

Las cocinas y el Patrimonio Cultural Inmaterial

Fabián Bedón Samaniego UNESCO, QUITO
fabian.bedon@gmail.com

Revista PachaKamani No. 2, junio 2025.

<https://pachakamani.com/revista/index.php/rpk/issue/view/2>

2025-06-30

Abstract

Número temático de la Revista que presenta las Memorias de la Mesa: 'Patrimonio Cultural y Desarrollo en América Latina', parte del II Congreso Plurinacional de Antropología, 2014, realizado en La Paz, Bolivia.

Resumen

El artículo explora la importancia de las cocinas como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). La UNESCO, a través de su Convención para la Salvaguardia del PCI de 2003, busca proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales, incluyendo los sistemas de conocimiento relacionados con los usos alimentarios. El PCI se define como aquellos usos, representaciones y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su patrimonio, transmitido de generación en generación y recreado constantemente, lo que fortalece la identidad y continuidad cultural.

Las cocinas patrimoniales en América Latina son un ejemplo de este patrimonio, ya que reflejan una herencia de raíces indígenas, europeas, africanas y árabes, y son resultado de procesos históricos y colectivos transmitidos informalmente dentro de las familias. Estas cocinas no solo dependen de los contextos climáticos y naturales, sino que también cumplen una función social de cohesión, fomentando la identidad, pertenencia y continuidad. La Convención de la UNESCO promueve la salvaguardia de estas manifestaciones culturales a través de listas representativas y medidas que aseguren su viabilidad y desarrollo sostenible.

Palabras clave

Patrimonio Cultural Inmaterial, Cocinas patrimoniales, UNESCO, Diversidad cultural, Salvaguardia

...

Abstract

The article explores the importance of kitchens as part of the Intangible Cultural Heritage (ICH). UNESCO, through its 2003 Convention for the Safeguarding of the ICH, seeks to protect and promote the diversity of cultural expressions, including knowledge systems related to food uses. ICH is defined as those uses, representations, and techniques that communities recognize as part of their heritage, passed down from generation to generation and constantly recreated, which strengthens cultural identity and continuity.

Heritage kitchens in Latin America are an example of this heritage, as they reflect an inheritance of Indigenous, European, African, and Arab roots, and are the result of historical and collective processes transmitted informally within families. These kitchens not only depend on climatic and natural contexts but also fulfill a social function of cohesion, fostering identity, belonging, and continuity. The UNESCO Convention promotes the safeguarding of these cultural manifestations through representative lists and measures that ensure their viability and sustainable development.

Keywords:

Intangible Cultural Heritage, Heritage kitchens, UNESCO, Cultural diversity

...

La Agencia de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), es una organización internacional que tiene un mandato específico en cultura a través de la protección, promoción y salvaguardia del patrimonio cultural y el fomento a la creatividad y la diversidad de las expresiones culturales. Es así que además de las artes y las letras, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias; en este caso el amplio sistema de transmisión de conocimiento que tiene que ver con los usos alimentarios, se contemplan en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), de la UNESCO establecida en el año 2003, y ratificada hasta la fecha por 156 estados partes.

La Convención aparece como el primer instrumento internacional que define un ámbito de acción y delimitación del Patrimonio Cultural Inmaterial y, por otra parte delinea acciones tendientes a su salvaguarda.

Según La Convención, el Patrimonio Cultural Inmaterial se refiere a “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, 2003)

El texto es bastante explícito y plantea los criterios fundamentales para determinar el ámbito del PCI, esta definición se sintetiza que es asumido como tal por parte de las comunidades, es transmitido de generación en generación; a la vez es dinámico y constituye parte de la identidad de los pueblos, en el caso del sistema alimentario, la interrelación e intercambio de saberes en su cadena de valor, le confiere el valor patrimonial, porque involucra a muchas personas desde la obtención de insumos, en la preparación de los alimentos que en muchos de los casos están muy ligados a la ritualidad y sacralidad, en la transmisión de técnicas y de valores relacionados al sabor, en las relaciones sociales de intercambio, y en la cohesión social; por lo tanto, fortalecen el crisol de la diversidad cultural.

Los saberes, hábitos y tradiciones populares en América Latina, asociados a la producción, preparación y el consumo de alimentos constituyen uno de los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial referido a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, que tienen raíces indígenas, europeas, africanas inclusive árabes, de esta manera las cocinas patrimoniales aparecen como portadoras de herencia, en tanto resultados de procesos de memoria y de constante recreación; y así surgen las comidas fusionadas, que son practicadas, renovadas e inclusive exportadas, debido a que son un patrimonio cultural transfronterizo.

Las cocinas patrimoniales son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un conocimiento transmitido de manera informal principalmente en el seno de las familias, de generación en generación. Cocinar se aprende haciendo. Los principales custodios de estas técnicas son los sujetos y no los objetos, como es el caso de una receta. La salvaguardia va desde asegurar una cosecha adecuada de insumos y productos alimenticios que en la mayoría de las veces se la realiza con usos sociales, rituales y actos festivos, como es el caso del Corpus Christi o la fiesta de las cosecha en la región andina, o la ofrenda de alimentos en ocasiones de celebraciones religiosas; hasta la permisión de innovar y desarrollar productos gastronómicos, con la finalidad de contribuir al desarrollo sostenible y a la erradicación de la pobreza.

Las cocinas patrimoniales expresan también la relación con el contexto climático, natural y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; dependen de la oferta en relación a las ventajas comparativas de cada territorio y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.

Cumplen además una función social de cohesión, ya que generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad. Alrededor de ellas, tanto en las cosechas como en las cocinas y en las mesas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad, la economía social y solidaria y se fortalecen los valores como el intercambio recíproco, la generosidad y el respeto mutuo entre las personas.

Cada contexto alimentario, con sus recetas y secretos, platos y hábitos de consumo, remite a una tradición y a un mundo simbólico singular, así como a un



Figure 1: Ofrenda festiva, Pase del Niño Viajero. Cuenca, Ecuador. Fotografía Gabriela Eljuri Jaramillo



Figure 2: La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva El paradigma de Michoacán © 2006 A. Ríos, Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán.

“orden jurídico de las cocinas patrimoniales”. La Convención del 2003 es permisiva y flexible con las realidades y particularidades culturales y metodológicas de cada Estado Parte. Las medidas que promueve la UNESCO para el PCI se enmarcan en el concepto de “salvaguardia”, que a diferencia del patrimonio material, no se agota en las concepciones de originalidad, conservación o recuperación sino que en función de su carácter vivo y dinámico, lo que busca es generar las condiciones que posibiliten que todas esas funciones sociales y culturales de las cocinas se mantengan, en la medida que continúe siendo vital para sus portadores.

Con estos antecedentes los mecanismos de salvaguardia internacional que en la actualidad son prioritarios para la UNESCO, son la inclusión de manifestaciones culturales del PCI a la lista de salvaguardia urgente y al registro de buenas prácticas, debido a que los Estados parte deben considerar medidas de salvaguardia del PCI más efectivas frente a los riesgos y amenazas que deterioran la viabilidad del PCI. Otro mecanismo es la lista representativa del PCI, esta Lista contiene 327 manifestaciones culturales, de las cuales 10 están relacionadas con la preparación y consumo de alimentos y bebidas en relación a la definición del PCI en la Convención.

En estas Listas se incluyen a las expresiones culturales que contribuyen a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar el diálogo, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial y dando testimonio de la creatividad humana o las que



Figure 3: Antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevris/UNESCO © 2012 by Ministry of Culture and Monnument protection of Georgia

estas con necesidad extrema de salvaguardia urgente. La Convención también solicita que se elaboren medidas de salvaguardia que protejan y promuevan la manifestación. Otro de los factores más importantes es que la propuesta de inscripción sea presentada con la participación de la comunidad, el grupo o los individuos interesados y con su consentimiento libre, previo e informado. Finalmente, la manifestación en cuestión deberá figurar en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el (los) territorio(s) del(los) Estado(s) Parte(s) solicitante(s).



Figure 4: La cultura y tradición del café a la turca © Information and Documentation Center of Folk Culture/Ministry of Culture and Tourism

A manera de entender de mejor manera la aplicación de algunos países según los criterios de la UNESCO en la inclusión de manifestaciones culturales del PCI en la lista representativa, se mencionan los siguientes:

Una manifestación incluida en la lista representativa fue “el *Antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevris*”, cuyas técnicas y conocimientos vinculados a la vinificación y fabricación de los recipientes de barro denominados “kvevris” están ampliamente extendidos entre la población, se practican ampliamente y se transmiten de modo informal entre las generaciones; además, están arraigados en la vida diaria de los georgianos y siguen practicando su trascendencia social y religiosa”.(UNESCO, 2013)

Otra manifestación vinculada a los usos alimentarios en la Lista Representativa es La cultura y tradición del café a la turca cuyos “conocimientos y competencias prácticas vinculados a la tradición del café a la turca son transmitidos de

generación en generación en el seno de las familias turcas, confieren un sentimiento de identidad y continuidad a las personas que la practican, y también fortalecen la cohesión social y el espíritu de apertura a través de la práctica de la hospitalidad y el esparcimiento”. (UNESCO, 2013)

El *Washoku* es otra manifestación basada en tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el año nuevo, debido a que refuerzan la cohesión social y confiere al mismo tiempo un sentimiento de identidad y pertinencia al ser el:

“washoku una práctica social basada en un conjunto de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos. Los japoneses preparan diversos manjares para dar la bienvenida a las divinidades del año entrante: pasteles de arroz y platos especiales, hermosamente ornamentados y preparados con ingredientes frescos”. (Op cit).



Figure 5: Washoku, tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo© 2010 by the Organization for Urban-rural Interchange Revitalization

Para concluir, lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a los que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como las fiestas, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural inmaterial con la participación de

las comunidades en la identificación de su patrimonio es un criterio y principio fundamental en la salvaguardia del Patrimonio cultural inmaterial. Es, entonces, una obligación de los Estados lograr la participación más amplia posible de las comunidades, grupo o individuos en los procesos de salvaguardia. A dicha participación debe sumarse el consentimiento libre, previo e informado, no solo para la realización de registros e investigaciones, sino también para la publicación de la información.

Bibliografía

Kono, T. (22 de Octubre de 2012). Taking stock of the elements inscribed on the lists: actual trends, categories and examples. 7 COM WG/UNESCO, págs. 8 9.

UNESCO. (2002). UNESCO Universal Declaration on Cultural Diversity. CLT2002/WS/9 (pág. 4). París: UNESCO.

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Unesco, 5.

UNESCO. (2004). Textos fundamentales de la UNESCO. T, (pág. 7).

UNESCO. (3 de noviembre de 2013). UNESCO. Recuperado el 12 de mayo de 2014, de Elementos inscritos en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00645>