

Índice

ABSTRACT

INTRODUCCIÓN

SOBRE LA METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

CAPÍTULO 1: EL ESPACIO CULINARIO

CAPÍTULO 2: EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

CAPÍTULO 3: LA CATALOGACIÓN DEL PATRIMONIO

CAPÍTULO 4: PROPUESTA PARA LA CATALOGACIÓN DE PATRIMONIO

INMATERIAL

CONCLUSIONES

GLOSARIO PARA ESTA TESIS

BIBLIOGRAFÍA

1	
2	Índice
3	
4	
5	
6	
7	
8	ABSTRACT
9	
10	ABSTRACT (Eng)
11	
12	INTRODUCCIÓN
13	
14	
15	SOBRE LA METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN
16	
17	
18	
19	Capítulo 1: EL ESPACIO CULINARIO
20	1.1 Definición del espacio culinario
21	
22	1.2 Generación del espacio culinario
23	1.3 Limbos del espacio culinario
24	1.3.1 Limbo culinario-alimentario
25	
26	
27	1.3.2 Limbo culinario-gastronómico
28	
29	1.4 Dimensiones del espacio culinario
30	1.5 Ambrosía, néctar y exhalaciones
31	Anexo 1.1: Materialidad triádica
32	
33	
34	
35	
36	Anexo 1.2.: Límites
37	
38	
39	
40	
41	
42	a.Receta de manzanas asadas
43	
44	
45	b.Límites de la formalización
46	
47	

48	
49	
50	
51	Anexo 1.3.: Espacios y fenómenos en torno al espacio culinario
52	
53	Capítulo 2: EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
54	
55	2.1 Definición del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)
56	2.2 Tipología del PCI
57	
58	2.3 Registro y transmisión del PCI
59	
60	2.4 La <i>inmaterialidad</i> del Patrimonio gastronómico, culinario y alimentario
61	2.5 Niveles de abstracción en culinaria: Sistema FRBR
62	
63	
64	2.5.1 Obra: Tarta de manzana
65	2.5.2 Expresión: La tarta de manzana
66	
67	2.5.3 Manifestación: Una tarta de manzana
68	2.5.4 Ejemplar: Esta tarta de manzana
69	
70	2.6 Materialidades del Patrimonio Cultural ¿Inmaterial?
71	2.7 Patrimonio Cultural ¿o Cultura Patrimonial?
72	
73	
74	Capítulo 3: LA CATALOGACIÓN DEL PATRIMONIO
75	
76	3.1 Definición de catálogo
77	
78	3.2 Límites de la catalogación
79	
80	
81	
82	
83	3.3 Metodología de la catalogación
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	
91	3.4 La patrimonialización de lo inmaterial y la capitalización del conocimiento
92	
93	
94	
95	Anexo 3.1: Lenguajes y simbolizaciones
96	
97	

98	
99	Anexo 3.2: Cuentos, canciones y recetas. El swing culinario
100	
101	Anexo 3.3: Un festín en palabras
102	
	Capítulo 4: PROPUESTA PARA LA CATALOGACIÓN DE PATRIMONIO
103	INMATERIAL
104	
105	4.1 Catálogos del patrimonio cultural tradicionales
	4.2 Propuesta de ficha para la catalogación de fenómenos culinarios: Recetas de
106	cocina: Nivel Manifestación
107	
108	
109	
110	
111	
112	
113	
114	
115	
116	
117	
118	
119	
120	
121	
122	
123	
124	
125	
126	
127	
128	
129	
130	
131	CONCLUSIONES
132	
133	
134	
135	
136	
137	
138	GLOSARIO PARA ESTA TESIS
139	
140	
141	
142	
143	

144	
145	BIBLIOGRAFÍA
146	
147	
148	
149	
150	
151	
152	

ABSTRACT

ENSAYO PARA UNA DEFINICIÓN DEL "ESPACIO CULINARIO". PROPUESTA PARA UN SISTEMA DE CATALOGACIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

"Un carro con ruedas radiadas no solo lleva grano u otras mercancías de un lugar a otro; lleva la brillante idea de un carro con ruedas radiadas de una mente a otra"
Daniel Dennett¹

Abordar la cuestión del hecho culinario es francamente complejo, pues atañe a uno de los ámbitos primarios de nuestra existencia: la nutrición excede el sustento, expandiéndose en vivencias fundamentales en la constitución de la identidad personal, y en las configuraciones simbólicas que caracterizan una cultura.

Memoria, afectos, significaciones y percepciones se entremezclan hasta adquirir en ocasiones cualidades propiamente estéticas. Características físico-químicas, organolépticas, nutricionales, culturales, terapéuticas, morfológicas y simbólicas de los elementos o ingredientes, además de las técnicas, herramientas, tecnologías y tradiciones de cada pueblo y las vivencias personales del que cocina y del que degusta lo cocinado ...se dan encuentro en un mismo hecho. Aún cuando registrar y transmitir sean dos tareas diferentes, ambas se sustentan en procesos de codificación. Por ello proponemos la configuración de un "espacio culinario", comprendido como un conjunto de factores y un sistema de relaciones, que permita llegar al límite de lo gastronómicamente "catalogable", planteando además las condiciones de posibilidad de ese límite.

Este espacio implicará una triple materialidad, característica de ese acontecimiento culinario: (a) una materialidad real, puesto que se basa en la transformación y combinación de ingredientes o elementos físicos, químicos, termodinámicos, etc.; (b) una materialidad imaginaria, en tanto está constituido por vivencias y emociones, y (c) una materialidad simbólica, puesto que existe en ideas transmitidas de generación en generación, y asociado a correspondencias de sentido que abarcan todas las parcelas del conocimiento.

¿Qué tipo de campos y qué palabras clave son las que debieran plantearse para constituir un "espacio culinario"? ¿Cómo combinar en una única ficha la codeterminación material -real, imaginaria, simbólica- propia del hecho culinario, de modo que se interrelacionen los puntos clave de cada ámbito? ¿Qué equilibrios y articulaciones existen entre las tres materialidades del hecho culinario? Estas cuestiones comprometen una serie de operaciones:

- I. La definición de un espacio culinario: debe entenderse como el establecimiento de las dimensiones y propiedades que configuran un sistema de vínculos. Un espacio es, en efecto, un conjunto de factores y un sistema específico de relaciones. La definición del espacio culinario es, pues, simultáneamente una condición necesaria para la presente investigación, pues remite al establecimiento de las coordenadas en las que desarrollaremos nuestro trabajo y ulteriormente ellas serán las que nos permitirán ubicar los límites de nuestro estudio; ...y al mismo tiempo la definición del espacio culinario es el contenido nuclear de la indagación.

1

Dennet, D. (1995) La conciencia explicada. Barcelona. Paidós.: 217.

- II. La determinación de la naturaleza del objeto de estudio: es una condición básica para el desarrollo de una investigación. Conocer la naturaleza permite derivar los planos desde los que obtendremos la información más pertinente del objeto estudiado. La determinación de lo culinario como objeto afectará así a la determinación de su naturaleza como acontecimiento. Es así que la indagación tendrá necesariamente que abordar lo culinario como un fenómeno, entendiendo fenómeno como un objeto de naturaleza compleja de acuerdo a la proporcionalidad constitutiva en relación a tres tipos de materialidad: real, imaginaria y simbólica.
- III. El establecimiento de límites: Para poder ubicar en el espacio nuestro objeto de investigación hemos de conocer sus límites. Para establecer los límites hemos de conocer la naturaleza y el espacio en el que se desarrolla el tema que queremos investigar.
- IV. La fabricación de Planos: o ubicaciones de situación de la mirada en el espacio.
- V. La apreciación de ámbitos: contextos en los que agruparemos los esquemas o mapas, huellas y tags que conforman la ficha como representación del espacio.
- VI. La demarcación de esquemas o cartografías: Diseños a bases de tramas que nos ofrezcan visiones temáticas o factoriales del objeto de estudio.
- VII. El desciframiento de huellas organolépticas: Impresiones pseudosensoriales resultantes de la excitación de una sonda electrónica, como son las fotografías y vídeos digitales, las huellas de e-nose, e-tongue... por una parte, y los informes de cata realizados por paneles sensoriales especializados.
- VIII. La compilación de palabras Clave (Tag): Etiquetas que definan microinformaciones sobre el objeto de estudio

ABSTRACT

THE "CULINARY SPACE". A DEFINITION ESSAY PROPOSALS FOR A IMMATERIAL HERITAGE CATALOGUE SYSTEM (IHCS)

"A chariot with radial tyres not only carries grain or other goods from one place to another; it also carries the bright idea of a chariot with radial tyres from one mind to another".
Daniel Dennett²

To tackle the subject of the culinary space is a complex matter, as it has to do with one of the basic fields of our very existence: nutrition exceeds sustenance, becoming a fundamental experience in the shaping of our personal identity, as well as in the symbolic configurations that characterize a culture. Memory, affection, significations and perceptions intermingle until occasionally they acquire aesthetic qualities strictly speaking. Not only the physical-chemical, organoleptical, nutritional, cultural, therapeutical, morphological and symbolic characteristics of the ingredients, but also the techniques, tools, technologies and traditions each nation has got, as well as the personal experiences of the cook and the person who tastes the dish. They all gather in the same event.

There're different registering and transmitting activities. However, they are both upheld by codification processes. Therefore we propose the setting of a "culinary space", that is, a whole group of factors and a relational system whereby we can reach the limits of what can be gastronomically "catalogued".

This dimensional space will entail a triple materiality, following the characteristics of the culinary event:

(a) a real materiality, as it is based on the transformation and combination of the ingredients or physical, chemical, termodinamic elements; (b) an imaginary materiality, for it is made up of experiences and emotions, and (c) a symbolic materiality, a set of ideas passed down from generation to generation, and linked to the senses covering all fields of knowledge.

What kind of fields and which key words should we bring forward in order to set up the "culinary space"? How is it possible to combine in a unique card the material, real, imaginary and symbolic codetermination inherent to the culinary event, in such a way that the tags intertwine with each other? What balances and articulations do exist among the three materialities of the culinary event?

I. Space: Before undertaking any kind of investigation, it is essential to arrange the appropriate coordinate points, for in doing so it will be possible to set up the limits of our research. A space is a group of factors as well as a relational system and a dimensional structure.

II. Nature: After having defined, or pointed out, what space is, we shall observe the very nature of our research, that is, the levels from which we will obtain the right information. In our case, nature lies in the different proportions of materiality: real, imaginary and ideal.

III. Limits: In order to locate our research within space, we ought to know its boundaries. It follows that in order to establish the limits we have to know the nature and the space wherein the subject of our research unfolds.

IV. Levels: Or viewpoints

V. Scope: Fields in which we will bring together the sketches or maps, marks and tags that make up the file as a representation of space.

²

Dennett, D. (1995) *The conscience explained*. Barcelona. Paidós: 217.

- VI. Sketches or maps: Layouts based on schemes which offer us thematic or factorial visions of the subject of research.
 - VII. Tracks: Visual prints resulting from the stimulation of an electric probe.
 - VIII Key Words: Tags which set forth microinformations about the object of study.
-

INTRODUCCIÓN

“El encuentro fortuito de una máquina de coser y un paraguas en una mesa de disección”
Lautréamont³

El campo de la investigación es como un hogar cognitivo, como una encrucijada intergeneracional, donde se encuentran los oficios, las técnicas, los símbolos, las causas, sin importar las diferencias culturales, metodológicas o disciplinares.

Un espacio en el que surge algo similar a lo que antaño hacían los miembros de una familia en la mesa de la casa a la hora de comer, o los miembros de una tribu alrededor del fuego. Sólo así se puede concebir esa ilusión de Brockman, de una “tercera cultura”⁴, capaz de superar las irreconciliables posturas de la tecnociencia y de las humanidades.

Sin embargo, los esfuerzos de integración siguen siendo marginales, sesgados, pese a las exigencias interdisciplinares y multilaterales que conllevan una aproximación contemporánea a cualquier objeto de conocimiento. Pues la teoría del conocimiento científico ha asumido el lugar central e indiscutible desde el que medir cualquier otro saber humano, para filtrar todas las experiencias humanas presentes y pasadas, a través de los filtros de los métodos lógicos y técnicos.

No existiendo una dirección postal para ese hogar del conocimiento, en la presente investigación se propone experimentar en un limbo que aparentemente no existe en las coordenadas de Euclides.

Un espacio que se desarrolla en el tiempo y en las sinergias. Un espacio dinámico, laberíntico y cambiante, un espacio sin barreras, sin fronteras pero con límites entre disciplinas, inter-multi-trans-ultradisciplinar, un espacio que se genera (y regenera) y estructura a partir de un punto de partida, un tema... Un espacio para, lo que con nuestra fiebre bautismal se denomina “innovación y creatividad”.

Una vez enunciado el espacio en el que se circunscribe esta investigación llega el ejercicio de catalogar, la conciencia de límite de lo mesurable, y el análisis de las características mensurables. Tanto la conciencia de límite como al análisis mensurador son quizás un logro reciente de la mente humana: La actitud del científico y del ingeniero que calcula la tonalidad de una barra de labios o el peso de una maleta parecen añadir una dimensión de especificidad y reproductibilidad a experiencias inconmensurables como la ilusión de un maquillaje o de un viaje.

Pero al sentarse frente a una chimenea a contemplar el fuego, normalmente no analizamos las tonalidades, los grados de luminosidad, formas geométricas moviéndose a tal o cual velocidad... Vemos la fuerza de la pugna flexible de las llamas, el grácil juego de lenguas agresivas, color animado. ¿Qué existe entre lo inconmensurable de las vivencias y las cuantificaciones? ¿Son acontecimientos

³ Duchase, Isidore (Conde de Lautréamont) (1988) Los cantos de Maldoror. MADRID. AKAL. CANTO VI. Pg. 463

⁴ Cfr. Borkman, John (1996) (ed.) La tercera cultura. Más allá de la evolución científica. Barcelona. Tusquets.

plenamente discernibles, o bien están interconectados por un espacio del que ambos formarían parte? ¿Refieren al mismo mundo real o abren la experiencia a universos paralelos?

Lo culinario, lo alimentario, lo gastronómico -como compendio de saberes de la naturaleza y de la cultura, en su riqueza vivencial- pertenecen a esas experiencias difícilmente catalogables pero reconocidas ya como patrimonio inmaterial, como espacios del saber humano.

La lógica y la geometría han sido pilares fundamentales del conocimiento humano, y su desarrollo ha sido tan complejo y eficaz que a veces olvidamos su naturaleza; pero también ha sido tan extraordinario y tan vertiginoso que a veces conservamos nociones anacrónicas que pertenecen no a su presente sino a su pasado. Si preguntamos a cualquier persona qué es la geometría, seguramente dirá que tiene que ver con la medición del espacio, pero si se lo preguntamos a un matemático nos podrá advertir que incluso si suprimimos toda noción de medida, lo que queda de la geometría es un espacio: En pleno S.XXI, los espacios euclídeos no son suficientes para explicar las propiedades estructurales de los objetos o sucesos perceptuales. Más bien se define el espacio no como un contenedor sino como un sistema de relaciones entre los elementos que lo componen. Desde Euclides hasta Newton, se pensaba que si quitábamos todos los objetos del mundo, aún nos quedaba el espacio, pero Einstein mostró que si suprimimos los objetos que componen el mundo, también eliminamos el espacio...

En la investigación en curso se propone la definición de un espacio categorial y sensorial capaz de registrar la complejidad de los fenómenos culinarios, como un caso particular de patrimonio inmaterial.

La complejidad de este objeto de estudio exige una perspectiva interdisciplinar cuyo resultado apunta a la definición no solo del espacio culinario, sino de un espacio alimentario y un espacio gastronómico.

Cada campo cognitivo y cada disciplina de conocimiento despliega sus propias estrategias, sus métodos, sus sistemas de análisis, de registro y de evaluación. Por diferentes razones culturales, los fenómenos culinarios y, en concreto, las manifestaciones-expresiones culinarias, (las recetas de cocina), no disponen de un modelo, perfil o sistema de registro estandarizado, como puedan tener otros tipos de patrimonio inmaterial, como por ejemplo la música. Y sus sistemas de formalización del conocimiento, como sus modos de transmisión han sido informales, más ligados a lo inconmensurable de las vivencias.

Esto hace casi imposible una comparación y caracterización de las recetas de cocina así como la solicitud de un registro de la propiedad intelectual de las expresiones culinarias.

El sistema de registro y transmisión de este patrimonio inmaterial, se ha realizado a lo largo de siglos de manera oral, performativa y a través de recetarios que dan cuenta de algunos procesos y materiales, pero no contienen referencias y variables suficientes como para componer un espacio homologado de categorías y experiencias.

Para propiciar a las condiciones de posibilidad de una catalogación de estas expresiones culturales, se debe plantear y definir el espacio -cognitivo, categorial, sensorial- que nuestro objeto de estudio constituye.

Dentro de este espacio se propone un protocolo adaptado a las necesidades del S.XXI para elaborar la matriz de un sistema de registro y transmisión de las recetas de cocina: una propuesta para la catalogación de Patrimonio inmaterial plasmada en un diagrama de flujo y una ficha con la que comenzar el camino hacia una modelización del fenómeno culinario.

Esta Tesis no puede enclavarse en un único departamento universitario, en único ámbito de las “ciencias del conocimiento” (valga la redundancia), se trata de un ejercicio encaminado hacia el ensayo para la generación de espacios de convergencia de disciplinas, espacios articuladores.

El lector de esta Tesis no hallará la respuesta a muchas cuestiones o muchas contestaciones a una interrogación, porque esta Tesis deja abiertas muchas preguntas, o de otra manera, es el planteamiento de una red que pesca y toma en consideración tanto lo que entra como lo que queda fuera.

SOBRE LA METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

“Yo es un otro”
Rimbaud

“Se trata del más asombroso y profundo diálogo que haya existido entre los humanos y el mundo. El acto culinario confirma una radical conjunción universal. No hay seres vivos salvo comensales, o, por decirlo literalmente: lo que compartimos es una gran mesa planetaria donde en reciprocidades no siempre simétricas nos comemos. En el instante de la nutrición se admite, en un acto extraño de amor, que un otro es digno de ser uno mismo, entrelazando definitivamente ambos destinos. Pero al mismo tiempo en la nutrición queda además patente la imposibilidad de una total realización de lo político: en determinado momento ya no media negociación y la diferencia entre uno y otro, entre comer y ser comido se afirma como evidencia de un principio de identidad más acá de toda retórica, de toda psicología. Se guarda silencio sobre la materia, eludiendo su catástrofe, su sacrificio, para ofrecerse como cuerpo de vida. El mundo, piedra ubicua, es cocinable y filosfal, pues contiene el saber del amor: la transmutación del veneno en proporción, de la lucha en juego, de la necesidad en gusto, de la avidez en éxtasis.”⁵

En el núcleo mismo del acto de comer, se encuentra la imposibilidad de una negociación absoluta, de un vínculo igualitario. Este hecho constatado recorre la historia de las teologías, de las mitologías, de las iconografías, y también de la culinaria.

Comer y ser comido es uno de los actos centrales del espacio culinario y se constituye sobre un vector con un único sentido. Al tratarse de una relación asimétrica, la naturaleza del ser queda en entredicho, no sólo en cuanto a la materialidad real e imaginaria, sino en cuanto a materialidad simbólica.

Conceder a un otro la condición de sujeto dificulta convertirlo en alimento, y paralelamente, parece que conceder a un objeto el dudoso privilegio de ser comido significa considerarlo suficientemente digno de formar parte integrante de la propia constitución. Es así que, al autoconcedernos la condición de ser los únicos seres dignos de ser sujetos con capacidad para nombrar a otros como sujetos, nos protegemos, como si de un hechizo se tratara, de ser comidos.

Peter Singer formuló la noción de “especismo”⁶, para referirse a la discriminación de un ser vivo por el sólo hecho de pertenecer a una determinada especie. De esta forma se va completando el repertorio de xenofobias que los humanos arrastramos contra lo que nos es ajeno, como pueden ser aquellas basadas en razones de raza (racismo); razones de sexo (sexismo); de clase (clasismo); de especie (especismo), etc...

Como refiere Juan Aranzadi⁷, existen tres niveles dentro de cada uno de esos “ismos”.

- I. Nivel primario: Refieren a la extrañeza radical en el encuentro con lo diferente. ¡
- II. Nivel secundario: Formulación y estabilización de correspondencias simbólicas que categoricen lo diferente como peor.
- III. Nivel terciario: Constituye el intento de otorgar categoría científica a esas estructuras simbólicas peyorativas.

⁵ Moraza, J.L. (2000). La transparencia del Arte de Amar. Escrito para Mugaritz.

⁶ Cfr. Singer, P. (1975) Animal Liberation: A New Ethics for our Treatment of Animals. New York. New York Review/Random House. New York.

⁷ Aranzadi, J. (2001) El escudo de Arquíloco. Sangre Vasca (Vol I): Sobre Mesías, Mártires y Terroristas. Madrid. Antonio Machado S.L. :195 y ss

En el caso del espacio culinario, estos tres niveles quedan reforzados por toda la historia de la alimentación humana, por sus tabúes locales y por la universalidad de la desconsideración fáctica hacia el reino vegetal y hacia los animales no humanos, convertidos todos ellos, sin ninguna contemplación, en meros objetos alimentarios.

En la historia de la alimentación humana, la consideración hacia los víveres ha sido inversamente proporcional al establecimiento de la fuerte identidad del hombre occidental. Ello es muy visible en la historia de la consideración hacia los animales, que desde una naturaleza divina inicial –ligada precisamente a los complejos de identidad y alimentación-, se convirtieron muy pronto en “representación” de los dioses, quienes fueron progresivamente perdiendo atributos animales y se antropomorfizaron mientras los animales eran progresivamente desahuciados hasta convertirse en bestias mecánicas al mero servicio de la humanidad⁸, lo que es perfectamente apreciable en la cultura contemporánea y sus usos alimentarios e investigadores de seres vivos.

“Este posicionamiento, claramente antropocéntrico, que ha representado la “cultura dominante” de los países desarrollados hasta la década de los setenta, refleja de forma clara el sentimiento humano de ser *el rey de la Creación*, tan ampliamente recogido en la tradición judeo-cristiana y admirablemente expuesto en el Génesis: “... henchid la Tierra, sometedla y dominad sobre los peces, las aves del cielo, sobre los ganados y todo lo que vive y se mueve sobre la Tierra”⁹. En efecto, las estructuras simbólicas liberarían a la cultura humana de las zozobras de la conciencia relativa a la violencia necesaria¹⁰. Los bosquimanos aún se disculpan con la gacela malherida con una de sus flechas venenosas, explicándole que se ven obligados a cazarla para poder mantener a su familia. En otras culturas como la hindú, se trata de forma especial en vida a ciertos animales, otorgándoles un estatuto sagrado, como la vaca en la India; en otras se escenifica una violencia muy formalizada y refinada en ritos llenos de pompa y honor en los que ciertos animales son sacrificados, como en las corridas de toros en España.

Heredera de la tradición teológico-humanista, la ciencia habrá procurado por todos los medios justificar el uso mecánico de los seres vivos sustituyendo esas estructuras simbólicas por experimentos.

Con todo, la determinación del espacio culinario implicará seguramente el reconocimiento del lugar antropológico de lo culinario, en lo que tiene de trato no neutral con el mundo. La conciencia de límite y el desarrollo de la perspectiva ética puede conllevar un progresivo reconocimiento y reciprocidad, como habrá sucedido en la tradición moderna con las diferencias de raza o de sexo. Y fruto de este reconocimiento, seguramente se llegará a que en un futuro, no muy lejano, comer un chuletón de buey sea considerado como ecológicamente insostenible, y éticamente reprobable¹¹.

⁸ Cfr. Bueno, G. (1985) *El animal Divino*. Oviedo. Pentalfa.

⁹ Álvarez, P., García, J, Fernández, M.J. (2004). Ideología ambiental del profesorado de Educación Secundaria Obligatoria. Implicaciones didácticas y evidencias sobre la validez de un instrumento. *Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias* 3, 3: 3. En

<http://www.saum.uvigo.es/reec>

¹⁰ Cfr. Girard, R. (1983) *La violencia y lo sagrado*. Barcelona, Anagrama.

¹¹ Mientras que un médico romano, como Cornelius Celsius, escribía en el más puro estilo de los clásicos griegos que el pan es el alimento perfecto y mejor adaptado al hombre, “ya que contiene más materia nutritiva que cualquier otro alimento”, los escribanos de la Edad Media –comenzando por Antimio, que compone en el siglo VI un tratado titulado *De observatione ciborum*, dedicado al rey de los francos Teodorico- creen más en el valor nutritivo de la carne. Algunos siglos más tarde, Aldenbrandino de Siena sintetizará este cambio cultural, afirmando que entre todas las cosas que alimentan al hombre, la carne es la que más lo alimenta, le da sustancia y fuerza”. En el caso particular de la caza, hay que añadir a esta primera connotación de fuerza –que está asociada, en general, al consumo de carne- la imagen belicosa, o, más bien militar, de las partidas de caza aristocráticas; la carne, pues, se considera, en primer lugar como un medio para adquirir fuerza. Además, como la mentalidad guerrera establece inevitablemente una segunda correspondencia entre la fuerza y el

Si ciertas disciplinas de la ciencia están ya en entredicho respecto a la utilización sistemática de ciertos métodos brutales de trato hacia sus "objetos" de estudio, como puede ser la vivisección, seguramente la gastronomía del futuro tendrá que tener también cierta congruencia antropológica en el uso de sus "víveres" e "ingredientes" culinarios.

A pesar de la fantasía científica de una "observación sin observador", la relación entre "sujeto cognoscente" y "objeto conocible" no es neutral. Para conocer la naturaleza de un objeto, habrá que descomponer, comprender, asimilar... "fagocitando" como sujetos aquello que se desea conocer, convertirse en lo que no se es sin dejar de ser. Esta violencia contra la integridad del objeto de conocimiento, aislado de su contexto, descompuesto, supone la conversión en el utensilio de un sujeto nunca desinteresado. Así, el acto de comer es una metáfora del acto de indagar.

En términos metodológicos, debemos ser conscientes de esta doble falta de neutralidad: (a) propiciada por nuestro interés e implicación con el fenómeno en cuestión; y (b) propiciada por la negativa a una descontextualización radical de tal fenómeno, aún a riesgo de que no quede "suficientemente" (científicamente) aislado como "objeto".

Se trata por tanto de una metodología encuadrada en las Metodologías β -operatorias.¹² No obstante, dentro de esa β -operatoriedad, se tratará de aportar datos desde una perspectiva "eticista"¹³. Y buscando que el ejercicio de la investigación sea lo más democrático posible, se intentará, dentro de lo posible, que la materialidad de aquello que se investigue no quede envenenada por supuestos e hipótesis.

Por eso, a pesar de que lo Real¹⁴ de cualquier objeto investigado es irreductible, a pesar de la existencia de las invariantes de la realidad, se ha de ser cauto con la utilización de los datos

poder –el derecho al mando está legitimado y justificado sobre todo por la prestancia física y el valor militar-, resulta de ello una tercera equivalencia entre la carne y el poder.

Si bien en la alimentación campesina, la carne es un mero complemento –aunque sea regular y considerable durante la alta Edad Media- de las sopas, caldos de cereales y verduras, en la alimentación de los poderosos representa, sin embargo, un papel mucho más importante. Realmente, es su propio símbolo. Por esta razón, en la época carolingia, las fechorías y villanías de los poderosos se castigan con la prohibición de comer carne durante más o menos largos periodos, o, en los casos más graves durante toda la vida; castigo al que se añade – y resulta significativo- la orden dirigida a los nobles de deponer las armas, es decir, renunciar a su condición social.

Flandrin, J.-L., Montanari, M. (2004) "Historia de la Alimentación" Gijón . Trea .: 339-342

12

Gustavo bueno (¿Qué es la ciencia. Oviedo. Pentalfa: 1995): diferencia dos metodologías científicas claramente diferenciadas:

Metodologías **α -operatorias**: Procedimientos de las ciencias en los que no se considera presente al sujeto operatorio. Se trata de los procedimientos que permiten a una ciencia adquirir la situación de máxima pertinencia científica.

Metodologías **β -operatorias**. Procedimientos de las ciencias sociales en los cuales se considera presente al sujeto operatorio (con lo que ello implica: relaciones apotéticas, fenómenos, causas finales)

13

Basadas en las estrategias de investigación de Marvin Harris, desde la perspectiva emic, las vacas no se comen por motivos religiosos. Sin embargo, desde el punto de vista etic, las vacas vivas "rinden" más en el sentido de la relación del hombre con el entorno (su estiércol se utiliza como combustible, no compiten con los hombres para alimentarse, desempeñan un papel fundamental en la agricultura, etc.).

14

Hemos de aclarar que lo Real no es materialidad Real. Para el psicoanalista Jacques Lacan, lo real es lo que no pertenece al universo de las vivencias imaginarias, ni tampoco al universo de las categorías y mediaciones simbólicas. Excede e incide al lenguaje, lo real atraviesa el lenguaje, pero el lenguaje no puede dar cuenta total de lo real. Sólo es representable por otra cosa, o por una falta, pero ni siquiera la falta da cuenta de lo real. Cada disciplina y cada experiencia de conocimiento articulan de modo particular esos tres registros –imaginario, simbólico, real-. Las religiones tienden a reinsertar lo real en lo simbólico, al atribuirle un contenido sagrado, convirtiendo un Ideal de real en "verdad

que se obtengan en la investigación, ya que se podría intoxicar la materia del objeto de estudio pretendiendo que aquello que se enuncie sea una verdad categórica. Es así que los sujetos, formuladores de objetos, beberán de las fuentes que ofrezcan mayor confiabilidad y variará irremisiblemente su propia materia a través de la búsqueda del conocimiento.

Otra cuestión que se debe apuntar sobre la metodología es la transdisciplinabilidad. Es fundamental por parte del investigador estar abierto a la convergencia disciplinaria, es decir, aplicar conocimientos y sistemas de ámbitos del conocimiento diferentes e intentar encontrar sus aplicaciones en el campo de trabajo propio.

Seguramente, cuando Navier-Stoke formularon sus ecuaciones sobre dinámica de fluidos, no sospechaban que en un futuro cercano se pudieran aplicar sus conocimientos en campos tan alejados (aparentemente) de los líquidos como puedan ser la bolsa o la sociología.

Algo similar sucede con el sistema RSI (real/simbólico/imaginario) formulado por Lacan en el contexto de estudio de algunas psicopatías; nadie imaginaría que pudiesen aplicarse en una disciplina tan cercenante como la catalogación del Patrimonio, y en el contexto de este trabajo, como núcleo articulador del espacio culinario.

Para una mejor comprensión de la aplicación de las materialidades RSI, en la definición de espacio culinario se plantea un esquema de ejes cartesianos en el se desarrolla una esfera. Los ejes representan las materialidades Real, Simbólica e Imaginaria y la esfera (gradiente temporal) el espacio culinario.

revelada". La ciencia tiende a negar lo real, y lo remite a la ignorancia, reinsertándolo en la incompletud temporal de lo simbólico y propiciando así el intento de fabricación de categorías simbólicas perfectamente correspondientes con lo real, en una "verdad demostrada". En la mirada artística, lo real se organiza en torno al vacío, haciéndose presente en las obras. Como el alfarero, que más construir vasijas, sino que fabrica agujeros. El arte no es el reflejo de la realidad, sino una refracción performativa. Cfr. Lacan, J. (2006) Seminario 23 (1975-1976) El síntoma. Barcelona. Paidós

Capítulo 1: EL ESPACIO CULINARIO

*“ Si quieres hacer una tarta de manzana partiendo de cero,
primero tienes que crear el Universo”
Carl Sagan*

1.1 Definición del espacio culinario

Espacio culinario: es aquel que alberga y en el que se desarrolla el fenómeno culinario -los objetos, las obras, los hechos, las vivencias, las manifestaciones, las transmisiones, los registros, los elementos, los sentimientos, los ideales, los materiales, los seres... los fenómenos¹⁵ culinarios.

¹⁵ DRAE: **fenómeno**. (Del lat. *phaenomēnon*, y este del gr. φαῖνόμενον). **1.** m. Toda manifestación que se hace presente a la consciencia de un sujeto y aparece como objeto de su percepción. **2.** m. Cosa extraordinaria y sorprendente. **3.** m. coloq. Persona o animal monstruoso. **4.** m. coloq. Persona sobresaliente en su línea. **5.** m. *Fil.* En la filosofía de Immanuel Kant, lo que es objeto de la experiencia sensible. **6.** adj. coloq. Muy bueno, magnífico, sensacional. *Es un tío fenómeno*. U. t. c. adv. *Lo pasamos fenómeno*. (Ver capítulo 1.2 : Ontología culinaria).
http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=fenomeno

Cuando se propone definir un espacio, esa “extensión que contiene toda la materia existente” y “parte que ocupa cada objeto sensible”¹⁶, se debiera, quizá, sentir más que pensar, o parafraseando a Unamuno, sentir lo que pensamos y pensar lo que sentimos. Además, no hay que olvidar la transversalidad temporal que amplía a cuatro dimensiones necesarias para poder definir lo que de un modo más correcto debiera denominarse un espacio-tiempo.

No obstante, con el objeto de facilitar las definiciones, se hará referencia al “espacio culinario”, cuando en realidad se defina un “espacio-tiempo” culinario.

Nuestro contacto con los fenómenos y la realidad se produce a través de sensaciones, de ondas y vibraciones. Nuestros sentidos¹⁷, educados culturalmente, establecen los puentes con la realidad a cada instante y es a partir de éstos, a partir de la finitud de nuestro cuerpo, amputado además por las culturas, que pretendemos conocer aquello que contenemos y nos contiene

¹⁶ DRAE. http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=espacio

¹⁷ “La premisa fundamental en que se basa el concepto de “antropología de los sentidos” es que la percepción sensorial es un acto no sólo físico, sino también cultural. Esto significa que la vista, el oído, el tacto, el gusto y el olfato no sólo son medios de captar los fenómenos físicos, sino además vías de transmisión de valores culturales. Puesto que la percepción está condicionada por la cultura, la manera en que se percibe el mundo varía según las culturas. De hecho, esta variación existe incluso en la enumeración de los sentidos. En la historia occidental, aparte de la habitual referencia a los cinco sentidos, encontramos enumeraciones de cuatro, seis o siete sentidos hechas por diferentes personas en distintas épocas. Así, por ejemplo, el gusto y el tacto se confunden a veces en un solo sentido y el tacto se subdivide en varios sentidos (Classen, 1993a, págs. 2-3). En las culturas no occidentales se pueden encontrar variaciones parecidas en la enumeración de los sentidos. Ian Ritchie escribe que los hausas de Nigeria, por ejemplo, reconocen dos sentidos generales: la percepción visual y la percepción no visual (Ritchie, 1991, pág. 195). Estas diferencias básicas en las divisiones del sensorio reconocido por diferentes culturas dan una idea de hasta qué punto la cultura influye en la percepción. (...)” Classen, C.. (1995) <http://www.unesco.org/issj/rics153/classenspa.html>. Unesco

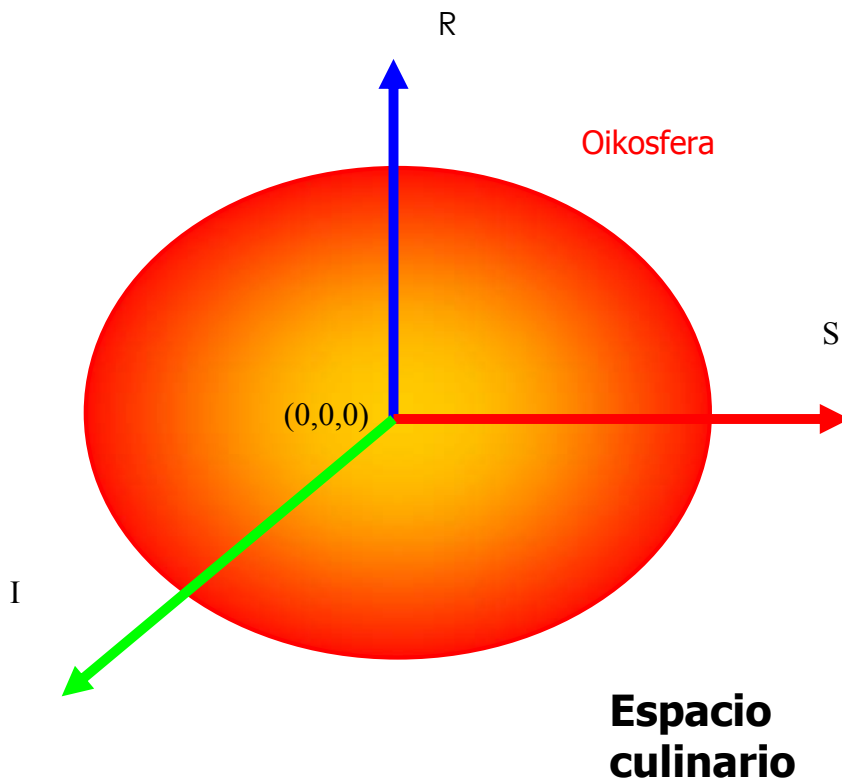
1.2 Generación del espacio culinario

Espacio culinario: se genera en el momento en el que las dimensiones R S I (materialidad real, materialidad simbólica y materialidad imaginaria) se dan encuentro en la oikosfera.

R. Materialidad real: Aquella perceptible por cualquier ser sensible. Investigada por disciplinas como Nutrición, física, química, antropología forense, farmacología...

S: Materialidad simbólica: Aquella perceptible en un grupo de individuos o en una cultura. Representada en disciplinas como Culinaria, cultura, agricultura, antropología cultural...

I. Materialidad imaginaria: Aquella perceptible en el ámbito organoléptico o sensorial de un individuo. Estudiada en disciplinas como organolepsia, antropología sensorial, anatomía, psicología...

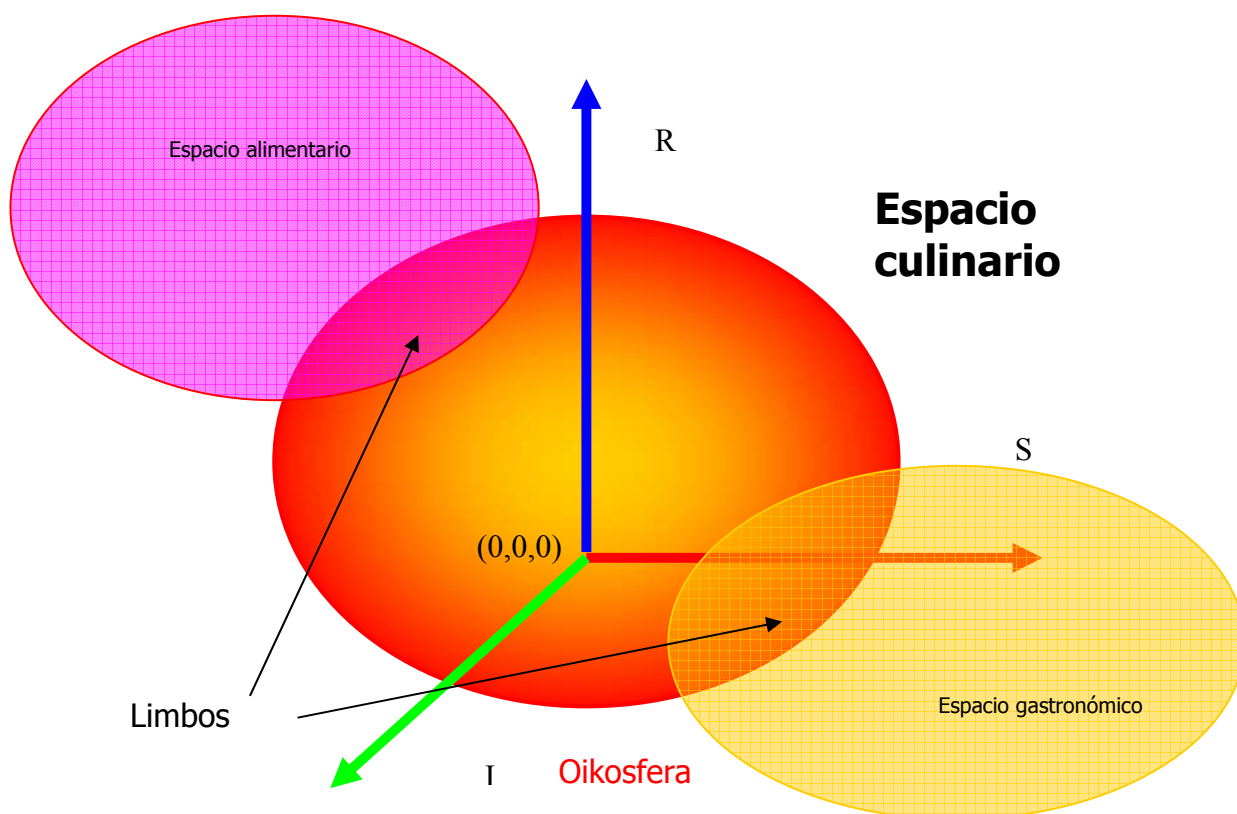


1.3 Limbos del espacio culinario

“La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación, la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma”
Jean-François Rével¹⁸

La oikosfera surge con la domesticación del fuego hace unos 400.000 años: es la esfera que se genera en torno al fuego domesticado¹⁹

En torno a la generación de la oikosfera surgen y desaparecen infinitas esferas que contienen diferentes tipos de espacios, como pueden ser el espacio físico, el matemático, el literario, el alimentario, el antropológico, el químico, el ganadero, el económico, el pesquero, el social.... Cuando las esferas se rozan, interseccionándose, se generan espacios de transición denominados limbos. Los limbos son además los espacios vinculares



¹⁸ REVEL, J.-F. *Un festín en palabras: Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días* Barcelona : Tusquets 2009:39

¹⁹ “El fuego celeste no debe entrar en conjunción con la tierra, pues de su contacto resultaría un abrasamiento general del cual la sequía constituye el pródromo modesto pero empíricamente verificable. Sin embargo la condición humana primitiva imitaba este acercamiento (si es que no lo suponía) antes de que el fuego de cocina, doblemente “domesticado”, hubiese entrado a servir de mediador entre el cielo de arriba y la tierra de abajo: manifestando aquí abajo las virtudes del fuego celeste pero teniendo al hombre a salvo de su violencia y excesos; y apartando el sol de la tierra, puesto que su proximidad no es ya requerida para que los alimentos puedan ser calentados.” LEVI-STRAUSS, C. 1968. *Mitológicas Lo crudo y lo cocido* I. México DF: Fondo de cultura Económica. (FCE): :288-290

Normalmente la determinación de los espacios límbicos resultará compleja, pues son espacios que surgen en los infinitos límites de un tipo de espacio cuando éstos tienden a otro tipo espacial. Por ejemplo, en el estudio de la culinaria encontraremos limbos con los espacios alimentario, ganadero, económico, antropológico, social, artístico, mediático, ecológico, sensorial...

Los limbos son espacios en los que la presencia interdisciplinar es extremadamente acusada y al transitar en ellos se puede tener la sensación de estar continuamente en una *surf-line*.

1.3.1 Limbo culinario-alimentario

“La cultura alimentaria es 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”

Jesús Contreras- Mabel García ²⁰

Para simplificar este sistema límbico, nos referiremos a ellos a través de intersecciones binarias. Es decir, agrupando de dos en dos los espacios que generan un limbo.

En el caso del presente estudio, por su proximidad semántica, se especificará el limbo culinario-alimentario, que se aproxima por la zona del eje de la materialidad real de lo culinario y el limbo culinario-gastronómico, más afín con el entorno que surge en el eje de la materialidad simbólica.

En la frontera de la oikosfera, en los límites del espacio culinario y el espacio alimentario, los humanos cocinan plantas y animales para de este modo “ampliar el rango de alimentos que podemos consumir” ya que “con el calor, muchos alimentos que serían incomedibles se transforman en productos que se pueden comer”²¹.

El espacio alimentario refiere a los fenómenos alimentarios. En este caso, las materialidades sobre las que se articula el espacio alimentario coinciden también con las del espacio culinario: RSI.

²⁰ Contreras, J.; García, M. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas* Barcelona : Ariel 2005:37

²¹ Barham, P. *La cocina y la ciencia* . Zaragoza. Editorial Acribia. 2002:37

Como alimento se entiende los vegetales, animales y minerales que el ser humano ingiere. No se hace referencia ni al valor nutricional, ni a composiciones, ni cualidades organolépticas concretas, puesto que cada cultura define sus alimentos (y sus venenos). Es decir, en nuestra cultura nadie duda de las bondades nutricionales y organolépticas del jamón ibérico, sin embargo, un musulmán que sepa que ha ingerido cerdo comenzará a sentirse mal para finalmente acabar vomitando.

El límite entre fenómeno culinario y alimentario es borroso. Según quién lo defina, una morcilla de Beasain puede ser determinado como objeto culinario o alimentario, puesto que por un lado hace falta una receta para obtenerla, pero, por otro, antes de ingerirla hace falta cocinarla.

Una manzana es un alimento, la sagardoa²² también, aunque lleve un procesado, el queso, las patatas, la ternera, la leche, la gallina, los huevos.... pertenecen, dentro de nuestra cultura, al ámbito alimentario.

Normalmente, las regiones geopolíticas en las que se producen los alimentos suelen hacer uso de lo que se conoce como “etiquetas de denominación”, o equivalentes, sin tener en cuenta en muchas ocasiones el origen de esos alimentos. Es decir, nadie se asombra cuando las patatas, tomates y pimientos llevan denominación Europea. O el café denominación Americana y el Cacao denominación Africana.

Los franceses tienen un término que no tiene traducción literal, es lo que ellos denominan *Terroir*. Con *Terroir* se denomina además de una extensión de campo dedicado a un tipo de alimento a las relaciones que los humanos establecen con la tierra y su cultivo. Así, en el horizonte de la oikosfera, en los límites del espacio culinario y el espacio alimentario, el ser humano desarrolla sistemas de interlocución con su entorno

Es normal que en las recetas de cocina una región formen parte de los ingredientes aquellos que tradicionalmente han sido accesibles a la mayor parte de la población.

Pero ¿define un tipo culinario el tipo de ingredientes que se utilizan en las recetas? ¿O más bien, la culinaria queda definida por el tipo de relación que cada cultura establece entre el fuego y el alimento?

O quizá... ¿la culinaria trasciende el ingrediente y la técnica de cocción para hallar su definición en la relación entre la cultura y la alimentación?

²²

Sidra natural típica de la cultura Vasca



Imagen del cartel de las IX Jornades doctorals i de recerca de l'observatori de l'alimentació. Odela-UB Barcelona 2009

1.3.2 Limbo culinario-gastronómico

Cuando el ser humano comienza a dominar el fuego, se crea un nuevo espacio al calor de las llamas. Cuando estas llamas primigenias germinan, se consolidan todas las relaciones sociales y culturales, desde el lenguaje a los lazos afectivos y simbólicos, tejiéndose así lo que se conoce como cultura.

La necesidad primaria de alimentarse dio paso a protocolos cada vez más complejos. Los acontecimientos, el espacio, las circunstancias y la compañía que giran en torno a la actividad culinaria fueron adquiriendo más peso. De la simple ingesta de alimentos se pasó a elaboraciones cada vez más cuidadosas y pensadas llegando a los extremos del refinamiento y acabado. Se genera de este modo todo un sistema de hábitos, normas y gustos en torno a la ingesta de los alimentos. Este conjunto de hábitos es la base de lo que hoy conocemos como gastronomía.

Por tanto, alrededor de aquel fuego doméstico, a través del desarrollo del individuo en la oikosfera, se determinó un marco repleto de reglas y tabúes, una memoria colectiva y un sentido de pertenencia a través de aquello que entra y aquello que sale por la boca: El alimento²³ y el idioma²⁴.

En paralelo se propició un espacio en el que estimular la curiosidad, reconocer y desarrollar el placer a través de la reciprocidad y el diálogo, condición que hoy en día aún persiste en sociedades en las que aún se mantiene el fuego domesticado dentro del espacio doméstico.

En las sociedades más avanzadas, como pueda ser la del Estado Español, este fuego ha sido reemplazado por distintos tipos de fuentes caloríficas²⁵. Fuentes caloríficas y sistemas de calentamiento en las que en muchas ocasiones la llama ha desaparecido.

Así, con la desaparición del fuego, del hogar, muchos encuentran que hábitos, ritos y significaciones en torno a aquello que nos alimenta ya no tienen sentido. Como si se tratase simplemente de un sistema de repostado, de una mera reposición mecánica, de proteínas, vitaminas, hidratos de carbono, sales minerales, etc.

Parte de aquello que denominamos patrimonio cultural inmaterial, registrado y transmitido generación tras generación; ha comenzado a mutar e incluso a desaparecer de una manera cada vez más rápida, impulsadas por el *new Lifestyle*.

²³ DRAE: **alimento**: (Del lat. *alimentum*, de *alĕre*, alimentar). **1.** m. Conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para subsistir. **2.** m. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición. **3.** m. Cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, necesita de pábulo. **4.** m. Sostén, fomento, pábulo de cosas incorpóreas, como virtudes, vicios, pasiones, sentimientos y afectos del alma. **5.** m. pl. *Der.* Prestación debida entre parientes próximos cuando quien la recibe no tiene la posibilidad de subvenir a sus necesidades. http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=alimento

²⁴ DRAE: **idioma**: (Del lat. *idiōma*, y este del gr. ἰδιόμα, propiedad privada). **1.** m. Lengua de un pueblo o nación, o común a varios. **2.** m. Modo particular de hablar de algunos o en algunas ocasiones. *En idioma de la corte. En idioma de palacio.* http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=idioma

²⁵ La empresa EDESA (Electrificación Doméstica Española S.A.) se fundó en 1943 ubicándose en Basauri-Bizkaia. Entre los aparatos que fabricó destacaban las cocinas eléctricas y como apoyo a su comercialización publicó el libro *La COCINA española en la cocina eléctrica*. 1952. Bilbao. Editorial Elexpuru Hnos. S.A.

El hecho de plantear una oikosfera, o punto de partida del espacio culinario, surge ante la necesidad de establecer límites entre éste y el espacio alimentario y el espacio gastronómico. Y la necesidad de establecer límites entre los espacios alimentario, gastronómico y culinario surge a la hora de intentar catalogar sus correspondientes fenómenos.

Quizá, los puntos de partida de los espacios alimentario y gastronómico, pueden situarse en torno a la domesticación de la semilla (vegetal y animal) y en torno al nacimiento del lenguaje, de las costumbres, creencias, ritos y utilización de distintos menajes, respectivamente.

Pero, esta investigación se centra en el espacio culinario.

No obstante, se puede apuntar que el lenguaje y las magnitudes utilizadas en la culinaria están íntimamente relacionados con el lenguaje y las magnitudes de la gastronomía y la alimentación.

Entendiendo el lenguaje como Logos, es decir un sistema de codificación propio de una disciplina capaz de establecer un orden explicativo de la disciplina a la que refiere.

En cuanto a los fenómenos culinarios, se puede establecer que están relacionados con las recetas y los recetarios.

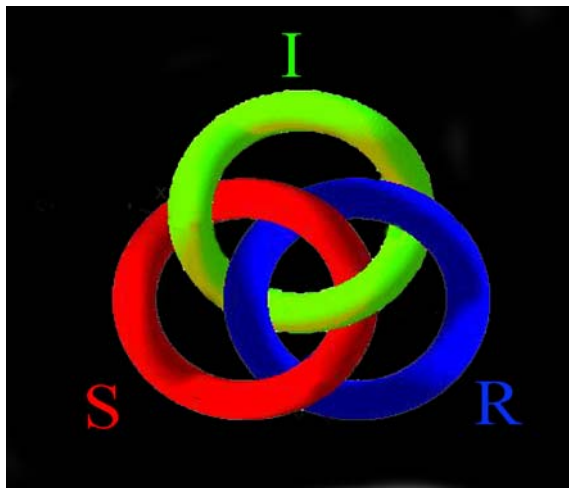
1.4 Dimensiones del espacio culinario

“Mientras los historiadores desarrollaban sus investigaciones cuantitativas sobre nutrición, etnógrafos y etnólogos trabajaban sobre las opciones alimentarias, la significación simbólica de los alimentos, los tabúes dietéticos y religiosos, los procedimientos culinarios, los rituales de la mesa, y en general, las relaciones que mantiene la alimentación en cada sociedad con los mitos, la cultura y las estructuras sociales.”

Flandrin, J.-L., Montanari, M.²⁶

Se entiende como dimensión cada una de las magnitudes que se pueden encontrar en el espacio culinario. Estas magnitudes definen las propiedades materiales que caracterizan a los fenómenos culinarios.

Se establecen tres grandes grupos de materialidades entrelazadas e inherentes a cualquier manifestación, dentro de las cuales se pueden encuadrar el resto de magnitudes: materialidad Real· R (M1), materialidad Simbólica· S (M2), materialidad Imaginaria· I (M3).



²⁶

Flandrin, J.-L.; Montanari, M.(2004)*Historia de la Alimentación* Gijón : Trea:15

1.5 Ambrosía, néctar y exhalaciones

“Para los griegos, la diferencia entre los hombres y los dioses estriba ante todo en la oposición entre criaturas mortales e inmortales. Pero los griegos establecen una separación igualmente clara entre los alimentos y las bebidas consumidos –y consumibles- por cada una de estas dos categorías de seres; bástenos con recordar que existen ciertos alimentos, reservados a los dioses, que los mortales no pueden en absoluto tocar: son las bebidas o los alimentos de “vida”, que sirven para renovar diariamente la inmortalidad de los dioses, como el néctar, poción que protege de la muerte violenta, o la Ambrosía, alimento inmortal que preserva del moros, el destino de muerte, irremediablemente asignado a todos los hombres.

Los dioses también se nutren de un tercer alimento, tan necesario como los dos primeros, ya que en cierto modo es la manifestación del culto que se les rinde: son las exhalaciones –el humo- que suben de los altares donde los hombres queman ciertas partes de los animales –bueyes, corderos, cabras o cerdos- que periódicamente consumen los propios hombres.

En este último caso, la alteridad de la alimentación divina se explica por la práctica sacrificial. El cadáver de la víctima se despieza en partes comestibles para los hombres –que se consumirán durante el banquete del sacrificio cruento –y en partes no comestibles- huesos, grasa y ciertas vísceras- que proporcionan a los inmortales, una vez quemados y transformados en humo, esa otra forma de alimento que necesitan.”²⁷

En este punto no está de más recordar el mito de Prometeo. De acuerdo a la mitología griega, Prometeo fue un gran benefactor de la humanidad. Urdió un primer engaño contra Zeus al realizar el sacrificio de un gran buey que dividió a continuación en dos partes: en una de ellas puso la piel, la carne y las vísceras, que ocultó en el vientre del buey y en la otra puso los huesos pero los cubrió de apetitosa grasa. Dejó entonces elegir a Zeus la parte que comerían los dioses. Zeus eligió la capa de grasa y se llenó de cólera cuando vio que en realidad había escogido los huesos. Desde entonces los hombres queman en los sacrificios los huesos para ofrecerlos a los dioses, pero la carne se la comen.

Indignado por este engaño, Zeus privó a los hombres del fuego. Prometeo decidió robarlo, así que subió al monte Olimpo y lo cogió del carro de Helios (en la mitología posterior, Apolo) o de la forja de Hefesto y lo consiguió devolver a los hombres en el tallo de una cañaheja, que arde lentamente y resulta muy apropiado para este fin. De esta forma la humanidad pudo calentarse.²⁸

²⁷ Flandrin, J.-L., Montanari, M. 2004. "Historia de la Alimentación" Gijón .Trea: 305

²⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Prometeo>

Anexo 1.1: Materialidad triádica

“Cada cosa es la intersección de tres líneas, y esas tres líneas forman esa cosa: una cantidad de materia, el modo como interpretamos, y el ambiente en que está.”
Pessoa, F.²⁹

El fenómeno culinario, como cualquier otro tipo de fenómeno, deberá caracterizarse tanto en términos cuantitativos (M1) como en términos cualitativos (M2 y M3) y sus magnitudes serán matéricas, convivenciales y vivenciales.

Esta materialidad triádica viene siendo apuntada desde hace siglos, en sistemas ternarios que aunque no se corresponden punto por punto, permiten apreciar sus resonancias, tal y como se puede apreciar en la siguiente tabla³⁰.

²⁹ Pessoa, F. (1997) *El libro del desasosiego* Barcelona: Seix Barral : 293-294

³⁰ Tabla basada en la presentada durante la conferencia “Implejidades” de Juan Luis Moraza. Arteleku- Saint-Sébastien 2009 y adaptada para el presente texto

Autor	Materialidad	M1: Aquella perceptible por cualquier ser sensible	M2: Aquella perceptible en un grupo de individuos o en una cultura	M3 : Aquella perceptible en el ámbito organoléptico o sensorial de un individuo
Christian Wolf (1679-1754)		Mundo	Dios	Alma
F. Pessoa· 1935 (1888- 1935) El libro del desasosiego 434		Una cantidad de materia	El ambiente en que está	El modo como interpretamos
Jacques Lacan· 1975 (1901-1981)		REAL	SIMBÓLICO	IMAGINARIO
Jorge Oteiza·1952 (1908-2003) Ecuación Estética		Seres reales	Seres ideales	Seres vitales
Paul McLean (1913-2007)		Cerebro reptil	Cerebro neomamífero	Cerebro paleomamífero
Magnitud		Matérica	Convivencial De la vida en común	Vivencial De la experiencia personal
Disciplinas		Nutrición, física, antropología forense, química, farmacología...	Culinaria, cultura, agricultura, antropología cultural...	Organolepsia, antropología sensorial, anatomía, psicología...

El individuo, cada persona, cada seis mil millonésima parte de humanidad, es sujeto que articula su realidad (imaginario-simbólica) con “lo real”. Estableciéndose lo real en el límite del conjunto que surge de la intersección de todas las realidades, del movimiento de todos aquellos individuos que viven, vivieron y los que están por vivir. En cada uno de ellos, los efectos de lo real, lo real de su cuerpo, de su deseo, de su estar siendo, son singulares. Lo real no es el conjunto de vivencias, particulares, sino la intersección de esos reales que exceden e inciden en las vivencias. Desde esta perspectiva, lo real no es un incognoscible de índole metafísica, un “innombrable de orden sagrado, sino de forma mucho más palpable, lo que siendo físico, lo que constituyendo la sólida base de nuestro mundo, de nuestra inmediatez, justo en el momento en el que es percibido, conceptualizado, representado, queda ya insertado en construcciones simbólico-imaginarias, es decir, suplantado por “realidades” imaginario simbólicas. El hecho de que este “real” no sea representable quiere decir que sólo es representable por otra cosa, y que en sí lo real se presente, se hace presente incluso contradiciendo las “realidades” imaginario simbólicas, en modo de sorpresa, de estrago. Podría entonces pensarse que dado que escapa a la representación, nos es inaccesible, y por tanto no afectaría a nuestros ensayos de formalización del espacio ...y sin embargo, su negación supondría perder de vista lo que puede precisamente darle consistencia.

Se enuncia así que los espacio-tiempo tanto culinario, alimentario como gastronómico despliega tres dimensiones: real, imaginaria, simbólica, de acuerdo a una curvatura espacio temporal en tanto cada una de esas materialidades dispone de una modalidad temporal, ligada al índice de apropiación³¹:

1º nivel de temporalidad real -ajena a la observación y al sujeto- desplegado en un presente eterno (pasado-presente-futuro)

2º nivel de temporalidad imaginaria -ligada a la presencialidad de un cierto sujeto -desplegado en pretérito-presencial-porvenir

3º nivel de temporalidad simbólica -ligada a una máxima apropiación temporal, de acuerdo a un Plan general de obsolescencia -desplegado en obsoleto-actual-proyectivo.

Más no es el anhelo de esta Tesis definir y establecer los sistemas de cuantificación y cualificación de las diferentes magnitudes, nano-micro-macro, lineales y no lineales de los espacios citados ya que ello excede lo que en este estudio se deja apuntado para otras investigaciones

31

Juan David García Bacca concibe el tiempo en relación a impulsos de apropiación un primer gesto de apropiación perceptiva convierte el presente en presencial porque alguien hace acto de presencia en él, lo que convierte el pasado en pretérito y el futuro en porvenir. Cuando un Proyecto hace que algo haga acto de presencia, convierte el presente en actual, y el pasado en obsoleto...

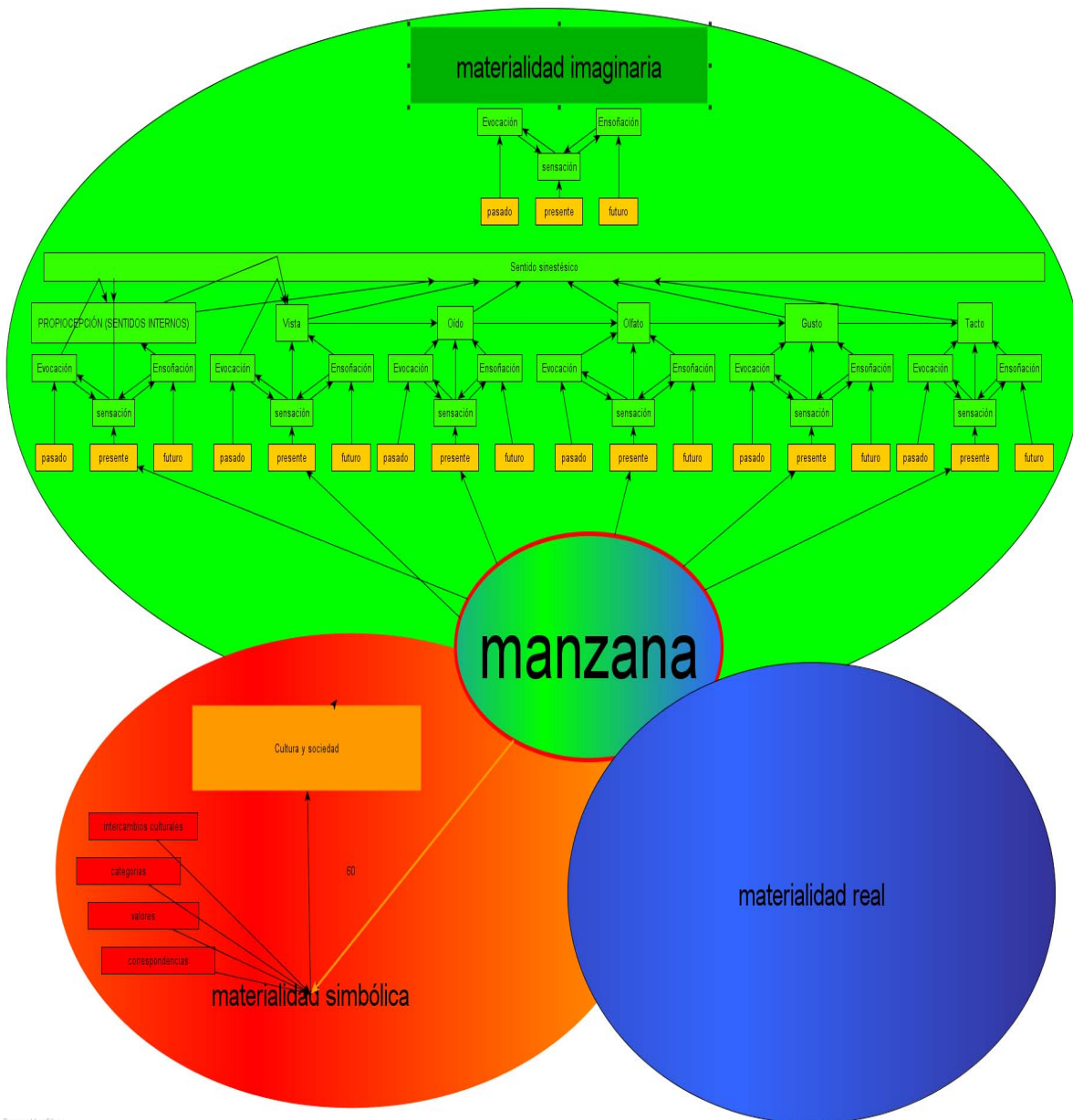
T¹PASADOPRESENTEFUTURO T²PRETÉRITO

ser presente PRESENCIAL

hacer acto de presencia PORVENIR

hacer que algo haga acto de presencia T³OBSOLETOACTUALADVENTURERO Cfr. J.D.G. Bacca (1988) Historia de los Grandes Nombres. Méjico. Fondo de Cultura Económica.

Desarrollo triesférico del espacio tiempo de un fenómeno alimentario



Powered by iFiles

En cada manzana que existe, existió y existirá se articulan las materialidades imaginaria y simbólica de cada individuo con la materialidad real. Es así que “lo real” de la manzana se genera a partir del vértice del triesfero que surge cuando se interseccionan las tres materialidades.

Por lo que al darle un bocado a una manzana, se muerde la materialidad real, conformada a base de moléculas, azúcares, almidones..., se mordisquea la materialidad simbólica, la parte cultural de una manzana; es decir, lo que simboliza la manzana en un sistema de categorías, correspondencias, valores, e intercambios culturales que son comunes en el contexto en que se desarrollan los individuos. Finalmente el individuo, también degusta la materialidad imaginaria de esa manzana a través de los sentidos. La materialidad imaginaria es diferente en cada persona, en cada instante ya que se basa en su sistema sensorial. Un sistema clasificado en cinco sentidos dentro de la cultura occidental del S.XXI: Vista, oído, olfato, tacto y gusto.

La materialidad real de las manzanas es compartida por todos los individuos que toman manzanas. La materialidad simbólica es compartida por una comunidad. La materialidad imaginaria es única en cada individuo.

La materialidad imaginaria se desarrolla así en un sistema corporal educado dentro de una cultura. De modo que cada individuo, en cada instante se enfrenta de un modo determinado ante ciertos estímulos. Este modo de enfrentarse a los estímulos, de discriminación perceptiva, o de un modo más general, la cultura, es la que estructura los sentidos.

Los sentidos de cada individuo están entrelazados a través del sentido sinestésico que hace que, por ejemplo, se ensalive la boca con tan solo ver la imagen de una manzana, o que en ocasiones se haga difícil discernir entre gusto y tacto como cuando masticamos una hoja de menta. En algunos individuos este sentido sinestésico hace que puedan olerse los colores, o verse los sonidos.

Además los sentidos están entrelazados en una línea temporal que se despliega en tres planos, presente, pasado y futuro, al ser estimulados; porque cuando nos encontramos ante un estímulo, nuestros sentidos perciben a través de una evocación que nos remite a estímulos anteriores, una sensación que nos conecta con el estímulo en el presente y una evocación que nos pone en contacto con las futuras estimulaciones.

Con lo que la ensoñación refiere a la sensación de una vivencia de futuro, la evocación la sensación de una vivencia pasada y la sensación propiamente dicha, al presente.

Anexo 1. 2: Límites

*Badu itsasoak bere xedea, bere marra, bere mugarría eta zedarri iakina, zein baita itsasertz eta kostako sablea, hondarra, harea eta legarra. Han hausten da, han baratzen da, han gaitzago eta urguillago bada ere, ematzen eta sosegatzen da.*³²
Axular³³



³²

Tiene el mar su límite, su confín, su final y término conocido en el horizonte y en la arena, grava y rocas de la costa, del litoral. Allí se estrella, se deshace, se calma y finaliza hasta la peor de las tempestades, la más vanidosa y estruendosa

³³

(1643) "GERO" 9. kapituloa

El límite es tendencia, es horizonte. No es borde o muralla, ya que si se encuadra o amuralla el estudio, el pensamiento, pudiera darse el caso de que, como en una presa sin evacuación, se acabasen reventando los muros de modo violento; pero a su vez, el límite es también el espacio en que el mar deja de serlo para convertirse en tierra. De ello da cuenta la conexión etimológica entre la orilla y la oralidad. La boca y sus comisuras son el umbral en el que el mundo exterior forma se convierte en interno, en intestino³⁴...

Los límites permitirán en ocasiones traspasarlos para alejarse lo suficiente del tema de estudio y conseguir una perspectiva global y a su vez, englobar en un mismo espacio los datos, los parámetros necesarios para que el entendimiento pueda comprender un tema de estudio sin disiparse.

³⁴ La raíz indoeuropea "ōs" (boca) está en el origen de una familia de palabras a la que pertenece la orilla, el orificio, el ósculo, la orla, y por supuesto la oralidad.

Cfr. Pastor, B. y Roberts, E.A. (1996) Diccionario Etimológico Indoeuropeo de la Lengua Española: Madrid. Alianza: 119

Las matemáticas han establecido una clara distinción entre límite (Weierstrass, 1870) y frontera (Cantor, 1874/84), según la cual la frontera es una intersección, pero el límite es un acercarse a algo sin llegar a tocarlo.

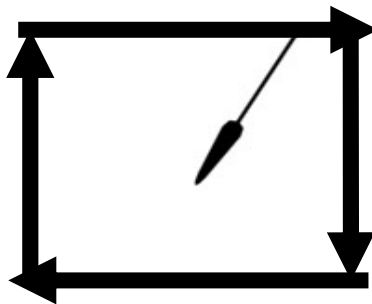
“Mi mano se acerca a tu cara desde, digamos, medio metro de distancia. Lentamente. Hay un espacio, muy pequeño, en que mis dedos sienten tu calor sin llegar a tocarte. Unos milímetros más y te toco. Unos milímetros menos, y dejo de sentir calor. Es un lugar muy preciso. No es un espacio ambiguo (o estoy en él, o no lo estoy), pero sí de tensión. Y es un lugar común, no sólo tuyo, ni sólo mío. Si tú te colocas una máscara, por muy fina que sea esa frontera, y con ella lo común y la tensión desaparecen. Están mis dedos, fuera, y está tu cara, dentro. No hay tensión, ni frontera entre los dos. Ese límite donde puedo percibir tu calor sin tocarte, no puedo describirlo con palabras, pero puedo mostrártelo.”
Capi Corrales³⁵

35

Corrales, C. “Bocetos matemáticos” en Moraza, Juan Luis (2006) Formas del límite. Málaga. CEDMA.: 20

Entendemos que la mayoría de los fenómenos que podemos tomar como objeto de comprensión, tienen una naturaleza liminar, límbica.

Cuando se enmarca una investigación, cuando se establecen las fronteras del espacio en el que desarrollar una investigación, se sesgan de manera arbitraria, voluntaria o involuntaria, parte de aquello que quizá resultase fundamental en la comprensión del fenómeno estudiado.



*Inclinado en las tardes, tiro mis tristes redes
a tus ojos oceánicos*
Pablo Neruda ³⁶



36 Neruda, P. (1983)*Veinte poemas de amor y una canción desesperada*. Barcelona: Ed. Bruguera: 33

Es decir, si para conocer el océano se embarcase en un pequeño velero mar adentro y, sin saber exactamente dónde, se echase una red al agua; si al recoger esa red y extenderla en cubierta se descubrieran maravillosos tesoros, se ha de tener presente que el océano no es tan solo lo que entró en la red, sino también lo que quedó fuera de ella.

Sirva de ejemplo todo aquello que normalmente queda fuera de una manzana asada, servida en un platillo. Sitúese el lector, delante de una manzana asada, o delante de una *manzana asada*.

Organolépticamente las dos manzanas pudieran dar valores similares ante un panel de cata. La materialidad real, puede ser similar en las dos manzanas, pero la materialidad simbólica e imaginaria, la organolepsia del individuo que toma una manzana asada o *una manzana asada*, aun siendo de modo literario, es radicalmente diferente.

a. Recetas de manzanas asadas

Manzanas asadas

Ingredientes:

Manzanas 2

Agua

Azúcar

Elaboración:

Precalentar el horno a 220° durante 10 min. Colocar las manzanas, previamente lavadas en una fuente con un dedo de agua e introducir al horno durante 25 minutos.

Servir templadas, espolvoreadas de azúcar en platillos individuales.

Para las manzanas: Ir a un comercio y escoger dos manzanas, variedad reineta. Pesar y pagar según el precio del establecimiento.

Para el horno: Enchufar el horno a la red eléctrica. Programar temporizador tipo de calor y temperatura. Pagar la factura de la electricidad si se quiere seguir manteniendo el suministro eléctrico.

Manzanas asadas

Ingredientes:

Manzanas 2

Agua

Azúcar

Elaboración:

Comprobar el fuego (encendido en la cocina por la mañana). Si está suave, cargar con leña mediana. Abrir el tiro, para que el fuego se avive Colocar las manzanas, previamente lavadas, en una fuente con un dedo de agua e introducirlas al horno. En el momento en que comencemos a percibir el olor de la manzana asada, abrir el horno y comprobar que no se estén quemando. Cuando las manzanas del fondo del horno estén doradas, dar la vuelta a la bandeja para que la cocción sea similar en todas las manzanas. En el momento en que comiencen a reventar sacar la bandeja fuera del horno y dejar templar. Servir templadas, espolvoreadas de azúcar en platillos individuales.

Para las manzanas: Subir a la ganbara y, si aún quedan, escoger dos manzanas.

Para que las manzanas estén en la ganbara: En invierno, se debe programar la poda y tala selectiva de los árboles que rodeen el manzanal para que los frutales dispongan de la luz y el espacio adecuados para un buen desarrollo. El invierno es tiempo también de comenzar con los trabajos de poda del manzano, donde conviene eliminar las ramas que tienden a convertirse en leña, porque el manzano que tiene mucha leña, da poco fruto.

El invierno también es buen momento para revisar, planificar y decidir el tipo de variedad a injertar. Reemplazar los árboles secos por otros ejemplares más jóvenes ya injertados, no plantar estos últimos en los huecos dejados por los secos, pues el suelo suele estar contaminado y se ha de esperar al menos tres años hasta que se haya regenerado. Vigilar y cuidar las yemas que comiencen a brotar en los árboles sanos.

Para una buena cosecha de manzana, conviene tener, además de unos buenos frutales en terreno apropiado, abejas, ya que éstas facilitarán la polinización de las flores que posteriormente darán fruto.

Los trabajos que deban hacerse en los alrededores de las colmenas de abejas (cuyos cuidados no se relatan) conviene hacerlos en los días fríos, puesto que la actividad de éstas se reduce considerablemente y evitamos en gran medida un ataque de las mismas.

Una vez florecidos los manzanos, conviene aclarar las flores para que los frutos que se obtengan sean de buen calibre. Si no surge ningún contratiempo metereológico o plaga parasitaria (que debe ser controlada aplicando el tratamiento pertinente si es el caso y sino, perder la cosecha) hacia el otoño podremos recolectar las manzanas. Las que sean para comer, se recogerán a mano, directamente de la rama del manzano y se guardarán en la ganbara al abrigo de roedores e inclemencias metereológicas. Las que sean para sidra, podrán recogerse del suelo a mano o con kizki.

Para el horno: Cargar el horno con leña de encina o con maderos pequeños para aumentar la temperatura. Para que haya leña en leñera: Un año antes, en invierno, hacer la previsión de madera que puede hacer falta para el año siguiente. Podar las ramas leñosas más antiguas respetando las más jóvenes, pues en años venideros esas serán las que nos provean de leña. A la hora de la poda, vigilar bien dónde pisamos, pues podríamos lastimar los árboles más jóvenes que suelen crecer en el bosque. Si detectamos algún árbol que se esté secando, aprovechar el tiempo de la poda para apearlo. Esperar al verano para acarrear la madera a la leñera, o el espacio que se habilite para el secado de la leña. Además de la madera procedente del bosque, podemos utilizar las ramas de los manzanos podados durante el invierno. En el otoño, mover la leña seca de la leñera y comenzar a clasificar y cortar los trozos de madera a la longitud apropiada para el fogón de la cocina: finos para el encendido, medianos para el avivado y gruesos para el mantenimiento de fuego. Apilar en un espacio seco y cercano a la casa, para facilitar el transporte de leña al hogar. Durante el día harán falta unas seis cestas de madera. Puede darse la circunstancia de que para asar la manzana usemos leña del mismo árbol que la produjo.



b. Límites de la formalización

“La palabra de finito –y con su corte verbal: definición, definido, definitivo- sólo pueden pronunciarla y la pronuncian dignamente, caballeros- cada uno a su estilo, como Aristóteles, Agustín de Hipona, Tomás de Aquino- del tipo definidores, deficientes y finitantes- piel griega o romana, rubios o no. La palabra transfinito la pudieron decorosamente pronunciar, avant la lettre, Platón, Plotino, Leibniz, Kant, Hegel, Marx. Literalmente, la pronunció Cantor (1915).”
 Juan David García Bacca³⁷

Lo que se acaba de presentar puede darnos idea de aquello que jamás podremos catalogar en una ficha. Tal vez por ello, siendo conscientes de que lo Real es irreductible y conscientes de nuestra limitación, limitar es la tarea más tortuosa de cualquier investigación. No se trata de resistirse a renunciar a una infinitud oceánica indiscernible, sin diferencias, sin determinaciones. Toda definición, implica una determinación de fines, de finales. Nos referimos, más bien a la adopción de perspectivas de análisis que permitan el despliegue exacto de lo infinitesimal, de la reflexión metalingüística o epistemológica sobre las condiciones en las que se establece la definición. De modo que no solo se defina lo finito, sino que además se permita una apertura transfinita a la complejidad de lo indecible³⁸.

³⁷ García Bacca, J.D (1984)*Infinito, transfinito, finito*. Barcelona. Anthropos: 169

³⁸ Cantor desarrolló la teoría de números transfinitos salvando la contradicción de la aniquilación de los números finitos por el infinito. Cfr. García Bacca, J.D. (1894) *Infinito, transfinito, finito*. Barcelona. Anthropos.

Cuando los sistemas de formalización –surgidos por inducción o deducción de experiencias y objetos- adquieren suficiente eficacia y autonomía, pueden independizarse de los contextos de análisis de los que surgieron, aplicándose en nuevos contextos.

Es así que cualquier intento de formalización, debe adecuarse precisamente a su voluntad de comprensión, más que dejarse llevar por los rigores exclusivos de la propia formalización. En cada caso, la indagación debe ajustar la cualidad y la intensidad de la formalización, a la naturaleza del objeto o del fenómeno que se trate.

DEDUCCIÓN	Regla: todas las heridas graves de cuchillo producen hemorragia Caso: esta era una herida grave de cuchillo Resultado: había hemorragia
INDUCCIÓN	Caso: esta era una herida grave de cuchillo Resultado: había hemorragia Regla: todas las heridas graves de cuchillo producen hemorragia
ABDUCCIÓN	Regla: todas las heridas graves de cuchillo producen hemorragia Resultado: había hemorragia Caso: esta era una herida grave de cuchillo

Esquema de Charles S. Peirce sobre el pensamiento hipotético (abductivo) frente a la lógica deductiva e inductiva clásica³⁹

³⁹ cit. En Thomas A. Sebeok: "One, two, three... Uberty" en Eco, U. (1989) El signo de los tres. Barcelona. Lumen: 28.

“Todo lo del hombre natural está, por fisiología y anatomía, confinado a esa reducidísima franja de colores –una octavilla de vibraciones- o a franjas equivalentes de sonidos, presiones, temperaturas. En tales franjas la mente natural vive; y de ellas saca, abstrae sus conceptos. Mas la mente, por transnatural, por transfinita, se ha evadido de tal encerrona, de tal finitud; y ha construido ya un piano de treinta octavas representadas –y de veinte más no representadas aquí- en que puede tocar todas las teorías físico-matemáticas del Universo. Respecto de encierro –en cárcel, cuarto, casa, castillo; en ciudad, Mundo, Universo, Cosmos; En Indefinido, Infinito-. Malo es el estar encerrado –en algo de eso-. Peor es el sentirse encerrado; Lo pésimo es sentirse encerrado por castigo o condena. Mas al colmo se llega al estar y sentirse encerrado por creencias, dogmas, definición, esencia: por fantasmas. Pero el colmo de los colmos es quedar y sentirse encerrado por truco, trampa, ratonera, caja fuerte que uno inventó para encerrar algo o a Alguien y, al probarlos, por descuido o tanteo resultó encerrado el mismo inventor.”⁴⁰

Por lo que, aun siendo conocedores de que, como dijo Newton, “lo que conocemos es una gota de agua, lo que ignoramos el océano”, es necesario establecer límites para saber qué corresponde enunciar en este ensayo para una definición del espacio culinario.

⁴⁰

García -Bacca, J.D. (1984)*Infinito, transfinito, finito*. Barcelona. Anthropos:11-13

Por tanto, para establecer límites en el espacio culinario, se propone no utilizar los límites dimensionales preestablecidos en franjas,⁴¹ sino trabajar con un sistema RSI de n esferas en cuyos límites surjan limbos o espacios transicionales, como antes se ha mencionado.

Es así que entre espacio culinario, espacio alimentario y espacio gastronómico existen limbos. Limbos que son espacios compartidos y de transición, espacios pertenecientes a los límites.

⁴¹ Franjas clasificadas , según García Bacca, (García Bacca, J.D. op.cit.: 97y 98) en :

Franja geométrica natural. $G'(E)$: la de la geometría euclídea, dictada por tacto, vista, oído, manos...; mas redactada científicamente por Euclides. Geometría tridimensional a lo más. $G'(n)$; $n=0,1,2,3$.

Tal franja la encierran 21 definiciones, 5 axiomas, 4 nociones comunes y están encerrados en los teoremas derivados de todo ello cual premisa. En tal encierro -sentido cual mansión bienvenida sensorial para la mente- vive y se mueve la mente geométrica desde -300 a.C. hasta 1830 d.C.

Franja geométrica total.

Tres dimensiones (al máximo) a ojos, tacto... $g^o(M)$, $g^o(m)$ -500.000 a.C. a +1830.

Tres dimensiones en Euclides, Arquímedes -300 a.C. a +1830.

Tres dimensiones empleadas necesariamente en la física de Newton +1700 a +1830.

Tres, en las geometrías no-euclideas de Gauss, Lobachevski, Riemann, Bolay +1800 a +1830.

Cuatro dimensiones en la geometría empleada necesariamente en la Relatividad restringida y generalizada +1917 a $G''(R)$.

Cuatro trillones de dimensiones (10^{24} , valor ilustrativo en la geometría empleada por Gibbs... en teoría termodinámica para espacio de fases). Punto representativo con 10^{24} coordenadas +1900... $G(G)$.

Espacio de infinitas dimensiones ($n \rightarrow \infty$). Espacios de Hilbert, de funciones +1900... $G(H)$.

Conocer, enunciar, limitar, definir el espacio culinario nos ayudará a poder definir los límites de los sucesos que allí se desarrollan como, por ejemplo, ¿qué límite existe entre alimento y fármaco? ¿o entre un producto nutracéutico y uno farmacéutico? ¿qué límite es el que existe entre un ingrediente, un aditivo y un condimento? ¿cuál es el límite entre legal e ilegal? ¿qué límite encontramos entre un plato original y una variación? ¿dónde comienza una paella y deja de serlo para convertirse en un arroz? ¿cuándo una variación deja de ser tal para convertirse en un objeto diferente? ¿dónde establecer el límite de la lucha y el juego, de la necesidad y el gusto, de la avidez y el éxtasis, del veneno y la curación?

“Todas las cosas –dijo Charles Pierce- nadan en continuos. ¿A qué longitud de onda el azul se convierte en verde? ¿Cuándo se convierte un niño en púber? ¿Viven los virus? ¿Piensan las vacas? También resulta obvio que hay “cosas” discretas que nadan en esos espectros, y a veces saltan de una parte de un espectro a otra. El día se desvanece en la noche, pero cuando se da a un interruptor, se produce oscuridad al instante. Uno se puede imaginar a un hipopótamo convirtiéndose a pasos imperceptibles en una violeta, pero, como en una ocasión preguntó Charles Fort, ¿quién enviaría a una dama un ramito de hipopótamos?”

Martin Gardner⁴²

42

Gardner, M.. (1998) *La ciencia. Lo bueno, lo malo y lo falso*. Madrid. Alianza: 564

Anexo 1. 3: Espacios y fenómenos en torno al espacio culinario

Con la intención de poner en claro la naturaleza del fenómeno culinario, se establece una comparativa entre distintos fenómenos culturales; el fenómeno culinario; el gastronómico y el alimentario.

En esta tabla se muestra la complejidad que se puede llegar a encontrar para establecer un sistema de catalogación de diferentes fenómenos.

TIPO ESPACIAL/ TIPO FENÓMENO	SISTEMA DE GENERACIÓN Y AMPLIACIÓN ESPACIAL	OBJETO 1 MATERIALIDAD (real) DURABILIDAD	PERCEPCIÓN De MATERIALIDAD (imaginaria)	MODELIZACIÓN	MODELO: / OBJETO 2 MATERIALIDAD (real) DURABILID.	TORNA MODELO	OBJETO 1' MATERIALIDAD (real) DURABILIDAD	GRABACIÓN SIGNATURABLE DURABILID. ORGANOLE.
Espacio Estético/ Fenómeno estético	Transmisión	Obra de arte Ponderable Permanente	Experimentación Corporal					
Espacio Alimentario/ Fenómeno Alimentario	Registro	Alimento Ponderable Efímero	Experimentación Corporal					
Espacio gastronómico/ Fenómeno gastronómico	Registro	Costumbres No ponderable Permanente	Interpretación Corporal					
Espacio literario/ Fenómeno literario	Transmisión Registro	Relato No ponderable Efímero	Experimentación Interpretación Auditiva	Interpretación Visual Logos Literario	Libro/ Antología Ponderable Permanente	Logos Recitativo	Relato No ponderable Permanente	Grabable Signtr. Permanente Audiovisual
Espacio musical/ Fenómeno musical	Registro Transmisión	Música No ponderable Efímero	Interpretación Experimentación Auditiva	Interpretación Visual Logos Musical	Cancionero/ Partitura Ponderable Permanente	Logos Musical	Música No ponderable Permanente	Grabable Signtr. Permanente Audiovisual
Espacio culinario/ Fenómeno culinario	Registro Transmisión	Plato Ponderable Efímero	Experimentación Corporal	Interpretación Visual Logos Culinario	Recetario/ Receta Ponderable Permanente	Logos Culinario	Plato/ Plato Ponderable Efímero	Grabable Signtr. Permanente Audiovisual / Otros soportes?

A la vista queda cómo los distintos fenómenos se pueden manifestar en distintos objetos. Estos objetos a pesar de tener un campo semántico similar no tienen por qué compartir materialidad en el sentido de tangibilidad. Pero tampoco tienen por qué no compartir modos de materialidad, en el sentido triádico ya mencionado.

Se intuye que para que un fenómeno pueda ser modelizado hace falta que sean fenómenos replicables, es decir puedan ser registrados y transmitidos. (Ver Registro y Transmisión del PCI) Dentro de los fenómenos culinarios podemos encontrar recetas y platos, así como dentro de los fenómenos musicales partituras y música, o en los literarios escritos y relatos.

Dentro de la ordenación anterior se entiende que existen objetos similares, como sucede en los objetos tipo 1 y 1', pero siempre hay alguna característica que los difiere,.

Por ejemplo, una receta transmitida de generación en generación, de un modo oral y/o performativo, es un ente efímero y si nos ha llegado hasta el día de hoy es porque esos sistemas de registro han sido vías seguras para compartir el conocimiento.

Pero en el momento en que surge el miedo a la pérdida y se buscan métodos de retención (de aquello que en realidad no nos pertenece), sistemáticamente se realiza una plasmación visual⁴³ de fenómenos organolépticamente corporales. ..y aún más allá, un problemático registro computacional de fenómenos vivenciales, psíquicos o emocionales. Esta sustitución coincide con la desconfianza por la transmisión (oral, experiencial, vincular, propiamente cultural) y por el contrario en una confianza ciega en el registro (organoléptico, computacional, digital...).

43 En este sentido, conviene recordar la supremacía visual del mundo occidental que ya en la antropología sensorial vienen denunciando. *"El segundo supuesto que ha dificultado el desarrollo de la antropología de los sentidos es el que sostiene que la vista es el único sentido que reviste una importancia cultural decisiva. Este supuesto refleja la inclinación de la cultura occidental por la visión. Se considera que la vista es el sentido más importante y el que está más estrechamente relacionado con la razón. Esta primacía de la vista se observa ya en la filosofía antigua. Aristóteles, por ejemplo, estimaba que la vista era el sentido más desarrollado. No obstante, si bien se consideraba que la visión era el primero de los sentidos y el más importante, seguía siendo el primus inter pares (Classen, 1993a, págs. 3-4; Synnott, 1991). (...)*

Las teorías de la evolución postuladas por figuras tan destacadas como Charles Darwin y, más tarde, Sigmund Freud, favorecieron la elevación de la vista al decretar que la visión era el sentido de la civilización. Se suponía, en cambio, que los sentidos "inferiores", "animales" del olfato, el tacto y el gusto perdían importancia conforme el "hombre" ascendía en la escala de la evolución. A fines del siglo XIX y durante el siglo XX, la función de la vista en la sociedad occidental se amplió aún más con la aparición de tecnologías visuales tan importantes como la fotografía y el cine (Jay, 1993; Classen, Howes y Synnott, 1994, págs. 88-92). (...)" Classen, C. Fundamentos de una antropología de los sentidos.

Capítulo 2: EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

*“Una tradición verdadera no es el testimonio de un pasado caduco;
es una fuerza viva que
anima e informa el presente. Lejos de implicar la repetición de lo que fue,
la tradición supone la realidad de lo que perdura.
Es como un bien de familia, un patrimonio que se recibe a condición de hacerlo
fructificar antes de transmitirlo a los descendientes”*

Igor Stravinsky⁴⁴

⁴⁴ Stravinski, I. 1952. Poética musical, París en <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00031-ES.pdf>

2.1 Definición del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)

Según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, de la UNESCO⁴⁵, "el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) - el patrimonio vivo - es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente".

⁴⁵ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00002>

2.2 Tipología del PCI

Dentro de la UNESCO, los ámbitos en los que puede englobarse el PCI son 5 :

1. Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial
2. Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro)
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

Concretamente, la Convención de 2003 define el PCI como "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural".

Además, la definición señala igualmente que el PCI, cuya salvaguardia pretende la Convención, "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; infunde a las comunidades y los grupos un sentimiento de identidad y de continuidad; promueve el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana; es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes; cumple los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible".

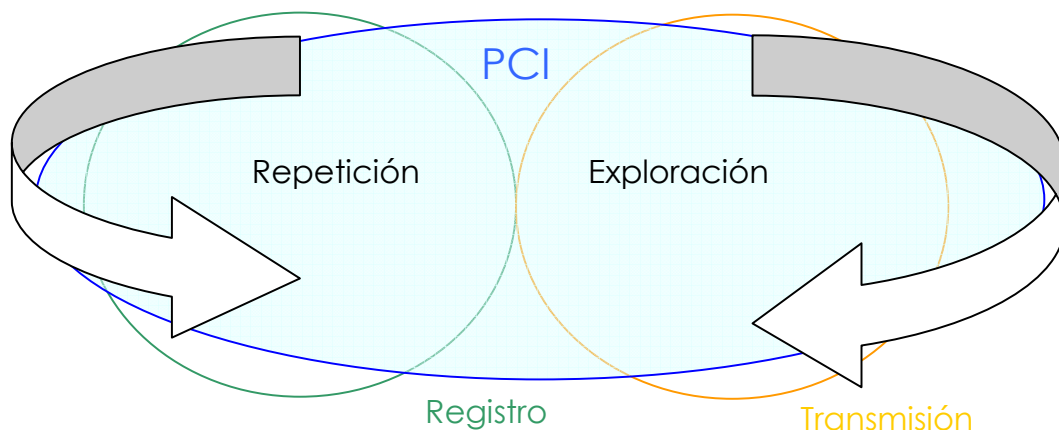
2.3 Registro y transmisión del PCI

En el mismo texto de la UNESCO se puede encontrar que “el PCI es tradicional sin dejar de estar vivo. Se recrea constantemente y su transmisión se realiza principalmente por vía oral” y que “el depositario de este patrimonio es la mente humana, siendo el cuerpo humano el principal instrumento para su ejecución o – literalmente – encarnación”.

A lo que parece oportuno puntualizar, que la transmisión oral no es la única ni siquiera la principal. La transmisión del PCI se basa más bien en modos diferentes de Transmisión y Registro, entendiéndolos como un sistema de aprendizaje performativo basado en el mimetismo y atención del que aprende, o recibe, para con el que sabe, o es depositario.

Es así que como Registro se entiende cada uno de los componentes de un sistema tradicional de hábitos y costumbres que de modo performativo se va comunicando de generación en generación. En esta comunicación no existe un logos específico; sin cuestiones, las cosas se repiten y aprenden. En el transcurso de la comunicación, cada generación va introduciendo pequeñas variaciones que podríamos asimilar como innovaciones.

La Transmisión, en cambio, es el modo en que un individuo comunica de un modo performativo a través de emociones, a través de sus obras, pensamientos. En esta comunicación no existe tampoco un logos específico; sin cuestiones, las cosas se experimentan. Es decir, el límite entre Registro y Transmisión se establece en que el Registro se centra en la experimentación repetitiva y la Transmisión se aproxima a la experimentación estética.



Con frecuencia se comparten el conocimiento y las técnicas dentro de una comunidad, e igualmente las manifestaciones del PCI se llevan a cabo, a menudo, de forma colectiva.

En la actualidad, muchos elementos del PCI están amenazados debido a los efectos de la globalización, las políticas homogeneizantes, y la falta de medios, de valorización y de entendimiento que –todo ello junto– conduce al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones.

La Convención habla de comunidades y de grupos depositarios de la tradición, pero no los especifica. Una y otra vez los expertos gubernamentales que preparaban el anteproyecto de la Convención insistían en que estas comunidades están abiertas, en que pueden ser dominantes o no dominantes, en que no están necesariamente unidas a territorios específicos y en que una persona puede muy bien pertenecer comunidades diferentes o pasar de una comunidad a otra.

Quizá, detrás de la insistencia de los expertos gubernamentales para que no se especifiquen estos grupos depositarios del PCI se encuentra el temor a que se “patrimonialice” en el sentido de “patente”, cualquier parte del conocimiento humano, fraguado a lo largo de los siglos, que hasta ahora ha sido registrado y transmitido de generación en generación de manera generosa. Este tema será tratado en el apartado sobre la Capitalización del conocimiento.

Volviendo a la definición del PCI, ésta no refiere de modo concreto en ninguno de sus ámbitos al fenómeno culinario, alimentario o gastronómico. No obstante son varios los expedientes presentados en la UNESCO, relacionados con prácticas culinarias, alimenticias y gastronómicas, englobadas bajo la denominación de “Gastronomía” . Mediante estos expedientes se pretendía entrar en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO⁴⁶. Hasta el momento de la redacción de este texto, ninguna de las candidaturas ha conseguido tal distinción.

⁴⁶ En octubre de 2004, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes propuso a la cocina tradicional mexicana como candidata a recibir esa distinción en noviembre de 2005 a través del expediente Pueblo de maíz; en 2007 Elena Salgado, ministra de Agricultura del Estado Español, solicitaba a sus homólogos europeos su apoyo en la candidatura de la dieta Mediterránea para entrar en la lista, en 2008 Sarkozy, presidente de la República Francesa, revolucionó la prensa con sus declaraciones :«Nous avons la meilleure gastronomie du monde», a expliqué le chef de l'État. «C'est un élément essentiel de notre patrimoine. C'est pourquoi je souhaite que la France soit le premier pays à déposer dès 2009 une candidature auprès de l'Unesco pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial»

2.4 La inmaterialidad del Patrimonio gastronómico, culinario y alimentario

Esta no inclusión de las “gastronomías” en las listas del PCI, puede deberse a que, quizá, no esté clara la ubicación del fenómeno culinario dentro de ámbito cultural, más aún cuando se mezcla con los fenómenos alimentario y gastronómico.

Si no se hace esta distinción entre patrimonio gastronómico, culinario y alimentario no se podrá reconocer si nos encontramos ante un fenómeno relacionado con “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, o “Técnicas artesanales tradicionales” o quizá ante cuestiones que no tienen cabida en el PCI, es decir, ante elementos tangibles, aunque efímeros, como pueden ser los alimentos.

Seguramente ello dificulta la redacción de los expedientes y su posterior aprobación.

Además, si a esta indistinción entre lo alimentario, culinario y gastronómico se le añade la independización del PCI del Patrimonio Cultural “Material”, se crean situaciones de solución compleja.

Tipos de Patrimonio	Permanente	Efímero
Material	menhir, recetario, cazuela, partitura	manzana, flor, tarta,
Inmaterial	sonido de un arroyo, olor del mar, preparación del pan	olor de las magnolias, sabor de una magdalena, sonido de una sinfonía

2.5 Niveles de abstracción en culinaria: frbr⁴⁷: Obra, Expresión, Manifestación y Ejemplar

Establecer el límite entre lo genérico y lo específico, entre lo concreto y lo abstracto, así como de lo material e "inmaterial", lo permanente y lo efímero no es un problema nuevo. Esto hace que la catalogación, producto de un análisis cuantitativo y cualitativo de cualquier tipo de fenómeno, sea francamente dificultosa.

De hecho, en uno de los sistemas de catalogación más antiguo, avanzado y desarrollado, como lo es la catalogación bibliotecaria, se continúan realizando congresos anuales para mejorar sus modelos bibliográficos. De esta manera se optimiza la funcionalidad del sistema, grado de integridad y corrección de datos e incremento de la funcionalidad de búsqueda.

Según la IFLA (International Federation of Library Associations and Institutions)⁴⁸

“Se considera que cualquier objeto del mundo real (tal como está representado por la descripción de un libro o de un objeto de arte) tiene hasta cuatro componentes. El propósito de estos "niveles" componentes es permitir una colocación más correcta de la información sobre el objeto.

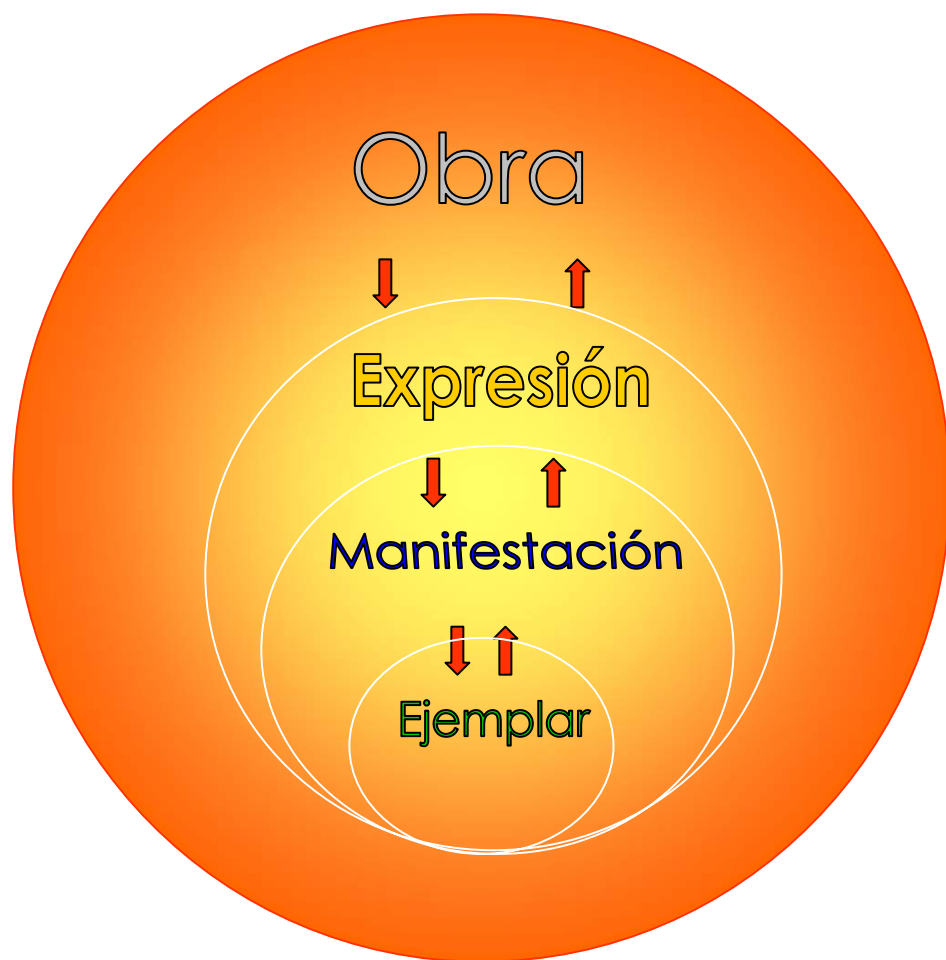
Los cuatro niveles son: Obra, Expresión, Manifestación, Ejemplar.”

“Cada uno de estos objetos deriva del anterior y hereda algunas de sus propiedades. El ejemplo más obvio (empezando por el final) es el Ejemplar. Es práctica común que, por ejemplo, dos ejemplares de un libro compartan las mismas propiedades bibliográficas y difieran sólo en sus propiedades físicas (número de código de barras, localización, estado físico, etc.).”

“Los niveles Manifestación y Expresión formalizan en un modelo teórico las decisiones pragmáticas hechas a raíz de los cambios introducidos al integrar los distintos formatos MARC; de acuerdo con estos cambios, los elementos de datos de una manifestación física concreta se convierten en repetibles y se agrupan. El nivel Obra es una extensión "hacia arriba" que permite la creación de una construcción totalmente intelectual desprovista de propiedades físicas o de procesamiento. Este nivel facilita la descripción del "contenido absoluto" y único de los objetos bibliográficos.”

⁴⁷ <http://www.loc.gov/catdir/cpsa/Que-es-FRBR.pdf>

⁴⁸ <http://ifla.queenslibrary.org/IV/ifla64/084-126s.htm>



Adoptando esa terminología bibliográfica, dentro del espacio culinario, se entenderá que una receta, además de ser un objeto literario, es también el resultado mismo de su materialización en un plato. Dos entidades indisolubles, pero que a la hora de ser catalogadas no se deben confundir, una es un soporte intelectual y la otra un objeto comestible. Ya que la lectura de una receta no ofrece la información organoléptica que la caracteriza, ni mucho menos su dimensión fenomenológica, se plantea establecer un sistema de modelización que permita dotar de signos sensoriales a los soportes intelectuales. Se trata de establecer campos que vayan más allá de la literatura dentro de la catalogación de las recetas.

La siguiente clasificación sirve para una mejor ubicación de la información que se ha de sistematizar, es decir ¿a qué nos referimos cuando decimos una tarta de manzana asada? ¿qué se cataloga cuando se propone un sistema de catalogación de fenómenos culinarios, en este caso, recetas?

OBRA: (Ergon) Se refiere a las invariantes que cada individuo guarda en la mente y le permite reconocer y diferenciar una creación, aquello que de modo ideal se identifica con un plato determinado. La obra surge de la mente de un autor o de la cultura popular. Por ejemplo, tarta de manzana. Es el resultado global inserto en la cultura, de la acción culinaria completa.

EXPRESIÓN: (Aire) Se refiere a la receta ideal, aquella que guardamos en nuestro imaginario, una receta que de un modo unificado es aceptada por una comunidad como “la receta” de un plato. Es el resultado ideal de haber experimentado muchos ejemplares.

MANIFESTACIÓN: (Agua) Se refiere a cada una de las recetas que circulan en torno a un mismo plato. Cada una de las diferentes versiones de una tarta de manzana.

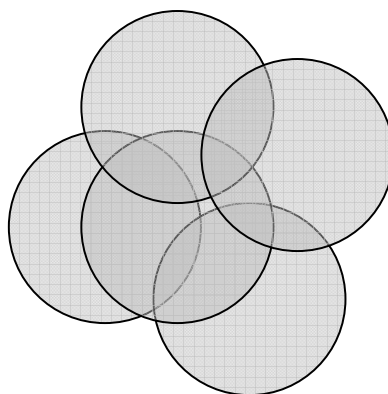
EJEMPLAR: (Tierra) Cada una de las recetas provistas de un soporte que pueda ser siglado, impresas, escritas a mano, grabadas en soporte audiovisual, dibujadas... que tienen como soporte las materializaciones de los platos que son cocinados a partir de esa misma receta. El ejemplar es también cada una de las recetas cocinadas por cada uno de los cocineros.

2.5.1 Obra: Tarta de manzana

Es el resultado global inserto en la cultura, de la acción culinaria completa. Se refiere al conjunto de las variantes posibles que cada individuo guarda en la mente y le permite reconocer y diferenciar una creación, aquello que de modo ideal se identifica con un plato determinado. La obra surge de la mente de un autor o de la cultura popular. Por ejemplo, tarta de manzana.

Es decir, la obra se corresponde con la esencia de una receta.

Una ficha para Catalogar Obras, en el campo culinario, se restringiría a pocos datos o campos, tales como el código de identificación, el nombre de la receta, variaciones del nombre, traducciones, localización... ya que la red con la que se pesca debe dejar que en ella tengan cabida 6000 millones de realidades.



2.5.2 Expresión: La tarta de manzana

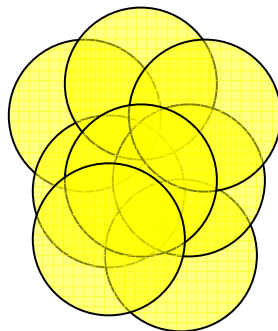
Se refiere a la receta ideal, aquella que guardamos en nuestro imaginario, una receta que de un modo unificado es aceptada por una comunidad como “la receta” de un plato.

En este caso, la ficha de catalogación admite más datos, ya que son menos realidades las que tienen que tener cabida en esa red.

En el caso del presente estudio, tomaríamos como expresiones las recetas pertenecientes a los (aún inexistentes) “corpus” culinarios, o compilación de recetas unificadas.

Para establecer las recetas que la receta de “La tarta de manzana” entrase a formar parte de un Corpus Culinario se precisará del consenso de expertos en materia culinaria , la aprobación de la comunidad a la que incumbe y nuevas metodologías de investigación que desarrollen sistemas para establecer medias ponderadas de aspectos “cualitativos”, como pueda ser el color, el olor, el sabor, la textura...

La ficha de catalogar Expresiones, además de todos aquellos campos propios de la ficha de Obras, entrarían aspectos como ingredientes, técnicas, e incluso características organolépticas basadas en el conjunto de los ingredientes....



La dificultad para catalogar expresiones de recetas reside en la inexistencia actual de sistemas de medición y ponderación cualitativa que puedan utilizarse de un modo sistemático. Esta problemática puede extenderse a la catalogación de Manifestaciones e incluso Ejemplares.

Y para realizar esas ponderaciones que doten de datos organolépticos a las fichas ¿Quién ha de ejecutar esa receta ideal y con qué ingredientes?

Además resulta el problema estadístico, porque ¿cuántas manifestaciones se han de incluir medición para obtener un sesgo real de la expresión de “La Tarta de manzana”? ¿Qué cronología han de tener? ¿Qué validez temporal tiene ese consenso? ¿Una única manifestación puede aspirar a convertirse en obra?

Es así que además de consensuar textos, se han de consensuar ingredientes genéricos y técnicas generales.

Quizá se pueda pensar que este es un problema que atañe únicamente a las recetas de cocina tradicional, pero no es así.

En la cocina de autor, como en la mayoría de las obras intelectuales, son frecuentes los cambios y correcciones. Es decir, las recetas de cocina no son inertes, están vivas y como tales, se plantea su inclusión dentro del PCI. No por su inmaterialidad, ya que podrían considerarse semi-materiales, sino por su viveza. Pues como se ha dicho en el inicio de este capítulo, “el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) - el patrimonio vivo - es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente”.

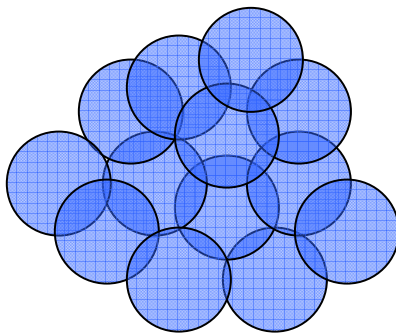
2.5.3 Manifestación: Una tarta de manzana

Se refiere a cada una de las recetas que circulan en torno a un mismo plato. Cada una de las diferentes versiones de “una tarta de manzana”.

En este caso, como sucede en la catalogación de Expresiones, se ha de acudir al consenso de un número determinado de ejemplares para dar con la Manifestación.

Es decir, la Manifestación se corresponde con la receta registrada en determinado medio, con la receta que una abuela enseña a su nieto, con la receta que publican en el periódico o que graban en el programa de determinado cocinero.

En este caso, los ingredientes, aunque generales pueden especificarse en mayor medida.



2.5.4 Ejemplar: Esta tarta de manzana

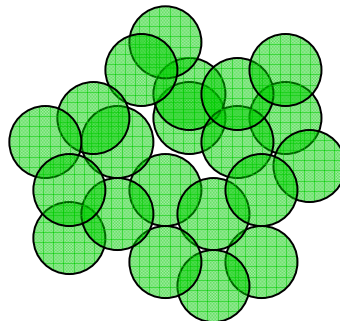
Finalmente se llega al nivel más complejo de catalogación en el sentido de ampliación de campos de la ficha.

Así, se entenderá que cada una de las recetas provistas de un soporte que pueda ser siglado, impresas, escritas a mano, grabadas en soporte audiovisual, dibujadas... que tienen como soporte las materializaciones de los platos que son cocinados a partir de esa misma receta, son ejemplares.

Es decir, en el ejemplar se encuentran los extremos del fenómeno culinario: La parte viva – experiencial- y la fosilizada –formalizada-.

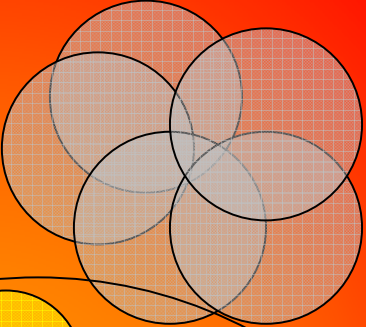
Tanto la tarta de manzana que es comida, parte viva del PCI, como el recorte de periódico en el que se apuntan anotaciones propias, la página 27 del libro que está en la estantería, la copia del DVD en la que se grabó la receta... es decir la parte más fosilizada del PCI, son considerados Ejemplares dentro del espacio culinario.

Es en este nivel que puede llegar a ser pertinente incluir incluso el DNA de y parte del germoplasma de la manzana que utilizamos para elaborar “esta tarta de manzana”

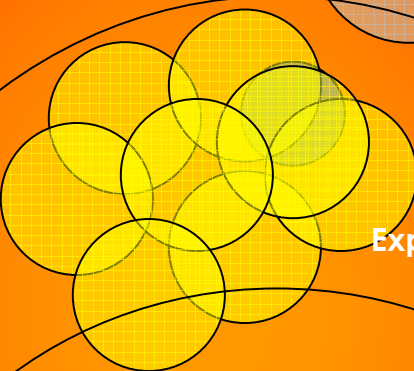


Fen óm eno

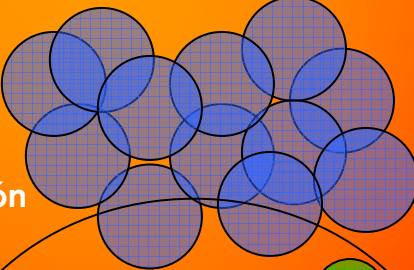
Obra



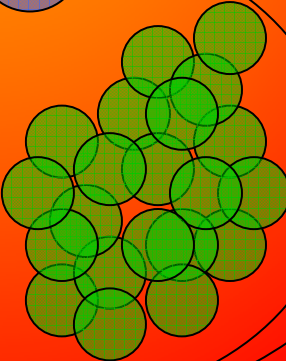
Expresión



Manifestación



Ejemplar



2.6 Materialidades del Patrimonio Cultural ¿Inmaterial?

La complejidad de caracterizar, y por tanto poder redactar un expediente en el que se defienda el interés social y/o patrimonial de determinado fenómeno cultural, está relacionado con esta distinción entre lo material y lo inmaterial, que en diversas ocasiones es referido como tangible e intangible.

Muchas obras del Patrimonio Cultural Inmaterial se sustentan en objetos materiales, y está claro que las piezas que conforman el Patrimonio Cultural Material no tienen valor si no llevan asociadas una parte inmaterial.

Quizá se trate de un problema de definición de lo material y lo inmaterial, una cuestión de materialidades, cuestión abordada en el capítulo anterior, y niveles de abstracción

Por eso, a la hora de establecer una definición de Patrimonio Cultural, es preferible evitar la noción patrimonializadora y objetizante de la cultura y referirse a la definición de los fenómenos culturales como, por ejemplo, ofrece Tyler Bonner: *“cultura es un sistema de transferencia de información por procedimientos no genéticos, sino mediante todo tipo de sistemas de enseñanza y aprendizajes, lo que incluye una cultura material -cacharros, herramientas, arquitecturas, ropas...- e inmaterial -sistemas de lenguaje, patrones psicoperceptivos, categorías, creencias...”*⁴⁹

Donde presenta de un modo indisoluble pero separados los conceptos materiales en sus tres dimensiones, real, simbólica e imaginaria.

49

Tyler Bonner, J. *La evolución de la cultura en los animales*. Madrid: Alianza 1980: : 18.19

2.7 Patrimonio cultural, ¿o cultura patrimonial?

A partir de la definición de cultura que se ha dado, se puede establecer la definición de Patrimonio Cultural, teniendo siempre presente que "patrimonio no debe confundirse con cultura. Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. Los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente."⁵⁰

Pero, ¿quién decide y cuáles son las razones por las que un fenómeno cultural pasa a categoría de Patrimonio?

Sin duda esta cuestión es de índole política. La historia de la noción de Patrimonio comenzará con la de la expropiación ejercida por las clases dominantes -de corte teocrático, monárquico, aristocrático...- sus posesiones habrán incluido los bienes naturales tanto como las servidumbres.

Las sociedades modernas de carácter parlamentario generaron la noción de los "bienes públicos", pero los conflictos de interés entre lo público y lo privado siguen siendo el campo de una batalla patrimonial fundamental. Pues de la determinación de la categoría de lo patrimonial dependerán los derechos y obligaciones que vertebran muchas de nuestras relaciones sociales y medioambientales.

Dicho de otro modo, la noción de Patrimonio es sustancial a la definición de una cultura específica.

En 1965⁵¹ el Consejo de Europa convocó en España una reunión para debatir los criterios y métodos con los que debe realizarse un Inventario de protección que sirva de punto de partida para la defensa y valoración de sitios y conjuntos históricos o artísticos.

En dicho encuentro se adoptó, entre otros acuerdos, un vocabulario común para ciertos conceptos.

Teniendo en cuenta el informe que entonces realizó Don Gabriel Alomar, puede considerarse el Inventario desde tres puntos de vista: el que suministra información y sirve de base para la protección indirecta del patrimonio histórico-artístico:

1. EL INVENTARIO CIENTÍFICO es una recopilación exhaustiva de material informativo referente a los bienes histórico-artísticos inventariables, debidamente ordenados y clasificados
2. EL INVENTARIO ADMINISTRATIVO es un registro de los bienes del patrimonio declarados de interés histórico-artístico y que, por tanto, gozan de protección jurídica.
3. EL INVENTARIO SINTÉTICO, REPERTORIO O LISTA es un registro de todos los bienes culturales de un país que tienen un interés histórico, artístico o cultural, esté o no declarados) Este inventario sirve de puente entre los dos anteriores, ya que de él se obtienen los datos para las declaraciones del Inventario Administrativo y al mismo tiempo sirve de punto de partida a la investigación del Inventario Científico.

⁵⁰ Marcos Arévalo, J. 2004. "La tradición, el patrimonio y la identidad." Revista de estudios extremeños, ISSN 0210-2854, Vol. 60, N° 3: 925-956

⁵¹ Pereda, A. .2007.Pasado y presente de los inventarios en España. Conferencia ofrecida en Centro Cultural de El Salvador. 23 de mayo de 2007. <http://www.oei.es/cultura/AraceliPereda.pdf>

Antes de la Ley de 1985 Inventario significaba Información. Después de la ley implica Protección.

Pero ¿qué significa protección? Si se extrapola la idea subyacente de protección de muchas leyes a lo que hoy en día denominamos PCI, como por ejemplo la que se recoge en la Cédula de 28 de abril de 1837 en la que se “prohíbe la salida al extranjero o provincias de ultramar de pinturas, libros y obras antiguas de autores españoles si no existe autorización expresa mediante Real Orden”, ¿Dónde estaría la cocina de vanguardia española si los franceses hubieran perseguido la salida al extranjero de su “capital cultural” en el ámbito culinario?

A día de hoy se cuenta con documentos como

- el Convenio de La Haya (1954)⁵² y su Protocolo para la protección de bienes en caso de conflicto armado.
- la Convención de París (1970)⁵³ sobre las medidas para prohibir e impedir la importación, exportación y transferencia de propiedad ilícita de bienes culturales
- la Conferencia General de la UNESCO en Nairobi (1976)⁵⁴, que aprueba la “Recomendación sobre el intercambio internacional de bienes culturales”
- la “Convención sobre Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural” de París, (1972)⁵⁵ cuyas pautas se concretaron en la Recomendación sobre la protección de cada país al patrimonio cultural y natural
- el coloquio celebrado en Quito (1977)⁵⁶, sobre “Preservación de los centros históricos ante el crecimiento de las ciudades contemporáneas”

La UNESCO a través del Comité del Patrimonio Mundial, considera que para la protección internacional del patrimonio cultural, histórico o artístico es imprescindible la realización de un inventario de los bienes histórico-artísticos de cada país, y el de los bienes culturales de valor universal.

52 <http://www.patrimonio-mundial.com/convencionhaya.doc>
 53 http://www.mcu.es/patrimonio/docs/MC/LCTI/LCTI_12_Convencion_Paris.pdf
 54 <http://unesdoc.unesco.org/images/0002/000222/022224so.pdf>
 55 <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
 56 <http://icomoschile.blogspot.com/2007/09/carta-de-quito-1977.html>

Y esa es una de las intenciones de este estudio, proponer un sistema de catalogación para el patrimonio cultural inmaterial.

Pero antes de continuar indagando en cómo hacer la ficha de un bien intangible, en su materialidad real, debe quedar claro que lo importante de un catálogo no es la ficha en sí misma sino para qué va a utilizarse.

Por eso, desde el principio, en la presente investigación se plantea de manera crítica la confección de una propuesta para la catalogación del PCI.

Capítulo 3: LA CATALOGACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

Abordar la catalogación del patrimonio cultural a nivel de todo un país, estado, continente, pueblo, ciudad, requiere un periodo previo de establecimiento de criterios, toma de decisiones y adopción de convenciones que configurarán el proyecto a abordar.

“Los primeros atisbos de catalogación del patrimonio en Estado Español pueden encontrarse a fines del siglo XVIII, pero es en el siglo XX cuando tiene lugar el primer intento serio de catalogación de la diversidad patrimonial, en el “Catálogo Monumental de España.”⁵⁷

Se trata de un proyecto de 1900⁵⁸, que aunque no llegó a concluirse, estableció una metodología que sirvió de modelo para catálogos posteriores. Con la creación y promulgación de las sucesivas leyes de protección del patrimonio⁵⁹, los intentos por realizar unos catálogos efectivos y prácticos se multiplicaron. Merece la pena destacar la labor realizada por el “Servicio Nacional de Información Artística, Arqueológica y Etnográfica”, que desde los años sesenta hasta los ochenta emprendió una encomiable actividad de catalogación, en la que participaron diversos departamentos de las Universidades españolas.

Según explica Ladrón de Guevara “en el último cuarto de siglo y debido a los cambios políticos acaecidos en España y a la consolidación del Estado de las Autonomías, el número de catálogos e inventarios se ha diversificado y, aunque el número de bienes catalogados se ha incrementado considerablemente, estos siguen siendo escasos si se tiene en cuenta el conjunto total del patrimonio cultural español.”

57 Cfr. Ladrón de Guevara Sánchez, C.: “LA CATALOGACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL: CONCEPTOS GENERALES”. Instituto andaluz de patrimonio histórico. Centro de Documentación del patrimonio histórico SEMINARIO SOBRE LA PLANIFICACIÓN DE INVENTARIOS EN CENTROAMÉRICA. San Salvador, 21-25 de Mayo de 2007

58 Ese mismo año en se crea el Ministerio de Instrucción pública y Bellas Artes.

59 Como la ley de excavaciones arqueológicas de 1911, la ley general de protección del patrimonio de 1933 y otras para sectores determinados como los castillos, los archivos, los libros... Actualmente la ley principal es de 1985 y cada Comunidad Autónoma tiene una ley específica.

3.1 Definición de catálogo

Catálogo es: registro de información

Los catálogos suponen dotar a los bienes que en él se incluyen de unos valores que los convierten en integrantes del patrimonio cultural. Estos bienes progresan así desde el anonimato hasta el reconocimiento consciente por parte de la sociedad.

Catálogo es: instrumento de protección.

Aún conviviendo con los anteriores han aparecido unos Catálogos que tienen en común atribuir **un régimen jurídico propio a los bienes que en ellos se inscriben**. Estos catálogos tienen ya marcadas sus características, estructura y proceso de realización por la normativa legal que los crea. La inscripción de los bienes en estos catálogos se hace por medio de un procedimiento administrativo de inscripción, de declaración.

Catálogo es: registro de bienes individuales

Dirigidos al objeto, descontextualizados, sin relación con el territorio. La realización de fichas individualizadas para cada uno de los elementos ha dado una visión inconexa, no relacionada de los bienes. La incorporación de los SIG O GIS a la realización de los catálogos ha paliado en parte este problema al permitir la georreferenciación de los bienes y su localización en un área geográfica determinada.

A la vista de las tres definiciones se puede afirmar que el catálogo tradicional del patrimonio cultural como técnica es insuficiente para la catalogación del patrimonio inmaterial.

Pero, ¿cómo encerrar en una ficha de catálogo el color, los modos de vidas, los saberes y oficios, etc. Han de utilizarse otros sistemas métricos, *sistemas de medición*, como: establecer cartas de colores, hacer registros sonoros, hacer filmaciones, formar a las generaciones presentes en los saberes y oficios, modelizar los registros, salvaguardar el contexto y propiciar el fomento de la práctica de esos saberes.

3.2 Límites de la catalogación

Los criterios que se establecen para la definición de un proyecto de catalogación del PCI se basan en los diferentes límites que se proponen a continuación:

- Límite Fenomenológico
- Límite Cartográfico
- Límite por la Naturaleza jurídica del Catálogo
- Límite inclusivo o Criterios de Valoración
- Límite exploración del elemento
- Límites económicos
- Límites temporales del proyecto
- Límites en Recursos Humanos

3.2.1 Límite Fenomenológico:

En primer lugar hay que definir el tipo de fenómeno que quiere catalogarse, o dicho de otro modo, el alcance temático del Catálogo.

Si bien una sistematización eficiente podría facilitar la consecución de un Catálogo de todas las manifestaciones culturales: sean materiales e inmateriales, inmuebles y muebles a nivel transnacional; para abordar con éxito la labor de catalogación conviene establecer ámbitos temático específicos.

Estos ámbitos pueden concretarse en mayor o menor medida, como por ejemplo, Patrimonio inmueble de carácter religioso, Patrimonio culinario, Patrimonio pomológico.

Los ámbitos fenomenológicos son excluyentes, es decir, no cabe recoger en un catálogo de Patrimonio inmueble una manzana.

3.2.2 Límite Cartográfico:

Se refiere a una ubicación sobre un atlas de la Tierra, reflejado en un sistema ortogonal plano, en el que se pueden plantear las visiones desde distintas geografías o modos de dibujar el planeta Azul.

1. Geografía cronológica-temporal:
siglos, años, estaciones... Se trata de un límite transversal esencial para comprender los espacios que se reflejan en las cartografías. Si bien puede utilizarse en solitario como limitador cartográfico, su presencia es indispensable para comprender las otras Geografías.

2. Geografía natural u orográfica,
como por ejemplo Valle del Urumea, costa Africana, Selva Amazónica, Montañas de más de 800 m., Orillas de ríos de gran caudal... Es decir, establecer un límite marcado por una característica orográfica. Para ello se utilizan mapas topográficos

3. Geografía política:
regional, foral, económica, local... Límites basados en las configuraciones socio-políticas de los territorios demarcados.

4. Geografía etnológica:
familias, tribus, naciones, culturas, etnografía sensorial...

Los ámbitos Cartográficos no son excluyentes

3.2.3 Límite por la Naturaleza jurídica del Catálogo:

Se debe definir previamente si el Catálogo va a ser un mero registro de información o va a ser un instrumento de protección, conservación e intervención sobre los bienes. La finalidad para la que se cree el Catálogo será la que determine, junto al límite de exploración del elemento, los datos a incluir en él. Este enfoque lleva implícito una norma jurídica que así lo establezca.

Asimismo hay que plantear si lo realiza la Administración desde alguna de sus secciones o una entidad privada o una entidad no gubernamental, porque la protección que se deriva es diferente.

3.2.4 Límite inclusivo o Criterios de Valoración:

Antes de abordar la labor de Catalogación, se debe decidir si se va a marcar una fuerte selección de los elementos a incluir o no. Asimismo, deben definirse los criterios de inclusión de unos bienes respecto a otros. Es decir, si se va a ser muy exhaustivo en la inclusión de bienes o se va a optar por una fuerte selección.

En este punto se retoma la cuestión planteada en el capítulo anterior. "Los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente."⁶⁰ Pero, ¿quién decide y cuáles son las razones por las que un bien cultural pasa a categoría de Patrimonio?

Es así que en el momento en que un bien patrimonial se incluye en un en un catálogo, se establece una relación de "protección-explotación" de ese bien. En tanto catalogado es más fácilmente explotable. En tanto catalogado es más posiblemente protegible. Se protege lo explotado, y se explota lo catalogado...

Las entidades, jurídicas o físicas, al cargo de bienes culturales y patrimoniales contraen unas obligaciones para con su conservación, pero... también extraen interesantes beneficios de explotación.

Este es quizás uno de los puntos más éticamente discutible en torno a la elaboración de catálogos y la aceptación implícita de pertenencia a un determinado espacio que conlleva la inclusión de bienes en los mismos.

¿No se trata de un contrato unilateral por el que un bien cultural, patrimonio social, queda en manos de aquellos que se autoerigen como sus garantes? La institución de garantías queda así a merced de las decisiones sobre las personas y los comités concretos que se instituyen como garantes de la protección.

⁶⁰ Marcos Arévalo, J. (2004.) "La tradición, el patrimonio y la identidad." Revista de estudios extremeños, ISSN 0210-2854, Vol. 60, Nº 3, pags. 925-956

3.2.5 Límite de exploración del elemento:

Previamente hay que definir si se va a hacer una recogida de información básica sobre los elementos o se va a ir a una información exhaustiva que obligue a una mayor investigación sobre cada uno de los elementos recogidos.

En el límite entre información básica e información exhaustiva se encuentra la clave para determinar si se va a abordar un inventario o un catálogo.

En este punto es necesario apuntar que la formación del catalogador debiera extenderse no solamente al conocimiento de los catálogos sino de los fenómenos a catalogar.

Es curioso ver en catálogos institucionales, fichas realizadas por personas que no distinguen, por ejemplo, una serigrafía de una fotografía, una litografía de un dibujo a lápiz o madera maciza de aglomerado... Esta ignorancia puede generar verdaderos problemas a la hora de establecer programas de conservación, así como la datación, autoría...

Es pues necesario que tanto la propuesta de los campos que debe abarcar la ficha de catalogación como la recogida de información sea elaborada por expertos en catalogación especializados en aquello que deben catalogar.

Será aquel que elabore la ficha el encargado de establecer límites, como por ejemplo el límite entre alimento, condimento, aditivo, ingrediente, tóxico, estimulante... Cualquier intento de catalogación pondrá al catalogador en el límite y se deberá tener siempre presente que el océano no es tan solo lo que entró en la red, sino también lo que quedó fuera de ella.

3.2.6 Límites económicos:

Es preciso definir el alcance económico del proyecto con objeto de hacer un estudio de viabilidad del mismo, que contemple las distintas partidas económicas para los distintos conceptos de gasto. A la hora de plantear el proyecto es importante definir las fuentes de financiación: propias, patrocinadores. Los límites económicos marcarán, a su vez, los límites temporales y límites en Recursos Humanos del proyecto.

3.2.7 Límites temporales del proyecto:

Es importante definir el periodo de tiempo en el que se quiere realizar el proyecto con objeto de distribuir correctamente en dicho periodo las distintas actividades y recursos del mismo.

3.2.8 Límites en Recursos Humanos:

En este apartado hay que definir diferentes aspectos: Lo primero es definir si se va a sacar al ámbito académico, a una empresa o unión de empresas o a profesionales libres. Asimismo es importante decidir la Dirección del proyecto y el perfil que va a tener. Puede recaer en una persona o en un órgano colegiado. A continuación los perfiles académicos y funcionales de los integrantes de los equipos.

3.3 Metodología de la catalogación

Hasta el momento, las metodologías para catalogar en patrimonio (material) se basan en la catalogación de ejemplares, ya que uno de los criterios para que un bien entre a formar parte de un catálogo es la singularidad y tangibilidad del objeto.

No obstante, sea patrimonio material o inmaterial, la metodología habitual en la confección de un catálogo ha de incluir:

- Protocolo para la recogida de información
- Búsqueda de Fuentes de Información
- Definición del Sistema de Información
- Definición de la documentación gráfica del proyecto
- Definición de Autoridades y Lenguaje Documental
- Trabajo de campo
- Tratamiento y Análisis de la Información

3.3.1 Protocolo para la recogida de información:

- Estructuración del territorio, definición de datos a recoger, definición de herramientas de recogida de datos. En el caso de la catalogación de fenómenos culinarios además de los soportes habituales para la escritura y fotografía, se ha contar con aparatos especializados en el registro digital multi sensorial además de un panel sensorial profesionalizado.

3.3.2 Búsqueda de Fuentes de Información:

Literatura, cartografía, fotografía, grabado, pintura,... histórica, fuentes documentales orales, paisajes agro-ganadero...

3.3.3 Definición del Sistema de Información:

Requisitos del SI, georreferenciar los datos y adoptar los estándares que faciliten el acceso a los datos para la gestión de la información sobre patrimonio cultural por parte de los organismos encargados de su gestión y con objeto de facilitar la consulta pública del mismo

3.3.4 Definición de la documentación gráfica del proyecto:

Cartografías:

“El mapa no es el territorio”
Korzybsky⁶¹

Mapas geopolíticos, geoculturales, topográficos, geográficos, geocomerciales...

Mapa geocultural

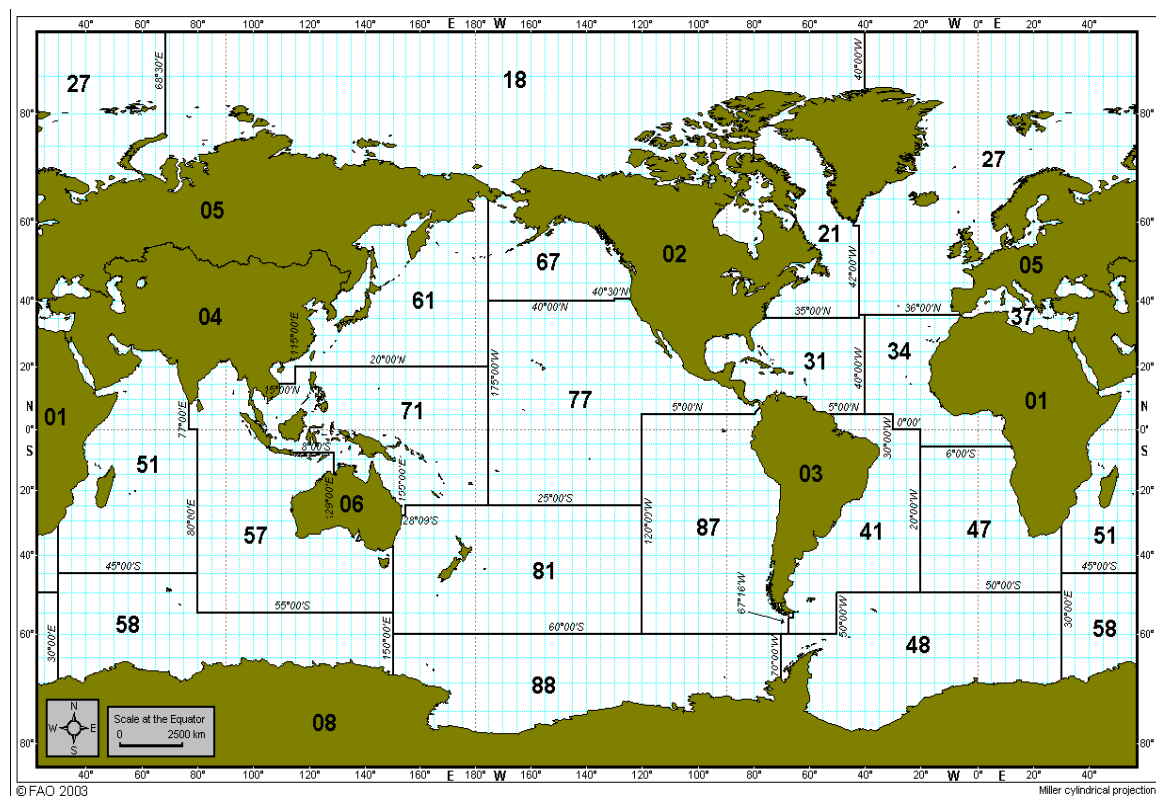


<http://mapahumano.fiestras.com/servlet/ContentServer?pagename=R&c=Articulo&cid=1072172201254&pubid=982158433476>

⁶¹ Science and Sanity, 1933 <http://www.pnlnet.com/chasq/a/17387>

Mapa geocomercial.

En este caso se presenta el mapa de la FAO, relacionado con la extracción de alimentos.



ZONAS FAO DE CAPTURA

Atlántico Noroeste Zona FAO n.o 21. Atlántico Centro-Este Zona FAO n.o 34. Mar Negro Zona FAO n.o 37.4.

Atlántico Noreste Zona FAO n.o 27. Atlántico Suroeste Zona FAO n.o 41. Océano Índico Zona FAO n.o 51 y 57.

Mar Báltico Zona FAO n.o 27, IIIId. Atlántico Sureste Zona FAO n.o 47. Océano Pacífico Zona FAO n.o 61, 67, 71, 77, 81 y 87.

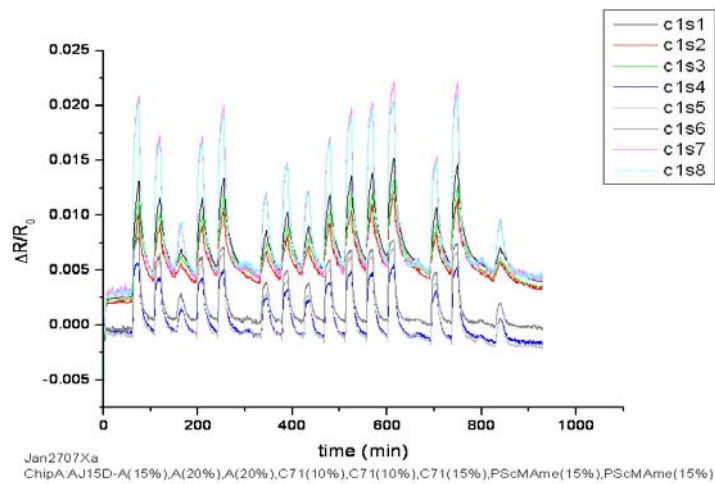
Atlántico Centro-Oeste Zona FAO n.o 31. Mar Mediterráneo Zona FAO n.o 37.1, Antártico Zona FAO n.o 48, 58 y 88.

37.2 y 37.3.

- Huellas digitales:

Fundamentadas en la robótica para la representación de los fenómenos y la creación de mapas. En el caso de los fenómenos culinarios, además de las huellas digitales visuales (fotografías), se han de incluir huellas que contemplen otras tipologías organolépticas (olfativa, reológica...)

Huella de e-nose



<http://enose.jpl.nasa.gov/sensors.html>

Sistemas Sensoriales: • Sensores Propioceptivos:

- Contacto
- Posición
- Velocidad o Aceleración
- Esfuerzo

• Sensores Exteroceptivos

- Visión
- Tacto
- Proximidad

<http://robotica.li2.uchile.cl/eI710/Clase9b.ppt>

3.3.5 Definición de Autoridades y Lenguaje Documental:

Es importante decidir el uso de un lenguaje documental. El objetivo es ir a un control de la terminología facilitando la recuperación de la información.

Las autoridades son las palabras que de un modo concertado denominan un objeto en concreto. La elaboración de un lenguaje documental para el proyecto es una tarea asimismo previa y de cierta envergadura.

Las autoridades irán acompañadas de un código alfanumérico que estará relacionado con la denominación de ese objeto en otras lenguas.

En el caso de la culinaria, sería lógico plantear el francés como lengua en la que erigir las autoridades del catálogo, puesto que, a priori es la lengua que integra un mayor número de acepciones relacionadas con la culinaria y gastronomía en las definiciones del diccionario. Sirva de ejemplo el caso de la palabra cobertura, De las nueve acepciones del diccionario de la RAE⁶², ninguna especifica un contexto culinario, siendo la novena acepción, de utilización antigua, la que más se acerca, de modo metafórico, al concepto de cobertura que se utiliza en términos culinarios “encubrimiento, ficción”.

Como significado, en la primera acepción, el diccionario de la RAE deriva a la definición de cubierta, donde no aparece ninguna acepción relacionada con la gastronomía o culinaria. Al buscar el término cobertura en inglés, se encuentra cover, covering, coverage y coating entre otras. De todas ellas, la traducción que más se acerca a aquello que buscamos es coating- thin layer or covering (Diccionario Oxford, on-line), en este caso, no se encuentra ninguna otra acepción que la contextualice.

En la traducción al francés de cobertura, couverture, de las 18 acepciones que aparecen, dos se remiten al ámbito culinario: Boucherie- Graisse recouvrant le corps des animaux de boucherie y Confiserie-Chocolat dont la teneur en beurre de cacao assure la fluidité nécessaire à l'enrobage des articles de chocolaterie (Dictionnaire Larousse, on-line)

Existen términos relacionados, como glaze(glaseado, en español) - a liquid such as milk or beaten egg, used to form a smooth shiny coating on food, o topping(con algo por encima, en español)- a layer of food poured or spread over another food (Diccionario Oxford, on-line) nappage(capa, en español)- Action de napper un mets ; ce qui sert à napper un mets (Dictionnaire Larousse, on-line).

62 **cobertura.** (Del lat. *coopertūra*).**1.** f. **cubierta** (□ para tapar o resguardar algo). **2.** f. Cantidad o porcentaje abarcado por una cosa o una actividad.**3.** f. Extensión territorial que abarcan diversos servicios, especialmente los de telecomunicaciones. *Cobertura regional. Cobertura nacional.* **4.** f. Conjunto de medios técnicos y humanos que hacen posible una información.**5.** f. En el fútbol y otros deportes, **línea defensiva.****6.** f. Acción de **cubrirse** (□ prevenirse de una responsabilidad).**7.** f. Metálico, divisas u otros valores que sirven de garantía para la emisión de billetes de banco o para otras operaciones financieras o mercantiles.**8.** f. Ceremonia por la cual los grandes de España tomaban posesión de su dignidad poniéndose el sombrero delante del rey.**9.** f. ant. Encubrimiento, ficción.
(http://buscon.rae.es/drael/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cobertura)

Aunque quizá, más que entrar en discusiones sobre cuál ha de ser el idioma en que se ha de erigir el Tesouro culinario, lo apropiado sería comenzar con códigos alfanuméricos, ya que de este modo se facilita enormemente la sistematización de datos y una posterior modelización matemática de las recetas.

Para la formalización de este tesouro culinario podría partirse de los códigos utilizados por las industrias alimentarias, pero éstas no trabajan con un sistema regulado y transnacional, por lo que se plantea crear una línea de investigación que proponga un sistema de registros de referencia para codificar alimentos, ingredientes, sabores, olores, texturas....

No obstante, se tendrá siempre en cuenta que la modelización organoléptica que dé lugar a recreaciones culinarias virtuales no será sustitutiva del fenómeno culinario.

Es decir, todo aquello que estimule los sentidos dentro de un sistema de simulaciones tecnológicas que se puedan conseguir en el futuro, jamás podrán sustituir a la experiencia de un fenómeno culinario; como jamás podrá sustituirse un cuadro por una fotografía, o jugar un partido de tenis por un juego de la Wii.

3.3.6 Trabajo de campo:

Primer reconocimiento in situ:

con objeto de hacer una primera contrastación de la información previa que se disponía.

Toma de datos :

consistente en documentar la existencia y valor del patrimonio a catalogar. En el caso del PCI, la opinión del experto ha de ser suficiente.

Evaluación:

condiciones de conservación, su uso y las presiones a las que está sometido

Consideración de:

las posibilidades que estos elementos tienen para ser rehabilitados o salvaguardados en función de su uso o de otros posibles según su capacidad.

Justificación de:

las medidas cautelares y de conservación aplicar a la zona o en los elementos y las intervenciones necesarias...

3.3.7 Tratamiento y Análisis de la Información:

Carga en base de datos. Contrastación con fuentes. Normalización...

3.4 La patrimonialización de lo inmaterial y la capitalización del conocimiento

“En la época arcaica, en la que la transmisión de los conocimientos y creencias que cohexionaban a la sociedad se realizaba oralmente, la palabra desempeñaba un papel importante.”
Rodríguez Delgado ⁶³

Son muchos los autores, como Maslow o Fromm, que mencionan un tipo necesidad inherente al ser humano: “necesidad de trascendencia”. Esa necesidad es la que, en parte, quizá mueve a los humanos para inventar, generar, crear y recrear sistemas de registro cada vez más sofisticados.

De acuerdo a la definición de cultura de John Tyler Bonner, ya mencionada, podemos identificar cultura y transmisión. Quizá sea el deseo de capturar el conocimiento que impulsó la evolución de civilizaciones pretéritas y el deseo de legar a futuras generaciones todo aquello que ahora sabemos el que provoque investigaciones como la que se presenta en este documento: la propuesta de un soporte para transmisión de cultura, un soporte para transmisión de conocimiento. En otras palabras un soporte para transacción de cultura y conocimiento entre personas, pretéritas y futuras, entre pueblos.

Todo conocimiento necesita de un sistema de registro para poder ser transmitido. Todo patrimonio, material e inmaterial necesita de un sistema de catalogación que le permita ser reconocido.

Retomando la definición de Patrimonio Cultural, conviene recordar que “los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente”.⁶⁴

Pero, ¿quién decide y cuáles son las razones por las que un bien cultural pasa a categoría de Patrimonio? ¿Qué intereses son los que mueven la solicitud de inclusión en el “club” Patrimonial determinadas expresiones culturales?

El caso de la Patrimonialización de la cultura, es un claro ejemplo de cómo puede capitalizarse el conocimiento.

La expresión “patrimonialización de la cultura” puede entenderse de dos modos totalmente contrapuestos:

- a. patrimonialización de la cultura como una valoración de la cultura como patrimonio (por supuesto, patrimonio público –o de la humanidad) –defendible frente a los envites de cualquier fuerza humana (industrial, política, cultural...)
- b. patrimonialización de la cultura como una devaluación de la cultura entendida como “valor patrimonial” (valor de cambio) por tanto como valor comercial y factor de desarrollo.

Estas dos acepciones muestran precisamente el límite entre la creación de la UNESCO y sus objetivos fundacionales, y las derivas más recientes, en manos de mediadores interesados: es la deriva hacia una “cultura industrial” que comprende la cultura como

⁶³ Rodríguez Delgado, J.C (1991). *Eurípides y la puesta en cuestión del Logos sagrado y del logos secularizado*. Epos 7 :67

⁶⁴ Marcos Arévalo, J. (2004). “La tradición, el patrimonio y la identidad.” *Revista de estudios extremeños*, ISSN 0210-2854, Vol. 60, Nº 3, pags. 925-956

industria, y el patrimonio como valor de cambio incluido en una ideología del progreso que paradójicamente era la causa contra la que se creó la UNESCO...

Bien utilizados, los distintos tipos de escritura que nos permiten codificar y modelizar conocimientos son herramientas fundamentales en la conservación y supervivencia del saber de nuestros ancestros.

Estos conocimientos hasta ahora se han transmitido de manera performativa, de un modo más o menos abierto a los miembros de las diferentes comunidades.

Por eso es necesario hacer una reflexión crítica ante la intencionalidad que se esconde en la intención de crear un sistema de catalogación o de modelización del PCI.

Como se ha dicho unas páginas atrás, los modelos virtuales jamás podrán sustituir a la experiencia de un fenómeno culinario, como jamás podrá sustituirse un cuadro por una fotografía, o jugar un partido de tenis por un juego de la Wii. Y se habrá de cuidar de que las industrias dedicadas a las replicas virtuales, desvirtúen la experimentación fenomenológica aludiendo a las realidades 2.0, 3.0, 3G etc... como se desvirtúan los sabores naturales a través del abuso del glutamato.

“En las últimas décadas, la valoración de los bienes patrimoniales ha pasado de basarse exclusivamente en conceptos como la singularidad, la excepcionalidad o la comunicabilidad, a realizarse también en función de otros valores crematísticos y sociales del patrimonio. Ello obliga a reajustar los tradicionalmente conocidos como Catálogos Monumentales, de tal forma que se recojan nuevas categorías patrimoniales reconocidas en la legislación y que el bien sea entendido como un sujeto en correspondencia con su espacio y la cultura específica que le da sentido”⁶⁵

A día de hoy no faltan propuestas para la catalogación del PC.

Sirvan de ejemplo los proyectos del Getty Information Institute, recogidos en la publicación “Documenting the Cultural Heritage” para documentar el patrimonio arquitectónico, arqueológico y mueble; el “Sistema de Gestión de los Bienes Culturales (MOSAICO)”⁶⁶ que tiene como objetivo estratégico integrar la información del patrimonio cultural con la gestión automatizada de las actividades administrativas que sobre el mismo se realicen o algunas de las aportaciones que sobre el tema ofrece Carmen Ladrón de Guevara , donde se plantea entre otros temas:

⁶⁵ Sauret, T. (2000) Los catálogos monumentales: La puesta en valor de los Bienes Patrimoniales por el conocimiento y la información especializado. [PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico](#), ISSN 1136-1867, Año nº 8, Nº 32, 2000 , 61-65

⁶⁶ El Objeto de Registro del Sistema es el patrimonio cultural y representa a los bienes, tanto patrimoniales como no patrimoniales. Los objetos de registro de Mosaico se dividen en tres grupos: 1. Bienes Muebles; 2. Bienes Inmuebles; 3. Actividades Etnológicas

3.4.1 Apertura de la catalogación a otros tipos de patrimonio menos valorados

... tradicionalmente: patrimonio industrial, patrimonio contemporáneo, patrimonio inmaterial

Tradicionalmente la catalogación se ha restringido a un conjunto de objetos a los que la sociedad ha identificado como patrimonio, es decir, el arqueológico, el monumental y el histórico-artístico. En esta selección han influido los criterios recogidos en las leyes de protección, que en Europa se han restringido a los valores “históricos” y “artísticos”. Así se han venido considerando como dignos de catalogación los “objetos excepcionales y únicos”. Por otro lado también hay que reseñar que han prevalecido los inmuebles, frente a los muebles. En un análisis realizado sobre los bienes inmuebles protegidos en Andalucía se detectó la gran abundancia de bienes protegidos representativos de los grandes estamentos de poder: el eclesiástico (gran abundancia de tipologías religiosas), la nobleza (gran abundancia de palacios...), el poder político (castillos...).

Asimismo se evidenció la concentración de inmuebles protegidos en las ciudades, frente al medio rural, y sobretudo en las grandes ciudades: Sevilla, Granada, etc...

El patrimonio pues, se había restringido hasta los años 50 a la dimensión material u objetual de una parte de la cultura, representando a las élites sociales con mayor poder políticoreligioso o económico, o a los gustos e ideales estéticos de la “cultura” occidental.

Desde los años 50, pero fundamentalmente desde fines de los 80 y durante los años 90, hasta nuestros días, en diversos ámbitos de la tutela patrimonial, (sobre todo, en la UNESCO), se introduce un nuevo concepto de patrimonio ligado al concepto antropológico de cultura, que aporta nuevas perspectivas teóricas y nuevos protagonistas en el campo del patrimonio, el Patrimonio Cultural Inmaterial, anteriormente definido.

3.4.2 Integración de la técnica de la catalogación con otras técnicas

La catalogación por sí sola no es capaz de resolver la tutela del patrimonio. Es decir, la catalogación no puede ni debe ser entendida como un acto aislado de otras acciones de tutela sobre el patrimonio.

La metodología de catalogación debe contemplar su integración con otros instrumentos como los de planeamiento urbanístico y territorial.

3.4.3 Análisis del patrimonio en su contexto geotemporal y del propio espacio territorial como patrimonio cultural

La ampliación del concepto de patrimonio ha llegado en nuestros días a valorar como patrimonio el territorio, actualmente percibido como “construcción cultural” del hombre a lo largo de los siglos. El territorio actual, en su concepción de lo que los que en francés se denomina “terroir”, es fruto de esa interacción histórica del hombre con el medio y como tal, no sólo es soporte de actividades humanas y del patrimonio resultante de las mismas sino que él mismo es reflejo de esas actividades humanas y por lo tanto objeto de estudio, catalogación, protección y preservación, en su caso, sobre todo en cuanto a soporte del espacio alimentario y , por ende, el espacio culinario.

Asimismo surge una nueva necesidad de documentar sus componentes e interpretarlos desde una visión no compartimentada en minidisciplinas. La interdisciplinariedad, la metadisciplinariedad de la catalogación del patrimonio cultural se hace cada vez más necesaria.

En el desarrollo de un sistema de información del patrimonio cultural es conveniente ir a la implantación de un sistema de mínimos para garantizar la coherencia de los intercambios entre distintos nodos o productores de información.

El sistema de mínimos está basado en la implantación de estándares y directrices sobre documentación del patrimonio cultural.

Es necesario establecer requisitos para la interoperabilidad entre sistemas. Además se han de articular las diferentes tipologías de patrimonio que se establecen desde las instituciones: Arquitectónico, artístico, arqueológico...

Ladrón de Guevara apunta que “El Catálogo como instrumento, sea administrativo, de conocimiento, o de planificación de la política patrimonial no puede ser un instrumento cerrado y terminado, es decir no puede quedar como un libro cerrado.

La catalogación debe ser un proceso continuo, permanente, no acotado temporalmente. El entendimiento de la catalogación como un procedimiento administrativo ligado a la figura del “Catálogo” tradicional, ha devenido en frustraciones periódicas, al no obtener los resultados esperados, debido quizás a objetivos mal calculados. De ahí la permanente e histórica zozobra por convocar nuevas campañas de “catalogación” con una metodología y unos criterios planteados para terminarlos en un periodo temporal concreto. (...)

Pero la experiencia nos demuestra que “todavía” no se ha terminado el Catálogo y es hora de replantear por tanto los conceptos de partida

Es necesario ir a la creación de un instrumento abierto, es decir diseñado y basado en una tecnología que permita su actualización constante, que pueda combinar en sí mismo niveles de información diferente, que sirva a la gestión, a la investigación y a la consulta pública, que localice y sitúe los bienes en su territorio, que permita la carga de datos en red a distintos catalogadores a la vez en tiempo real. Que combine los bienes protegidos con los que no lo están. (...)

El paso siguiente fue apostar por la integración de los sistemas sectoriales entre sí, con el SIG (Sistema de Información Geográfica) y con el tesoro.

El Sistema de Información está estructurado en dos grandes ámbitos: un visualizador cartográfico, que permite visualizar, gestionar, imprimir, etc... cartografía temática de patrimonio histórico elaborada por el Centro de documentación y combinarla con cartografía base (vías de comunicación, hidrografía, etc..) y bases de datos alfanuméricas de ciudades históricas, patrimonio inmueble, intervenciones arqueológicas (queda actualmente pendiente de integrar la de patrimonio mueble) .

Todas estas bases de datos están relacionadas entre sí y a su vez con el visualizador cartográfico. El Sistema dispone de un programa de creación y validación de coberturas digitales de patrimonio histórico llamado GeoSipha.”

Anexo 3.1: Lenguajes y simbolizaciones

La necesidad de catalogar, su definición, la preparación de una ficha común, la creación de un lenguaje homogéneo, la discusión de los problemas científicos que plantea un catálogo, es tema de debate permanente en las reuniones de expertos, tal y como puede leerse en las actas de las convenciones de la UNESCO.

El deseo de catalogar y perpetuar lo efímero no es nuevo y para ello se vienen desarrollando distintos tipos de escritura que nos permiten codificar y modelizar los distintos fenómenos.

Como se ha mencionado anteriormente, la noción de Patrimonio es sustancial a la definición de una cultura específica. Y cada cultura ha desarrollado unos sistemas de codificar, de escribir, de transmitir, de hacer sustanciales a su propia especificidad. En este sentido, dentro de la definición de cultura se puede entender que las diferentes disciplinas del conocimiento se articulan como transculturadas dentro de las culturas establecidas en los diferentes espacios geo-político-sociales. Hallando además de las lenguas propias de cada cultura, lenguajes propios de las culturas artísticas, científicas, tecnológicas y sociales.

La participación de disciplinas diversas en la catalogación, la sistematización de los datos, la transnacionalidad de los proyectos... exigen hoy día un control terminológico tanto para la codificación de datos, como para la recuperación de los mismos.

Por ello es imprescindible el uso de un lenguaje documental que establezca el control terminológico⁶⁷ en los sistemas de catalogación.

Para la UNESCO, un tesoro se concibe como una herramienta de control terminológico utilizada para traducir a un lenguaje más especializado el lenguaje natural usado en los documentos y utilizado por los usuarios.

Por su estructura el tesoro es un vocabulario controlado y dinámico de términos que guardan entre sí relaciones semánticas y genéricas y que se aplica a un campo específico del conocimiento.

Pero, quizá, en el caso de catalogar, más que hablar de lenguajes homogéneos habría que hablar de escrituras homogéneas.

Se dice escritura ya que "se admite⁶⁸ la diferencia corriente entre lenguaje y escritura, la exterioridad rigurosa de unos con respecto al otro, lo que permite mantener la distinción entre pueblos que disponen de la escritura y pueblos sin escritura. Lévi -Strauss nunca duda del valor de semejante distinción. Ello le permite sobre todo considerar el paso del habla a la escritura como un salto, como el franqueamiento instantáneo de una línea de discontinuidad: el paso de un lenguaje plenamente oral, puro de toda escritura –es decir puro, inocente- a un lenguaje que se adjunta su "representación" gráfica como un significante accesorio de nuevo tipo, que abre una técnica de opresión. Lévi -Strauss tenía necesidad de este concepto "epigenetista" de la escritura para que el tema del mal y de la explotación que sobreviene con la grafía fuera precisamente el tema de una sorpresa y un accidente que afectan desde afuera la pureza de un lenguaje inocente."

⁶⁷

En Andalucía en paralelo al desarrollo del "Sistema de Información del patrimonio histórico de Andalucía, SIPHA" se procedió al desarrollo del "Tesoro el patrimonio histórico andaluz", que es un macrotresoro, monolingüe, poscoordinado y de estructura arbórea, realizado en colaboración con la Universidad y con un equipo multidisciplinar. En la actualidad cuenta con un total de 15.551 descriptores.. Ladrón de Guevara,, C. (2007): 6-12

⁶⁸

DERRIDA, J. "De la gramatología". Buenos Aires: Siglo XXI. Argentina editores 1967:157



德 dé.- moral. Es caminar \uparrow con el corazón \heartsuit de uno \rightarrow , como si diez \neq ojos 目 te observaran.

Por lo que , “El lenguaje, considerado en su verdadera esencia es algo efímero siempre y en cada momento. Incluso en su retención en la escritura no pasa de ser una conservación incompleta, momificada, necesitada de que en la lectura vuelva a hacerse sensible su dicción viva. La lengua misma no es una obra (ergon) sino una actividad (energeia). Por eso su verdadera definición no puede ser sino genética. (...) Se debe considerar la lengua, nos viene a decir Humboldt, no tanto como un producto inerte sino sobre todo como una producción, y, por ello, hay que remontarse hasta su origen,, que , por cierto, está unido a la actividad interior del espíritu, y a la influencia que ejerce el lenguaje sobre ésta y ésta sobre aquélla.”⁶⁹

La distinción clásica –en Saussure- entre lengua y habla dice que la lengua es la estructura misma del lenguaje codificado que cada hablante debe interiorizar para poder hablar. El habla es singular, única, y efímera...

Así en este proceso de experimentación , interpretación y desarrollo de modelos, aspectos efímeros de los objetos tornan permanentes, momificados en parte, variando sensiblemente el objeto tipo 1 de aquellos, aparentemente similares, tipo 1’.

⁶⁹ de Haro Honrubia, A.(2004): Ensayos: revista de la Escuela Universitaria de Magisterio de Albacete . n 19. Universidad de Castilla-La Mancha. “Hacia una nueva racionalidad lingüístico-comunicativa: Ortega, Humboldt, Wittgenstein y Grice a propósito del lenguaje” p.97

Quizá, en este momento cabe llamar a la reflexión que se suscita si se establecen relaciones entre los conceptos de mortal, inmortal, permanente, efímero, inerte, vivo, tangible, intangible, material, inmaterial.

¿No es acaso un tanto torpe intentar dotar de "inmortalidad" mediante la usurpación de la noción de materialidad en sus tres dimensiones (RSI) por la noción de material en un único eje hegemónico de materialidad real?

OBJETO 1 MATERIALIDAD DURABILIDAD	PERCEPCIÓN	MODELIZACIÓN	MODELO: OBJETO MATERIALID. DURABILID.	TORNA MODELO	OBJETO 1' MATERIALIDAD DURABILIDAD	GRABACIÓN MATERIAL DURABILID.
Relato Triple materialidad No ponderable Efímero	Experimentación Interpretación Auditiva	Interpretación Verbo-Visual Logos Literario	Libro/ Antología Material real Permanente	Logos Recitativo	Relato Triple materialidad Ponderable Permanente	Grabable: Mater Signaturable Ponderable Permanente Auc
Música Triple materialidad No ponderable Efímero	Experimentación Interpretación Auditiva	Interpretación Verbo-Visual Logos Musical	Cancionero/ Partitura Material real Permanente	Logos Musical	Música Triple materialidad Ponderable Permanente	Grabable: Mater Signaturable Ponderable Permanente Auc
Plato Triple materialidad No ponderable Efímero	Experimentación Interpretación Corporal	Interpretación Verbo-Visual Logos Culinario	Recetario/ Receta Material real Permanente	Logos Culinario	Plato/ Plato Material Triple materialidad Ponderable Permanente	Grabable: Mater Signaturable Ponderable Permanente Auc ¿Otros soportes

Anexo 3.2: Cuentos, canciones y recetas. El swing culinario

“Las informaciones más verídicas sobre la cocina del pasado suelen aparecer precisamente en libros que no son de cocina”

J-F Revel ⁷⁰

Si bien, un recetario en sí, tomado como un conjunto de escritos, es un libro, una obra literaria, desde la perspectiva del espacio culinario un libro recetario tiene la intencionalidad de trascender las páginas y convertir su contenido en platos.

Es decir, para quien conoce el lenguaje culinario, las recetas son textos conativos. Algo similar a lo que pueda suceder con las partituras⁷¹ musicales⁷² que se guardan en los cancioneros, o los relatos recogidos en los libros de cuentos.

La cuestión es que para poder interpretar estos textos se debe conocer un lenguaje concreto, un Logos específico, entendido como el lenguaje propio de una disciplina capaz de establecer un orden explicativo de la disciplina a la que refiere, como un conjunto de signos concretos que puedan ser reconocidos por una comunidad.

70

Revel, J.-F. (2009) *Un Festín en palabras* Barcelona : Ed. Tousquets. Los 5 sentidos : 15.

71

Partitura:Conjunto de todas las partes instrumentales y vocales de una obra representada gráficamente en forma de pautas superpuestas, cuyos contenidos han de sonar simultáneamente. Tal ordenación permite conocer la intervención que cada parte tiene en la obra. " Valls Gorina, Manuel. Diccionario de la música. Alianza Editorial. Madrid. 1971. p. 53

72

Conviene recordar en este punto la definición de swing: Término inglés aplicado al jazz con el que se intenta expresar la intraducible pulsación dinámica, no reducible a sistema, que trasciende de la interpretación. Dice Duke Ellington: "En un texto musical no hay swing. Este sólo puede darse en la ejecución" Valls Gorina, Manuel. Diccionario de la música. Alianza Editorial. Madrid. 1971. p. 65

Para la interpretación de textos musicales, narrativos y culinarios se presuponen unas competencias lingüísticas de interpretación que están integradas en competencias técnicas y psicomotrices, sin las cuales la receta, la partitura o el cuento quedan reducidos a documentos gráficos.

Pero, ¿qué sucede cuando lo que ha sido registrado generación tras generación de un modo performativo se recoge en un formato ajeno a su esencia con la intencionalidad de “conservarlo mejor en la memoria”? Quizá, la memoria colectiva e individual se relaja puesto que descansa con la tranquilidad de que ya existe un sistema de codificación⁷³ que recoge de un modo tangible lo que hasta entonces era intangible; quizá la memoria individual y colectiva se “envenena” con el deseo de simplemente ser y no hacer.

Los cuentos, las canciones y las recetas tradicionales encierran unos modos de hacer específicos de cada cultura.

A modo de ejemplo, y por citar muestras cercanas, está publicado el ingente trabajo realizado durante los siglos XIX y XX por Pío Caro Baroja, Resurrección María de Azkue o el P. Donostia en sus compilaciones de relatos y cancioneros. Trabajos en los que además de recoger y transcribir, se analizaban los modos de hacer y se comparaban entre ellos.

Es así que “un manuscrito culinario no debe considerarse, sin más análisis, como testimonio de las prácticas culinarias de su medio y su época; primeramente porque, por lo general, se inspira en mayor o menor medida en un modelo anterior, aunque salvo excepción, no es una mera repetición.

El riguroso examen de las repeticiones heredadas y del número de líneas textuales y la identificación de los diferentes estratos de un manuscrito dado constituyen, pues, la primera etapa –tediosa pero indispensable. De la interpretación histórica de los libros de cocina. Así hay que proceder con el Viander, verdadero “best-seller” de la cocina medieval francesa y que acompañó sus transformaciones a lo largo de los siglos XIV y XV, hasta el punto de que el texto finalmente impreso hacia 1486 no tiene gran cosa que ver con los primeros manuscritos.

También se ha de tener en cuenta la función de los libros de cocina. El lujoso gran código propiedad de un bibliófilo, como el duque de Berry, no tiene las mismas referencias a las prácticas reales que el cuaderno copiado apresuradamente por alguien que intenta consignar las recetas que le han aconsejado o que él mismo ha experimentado. No todos los libros de cocina fueron libros de príncipes –¡ni mucho menos!-. Aunque en un principio se debieron a los cocineros al servicio de la alta nobleza o de los grandes prelados, rápidamente se difundieron copias hasta entre la burguesía. No hay, pues, que exagerar el carácter aristocrático de las recetas. Tampoco las casas principescas organizaban todos los días suntuosos festines que ensalzaran su gloria, y la comida que allí se servía diariamente era accesible a los burgueses.

Pero, ¿sirvieron realmente para cocinar todos los recetarios? La presentación de los manuscritos y los modos de lectura que se empleen obligan a una respuesta muy

73

Pero una vez generalizada e inserta en la cultura occidental decimonónica la premisa que todos los niños (y niñas) aprendieron a modo de canción de que “todo, todo, todo está en los libros”[□] ¿quiénes son los elegidos que conforman la comunidad conocedora del significado de los signos concretos en los que se codifica el conocimiento tradicionalmente registrado mediante los modos de hacer? ¿qué deber moral tiene para con la sociedad aquel que tras años de estudio aprende a descodificar aquello que se presenta como un texto codificado?

matizada, ya que la transmisión de un deseo tiene un papel tan importante, al menos, como la difusión de un savoir-faire. Cada manuscrito representa, pues, un caso particular; la conjunción específica de legados textuales, restricciones locales y materiales y, finalmente, de deseos y gustos.”⁷⁴

Llegados a este punto se puede definir una receta como el modo de hacer culinario propio de una cultura.

Anexo 3.3: Un festín en palabras

En el libro que da título al presente anexo, Revel hace un recorrido sobre los tratados de cocina y la historia de los cocineros. Si bien en el planteamiento literario de Revel no establecen los límites propuestos en la presente investigación entre los espacios gastronómicos, culinario y alimentario, sí recorre de manera exhaustiva y amena la “sensibilidad gastronómica” desde la Antigüedad a nuestros días.

A través de obras y personas como Arquéstrato de Gela, Arquitas, Erasítrato (especialistas en pescado) Nereo de Quiío (que cocía un congrio en caldo corto digno de dioses); Lamprias (Primero en imaginar un estofado negro); Aftónitas (inventor de la morcilla); Ateneo (el escritor en el S. III después de Cristo de los “Deipnosifistas” –*El banquete de los sabios*) Juvenal, *Ars magiria* (Milán 1498, más conocido como Apicius culinarius De re coquinaria libri decem), Antonin Carême (S. XIX), *El espíritu del arte culinario* (en el que Von Rumohr distingue tres tipos de cocina: el severo, el amable y el hipócrita), Taillevent y su *Viander* (1490), Alain Senderens (uno de los fundadores de la nouvelle cuisine que fue capaz de renunciar a las tan deseadas tres estrellas michelín); Satiricón; Curnonsky, “príncipe de la gastronomía” que revolucionó el mundo de la cocina al afirmar que la gran cocina es aquella en la que las cosas saben a lo que son tenían que saber; François de La Varenne y su *Cuisinier Français*, Léon Isnard, o los escritores y poetas Chinos.... Jean-François Revel invita a degustar de un modo literario recetas y modos gastronómicos de todos los tiempos, y en más de una ocasión apunta la reflexión de ¿a qué sabría exáctamente?

En esa pregunta radica la clave que realmente caracteriza los diferentes tipos culinarios, o recetas, más que los ingredientes y su manipulación son los perfiles sensoriales de un plato los que determinan la tipología del fenómeno culinario.

Pero es difícil no pensar en las recetas, dentro de una cultura noroccidental de principios del S. XXI, como un texto que enuncia una suerte de ingredientes en unas cantidades determinadas que han de ser manipulados de una manera concreta. Un texto que, normalmente, intenta objetivizar unos procesos con unos tiempos, temperaturas y pesos con exactitud “científica”, ligada al eje de la materialidad real dejando de lado cualquier conato de perfume sensual en el texto.

Llevando la receta al límite de la asepsia en el registro, se aporta la explicación de los procesos de elaboración de un plato desde el punto de vista no de un cocinero, sino desde el punto de vista de un técnico en higiene alimentaria, que es quien, a la sazón, tiene el poder de “permitir” que un comensal pueda degustar los platos que materializa un cocinero profesional.

En cada procedimiento se incluye:

Diagrama de flujo del procedimiento de elaboración del plato. En él se diferencian las diferentes fases del procedimiento:

- **RECEPCIÓN.**
- **CONSERVACIÓN.**
- **MANIPULACIÓN.**
- **CONSERVACIÓN TRAS MANIPULACIÓN.**
- **TRATAMIENTO TÉRMICO FINAL.**
- **SERVICIO.**

Los puntos considerados como Puntos de Control Críticos son los que se han coloreado de color verde

Ficha técnica de elaboración de cada receta en el que se incluye:

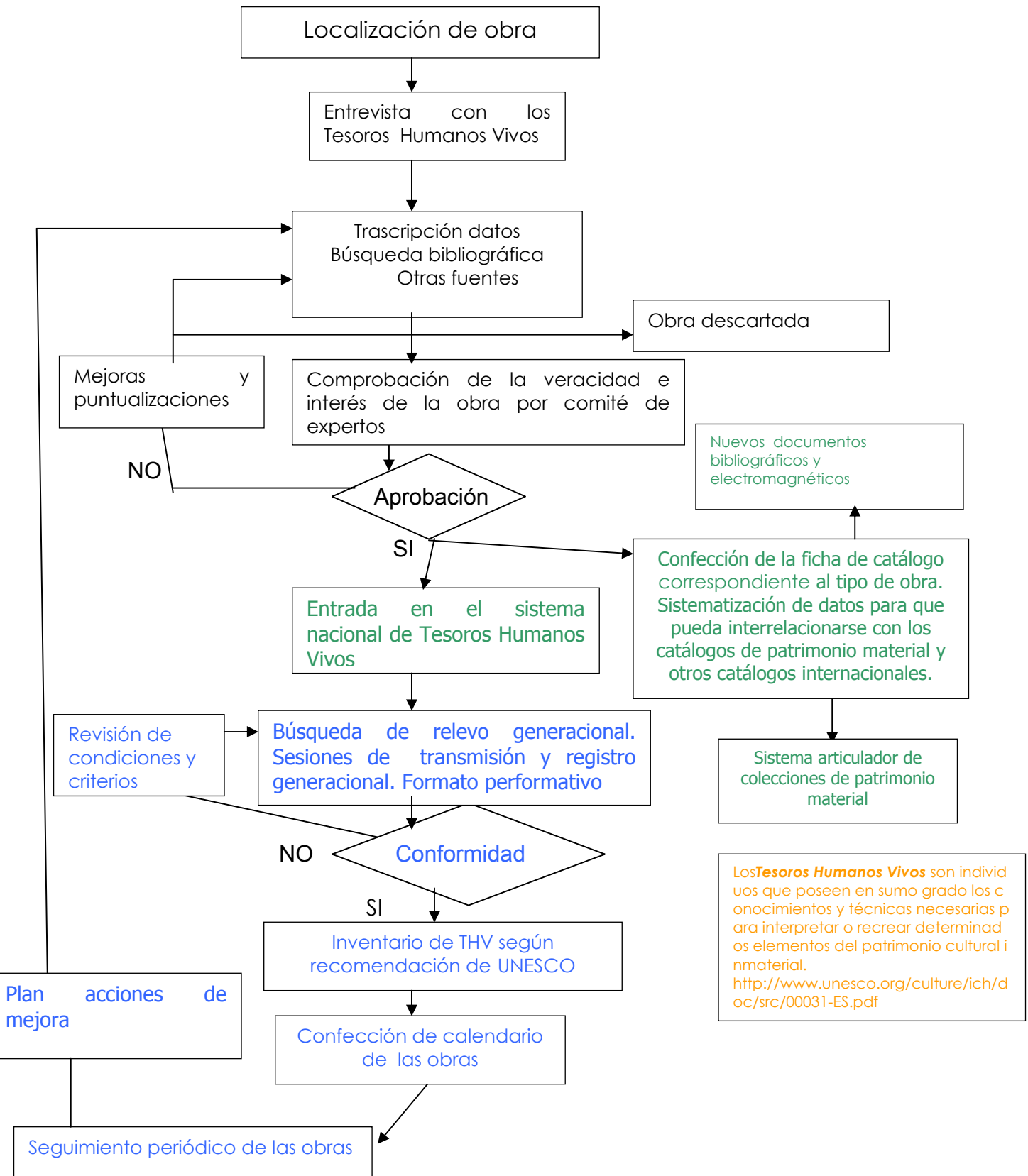
- Nombre del plato o preelaboración.
- Fecha de introducción del plato
- Enumeración de ingredientes.
- Proceso de elaboración.
- Proceso de manipulación, material utilizado y limpieza de los productos.
- Temperaturas y tiempos de tratamientos térmicos intermedios (si los hay y cuando).
- Estado del producto en la recepción y Almacenamientos intermedios (forma de envasado y tipo y temperatura y tiempo máximo de conservación- vida útil del producto).
- Tratamiento térmico final o regeneración térmica.
- Presentación final.
- Tiempo máximo hasta el consumo.
- Analítica de validación del proceso.
- Nivel de riesgo.
- Observaciones.

Es decir, la posibilidad de transmisión del patrimonio cultural culinario está en manos de técnicos sanitarios, no de cocineros y comensales, o abuelas y nietas, o responsables de patrimonio cultural.

Por lo que podemos encontrarnos con que un plato milenario, una costumbre culinaria arraigada durante siglos en una comunidad sea quirúrgicamente extirpada de la cultura de un pueblo porque la convierten en una práctica ilegal según una normativa que seguramente al cabo de unos años quedará caduca. Pero el bien ilegalizado probablemente será irrecuperable.

Capítulo 4: PROPUESTA PARA LA CATALOGACIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

Diagrama de flujo del proceso de **Catalogación** y **Registro** de Patrimonio Inmaterial



4.1 Catálogos del patrimonio cultural tradicionales

La problemática existente en torno al sistema de catalogación tradicional dentro del ámbito cultural hace necesaria una reflexión antes de hacer una nueva propuesta.

Los proyectos de catalogación surgen desde distintos organismos y entidades. La Administración cultural, y dentro de ellas distintas áreas de gestión como pueden ser la Administración Urbanística, la Administración Local, las Universidades, etc. han abordado esta actividad con criterios divergentes y con poca convergencia entre sí.

Cada proyecto de catalogación ha creado instrumentos y metodologías propias, por lo que los resultados de unos eran incompatibles con los resultados obtenidos anterior y posteriormente.

La **mala gestión de la documentación e información generada** ha hecho que fuera más fácil y práctico iniciar cada nuevo proyecto de catalogación desde cero, que validar y continuar los resultados del anterior, cuya documentación se encontraba repartida por los diferentes centros de la administración.

Dependencia económica. Los recursos destinados a las actividades de catalogación varían según criterios políticos e ideológicos de los responsables de las instituciones encargadas de su realización.

Problemas Científicos. El *concepto de patrimonio cultural* hasta ahora muy restrictivo y relativo siempre a criterios de valor monumental, artístico, ha dejado fuera de los catálogos obras relacionadas con actividades de índole cultural que en el momento actual sí se hubieran recogidos.

4.2 Propuesta de ficha para la catalogación de recetas de cocina: Nivel Manifestación

Para la realización de la siguiente propuesta de catalogación, se ha desarrollado el trabajo de campo dentro del ámbito de Euskadi, con entrevistas a diferentes cocineros profesionales y con un stage en una de las mejores cocinas reconocidas a nivel internacional, el restaurante Mugaritz.

Además, a la experiencia profesional dentro del campo de la conservación, restauración y catalogación de bienes culturales, se añade la experiencia personal, familiar y social que todo individuo posee en torno al espacio culinario.

Así, sabiendo que no es posible pescar el océano con una red, ni encerrar en una ficha el fenómeno culinario, se proponen, en la ficha que se presenta, los campos que definen una receta de cocina entendida como parte de la cultura propia de cada pueblo registrada de generación en generación.

Tomando como punto de partida una ficha de catalogación de Museo estándar se implementa una ficha con la idea de los niveles de abstracción y triple materialidad (RSI) de los fenómenos culturales.

A la hora de definir la ficha se han de tener en cuenta la obligatoriedad de cumplimentación de los campos, es decir:

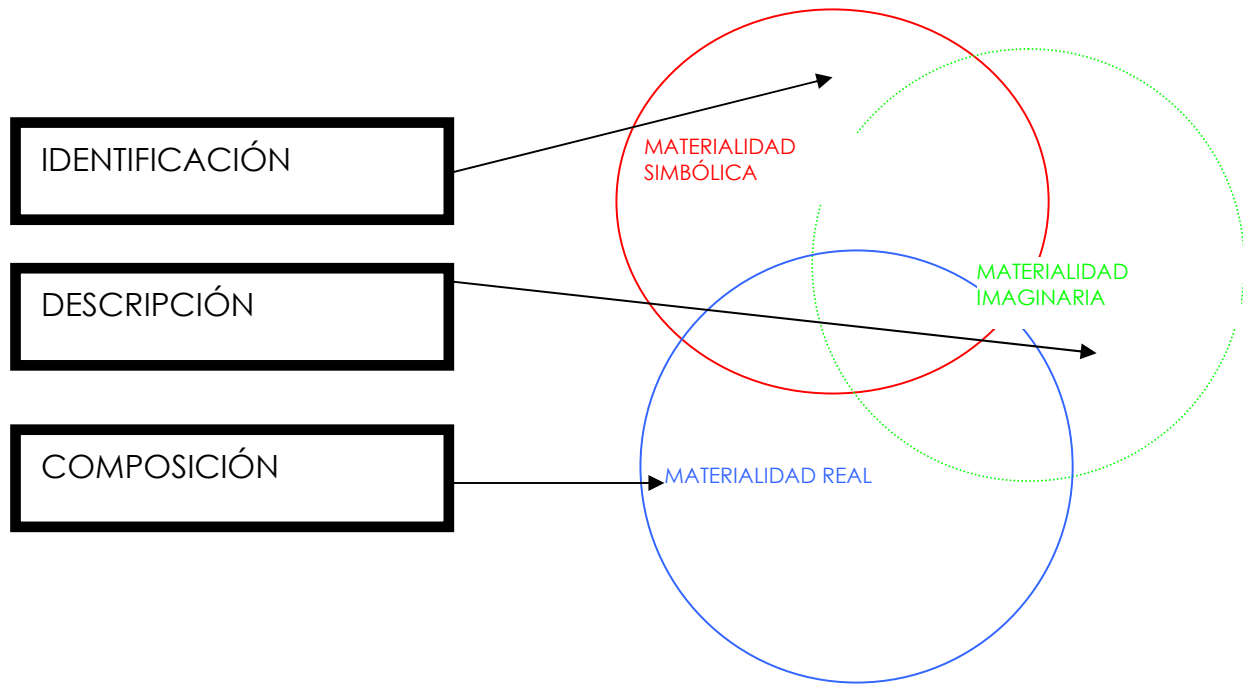
- **Atributos mínimos**, son los atributos que obligatoriamente deben darse de alta SIEMPRE en un objeto de registro. Éstos serán de obligada cumplimentación en los modos de gestión y de documentación.
- **Atributos básicos de calidad**, son atributos que, si bien pueden darse de alta en el modo de gestión no son obligatorios. Sí que son de obligada cumplimentación en el modo de documentación.
- **Otros atributos**, son el resto de atributos de un objeto

Pero esta definición es tarea no de un individuo sino del grupo de trabajo que aborde la catalogación que se vaya a desarrollar.

Definida la naturaleza de la ficha se ha de aclarar que:

Se reivindica una ficha basada en el registro de las tres materialidades, entendiendo que la restricción de la identificación queda ampliada por el espacio de materialidad simbólica, la descripción por el de materialidad imaginaria y la composición por materialidad real.

Además se debe reseñar la necesidad de un registro sistemático de cada entrada en el catálogo, es decir, además de "escribir" la ficha se debiera instruir a un grupo de personas que registren esa parte de conocimiento catalogada en la ficha.



FICHA PARA LA CATALOGACIÓN DE FENÓMENOS CULINARIOS: RECETAS DE COCINA: NIVEL MANIFESTACIÓN

1. **C.id general**
2. **C.id**
3. **Título normalizado**
4. **Otros títulos**
5. **Autoría**
6. **Objeto**
7. **Clasificación genérica**
8. **Datación**
9. **Origen del plato**
10. **Estacionalidad**
11. **Intérprete**
12. **Fecha interpretación**
13. **Registro de Propiedad intelectual**
14. **Corriente**
15. **Geografía política**
16. **Geografía etnológica**
17. **Geografía natural u orográfica**
18. **Geografía cronológico temporal**
19. **Colección cocina autor**
20. **Calidad interpretación**
21. **Esquema escultórico**
22. **Esquema texturas**
23. **Esquema temperaturas**
24. **Esquema colores**
25. **Esquema sabores**
26. **Esquema aromas**
27. **Huella digital e-nose**
28. **Huella digital e-tongue**
29. **Huella digital fotográfica**
30. **Color principal**
31. **Sabor principal**
32. **Aroma principal**
33. **Temperatura principal**
34. **Textura principal**
35. **Informe bromatología**
36. **Receta**
37. **Video de la elaboración**
38. **Ingredientes**
39. **Nº Ingredientes**
40. **Ingredientes alternativos**
41. **Utensilios**
42. **Espacio de elaboración**
43. **Vajilla**
44. **Técnicas**
45. **Nº Técnicas**
46. **Duración elaboración**
47. **Nº Raciones**
48. **Gasto energético**
49. **Topología**
50. **Localización**
51. **Localización comercial.**
52. **Radio de localización/ Otras localizaciones**
53. **Referencias bibliográficas**
54. **Referencias audiovisuales**
55. **Referencias internet**
56. **Referencias otras**
57. **Manifestaciones o ejemplares singulares**
58. **Comentarios**
59. **Fecha y autor de ficha**
60. **Fecha y autor de revisión de ficha**

1.C.id general

Refiere a un código de identificación correspondiente al catálogo general de Fenómenos culinarios. Se trata de un código numérico correlativo.

2.C.id

Código de identificación particular dentro de una agrupación de fenómenos culinarios, en este caso Recetas de cocina, nivel Manifestación. Es también la base del código alfanumérico que le corresponde al plato basado en una receta concreta (nivel Ejemplar) que se va a caracterizar.

3.Título normalizado

El nombre con el que se propone designar esa receta de modo normalizado.

4.Otros títulos

Otros nombres que denominen esa receta. Traducciones a otras lenguas (si existen).

En este punto conviene apuntar la sutileza de las traducciones de platos tan populares como por ejemplo el huevo frito, cuyo equivalente en francés es oeuf sur le plat, ¿son en realidad la misma receta? ¿Se debiera traducir huevo frito por huevo sobre el plato o oeuf sur le plat como oeuf frit? ¿Dónde se establece el límite entre un huevo frito y otra cosa? ¿Valen los huevos de gallina, de pato, de codorniz... de avestruz, valen todas las cantidades (diferencia entre plancha y frito) y tipos de grasas para freír, aceite, mantequilla, manteca...?

5. Autoría

La persona o grupo que ha ideado ese plato, o la fuente de donde se extrae la receta de ese plato. Para este campo se recomienda la utilización de códigos normalizados o autoridades como por ejemplo:

Código	Autoría	Definición	Términos relacionados	Procedencia del término
A000	Desconocido			
A001	Cocina popular europea			
A002	Adrià, Ferran		El Bulli	
A003	Arzak, Juan Mari			
A004	Ruscalleda, Carme			
A005	Luis Aduriz, Andoni (1971-06-13)		Mugaritz	

6.Objeto

¿Qué es el plato resultante de esa receta? Definición del elemento principal a ingerir: Carne, pescado, verdura, pasta, lácteo, algas.... En este caso también se recomienda la construcción de un sistema de codificación y un protocolo para sistematizar la caracterización de las recetas, porque una ensalada templada con lentejas ¿es un potaje o es una ensalada?, un marmitako ¿es un plato de patata o de pescado?

7. Clasificación genérica

La clasificación genérica tiene que ver con el lugar que ocupa en un menú o la importancia de ese plato en relación al resto de elementos que ingerimos en una comida. En ocasiones, en los recetarios tradicionales los conceptos de objeto y clasificación genérica se mezclan. En este campo se precisa un trabajo de reflexión en torno a la clasificación utilizada hasta ahora, clasificación muy variable según la época y el tipo de cocina, popular o de autor. En la tabla que se propone a continuación los códigos están relacionados con los códigos que se planteen en las tablas de autoría, siendo en este ejemplo, el G001 tradicional y el G002 la cocina de Ferran Adrià.

Código	Clasificación genérica .	nivel	definición	Términos relacionados	Procedencia del término
G000	Desconocido/ sin definir	a			
G001.01	Aperitivo	a			
G001.02	Primer plato	a			
G001.03	Segundo plato	a			
G001.04	Plato principal	a			
G001.05	Plato único	a			
G001.06	Postre	a			
G001.07	Entremés	a			
G001.08	Variable	a			
G001.09	Picoteo post-postre	a			
G002.01	cócteles	a			
G002.02	snacks	a			
G002.03	tapas	a			
G002.04	platos	a			
G002.05	avant-postres	a			
G002.06	morphings	a			
G002.07	postres	a			
G002.08	pequeñas locuras	a			
G002.09	Petit -fours	a			

8.Datación

Época en la que se socializa el plato. En el caso de la culinaria, la datación es una cuestión bastante compleja pero se podría corresponder con el momento en que se tiene constancia de que ese plato existe. Sí pueden utilizarse herramientas como la fecha de introducción de determinados ingredientes en un espacio determinado, pero éstos van evolucionando y siendo sustituidos. Quizá un plato francés con una base de patata, antes de la llegada de dicho tubérculo a Europa se hacía con boniatos, ¿dónde fijar entonces su datación?

Código	Datación	nivel	Definición	Términos relacionados	Procedencia del término
Dat00	Desconocido/ sin definir	a			
Dat05	Cocina del S.V				
Dat06	Cocina del S.VI				
Dat07	Cocina del S.VII				
Dat08	Cocina del S.VIII				
Dat15	Cocina del S.XV	b			
Dat16	Cocina del S.XVI	b			
Dat17	Cocina del S.XVII	b			
Dat17065.01	1665 Enero	c			
Dat18	Cocina del S.XVIII	b			
Dat18					
Dat19	Cocina del S.XIX	b			
Dat19					
Dat20	Cocina del S.XX	b			
Dat20000.12	2000 Diciembre	c			
Dat50	Cocina S.I aC				
Dat77	Cocina del Paleolítico				
Dat78	Cocina Altomedieval				
Dat79	Cocina Gótico				
Dat80	Cocina del Renacimiento				

9. Origen del plato

Campo que suscitará bastantes controversias, ya que plantea reflejar la receta que se está catalogando como la evolución de un plato anterior, o como la idea original de una persona, el contexto en el que surge, bibliografía en la que se inspira... Suponiendo que alguien ostente detentar la autoría de un plato (y por tanto la explotación de unos derechos) este campo puede ser determinante dentro de un catálogo y su cumplimentación requerirá de una exhaustiva investigación.

10. Estacionalidad

Cuándo se puede cocinar un plato con los ingredientes locales con los que se supone que fue creada la receta.

A día de hoy ha de notarse que para los habitantes de los países del Norte es habitual comer manzanas durante todo el año. Manzanas procedentes de cámaras frigoríficas, invernaderos o manzanas que viajan en avión miles de kilómetros para llegar a las mesas.

La estacionalidad del plato es quizá una cuestión de lujo para la culinaria de las personas que viviendo en los países del Norte pueden permitirse comprar alimentos locales producidos y recolectados de modo tradicional, en pequeñas parcelas, objetos de lujo por su elevado precio, pero de bajo costo medioambiental.

Lujo en el Norte o necesidad en el Sur, que tienen que comprar alimentos locales porque no pueden permitirse adquirir alimentos exóticos.

Código	Estacionalidad	Definición	Términos relacionados	Procedencia del término
Est00	Desconocida /Sin definir			
Est01	Primavera			
Est02	Verano			
Est18	Primeras dos semanas de Julio (Trópicos)			
Est27	Mayo-Junio (Hem. Norte)			

11. Intérprete

Quién elabora el ejemplar que vamos a caracterizar. Porque para poder realizar la ficha, aunque se trate de manifestaciones, siempre será necesario recrear la receta en ejemplares.

12. Fecha interpretación

Fecha en la que se elabora el plato que vamos a caracterizar

13. Registro de Propiedad intelectual

Si se registra el plato, código de registro. Este campo se supone que tendrá cabida en el futuro.

14. Corriente

En caso de tratarse de un autor del S. XX-XXI en qué corriente se encuentra el plato. En este caso se puede acudir al cuadro propuesto por Pau Arenós.

Código	Corriente S.XX-XXI (Para cocina de autor)	Definición	Términos relacionados	Procedencia del término
Crr00	Desconocido/ sin definir			Desplegable Pau Arenos
Crr01	Nouvelle Cuisine			Desplegable Pau Arenos
Crr02	Nouvelle Cuisine Perfeccionismo			Desplegable Pau Arenos
Crr03	Nouvelle Cuisine Conceptualismo			Desplegable Pau Arenos
Crr04	Nouvelle Cuisine Gagnairismo			Desplegable Pau Arenos
Crr05	Nouvelle Cuisine Naturalismo			Desplegable Pau Arenos
Crr06	Nouvelle Cuisine Mediterranism			Desplegable Pau Arenos
Crr07	Nouvelle Cuisine Fusión			Desplegable Pau Arenos
Crr08	Nouvelle Cuisine 2ª generación			Desplegable Pau Arenos
Crr09	Cocina Tecnoemocional embrión			Desplegable Pau Arenos
Crr10	Cocina Tecnoemocional Influencia Japonesa			Desplegable Pau Arenos
Crr11	Cocina Tecnoemocional influencia nuevolatina			Desplegable Pau Arenos
Crr12	Cocina Tecnoemocional consolidación			Desplegable Pau Arenos

15. Geografía política

Ubicación continental-estatal-nacional del origen del plato. Corpus culinario del que surge. Todas las geografías son, en principio, campos compatibles con los campos de catálogos de otros tipos fenomenológicos dentro del ámbito cultural.

Código	Geografía política	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Ccg00	Desconocido/ sin definir	a			
Ccg01	Cocina polar	a			
Ccg02	Cocina europea	a			
Ccg02.01	Cocina francesa	b			
Ccg02.01.01	Cocina bretona	c			
Ccg03	Cocina asiática	a			
Ccg04	Cocina americana	a			
Ccg05	Cocina africana	a			
Ccg06	Cocina oceanía	a			
Ccg09					

16. Geografía etnológica

Colectivo, oficios, nacionalidades, religiones... con el que socialmente se relaciona el plato.

Código	Geografía cultural	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Sbo0000	Desconocido/ sin definir				
Sbo0001	Cocina musulmana	a			
Sbo0002	Cocina cristiana	a			
Sbo0003	Cocina de paragueros	a			
Sbo0004	Cocina de pescadores	a			
Sbo0004.01	Cocina de pescadores noruegos	b			
Sbo0006					

17. Geografía natural u orográfica

Orografía en la que surge el plato

Código	Geografía orográfica	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Sbg00	Desconocido/ sin definir				
Sbg01	Cocina de montaña				
Sbg02	Cocina de mar				
Sbg03	Cocina del desierto				
Sbg04					
Sbg05					

18. Geografía cronológico temporal

Fecha festiva o época especial en la que se elabora el plato que se va a caracterizar

Código	Geografía coronológico temporal	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término	del
Sbf000	Desconocido/ sin definir					
Sbf001	Cocina festividades					
Sbf002	Cocina diario					
Sbf003	Cocina de Pascua					
Sbf004	Cocina de Navidad					
Sbf005	Cocina Ramadán					

19. Colección cocina autor

Dentro de la cocina de autor el menú al que pertenece el plato

Código	Colección cocina de autor	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Sb002.01	1999- Adrià, Ferran				
Sb005.01	Natura - Luis Aduriz, Andoni				
Sb005.02	Sustraiak - Luis Aduriz, Andoni				

20. Calidad interpretación

Valoración del resultado del plato elaborado. En este campo cabe hacer referencia a los estudios de interpretación de la calidad y su evolución en el tiempo así como la variación de parámetros de calidad según el grupo social que los determine. Este campo se halla en el limbo de las materialidades Simbólica e Imaginaria.

21. Esquema escultórico

Dibujo de planta y alzado. En esta ficha se plantea además de la fotografía como medio de reproducción de la parte visual de un plato, los esquemas como medio comparativo entre un plato y otro. Para las tramas convendría tener una codificación normalizada de los diferentes elementos sensoriales. En las sensaciones generales se presentan diferentes propuestas a modo de ejemplo.

22. Esquema texturas

Dibujo a base de tramas

23. Esquema temperaturas

Dibujo a base de tramas

24. Esquema colores

Dibujo a base de tramas

25. Esquema sabores

Dibujo a base de tramas

26. Esquema aromas

Dibujo a base de tramas

27. Huella digital e-nose

28. Huella digital e-tongue

29. Huella digital fotográfica

30. Color principal

Definir como en pintura o música la tonalidad general. Podrían utilizarse sistemas como el Pantone o crear alguno compatible con catálogos de otros tipos de fenómenos culturales.

Código	Color	Nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Col00	Desconocido /Sin definir	a			
Col01	Magenta	a			
Col02	Cyan	a			
Col03	Amarillo	a			
Col04	Blanco	a			
Col05	Negro	a			
Col06					

31. Sabor principal

Definir como en pintura o música la "tonalidad gustativa" general. En el ejemplo de cómo pudieran clasificarse los sabores que se plantea a continuación se ha tomado la carta de gustos de una empresa del sector de la alimentación.

Analizando las denominaciones de los sabores se encuentra que a la hora de nombrar sabores existe latente (no se agrupan así en la carta) una subclasificación por niveles siendo:

a: directamente sensorial,

b: referencia a un elemento normalmente no comestible,

c: referencia a un elemento comestible,

t: referencia a una textura

Además, como se podrá comprobar surge la problemática derivada de las traducciones entre idiomas, ya que la carta que se toma como punto de partida está en inglés.

Código	Sabor	nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia término	del
Sab00	Desconocido /Sin definir	a				
Sab04	Ácido	a			Firmenich	
Sab10	Amargo	a			Firmenich	
Sab14	Astringente	a			Firmenich	
Sab18	Caliente o picante?	a			Firmenich	
Sab27	Dulce	a			Firmenich	
Sab31	Fermentado	a			Firmenich	
Sab33	Fresco	a			Firmenich	
Sab54	Refrescante	a			Firmenich	
Sab55	Salado	a			Firmenich	
Sab51	Oxidado	b			Firmenich	
Sab59	Sulfurado	b			Firmenich	
Sab47	Metálico	b			Firmenich	
Sab03	Aceitoso	c			Firmenich	
Sab37	Grasiento	c			Firmenich	
Sab44	Mantequilloso	c			Firmenich	
Sab09	Almendrado	c			Firmenich	
Sab26	Cre moso	t			Firmenich	
Sab02	Acartonado	t			Firmenich	
Sab01	Acaramelado				Firmenich	
Sab05	Acre				Firmenich	
Sab06	Ahumado				Firmenich	
Sab07	Alcohólico				Firmenich	
Sab08	Alliaceous				Firmenich	
Sab11	Animal				Firmenich	
Sab12	Anisado				Firmenich	
Sab13	Asado				Firmenich	
Sab15	Avainillado				Firmenich	
Sab16	Baya				Firmenich	
Sab17	Caldoso				Firmenich	
Sab19	Caramélico				Firmenich	
Sab20	Carne (encarnado)				Firmenich	
Sab21	Cáscara (Acascarado)				Firmenich	

Sab22	Cereal	Firmenich
Sab23	Cítrico	Firmenich
Sab24	Coco	Firmenich
Sab25	Confitura (Aconfiturado)	Firmenich
Sab28	Encerado	Firmenich
Sab29	Enmaderado	Firmenich
Sab30	Especiado (o picante?)	Firmenich
Sab32	Floral	Firmenich

32. Aroma principal

Definir como en pintura o música la tonalidad aromática general. El comentario sería similar al realizado en gusto principal.

Código	Aroma	Nivel	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Aro00	Desconocido /Sin definir				Yoidema Paris
Aro01	Cítrico				Yoidema Paris
Aro02	Aldehídico				Yoidema Paris
Aro03	Verde				Yoidema Paris
Aro04	Frutal				Yoidema Paris
Aro05	Especiado				Yoidema Paris
Aro06	Amaderado				Yoidema Paris
Aro07	Animal				Yoidema Paris
Aro08	Almizcle				Yoidema Paris
Aro09	Ámbar				Yoidema Paris
Aro10	Vainilla				Yoidema Paris
Aro11	Lavanda				Yoidema Paris
Aro12	Afrutado				Yoidema Paris
Aro13	Chipres				Yoidema Paris
Aro22	Benjuin				Yoidema Paris

33. Temperatura principal

Definir como en pintura o música la tonalidad gradual general. En este caso, en el ejemplo Como punto relativizador establecemos la temperatura en el labio.

Código	Temperatura	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
T00	Desconocido /Sin definir			
T01	Frío			
T02	Templado			
T03	Caliente			
T04	Ardiente			
T05	Helado			
T06	Gradual hacia caliente			
T07	Gradual hacia frío			

34. Textura principal

Definir como en pintura o música la tonalidad texturosa general

Código	Textura	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Txt00	Desconocido /Sin definir			
Txt01	Sólido			
Txt02	Líquido			
Txt03	Viscoso			
Txt04	Gelatinoso			
Txt05	Gaseoso			
Txt06	Cristalino			
Txt07	Harinoso			
Txt08	Cremoso			
Txt09	Crujiente			
Txt10				
Txt11				

35. Informe bromatología

Según patrón de nutrólogos qué elementos y en qué cantidades encontramos en una ración del plato elaborado. Este campo se halla en el limbo de las materialidades Imaginaria y Real.

36. Receta

Entrando en el nivel de materialidad Real de la ficha, los campos serán el portal de otras microfichas que estarán conectadas con la ficha en curso. Como receta se entenderá el texto consensuado y diagrama de flujos que describa la elaboración del plato. En el caso del nivel de Manifestación, esta receta sería redactada por el autor de un plato o por el consenso de un grupo de expertos que determinen lo que en la p. 67 se explica.

37. Video de la elaboración

Audiovisual que muestre al intérprete realizando el plato y metadatos del video

38. Ingredientes

Qué ingredientes, partes y cantidades intervienen en la receta. Este campo conviene que sea también un campo basado en tablas, como la que, por ejemplo, se plantea. Para la creación de unas tablas que pudieran ser utilizadas a nivel transnacional quizá convendría aplicar términos de las disciplinas biomorfológicas.

Código	Ingrediente	Orden	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Ing.01	Planta	a			
Ing.02	Hongo, algas y líquenes	a			
Ing.03	Animal	a			
Ing.04	Sales y Minerales	a			
Ing.05	Derivados	a			
Ing.06	Preparaciones básicas	a			
Ing.01.01	Fruta	b			
Ing.01.02	Hortaliza	b	Las hortalizas son un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparada culinariamente. El término hortaliza incluye a las verduras y a las legumbres verdes como las habas y los guisantes. Las hortalizas excluyen a las frutas y a los cereales. Sin embargo esta distinción es bastante arbitraria y no se basa en ningún fundamento botánico, por ejemplo, los tomates y pimientos se consideran hortalizas, no frutas, a pesar de que la parte comestible es un fruto.		wikipedia
Ing.01.03	Planta aromática	b			
Ing.01.04	Cereal	b			
Ing.01.05	Legumbre	b			
Ing.03.01	Ave	b			
Ing.03.02	Mamífero	b			
Ing.03.03	Pez	b			
Ing.03.04	Insecto	b			
Ing.03.05	Marisco	b			
Ing.03.06	Molusco	b			
Ing.05.01	Grasas	b			
Ing.05.02	Harinas, sémolas y pastas	b			
Ing.05.03	Lácteos	b			
Ing.05.04	Huevos	b			

Ing.01.01.01	Aguacate	c	Fruto. El aguacate es originario de México, Colombia y Venezuela. Los primeros españoles que llegaron a América bautizaron este fruto con el nombre de "pera de las Indias", dada su semejanza externa con las peras españolas. Actualmente se cultiva principalmente en regiones subtropicales y también en España, sobre todo en la Costa del Sol y Canarias. Tiene forma de pera, corteza gruesa y dura. Es de consistencia mantecosa con un sabor que recuerda a la nuez. En su interior contiene una única semilla redondeada de color pardo claro y 2-4 cm de longitud, que aparece recubierta de una delgada capa leñosa. El peso normal oscila entre los 200-400g. aunque los hay de hasta 2 Kg	Gastronomiav asca.com y Wikipedia
Ing.01.02.02	Acelga	c	Hojas y tallos verdes. Planta herbácea de la familia de las Quenopodiáceas con hojas de color verde brillante y peciolo blancos y carnosos, llamados pencas. Es una de las verduras que se conoce desde épocas más antiguas (600 años a. C.). Ponderada como planta comestible y medicamento en la Antigua Grecia, haciendo mención de ella Dioscórides en su libro II. La acelga constituye un alimento rico en vitaminas y minerales.	Gastronomiav asca.com y wikipedia
Ing.01.02.14	Coles de Bruselas	c	Hojas y tallos verdes.	wikipedia
Ing.01.02.15	Cebolla	c	Bulbo	wikipedia
Ing.01.02.16	Puerro	c	Bulbo	wikipedia
Ing.01.02.17	Ajo seco	c	Bulbo. Planta herbácea de la familia de las Liliáceas, perenne, con bulbos secundarios de color blanco o cremosos, llamados 'dientes de ajo', muy olorosos, reunidos sobre un tallo discoide, recubiertos por escamas membranosas, translúcidas, blanco-amarillas, que forman la llamada 'cabeza de ajo'. Crece bien en todas las regiones de clima templado	Gastronomiav asca.com y Wikipedia
Ing.01.02.18	Alcachofa	c	Flor	wikipedia
Ing.01.02.19	Coliflor	c	Flor	wikipedia
Ing.01.02.20	Espárrago	c	Tallos jóvenes	wikipedia
Ing.01.02.21	Guisante	c	Legumbre verde	wikipedia
Ing.01.02.22	Haba	c	Legumbre verde	wikipedia
Ing.01.02.23	Judía verde	c	Legumbre verde	wikipedia
Ing.01.02.24	Zanahoria	c	Raíz	wikipedia
Ing.01.02.25	Nabo	c	Raíz	wikipedia
Ing.01.02.26	Remolacha	c	Raíz	wikipedia
Ing.01.02.27	Rábano	c	Raíz	wikipedia

4.2 Propuesta para la catalogación de patrimonio inmaterial- Ficha para la catalogación de
fenómenos culinarios:
Recetas de cocina: Nivel Manifestación

Código	Parte/ Porción	Definición	Terminos relacionados	Procedencia término
IngPt.001	Cabeza			
IngPt.002	Cola			
IngPt.003	Rabo			
IngPt.004	Tallo			
IngPt.005	Hoja			
IngPt.006	entero			
IngPt.007	cáscara			
IngPt.008	barón			

Código	Cantidad	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
IngCt.000	desconocido			
IngCt.001	unidad			
IngCt.002	mg	miligramo		
IngCt.003	gr	gramo		
IngCt.004	Kg	Kilogramo		
IngCt.005	ml	mililitro		
IngCt.006	l	litro		
IngCt.007	dl	decilitro		
IngCt.008	cl	centilitro		
IngCt.009	cc	centímetro cúbico		
IngCt.010	cucharada			
IngCt.011	pizca			
IngCt.012	libra			
IngCt.013	gota			
IngCt.014	ráfaga			
IngCt.015	cartón			
IngCt.016	caja			
IngCt.017	lata			
IngCt.018	tableta			
IngCt.019	puñado			
IngCt.020	bote			
IngCt.021	pastilla		Avecrem	
IngCt.022	cubo		Maggi	
IngCt.023	hebra			
IngCt.024	hoja			
IngCt.025	bouquet			

39. N° Ingredientes

Cuántos ingredientes intervienen

40. Ingredientes alternativos

Qué ingredientes, partes y cantidades pueden ser sustituidos por otros, es decir, en ocasiones si no se tiene un pescado como puede ser la merluza pudiera utilizarse una mediana, o si no hay bacalao maruca, si no hay arroz igual la receta se puede elaborar con quinoa.... si no hay jamón paleta, si no hay caviar huevas de otro pescado...

41. Utensilios

Qué utensilios son necesarios para la elaboración de la receta

Código	Utensilio	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Ut000	Desconocido			
Ut001	Puntilla			
Ut002	Hacha			
Ut003	Sierra			
Ut004	Salamandra			
Ut005	Cazuela			
Ut006				

42. Espacio de elaboración

Dónde se elabora el plato, aire libre, cocina, sala...

Código	Espacio	Definición	Terminos relacionados	Procedencia del término
Esp001	Cocina			
Esp002	Sala			
Esp003	Playa			
Esp004	Chimenea			
Esp005	Era			
Esp006	Acequia			
Esp007				
Esp008				

43. Vajilla

En qué tipo de vajilla se sirve, plato, cuenco, bandeja, hoja de higuera...es decir ¿cómo llega al comensal?

44. Técnicas

Qué técnicas se han de dominar para la correcta elaboración de la receta. En cuestión de técnicas cabe destacar que los cocineros entienden que existen niveles de aplicación dentro de las técnicas de preparación para la consecución del plato, es decir técnicas previas a la preparación del plato, técnicas para su preparación y técnicas posteriores a la realización del plato. Este es un apartado que puede aclarar la duda de si una confitura, una salazón, un encurtido... (es decir recetas que se realizan no para platos que se han de ingerir en el momento de su elaboración), entran en el espacio culinario o en el espacio alimentario. No obstante, estas recetas se ubicarán por su naturaleza en el limbo alimentario-culinario.

Código	Aplicación (Nivel aplicación)	DEFINICIÓN	Definición según procedencia	Terminos relacionados	Procedencia del término
TcAp.000	Desconocido /Sin definir				
TcAp.001	Conservación				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.002	Primer orden				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.003	Preparación de alimentos antes de cocinado				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.004	Procesos intermedios				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.005	Final de preparación				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.006	Realización de servicio				Escuela Hostelería Leioa. Iturbe
TcAp.007					

Código	Técnica	Nivel aplicación	DEFINICIÓN	Definición según procedencia	Terminos relacionados	Procedencia del término
Tc.000	Desconocida					
Tc.001	Acidificar		Disminuir el pH	Añadir ácido a un producto elaboración	o Limón Avinagrar Vinagre	Bulli
Tc.002	Clarificar				Claras Huevo Decantar Precipitar	Bulli
Tc.003	Congelar	TcAp.001 Conservación			Congelador Nieve Granizado	Bulli
Tc.004	Decantar				Vasija Precipitación	Bulli
Tc.005	Deshidratar	TcAp.001 Conservación				Bulli
Tc.006	Desnaturalizar proteínas					Bulli
Tc.007	Destilar				Alambique Licor Alcohol Graduación	Bulli
Tc.008	Diluir				Disolvente	Bulli
Tc.009	Emulsionar					Bulli
Tc.010	Encapsular					Bulli
Tc.011	Enranciar				Oxidación	Bulli
Tc.012	Espumar			Eliminar la espuma que se genera en los caldos		Saber popular

4.2 Propuesta para la catalogación de patrimonio inmaterial- Ficha para la catalogación de fenómenos culinarios:
Recetas de cocina: Nivel Manifestación

			Generar dispersión coloidal de un gas en líquido (G/W o G/O, siendo: W: agua, O: aceite, G: gas) o gas en sólido (G/S)	Elaborar una textura variable, generalmente muy ligera, obtenida a partir de un puré o un líquido gelatinado que se introduce en el sifón	Dispersion coloidal	Sifón	Bizcocho	
Tc.013	Espuma, hacer							Bulli
Tc.014	Esterilizar							Bulli
Tc.026	Liofilizar	TcAp.001 Conservación						Diccionario científico gastronómico Bulli. Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.027	Maillard, Inducir a la reacción de				Tostar Quemar	Chamuscar Asar		Diccionario científico gastronómico Bulli. Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.028	Neutralizar							Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.029	Ósmosis, Inducir a la					Soluto Disolvente		Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.030	Ósmosis inversa, Inducir a la							Diccionario científico gastronómico Bulli. Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.031	Oxidar					Oxigeno Reacción		Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.032	Pasteurizar							Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.033	Precipitar							Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.034	Reducir							Diccionario científico gastronómico Bulli.
Tc.035	Refrigerar							Diccionario científico gastronómico

45. N° Técnicas

Cuántas técnicas intervienen en la elaboración del plato

46. Duración elaboración

Cuánto tiempo es necesario para materializar el plato. En este apartado habría que establecer qué se supone como inicio de un plato, ya que se entenderá que el plato está acabado cuando está servido y dispuesto para ser ingerido.

47. N° Raciones

Cuántas raciones obtenemos con las cantidades indicadas. Indicando qué se entiende por ración.

48. Gasto energético

Tenemos dos tipos de gasto energético, el global que contemplaría incluso el gasto que supone el transporte de los ingredientes a la cocina, y el gasto concreto del plato que se

computa desde que los ingredientes son utilizados por el intérprete hasta que está en la mesa del comensal

49. Topología

La Topología culinaria se plantea como el estudio de aquellas propiedades de los ingredientes de un plato que permanecen inalteradas por transformaciones continuas. Estudiaría las interacciones de unos ingredientes sobre otros. La Topología se interesa por conceptos como *proximidad*, *número de agujeros*, el tipo de *consistencia* (o *textura*) que presenta un objeto, comparar objetos y clasificar, entre otros múltiples atributos donde destacan conectividad, compacidad, metricidad, etcétera.

50. Localización GPS

Dónde se ubica el plato en la geografía cultural

51. Localización comercial.

Dónde podemos encontrar ese plato (fuera de la cocina particular) de modo que podamos degustarlo con la garantía de que es ése y no otro el plato que vamos a comer

52. Radio de localización/ Otras localizaciones

Establecimiento de la territorialidad del plato y la densidad o popularidad de su presencia

53. Referencias bibliográficas

En qué medios escritos encontramos referencias a ese plato

54. Referencias audiovisuales

En qué medios audiovisuales encontramos referencias a ese plato

55. Referencias internet

En qué links encontramos referencias a ese plato

56. Referencias otras

Otros espacios en los que encontremos referencias al plato

57. Manifestaciones o ejemplares singulares

Mención de alguna interpretación singular o mítica, duración y presentación en sala

58. Comentarios

Notas que el autor de la ficha o intérprete estimen necesarias para la correcta interpretación del plato catalogado

59. fecha y autor de ficha

Fecha en que se hace la ficha y quién la hace, siendo necesario establecer una caracterización y tipología de los autores de las fichas.

60 fecha y autor de revisión de ficha

Fecha en que se revisa la ficha y quién lo hace

A continuación se presenta un ejemplo con la adaptación de la anterior ficha a un caso concreto de cocina de Autor. Ficha realizada para la cocina de Mugaritz en el verano de 2009. Para proteger la privacidad de los datos se eliminan con XXX algunas de las letras que componen las palabras.

Código	Mug 0XX9
Nombre doc	Girasol deXXXlado
Nombre receta	Girasol, piXXs destilado y pétalos
Carpeta	Aperitivo 20XX
Nombre en carta	No sale en cXXta
Fechas en Carta	
Clasificación	AXXritivo
Equipo creativo	XXni, JXvi
Bibliografía para creación	El jardin en la mesa
Fecha creación	2009.08
Temporada	Junio/ Setiembre
Partida responsable	I+D
Tipo plato	Producto
Ubicación en Menú	Mesas especiales
Platos afines	No
Vinos afines	
Ingredientes principales	Girasol
Alternativas	No
Preparaciones principales	Pipas, girasol, aceite
Tono principal	Amarillo
Textura principal	Crujiente
Temperatura principal	Tibio
Sabor principal	Amargos amables, verdosos
Aroma principal	
Presentación en cursos y congresos	No
Bibliografía del plato	No
Fotografías	No
Otros registros	Blog
Fecha redacción de la receta	2009.09.22
Redactor receta	JXXi
Revisiones de receta (nº)	0
Fechas revisión receta	
Revisor	

Además, teniendo como base la ficha propuesta, aparte de la adaptación de la ficha a la especificidad de cada caso, (cocina de autor, cocina tradicional palentina, cocina china, cocina asiática, cocina para diabéticos...), se puede plantear la catalogación de fenómenos culinarios en base a los códigos, obteniendo microfichas numéricas.

Sirva de ejemplo la de un marmitako, en la que según la pericia del catalogador y el desarrollo del campo de caracterización se puede ir profundizando o generalizando en torno a la receta. Como puede verse en el caso de la geografía, se ha utilizado el código Ccg02 Europa, (tratándose de un plato de la culinaria vasca), o en el caso de los ingredientes donde, Ing01.02.15 corresponde con la cebolla e Ing03.03 con pez, en lugar del habitual atún.

Marmitako:

A001-G001.04-Dat00-Est02-Ccg02-Sbo0004-Sbg02-Sbf002-Col03-Sab55-Aro00-T03-Txt08-Ing.01.02.15-Ing.03.03-Ing05.01-Ing.01.02-Ut005-Esp001-Tc.046-Tc.037

CONCLUSIONES

El patrimonio culinario recoge el saber tradicional que responde a las necesidades y oportunidades de alimentación de diferentes grupos culturales. Es decir, las necesidades fisiológicas y simbólicas de cada grupo de humanos que se asienta en un espaciotiempo determinado. . Ello incluye funciones vinculares y comunicativas. El campo culinario rige también las relaciones entre madre y niño, entre anfitrión y comensal, entre comensal y comensal, entre vivir y comensal... Compartir mesa -comensal- implica ya la cultura como sistema de acuerdos tácitos de convivencia: lo que se acuerda como bueno, bello y lógico.

Estas necesidades de alimentación en sus tres materialidades, simbólica e imaginaria son cubiertas por aquellos alimentos y técnicas que están disponibles en cada momento. Es decir, no tiene sentido un plato de gachas para el desayuno de un oficinista, ni tiene sentido un café, una tostada y un yogurt desnatado para una labrador que utiliza layas. Pero los nietos de labradores que ahora son oficinistas seguramente tendrán inclinación a las gachas, pues siguen alimentándose de ellas en su materialidad simbólica e imaginaria.

Por tanto, el patrimonio culinario no queda definido solamente por ingredientes y técnicas determinadas sino por los perfiles sensoriales de las recetas y el contexto en que se desarrolla.

Es decir, las recetas de cocina, en sus cuatro niveles de abstracción, no deben registrarse como una compilación literaria de nombres de ingredientes, cantidades, técnicas, tiempos de cocción... sino como el proceso que conduce a un plato con unas determinadas características, que en sí es un fenómeno. Estas características determinarán las costumbres culinarias de las diferentes culturas y de modo transversal las costumbres alimenticias y gastronómicas, además de datos relacionados con las necesidades de aportación calórica de cada cultura geotemporal, lo cual puede derivarnos hacia datos como tipos de actividades, fauna y flora o climatología de zonas determinadas en momentos concretos. Y recíprocamente, las costumbres alimenticias desarrollan y transforman los patrones culturales y con ellos las formas de vida en todos sus aspectos.

Para poder establecer esta sistematización sensorial de las recetas de cocina, a día de hoy, sería necesario crear una línea de investigación que proponga un sistema de registros para codificar sensorialmente las recetas de cocina, en base a sabores, olores, texturas, colores... .. manteniendo además plena conciencia de las diferencias culturales que subyacen a esas percepciones; es decir, no es suficiente con un registro organoléptico de las impresiones, sino que es imprescindible un acercamiento a la complejidad intersubjetiva de las percepciones. Además de una caracterización nutricional de las mismas y una caracterización simbólica de los nombres que se otorgan a las preparaciones culinarias.

En este sistema de codificación se ha de crear un Tesoro donde las autoridades irán acompañadas de un código alfanumérico que estará relacionado con la denominación de ese objeto en otras lenguas. En el caso de la culinaria, sería lógico plantear el francés como lengua en la que erigir las autoridades del catálogo, puesto que, a priori es la lengua que integra un mayor número de acepciones relacionadas con la culinaria y gastronomía en las definiciones del diccionario

Una vez se realizase una catalogación por perfiles sensoriales se encontraría la problemática de la polinomia culinaria, platos con unos perfiles sensoriales muy similares que reciben un mismo nombre, y la polisemántica culinaria, un mismo nombre que ampara recetas de perfiles sensoriales dispares. Este último problema podría solucionarse intentando establecer un sistema de "medias" y convergencia como el que se comenta en el apartado de los niveles de abstracción de las recetas de cocina.

Esta Tesis se presenta como un ejercicio para la sistematización y caracterización del fenómeno culinario y es, a su vez, una práctica de convergencia de disciplinas.

para establecer límites en el espacio culinario, se propone trabajar con un sistema RSI de n esferas en cuyas límites surjan limbos o espacios transicionales.

Es así que lo alimentario, lo culinario y lo gastronómico se comprenden como disciplinas diferentes y entre espacio culinario, espacio alimentario y espacio gastronómico existen limbos. Limbos que son espacios compartidos y de transición, espacios pertenecientes a los límites.

Quizá, para abordar cuestiones de la denominada tercera cultura, más que conceptos trans o interdisciplinarios, se debiera plantear el concepto de espacio para la convergencia disciplinaria, donde las diferentes áreas o esferas del conocimiento quedan articuladas en estructuras ligeras y flexibles.

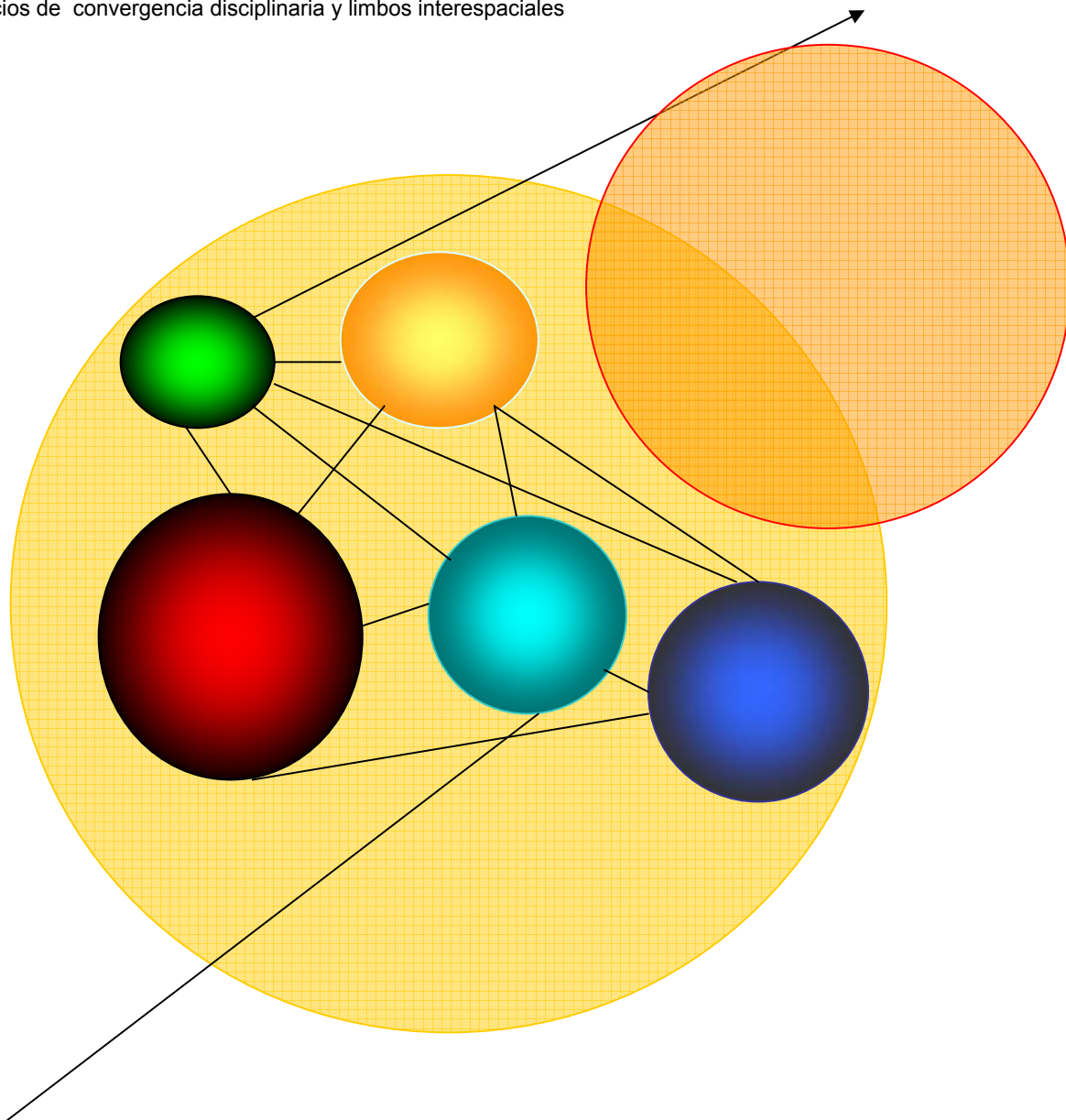
A partir de la sistematización sensorial u organoléptica de las recetas de cocina se pueden derivar acciones como la patente de recetas, la recreación virtual de platos sin necesidad de ingredientes, como cuando se recrea el sonido de una orquesta en un CD sin necesidad de la presencia de los instrumentos ni músicos... y aplicaciones que quizá en estos momentos no sean posibles de imaginar.

Por eso es importante recordar el límite entre la creación de la UNESCO y sus objetivos fundacionales, y las derivas más recientes, en manos de mediadores interesados: es la deriva hacia una "cultura industrial" que comprende la cultura como industria, y el patrimonio como valor de cambio incluido en una ideología del progreso que paradójicamente era la causa contra la que se creó la UNESCO.

En cuestión de posibilidad de transmisión del patrimonio cultural culinario, es decir un tipo concreto de PCI, este se encuentra en manos no de cocineros y comensales, o abuelas y nietas, o responsables de patrimonio cultural, sino de técnicos sanitarios, que son los que pueden ilegalizar un plato por no "cumplir" unos estándares redactados desde unos protocolos de perspectiva científica sin tomar en consideración las materialidades simbólicas e imaginarias de los fenómenos culinarios.

Por lo que podemos encontrarnos con que un plato milenario, una costumbre culinaria arraigada durante siglos en una comunidad sea quirúrgicamente extirpada de la cultura de un pueblo porque la convierten en una práctica ilegal según una normativa que seguramente al cabo de unos años quedará caduca. Pero probablemente ese bien inmaterial será irrecuperable por mucha ficha de catalogación que exista.

Espacios de convergencia disciplinaria y limbos interespaciales



Quizá el concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial sea una aberración lingüística que esconde tras de sí una perversión de la capitalización del conocimiento y debiera optarse por llamar a la Cultura, Cultura; y a su catalogación, Catalogación cultural.

La cultura no es Patrimonio, ni patrimonializable. Estamos en una sociedad en la que se confunde valor con costo, medir con contar y en la que, en ocasiones quienes trabajamos en el ámbito de la “conservación del Patrimonio Cultural”, acrecentamos que solo lo cuantificable y ponderable a nivel crematístico sea aceptado como realidad existente.

La inmaterialidad es un concepto pérfido, ya que no existe espacio tiempo que pueda albergarla. Todo fenómeno, que no objeto, se genera en un espacio tiempo determinado a partir de las tres materialidades Real, Simbólica e Imaginaria.

Quizá, cuando Oteiza desocupaba de materialidad Real sus esculturas no creaba el vacío sino que estaba llenando sus esculturas de materialidad Simbólica e Imaginaria.

“... no se permitió que el pueblo recogiera una sola piedra, hasta la tierra y el polvo se retiró custodiado en camiones. Y sucedió que el mismo enemigo había así construido, por una desocupación espacial perfecta, nuestro espacio vacío sagrado, un Vacío-cromlech, la perpetuación estética de la memoria que se quiso borrar, en la naturaleza monumental y conmemorativa de nuestra más remota y sagrada tradición (...).

Lo que habéis querido borrar, lo que borréis aquí, como sagrado y en tradición nuestra reaparecerá “
Jorge Oteiza⁷⁵

⁷⁵ Pelay Orozco, M. (1979) OTEIZA su vida, su obra, su pensamiento, su palabra :516

GLOSARIO PARA ESTA TESIS

Acción: Aquello que sucede. Se desarrolla en el campo de la ética

Afectividad: Sistema de sentimientos, emociones y pasiones de una persona

Afinito: Que se desarrolla ajeno a conceptos finitos

Alteridad: Capacidad para ser otro

Alfa-operatoria, Metodología: Procedimientos de las ciencias en los que no se considera presente al sujeto operatorio. Se trata de los procedimientos que permiten a una ciencia adquirir la situación de máxima pertinencia científica. Fantasía científica de una observación sin observador.

Análisis asintótico: Método de descripción de la limitación de comportamiento

Apofenia: experiencia consistente en ver patrones, conexiones o ambos en sucesos aleatorios o datos sin sentido. El término fue acuñado en 1959 por Klaus Conrad, quien lo definió como «visión sin motivos de conexiones» acompañada de «experiencias concretas de dar sentido anormalmente a lo que no lo tiene».

Arte: (a) la acepción mundana, que identifica el arte con la habilidad, la disposición, al técnica, y el virtuosismo, como cuando en cualquier contexto se dice “es un artista pelando patatas”; (b) la acepción antropológica de arte como documento de una cultura material útil para identificar las formas de vida y de pensamiento de una sociedad: el arte concebido como cultura, como cuando se habla del “arte egipcio” o el arte culinario; y (g) la acepción disciplinar de arte, tal y como surge en el Renacimiento europeo, ligado al surgimiento cultural de la singularidad subjetiva, de un campo propio, de sistemas de categorías y experiencias, como una respuesta paradójica o contracultural a la cultura.

Audición: Sentido relacionado con los oídos, el sonido, la presión y el equilibrio principalmente.

Beta-operatoria, Metodología: Procedimientos de las ciencias sociales en los cuales se considera presente al sujeto operatorio (con lo que ello implica: relaciones apotéticas, fenómenos, causas finales)

Biocenosis: Conjunto de organismos vivos organizados sistemáticamente

Bioma: Es una determinada parte del planeta que comparte clima, vegetación y fauna

Biotopo: Medio físico

Bit: Unidad de medida de información binaria equivalente a la elección entre dos posibilidades igualmente probables

Borrosidad: Desdibujamiento de la frontera, tendencia de los límites

Ciencia: Punto de vista, scisor, sobre los fenómenos

Conceptualización: Proceso de generar conceptos

Conexión: Punto de unión entre varios sistemas, espacios, magnitudes...

Conocimiento científico: Conocimiento sin observador

Conocimiento práctico: Conocimiento sin observación

Criptomnesia: Apropiación de la memoria de otro

Culinaria: Espacio RSI englobado en la oikosfera

Difusión: En la difusión, el saber adquiere el estatuto de un significante-Amo. La difusión oculta el punto de ignorancia del sujeto

Dimensión: Cada uno de los ejes que define un espacio

Documento: Registro contextualizado

Ecosfera: Espacio donde se desarrolla la relación entre los grupos humanos, su entorno, su ambiente, tanto físico como social.

Edafosfera: Espacio que se establece a ras de suelo

Ejemplar: Último estadio o etapa del recorrido de los niveles de abstracción

Energieia: Posibilidad, fuerza, impulso

Ensoñar/ ensoñación: Sentir vivencia de futuro

Epistemología: Ciencia que estudia la ciencia. Protocolos sistematizados que, en cierta medida, coartan la investigación científica

Ergon: Producto acabado

Espacio: Momento en que se dan encuentro un número n de dimensiones

Espacio Culinario: Momento en que se desarrolla un espacio RSI dentro de la Oikosfera

Espacio RSI: Momento en que se dan encuentro un número la materialidad real, materialidad simbólica y materialidad imaginaria.

Estructura:Sistema de ejes que definen la forma

Evocar/ evocación:Sentir vivencia de pasado

Fit:Unidad de medida de información borrosa

Fugaz:Aquello que es percibido como extremadamente veloz

Gastronomía:Parte biótica y vital englobada en la ecosfera

Grabar:Aplicar un sistema cultural que, en parte, define nuestra identidad.

Grafosfera culinaria:Cocina de autor. Cuando surge la perspectiva y el gusto por las artes, se da una reducción del simbolismo proyectado a la realidad percibida; es el fin de la mirada que transforma la imagen y le da sus propias significaciones, volviéndose más realista e intenta copiar y parecerse a lo real. En palabras de Régis Debray: "Al final de la logosfera hay un artista que es Dios. Al final de la grafosfera sólo hay un dios: el Artista"

Gusto:Sentido relacionado con las papilas gustativas, el sabor, la concentración y los aromas principalmente

Holón:Un holón es algo que es a la vez un todo y una parte. La palabra fue acuñada por Arthur Koestler en su libro El espíritu de la máquina

Idea:Base lógica, ontológica, trascendental y psicológica que sustenta el conocimiento de lo Real

Individuo:Cada uno de los seres humanos

Inmaterial: Expresión tendenciosa que secuestra las materialidades Simbólica e Imaginaria a favor de una materialidad Real hegemónica

Innovación:Variación con intencionalidad de mejora que se da en la transmisión y el registro. Principio de la inercia terciaria en un sistema creativo-transformativo.

Investigación:Proceso de búsqueda de vestigios: huellas del pie. Deseo, seducción, caza

Leyes:Normas y axiomas que definimos en un espacio determinado que sustentan fórmulas y modelos

Límites:Frontera inalcanzable

Logosfera culinaria:La cocina tradicional entendida como gastronomía regional, idealizada y venerada como culto

Materia: Principio puramente potencial y pasivo que en unión con la forma sustancial constituye la esencia de todo cuerpo, y en las transmutaciones sustanciales permanece bajo cada una de las formas que se suceden

Material: Cada una de las materias que se necesitan para una obra, o el conjunto de ellas

Materialidad: Cualidad de material. En nuestro caso, las tres materialidades necesarias para experimentar la poiesis del espacio culinario son: Imaginaria, Real y Simbólica,

Materialidad Estética: Sumatorio de las materialidades imaginaria, real y simbólica

Materialidad Imaginaria: Aquella perceptible en el ámbito sensorial de un individuo

Materialidad Real: Aquella que es perceptible por cualquier ser sensible

Materialidad Simbólica: Aquella perceptible en un grupo de individuos o en una cultura

Metáfora: Condensación de lo Simbólico en lo real

Metonimia: Desplazamiento de lo real en lo imaginario

Mímesis: Sistema de relaciones entre original y copia

Modelizar: Intentar construir un sistema de fórmulas que definan una realidad

Modelo: Intento de estructurar mediante diferentes fórmulas y lenguajes un fragmento de la realidad

Niveles de abstracción: Diferentes etapas en las que clasificamos el recorrido de una Obra Real hasta el ejemplar que el individuo percibe. Según la IFLA (International Federation of Library Associations and Institutions) "Se considera que cualquier objeto del mundo real (tal como está representado por la descripción de un libro o de un objeto de arte) tiene hasta cuatro componentes. El propósito de estos "niveles" componentes es permitir una colocación más correcta de la información sobre el objeto. Los cuatro niveles son: Obra, Expresión, Manifestación, Ejemplar. "

Noúmeno: Elemento de la Realidad. No es un ser de materialidad real

Objetividad: Fantasía científica ligada a procesos alfaoperatorio

Objeto: Aquello que, en un estudio, contraponemos al sujeto

Oikosfera: Esfera del hogar, entendido como hoguera, en la que el individuo desarrolla de modo personal, grupal e identitario

Olfato: Sentido relacionado con las pituitarias, los aromas, los olores, las concentraciones y las temperaturas principalmente

Organoléptico:Referente a los sentidos

Patrimonio cultural: Aberración de la capitalización de la cultura

Pensamiento:Perteneciente a la lógica

Poiesis:Eclosión

Posición:Ubicación que adopta el sujeto. El qué desde el sabEr

Pulsión:Tensión que nos mueve hacia una meta

Receta:Texto conativo que encierra un modo de hacer culinario propio de una cultura

Registrar:Trasladar, grabar, transferir conocimientos a través de la cultura

Registro:Cada uno de los componentes de un sistema tradicional de hábitos y costumbres que de modo performativo se va comunicando de generación en generación

Saber artístico:Saber con observador y observación

Sensación:Sentir vivencia de presente

Sentido sinestésico:Aquel que articula la experimentación de los fenómenos

Sentimiento:Perteneciente a la estética

Signo:Entidad semiótica que registra y transmite una idea, que posee un vínculo convencional entre su significante y su denotado

Simbiogénesis:La unión sinérgica de dos seres con la intencionalidad de mejorar en algún aspecto

Simbólico:Aquello que no siendo de materialidad real o imaginaria es reconocido por un conjunto de individuos como transmisor de ideas

Sistema performativo:Modo de registro en el que la praxis toma el protagonismo

Soporte:Material utilizado para registrar o transmitir

Subjetividad:Fantasía personal ligada al pensamiento de que las sensaciones son propias, sin que la cultura intervenga

Sujeto:El Ser, consciente de si mismo, que plantea un estudio. Punto que condensa los ocho puntos(del ortógono RSI) que se ubican en el infinito

Tacto:Sentido relacionado con la piel, las texturas, las temperaturas, las formas y las presiones principalmente

Tag:Palabra clave

Temporalidad:Conexión entre la sensación, la evocación y la ensoñación

Transferir:Registrar o transmitir de modo innovador

Transmisión:El modo en que un individuo comunica a través de emociones y de un modo performativo, a través de sus obras, pensamientos. En esta comunicación no existe tampoco un logos específico; sin cuestiones, las cosas se experimentan.

Transmitir :Trasladar, transferir conocimientos a través del arte

Tupla:Listado de conceptos relacionados con un tema. Las tuplas se emplean para describir objetos matemáticos que tienen estructura, es decir que son capaces de ser descompuestos en un cierto número de componentes.El término tupla se generó sencillamente de una abstracción de la secuencia siguiente: dupla, tripla, cuádrupla, quíntupla, ... n-tupla. Una tupla de longitud n se describe generalmente como una n-tupla. Una 2-tupla, por ejemplo, se denomina un par o dupla; una 3-tupla una tripla o triplete (en Latinoamérica también se usa terna o triada).

Umbral:Averno. Entrada y salida de un espacio

Variable imaginaria:Emocionales, perceptivas, vivenciales, psicológicas

Variable real:Gramos, material real, tecnológica, excultural

Variable simbólica:Culturales, ideológicas, estilísticas

Velocidad:Percepción subjetiva del tiempo. El cómo desde el sabCEr

Videosfera culinaria:Cocina mercantil. La videosfera, o era de lo visual, se inicia con el video y sigue hasta nuestros días, pasando por la imagen digital y el inicio del mundo virtual. En la era visual, la imagen es sólo imagen, incluso sin un soporte tangible en la realidad (se vuelve digital). Provoca competencia económica, la obsesión es la reproducción y la batalla por la comercialización, la imagen se ha metalizado, es menos sublime, ahora su relación es económica

Vínculo:Relación

Visión:Sentido relacionado con los ojos, la luz, el color y las formas principalmente

BIBLIOGRAFÍA

(Documentos consultados)

ALCOVER, F.; LAFUENTE, R. *Historia de la Música y del Arte de las culturas antiguas* Valencia : Rivera Editores 2004

ALLENDE, I. *Afrodita* Barcelona : Plaza y Janés 1997

ÁLVAREZ, P., GARCÍA, J, FERNÁNDEZ, M.J. *Ideología ambiental del profesorado de Educación Secundaria Obligatoria. Implicaciones didácticas y evidencias sobre la validez de un instrumento.* Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias 3 , 3: 3. 2004 En <http://www.saum.uvigo.es/reec>

ARANZADI, C. *Cocina vasca marinera* San Sebastián : Hiria liburuak 2002

ARANZADI, J. *El escudo de Arquilloco. Sangre Vasca (Vol I): Sobre Mesias, Mártires y Terroristas.* Madrid : Editorial Antonio Machado libros 2001

ARNHEIM, R. *Arte y percepción visual* Madrid : Alianza 1954- 1988

ASTARBE, M.J.; SALABERRIA, U. *Sagardoaren Hiztegia* Astigarraga: Sagardun Partzuergoa 2007

AZCOYTIA, C. *Historia de la cocina occidental* Madrid : Adamaramada 2004

BARANDIARAN, J.M. *Cuestionario para un estudio etnográfico del Pueblo Vasco.* San Sebastián: Grupo de Ciencias Naturales Aranzadi 1963

BARHAM, P. *La cocina y la ciencia* Zaragoza : Editorial Acirbia 2002

BENDER, A. E. ; BENDER, D. A. *A dictionary of food and nutrition* Oxford : Oxford University Press 1995

BENNERR, R. *Forma y diseño* Madrid : Akal 1999

BERRUTI, P.; BIGA, J.; CÁRDENAS, C. *Coreografías de danzas nativas argentinas: Apéndice del manual de danzas nativas argentinas, 3ª edición* Buenos aires : Editorial Escolar 1999

BERTANLANFFY, L. VON *Teoría general de los sistemas. Fundamentos, desarrollo, aplicaciones* México DF : Fondo de cultura Económica (FCE) 1968- 1976

BESSIS, S. *Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles (Coll. Mangeurs)* Paris : Autrement 1995

BILLOUX, J.-P. *Recettes pour alexis* Paris : Robert Laffont 1984

BLACK, W. *Plat du jour* United Kingdom : Bantam press 2008

BLANC, G. *Ma cuisine des saisons* Paris : Robert Laffont 1999

BOURRÉ, J.-M. *De la inteligencia y el placer: La dietética del cerebro* Barcelona : Mondadori 1991

BRAS, M. *BRAS. Laguiole.Aubrac.France* Barcelona : Montagud Editores 2002

BRIGGS, J. P.; PEAT, F.D. *Espejo y reflejo* Barcelona : Editoral Gedisa 2001

BRILLAT- SAVARIN, J.A *Fisiología del gusto* Barcelona : Editorial Óptima 1825- 2001

BORKMAN, J. *La tercera cultura. Más allá de la evolución científica.* Barcelona: Tusquets 1996

BROWN, M. AND S. *Food and Wine of France* .: Treasure Press 1980

BUENO, G. *El animal Divino.* Oviedo. Pentalfa 1985

BUENO, G. *Teoría del cierre categorial* Oviedo : Pentalfa 1992

- BUENO, G. *¿Qué es la ciencia?* Oviedo : Pentalfa 1995
- BUSCA ISUSI, J.M. *La cocina vasca de los pescados y mariscos* San Sebastián : Txertoa 1990
- CALERA, A. M. *La cocina vasca* Bilbao : Gran enciclopedia Vasca 1976
- CANDAU, J. *Antropología de la memoria* Buenos aires : Nueva Visión 2002
- CAPEL, J. C. *Homenaje a la tortilla de Patatas* Barcelona : Planeta 2003
- CARRERA, G., DIETZ G. *Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad* Sevilla : Consejería de Cultura, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico 2005
- CARRITHERS, M. *¿Por qué los humanos tenemos culturas?* Madrid : Alianza 1995
- CASTILLO, J. *Recetas de cocina de abuelas vascas. Alava-Navarra* San Sebastián : Ttartalo 1990
- CASTILLO, J. *Viejas recetas de nuestros caseríos* San Sebastián : Ttartalo 1990
- CASTILLO, J. *Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas* San Sebastián : Ttartalo 1991
- CASTILLO, J. *Recetas de cocina de abuelas vascas. Gipuzkoa-Bizkaia* San Sebastián : Ttartalo 1991
- CASTILLO, J. *Manual de cocina económica vasca* San Sebastián : Ttartalo 1995
- CASTRO NOGUEIRA, L. *La risa del espacio. El imaginario espacio-temporal contemporáneo: Una reflexión sociológica* Madrid : Tecnos 1997
- CASTRO NOGUEIRA, L.; CASTRO NOGUEIRA, M. A.; MORALES, J. *Metodología de las ciencias sociales* Madrid : Tecnos 2008
- CASTRO, J. *La nueva ciencia de comer* Barcelona : Casa Editorial Maucci 1913
- CELA CONDE, C.J.; ROYO, K. *A fuego Lento* Palma de Mallorca : Editorial José J. de Olañeta 1999
- CHAPEL, A. *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes* Paris : Robert Laffont 1980
- CLASSEN, C. *Fundamentos de una antropología de los sentidos* : <http://www.unesco.org/issj/rics153/classenspa.html> 1995
- COENDERS, A. *Química culinaria. Lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados* Zaragoza : Editorial Acibía 1997
- CONTRERAS, J. *Antropología de la alimentación* Madrid : Eudema Universidad 1993
- CONTRERAS, J. *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres* Barcelona : Universidad de Barcelona 1995
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas* Barcelona : Ariel 2005
- CORCUERA, M. *25 años de la Nueva Cocina Vasca* San Sebastián : Aizkorri 2003
- CORDÓN, F. *Cocinar hizo al hombre* Barcelona : Tusquets 1999
- CORRALES RODRIGÁNEZ, C. *Contando el espacio: de la casa a la red en matemáticas y pintura* Madrid : Ediciones Espacio 2000
- CRUZ, J. *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria* Pamplona : Eunsa 1991
- CRUZ, J. *Teoría elemental de la gastronomía* Pamplona : Eunsa 2002
- DAUREL, J.; MILLET, N. *Chocolat basque. Txokolate*. Bayonne : Editions du quai Rouge 2004
- DAVIDSON, D. *Subjetivo, intersubjetivo, objetivo* Madrid : Ediciones Cátedra 2003

- DE GROOT, R. A. *Recipes from the Auberge of the Flowering Hearth: A Gastronomic Adventure at the Finest of the French Provincial Inns.* : Indianapolis/New York : The Bobbs-Merrill Company 1973
- DE HARO HONRUBIA, A. *Ensayos: revista de la Escuela Universitaria de Magisterio de Albacete . n 19. Universidad de Castilla-La Mancha "Hacia una nueva racionalidad lingüístico-comunicativa: Ortega, Humboldt, Wittgenstein y Grice a propósito del lenguaje"* Albacete : Universidad de Castilla-La Mancha 2004
- DE VEGA, L. A. *Viaje por la cocina española* Barcelona : Salvat 1969
- DÈBRAY, R. *Vida y muerte de la imagen. Historia de la mirada en occidente* Barcelona : Paidós 1994
- DERRIDA, J. *De la Gramatología* Buenos aires : Siglo XXI argentina editores 1967
- DERRIDA, J. *Aporías. Morir – Esperarse (en) "los Límites De La Verdad"* Barcelona : Paidós 1998
- DENNET, D. *La conciencia explicada.* Barcelona: Paidos 1995
- DOMENECH, I. *Dulces y Helados* Barcelona : Tipografía Bonet 1925
- DUCHASE, I. (Conde de Lautremont) *Los cantos de Maldoror.* Madrid: Akal. 1988
- ECO, U. *La estructura ausente: Introducción a la semiótica* Barcelona : Lumen 1968- 1999
- ECO U. *El signo de los tres.* Barcelona: Lumen 1989
- ERAUZKIN, I. *El Sabor de las flores* Madrid : Océano Ámbar 2006
- ESPINET, M. *El espacio culinario. Los 5 Sentidos L5S 20* Barcelona : Tusquets 1984
- ETXANIZ, T. *La cocina vasca de siempre* San Sebastián : Lur 1999
- ETXANIZ, T. *Nuestros pescados en la cocina* San Sebastián : Lur 2000
- ETXANIZ, T. *La carne en nuestra cocina* San Sebastián : Lur 2002
- EZGUILAN, S. *Cuisinière Basque* Lyon : Editions Stéphane Bachès 2007
- FERNANDEZ ARENAS, J. *Introducción a la conservación del patrimonio y técnicas artísticas* Barcelona : Ariel 1997
- FISAS, C. *¡Qué Aproveche!* Barcelona : Editorial nuevas ediciones de bolsillo
- FISCHER, C. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo .* Barcelona : Anagrama 1995
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *Historia de la Alimentación* Gijón : Trea 2004
- FROMM, E. *El arte de amar* México: Paidós 2000
- FLICK, U. *Introducción a la investigación cualitativa* Madrid : Morata 2007
- FORD, R. *A Hand - Book for Travellers in Spain, and Readers at Home. Describing the Country and Cities, The Natives and Their Manners; The Antiquities, Religion, Legends, Fine Arts, Literature, Sports, and Gastronomy* New York : Centaur press 1966
- GAGNAIRE, P. *La cuisine immediate* Paris : Robert Laffont 1988
- GARCÍA SALAZAR, J. *Cocina vasca. Las mejores recetas* San Sebastián : Hiria liburuak 2008
- GARCÍA SANTOS, R. *La cocina vasca de ayer, hoy y mañana* San Sebastián : Hiria liburuak 2000
- GARCÍA-BACCA, J. D. *Infinito, transfinito, finito* Barcelona : Anthopros 1984
- GARCÍA-BACCA, J. D. *Necesidad y azar* Barcelona : Anthopros 1985

GARCÍA-BACCA, J. D. *Pasado, presente y porvenir de grandes nombres: MITOLOGÍA, TEOGONÍA, TEOLÓGIA, FILOSOFÍA, CIENCIA, TÉCNICA, I.* México DF : Fondo de cultura Económica (FCE) 1988

GARCÍA-BACCA, J. D. *Historia de los grandes* México DF : Fondo de cultura Económica (FCE) 1988

GARCÍA-BACCA, J. D. *Filosofía de la música* Barcelona : Anthopros 1990

GIRARD, R. *La violencia y lo sagrado.* Barcelona, Anagrama. 1983

GONZÁLEZ DE HEREDIA , F. "TOTE" *Álava. Aquella gran cocina y su innovación* Gasteiz : Diputación foral de Álava 2006

GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada .* Barcelona : Gedisa 1995

GORROTXATEGI, J. M. *Confitería y repostería vasca* Oiartzun : Sendoa 2003

GRACIA ARNAIZ, M. *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)* Madrid : Ed. Centro de Publicaciones. Secretaria General Técnica. Ministerio de Educación y Cultura. 1997

GRACIA ARNAIZ, M. *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España* Barcelona : Ariel 2002

GUÉRARD, M. *La cuisine gourmande* Paris : Robert Laffont 2001

HACHE-BISSETTE, F.; SAILLARD, D. *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXè-XXIè siècles)* Paris : Nouveau Monde Editions 2007

HAIRER, E., WANNER, G. *Analysis by Its Histori.* New York. Springer 2008

HARANBURU, L. *Historia de la alimentación y de la cocina en el país vasco* San Sebastián : Hiria liburua 2000

HARRIS, M. *Bueno para comer* Madrid : Alianza 1999

HEISEBERG, W. *La parte y el todo* Castellón : Ellago Ediciones 2004

INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA *Corpus de la cuina catalana* Barcelona : Columna 2006

JACKENDOFF, R. *La conciencia y la mente computacional* Madrid : Editorial Antonio Machado Libros 1998

KARANEK R. E., Y MARKS-KAUFMAN, R. *Nutrición y comportamiento* Barcelona : Bellaterra 1994

KIPLE, K. F. Y ORNELLAS, K. C. *The Cambridge World History of Food* Cambridge : Cambridge University Press. 2000

KORSMEYER, C. *El sentido del gusto. Comida Estética y filosofía. (Making sense of Taste)* Barcelona : Paidós 1999

KOSKO, B. *Pensamiento borroso* Barcelona : Drakontos- Crítica 1995

KRAUSS, R. E. *El inconsciente óptico* Madrid : Tecnos 1997

LACAN, J. *Seminario 23 (1975-1976) El síntoma.* Barcelona: Paidós 2006

LACOSTE, P. *L'invention de la cuisine: Michel Bras* Paris : La Huit production 2003

LADRÓN DE GUEVARA, C. *La catalogación del patrimonio cultural. Conceptos generales.* Instituto andaluz de patrimonio histórico. Centro de Documentación del patrimonio histórico SEMINARIO SOBRE LA PLANIFICACIÓN DE INVENTARIOS EN CENTROAMÉRICA. San Salvador, 21-25 de Mayo de 2007

LALO, C. *Bosquejo de una estética musical científica* Madrid : Daniel Jorro 1927

LAPITZ, J. J. *La cocina popular vasca en 100 excursiones* Oiartzun : Sendoa 1989

LAPITZ, J. J. *Los caseríos. La cocina popular vasca* Barcelona : Lunwerg 2000

- LE DIVILLEC, J.; VENCE, C. *La cuisine de mer* Paris : Robert Laffont 1994
- LENCLUD, G. "La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de traditions et de société traditionnelle en ethnologie" Paris : M°. de Cultura. 1987
- LÉVI-STRAUSS, C *Lo crudo y lo cocido* México DF : Fondo de cultura Económica (FCE) 1968
- LEWIN, R. *Complejidad. El caos como generador del orden* Barcelona : Tusquets 1995
- LLOBERA DE ÁVILA, L. *El banquete de los nobles caballeros* San Sebastián : R&B 1996
- LLONA, J., BADIOLA, G. *Cocina vasca* León : Everest 2000
- LLONA, J., BADIOLA, G. *País Vasco. Cocina tradicional* León : Everest 2009
- LORAIN, M. ET J.-M. *La cuisine une passion de père et fils* Paris : Robert Laffont 2002
- LUIS ADURIZ, A. *Txikichef* San Sebastián : Baint Media 2006
- LUIS ADURIZ, A. *Diccionario Botánico para cocineros* San Sebastián : Gourmandia 2006
- LUIS ADURIZ, A. *Bestiarium gastronomicae* San Sebastián : Gourmandia 2006
- MACARRÓN, A. M. *La conservación y la restauración en el S. XX* Madrid : Tecnos 1998
- MACARRÓN, A. M. *Conservación del patrimonio cultural: criterios y normativas* Madrid : Síntesis 2008
- MALBRÁN, S. *El oído de la mente. Teoría musical y cognición* Madrid : Akal 2007
- MARCOS ARÉVALO, J. *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Revista de estudios extremeños, Vol. 60, Nº 3, 2004.
- MARCHESI, G. *La cuisine italienne reinventé* Paris : Robert Laffont 1984
- MARDONES ALONSO, J. *Bibliografía de la gastronomía vasca (1800-1959)* S.L. : Libris 1997
- MARTÍNEZ, M. M. *Historia de la gastronomía española* Barcelona : Editorial Altaya 1998
- MAXIMIN, J. *Coleurs, parfums et saveurs de ma cuisine* Paris : Robert Laffont 1984
- MENEAU, M. *La cuisine en fêtes* Paris : Robert Laffont 1986
- MITHEN, S. *Arqueología de la mente* Barcelona : Drakontos- Crítica 1998
- MONTANARI, M. *Food is culture* New York : Columbia University Press 2006
- MORAZA,, J. L. *Seis sexos de la diferencia. Estructura y límites. Realidad y demonismo*. San Sebastián: Arteleku DFG 1990
- MORAZA,, J. L. *Anestésica (Algologos)*. Sevilla: Centro Andaluz de Arte Contemporáneo 1998
- MORAZA,, J. L. *Formas del límite*. Málaga: CEDMA 2006
- MORAZA,, J. L. *ORNAMENTO Y LEY. Procesos de contemporización y normatividad en arte contemporáneo* . Murcia: CEDMA 2007
- MORAZA,, J. L. *Corduras (locura,cultura, arte)* Jaén: Ediciones del lunar 2008
- N'DIAYE, C. *La gourmandise. Délices d'un péché* Paris : Autrement, Paris, Coll. Mutations/Mangeurs N°140, Bibliogr. 1993
- NERUDA, P. *Veinte poemas de amor y una canción desesperada*. Barcelona: Bruguera 1983
- OTEIZA,, J. *Quosque tandem...!* 2ºEdic San Sebastián: Txertoa 1971

- PACAUD, B.; SIMON, J.-M. *L'ambroisie place des vosges à Paris* Paris : Robert Laffont 1989
- PARDOS, A. *Crítica de la gastronomía pura: Introducción a la Gastronomía* San Sebastián : R&B 1995
- PAYNTER, J. *Sonido y estructura* Madrid : Akal 1999
- PELAY OROZCO, M. *OTEIZA su vida, su obra, su pensamiento, su palabra*. Bilbao: Editorial La Gran Enciclopedia Vasca. 1979
- PEREDA, A. *Pasado y presente de los inventarios en España*. Conferencia ofrecida en Centro Cultural de El Salvador. 23 de mayo de 2007. <http://www.oei.es/cultura/AraceliPereda.pdf>
- PESSOA, F. *El libro del desasosiego* Barcelona: Seix Barral 1997
- PEYROT, C.; VENCE, C. *Vivarois, La cuisine de l'émotion* Paris : Robert Laffont 1992
- PINTOS, J. L. *Las fronteras de los saberes* Madrid : Akal 1990
- PRADERA, N. *La cocina de Nicolasa* San Sebastián : Txertoa 2001
- RAMBOURG, P. *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française* Paris : Audibert 2005
- REVEL, J.-F. *Un festín en palabras: Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestro días* Barcelona : Tusquets 2009
- ROBERTS, E. A.; PASTOR, B. *Diccionario Etimológico indoeuropeo de la lengua española* .Madrid: Alianza 1996
- ROBUCHON, J. *Ma cuisine pour vous* Paris : Robert Laffont 1995
- RODRÍGUEZ DELGADO, J.C. *Eurípides y la puesta en cuestión del Logos sagrado y del logos secularizado*. Epos 7 1991:67-88
- RUBERT DE VENTÓS, X. *Teoría de la sensibilidad* Madrid : Ediciones Península 1969- 1989
- SAURET, T. *Los catálogos monumentales: La puesta en valor de los Bienes Patrimoniales por el conocimiento y la información especializado*. PH: [Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico](#), ISSN 1136-1867, Año nº 8, Nº 32, 2000 , pags. 61-65
- SCAPPI, B. *Del Arte de cocinar (1570)* Gijón : Trea 2004
- SAUSSURE, F. *Curso de lingüística General* Madrid: Akal 1980
- SCHNEIDER, M. *El origen musical de los animales-símbolos en la mitología y escultura antiguas* Madrid : Ediciones Siruela 1946
- SIMÓN PALMER, C. *Bibliografía de la gastronomía española* Madrid : Editorial Velázquez 1977
- SIMÓN PALMER, C. *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid* Madrid : Instituto de estudios madrileños 1982
- SIMÓN PALMER, C. *Cocineros europeos en el palacio real* Madrid : Ayto. de Madrid 1991
- SIMÓN PALMER, C. "La Théâtralité des banquets royaux dans l'Espagne des XVIe et XVIIe siècles", en *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges.....* Pgs. 159-68 Rouen : Université de Rouen 1992
- SIMÓN PALMER, C. *Libros españoles de cultura alimentaria (siglo XV-1900)* Córdoba : Diputación de Córdoba 1994
- SIMÓN PALMER, C. "Las artes industriales en los Oficios de Boca del Palacio Real" *Departamento de Arte II*, pgs.1121-38 Madrid : Universidad Complutense de Madrid 1994

SIMÓN PALMER, C. *Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria. En Cultura Alimentaria de España y América. Pgs- 17-33* Huesca : Ediciones La Val de Onsera 1995

SIMÓN PALMER, C. *La cocina de Palacio* Madrid : Editorial Castalla 1997

S.D. (Sin Determinar) *Escualdun cocinera* Bayonne : ekf08dzam6yaj.pdf 1864

S.D *País Vasco, Navarra y Rioja gastronómicos* Madrid : La Cofradía de la buena mesa 1975

S.D **Nuestra Cocina: País Vasco. Con los platos de Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Patxi Eceiza, Aitor Elizegi, Josean Martínez Alija e Isaac Salaberria.** Madrid : Ciro, Biblioteca Metròpoli nº6. 2004

S.D *El libro de las Familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana* Valladolid : Editorial Maxtor 1885 - 2003

SINGER, P. *Animal Liberation: A New Ethics for our Treatment of Animals.* New York: New York Review/Random House 1975

SINGH, R.P. *Introducción a la ingeniería de los alimentos* Zaragoza : Editorial Acribia 2009

SOKAL, A.; BRICMONT, J. *Imposturas intelectuales* Barcelona : Paidós 1999

STEPHEN MENNEL, A.K.; VAN OTTERLO, A. *The sociology of Food* Londres : Sage Publications 1994

STRAVINSKY, I.. *Poética musical*, París 1952 en <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00031-ES.pdf>

SUBIJANA, P. *Akelarre, el Sueño de Pedro Subijana* León : Everest 2002

THIS, H. *Tratado elemental de cocina* Zaragoza : Editorial Acribia 2005

THIS, H. ; GAGNAIRE, P. *La cocina ... Es amor, arte, técnica* Zaragoza : Editorial Acribia 2009

TOUSSAINT-SAMAT, M. *Historie Naturelle & Morale de la Norriture .(History of food)* Paris : Bordas 1987

TOVAR, R. ; FULLER,M. *3000 años de cocina española* Madrid : Espasa Calpe 2006

TROISGROS, P. ET M. *Les petits plats des troisgros* Paris : Robert Laffont 1996

TYLER BONNER, J. *La evolución de la cultura en los animales* Madrid : Alianza 1980

URKIA, P. *Cocina vasca popular* San Sebastián : Hiria liburuak 2008

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. *Contra los gourmets* Barcelona : Mondadori 2001

VERGÉ, R. *Ma cuisine du soleil* Paris : Robert Laffont 1999

VVAA *Guria, cocina vascongada* Bilbao : Editorial Cantábrica 1989

VVAA *Basque cuisine* Oiartzun : Sendoa 1999

VVAA *Las cofradías y sus recetas* San Sebastián : Lur 2000

VVAA *Cocina vasca* Oiartzun : Sendoa 2003

VVAA *Guía del buen comer en Euskal Herria* : Mugalari 2004

VVAA *100 Recetas Con Label* San Sebastián : Ttarttalo 2005

VVAA *Revista Anthropos nº 214: Pensamiento y computación. Invenciones técnicas y dimensión ética* : 2007

VVAA *Cultures culinaires d'Europe - Identité, diversité, dialogue* . S.L. : Conseil de l'Europe 2006

VVAA (LAROUSSE) *Larousse Gastronomique en español* Paris : Larousse 2007

WITZIGMANN, E. *La nouvelle cuisine allemande et autrichienne* Paris : Robert Laffont 1984

WOODCOCK, A. *Teoría de las catástrofes* Madrid : Ediciones Cátedra 1994