

**PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y POLÍTICAS PÚBLICAS**  
**Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia – Brasil)**

*Mércia Socorro Ribeiro Cruz<sup>\*</sup>*  
*Maria de Lourdes Netto Simões<sup>\*\*</sup>*  
Universidade Estadual de Santa Cruz  
Ilhéus – BA, Brasil

**Resumen:** *El presente estudio forma parte de una tesis de maestría en Cultura y Turismo, y aborda la gastronomía como patrimonio cultural; enfocada en las contribuciones étnicas que realizaron los inmigrantes de la Región Sur de Bahia (Brasil). Dichas contribuciones son resultado del proceso de hibridación (García Canclini, 2006) de las culturas indígena, africana, portuguesa, y árabe, entre otras. El objetivo de este estudio es identificar las contribuciones étnicas del sur de Bahia a la cocina ilheense, buscando la preservación de la identidad gastronómica de Ilhéus a través de la planificación de políticas culturales con los actores sociales (comunidad, empresarios y gobierno), contribuyendo a un turismo sustentable. Así, la producción de patrimonios culturales es pensada como una narrativa, una formación discursiva que permite mapear contenidos simbólicos interesados en describir la formación de la nación y en constituir una identidad cultural brasileña; además de contemplar diversas identidades culturales dentro del mismo espacio geográfico. La metodología de este estudio se basa en principios que buscan la crítica cultural siguiendo la perspectiva antropológica, la hibridación y la interculturalidad. Primero, se realizó una revisión de los conceptos teóricos. Luego, se analizó la gastronomía como patrimonio cultural y las políticas culturales como forma de inclusión social de los diversos grupos culturales con sus hábitos y costumbres alimentarias, buscando el desarrollo sustentable. Por último, se reflexionó acerca de las prácticas culturales y el ejercicio de la ciudadanía en el contexto actual.*

**PALABRAS CLAVE:** *patrimonio cultural, gastronomía, hibridación, interculturalidad, políticas públicas.*

**Abstract:** *Culinary Heritage and Public Policy: Migration, Hybridity and Interculturalism, southern Bahia - Brazil. This study is part of a research Master in Culture and Tourism, which covers the cuisine while cultural heritage, focusing on the contributions that ethnic migrated to Brazil and landed in the southern region of Bahia. Such contributions are a result of the hybridization process (García Canclini, 2006) of cultures: Indian, African, Portuguese, Arabic, among others. The study aims to identify the ethnic contributions to the kitchen Sulbaiana Ilheus, aimed at preserving the gastronomic identity of Islanders through the planning of cultural policy between social actors (community, business and government) in order to contribute to sustainable tourism. Thus, the production of cultural heritage is conceived as narratives, or rather as a discursive formation that allows you to map symbolic contents with interest in describing the formation of the nation and builds a Brazilian cultural identity; or rather*

---

<sup>\*</sup> Cuenta con una Maestría en Cultura y Turismo por la Universidad Estadual de Santa Cruz – UESC, Ilhéus, Brasil. Es Integrante del Grupo de Investigación ICER: Identidad Cultural y Expresiones Regionales, que conecta con el Departamento de Artes Y Letras (DLA). E-MAIL: mercia.melrc@gmail.com / Home page: <http://www.uesc.br/icer>.

<sup>\*\*</sup> Se desempeña como Orientadora en la Universidad Estadual de Santa Cruz – UESC en Ilhéus, Bahia, Brasil. Obtuvo su pos-doctorado en Literatura Comparada y Turismo Cultural – en la UNL (Universidade Nacional de Lisboa) en Lisboa, Portugal. E-mail: ticasimoaes@uol.com.br.

*contemplate various cultural identities within the same geographic space. The methodology of this study is anchored in the guiding principles of cultural criticism with discussion about culture in the anthropological perspective, hybridity and interculturalism. First, (re) visit the concepts of theorists listed by linking them to the corpus of this study. Then, the cuisine will be included as cultural heritage and cultural policies as a form of social inclusion of diverse cultural groups in their food habits and customs in favor of sustainable development are at last made some reflections on cultural practices and citizenshipthe current context.*

**KEY WORDS:** *cultural heritage, gastronomy, hybridity, interculturalism, public policy.*

## **INTRODUCCIÓN**

El presente trabajo estudia la *performance* del patrimonio cultural gastronómico de la región sur de Bahia, buscando producir conocimiento objetivo y analizar la potencialidad de ese patrimonio como recurso para el turismo sustentable regional.

El estudio forma parte de la investigación desarrollada en la Maestría en Cultura y Turismo, que aborda la gastronomía como patrimonio cultural, enfocada en las contribuciones de las etnias inmigrantes de la Región Sur de Bahia (Brasil). Estas contribuciones étnicas son el resultado del proceso de hibridación (García Canclini, 2006) de las culturas indígena, africana, portuguesa y árabe, principalmente.

Buscando identificar esas contribuciones étnicas a la cocina local, la investigación pretende contribuir a la preservación de la identidad gastronómica, así como apoyar a los actores sociales (comunidad, empresarios y gobierno) en la planificación de políticas culturales para lograr un turismo sustentable. Dicho debate intenta reflexionar sobre las prácticas culturales y el ejercicio de la ciudadanía en el contexto actual de Bahia, en relación con la gastronomía como un recurso de inclusión social.

Para fundamentar este estudio se trabajó con el concepto que el reconocimiento que la tradición otorga es una forma parcial de identificación, porque siempre que el pasado sea recordado se introducen otras temporalidades culturales inconmensurables en la invención de la tradición (Bhabha, 2007). También se trabajó con la idea de hibridación como un término de traducción entre mestizaje, sincretismo y fusión; que designa las mixturas particulares (García Canclini, 2006); con el concepto de identidad cultural dinámica, que admite transformaciones continuas en los sistemas culturales por los cuales somos representados (Hall, 2004); con los “bienes inmateriales” que sólo tienen sentido si son de práctica regular (Oliven, 2007); con el concepto de política cultural que ya nace íntimamente articulada con otras políticas públicas como la económica, la social y la educativa (Reis, 2003); y con el concepto de interculturalidad, en referencia a las prácticas culturales, las políticas públicas y las prácticas educativas (Fleuri, 2005).

Para desarrollar el tema propuesto, en base a la bibliografía trabajada, el texto se estructuró en tres tópicos: Patrimonio cultural gastronómico: historia y aportes de la inmigración; Reflexiones sobre cultura, hibridación e interculturalidad; y La gastronomía y las políticas culturales como forma de inclusión social.

### **PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO: HISTORIA Y APORTES DE LA INMIGRACIÓN**

Los investigadores contemporáneos afirman que la historia y la memoria, aceleran las transformaciones sociales que amenazan la identidad. En ese sentido, Peter Burke (2008) observa que se ha acentuado el estudio de la cultura material, o sea, de los objetos (alimentos, ropa, vivienda), para percibir los cambios en las relaciones socioculturales (observación de cómo es la casa, la gastronomía, la ciudad, los lugares y sus funciones). Esta Idea da base a las consideraciones que se desarrollan a continuación.

Es sabido que el proceso histórico de Brasil en su etapa de colonización, se caracterizó por un escenario de mixturas provenientes de diversas etnias. Portugueses, africanos, holandeses, árabes e italianos, son algunos de los pueblos que habitaron las regiones de Brasil; y, con sus saberes peculiares, solidificaron una gastronomía local, creando una estructura sociocultural en el lugar donde se establecieron.

Así, el extenso espacio geográfico de Brasil consolidó creencias, costumbres y hábitos según la preferencia del grupo o etnia que predominaba en cada región. Las decisiones alimentarias se convirtieron en parte de un sistema simbólico más abarcador; y la gastronomía pasó a ser considerada como patrimonio intangible por la simbología que comprende el alimento, por ser una fuente de identificación y por lo tanto de representación del medio social.

En ese contexto, es importante destacar que en el siglo XVI, en 1535, el municipio de Ilhéus, ubicado al sur de Bahia a 400 km aproximadamente de Salvador (capital del Estado), ya era sede de la capitanía y una ciudad en formación con una extensa área geográfica, en su mayoría habitada por indios. Con la llegada de los portugueses se inició una etapa de conquista de tierras.

A partir del año 1900 (siglo XX) el Estado de Bahia fue delimitado. La vasta extensión de tierras que pertenecían a Ilhéus se desmembró en varios municipios y se produjo un acentuado flujo inmigratorio, que fue creciendo de acuerdo con la adaptación de los inmigrantes que viajaban en busca de una mejor vida económica que la que les ofrecía su país de origen.

Fruto del proceso inmigratorio surgió la gastronomía del Sur de Bahia, enriquecida de elementos indígenas, portugueses y negros. De la alimentación indígena, se asimilaron las harinas (el uso de la mandioca transformada en harina o prensada), las raíces, las frutas, los pescados y los mariscos (Figura 1).

Figura 1: Proceso de producción de alimentos



Fuente: Anabel Mascarenhas

Los portugueses, portadores de antiguos conocimientos, contribuyeron a través del uso del aceite, los quesos, las mermeladas, los vinos, el vinagre, los embutidos, el jamón, la preparación de carnes saladas además de las especias y de las recetas para preparar dulces y pescados, y el uso del tomate y las sopas a base de papas y el ingrediente indispensable del bacalao hervido, asado o en buñuelos.

Hay que decir que cuando llegaron los portugueses, los indios aprendieron a preparar los alimentos con sal y azúcar. Los nuevos condimentos y las mezclas fueron incorporados de a poco en la alimentación de ambos.

Así, se inicia la etapa de adaptación entre la cultura indígena y la cultura portuguesa. Para Burke (2006: 91) *“a adaptação cultural pode ser analisada como um movimento duplo de des-contextualização e re-contextualização, retirando um item de seu local original e modificando-o de forma a que se encaixe em seu novo ambiente”*. La cultura indígena incorporó a su vida cotidiana los nuevos ingredientes (las especias, los alimentos y los elementos de la gastronomía); sobre todo en la región de Ilhéus, donde se aceptó la fusión entre culturas tan diferentes. La unión con los portugueses facilitó la aparición de los primeros ingenios de azúcar, las iglesias, y el cultivo de la caña, el maíz, el frijol (*feijão*) y la mandioca.

Debido a la necesidad de mano de obra para el cultivo, una gran cantidad de negros africanos fueron llevados a Ilhéus, así como a distintas partes de Brasil; dando surgimiento en 1539 al tráfico de esclavos. De esa forma, la historia cultural de Ilhéus se dio, en un primer momento, por la hibridación de las etnias indígena, blanca (portuguesa) y africana.

Consta que los negros eran portadores de saberes ancestrales que fueron incorporados a la alimentación del portugués y del indio, favoreciendo el proceso de asimilación de esos fenómenos alimentarios. Debido a la presencia del negro en la región Sur de Bahia, la dieta africana se estableció y se consolidó en la cocina bahiana. Tanto en el Recôncavo Bahiano, en la región de los puertos marítimos, como en el interior, la comida del *aceite de dendê* se hace notar (Figura 2).

Figura 2: Pimientos en la región de Ilhéus – Brasil



Fuente: Mércia Cruz

En la Historia de la Alimentación de Câmara Cascudo (1983) se relata que los platos de origen africano eran: *mocotós* (especie de guisado), *mão de vaca*, *caruru* (alimento ritual originario del candomblé), *vatapá* (preparado con pan, camarón, leche de coco, aceite de *dendê* y maní triturado), *acassá*, *acarajé* (buñuelo frito de frijol y camarón), *abará* (buñuelo hervido), *arroz de coco*, *feijão de coco*, *angus*, *mingaus* (alimento de consistencia cremosa preparado con agua o leche y cereal o harina), *pamonhas* (paquetitos de maíz), *canjicas o papas de milho* (una variedad blanca de maíz con la que se preparan postres), *pão de ló de arroz o de milho* (postre relleno), *mungunzá dos negros* (preparado con maíz y leche de coco), *peixe assado* (pescado asado), *angu*, *mingau de carimã*, entre otros. Hay que destacar que “o uso do milho pelo negro é produto da convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa” (Cascudo, 1983: 111) y dicho producto se sigue vendiendo después de doscientos años, cuando el negro libre lo comercializaba en las calles de Bahia.

Los nativos indígenas eran, por así decirlo, fieles a los alimentos asados; y el negro traído de África, comía lo que se le ofrecía y tenía como hábito alimentario el uso del alimento hervido y el condimento fresco, por influencia del colonizador portugués.

Es importante resaltar que la presencia de esas tres primeras etnias en la historia de la alimentación de Brasil es, para Cascudo (2007: 372), algo que “reflete a base étnica iniciante, projetada e viva, tendo a justificativa do trabalho grupal em sua modalidade específica.”

El hecho es que las costumbres y hábitos alimentarios de las tres primeras etnias que se encontraron en Bahia y se extendieron por Brasil, permitió grandes mixturas y un rico y variado recetario. La segunda inmigración tomó cuerpo hacia fines del siglo XIX y principios del siglo XX.

Los primeros inmigrantes sirios y libaneses llegaron a la región Sur de Bahia hacia fines del siglo XIX, justamente en el período en que Bahia estaba delimitando sus municipios y dando inicio a una nueva etapa después del período de las plantaciones de cacao.

El movimiento posibilitó la asimilación de las culturas diferentes y un intercambio efectivo a través del contacto generado por los inmigrantes y, sin duda, amplió el concepto que lo “diferente” puede transformarse en “semejante”, como afirma Santos (2006) en *O quibe no tabuleiro da baiana*. Basta observar cómo se hicieron efectivos las mixturas, los hábitos alimentarios y las costumbres de culturas diferentes que se fueron insinuando e infiltrando en la sociedad ilheense, evidenciando la transculturación en el contexto histórico y cultural de la región.

Así, se conforma el escenario histórico que dio inicio a la llamada nación Grapiúna, del Sur de Bahia.

## REFLEXIONES SOBRE CULTURA, HIBRIDACIÓN E INTERCULTURALIDAD

La inmigración de diversos pueblos hacia el Sur de Bahia, ciertamente, hizo sus aportes a la cocina de Brasil. Tales tránsitos determinaron que los saberes culinarios de esos pueblos fueran asimilados por la cultura brasileña. Así, es posible afirmar la peculiaridad de cada etnia como una herencia gastronómica resultante de la alimentación que llegó a la región debido a la presencia de los inmigrantes.

El tema alimentación permite variadas interrelaciones que superan la necesidad biológica, como dice Bonin & Rolim (1991, p.76) sobre la alimentación como práctica sociocultural: “*os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constitui na própria imagem da sociedade*”. De ese modo, se observa que existe una fuerte presencia de la alimentación en la cultura de una sociedad, lo que podrá ser definido como un acto de identificación. A partir de los hábitos alimentarios afirmados por el *desplazamiento* (Hall, 2004: 17-18), que “*desarticula as identidades estáveis do passado, mas também abre a possibilidade de novas articulações: a criação de novas identidades, a produção de novos sujeitos*”, propiciadores de cambios en las costumbres y los hábitos alimentarios, es que somos capaces de identificar las mixturas de saberes y sabores provenientes de los diversos pueblos que habitaron la región y sus culturas, contribuyendo con una cocina rica y variada (Figura 3).

Figura 3: Tapioca y Beiju



Fuente: Mércia Cruz

La gastronomía es abordada en este estudio no sólo como el conocimiento en torno de la preparación de una receta, un plato, o de la confección de utensilios propios, sino como algo que agrega y produce un sentido nuevo. Así, el producto final deja transparentar un universo simbólico que involucra el saber, el sabor, la práctica y las más diversas tradiciones.

De ese modo, el concepto de patrimonio cultural abarca todas las manifestaciones humanas elegidas colectivamente para representar a un grupo en un determinado espacio-tiempo. Así, el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (Segala, 2005; IPHAN, 2005) define al patrimonio cultural como: “*o bem constitutivo da consciência de um grupo, um campo de disputas e de negociações, articulando-se estreitamente à memória e às identidades sociais*”.

El concepto de cultura para Geertz (1989: 15), *é essencialmente semiótico e o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu*. Aquí, el autor define a la cultura como una tela o trama; y, en su análisis, es vista no como una ciencia experimental, sino como una ciencia interpretativa. En este contexto, la cultura debe ser analizada bajo el punto de vista de los actores sociales (gestores y comunidad), factor indispensable si se trata de prácticas en el ejercicio de la actividad turística.

La cultura de cada localidad representa todo lo que el hombre piensa, crea, cree, consolida, transforma y experimenta dentro del espacio-tiempo. La cultura es dinámica, por lo tanto admite transformaciones e intercambios efectivos y constantes, y es reconfigurada en la convivencia con otras culturas.

El uso del patrimonio cultural como un recurso para el desarrollo del turismo debe considerar tres ejes fundamentales de interpretación que, según Meneses (2006: 54), son: “*associar a interpretação ao fazer cotidiano; harmonizar os serviços oriundos da interpretação à realidade da sociedade e não dissociar a interpretação da cultura da sociedade local*”. Lo que presupone planificar las acciones y gestionar en pro de un turismo sustentable.

Al reflexionar sobre tales cuestiones el estudio apunta a la cocina multicultural, identificando pueblos, culturas y hábitos alimentarios que se mezclan favoreciendo el *proceso de hibridación* (García Canclini, 2006). Considerando a la *hibridación* como un término que contempla el mestizaje, el sincretismo y la fusión, es que el autor admite dichos vocablos para designar mixturas particulares.

Vale resaltar que las fusiones étnicas y culturales, según lo afirmado aquí, dieron forma a un panorama gastronómico diversificado en la región Sur de Bahía, afirmado sobre los orígenes culturales de los primeros habitantes de la región. Es importante destacar que ese panorama gastronómico es el resultado de las mezclas étnicas que se produjeron y continúan produciéndose aún hoy, inclusive en el municipio de Ilhéus.

Debido a que la identidad es dinámica, admite transformaciones continuas en los sistemas culturales que representan a las personas. Lo que no significa que la herencia gastronómica, transmitida a través de hábitos alimentarios, gustos y preferencias tradicionales, quede cristalizada en el pasado, sino que forma parte de la dinámica cultural.

Es sabido que a través de la alimentación se pueden ver y sentir las tradiciones que no son dichas. De acuerdo con Bhabha (2007) el reconocimiento que la tradición otorga es una forma parcial de identificación. Siempre que el pasado es recordado, introduce otras temporalidades culturales inconmensurables en la invención de la tradición.

Al visitar un lugar, el individuo movido por la curiosidad, busca experimentar nuevos sabores y conocer saberes diferenciados, y con ellos adquiere nuevas experiencias sobre otras costumbres. Siguiendo esta perspectiva los investigadores contemporáneos reafirman la noción de sistema *culinario* como algo que deja de lado a la alimentación desde el punto de vista biológico de la nutrición y de la satisfacción de las necesidades básicas. Así, el sistema culinario se desplaza hacia el conjunto de prácticas y representaciones que revelan las maneras de ser, actuar y pensar de un grupo humano singular. Vale resaltar que la “*tradición inventada*” (Hobsbawm, 1997), comprende un conjunto de prácticas normalmente reguladas. Tales prácticas son de naturaleza ritual o simbólica e intentan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento.

De ese modo, la convivencia diaria de las personas en la sociedad (barrio, ciudad o localidad), en tiempos de globalización, extrapola fronteras. Existe una heterogeneidad de culturas conviviendo



unas con otras, cada una manteniendo su singularidad, pero también influenciándose unas a otras y permitiendo que el sujeto se identifique con los aspectos de una cultura u otra dentro de ese espacio.

Ciertamente, la presencia de inmigrantes en Bahía y en todo Brasil, dio origen al fenómeno de la desterritorialización y la *reterritorialización* (Oliven, 2006: 201-202); considerando que las ideas y las costumbres salieron de un lugar, pero entraron en otro donde se adaptaron y se integraron. Con el tiempo, los saberes transmitidos se consolidaron y pasaron a formar parte de aquella sociedad.

Según Sant'Anna (2003: 52; cursiva del autor), "o registro [*de tais saberes*] corresponde à identificação e à produção de conhecimento sobre o bem cultural de natureza imaterial e equivale a documentar o passado e o presente destas manifestações em suas diferentes versões".

En ese sentido, el patrimonio cultural, en la actualidad, abarca el patrimonio material y el patrimonio inmaterial, un recurso de reconocimiento y valoración creado por el Decreto 3.551/2000 para reconocer las expresiones de la cultura popular que antes estaban excluidas de la categoría patrimonio.

Para Oliven (2007), los "bienes inmateriales" no sólo son de difícil definición, sino que además sólo tienen sentido si son de práctica regular. Tales prácticas pertenecen al patrimonio inmaterial brasileño y constan en el registro de los saberes (registro de conocimientos y modos de hacer) y el registro de *las celebraciones* (fiestas, rituales y festivales). Así, el patrimonio, siguiendo la línea de pensamiento del poeta modernista Mário de Andrade, "*não se compõe apenas de edifícios e obras de artes, mas também está presente no produto da alma popular*" (Sant'Anna, 2003: 51).

Al reflexionar sobre el patrimonio cultural gastronómico, aparece la diversidad cultural proveniente del movimiento migratorio que provocó grandes transformaciones socioculturales. El desarrollo de las tecnologías de comunicación y las facilidades de desplazamiento posibilitaron el intercambio entre culturas y el contacto entre las personas lo que cada vez se produce con mayor velocidad.

Para García Canclini (2004) la cultura como un conjunto de procesos en los cuales los grupos expresan imaginariamente lo social y estructuran las relaciones con otros grupos, marcando sus diferencias debido a la globalización, evidencia la diversidad cultural del mundo y destaca la necesidad de diálogo entre las diferentes civilizaciones.

De ese modo, aunque exista la idea de la ambivalencia del mundo globalizado, para García Canclini (2004) la globalización, actualmente, es considerada como una compleja red de proyectos de sociedad y de diversidad de intereses; traducidos en las disputas de las representaciones ideológicas, políticas y culturales.

## LA GASTRONOMÍA Y LAS POLÍTICAS CULTURALES COMO FORMA DE INCLUSIÓN SOCIAL

Al tratar los aspectos que involucran a la gastronomía y las políticas públicas, reflejando las interrelaciones entre culturas diversas, es fundamental comprender lo que es la diferencia cultural y la desigualdad cultural; la primera se da en las prácticas culturales, mientras que la segunda, se manifiesta como desigualdad socioeconómica (García Canclini, 2004).

La gastronomía tiene la propiedad de extrapolar fronteras y llegar a cualquier lugar. Como afirma Oliven (2006: 201), *“as pessoas viajam. E com elas viajam suas roupas, suas línguas, seus costumes e suas idéias”*, y estas últimas viajan de diversas formas en la era global, donde se cuenta con *internet* y con los avances de la tecnología moderna.

Así, la gastronomía es una herencia cultural que necesita tener una protección especial por parte del Estado, parafraseando a Michel Foucault, *“como uma formação discursiva, que permite mapear conteúdos simbólicos, visando a descrever a formação da nação”* (Fonseca, 2003); con el objetivo de constituir identidades culturales brasileñas, ya que Brasil (específicamente Bahia) es un crisol de culturas, mezclas, y saberes locales diversos.

Defendiendo esa idea Huysen (citado por Gastal & Moesch, 2007: 24), historiador de la cultura y profesor de la Universidad de Columbia, dice que *“a maneira como os habitantes percebem sua cidade determina a forma como atuam nela, que nunca será unívoca, mas acentuadamente diversa”*. Por tal razón, las ciudades son espacios de mediación y negociación entre la *globalidad* y el *localismo* [cursiva del autor citado].

La gastronomía, como patrimonio cultural, puede y debe ser un vehículo de inclusión social de los diversos grupos culturales en cuanto a sus hábitos y costumbres alimentarias, en pro del desarrollo sustentable. Para que eso ocurra, es fundamental observar el concepto de cultura como recurso (Yúdice, 2004); es decir, como fortalecedora del tejido social, brindando oportunidades de empleo en actividades culturales, y buscando una producción cultural organizada que favorezca la sustentabilidad.

De ese modo, es fundamental la planificación de la actividad turística y cultural con la participación de la sociedad en los procesos de construcción y apropiación del patrimonio cultural. Para que exista un espacio donde convivan las culturas diferentes, se deben tomar medidas de identificación, promoción y difusión, que viabilicen la reapropiación simbólica, económica y funcional de los bienes preservados.

Algunas medidas ya han sido tomadas en ese sentido; partiendo del principio que las políticas culturales nacen íntimamente articuladas con otras políticas. Como ya fue destacado por uno de los *“activistas del extrañamiento”* (Gastal & Moesch, 2007: 12), cuando se visita un lugar desconocido se

*experimenta, vive y convive*. En ese sentido, nada como la gastronomía para despertar la curiosidad por el valor del intercambio intercultural. El *acarajé* que se come en Bahía, la *moqueca de pitu*, el chocolate de la tierra de Jorge Amado, las frutas locales preparadas en dulces y compotas, los pescados, los mariscos, los asados autóctonos, y tantos otros manjares de la región, son bienes simbólicos reveladores de la cultura y del estilo de vida en sociedad.

Por esa razón, según los investigadores actuales, una nueva dialéctica se impone con referencia a la gestión de las localidades, de los productos y de las actividades turísticas, basada en una concepción que prioriza los intereses locales, buscando el desarrollo sustentable. Así, *“planejamento e gestão, esperam-se deles, que sejam participativos para se transformar em instrumentos técnico-políticos de organização das vontades coletivas da localidade”* (Gastal & Moesch, 2007: 13).

Por cierto, las luchas poscoloniales (nacionales y globales) garantizan la afirmación tardía de derechos; como dice Gilberto Gil (2003), artista y ministro de cultura de Brasil, sobre los derechos a la ciudadanía, al placer, al ocio y al tiempo libre.

Pensar en políticas públicas es imponer un discurso de respeto a las diferencias, donde sea observada no la igualdad de un derecho, sino la diversidad de identidades. De modo que la ciudadanía bajo el aspecto de la diversidad, pasaría a ser vista como un conjunto de prácticas culturales, simbólicas y económicas, vinculadas a una variedad de derechos y deberes (civiles, políticos, sociales y culturales); que definen la adhesión de una persona a determinada política (Gastal & Moesch, 2007: 35).

En la actualidad, la comprensión de ciudadanía pasa del concepto de identidad hacia el de identificación, como propone Hall (2004: 39). La identidad como la identificación se aproximaría al concepto de ciudadanía y estarían vinculadas a normas legales y a las políticas públicas.

Pensar el alimento de una región, y degustar y apreciar su sabor, hace que el individuo se identifique o no con el mismo. En ese aspecto, la identidad expresará pertenencia, reforzando lo que es igual, o lo que comulga con un grupo, en oposición a la exclusión de lo diferente. Pero, las diferencias culturales conviven en un mismo espacio. Los gustos, las preferencias y los hábitos alimentarios se mezclan y forman un contexto multicultural.

Así, son las prácticas culturales las que exigen ciertas modalidades educativas para comprender tales diferencias, donde cada individuo es un ciudadano en este contexto diferenciado que exige políticas de inclusión y respeto de esas diferencias.

## CONSIDERACIONES FINALES

Pensar las prácticas culturales y el ejercicio de la ciudadanía en el contexto actual también implica hacer una reflexión sobre el sentido de lugar en el mundo, donde lo local y lo global conviven. Por lo tanto, las ciudades y sus rutinas comprenden dicha multiplicidad de gustos alimentarios, hábitos y costumbres diversas; y como establece Huyssen (citado por Gastal & Moesch, 2007) la propia noción de cultura implicaría conflicto, confrontación y divergencia.

Se debe tener en cuenta el derecho a la diferencia, buscando investigar la relación entre la performance y la política mediante diversas formas expresivas, las tradiciones, el modo de hacer, las creencias, los hábitos y las costumbres que circundan una localidad y sus ciudadanos.

Naturalmente, compete a la esfera pública la convivencia democrática entre culturas diferentes, de modo de valorar la singularidad de cada cultura, dentro del espacio-tiempo, buscando reforzar entre los agentes sociales una política de convivencia. Para lograrlo, es fundamental una educación enfocada en el derecho a la libertad de diferentes formas de expresión.

El patrimonio cultural gastronómico del sur de Bahia integra un sistema culinario, o mejor dicho, se convierte en *“parte inseparable de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente compartilhados”* (Da Matta, 1988), cuyos códigos reproducen valores fundamentales de la sociedad. Incluso, necesita de una educación comunitaria en provecho de las actividades turísticas de modo sustentable.

Los grupos étnicos con una fuerte identidad cultural que integraron el contexto histórico y cultural de la nación grapiúna, un ejemplo son los africanos que llegaron a Brasil como esclavos, se vieron históricamente privados de ciudadanía y derechos humanos; pero contribuyeron al desarrollo de la nación y dejaron un legado de saberes gastronómicos que hoy pertenecen a la cultura bahiana.

Esta realidad requiere ser pensada y trabajada en las políticas culturales y en el ejercicio de la ciudadanía, considerando al patrimonio cultural, las cuestiones de la fragmentación cultural y política y, como consta en la Agenda do Milênio (Mendes, 2001), la defensa de los grupos excluidos dentro de identidades locales apoyadas en el pasado.

Finalmente, vale destacar que la diversidad cultural admite mixturas modernas que van desde la Gastronomía como patrimonio cultural, hasta otras prácticas simbólicas que son expresiones del modo de ser y vivir en comunidad. Las mismas deben ser respetadas en sus vivencias sociales; manteniendo la coherencia entre la performance y la política, y el discurso jurídico y las prácticas sociales, respetando al ciudadano y su libertad de expresión.

*Agradecimiento: Artículo presentado en el GT Performance como Método de Investigación del Evento: Ciudadanías en Escena: Entradas y Salidas de los Derechos Culturales en la Universidad Nacional de Colombia en Bogotá del 21 al 30 de agosto de 2009.*

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bhabha, H.** (2007) "O local da cultura". Editora UFMG, Belo Horizonte
- Burke, P.** (2008) "O que é história cultural? Jorge Zahar Editora, Rio de Janeiro
- Burke, P.** (2006) "Hibridismo cultural". São Leopoldo, UNISINOS, 2006
- Bonin, A; Rolim, M. C.** (1991) "Hábitos alimentares: tradição e inovação". Boletim de Antropologia. Curitiba 4(1): 75-79
- Cascudo, L. Da C.** (2007) "História da alimentação no Brasil". São Paulo. Editora Global.
- Cascudo, L. Da C.** (1983) "História da alimentação no Brasil". Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo; Editora da Universidade de São Paulo.
- Da Matta, R.** (1988) "Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. América Indígena, n° 33, México.
- Fleuri, R. M.** (2005) "Intercultura, educação e movimentos sociais no Brasil" - Palestra Proferida no V Colóquio Internacional Paulo Freire (2005) [www.paulofreire.org.br/Textos/fleuri\\_2005\\_recife\\_resumo\\_e\\_texto\\_completo.pdf](http://www.paulofreire.org.br/Textos/fleuri_2005_recife_resumo_e_texto_completo.pdf).
- Fonseca, M. C. L.** (2003) "Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural". In: Abreu, C; Chagas, M. (Orgs.) Memória e Patrimônio: Ensaio Contemporâneos. DP&A, Rio de Janeiro
- García Canclini, N.** (2004) "Diferentes, desiguales y desconectados: mapas de la interculturalidade". Gedisa, Barcelona
- García Canclini, N.** (2006) "Culturas híbridas". EDUSP, São Paulo
- Gastal, S; Moesch, M. M.** (2007) "Turismo, políticas públicas e cidadania. Aleph, São Paulo
- Geertz, C. A** (1989) "Interpretação das culturas". Guanabara Koogan, Rio de Janeiro
- GIL, Gilberto.** (2003) "Discurso do Ministro da Cultura Gilberto Gil". Brasília, Ministério da Cultura. ([http://www.cult.ufba.br/arquivos/bibliografias\\_politicasculturais\\_brasil\\_01maio06.pdf](http://www.cult.ufba.br/arquivos/bibliografias_politicasculturais_brasil_01maio06.pdf))
- Hall, S.** (2004) "A identidade cultural na pós-modernidade". DP & A Rio de Janeiro
- Hobsbawm, E; Ranger, T.** (1997) "A invenção das tradições". Paz, São Paulo
- IPHAN.** (2006) Revista "Mandioca – Saberes e Sabores da terra". IPHAN, CNFCP (Centro de Folclore e Cultura Popular Edson Carneiro), Rio de Janeiro
- Meneses, J. N. C.** (2006) "História e turismo cultural". Autêntica, Belo Horizonte
- Mendes C. (Coordenador)** (2001) "Agenda do Milênio" Pluralismo Cultural, Identidade e Globalização. Rio de Janeiro: Editora Record. UNESCO/ISSC/EDUCAM
- Oliven, R. G.** (2006) "A parte e o todo". Vozes, Rio de Janeiro
- Oliven, R. G.** (2007) "Patrimônio cultural". DP&A Editora, Rio de Janeiro
- Reis, A. C. F.** (2003) "Marketing cultural e financiamento da cultura: Teoria e prática em um estudo internacional comparado". Pioneira, São Paulo

**Sant'ana, M.** (2003) "A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização". In: Abreu, R; Chagas, M. (Orgs.) Memória e Patrimônio: Ensaio Contemporâneos. DP&A, Rio de Janeiro.

**Santos, M. L. S.** (2006) "O quibe no tabuleiro da baiana". Editus, Ilhéus.

**Segala, L.**(2005) Identidade, educação e patrimônio: o trabalho do Laboep. *Revista do Iphan*, vol. 3, *Dossiê Educação Patrimonial*. IPHAN, Rio de Janeiro (<http://www.anped.org.br/reunioes/29ra/trabalhos/posteres/GT08-1933--Int.pdf> )

**Yúdice, G. A** (2004) "Conveniência da cultura: usos da cultura na era global". UFMG, Belo Horizonte

Recibido el 01 de junio de 2010

Correcciones recibidas el 23 de julio de 2010

Aprobado el 02 de agosto de 2010

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués