

Boletín RED^{en}

RED patrimonio.VE
Observatorio de Patrimonio Cultural

Separata EDITORIAL

05

Revista Digital de PATRIMONIO CULTURAL

La Separata EDITORIAL de la Revista Digital de Patrimonio Cultural BOLETÍN en RED, tiene como objeto difundir contenidos únicos que ya han sido publicados en las ediciones regulares de esta publicación, con la intención de promocionar y compartir el conocimiento fraguado e individualizado en esta materia por los miembros de la REDpatrimonio.VE.

Entrega ESPECIAL . Enero 2022

María Milagros PÉREZ (2020)

Con la hallaca siento que me como al país. Entrevista a Ocarina Castillo. Boletín en Red.

Vol. 1: (17) Noviembre-Diciembre, 06-09. Disponible en:

<https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve/boletin>

Con la hallaca siento que me como al país

Entrevista a Ocarina Castillo



María Milagros PÉREZ

Licda. en Comunicación Social. (UCV). Expresidenta de la Fundación Premio Nacional de Periodismo.

Correo-e: mmperez555@gmail.com

Con la hallaca

siento que me como al país



Entre sabores y saberes
Ocarina Castillo nos dicta cátedra
sobre la gastronomía como
patrimonio cultural

Foto: Instagram de @antroposabores

Ocarina CASTILLO D'IMPERIO

Antropóloga graduada en la UCV
Magister en Historia Contemporánea de Venezuela
Doctora en Ciencias Políticas
Profesora titular de la UCV
Ex Secretaria y Ex directora de Cultura de la UCV
Investigadora y docente de Antropología Alimentaria
Fundadora de la cátedra de Antropología de los Sabores y del Diplomado Alimentación y Cultura
Miembro de la Academia de la Historia

Sin saber que años después se adentraría a investigar sobre gastronomía e identidad, Ocarina Castillo confiesa que desde su infancia conoció de sabores y olores porque para su familia “comer es una cosa sería”. Como historiadora y antropóloga, cuenta sobre su infancia y adolescencia para hablarnos de nuestras raíces y, por supuesto, de la alimentación como patrimonio cultural.

De ese gusto familiar por el buen comer, sabroso y tradicional, recuerda muy deferentemente a su abuelo. Confiesa que él siempre fue su compinche. “Me buscaba todas las tardes de Carmelitas a Llaguno, en el colegio San José de Tarbes. Siempre había una tarea pendiente y debíamos buscar una cartulina, una pintura, una carpeta, una partitura. En los recorridos de tienda en tienda, comíamos conservitas, empanaditas, polvorosas y dulcitos criollos. Me enseñó a saborear. Él tenía un paladar muy cosmopolita y adoraba la mantequilla, el aceite de oliva, los antipastos, las huevas de pescado, el té. También mi mamá aprendió de la buena cocina por mi abuela y hoy a sus 90 años, en medio de la cuarentena por la pandemia que nos confinó a la casa, hemos retomados platos de la infancia como la torta de coco o el majarete”.

Curiosamente reconoce que no es buena cocinera, aun cuando le encanta hacer ensaladas para acompañar la afición culinaria de su esposo, un médico prestado a la alquimia de los alimentos aprendida en la gastronómica capital del Perú. Y, a propósito de la época decembrina, revela que su casa está envuelta en una extraordinaria herencia central, caraqueña. Su madre cree mucho en la tradición navideña de la hallaca y el bollo. “Ambos me gustan en la misma proporción. Con la hallaca siento que me como al país y con el bollo al hogar”.

¿Cómo podría definir el fogón venezolano?

La cocina venezolana es muy variada, pero hay que admitir que no hemos hecho el esfuerzo para conocer nuestra cocina local y regional. Las investigaciones no han sido suficientes para conocer nuestras despensas. Por ejemplo, en el estado Zulia tenemos la cocina marabina, la cañadera, la del Sur del Lago, la de La Goajira. Son sabores, historias, migraciones distintas. Igual ocurre en Paria, Güiría o Araya, en los Llanos centrales o en Monagas. La cocina venezolana es maravillosa

¿Cuál es la estructura de la despensa originaria?

Hoy día, la crisis agroalimentaria nos ha

permitido acercarnos a nuestra despensa originaria que la podemos definir como la conjunción de recursos que los diferentes biomas nos ponen a disposición a lo largo del territorio, paisajes y ecosistemas, y a lo cual se suma el conjunto de saberes y experiencias de ensayo y error tecnológico que permiten transformar esos recursos, vegetales y animales, en alimentos. La mejor muestra de ello, es el casabe. La despensa nos da la yuca dulce, amarga, brava, suave, pero tenemos un proceso de saberes ancestrales para convertir esa yuca en pan y vida. No valoramos todo lo que encierra el casabe que es parte de nuestra despensa originaria. La mayoría de los productos nuestros son propios de un país tropical, y otra parte de la cordillera de los Andes. Están los tubérculos como la batata, ocumo, ñame, mapuey, lairén. Hay frutas como la guayaba, el mamón, el cotoperí, bayas que ni conocemos. Un ejemplo, la famosa cerecita o cemeruco a la que cantó Luis Mariano Rivera, una de las frutas criollas con mayor concentración de vitamina C. También en las comunidades originarias había un alto consumo de proteínas no sólo de carnes, sino de una vasta variedad de pescados de mar y agua dulce. Hay un elemento muy interesante en las palmáceas que son una maravillosa fuente de alimentación, como es el caso del moriche para los guaraos.

¿Qué la motivó a investigar sobre gastronomía como expresión cultural y qué es la antropología de los sabores?

Yo no conocía que desde los años 70 del Siglo XX dentro de la antropología existía un enfoque o dimensión alrededor de la alimentación. Siempre la alimentación era un área de investigación muy confiscada al área de la salud o de la producción. Ciertamente hubo historiadores, sociólogos, antropólogos que se encaraban con el tema, pero no como eje central. Era un problema importante, pero no para el enfoque o la teoría. Es así como en la década mencionada se fue configurando un enfoque más concentrado para entender la alimentación dentro de lo antropológico y lo social. Es importante resaltar que el siglo XX nos ha aportado lo más interesante en materia de conocimiento, como es el punto de vista epistemológico o existencia de las vinculaciones interdisciplinarias. Es lo que se ha llamado la metáfora del rizoma. Es la capacidad de ver las yuxtaposiciones, articulaciones, links, entre los distintos conocimientos, saberes, perspectivas, procesos. Todo esto hace que el tema alimentario se torne en un espacio riquísimo desde el punto interdisciplinario y que se constituya en un tema transversal. La alimentación es historia, filosofía, arte, cultura, ciencia, ecología. Por eso, se convierte en un espacio maravilloso para lo humano. Es memoria,

identidad, patrimonio, religión, emocionalidad, historia, literatura, antropología, y a eso le sumaría un elemento más reciente como es la neurociencia. Se puede decir que los sabores no radican sólo en los cinco sentidos, sino que están en el cerebro. Son memoria, motivación, expectativa, emoción. Es nuestro cerebro creando condiciones que permiten acercarnos a lo que comemos. Hay una relación entre la percepción y los sabores, la memoria, el recuerdo, lo expectativo, la afectación, el odio y el amor.

Desde su perspectiva, ¿cuál es la relación entre Patrimonio y Gastronomía?

Patrimonio es un cúmulo de saberes y valores materiales o no que se legan de una generación a otra, ya sea en la forma de una edificación o una costumbre. Por eso, sabiamente la Unesco ha diferenciado el patrimonio cultural en material e inmaterial. El patrimonio se lega y responde a un tiempo histórico incorporado. No hablamos sólo de cronos sino del aporte de generaciones. La gastronomía tiene mucho que ver porque es una mezcla de tradiciones, preparaciones, saberes, cosmovisiones e interacciones sociales entre lo que comemos y cómo lo comemos. Cuando nosotros comemos una hallaca o entramos a una casa y huele a hoja de plátano, ese olor puede contarnos una historia. Es la historia de lo que ocurre en esa casa o un país o un lugar porque por sus ingredientes, pliegues, envoltura, podemos saber si es una hallaca central, oriental o andina, y de ahí en adelante el color o la textura nos hablan. Lo que nos comemos es memoria y nos cuenta sobre un país, lugar o comunidad social. Un ejemplo es la hallaca que nos habla de nuestro proceso histórico, del maíz, de productos que se asociaron a los nuestros, todo para producir el plato privilegiado de nuestras navidades.

Desde su experiencia académica ¿cómo es el manejo motivacional para enseñar y transmitir valores de identidad y memoria a partir de la gastronomía?

Trabajo mucho e insisto en clases, que el patrimonio va más allá de una declaratoria de patrimonialización porque lo más importante es que exista conciencia patrimonial y, lo fundamental, es que hay que investigar y conocer la historia, el proceso, la importancia, los límites y los alcances de esos bienes; Luego reconocernos en ellos. Esto implica saber que tengo que ver con esa hallaca, esa arepa, esa edificación o con la ciudad universitaria. Al no reconocernos en ella o no sentirnos parte de una comunidad, no habrá corresponsabilidad. Es indispensable tener vinculación y memoria como ciudadano porque si conozco el bien y lo reconozco, lo conservo. La conciencia patrimonial es ser consciente,



Foto: Instagram de @antroposabores

es ser corresponsable. Igual pasa con el patrimonio alimentario, hay maravillas locales y regionales, pero si se desconoce y está mediatizado por presiones comerciales o turísticas, termina dándosele crédito a un plato engañoso, disfrazado, desvirtuado. Debe haber acceso a esas despensas para que las amas de casa las incorporen a sus recetarios y los cocineros conozcan esas preparaciones. Es muy importante resaltar que el patrimonio gastronómico no debe fosilizarse, debe resignificarse. Esta última palabra es propia de los antropólogos y me encanta. Hay que darle significado al patrimonio a lo largo del tiempo porque lo que no se dice hoy al final desaparece. El patrimonio gastronómico hay que conocerlo e investigarlo porque se mantendrá mientras siga estando en la mesa.

¿Cuál es el significado de la arepa?

Es todo. Es pan, acompañante, comida, afecto. Es familia. Te la puedes comer sola o rellena. Mañana, tarde o noche.

La ola migratoria de los últimos años ha llevado la arepa puertas afuera. ¿Se exportan los significados?

Aun cuando ese proceso está muy cerca para analizarlo, es importante porque efectivamente estamos exportando la arepa y está adquiriendo distintas significaciones. Es seguro que va a resignificar una cantidad de cosas. Ahora recordemos una frase de Miró que me encanta "para que las cosas se universalicen deben estar enraizadas en lo local".

Hay que tener en cuenta que nosotros nacimos con "corazón de arepa" porque desde que nacemos nos cantan "arepitas de manteca" lo cual es muy significativo...

Sí, la arepa es nostalgia, identidad, familia, casa, mamá, niñez, es memoria. Un ejemplo es ese olor característico de cuando se hace arepa en un budare, es algo que no se puede esconder.

Como historiadora, ¿cómo abordó el pueblo venezolano las hambrunas de la guerra de independencia y qué aprendizaje podría significar para la crisis alimentaria actual?

Verdaderamente la experiencia de hambre más importante en Venezuela fue la guerra de Independencia, primero porque fue muy larga, cruenta y dispersa desde el punto de vista geográfico. Buena parte de su realización material tuvo como escenario la zona norte-costera que eran donde estaban las grandes haciendas de cacao, principal producto de exportación. Otro escenario era la zona de los Llanos, donde estaban los hatos ganaderos y los rebaños. Efectivamente la guerra por razones económicas, políticas, militares, y las promesas de liberación de los esclavos, implicó la destrucción de las haciendas y una utilización impresionante de los recursos pecuarios. Fue una época difícil porque se destruyó el aparato productivo, tal como hoy. ¿Qué nos salvó? la agricultura familiar, popular, el conuco. Esto permitió enfrentar la hambruna. Sin embargo, en los peores momentos seguían llegando barcos e importaciones al puerto de La Guaira. Poco nos

hemos puesto a pensar en lo interesante que fue culturalmente la mezcla de estos ejércitos en el territorio. Eran soldados maracuchos, andinos, llaneros, lo que, sin duda alguna, significó mucho para el intercambio de sabores y conocimiento de las despensas gastronómicas locales y regionales.

¿Cuál es la diferencia con la crisis agroalimentaria actual?

El siglo XIX fue difícil. Surgió una nueva estrategia agroexportadora, además del rescate del ganado. La recuperación de la agricultura de exportación se asoció al café que era una ruta distinta, un mapa productivo diferente al del cacao. Emergió una Venezuela cafetalera distinta a la Venezuela cacaotera. Actualmente, como lo dicen los universitarios, la crisis es muy particular porque tiene la herencia del siglo XIX con hiperinflación, desabastecimiento, escasez. No creo que haya alguien que no esté afectado por la situación de crisis agroalimentaria. Todos hemos tenido que reajustar presupuestos, comidas, ingredientes, para poder seguir alimentándonos bien. Hemos pasado por varios momentos, uno fue el desabastecimiento y de él surgió la resiliencia que nos llevó a sustituir o revalorizar muchos productos vegetales. Nuestro sistema alimentario está relacionado con el modelo rentista y desde mediados del siglo XX, concretamente desde el año 50, se compuso de productos importados. Eso significó que incorporamos mucho de otras latitudes, pero olvidamos otras de nuestras propias despensas. Un ejemplo es la modificación actual ocurrida con el consumo de los tubérculos. Mucha gente desconocía la existencia de algunos carbohidratos y ahora ha redescubierto el mapuey, la batata, el ocumo e incluso el lairén. Lo ideal hubiera sido contar con una educación del consumidor y no dejar que la violencia alimentaria de la crisis fuera la que nos llevara a ocuparnos de la alimentación

¿Cómo observa el comportamiento del patrimonio cultural gastronómico en estos tiempos de pandemia y confinamiento?

Todo lo sucedido en los últimos años y en estos meses de confinamiento, ha sido una enorme escuela para cambiar y probar otras combinaciones, a reutilizar todo. Este año de confinamiento debería llevarnos a repensar todas estas cosas para cambiar nuestros valores. Esto es muy importante porque tiene que ver con procesos más de fondo que nos permitan construir una agricultura sostenible y lograr seguridad alimentaria. Es repensar sin discursos populistas ni retóricos. Hay que hacer un esfuerzo para tener una agricultura y, por lo tanto, una gastronomía sustentable.

EDITORIAL BOLETÍN en RED N° 17

No hay momento más sublime y amoroso como el que experimenta una madre al alimentar a su cría, porque entre los milagros de la vida, la naturaleza insiste en procurar desde los cuerpos femeninos el alimento de subsistencia. Para una mujer dar teta, procurar desde sí misma una nueva vida y mantenerla, se convierte en el acto de amor más puro al que podamos hacer referencia. Los cuerpos de mujer como los territorios de la Pacha Mama son los productores de esa inmensa y sagrada sensorialidad que es comer. Alimentar y alimentarse es un acto de amor por excelencia.

Todos los sentidos participan al degustar un alimento, si a bien nos guste o no. A través de olores, sabores, texturas, aspecto y recuerdos guardados en la memoria, un alimento procesado puede llegar a hacernos descubrir sensaciones placenteras acunadas a nuestros arraigos y tradiciones. Es por ello que los saberes para el procesamiento de los alimentos, enmarcados en aquellos que el entorno nos ofrece y recreados desde la memoria, se les pueden otorgar esa especial característica de entenderlo como el lazo patrimonial más común de identidades compartidas.

Haber escogido para esta edición la temática de patrimonio gastronómico ha sido realmente un verdadero placer, porque hemos logrado un número muy nutrido de artículos, aunque también hemos evaluado que se ha quedado fuera del tintero una infinidad de temas posibles que este campo de la gastronomía puede ahondar. Es una temática que posiblemente le dediquemos un nuevo apartado.

En las páginas siguientes encontrarán interesantes reflexiones sobre lo que en esencia se puede considerar patrimonio gastronómico, como también opiniones e investigaciones sobre la base de experiencias personales, referentes históricos y vanguardia.

Es para nosotros, el Equipo Editorial de la Revista Digital Boletín en Red, un verdadero placer hacer esta entrega para el cierre de este difícil año 2020, que nos obligó a repensar y reinventar los objetivos planeados. En el balance consideramos que lo hemos logrado y de ahí el producto que este año construimos para todas y todos ustedes.

Feliz navidad y un venturoso año 2021



INSTITUCIONES Aliadas



<https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve>
redpatrimonio.ve@gmail.com

Boletín 17

en RED

Patrimonio CULTURAL
Gastronomía
Sabores de Identidad

Sumario

2 Julio BOLÍVAR La cocina, una herencia de todos	24 Francisco CATAÑEDA MALAVÉ El maíz en Margarita
6 María Milagros PÉREZ Con la hallaca siento que me como al país Entrevista a Ocarina Castillo D'Imperio	28 José MEDINA BASTIDAS La cultura culinaria un proyecto a desarrollar
10 Juan MATEUS HEREDIA Consenso para rescatar el patrimonio gastronómico	32 Susana MARTÍN RIVAS Montecitos de mi calle: regreso al presente
14 Elsy CANELÓN Saber ancestral, saber alimentario	36 Octavio SISCO RICCIARDI La Bejarana, una torta blanca aunque sea negra
18 Venancio MORALES ROMERO Algunas consideraciones del maíz y la arepa en Venezuela	40 Carlos GARCÍA y Gonzalo PICÓN TUCCI La vanguardia de la gastronomía tradicional venezolana

EQUIPO Editorial

Fabiola VELASCO PÉREZ . Diónys RIVAS ARMAS . Vidal CISNEROS . Octavio SISCO RICCIARDI

BOLETÍN en RED es un medio de difusión relacionado al campo del Patrimonio Cultural Venezolano y Nuestro Americano. Es una iniciativa de los miembros de la Red de Patrimonio de Venezuela con el apoyo del Programa en Ciencias de la Conservación del Patrimonio Cultural de la Dirección de Sociopolítica y Cultura de la Fundación Instituto de Estudios Avanzados – IDEA, ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para Ciencia, Tecnología e Innovación de la República Bolivariana de Venezuela.

Edición completa BOLETÍN en RED N° 17
Disponible en: <https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve/boletin>