

[ARTÍCULO]

La semiótica culinaria y el patrimonio cultural: la cocina colombiana

Alfredo Tenoch Cid Jurado

Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco

alfredo.cid.jurado@hotmail.com

Recibido: 12 de marzo de 2018

Aceptado: 22 de mayo de 2018

Resumen

La semiótica de la cultura distingue elementos componentes para poder identificar el comportamiento como una serie de procesos con la capacidad de generar diferenciación, identidad y tradición. El mecanismo semiótico de la cultura no puede funcionar sin la existencia de una memoria, la cual forma parte del patrimonio cultural. A partir de una serie de procesos gastronómicos tomados de la cocina colombiana se muestra la extensión de patrimonio cultural a la culinaria como expresión de la cocina. Se destacan los procedimientos que albergan textos y acciones susceptibles a ser individuados para proceder a su conservación de manera sistemática. Se trata de una primera aproximación a la conservación de un patrimonio cultural en una de sus manifestaciones aparentemente menos evidentes: la cocina entendida como culinaria.

Palabras claves: cocina colombiana; semiótica de la cultura; culinaria; patrimonio cultural; memoria culinaria.

Abstract: Culinary semiotics and cultural heritage: Colombian cuisine

The semiotics of culture distinguishes component elements in order to identify behavior as a series of processes with the capacity to generate differentiation, identity and tradition. The semiotic mechanism of culture can not function without the existence of a memory and that memory is part of the cultural heritage. From a series of gastronomic processes taken from Colombian cuisine, the extension of cultural heritage to culinary as an expression of cuisine is shown. It highlights the procedures that contain texts and actions susceptible to be identified to proceed with their conservation in a systematic way. It is a first approximation to the conservation of a cultural heritage in one of its apparently less evident manifestations: cooking understood as culinary.

Keywords: colombian cuisine; semiotics of culture; culinary cultural; cultural heritage; culinary memory.

UNA CULTURA MATERIAL E INMATERIAL: SU SEMIÓTICA

La transformación del alimento en comida requiere del conocimiento necesario para identificar el conjunto de saberes y acciones relacionados con los ingredientes, las recetas y las técnicas de elaboración, de conversión en platillos, pero con la capacidad ulterior de generar identidad cultural. El estudio del proceso suele ser observado desde la culinaria y desde la gastronomía. Más específicamente, los efectos particulares de cada transformación se reúnen en la llamada gastronomía, la cual además se encuentra sujeta a una continua evolución histórica. La culinaria por otra parte, identifica la suma de los cambios de un alimento en su estado natural hacia un platillo altamente diseñado y elaborado, con la capacidad de generar las bases de una afición al buen comer, de valorar y reconocer sus presentaciones en variadas manifestaciones, en las ligeras variaciones, entre otras cosas. La culinaria se extiende además a las redes sociales de producción que incluye el censo de buenos restaurantes, de lugares y de regiones de “comida sabrosa”, pero también alimentos por su temporada, su cultivación o su forma peculiar de obtención. La clasificación comprende entonces la recolección de los ingredientes, su preparación, su servido, su ingesta o su conservación (Cid Jurado, 2016a). Por otro lado, la gastronomía consiste en el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno y su conversión en forma cultural (Cid Jurado, 2016).

Cada región, lugar o país, posee la capacidad de concebir una propia culinaria como un sistema generador de significados. Al constituir un sistema muestra en sus expresiones materiales las marcas de la relación con la cultura de pertenencia; sincretismos, mestizajes, combinatorias, traslados, adecuaciones, etc. (Teti, 1999). De este modo es posible explorar el comportamiento similar entre distintas formas de culinaria y las especificidades que distinguen unas de otras. Por ejemplo, existe en Latinoamérica el concepto de gastronomía criolla (Elichondo, 1997; Scannone, 2005) y es la suma de diversas culturas culinarias con desarrollos más o menos similares, pero en su historia obedecen a orígenes diversos que dependen de los grupos humanos que pueblan un espacio, del clima, de ingredientes específicos, de influencias de productos, de inmigraciones, modas, etc. Distintas regiones por ejemplo, han perfeccionado culinarias independientes aunque existen formas estructurales de origen común. Algunas semejanzas radican en lo evidente si hablamos de América Latina: I) el maíz cocido y asado; II) la papa cocida, horneada; III) las verduras y carnes fritas; IV) las carnes hervidas cocinadas en potajes. La variedad se observa de ese modo en el tratamiento de los ingredientes: hongos, tubérculos, insectos, reptiles, se degustan junto con frutos, flores, pescados, hortalizas, aves y las llamadas carnes rojas. Los procedimientos pueden ir desde macerar, remojar, fermentar, marinar,

hervir, cocer, freír, hornear usando modos tradicionales, modernos, del hoyo con piedra, leña o gas al microondas.

Cada región posee una cocina con la presencia de troncos comunes, ya sea en los platillos, en el menú o en los ingredientes de base como estructura de una misma gastronomía. Existen diversas cocinas locales, se alimentan de las culturas propias desarrolladas inclusive antes de la llegada de los europeos. Ellas ven crecer su influencia en mayor o menor grado por la llegada de otros grupos étnicos y la aparición también de modas pasajeras. A lo largo de la historia, la presencia, fundamentalmente árabe, africana, española y francesa son las más notorias. La cocina constituye un sistema organizado a manera de lenguaje el cual propicia además de la alimentación: I) la comunicación entre culturas; II) la modalización del proceso de nutrición; III) el ritual como forma de consumo. Al volver pertinencia semiótica los aspectos anteriores es posible desprender la siguiente pregunta; ¿Si la cocina se conforma como un lenguaje basado en sistemas de signos estructurando significado, es entonces posible preservarla como parte de una cultura inmaterial?

LA COCINA COMO SEMIÓTICA

La cocina es un aspecto distintivo presente en cada cultura y le permite diferenciar modalidades que van desde la producción de los ingredientes, hasta la manera de transformarlos por medio de la preparación en una expresión de cultura. Una aproximación semiótica a la culinaria requiere entonces de identificar los enfoques y la aproximación al acto cultural culinario. Cada acto cultural culinario es consecuencia del hecho de dotar de significado alguno de los aspectos con los cuales la transformación de alimento en comida es desarrollada por cada grupo humano. Los principales aspectos a ser abordados se desprenden de trazar límites metodológicos ubicando como referencia principal a la cocina: I) la cocina como signo o unidad cultural; II) la cocina como lenguaje; III) la cocina como narración; IV) la cocina como expresión de cultura. Cada uno de los aspectos anteriores supone una dimensión de análisis, instrumentos precisos y enfoques probados para poder comprender a la cocina como un espacio de acción propicio para ejercer la semiótica desde una perspectiva analítica. La siguiente fase consiste en establecer la acción de la memoria y la manera de preservarla.

Una de las culinarias de mayor riqueza en América Latina se aglutina en la parte norte de Sudamérica donde se localiza Colombia que concentra llanos y selvas, sabanas y altiplanos, montañas, valles, costas y páramos, con una amplia riqueza de productos alimenticios (Ordóñez Caicedo, 2005; Barone, 2009; AA.VV. 2011).

a) La cocina como unidad cultural

La cocina puede ser interpretada como signo o bien funcionar como unidad cultural al colocarse “en lugar de otra cosa” para alguien bajo cierto aspecto o circunstancia. Se trata en este caso de un concepto abstracto, convertido en unidad de significado; una peculiar forma de preparar los alimentos, un ingrediente único e incluso el modo de obtenerlos como sucede en la región de la costa Atlántica y las sabanas en el norte, la costa Pacífica, los Llanos Orientales y la Amazonía, de Colombia (Barone, 2009; AA.VV. 2011). No obstante observar a la cocina como unidad cultural requiere de precisar la dimensión de la aproximación analítica y bajo cuál aspecto representa una cultura específica: el gusto, el sabor, la tradición. La capacidad de identificar la presencia de signos como unidades culturales radica en el tipo de lectura que se hace del proceso culinario y se destacan aquellos aspectos que le dan identidad. Se trata de individuar un “algo” que remite a una cultura a partir de la amplia expresión culinaria desarrollada a lo largo del tiempo. El signo puede ser observado como el resultado de un proceso de relación cognitiva, algo que se conoce y se activa al momento que otra cosa lo reenvía de manera recurrente, colectiva e identificable. Esa conexión, según el semiólogo norteamericano Charles Sanders Peirce, se denomina semiosis:

By “semiosis” I mean, on the contrary, an action, or influence, which is, or involves, a cooperation of three subjects, such as a sign, its object, and its interpretant, this tri-relative influence not being in any way resolvable into actions between pairs (Peirce, Ch. S.: 5484).

La presencia de tres elementos supone su directa conexión como resultado del mecanismo interpretativo puesto a funcionar. A partir de una relación entre un signo material (una masa de maíz cocido y asado rellena de queso y huevo), el objeto al cual remite (un alimento típico colombiano) y el signo que lo interpreta (arepa e' huevo) permite establecer que un “algo” se encuentra en lugar de “otra cosa”. El elemento puede ser material o conceptual y funcionar de manera reversible, es decir, un objeto material puede ser signo de un concepto pero también al contrario.

El valor sustitutivo de esa unidad puede actuar por relevo y ostentación, pues se coloca en lugar de toda la cultura culinaria o bien de la cultura nacional o regional, o más simplemente de una comida casual. De este modo, un platillo, un sabor o un color pueden distinguir a un país, una región, una forma cultural de culinaria y reenviar a una serie compleja de prácticas culturales.

La reducción puede ser metonímica a partir de una *pars pro toto*:


Signo	
	
Es algo	Una fotografía de una arepa
que está	Relación simbólica
en lugar de otra cosa	Arepa e' huevo
bajo cierto aspecto	Un tipo de arepa
o circunstancia	Comida típica de Colombia

Figura 1. El signo culinario como relación lógica

El esquema anterior permite identificar los elementos de una unidad signica por medio de una relación, la cual describe un comportamiento cultural al dotar de significado una expresión culinaria o su representación, una fotografía en un menú, una revista de turismo, una publicidad, un producto en exhibición en un mercado frecuentado por turistas. El proceso da vida a la unidad cultural y permite observar un comportamiento amplio socialmente, sobre el cual reside la identidad a través de sus formas de relación entre los signos y sus referentes culturales.

<i>Algo</i>	<i>Otra cosa</i>	<i>Signo</i>
Arepa e' huevo		Platillo típico de la cocina colombiana
Relación lógica de reversibilidad	Relación lógica de conexión	Signo de la comida típica de Colombia

Figura 2. El signo culinario como proceso generador de significado

Algunas operaciones resultan derivaciones necesarias del proceso; el “algo” y la “otra cosa” deben garantizar la reversibilidad, y su conexión obedece a una relación de tipo lógico. De esa manera se obtiene como resultado un signo típico de carácter cultural.

b) La cocina como lenguaje

La definición de lenguaje ha sido reconocida en ocasiones solo para denominar una lengua natural, un idioma. Sin embargo, gracias a las funciones comunicativas que realiza al interior de una cultura, es posible identificar procesos similares en otros sistemas de significación como sucede con la culinaria. Una definición en el ámbito lingüístico nos permite comprender la extensión del concepto a otras formas de comunicar. Distintos semiólogos definen lenguaje como espacio de acción de los signos. Para el lingüista danés, Louis Hjelmslev, se trata de una característica humana:

El lenguaje es inseparable del hombre, le sigue en todas sus tareas. El lenguaje es el instrumento con el que el hombre da forma a su pensamiento y a sus sentimientos, a su estado de ánimo, sus aspiraciones, su querer y actuar; es el instrumento por medio del cual ejerce y recibe influencias, el cimiento más firme y profundo de la sociedad humana (Hjelmslev, 1943 [1980:11]).

Cuando un proceso de significación dota de significado a un platillo, un ingrediente, un modo o estilo de preparación, es posible identificar en sus efectos, la presencia de un lenguaje. Un platillo por ejemplo cumple con la tarea de formar pensamientos, un menú es capaz de expresar sentimientos, la búsqueda cuidadosa de ingredientes para un platillo específico puede manifestar un querer y un actuar, del mismo modo que mediante una preparación cuidadosa permite ejercer y recibir influencias. Para poder establecer la identidad de una cultura culinaria como lenguaje es necesario distinguir las unidades mínimas de significado y la unidad de comunicación que pueden ser: el ingrediente, la preparación, el platillo, el menú o el tipo de ingesta.

c) La cocina como narración

Una narración es producto de una serie de elementos invariables a través de una acción de narrar, de motivos que se organizan de manera secuencial para construir un relato. La narración de un alimento refleja el proceso de transformación con la capacidad incluso de definir el nombre de un platillo o de una forma de cocina: Asado de cazuela, Bocachico en zumo de coco, Asadito de pobre (AA. VV., 2011). La narración en un texto es susceptible a ser materializado en diversas sustancias semióticas (recetario, cine, publicidad, audiovisual, etc.). Se trata de un recurso organizado para poder situar el espacio y la temporalidad de un suceso convertido en elemento de un proceso culinario. Sus partes componentes permiten una organización del tiempo y del espacio en su actuar sobre un sujeto, y de acuerdo al tipo de relato, el sujeto puede ser quien prepara o quien realiza el consumo, pero define roles sociales, distingue diferenciación de género, etario e incluso muestra comportamientos de una división social del trabajo y del consumo (Cid Jurado, 2011). El individuo que realiza la acción

determina el tipo de relato: un vendedor en un mercado, un camarero en un “corrientazo”, un chef en un restaurante gourmet nos cuentan una misma historia de manera diferente.

La cocina se narra entonces a partir de las fases de un proceso culinario: recolección de ingredientes, preparación del platillo, servido y la ingesta. Se trata de una exposición de los hechos, de manera sistemática y organizada, la cual se rige por estructuras organizadas por medio de fases, procesos, acciones. La narración más compleja se encuentra en la formalización de una culinaria como sucede en los recetarios o las formas de mostrar la elaboración de un platillo específico: la receta en un libro, un tutorial por internet, una lección en una escuela de cocina, una presentación televisiva especializada, etc.

d) La cocina como discurso

La cocina como discurso puede ser entendida a partir de dos vertientes del concepto: por una parte, se trata del ejercicio individual en la producción o elaboración de un platillo, de un menú, es entonces una manifestación irrepetible, única, con la capacidad de reproducir una serie de reglas y normas. Otra acepción de la cocina entiende como discurso la presentación de una unidad con significación y con la comprensión por parte de un amplio grupo de personas, donde por ejemplo puede ser identificada con la capacidad individual de un sujeto para producirlo o reconocerlo. Una “Bandeja paisa” (Barone, 2009; AA. VV., 2011) es sin duda un discurso en cada una de sus versiones o bien en la forma de presentarla en un restaurante antioqueño fuera de la zona o en la ciudad de Medellín, en cada caso representa una forma terminada de expresión culinaria.

Otra manera de comprender la relación entre comida y discurso se basa en un tipo de discurso específico con abundancia de términos especializados para denominar ingredientes, procesos, platillos, efectos en el gusto y en la digestión. El discurso de la preparación desarrolla formas gramaticales, el uso del imperativo, la denominación especializada de objetos, ingredientes, la metaforización utilizada para describir estadios transitorios en la transformación de alimento a comida. En suma, es un tipo materializado con distintas funciones y se observa en las acciones desprendidas del proceso culinario complejo: un relato de preparación, un enunciado en una publicidad, una exposición de hechos, etc.

Las manifestaciones del discurso de un platillo presentan dos formas de ser contenidas en un signo: el signo en su versión material culinaria y el signo a través de un sistema semiótico de representación como es la fotografía, la versión audiovisual en formato cine, televisión, video. Desde esa perspectiva, es además un tipo de relato con una doble posibilidad: potencial o realizado. El primero se expone como una meta por alcanzar y el discurso platillo será logrado al final del recorrido

narrativo seguido en la preparación, el servido y la ingesta. La versión terminal presentará un platillo en una fuente, en una mesa, al interior de un festejo y los platos sucios o las ollas por lavar representan una culminación del resultado esperado.

e) La cocina como expresión de cultura

Las principales observaciones de la relación comida-cultura responden a las formas de actuar de cada grupo social al momento de transformar un alimento en un platillo, incluso con la capacidad de brindar identidad. La expresión cultural de una cocina se puede observar entonces gracias a la presencia de dos perspectivas: i) por una parte, aquella que muestra el desarrollo de cada fase del proceso culinario complejo (Cid Jurado, 2011). Dicho proceso constituye la suma de fases individuales metodológicamente, si se siguen los objetivos trazados para un análisis descriptivo con focalización específica. Cada fase admite formas de textualización en los ingredientes, en las recetas, los platillos y su inserción en los menús.

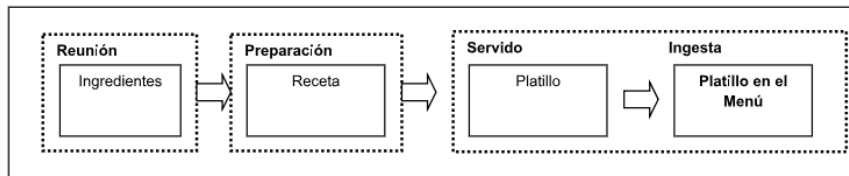


Figura 3. Proceso culinario complejo (Cid Jurado 2011)

II) Una segunda perspectiva se identifica gracias a la presencia de doce puntos que distinguen la existencia de una “cocina” de acuerdo con la historiadora Guadalupe Pérez San Vicente:

1. Haber nacido en su propio territorio, determinando y estableciendo su propio espacio.
2. La creación de sus propios utensilios.
3. Producir sus propios insumos y materiales.
4. Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
5. Tener un repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
6. La concepción de géneros que integren la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres.
7. Que haya establecido sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento.

8. Que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado por lo menos tres generaciones, o sea, más o menos 150 años, es decir, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y lo permanente.
9. Su universo debe estar constituido, agavillado por las llamadas cocinas regionales.
10. Que sea capaz de aprovechar los conocimientos de cocina ajenos para incorporarlos, sin desvirtuar su espíritu.
11. Una cocina se transforma en gastronomía cuando ha creado sus propias bebidas con sus insumos y métodos, su panadería, bizcochería, pastelería y repostería.
12. Que en su elogio y estudio se haya originado una literatura y posea, además, su propio refranero. (Pérez San Vicente, 1999: 19-21).

Las acciones desprendidas funcionan además sobre tres ejes con los cuales se distingue el proceso culinario en la tarea de generar identidad: la conservación de los modos, la relación entre el ambiente geográfico y la elaboración de la comida y el significado simbólico desprendido de la continua interacción (1999: 19-21). Es otra manifestación de la relación sujeto, espacio y tiempo, sobre los cuales descansa la producción de cada platillo en el plano individual. Sin embargo, en su colectividad, consolida el sistema culinario trabajando como sistema semiótico. Una relación entre espacio y comida es respuesta de la interacción de diversos factores: I) los productos locales considerados necesarios para volver comestible un producto natural (la madera, el barro, la porcelana, el cobre, la piel, el lino, el algodón); II) la unidad comestible y su valor social local (gusanos, plantas, hongos, insectos, roedores, cánidos, bífidios, etc.); III) el clima (la humedad o resequedad, las estaciones). El tiempo determina además la ingesta a lo largo del día y la importancia nutritiva de cada evento (desayuno, almuerzo, comida, merienda, cena); IV) Otros sistemas semióticos se ven afectados como el lenguaje; vocabularios especializados, dichos, refranes, etc.

f) El utensilio

Los elementos diferenciadores de cada unidad signica y cultural al interior de una culinaria se dividen en objetos y acciones. Los objetos son utensilios, insumos, mobiliario mientras que las acciones se encuentran en la etiqueta, las maneras, los pasos y el tiempo de duración en la elaboración y la ingesta, la antigüedad. Un utensilio concentra una carga de significado al ser producto de la cultura material que implica tecnología, gestos, trabajo y capacidades sociales para su producción. En tanto signo lleva implícito un proceso de relación lógica a partir de una conexión causal, consecuencial, temporal, espacial, etc. Justamente, en tanto conexión significante, los elementos semánticos

del utensilio se desprenden de los materiales, las acciones, los resultados al momento de ser insertados en un proceso culinario complejo, donde dan origen a reglas, normativas, estandarizaciones y repetitividad gracias a las cuales es posible evidenciar con ellas la existencia de una semiótica culinaria específica. El siguiente paso es cuando se convierten en tradiciones, ritos y costumbres, como sucede con la “Paíta” u “Olleta” para realizar el chocolate. Existe también la “Olla” para el sancocho usada en el “Paseo de Olla”: implica cargarla, llevarla al río, revolver los alimentos a fuego en leña con cucharones de madera en movimientos circulares.

Cada culinaria responde así a necesidades derivadas de las acciones con las cuales un alimento se transforma en platillo característico. La facilitación del proceso, la economía de tiempo y esfuerzo han sido considerados caracterizadores de todo sistema semiótico. Un utensilio es un signo capaz de ostentar la acción, el esfuerzo, la experiencia y la tradición como sucede con la mencionada “olleta paíta chocolatera” que exige gestualidad, movimiento del cuerpo y de las manos para elaborar la bebida caliente acompañada del molinillo. Uno supone al otro y ambos requieren de un gesto y una actitud corporal característica al momento de la preparación.

LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL

Los universos culinarios resumidos en una semiótica permiten diferenciar una cultura de otra y determinar su valor de identidad. Es entonces cuando la semiótica se convierte en un instrumento analítico necesario para definir la capacidad de reproducir, de reforzar y de mantener viva una manifestación cultural culinaria. La noción de patrimonio surge como consecuencia de pensar el pasado como la conservación de la memoria, la historia, y los recuerdos (González-Varas, 2014: 17), a partir de una gestión institucionalizada de cada evento cultural que la distingue. De acuerdo a una definición como institucionalización del patrimonio es necesario distinguir las formas y los tipos con los cuales clasificar un platillo, una manera de preparación, un modo de obtener o producir algún ingrediente y los subsecuentes valores simbólicos que se van agregando al proceso.

El valor de la memoria conservada permite establecer la importancia de su transmisión con valor universal:

Heritage is our legacy from the past, what we live with today, and what we pass on to future generations. Our cultural and natural heritages are both irreplaceable sources of life and inspiration (UNESCO, s.f.).

Tal concepción hace posible una definición operativa de patrimonio, entendido como el conjunto de bienes tangibles e intangibles, capaces de constituir el legado de un grupo humano, con la acción de reforzar emocionalmente su sentido de comunidad, al crear una identidad propia, rasgos identificables y característicos de esa identidad. La UNESCO por medio de la Convención del Patrimonio Mundial sitúa su misión en garantizar la protección del patrimonio

natural. Precisamente, desde una perspectiva de conservación, el rasgo principal consiste en considerar al acto culinario producto de la creatividad humana, su posibilidad de transmitirse, heredarse, conservarse, transformarse y garantizar la transferencia de individuo a individuo y de generación a generación. Tres aspectos son fundamentales en la culinaria entendida como patrimonio cultural universal y se observan en la culinaria y gastronomía colombianas; I) la creatividad humana reflejada en las variaciones de las formas que determinan una unidad culinaria de significado, por ejemplo la presentación de un platillo con distintas funciones como sucede con el arequipe o dulce de leche: la tarta de guayaba y arequipe, rollitos de guayaba con arequipe, el arequipe como relleno de brevas (Ordóñez Caicedo, 2005: 135); II) el sentido de comunidad presente en las actividades sociales derivadas del proceso culinario complejo, como sucede en la preparación de las arepas con queso consumidas en Colombia para el desayuno, servidas en compañía de una bebida caliente, un chocolate o un café “tinto”, y huevos (Ordóñez Caicedo, 2005: 60). La variación en el consumo incluye otros horarios como a media tarde, a la hora de “las onces”, como se le llama en algunas regiones; III) el refuerzo de identidad gracias al consumo, sus prácticas y las temporalidades de ingesta y preparación presente en la preparación y en la bebida de los champús vallunos (Ordóñez Caicedo, 2005: 15), por ejemplo, los cuales distinguen la presencia afrocolombiana en la gastronomía de la ciudad de Cali y sus zonas aledañas.

Existen dos tipos de patrimonio: i) Patrimonio tangible. Se trata de bienes muebles y bienes inmuebles y se conforma por objetos con sustancia física y capaz de ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención. En la gastronomía incluye a restaurantes tradicionales: en Bogotá Casa Vieja, Restaurante Club Colombia; en Medellín, Típico’s Cocina Colombiana, Mondongo’s, Hatoviejo; en Cali El Rancho de Jonás o el Corredor Gastronómico que incluye barrios como: Granada, El Peñón, el Parque del Corazón y San Antonio. El patrimonio comprende las casas, los locales, las calles porque forman parte también de la degustación extendida del evento culinario: visual, auditiva, espacial. Si el patrimonio tangible reúne manifestaciones sustentadas por elementos materiales resultado de las artes como pintura o escultura, la artesanía, el urbanismo, la arquitectura, la arqueología, etc., cada local tradicional contiene además del arreglo, vajillas, cubiertos, enseres, mantelería. La reunión de ellos, dotan de identidad al local y más extensamente al lugar.

II) El patrimonio intangible se sitúa en otra dimensión que tiene que ver con el conocimiento y la forma de transformarlo en memoria para las nuevas generaciones (Gonzales-Varas, 2014), como las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial. La inserción culinaria y gastronómica en la herencia cultural está presente en la influencia de los procesos

culinarios en el lenguaje: los dichos “cuando no hay solomo de todo como”, “al que pida más que le piquen caña”; en la lexicalización de frases “dar papaya”, es decir mostrar vulnerabilidad ante alguien, exponerse arriesgarse; en la formación de términos “enguayabado” para definir el día después y el malestar de una ingesta alcohólica (Acuña, 1947 [2003]). Se incluyen también los usos sociales, los rituales y actos festivos derivados de la gastronomía en estrecha conexión con los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo a partir del cambio de la condición de alimento en comida, en platillo elaborado.

LA MIRADA SEMIÓTICA

La semiótica de la cultura es una subespecie de la semiótica general (Landowski & Fiorin (1997 [2000]; Lotman 1984 [1996]), que permite el acceso al estudio de la culinaria a partir de una serie de componentes, en los cuales se observa la memoria y la identidad como expresiones de un patrimonio cultural. De acuerdo a una perspectiva que mira a la cultura como un conjunto de sistemas semióticos en continua interacción, cada evento en su interior puede ser visto también como el conjunto de acciones e interacciones que de manera sistémica modelan esa identidad. Si cada sistema semiótico permite ser individuado como un sistema de signos, es entonces posible identificar su comportamiento en el más mínimo evento comunicativo relacionado con la culinaria o la gastronomía. El funcionamiento se diferencia entonces en las relaciones lógicas individuales capaces de dotar de significado un simple hecho o acción, pero también en estructuras organizadas y jerarquizadas las cuales determinan el proceso complejo culinario.

Es necesario en consecuencia comprender a la cultura a partir de su comportamiento semiótico sobre todo en aquellos rasgos culturales manifestados en cada evento gastronómico o comportamiento culinario. Si la cultura posee rasgos mínimos identificables, estos se pueden observar en manifestaciones peculiares de cada forma al interior de la cocina colombiana: maneras de servido, tiempos para dar continuidad al menú, el gesto al momento de la ingesta, los espacios del consumo, etc. Ahora bien, es imposible para la cultura englobar todo, de modo tal que la actividad semiótica se limita a los elementos de mayor significado, los cuales logran en su interacción formar una esfera por sí misma. Cada porción significativa de un proceso culinario interviene como un sistema de signos y cada miembro está marcado por una serie de oposiciones las cuales funcionan de manera axiológica: salado/dulce; caliente/frío, simple/elaborado, natural/cocinado, abierto/cerrado, etc. Los elementos puestos en consideración permiten establecer un mecanismo semiótico de la cultura en los términos explicados por semiótica de la cultura y descritos por Lotman & Uspenskij, (1974 [1979]).

Umbrales de la cultura culinaria

Identificamos tres ejes fundamentales para explicar el comportamiento de un sistema semiótico complejo como es una culinaria. Se trata de axiologías las cuales permiten individuar el comportamiento cultural a partir de acciones mínimas con las cuales inicia ya un proceso cultural de significado. Por una parte, la dicotomía innato/artificial habla de la conversión de un ingrediente o la combinación de ellos como base para la preparación de otros platillos. Uno rasgo característico de la comida colombiana es el “Hogao”, ahogao, hogo, guiso, refrito o sofrito (Ordóñez Caicedo, 2005: 38), el cual consiste en una salsa o condimento a base de tomate, dos tipos de cebolla y ajo. Es la base de diversos platos típicos, pero también es una salsa para acompañar otros platillos como los patacones, los platanitos y la yuca frita o bien, usado como complemento para las arepas (Barone, 2009: 108). El hogao transforma un simple alimento en identidad culinaria y determina la “colombianidad” al momento de combinarse con un patacón, plátano o yuca fritos e incluso una empanada.

La segunda dicotomía natural/convencional hace posible observar el comportamiento cultural en los procesos de transformación culinaria. Dicho comportamiento es evidente con el uso del fruto aguacate o palta: puede ser servido con el simple proceso de transformación del corte y acompañando un platillo, por ejemplo para el “Ajiaco” o “Ajiaco bogotano o santafereño” (Ordóñez Caicedo, 2005: 52), se recomienda en el servido y la ingesta, arroz y aguacate; puede ser machacado y procesado con otros ingredientes como en el “Ají de aguacate”, también batido con agua para elaborar el “Fresco de aguacate” (AA.VV., 2011). En ambos la convención explica los valores de acompañamiento y la tarea de potenciar el sabor del plato al cual sirve de entorno.

La siguiente dicotomía se basa en la condensación de la experiencia humana por oposición al estado original de la naturaleza. La comida reúne una serie de acciones situadas en la memoria colectiva en los efectos de las hierbas, la sal, el azúcar, el aceite para conservar los alimentos (Teti, 1999). Algunas yerbas se introducen como condimento en la elaboración de platillos característicos con los cuales se ubica una región. Así las yerbas “guascas” determinan un sentido bogotano, aunque su uso pueda variar, por ejemplo, en el “ajiaco” serán colocadas al interior de la sopa de manera diversa: cinco minutos antes de servirla, en el proceso terminal de la cocción de la papa, etc.

Al integrar el efecto artificial del hervido de la yerba se desprende un sabor con el cual el plato adquiere su gusto particular y logra su diferencia respecto a otras sopas similares.

El siguiente cuadro resume las oposiciones de acuerdo a los ejemplos reportados:

Innato	Artificial
Cebolla y tomate	Hogao
Natural absoluto	Convencional
Aguacate	Cortado o machacado
Estado original de la naturaleza	Capacidad de condensar la experiencia humana
Yerbas guascas	Guascas hervidas en el caldo de una sopa

Figura 4. Oposiciones en la cultura culinaria de Colombia.

Otro componente caracterizador de una cultura radica en la capacidad de comprender la existencia de un sistema por oposición el extra-sistema. Así alguno de estos platillos: los patacones, los tamales, las empanadas se incluyen en las dietas: mexicana (Cid Jurado, 2006), argentina (Eichondo, 1997), venezolana (Scannone, 2005). Sin embargo, un rasgo semántico establece su pertenencia al sistema colombiano de semiosis culinaria (Cid Jurado 2011). Su oposición como extra-sistema determina cuándo una empanada, un patacón o un tamal es colombiano o, por el contrario, si pertenece a otro sistema culinario.

Es pertinente entonces incluir además otro rasgo semiótico al momento de actuar frente a la comida en las acciones derivadas con el fin de establecer la presencia de un comportamiento cultural, desprendido de la memoria y por tanto susceptible a ser considerado patrimonio de una cultura. Nos referimos a su función semiótica, es decir al otorgar un valor trascendental a un platillo, menú, servido o ingesta a partir de signarlo en lugar del valor general de una comida. Es posible individuar comportamientos y así distinguir: I) el **colectivo**, determinado por los usos y costumbres de una población como sucede con los champús de Cali (Ordóñez Caicedo, 2005: 15), en su referencia a la población afrocolombiana; II) el **único** donde un tamal obedece a una forma y modo de preparación reconocido más o menos del mismo modo en todo el territorio colombiano (Ordóñez Caicedo, 2005: 122); III) el **individual** donde el sujeto es libre de preparar algún platillo colombiano a partir de la memoria y la adecuación a los ingredientes a disposición, al espacio o el tiempo, como sucede con algún colombiano expatriado o emigrante que prepara arequipe con leche condensada en una olla de presión.

El resultado de una semiosis culinaria, o forma de caracterizar elementos y alimentos como signos de una cultura y gastronomía, obedece a funciones específicas de todo sistema semiótico. Las funciones del sistema semiótico más evidentes son: I) preservar la memoria colectiva por medio de procesos de reproducción, estandarización y fácil asimilación entre las generaciones de usuarios; II) transmitir dicha memoria por medio de procesos de alfabetización al uso de los códigos, las gramáticas, la elaboración de nuevos textos; III) generar nuevos procesos comunicativos a partir de las bases culinarias establecidas como aquellas necesarias para reconocer la identidad culinaria colombiana. El siguiente cuadro muestra un continuum del

proceso culinario complejo: la fase, una actividad continua y una forma textual especificada por el producto de esa acción, que funcionan derivando de cada acción una forma textual:

Acción			
Reunión	Preparación	Servido	Ingesta
Forma textual			
Ingredientes	receta	Platillo	Platillo en el menú

Figura 5. Acción y forma textual del proceso culinario complejo

Es necesario entonces organizar la observación de un proceso culinario complejo a partir de parámetros con los cuales se puede individuar un elemento culinario en sus dos manifestaciones; el texto y la acción. La relación entre ambos debe contener las categorías semióticas de la cultura vista desde sus componentes más evidentes: la convención, la artificialidad y la condensación de la experiencia.

Unidad mínima semiótica	Texto	Acción
convención	1	2
artificialidad	3	4
Condensación de la experiencia	5	6

Figura 6. Acción y forma textual a partir de las unidades mínimas de significado

El proceso de preparación de un tamal sirve para ilustrar lo antes expuesto, si se considera a este platillo un elemento capaz de aglutinar a las cocinas locales colombianas en una cocina nacional y ser platillo representativo de la cocina colombiana (Ordóñez Caicedo, 2005: 122-125). De este modo, es posible trazar la unidad mínima de significado como forma textual y como acción derivada: la **convención** requiere la hoja de plátano como texto y la acción reside en que debe ser soasada. La **artificialidad** demanda trillar el maíz como texto y la acción radica en curarlo en agua por más de tres días. La **condensación de la experiencia** supone el tamal amarrado como texto y colocar dos tapas para poder doblarlos es la acción, como sucede en los tamales paisas, cartagueños, tolimenses, de resplandor. De otro modo, se comprometería la cocción y la forma final del tamal.

CONCLUSIONES

A partir de la observación de una serie de platos, de los lugares donde se pueden consumir o de las formas de preparación, de las fases del proceso de consumo, es posible identificar a la cocina colombiana en sus diferencias presentes en cada manifestación y en la suma de sus cocinas locales. La cocina, al funcionar como un sistema organizado y jerarquizado, hace posible el estudio desde una perspectiva semiótica en sus expresiones signícas, en sus gramáticas entendidas como modos de preparación, en su organización sintagmática en el orden de elaboración, de servido y consumo, y en la significación paradigmática, orden y tema de un menú. Cada acción hace posible la preservación de la memoria colectiva en todo acto individual que la reproduce y en eso radica su pertinencia semiótica. El significado de cada elemento, fase y proceso confluyen en un significado total, es decir, su resultado es la existencia de un significado paradigmático: la cocina colombiana. En ella los significados parciales amplían a su vez comportamientos, localidades, costumbres específicas. Un elemento culinario nutre semióticamente dimensiones diversas de una sola culinaria y de las culinarias que confluyen en la general. El concepto unidad mínima de significado culinario es amplio y describe comportamientos semióticos, de eso depende el volumen y la dimensión de la explicación resultante de los análisis elaborados.

La presencia de formas textuales diversas garantiza la transmisión de la memoria de una manera institucionalizada y con garantías de continuidad. Cada una de esas formas textuales obedece a estructuras, normativas, regulaciones, convenciones y condensaciones, por lo que pueden ser tomadas de manera individual para realizar una aproximación metodológica y por el contrario, definir los criterios específicos de análisis. Ahora bien, la capacidad de generar nuevos procesos comunicativos se manifiesta en las actividades creativas a partir de las normas y reglas vigentes, pero permiten un amplio espacio a la creatividad.

Es necesario focalizar la atención en una relación de base descrita por la semiótica aplicada: la acción en relación a una forma textual. La relación entre texto y acción permite comprender el funcionamiento de un sistema semiótico, pues las acciones preceden al texto o derivan directa o indirectamente de él. En esa relación se inserta la memoria por conservar y su salvaguarda la convierte en patrimonio institucionalizado. No obstante, la preservación sistémica y recurrente es la base de la conservación de un patrimonio cultural cuando es la imagen conceptual lo que se busca conservar y no únicamente su materialidad física (González Varas, 2014: 221). De ese modo, las formas textuales en equilibrio entre la forma conceptual y la forma material, garantizan la transmisión de la memoria de una manera institucionalizada y con garantías de continuidad. La capacidad de generar nuevos procesos comunicativos se manifiesta en las actividades creativas a partir de las normas y reglas vigentes y no compromete el saber preservado, pero garantiza la prolongación y la vida de un modo

específico de transformar el alimento en comida, tal y como se hace, a veces de manera exquisita en cada cocina, en cada restaurante, en cada puesto callejero de Colombia.

Nota de editor: Una versión preliminar de este artículo fue presentada por el autor como conferencia magistral en la Maestría en Artes de la Universidad de Antioquia en Medellín, Colombia. El presente texto es una reescritura ampliada respecto del original.

REFERENCIAS

- AA. VV. (1997). *Images du goût. Champs Visuels*, 5, Mai 1997, Paris: L'Harmattan
- AA.VV. (2011). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Lexus.
- ACUÑA, L. A. (1947 [2003]). *Refranero Colombiano*. Bogotá: Panamericana.
- BARONE, L. R., (director). (2009). *Aromas y deleite de nuestra cocina con el sabor tradicional de la comida casera. Arte culinario colombiano*. Montevideo: CLASA.
- COUNIHAN, C. y Van Esterik, P. (1997). *Food and culture. A reader*. London: Routledge.
- CID JURADO, A.T. (2006). "Il senso del chile e del piccante: dalla traduzione culturale a la rappresentazione visiva". En Manetti, Bertetti, Prato, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*. Turín: Centro Scientifico Editore
- ___ (2011). "La semiosis culinaria." *Revista DeSignis*: Publicación de la Federación Latinoamericana de Semiótica (FELS), ISSN 1578-4223, N°18, pp.169-179.
- ___ (2016). "The culinary and social-semiotic meaning of food: Spicy meals and their significance in Mexico, Italy, and Texas". *Semiotica. Journal of the International Association for Semiotic Studies*. Volumen 2016, pp. 247-269.
- ___ (2016a). "De tacos, guacamoles y pimientos" *Revista Todavía: Pensamiento y cultura en América Latina*, N°36, pp.: 13-17.
- ELICHONDO, M. (1997). *La comida criolla. Memorias y recetas*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- GONZÁLEZ-VARAS IBÁÑEZ, I. (2014). *Las ruinas de la memoria. Ideas y conceptos para una (im) posible teoría del patrimonio cultural*. México: Siglo XXI.

- GUZMÁN, D. de (1999). *Recetario Mexiquense del siglo XVIII*. México: CONACULTA.
- HJELMSLEV, L. (1943 [1980]). *Prolegómenos para una teoría del lenguaje*. Madrid: Gredos.
- LANDOWSKI, E. y Fiorin J. L. (1997 [2000]). *Gusti e disgusti. Sociosemiótica del quotidiano*. Turín: Testo & Immagine.
- LOTMAN, J. (1984 [1996]). *La semiosfera. Semiótica de la cultura y el texto*. Tres volúmenes. Madrid: Cátedra y Universitat de València.
- LOTMAN, J. y Uspenskij, B. A. (1974 [1979]). *Semiótica de la Cultura*. Madrid: Cátedra.
- Manetti, G.; Bertetti, P.; Prato, A. (2006). *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*. Turín: Centro Scientifico Editore.
- ORDÓÑEZ CAICEDO, C. (2005). *Cocina básica colombiana*. Bogotá: Norma.
- PEIRCE, Ch. S. (1931-1935). *Collected Papers*. Harvard University Press. Debería ser: A.A Apellido (Ed.). *Título del libro. ¿Collected Papers of Charles Sanders Peirce?* Cambridge, Massachusetts, EE.UU: Harvard University Press.
- PÉREZ SAN VICENTE, G. (1999). “Estudio introductorio” en Guzman. *Recetario Mexiquense del siglo XVIII*. México: CONACULTA.
- SCANNONE, A. (2005). *Mi cocina. A la manera de Caracas*. Caracas: Edición de Bolsillo.
- TETI, V. (1999). *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi
- UNESCO (s. f.). Recuperado de <http://whc.unesco.org/en/about/>
- UMAÑA, B. (2004). *Cocine con lo que tiene. Las recetas de Juanita*. Postres.

Datos de autor

Alfredo Tenoch Cid Jurado es Profesor Titular del Departamento de Educación y Comunicación de la Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco (México). Fue presidente de la Federación Latinoamericana de Semiótica. El licenciado en ciencias de la comunicación y doctor en Semiótica por la Universidad de Bolonia (Italia). Ha sido integrante de comités editoriales de revistas académicas en el área de la semiótica y la comunicación.