La gastronomía española e hispanoamericana: patrimonio cultural en las clases de ELE

Dolores Martín Rodríguez Corner
Mónica Patricia Díaz Rojas Yokoyama
Instituto Cervantes de São Paulo

1. INTRODUCCIÓN

El concepto de patrimonio cultural, actualmente va más allá del arquitectónico, de las obras no eruditas y culturales, como lo definió Camargo (2002:97): «el concepto de patrimonio tiene como característica, la reintegración de las producciones eruditas y populares; abarca los bienes generados por la memoria social; por lo imaginario y por la cultura del pueblo». Se puede decir que el concepto de patrimonio perdió el excesivo énfasis en lo «monumental» y arquitectónico con el legado oral, la memoria histórica y la praxis cultural de los propios ciudadanos. La UNESCO, en su Convención de París de 1972, lista los bienes culturales que deben de ser protegidos. El patrimonio cultural de un país o de un pueblo posee dos vertientes: una formada por sus manifestaciones tangibles o materiales, como los monumentos, documentos, sitios históricos, objetos arqueológicos y obras de arte, la otra, por las manifestaciones intangibles o inmateriales, que son su patrimonio vivo y constituido por su arte popular, la artesanía, las ropas, la lengua, valores, costumbres y tradiciones propias de un grupo o de una cultura. «Se incluyen en ella las tradiciones orales, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat» (Unesco, 1998).

Los bienes tangibles e intangibles los hemos heredado de nuestros antepasados así como su relación con el ambiente, sus tradiciones y creencias; sus valores y religiosidad; la forma en que vemos y nos adaptamos al mundo; todo lo cual constituye el Patrimonio.

La antropología considera la cultura como resultado de la interacción de la sociedad con el medio ambiente, y está constituida por los conocimientos, actitudes, hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad. La cultura y el medio están interrelacionados, pues uno modifica y transforma el otro. La alimentación es un patrimonio cultural, desde que

la noción de patrimonio fue ampliado y pasó del económico al cultural. El patrimonio cultural inmaterial abarca las prácticas cotidianas y populares, lejos de las prestigiosas obras de Arte dichas mayores, como la música, la pintura y la poesía, además, expresa su historia y geografía, la producción de la tierra y las costumbres que son su herencia. La gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes, pues es un lenguaje que identifica y que permite reconocer a quienes hacen parte de una determinada cultura.

Es común oír que comer es un acto natural y cocinar un acto cultural. En concordancia con estos enunciados entenderemos que el hecho de alimentarse atiende no sólo a una necesidad fisiológica, sino también a un evento cultural y social que, como expresión de la historia y geografía de un pueblo verá en sus hábitos alimentarios un medio de enseñar, revelar y transmitir sus valores, su cultura, sus gustos, rechazos, tabúes, tradiciones y costumbre, puesto que: «Si la alimentación constituye nuestro ser biológico de dentro para fuera, desde el invisible del orgánico al visible de la piel, la alimentación nos constituye de fuera para dentro, del visible del signo al invisible de la conciencia, conforma nuestra identidad social» (Lifschitz, 1997: 17).

De todas las memorias colectivas, la culinaria es la que más resiste al tiempo e incluso a la movilidad espacial de los hombres. La gastronomía, considerada uno de los símbolos más emblemáticos y reveladores de nuestras sociedades, aportará a la convivencia multicultural lo distinto, lo disímil, permitiéndonos leer y aproximarnos a su historicidad, aunque todas las manifestaciones culturales deban ser vistas en relación al contexto social de las instituciones, de las relaciones de poder y de la historia.

El hábito alimentario es transmitido de generación a generación, por el empírico y por la repetición**,** aunque el hombre sigue ampliando sus gustos por ser la gastronomía una práctica dinámica. El hombre que, como dice Fichler (1979: 1-5), «es un omnívoro, que se nutre de carnes, de vegetales y de imaginario», revela en el acto de alimentarse su cultura e identidad social.

La memoria de la tierra natal permanecerá en cada individuo, pues el gusto se adquiere en la niñez, y queda, grabado para siempre, cual una marca indeleble. Esta memoria, se nutre del pasado y se perpetúa en la preparación de los platos, en la elección de los ingredientes y espaciarías que los componen y muy especialmente en la repetición de recetas y prácticas ejecutadas durante su elaboración y que refuerzan los lazos de identidad de ejecutores y degustadores, evitando así que la cultura como un todo y

la gastronómica en particular se pierda, se debilite o muera, ya que «la comida alimenta también el corazón, la mente y el alma» (Contreras, 1993).

Los hábitos alimentares y los gustos son transmitidos de padres para hijos de forma inconsciente, empírica, y abarca aspectos como la elección de los ingredientes, la técnica de preparación de los alimentos y el modo de servirlos, su clasificación, producción, cosecha, conservación y consumo, y el gusto que en su esencia es portador de lazos sociales, pues sus factores culturales, sociales y psicológicos actúan en la formación y transmisión del sabor.

En el caso de la inmigración**,** concretamente en momentos de convivencia cultural, en cuanto distintas costumbres se mezclan, la identidad se destaca, en cuanto las cocinas se contrastan unas con las otras, la memoria gastronómica del país de origen, siempre prevalece. Podemos decir que la cultura alimentaria también viaja inmersa en los equipajes de quienes se mudan de un lugar a otro, «la identidad es también una referencia, por ser un conjunto de maneras de ser, de valores y de códigos en los cuales las personas se reconocen. Por otro lado, la adhesión a ese conjunto causa en las personas un sentimiento acogedor de pertenencia» (D'Alessio, 1998). El alimento, importante factor de revelación de identidad individual o grupal, nos ayuda a comprender a través de la diferencia, nuestra propia identidad y cultura ya que «cada plato es instrumento de memoria de pasado, del sagrado. La mesa es un lugar pedagógico y la cocina un lugar de re elaboración de la historia» (Ariès, 2001: 460-470). Así pues, a través de su preparación buscaremos «contar la historia» a nuestros descendientes de la misma forma que la recibimos de nuestros antepasados, sin embargo en innumerables ocasiones y fruto de la evolución, acaba integrada y enriquecida con los aportes de nuestro nuevo hogar.

Como ejemplo, las mesas de las fiestas judía, son semejantes a una clase que presenta a los más jóvenes toda la historia y toda la memoria de muchos años de esta cultura milenaria. Así la *Pessach* (se pronuncia pésar) o Pascua Judía, es una celebración en la cual todos y cada uno de los comensales pueden «recordarse» de la historia de la salida del pueblo del Egipto, donde se ofrece el Matzá —pan ácimo y sin levadura— cuyo objetivo es recordar la rapidez con que tuvieron que abandonar su tierra imposibilitando así la fermentación de la masa. Interesante mencionar además que durante esas conmemoraciones el fermento es símbolo de la imperfección de la codicia y de la vanidad de los hombres. El Zroa —hueso de carne asada y rememoración del cordero pascual—; el Beitzá —el huevo, evocación de los sacrificios de la fiesta—; el Maror —raíz fuerte símbolo de la amargura

de la esclavitud—; Charósset —una mezcla de manzanas y nueces picadas, alegoría de la masa de los bloques del trabajo esclavo en Egipto—; Karpás —apio u otro tipo de verdura que se moja en agua salada, reminiscencia de las lágrimas derramadas por los esclavos y de las aguas del Mar que abrió paso al pueblo judío— y el Chazéret —rábano o lechuga amarga que podrá utilizarse como una segunda porción de Maror—. Cada ingrediente, cada plato es un encarnación del pasado, del sufrimiento de un pueblo enseñado a la nueva generación.

La gastronomía representa la cultura y la historia en la mesa, principalmente y como registrado anteriormente, cuando hay migración y la cocina es su historia. Los inmigrantes, al preparar un plato de su tierra natal, lo hacen para recordarlo para saborearlo, para re-escribir su historia y para reforzar su sentido de pertenencia a esa comunidad que lo vio nacer y que tanto desea perpetuar, «Los sabores y olores propios de una cocina, hacen testigo de un pasado que no se perdió, sino está vivo y sigue por toda la vida, y al sentir el olor de sus ingredientes en la elaboración en las casas van impregnando sus habitaciones y pasillos de memoria». Heck (1999: 13), estos olores y sabores especiales, peculiares han sido perpetuados por la cocina étnica, que a través de especias y procedimientos propios nos permite identificar pueblos, naciones, costumbres, culturas deliciosamente ejemplificados por el curry en la cocina de India, el aceite y el ajo en la cocina española o el orégano en los platos italianos.

La cocina regional, sin embargo, sigue siendo la auténtica cocina española, pues su culinaria permaneció fiel a sus raíces presentes en los platos elaborados con los ingredientes del fruto del huerto, del mar, de los ríos y de las montañas.

El paladar, el gusto y el olor de los platos dejan de ser solamente reacciones orgánicas o estímulos analizados por la biología para adquirir un sentido cultural, haya visto que, la preparación de los alimentos revela un conjunto de conocimientos que marcan formas sociales del captar y arreglar el mundo, así pues, la cocina antes que biológica es esencialmente cultural y la observación de los hábitos alimentarios de un pueblo es de fundamental importancia para la comprensión de la relación del hombre y su sociedad.

La alimentación contiene preocupaciones simbólicas más o menos conscientes, independientes de la nutrición, pues ella traduce el pulsar profundo de la cultura, de la sociedad en el todo y en sus partes, permitiéndonos decir que «se podrá descubrir para cada caso particular, como la cocina de una sociedad es lenguaje donde ella traduce inconscientemente su estructura» (Lèvi-Strauss).

2. LA COCINA EN ESPAÑA

En la gastronomía española concretamente, se refleja una diversidad que abarca lenguas, regiones, gentes y culturas variadas. También presenta tradiciones culinarias regionales muy distintas, sea por su situación geográfica estratégica o por su historia entrecortada por conquistadores de las más diversas raíces: celtas, fenicios, cartagineses, griegos, romanos, bárbaros etc. Desde esta perspectiva, observaremos que los judíos sefarditas, debido a su permanencia de siglos influenciaron la gastronomía española de muchas maneras, siendo ellos los primeros a transmitir las técnicas de asar y de someter las carnes a largo cocimiento, además de introducir algunos vegetales en la dieta mediterránea tales como alcachofa, ajo puerro y setas. Las muchas fiestas religiosas judías, según los registros de Fernández, fueron marcadas por platos ofrecidos.

A partir del 710 con la llegada de los musulmanes se fue introduciendo un nuevo elemento religioso y cultural. Este fue el inicio de una época en que tres grandes grupos religiosos: cristianos, sarracenos y judíos tuvieron que convivir en momentos de tensión y de buena convivencia, un ejemplo de ello lo encontramos en los muros de Ávila, en cuya construcción probablemente trabajasen cristianos y mudéjares; sin embargo, en lo que se refiere a la alimentación, no se puede olvidar que cada uno de ellos mantuvo sus hábitos culinarios y sus restricciones religiosas, para no verse influenciado por los demás.

Los moros permanecieron en suelo español por más de siete siglos incidiendo, en general, fuertemente en todos los aspectos de la cultura hispana, pero muy especialmente en la gastronomía. A ellos debemos la introducción de las almendras, las frutas cítricas, los hojaldres, la nuez moscada, el pistacho, la berenjena, los dulces hechos de miel, el almíbar de azúcar y muchas especias.

La Cocina Cristiana es relativamente moderna, la situación de predominio religioso del catolicismo es bastante reciente, ya que antes de la expulsión de los moros no se puede hablar de cocina cristiana como una unidad. Los españoles descendientes de los visigodos conocidos como «cristianos viejos» se refugiaron en la región cantábrica, por ello no sufrieron la influencia de pueblos musulmanes. En el resto de la península convivían las tres culturas: cristianos, judíos y musulmanes y esto puede haber conllevado a una adopción de costumbres que se entrelazaban en el diario vivir.

España, entonces país eminentemente católico, realiza fiestas religiosas en todas las regiones y en cada una de ellas se presentan platos típicos

como el tocinito del cielo y las yemas de Ávila preparados tras los muros de los conventos por manos delicadas, especiales «las manos de monjas»exquisiteces brindadas y vendidas a la población y a los turistas. Interesante mencionar que este enunciado «manos de monjas» ha permanecido como sinónimo de lo intocado, de lo perfecto.

Esta preocupación simbólica se evidencia también en otras culturas y productos, en el caso de panes y masas, estos han adquirido representaciones en relación a 1) la textura de panes y masas frente a la «textura humana» los hay que son «crujientes, duros y ásperos» pero también los hay «suaves, blandos y dulces»; 2) a la apariencia: alimentos finamente acabados frente a otros de aspecto descuidado. En el campo de la simbología, además de los aspectos ya mencionados, podremos encontrar otros entre los cuales y, para efectos de este trabajo, destacaremos el que proviene de los colores presentes en todos los platos de la gastronomía universal en relación a su representación como símbolo cultural.

En este aspecto, la simbología adquiere un papel muy interesante, pues la elección, el preparo y el resultado final juegan con la visión, el sabor y la identidad cultural de un pueblo o nación y esta muchas veces se remite a la memoria de costumbres, valores patrios y desarraigo.

En lo tocante a las comidas de la Península en su papel de símbolo de identidad visual, mencionaremos la tortilla española cuyos, colores principales son el amarillo representado en las patatas y el rojo reflejado en los sabrosos pimientos, este contraste evoca los colores de la bandera española con todo lo que ello implica, la bota española, los bailes, los paisajes, la tierra.

La tortilla surgió por primera vez en los apuntes de Francisco Martínez Montiño, *chef* de cocina de los Austrias Felipe III y Felipe IV, autor de la más importante obra de gastronomía española «Arte de cocina: pastelería, biscochería y conservería», en 1637. Primeramente fue llamada *Tortilla de Cartuja* por ser hecha por los frailes *cartujo,* conforme Trutter, 1998: 304. Actualmente es hecha con diversos ingredientes: calabacines, jamón, espinacas, tomates, angula, según la región. En Granada, por ejemplo se hace la *tortilla del Sacromonte* que lleva sesos y testículos del buey. La *tortilla granadina* está hecha de cordero, riñones e hígado de pollo en vino blanco. En Madrid se hace con ajos o cebollas cortadas y fritas añadidos a las patatas, muchas veces es confundida con la *tortilla primitiva* que no llevaba cebollas. La tortilla francesa está hecha solamente de huevos batidos y recibió este nombre cuando María Teresa de Austria se casó con Luis XIV, el rey del Sol, quien llevó a la corte muchos servidores y entre ellos una cocinera

llamada Molina, que introduzco en la corte de Versalles el plato español, conforme Oyarbide (1996: 18).

En la cocina italiana, se destacan *Las Pastas* de un leve amarillo (casi blanco) acompañadas por un *pesto* intensamente verde, vivo y aromático o por una salsa a boloñesa de un rojo vivo, fruto de la mezcla del tomate y del vino, y que en el imaginario del emigrante se presentan cual una reminiscencia de la bandera de Italia y con ella de las tarantelas, del pan italiano, del vino de Sicilia y tantas otras señales de filiación, que están grabadas en su memoria.

En relación al desarrollo histórico de la gastronomía en América, es importante resaltar que cuando los conquistadores llegaron al nuevo continente, encontraron algunos pueblos que, en algunos casos, tenían conocimientos y técnicas agrícolas más avanzados que en Europa. Descubrieron no sólo nuevas tierras sino también un universo de olores, sabores y texturas distintas, exóticas, desconocidas, propias y provenientes de las más diversas culturas indígenas que aquí se desarrollaban.

La alimentación de los amerindios era muy variada, sabrosa y sana, su culinaria era rica y abundante en verduras, frutas, vegetales y granos, esto encantó a los desbravadores y ellos al brindarlas a sus reyes como prueba del descubrimiento, de la riqueza y variedad de las nuevas tierras, despertaron los paladares de las cortes europeas a nuevos y desconocidos sabores, entre ellos el cacahuete o maní, el pimentón, el tomate, la guayaba, la vainilla, el aguacate o guacamol o palta, los frijoles o porotos, el cacao y tantos otros.

Pese no contar con registros escritos previos al descubrimiento, esta culinaria amerindia ha quedado evidenciada en innumerables templos de sus diversas civilizaciones en donde a través de dibujos, se pueden observar los usos culinarios y su vínculo con las prácticas de sus sociedades como un todo y muy especialmente en su lazo con lo religioso.

En los primordios del arraigo de los conquistadores encontramos, a los pies del macizo andino, una culinaria que se va desarrollando con base en las características provenientes de lo amerindio y en la incorporación de ingredientes recibidos inicialmente de las escuadras de Colón. Posteriormente, con el adviento de los aires de independencia, surge la *cocina criolla* que en su cerne refleja una mezcla rica y plena, un mestizaje de sabores de sus raíces indias y del legado de sus desbravadores y que a partir del siglo XVI, se verá enriquecida, diversificada y entrelaza a nuevos sabores

fruto del influjo de las prácticas alimentares de los inmigraciones de otros pueblos.

Difícil hablar, por ejemplo, del maíz, la papa, el jitomate, el chile, el mote, la arepa y el mate sin evocar las tierras descubiertas por Colón, productos todos que han sido el origen y razón de múltiples recetas cargadas de la tradición y la personalidad de sus gentes y de la diversidad propia de la naturaleza de estos parajes.

La gastronomía de América es tan variada que recorrerla de norte a sur es una verdadera Odisea para el paladar, es un constante descubrir y sorprenderse frente a la variedad de sus exquisiteces y iguarias regionales que no raro están presentes principalmente en las recetas más sencillas, más humildes, y para muchos entendidos, más sabrosas. Las hay de todos los colores y sabores, hay las que se basan en pescados, las que se apoyan en las carnes, y también las que se fundamentan específicamente en la riqueza de las texturas, matices y sabores de algunas verduras.

Esta variedad y multiplicidad presente en los mejores platos del continente evidencia trazos propios, características regionales que, si bien se repiten en toda su extensión, en algunas regiones cumplen también el papel de símbolo de identidad local e incluso nacional.

Esta identidad gastronómica es de tal magnitud que en ocasiones al referirnos a algunos platos de la culinaria hispanoamericana les damos casi instantáneamente nombre y apellido que los vinculan a determinadas regiones o países, es el caso de Los Picos de Gallos de México, el Arroz Camagüeyano, el Ceviche Peruano, el Pastel de Choclo de Chile, las Arepas de Venezuela y otras tantas que han hecho de América un universo gastronómico de singular pluralidad, algunos de los cuales, registrados aquí.

La cocina mexicana es conocida en todo el mundo por su variedad e exquisitez. Es una cocina milenaria hecha de especias y varias clases de chile, unos más picantes otros más aromáticos. Además de esta riqueza de chile, la cocina mexicana tiene un tipo de «tortilla» hecha a base de maíz que por su bajo costo está presente a diario en los platos mexicanos, que puede tomarse con carnes, queso o frijoles y que ha dado origen a los famosos «tacos» tan representativos del alma mexicana.

Pero si bien es verdad que esta tortilla es la representación del pueblo mexicano, no es menos cierto que hay otros platos que juegan muy directamente con lo imaginario del símbolo de identidad nacional, nos referimos a «Los picos de Gallo» originarios del norte de México y que son salsas

cuya finalidad es servir de acompañamiento habitual a muchos platillos de ese país. La variedad más común, también conocida como Salsa Mexicana, es una mezcla de jitomate (tomate), cebolla y chiles verdes picados, ingredientes cuyos colores corresponden a los colores de la bandera de México.

En el extremo sur del continente encontramos también otro plato que actúa con igual valor de representatividad, se trata de la ensalada de cebolla con tomates conocida también como «Ensalada a la Chilena» cuya simplicidad ha sido fuente de inspiración para innúmeros representantes de las más diversas expresiones artísticas, de los cuales mencionaremos en el campo de las letras de esa tierra a Isabel Allende y Pablo Neruda.

Isabel Allende la registra en su libro *Afrodita* en donde además de dejarnos una muy buena receta señala las características afrodisíacas de sus principales componentes. Pablo Neruda entre sus tantas obras, nos ha dejado sus Odas Elementales que en las palabras de su editor «constituyen un gran inventario, un nombrar y replantear objetos, oficios, aves, peces e infinidad de elementos»… «un canto a la belleza de las cosas simples» (Concha, J, 1954). Como no mencionar la *Oda a la alegría*, *Oda al caldillo de congrio*, *Oda al libro*, *Oda al Mar*, *Oda a los poetas populares*, *Oda a la Cebolla* y *Oda al Tomate*, versos en los cuales ha exaltado la sencillez y la simplicidad de elementos que rodean e impregnan de sabor el cotidiano del hombre de esas latitudes.

La enseñanza de la lengua en la búsqueda de proveer a los estudiantes del conocimiento lingüístico-cultural del mundo hispánico, ha recurrido a la música, a la literatura, a la filosofía, y también a la culinaria. Las recetas de cocina y el mundo de la culinaria, han sido invariablemente fuentes de inspiración para trabajos y análisis de corte eminentemente gramático-verbal, sin embargo en esta oportunidad nos gustaría enfocarlo y analizarlo no sólo desde este ángulo, sino también reconocerlo y valorarlo como símbolo de identidad de un pueblo, de una sociedad, de una nación.

A nuestro entender la culinaria es pasible de utilizarse como herramienta de conocimiento lingüístico y cultural puesto que, parafraseando a Levi-Strauss, entenderemos que esta es una combinación de platos que son buenos para degustar, para raciocinar y para patrimonializar, y como educadores podríamos agregar, son también buenos para aprehender el conocimiento, la lengua, la historicidad y el alma de un pueblo.

De esta forma y en pos de una mejor comprensión, hemos elaborado una actividad didáctica basada en el género «recetas de cocina» aplicable en un aula de ELE mediante la cual buscamos evidenciar la imputabilidad

de los parámetros que han orientado este trabajo, la puesta en práctica de las cuatro destrezas, el papel de lo lúdico[1] en la enseñanza de ELE y el rol de la simbología culinaria para la aprehensión de la culturalidad hispana como un todo e hispanoamericana en lo específico.

BIBLIOGRAFÍA

Ariès, P. y Duby, G., 2001, «Ser imigrante na França», en: *História da Vida Privada*. Da Primeira Guerra a nossos dias, nº 5. São Paulo, Cia. das Letras.

Camargo, H. L., 2002, *Patrimônio Histórico e Cultural*, São Paulo, Ed. Aleph.

D'Alessio, M. M., 1998, «Intervenções da Memória na Historiografia: Identidades, subjetividades, fragmentos, poderes», São Paulo, Departamento de História PUC-SP. *Revista do Programa de Estudos Pós Graduados em Históriaı*, nº 17.

Fischler, C., 1979, «Presentation». *Communications*: 31.

Heck, M. y Belluzzo, R., 1999, *Cozinha dos Imigrantes. Memórias & Receitas,* São Paulo, Melhoramentos.

Olgín, Hermanos, 2008, *Las mejores recetas mas usuales de las comida chilena*, Ed. FELC.

Oyarbide, I., 1996, *Los mejores guisos caseros,* León, Everest.

Trutter, M., *et al*. *Un paseo gastronómico por España,* Ed. Culinária Konemann.

[1] Lúdico, ca – (Del lat. Ludus, juego, e *ico)* 1. adj. Perteneciente o relativo al juego. RAE.