS Y RITOS*.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2000). Wine tourism in the Mediterranean: A tool for restructuring and development. *Thunderbird International Business Review*, 42(4), 445-465.
- Harris, M. (2009). *Bueno para comer*. Alianza.
- Heinich, N., & Avila Gomez, A. (2014). Traducción de: L'inflation patrimoniale. *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 27(2). <https://doi.org/10.11144/javeriana.apc27-2.fpa>
- Heinich, N., & France. Sous-direction de l'archéologie. (2009). *La fabrique du patrimoine "de la cathédrale à la petite cuillère*. Éd. de la Maison des sciences de l'homme.
- Herreros, M. C. (2009). Modalidades y niveles de interactividad en la televisión digital terrestre. *Ámbitos. Revista internacional de comunicación*, 18.
- Howes, D. (2006). Scent, sound and synaesthesia. *Handbook of material culture*, 161-171.
- Howes, D. (1993). The varieties of sensory experience: a sourcebook in the anthropology of the senses//Review. *Anthropologica*, 35(1), 144.
- Hugh-jones, P. (1955). Diabetes in Jamaica. *Lancet*, 269, 891-897.
- i Bayo, F. L. (2009). Un patrimonio para una comunidad: estrategias para la protección social del Patrimonio Inmaterial. *Patrimonio cultural de España*, 133-144.
- i Llambrich, M. M., & i Tarré, J. V. (2004). El Museu de la Pesca de Palamós. *Mnemòsine: revista catalana de museologia*, 1, 123-132.
- Iglesias, S. P. (2019). 4442-Texto del artículo-13867-1-10-20191004. *Boletín IAPH*, 232-243.
- Instaurata, R., Identity, C., Zaragoza, D., Institutes, C., & Blackwell, B. (2010). *La dieta mediterránea como objeto patrimonial*. 197-201.
- Isabel González Turmo. (2019). *Cocinar era una práctica. Transformación digital y cocina*.
- Iturriaga, J. (2010). La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad. *Archipiélago*, 18(70), 56. [file:///C:/Users/usuario/Downloads/24357-42921-1-PB \(6\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/24357-42921-1-PB (6).pdf)

- Japon, J. (2006). *International Conference on the Safeguarding of Tangible and Intangible Cultural heritage: Towards an Integ...; International Conference on the Safeguarding of Tangible and Intangible Cultural heritage: Towards an Integrated Approach: proceedings; 2006.*
- Ksar De, M. (1996). *inscrits pour la plupart à l'indicatif du Ministère de l'habitat.*
- Kurin, R. (2004). Los museos y el patrimonio inmaterial: ¿ cultura viva o muerta? *Museos y patrimonio inmaterial. Boletín del Consejo Internacional de Museos, 57(4), 7-9.*
- Layden, T. B. (2005). *Aportaciones teóricas y prácticas sobre la sinestesia y las percepciones sonoras en la pintura contemporánea.* Universitat de Barcelona.
- Le Breton David. (2008). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos.*
- Legido-García, M. V. (2016). Del bodegón a la basura. Representaciones de alimentos en la historia del arte desde la perspectiva de la fotografía contemporánea. *Arte, Individuo y Sociedad, 28(3), 415-427.*
- Letamendia, F. (2000). *Cocinas del mundo: La política en la mesa (Vol. 248).* Editorial Fundamentos.
- Levent, N., & Mihalache, I. D. (2016). *Food and museums.* Bloomsbury Publishing.
- Lévi-Strauss, C. (1981). *El origen de las maneras de mesa (Vol. 3).* Siglo XXI.
- Lévi-Strauss, C., & Almela, J. (1968). *Mitológicas (Número 306 L485.).*
- Long, J. (1995). De Tomates Y Jitomates En El Siglo XVI. *Estudios de Cultura Náhuatl, 239-252.*
- López-Giraldo, L. A., & Franco-Giraldo, Á. (2015). Revisão de enfoques das políticas alimentares: Entre a segurança e a soberania alimentar (2000-2013). En *Cadernos de Saude Publica (Vol. 31, Número 7, pp. 1355-1369).* Fundacao Oswaldo Cruz.
- Lowenthal, D. (1985). *El pasado es un país extraño (Vol. 194).* Ediciones AKAL.
- MacCannell, D. (2003). El turista. *Una nueva teoría de la clase ociosa. Barcelona: Melusina.*
- Mairesse, F., Desvallées, A., & Deloche, B. (2009). Conceptos fundamentales de la museología. *Icofom Studies Series (ISS), 38, 91-128.*
- Majarón, I. A. (2008). Museos etnológicos municipales: el caso del Museo Etnológico de Osuna (Sevilla). *El futuro de los museos etnológicos: consideraciones introductorias para un debate, 163-176.*
- Malinowski, B. (2013). *Coral Gardens and Their Magic: The Description of Gardening [1935].* Routledge.
- Malraux, A. (2017). El museo imaginario, trad. M. Cándor, Cátedra, Madrid.
- Manuel Hernández-Mogollón, J., & Di-Clemente, E. (2015). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68-2015, págs. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68 - , 407-427, 407-427.*
- Margareto Cebrián, R. (2014). *Los recursos educativos a través de los museos virtuales.*
- Martí, G.-M., Manuel, G., Santamarina Campos, B., Moncusí Ferré, A., & Rodrigo, M. A. (2005). La memoria construida. *Patrimonio cultural y modernidad, 192-223.*
- Martigny, V. (2010). Le goût des nôtres : Gastronomie et sentiment national en France. *Raisons Politiques, 37(1), 39-52.* <https://doi.org/10.3917/rai.037.0039>

- Martigny, V. (2010). Le goût des nôtres : Gastronomie et sentiment national en France. *Raisons Politiques*, 37(1), 39-52. <https://doi.org/10.3917/rai.037.0039>
- Martín, P., & Schärer, R. (s. f.). *El Museo y la exposición: múltiples lenguajes, múltiples signos*.
- Martín, R. Á., & Meza, T. (s. f.). *Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios Estudios Hombre*. www.cucsh.udg.mx
- Martínez Castizo, D. (2017). La revalorización de la salina de Valcargado (Utrera). Un proyecto basado en la gestión integral y la producción artesanal. *revista PH*, 6. <https://doi.org/10.33349/2017.0.3949>
- Martínez Lomelí, L. (s. f.). *IdeAs Ideas d'Amériques*. <http://journals.openedition.org/ideas/551>
- Martínez, L. P. (2011). La tutela legal del patrimonio cultural inmaterial en España: valoración y perspectivas. *Revista de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas de Elche*, 1(7), 123-150.
- Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen*, 19, 776-791.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. *Apuntes*, 24(2), 196-207.
- Maure, M. (1995). La nouvelle muséologie—qu'est-ce-que c'est? *ANNUAL CONFERENCE OF THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR MUSEOLOGY/ICOFOM (17)*. *Symposium Museum and Community II. Stavanger, Noruega*, 127-132.
- Mayrand, P. (2012). La museología boca abajo: miradas a la museología actual (panfleto de un altermuseólogo). *Otras maneras de musealizar el patrimonio*, 9-13.
- Mayrand, P. (2014). The new museology proclaimed. *Museum International*, 66(1-4), 115-118.
- Medina, F. X. (1996). *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición* (Vol. 93). Icaria Editorial.
- Medina, F. (2008). Els espais socials de la paella: antropologia d'un plat camaleònic. *Revista d'etnologia de Catalunya*, 32, 88-111.
- Mélanie Boucher. (2015). *La nourriture en arts performatifs*.
- Menasche, R. (2013). *Cuando la comida se convierte en patrimonio*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España
- Mercasa. (2007). *Distribución y Consumo*, ISSN 1132-0176.
- Meskin, A. (2013). The art of food. *The Philosophers' Magazine*, 61, 81-86.
- Miano, J. (2014). Scanned with CamScanner. *Narratives of Therapists' Lives*, 231.
- Michaud, Y. (2012). Cocinar lo inmaterial. *Disturbis*, (12), 1-3.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual review of anthropology*, 31(1), 99-119.
- Moncusí Ferré, A. (2010). Memoria oral del modelo de familia troncal en Els Ports de Morella: Tensiones, cambios y continuidades para una generación de ruptura. *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, 65(2), 359-388.
- Montanari, M., & Flandrin, J.-L. (2011). *Historia de la alimentación*. Ed. Trea, SL.
- Montanari, M., & Lima, M. (2009). Comida como Cultura. *Revista de Ciências Sociais*, 40(1), 107-111.

- Morales, L. L. M. (2011). *Gestión del Patrimonio Cultural y Cooperación Internacional*.
- Moreira, R. (2006). *Memória y património alimentario: la importancia de los saberes empíricos*.
- Moreno Gómez, J. (2010). De las Indias al Mediterráneo: la batata/patata: fruto de Málaga por antonomasia. *Isla de Arriarán*, 35, 47-67.
- Moreno Sánchez, I. (2015). *Interactividad, interacción y accesibilidad en el museo transmedia*.
- Moretti Baldín, G. (2008). Historia, historiografía y gestión cultural del patrimonio vitivinícola de Mendoza, Argentina. *Apuntes*, 21(1).
- Nairobi, K. (2010). *Liste représentative Convention Pour La Sauvegarde Du Patrimoine Culturel Immatériel*
- Novelo-Oppenheim, V. (2005). El patrimonio cultural mexicano en la disputa clasista. *Patrimonio cultural: politizaciones y mercantilizaciones. X Congreso de Antropología*, 85-99.
- Ortiz García, C. (s. f.). *Distrito Federal I Julio-Agosto 2008 I Año 3 I Número 15 I Publicación Bimestral*.
- Ortiz, C. (1996). Antropología y Alimentación. *Asclepio*, 48(2), 209-213.
- Parlamento Europeo, & Consejo de la Unión Europea. (2012). Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. En *Diario Oficial de la Unión Europea. Serie L343/1*.
- Parrini, R. (2019). *Deseografías. Una antropología del deseo*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Perales Piqueres, R. (2006). Los museos locales y municipios en Extremadura. Creación y desarrollo. *Museo*, 11, 67-77.
- Pereiro Pérez, X. (2015). Reflexión antropológica sobre el turismo indígena. *Desacatos*, (47), 18-35.
- Pérez, X. P. (2003). Patrimonialização e transformação das identidades culturais. *Portugal Chão. Oeiras: Celta Editora*, 231-247.
- Pérez, X. P., & do Douro, U. P. D. M. (2007). Ecomuseums, cultural heritage, development, and cultural tourism in the north of Portugal. *Cultural Tourism: Global and Local Perspectives*, 195-213.
- Peréz, X. P. (2009). Turismo cultural. *Uma visão antropológica. Tenerife, Espanha: ACA y PASOS, RTPC*.
- Pérez Mateo, S. (2016). Las casas museo en España: análisis de una tipología museística singular. *Proyecto de investigación*:
- Pizarro Hernández, K. (s. f.). *El Pasaporte, la Maleta y la Barbacoa La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Estudio de caso Pachuca-Chicago*.
- Poulain, J. P. (2007). «Towards a model of concerted and participative food heritage touristic valorization process: Kelabit indigenous community, Sarawak»-Fundamental Research Grant Scheme (granted by Malaysian Ministry of Higher Education) View project.
- Poulain, J.-P. (2019). Sociologías de la alimentación: los comensales y el espacio social alimentario. *Sociologías de la alimentación*, 1-336.
- Poulain, J.-P. (2017). *The sociology of food: eating and the place of food in society*. Bloomsbury Publishing.
- Preciado, P. B. (2017). *El museo apagado: pornografía, arquitectura, neoliberalismo y museos*. Malba.
- Pujadas, J. J. (2000). El método biográfico y los géneros de la memoria. *Revista de antropología social*, 9, 127.

- Rappaport, R. A. (2001). *Ecology and the sacred: engaging the anthropology of Roy A. Rappaport*. University of Michigan Press.
- Rappaport, R. A. (2000). *Pigs for the ancestors: Ritual in the ecology of a New Guinea people*. Waveland Press.
- Rico, J. C. (1996). *Montaje de exposiciones: museos, arquitectura, arte* (Vol. 2). Silex Ediciones.
- Roigé, X. (2014). Más enllà de la UNESCO: gestionar i museïtzar el patrimoni immaterial. *Revista d'etnologia de Catalunya*, 39, 23-40.
- Roigé, X., Frigolé, J., & Màrmol, C. del. (2014). *CONSTRUYENDO EL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL. PARQUES, MUSEOS Y PATRIMONIO RURAL*.
- Rojas-Fernández, J., Galán-Marín, C., Roa-Fernández, J., & Rivera-Gómez, C. (2017). Correlations between GIS-based urban building densification analysis and climate guidelines for Mediterranean courtyards. *Sustainability (Switzerland)*, 9(12).
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. En *Article in International Journal of Intangible Heritage*.
- Romero Mayo, R. (s. f.). *Turismo en el Caribe mexicano : génesis, evolución y crisis*.
- Roseman, S. R., Prado Conde, S., & Pereiro Pérez, X. (2013). Antropología y nuevas ruralidades.
- Rozin, P., Fischler, C., & Shields-Argelès, C. (2012). European and American perspectives on the meaning of natural. *Appetite*, 59(2), 448-455.
- Ruiz, D. F. J. D., & Ortega, A. N. (2011). La protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial universal de España y sus autonomías. Especial consideración al flamenco. *Revista Digital Facultad de Derecho*, 4, 139-164.
- Saldarriaga, G. (s. f.). *Alimentación e identidades en el nuevo reino de Granada, siglos XVI y XVII*.
- Samper, M. Á. P. (2009). La historia de la historia de la alimentación. *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, 35, 105-162.
- Samuel, R. (2012). *Theatres of memory: Past and present in contemporary culture*. Verso Books.
- Sánchez, Y. (2007). Batman entre las mariposas. Arte coleccionista o el riesgo de transgredir el orden. *Carlos Pazos-No me digas nada Ausstellungskatalog*.
- SANFUENTES ECHEVERRÍA, O. (2006). EUROPA Y SU PERCEPCIÓN DEL NUEVO MUNDO A TRAVÉS DE LAS ESPECIES COMESTIBLES Y LOS ESPACIOS AMERICANOS EN EL SIGLO XVI. *Historia (Santiago)*, 39(2), 531-556.
- Santacana, J., & Antolí, N. S. (2005). *Museografía didáctica*. Ariel.
- Santamarina, B. (2012). Geopolíticas patrimoniales. *De culturas, naturalezas e*.
- Shatanawi, M. (2009). *Contemporary art in ethnographic museums*. na.
- Sormaz, Ü., & Güneş, E. (s. f.). *Traditional Culinary Museums: Samples from Turkey*. www.ijhssi.org
- Sutton, D. E. (2010). Food and the Senses. *Annual review of anthropology*, 39, 209-223.
- Thompson, M., Ellis, R., & Wildavsky, A. (2018). *Cultural theory*. Routledge.

- Torre, A., Molteni, J., & Pereyra, E. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. *Cimarronesperuorg*, 27, 166.
- Torres, Graciela; Madrid de Zito Fontán, Liliana; Santoni, M. E. (2004). El Alimento, La Cocina Étnica, La Gastronomía Nacional. Elemento Patrimonial Y Un Referente De La Identidad Cultural. *Scripta Ethnologica*, 26, 55-56.
- Torrico, J. A. (2011). *PATRIMONIO ETNOLÓGICO Y JUEGO DE IDENTIDADES*.
- Tresserras, J. J. (2004). La tematización cultural de las ciudades como estrategia de desarrollo a través del turismo. *Portal Iberoamericano de Gestión Cultural*, 1-19.
- Trubek, A. B. (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir* (Vol. 20). Univ of California Press.
- Turgeon, L. (2014). The Politics and the Practices of Intangible Cultural Heritage/Les politiques et les pratiques du patrimoine culturel immatériel. *Ethnologies*, 36(1-2), 5-25.
- Turmo, I. G. (2008). *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Ayuntamiento de Málaga
- Turmo, I. G. (2002). Comida de pobre, pobre comida. *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, 299-316.
- Turmo, I. G. (1999). *El pan: del plato al mantel*. La Val de Onsera.
- Unesco. (1976). El Correo. *El mundo del sonido, los sonidos del mundo, 1976*(año XXIX), 36.
- UNESCO. (2015). *Repensar las políticas culturales UNESCO*.
- UNESCO Convención Internacional sobre Patrimonio Inmaterial. (2003). *UNESCO Convención internacional sobre patrimonio inmaterial*.
- Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, J. (2019). Millcayac : Revista Digital De Ciencias Sociales. En *Millcayac: Revista Digital de Ciencias Sociales*, ISSN-e 2362-616X, Vol. 6, Nº. 10 (Marzo-agosto), 2019, págs. 151-188 (Vol. 6, Número 10).
- Unknown. (101d. C.). *Sopa de Wuhan ASPO* (Vol. 1).
- Uría, J., Benito, L., & Álvarez, G. (s. f.). Presentación. Nuevas Áreas De Investigación Y Consolidación De La Historia Alimentaria Presentation. New Fields Of Research And Consolidation Of The Food History. *Historia Contemporánea*, 48, 11-32.
- Urquijo, M., & Bullen, M. (s. f.). *Turismo gastronómico y representación de la cultura vasca: sidra y chocolate*. <http://elviajero.elpais.com/articulo/viajes/Willy/Wonka/>
- Urtizberea, I. A. (s. f.). *EL GÉNERO EN EL PATRIMONIO CULTURAL*.
- Valenzuela B, A., & Morgado T, N. (2005). LAS GRASAS Y ACEITES EN LA NUTRICION HUMANA: ALGO DE SU HISTORIA. *Revista chilena de nutrición*, 32(2), 88-94.
- Villalón Torres, D. (2016). El proyecto Ambrosía. Imágenes digitales del patrimonio alimentario andaluz en el repositorio Europea Food & Drink. *revista PH*, 170.
- Vinicio Gómez, M., Asesora, C., Susana, D., & Lima, H. (s. f.). *INTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE*.
- Weismantel, M. J. (2001). Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos. Práctica: vida en la cocina. *Antología Género*, 81. Editorial Abya Yala.

Webgrafía

- Constitución Española. Recurso Electrónico, Consulta el 4 de mayo de 2018 Disponible en: http://www.lamoncloa.gob.es/documents/constitucion_es1.pdf
- DARIA- EU, Digital Research Infrastructure for the Arts and Humanities. Consulta el 8 de mayo de 2018 Disponible en: <https://www.dariah.eu/>
- DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA, DECISIÓN N° 1194/2011/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de noviembre de 2011 por la que se establece una acción de la Unión Europea relativa al Sello de Patrimonio Europeo. Consulta el 9 de mayo de 2018 Disponible en: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011D1194&from=ES>
- ES HORIZONTE 2020, Portal Español del Programa Marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea. Consulta el 10 de mayo de 2018 Disponible en: <http://www.eshorizonte2020.es/>
- EACEA, EDUCATION AUDIOVISUAL and CULTURE EXECUTIVE AGENCY. Consulta el 12 de mayo de 2018 Disponible en: http://eacea.ec.europa.eu/europe-for-citizens_en
- LEY 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consulta el 2 de abril de 2018 Disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/2015/05/27/pdfs/BOE-A-2015-5794.pdf>
- LEY 16/1985 Ley del Patrimonio Histórico Español. Consulta el 12 de diciembre de 2018 Disponible en: <http://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1985-12534>
- LEY 2/1993, Fomento y Protección de la Cultura Popular y Tradicional y del Asociacionismo Cultural. Consulta el 12 de abril de 2018 Disponible en: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-1993-8975
- LEY 4/1998, de 11 de junio, de la Generalitat Valenciana, del Patrimonio Cultural Valenciano. Consulta el 14 de abril de 2018 Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/1998/07/22/pdfs/A24768-24793.pdf>
- LEY 23/2006, de 7 de julio, por la que se modifica el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril. Consulta el 14 de abril de 2018 Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/1998/07/22/pdfs/A24768-24793.pdf>
- LLOP I BAYO FRANCESC, (2003), El patrimonio: una herramienta para la cohesión comunitaria, Consulta el 14 de febrero de 2014 Disponible en: [://campaners.com/francesc.llop/text.php?numer=14](http://campaners.com/francesc.llop/text.php?numer=14)
- DIARIO OFICIAL DE LA UNION EUROPEA – PARLAMENTO EUROPEO DECISIÓN N° 1194/2011/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de noviembre de 2011 por la que se establece una acción de la Unión Europea relativa al Sello de Patrimonio Europeo Consulta el 4 de mayo de 2013 Disponible en: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011D1194&from=ES>
- UNESCO, (2003) Convención para la Salvaguarda del patrimonio inmaterial 2003, Consulta el 4 de mayo de 2013 Disponible en: <http://www.UNESCO.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00006>
- UNESCO, Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial, Registro de Prácticas inscritas en la Lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Identificación de la Dieta Mediterránea. Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos, Portugal. Consulta el 29 de abril de 2018 Disponible en: <http://www.UNESCO.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00884>

UNESCO, Expedientes en Curso para ser declarados Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y ser incluidos en la lista. Consulta el 11 de abril de 2018 Disponible en:

<http://www.UNESCO.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00774#top>

ICOM decide aplazar la nueva definición de museo Consulta el 7 de marzo de 2021 en

https://elpais.com/cultura/2019/09/07/actualidad/1567856362_291943.html

VV.AA,2015. Quique Dacosta, Paisajes Transformados Catálogo de la Exposición, MUVIM, Martí Editores, Valencia.

VV.AA 2010 La colección del Museo Anfacó 115 Aniversario de la Unión Conservera. Museo Anfacó Vigo.