

MEMORIAS DEL PASADO COMO INSUMO DEL TURISMO CULTURAL*

MEMORIES OF THE PAST AS AN INPUT OF CULTURAL TOURISM

Carolina Olaya Prieto**
Blanca Leider Arias Esquivel***

Olaya, C., & Arias, B. (2012). Memorias del pasado como insumo del turismo cultural. *Sinapsis* 4 (4): 160-177.

Recepción: 01 de junio de 2012
Aceptación: 28 de junio de 2012

RESUMEN

El patrimonio cultural está conformado por las manifestaciones materiales e inmateriales que identifican a una población y le dan sus rasgos de peculiaridad. A través de este ejercicio investigativo, se ha logrado evidenciar que Salento, Quindío, aún alberga entre sus calles y viviendas tradicionales utensilios culinarios que se constituyen en huellas de un pasado gastronómico que está desapareciendo de la memoria colectiva, debido a la ausencia de medidas de protección y conservación del patrimonio cultural de esta población que, aunque goza de una gran belleza paisajística como su principal atractivo, ha desaprovechado sus valores culturales, históricos y patrimoniales como elementos fundamentales para enriquecer y hacer excepcional a este destino turístico.

Palabras clave: cultura, desarrollo sociocultural, gastronomía, memoria colectiva, turismo.

ABSTRACT

Cultural heritage consists of tangible and intangible manifestations that identify a population and give their peculiar traits, through exercise research referenced in this article, there has been evidence that the parent municipality Quindio Salento, still houses its streets cooking utensils and traditional houses that serve as traces of a past that is disappearing culinary collective memory, due to the absence of measures to protect and conserve the cultural heritage of this city that even has a great beauty as its main attraction, has missed its cultural, historical and heritage as fundamental elements to enrich and make this destination unique.

Key words: culture, collective memory, food, socio-cultural development, tourism.

* Este artículo es resultado de la Investigación: “Memorias del pasado como insumo del turismo cultural” realizada por el equipo de responsabilidad social GRS de la Escuela de Administración y Mercadotecnia del Quindío- EAM.

** Administradora de Hotelería y Turismo. Docente de la Escuela de Administración y Mercadotecnia del Quindío. Co-investigadora Grupo GRS. Contacto: karitolaya@eam.edu.co, Colombia.

*** Administradora de Hotelería y Turismo. Docente de la Escuela de Administración y Mercadotecnia del Quindío. Co-investigadora Grupo GRS. Contacto: Blankisaxm1@eam.edu.co, Colombia.

Introducción

El presente artículo abre una ventana hacia la reflexión frente al tema del patrimonio cultural y su relación con el turismo, y pretende indagar, a través de un estudio de carácter exploratorio, por el aporte del inventario de los utensilios asociados a la gastronomía tradicional de Salento al patrimonio cultural y su aprovechamiento económico en la actividad turística.

Los utensilios de la gastronomía tradicional forman parte de la construcción de identidad y de la memoria colectiva de sus pobladores como evidencia del desarrollo de la vida diaria de la región, de las diferentes tareas asignadas a las mujeres, del papel de las amas de casa, de las relaciones de jerarquía, de las rutinas diarias y de los rasgos de las familias de la época. De ahí la importancia del estudio realizado que, en primera instancia, permitió conocer la existencia de utensilios gastronómicos tradicionales con valor patrimonial, establecer su estado de vulnerabilidad y deterioro y, posteriormente, reflexionar sobre su posible aprovechamiento en el desarrollo de un turismo cultural como alternativa económica en el municipio de Salento. El antropólogo Xerardo Pereiro en su publicación *Apuntes de Antropología y Memoria* manifiesta que:

La memoria retiene en el presente un archivo de las experiencias y de las vivencias vividas en el pasado, y también el conocimiento adquirido a través de las experiencias de otras personas vivas y muertas. Al mismo tiempo, la memoria se condensa en muchos elementos de la cultura material, que sirven de soporte simbólico para la misma. (Pereiro, 2010)

Se puede deducir que los utensilios de la gastronomía tradicional de Salento enriquecen el imaginario colectivo alrededor de las tradiciones patrimoniales que se constituyen en las raíces y orígenes de esta comunidad, al tiempo que le proporcionan una singularidad cultural digna de ser proyectada por medio del ejercicio turístico.

El patrimonio cultural se constituye en los cimientos de la memoria colectiva. El profesor Xerardo Pereiro argumenta, apoyándose en las teorías de varios autores, que “los humanos construimos memorias, pero las memorias también nos construyen a nosotros” (2010), afirma además que actualmente se ha intensificado el culto de la memoria evidenciado, por ejemplo, en las puestas en valor del patrimonio cultural, así como en la recuperación y la invención de las tradiciones.

Como principal antecedente de que el fenómeno turístico de Salento y las actividades comerciales surgidas a raíz del auge de esta actividad han desdibujado los rasgos de la cultura salentina, se puede referenciar los resultados obtenidos en la investigación *La gastronomía tradicional de Salento, antes de la trucha y el patacón* (Olaya, 2009), que dan muestras de que a este municipio se le identifica con manifestaciones gastronómicas que no responden a las costumbres ancestrales. A partir de estos elementos es que se puede destacar la importancia de generar procesos y actividades que contribuyan a la recuperación de la memoria y de la elaboración de un inventario de los utensilios relacionados con la gastronomía tradicional como una acción pertinente para la recolección de las huellas del

pasado de la sociedad salentina como principal insumo de su identidad, base de su patrimonio.

Dentro del marco de la Declaratoria del Paisaje cultural cafetero, ha cobrado importancia la conservación de todas las manifestaciones culturales asociadas a este entorno para promover su difusión a las generaciones futuras y en general al resto de la humanidad. Según consideraciones de la UNESCO, en la síntesis publicada en la Resolución 2079 de 2011 del Ministerio de Cultura.

El Paisaje cultural cafetero de Colombia, (PCC), es un paisaje productivo en el que se combinan elementos naturales, económicos y culturales con un extraordinario grado de homogeneidad en la forma de las plantaciones del café y del paisaje. Pocas décadas después de la llegada de los colonos a Antioquia en el siglo XIX, la economía y la cultura de la región se desarrollaron alrededor de una tradición cafetera fuertemente enraizada, que ha dejado un legado único que define la cultura regional con ricas manifestaciones de música, gastronomía, arquitectura y cultura. Las características del PCC son el resultado del proceso de adaptación de estos colonos que persiste hasta hoy. (Ministerio de Cultura, 2011:1)

La interacción particular que el hombre ha tenido con el ambiente natural de la zona, y las costumbres que están determinadas por diversos factores y que se transforman con el tiempo en tradiciones, conforman el principal insumo que da valor a este contexto particular reconocido como único.

Por estas razones, es más que clara la necesidad de trabajar en el rescate y permanencia de la herencia cultural, para que la autenticidad excepcional alrededor de manifestaciones culturales como la gastronomía y sus utensilios tradicionales de este territorio, permanezca en el tiempo y no pierda su esencia por la exposición a los cambios sociales, culturales y económicos, al igual que a los fenómenos comerciales, migratorios e industriales que inevitablemente transforman el paisaje.

La Resolución 2079 de 2011 del Ministerio de Cultura, reconoce al paisaje cultural cafetero de Colombia como patrimonio cultural de la nación y resuelve en el Artículo 3: velar para que se conserven integralmente los valores universales excepcionales que ameritaron la inclusión del Paisaje cultural cafetero en la Lista de patrimonio mundial de la UNESCO.

Es necesario aunar esfuerzos para trabajar en pro de ejercer una buena administración de la cultura, partiendo de procesos de investigación, difusión, fortalecimiento y articulación para conseguir un impacto positivo en la conservación del patrimonio y en su aporte para la actividad turística como factor de desarrollo regional, a través, principalmente, del impulso de actividades para promover la cultura que subyace en el paisaje. De la mano con los propósitos consignados en el Plan Regional de Competitividad y en la Visión del Quindío 2032, donde se afirma que:

En el 2032 el Quindío será un Departamento ambientalmente sostenible y sustentable, equitativo, justo e incluyente socialmente, modelo de integración regional y asociatividad, con un nivel de ingreso medio alto per cápita; y en los cinco primeros lugares de competitividad nacional, basado en el aumento de la diversificación de la productividad

agro exportadora, un turismo y otros servicios con alto valor agregado; mediante el desarrollo de competencias educativas, formación laboral, investigación y tecnología avanzada, y en conectividad con el mundo globalizado. (Comisión Regional Plan Regional de Competitividad, 2009)

Se busca aportar a la conservación y divulgación del patrimonio como un valor agregado a la oferta turística para lograr el enriquecimiento del destino y a su vez el desarrollo sostenible y sustentable.

Antecedentes de los inventarios como herramientas de registro cultural a lo largo de la historia

En los “Aspectos históricos e institucionales”, consignados en el “Manual para inventario de bienes culturales muebles”, elaborado por el Ministerio de Cultura, se precisa que la noción de patrimonio está ligada a las tierras, los bienes y a las construcciones arquitectónicas que conforman el patrimonio familiar que se hereda de padre a hijo y que son motivo de atesoramiento. Este documento manifiesta que esta misma situación se traslada a la sociedad en relación con objetos con significado y valor de pertenencia para grupos, clanes, gremios o familias. (Ministerio de Cultura, Dirección de patrimonio, manual para inventarios de bienes culturales muebles, 2005:10).

La UNESCO ha reconocido que los atributos culturales del paisaje cafetero conservan características excepcionales que deben ser motivo de atesoramiento regional y de interés internacional. Sin embargo, resulta contradictorio que la herencia cultural gastronómica de Salento, representada en este caso en utensilios culinarios ancestrales que llevan consigo rasgos de historia y de los valores que cimentaron la sociedad de la época, esté subvalorada y tienda a desaparecer.

El manual señala que el uso de inventarios se remonta al siglo XVI, cuando los españoles que arribaron al territorio colombiano recurrieron al uso de este instrumento para poder manejar los tesoros que acumulaban y enviaban a. Debido a que la labor evangelizadora trajo consigo la construcción de iglesias y conventos donde se albergaban imágenes, ornamentos y objetos de culto y esta atención especial sobre el conjunto de bienes religiosos, principalmente el interés por conocer su valor en dinero con el fin de detectar daños en las piezas o pérdidas de las mismas, se impulsó la creación de normas e instituciones dedicadas a su manejo y cuidado. En el manual se detalla la creación de las principales entidades dedicadas a la protección de bienes muebles.

Según el documento, a través de la creación de un archivo con la colección que perteneció a los padres jesuitas expulsados de España, se conformó la Biblioteca Nacional de Colombia, fundada en 1777. Posteriormente, a finales del siglo XIX, se comienzan a recopilar en el Museo Nacional las primeras colecciones de bienes arqueológicos precolombinos y de las culturas aborígenes sobrevivientes, como manifestación del interés en su valoración y protección.

El manual hace referencia a que en 1941 se creó el Instituto Etnológico Nacional, el cual se convirtió, diez años después, en el Instituto Colombiano de Antropología. Luego, esta entidad fue fusionada con el Instituto Colombiano de Cultura Hispánica y se funda en 1997 el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).

Cabe anotar que, según este documento, durante la primera mitad del siglo XX surgió el interés por estudiar, valorar y conservar los bienes muebles de todos los períodos. Entidades como El Banco de la República y El Museo Nacional copiaron y coleccionaron bienes culturales muebles, a través de la realización de inventarios desarrollados con algunos principios científicos.

En el manual se manifiesta la importancia de la Ley 163 del 30 de Diciembre de 1959, la cual, tras su aprobación, empieza a regular todos los aspectos relacionados con el patrimonio e impulsa el registro de monumentos, documentos, archivos y objetos en las oficinas de Monumentos Nacionales.

Este documento señala, como uno de los antecedentes más importantes en la implementación científica de los procesos de inventarios, la creación del Instituto Colombiano de Cultura, Colcultura, entidad que se constituyó en la principal responsable de las políticas culturales y que integró dentro de su estructura a la Biblioteca Nacional y al Archivo General de la Nación. Colcultura le dio prioridad al inventario del patrimonio cultural tangible, iniciando el proceso en 1971, con los bienes inmuebles y las colecciones de sus museos y otras colecciones representativas en Antioquia, Boyacá y Santander.

En 1974 se conforma el Centro Nacional de Restauración, cuya función inicial es la preservación e intervención de los bienes muebles de propiedad del Estado y de la Iglesia, posteriormente esta entidad se dedica a la elaboración de inventarios y a la catalogación de estos bienes. En los años 1977 y 1978 se evidencia que el tema sobre la importancia de la conservación de los bienes patrimoniales cobra interés en toda América Latina y a nivel internacional en general, prueba de ello son los diferentes eventos celebrados al respecto: en el año 1977 se llevó a cabo en Chile el “Primer Seminario de inventario y catalogación del patrimonio cultural”, y en 1978 se realizó un segundo seminario en Perú. A su vez, el 28 de noviembre de 1978, en París, se llevó a cabo “La conferencia general de la Organización de las Naciones Unidas para la educación, La ciencia y la cultura”, donde se formula el documento: *Recomendación sobre la protección de los bienes culturales muebles*, en cuyos puntos se define cada uno de los bienes que se pueden considerar de interés cultural, los principios generales para su conservación, regulación, preservación y administración.

En el año 2010 se publicó en la ciudad de Bogotá el Proyecto “Inventario de recetas propias e innovadas de las plazas de mercado de Kennedy, La Perseverancia y Quirigua (Registro de patrimonio inmaterial cultural-Convenio de Asociación 2508). Este trabajo, patrocinado por la Alcaldía de Bogotá y desarrollado a través de un convenio entre la Corporación academia colombiana de gastronomía y el Instituto para la economía social IPES, tuvo como objetivo desarrollar un proceso de investigación y de intervención para modernizar los comedores a través de la adopción de procesos que revelen el patrimonio cultural

existente en esta gastronomía y suministren herramientas y técnicas para conseguir finalmente un aumento en los ingresos.

Por otro lado, en Colombia se han realizado inventarios de bienes muebles patrimoniales en diferentes regiones del país, con un objetivo común que se resume en la identificación y conservación de los bienes de interés cultural para salvaguardar la historia, las huellas del pasado y la identidad regional. Algunos de los trabajos realizados que se encuentran consignados en los archivos de la Biblioteca Luis Ángel Arango son:

- Inventario de bienes muebles: Iglesia del Divino Salvador, Sopó / Fundación para la conservación y restauración del patrimonio cultural colombiano.
- Inventario de bienes muebles: Iglesia de Santa Clara la Real, Tunja / Fundación para la conservación y restauración del patrimonio cultural colombiano,
- Inventario de bienes muebles: Santa Bárbara-Tunja / elaborado por Mireya Muñoz, Fundación para la conservación y restauración del patrimonio cultural colombiano.

Conceptos relacionados

Para la elaboración de un registro de los bienes relacionados con la gastronomía que se puedan considerar de interés cultural, es necesario referenciar algunos conceptos que se constituyen en el fundamento teórico desde el cual se desarrolló la actividad investigativa. Según el Diccionario de la Real Academia Española en su vigésima segunda edición, “un inventario es un asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.” (DRAE, 2011). Desde la perspectiva del Ministerio de Cultura, un inventario es:

Una base documental de primera importancia para las acciones a favor de la conservación, la recuperación y la divulgación de los bienes que lo conforman. La información que de él se deriva, es fundamental para sustentar proyectos de apropiación, divulgación y sostenibilidad económica. (Ministerio de Cultura, 2005)

Cuando se hace referencia a la conservación del Patrimonio cultural, es adecuado citar a Néstor García Canclini, quien en su escrito *Los usos sociales del Patrimonio Cultural*, publicado en 1999, reflexiona acerca de la necesidad de repensar el patrimonio alrededor de sus usos contemporáneos y la protección de las diversas manifestaciones culturales.

Canclini reconoce el papel y la responsabilidad del estado en la conservación de los rasgos de identidad que unifican una nación y a su vez afirma que el patrimonio es una herramienta de legitimación y consenso: “Sin la acción del Estado es inexplicable la vasta rehabilitación de sitios arqueológicos y centros históricos, la creación de tantos museos y publicaciones dedicados a guardar la memoria, y el uso de estos recursos para conformar una identidad compartida” (Canclini, 1999:21)

La salvaguardia del patrimonio está ligada al concepto de memoria colectiva, el cual puede ser abordado desde varias perspectivas. Marie-Claire Lavabre, en su publicación *Maurice Halbwachs y la sociología de la memoria*, recoge las apreciaciones de diferentes autores

alrededor de este concepto. Basada en las afirmaciones de Pierre Nora, Lavabre determina que la definición de la “memoria” se funda en la distinción entre esta y la historia, determinando que:

La “memoria” remite así a todas las formas de la presencia del pasado que aseguran la identidad de los grupos sociales y especialmente de la nación. No es historia, por lo tanto, en cuanto ésta tiende a la inteligibilidad del pasado, tampoco es, propiamente hablando, recuerdo: es, citando a Pierre Nora, “economía general y administración del pasado en el presente. (Lavabre, 1998)

Marie Claire Lavabre resume los planteamientos de Maurice Halbwachs en tres preposiciones articuladas:

- El pasado no se conserva; se reconstruye a partir del presente.
- La memoria del pasado sólo es posible por obra de los marcos sociales de referencia con que cuentan los individuos. Como el individuo aislado es una ficción, la memoria individual sólo tiene realidad en cuanto participa de la memoria colectiva.
- Existe una función social de la memoria. El pasado, mitificado, sólo es convocado para justificar representaciones sociales presentes. (Lavabre,1998)

Halbwachs realiza una serie de discernimientos acerca de la memoria y la sociedad. Argumenta sobre la incidencia del tiempo en el proceso de comprensión y diferenciación entre historia y memoria colectiva. Según este autor, la historia es plasmada casi intencionalmente en el momento crítico en el que los grupos sociales ya han desaparecido, y la labor de los historiadores sólo da cuenta del registro de los sucesos o acontecimientos. De esta manera es imposible plasmar las concepciones y apreciaciones sociales de una época determinada, como componente fundamental de la memoria colectiva.

Rafael Pérez Taylor, en su libro *Entre la tradición y la modernidad: Antropología de la memoria colectiva*, parte del concepto de Memoria colectiva como la posibilidad que tiene el antropólogo de recuperar, en el tiempo y el espacio social de un grupo, los saberes y tradiciones que la significan, y reafirma que esta se convierte en la construcción de la verosimilitud de un grupo social. Asegura que la memoria colectiva es:

Un producto de la permanencia del discurso que connota lapsos cortos o extendidos, que abarcan a un individuo social o a una colectividad, que van de la experiencia vivida por una generación hasta el recuerdo de varias generaciones, cuyo saber se mantiene vivo a través de la memoria, pero en todo caso se encuentra en el pensamiento social, es decir, en la mentalidad de los sujetos culturales. (Pérez, 1996:13)

Por otra parte, María Elena Acuña, en su publicación *Género y generación en la transmisión de la memoria*, concluye que la memoria y la identidad se encuentran entrelazadas de modo que el conjunto de significados de toda identidad individual y grupal que da un sentido de pertenencia a través del tiempo y el espacio, está basada en el recuerdo y a su vez lo que es recordado está definido por la identidad asumida (Acuña, 2005:02).

Antecedentes legales alrededor del patrimonio

La conservación del patrimonio cultural es un propósito universal que se traduce en el conjunto o estructura de normas cimentada en los principios de la UNESCO para su cuidado y salvaguarda. Sin embargo, es inevitable mencionar la actitud anárquica que se percibe en Salento frente a la conservación del patrimonio cultural material e inmaterial, manifestada, por ejemplo, en el desinterés por la conservación y promoción de las tradiciones culturales, como es el caso de la gastronomía y los utensilios hallados, como un elemento importante en la creación de identidad y en el enriquecimiento del ejercicio turístico del municipio. A continuación se presentan algunas de las leyes nacionales e internacionales que formulan las directrices para la conservación y salvaguarda del patrimonio cultural:

La Ley 163 del 30 de diciembre de 1959 dicta medidas sobre la defensa y conservación del patrimonio histórico, artístico y monumentos públicos de la nación, estableciendo que “toda persona o entidad que tuviere en su poder o bajo su guarda monumentos, documentos, archivos u objetos de los comprendidos por este estatuto, deberá registrarlos” (En el Decreto Reglamentario 264 de 1963 de esta misma ley, se conformó el marco general para la protección y el manejo del patrimonio).

Por otra parte, en la Constitución Política de Colombia de 1991 se reconoce la importancia de la diversidad étnica y su necesidad de protección, también se reafirma que la cultura, en sus diversas manifestaciones, es el fundamento de la nacionalidad y se nombra al Estado como responsable de la conservación del patrimonio cultural.

En consecuencia, de la creación de la Constitución de 1991, nace la Ley General de Cultura 397 de 1997, en la que se dictan políticas estatales en lo referente al patrimonio cultural de la nación. Sus principales objetivos, consignados en el Artículo 5, son: la protección, la conservación, la rehabilitación y la divulgación del patrimonio, con el propósito de que éste sirva de testimonio de la identidad cultural nacional, tanto en el presente como en el futuro.

Como se puede ver, Colombia no ha sido la excepción en cuanto al establecimiento de políticas públicas para el manejo y regulación del patrimonio cultural. Las normas que definen el patrimonio cultural de la nación y en general el establecimiento de la ley general de Cultural, manifiestan la preocupación por entender quiénes somos y conocer las raíces de nuestra diversidad para diseñar y planificar el futuro. Con la promulgación de toda la normatividad relacionada el Estado reconoce su obligación y responsabilidad frente a la valoración, la protección y la difusión de las manifestaciones culturales que conforman la identidad nacional y generan cohesión social.

A partir del Decreto 358 de 2000, se reglamenta parcialmente la Ley General de Cultura y se ratifica a la Biblioteca Nacional como el depósito legal de imágenes en movimiento, asignado anteriormente mediante Decreto 460 de 1995, con el fin de garantizar su mantenimiento, mediante la entrega de elementos de tiraje aptos para la reproducción (Artículos 16, 19 y 23).

Así mismo, este Decreto define la manera en que una obra audiovisual o cinematográfica, puede ser declarada como bien de interés cultural y especifica los elementos materiales que permiten su conservación. El primer resultado de este Decreto fue la Resolución No. 0963 de 2001, gracias a la cual se declaró como bienes de interés cultural de carácter nacional una parte de los archivos cinematográficos que custodia la Fundación Patrimonio Fílmico Colombiano (Ministerio de Cultura, 2005:22-29)¹²

Con la promulgación de de la Ley general de archivos No. 594 de 2000, se regulan los principios generales del Sistema Nacional de Archivos:

De su administración; de la gestión, acceso, consulta y salida de documentos; del control y vigilancia; de la donación, adquisición, expropiación y conservación de documentos; de los estímulos a la salvaguarda, difusión e incremento del patrimonio documental de la nación. (Ministerio de Cultura, 2005:22-29)

El Decreto 833 de 2002, reglamenta parcialmente la Ley General de Cultura en materia de Patrimonio Arqueológico y regula el manejo de bienes integrantes de este patrimonio en lo concerniente al plan de manejo, excavaciones, intervención, registro, faltas, entre otros.

A pesar que en Colombia exista todo un sistema legal que reglamenta la cultura y el patrimonio, los rasgos de la herencia cultural de Salento, que se encuentra matizada por importantes valores familiares que se entretejían alrededor de las cocinas y se infundían, entre otras cosas, por medio de las actividades gastronómicas que ocupaban un papel fundamental en las actividades diarias de los salentinos, se desdibujan ante la mirada indiferente de propios y extraños. Frente a esta situación es necesario exhortar a los entes gubernamentales de la región para que cumplan un papel protagónico en los procesos de conservación y salvaguarda del patrimonio cultural, para generar y construir una nueva relación entre cultura y turismo, basada en su correlación directa con el objetivo de conseguir un desarrollo económico y social articulado estrechamente con el desarrollo cultural.

A partir de los años sesenta, a través de la Convención del Patrimonio Mundial liderada por la UNESCO, se despierta el interés de la comunidad internacional por el patrimonio y la responsabilidad compartida en su preservación y salvaguarda. Hace cuarenta años, después de identificar la vulnerabilidad de algunos tesoros históricos frente a los desastres naturales y al conflicto armado, la Convención nace no solamente como un documento regulador, sino como un catalizador de sinergias con el fin de sensibilizar y articular los esfuerzos para conservar los rasgos históricos del pasado para las generaciones futuras.

La UNESCO es la principal organización en la promoción y la conservación del patrimonio cultural. La convención de 1970 sobre “Las medidas que deben adoptarse para prohibir e impedir la importación, la exportación y la transferencia de propiedades ilícitas de bienes culturales” se constituye en instrumento para prevenir el tráfico ilegal de bienes de interés cultural, y en ella se plantea que para una adecuada labor de conservación es necesaria la realización de inventarios. Esta Convención tiene como principal objetivo combatir los

delitos relacionados con la comercialización ilegal del patrimonio, a través de acuerdos y normas internacionales mediante la cooperación bilateral, multilateral e interinstitucional.

Actualmente, aunque ciento ochenta y ocho países sean conscientes de que la conservación del patrimonio cultural responde a un interés global, la Convención de la UNESCO sigue cumpliendo un papel fundamental en aquellas manifestaciones en las que priman intereses individuales y se vulneran los principios de conservación. Al respecto se han logrado suspender construcciones antiestéticas en ciudades históricas como Londres, Viena, Macao y San Petersburgo.

La Convención de La Haya de 1954 para la protección de los bienes culturales en caso de conflicto armado y sus dos protocolos, propende por adoptar medidas preparatorias en tiempo de paz para salvaguardar los bienes culturales contra los efectos previsibles de un conflicto armado, como: la preparación de inventarios, la planificación de medidas de emergencia para la protección contra incendios o el derrumbamiento de estructuras, la preparación del traslado de bienes culturales muebles, el suministro de su protección adecuada *in situ* y la designación de autoridades competentes que se responsabilicen de su salvaguardia. El segundo protocolo establece la protección en el marco de conflictos armados no internacionales. Colombia se adhirió a esta Convención mediante la Ley 340 de 1996.

Es necesario referenciar la Decisión 588 de 2004 sobre Protección y recuperación de bienes del patrimonio cultural de los países andinos, aprobada en la “Reunión ordinaria del Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores” celebrada en Quito – Ecuador el 10 de julio de 2004, que tiene el objetivo primordial de promover políticas, mecanismos y disposiciones legales comunes para la identificación, registro, protección, conservación, vigilancia, restitución y repatriación de los bienes que integran el patrimonio cultural de los países miembros; así como diseñar y ejecutar acciones conjuntas que impidan la salida, extracción, ingreso, tránsito internacional o transferencia ilícitos de los mismos entre los países miembros y terceros países (Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores, Decisión 588, 2004).

El conjunto de normas y en general las diferentes reglamentaciones referenciadas, traducen la preocupación por la conservación de la cultura y del patrimonio como rasgos que legitiman y reafirman la identidad de los pueblos. Además, con su promulgación, el tema cultural y patrimonial ha ganado importancia dentro de las políticas públicas y ha contribuido a la generación de iniciativas alrededor del rescate y promoción cultural.

Materiales y métodos

El proceso realizado se enmarcó dentro de la línea de investigación “Desarrollo socioeconómico regional enfocado en tres aspectos: El turismo, la agroindustria y la internacionalización y el desarrollo sostenible”. Mediante el rescate del patrimonio cultural material se hace referencia a los objetos utilizados por los ancestros alrededor del ejercicio gastronómico, y se promueve el desarrollo sociocultural y la identidad de su gente

generando nuevas ideas de negocio alrededor de la gastronomía patrimonial como un atractivo adicional dentro de la oferta turística.

El ejercicio investigativo fue direccionado teniendo en cuenta los fundamentos de la sublínea de investigación “Identidad cultural y patrimonio local”, cuyo objetivo es generar una oferta turística diferenciada que, complementada con los parques temáticos, las diversas condiciones topográficas, las bondades climáticas y el arraigo de la cultura cafetera, vaya asociada a la sustentabilidad del medio ambiente y al paisaje cultural cafetero.

La población objeto de estudio fue la comunidad de Salento, habitantes raízales y personas de la tercera edad que poseen dentro de sus casas objetos antiguos utilizados para las preparaciones culinarias propias de sus tradiciones. Al respecto Salazar afirma que:

La interpretación del patrimonio cultural como una disciplina académica es de gran utilidad en el turismo. Pero no debe quedarse en los claustros universitarios sino plantearse investigaciones con los ciudadanos locales, que les permitan convertirse en intérpretes auténticos del patrimonio, histórico cultural y natural de su región o localidad. (Salazar, 2007:21)

El proceso de recolección de la información se desarrolló a través de visitas y el contacto directo con las fuentes, las cuales fueron ubicadas por referenciación de otras; desarrollándose entonces un modelo de muestreo en bola de nieve, el cual consiste en identificar sujetos que se incluyeron en la muestra a partir de los propios entrevistados. Se partió de una pequeña cantidad de individuos que cumplieron con los requisitos necesarios y que sirvieron como localizadores de otros con características análogas.

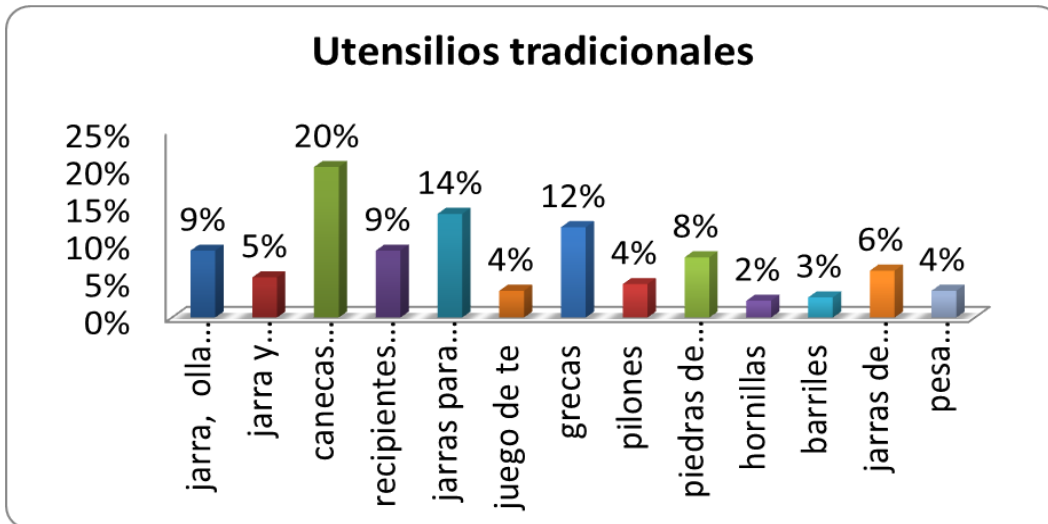
Una vez obtenida la información, fue sistematizada teniendo en cuenta las fichas para inventarios de bienes culturales muebles establecidas por el ministerio de cultura, y se tomaron fotografías como herramienta complementaria de registro.

Para la recolección de la información se utilizaron dos instrumentos, el primero de ellos fue la entrevista como fuente primaria e instrumento principal, debido a que corresponde a la información oral recopilada directamente a través de los relatos transmitidos por la población. Esta herramienta permitió establecer una comunicación con los portadores de las tradiciones y evaluar su grado de compromiso y sentido de pertenencia, además, obtener respuestas a los interrogantes planteados al inicio de esta investigación acerca del uso tradicional de los utilitarios alrededor de las preparaciones gastronómicas.

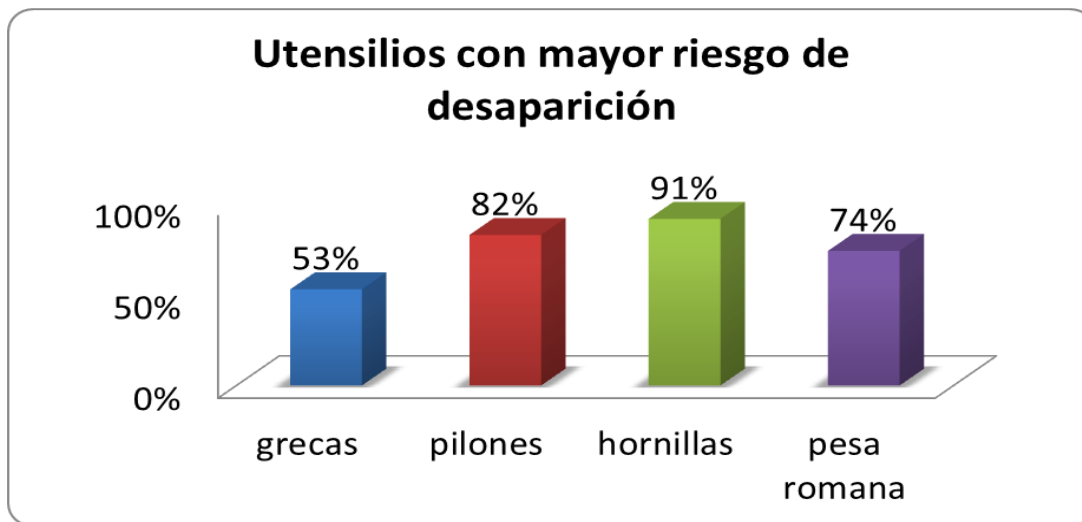
El segundo es el manual para inventario de bienes culturales muebles, en donde se establece la ficha oficial para la elaboración de inventarios diseñado por el ministerio de cultura – dirección de patrimonio, dando cumplimiento a la ley general de cultura 397/97 cuyo objetivo principal es elaborar un registro nacional del patrimonio cultural.

Resultados

En el estudio de campo realizado se encontraron objetos que eran utilizados en su mayoría en la preparación de platos autóctonos de la región. Estos utensilios, ubicados principalmente en los establecimientos públicos de Salento como restaurantes, cafés, cafeterías, bares, hospedajes, tiendas de suvenires y casas tradicionales, en algunas ocasiones formaban parte de la decoración de éstos lugares, con funciones completamente diferentes para las que fueron diseñados. A continuación se exponen de manera gráfica los resultados más representativos.



Fuente las autoras. Utensilios tradicionales del municipio de Salento



Fuente: "Utensilios con mayor riesgo de desaparición", las autoras.

El pilón

El pilón, utensilio primordial en la elaboración de las arepas representativas de la gastronomía de la región, tiene un riesgo de desaparición del 82%; aunque en el municipio

de Salento existen diferentes piezas, el uso que se les está dando los hace susceptibles de deterioro.

Hablar del pilón implica hacer referencia al maíz, que desde la época prehispánica fue utilizado por los grupos indígenas como alimento primordial. En el texto publicado por el científico Víctor Manuel Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial, Tomo I: Alimentación y alimentos*, se hace referencia a algunos informes escritos por los españoles donde describen la alimentación de los grupos indígenas y sus utensilios:

Con relación a los patangoros del valle del Magdalena se han conservado estos informes: La manera de cocinar o aderezar sus comidas es ésta: toman una gran olla y pónenla al fuego, y allí echan mucha cantidad de hojas de auyamas, bledos y otras legumbres silvestres, y algunas veces por cosa muy principal, echan de las propias auyamas, y llena la olla de estas legumbres y agua, danle fuego, y estando a medio cocer échanle dentro dos o tres puñados de harina de maíz, y aunque no esté bien cocido sácanlo y cómenselo, sin dejarlo mucho enfriar, con tanto gusto y sabor como si fuese otra cosa de más sustancia; y comido esto por la mañana y bebido algún vino de maíz, que es su principal sustento, se van a trabajar a sus labores, y no comen más hasta que a la noche vuelven, que hallan otra cena aderezada de la manera dicha. (Patiño, 1990)

El pilón es el antecesor del molino y fue el principal utensilio para procesar el maíz desde la época prehispánica. Según el listado de útiles líticos identificados por los españoles, en el documento publicado por Víctor Manuel Patiño, las piedras de moler fueron un elemento típico del ajuar doméstico a todo lo largo del continente donde existió el cultivo del maíz y se hace referencia a que en Jamarraya, Pueblo Rico – Risaralda, se han encontrado pilones y manos de piedra muy bien labradas.

Al interior de los hogares salentinos tradicionales, mientras se pilaba el maíz, se forjaban valores como la disciplina, la responsabilidad y la entrega al trabajo. Las mujeres administraban las labores del hogar con esmero y diariamente preparaban sus deliciosos potajes en los cuales eran indispensables las arepas como acompañamiento. A diferencia de las preparaciones actuales caracterizadas por la practicidad y rapidez, cocinar en ese entonces era una labor de dedicación y mucho trabajo, teniendo en cuenta que las familias generalmente eran numerosas y que los hombres requerían de una buena cantidad de alimento para poder realizar con energía las duras labores del campo.

Las hornillas

Para algunos como el biólogo español Faustino Cordón, en su libro *Cocinar hizo al hombre*, con la aparición del fuego, la adopción de la hoguera y la familiarización con ella, se dieron las condiciones propicias para el descubrimiento de la cocina. Según Cordón, cocinar marco la frontera entre el animal común y el hombre. Según las apreciaciones del biólogo Cordón, cocinar es el acto principal que nos diferenció de los animales, preparar los alimentos evidenció el proceso de evolución de los seres humanos.

Desde que se produjo, en tiempos remotísimos, según las investigaciones antropológicas, esta adopción de la hoguera, se dieron homínidos que aún no cocinan, ni hablan, de modo que siguen siendo plenamente animales, pero cada vez más familiarizados y más dependientes del

fuego. Se comprende que, al cabo de un tiempo sin duda largísimo, esta dependencia del fuego llevará al descubrimiento capital de técnicas para producir artificialmente fuego y, así, liberarse de la atenta preocupación por mantenerlo. Sea como fuere dicha familiaridad con el fuego estableció, ciertamente, las condiciones objetivas para el descubrimiento de la cocina, tan capital en la evolución que marca la frontera entre el animal heterótrofo (el común de los animales) y el singular animal autótrofo, que prepara ya su alimento. (Cordón, 1970)

De igual forma que el hombre primitivo se congregó alrededor del fuego y generó los primeros lazos sociales, las cocinas donde se encontraban las hornillas eran un punto de encuentro familiar para los salentinos. Las ollas casi nunca estaban vacías, y usualmente las madres daban de comer a sus hijos y familiares cercanos en las mesas auxiliares junto a las hornillas mientras se conversaba de temas cotidianos.

Las hornillas, principales protagonistas de las tareas diarias de las abuelas y del toque especial en la sazón, encabezan la lista de los utensilios que se encuentran en riesgo de desaparición, no solo de forma física, sino de la memoria, de los recuerdos e identidad de una población esclava de los cambios de un mundo globalizado.

Las grecas

Las antiguas grecas halladas fueron construidas en Torino - Italia, por la fábrica Victoria Arduino en el año 1905. El ingeniero Pier Teresio Arduino dedicó la perfección de su diseño a su esposa Victoria, las construía con sus propias manos uniendo de manera artesanal los centenares de piezas necesarias para la creación de la máquina de *espresso*, actualmente considerada como una obra de arte digna de ser exhibida en las mejores cafeterías alrededor del mundo.

Más allá de la greca, es necesario hacer referencia a los cafés, principales lugares de reunión, donde de forma democrática se reunían tanto ricos como pobres a socializar, a discutir, a negociar y hasta a jugar billar. Según el sociólogo Gustavo Pinzón, en su escrito *Espacios públicos y fragmentación social*:

Los cafés formaban parte del espacio de las plazas parques centrales y eran igual que esta un lugar donde transcurren múltiples eventos de la vida cotidiana de la sociedad rural y la sociedad urbana, pero los pintorescos cafés han desaparecido para abrirle paso a la tabernas, fuentes de soda, discotecas, que son negocios con una marcada simbología urbana. Sólo subsisten en algunos pueblos, en Armenia fueron arrasados, en Calarcá hay uno moribundo. Muy distinto es el caso de otras ciudades del eje cafetero, como Manizales y Pereira, donde aún se mantienen articulados a la trama de la plaza central; pero parece que el Quindío ha sido receptor sumiso de un modernismo que excluye de manera vergonzante cualquier símbolo de lo antiguo. (Pinzón, 2003)

Discusión

Los utensilios tradicionales podrían convertirse en un insumo importante para la creación de una oferta cultural que dinamice y enriquezca la actividad turística del municipio; a través de su recolección, salvaguarda y exposición permanente, se contribuye a la

preservación de elementos con valor patrimonial y a difundir su importancia como representaciones de la memoria y de las realidades del pasado. Es así como en Salento los diversos recipientes dan cuenta de la actividad económica de la época. El 34% se concentra en recipientes propios para la producción lechera y la comercialización de sus derivados que eran actividades comúnmente desarrolladas en las fincas de la región. Con la leche y el cuajo artesanal se elaboraba el tradicional queso salentino que incluso era comercializado en municipios y regiones aledañas, además, con la ayuda de un artefacto llamado desnatadora, se elaboraba la mantequilla.

Las canecas para leche que ayer se movían al compás del paso lento de los caballos que las transportaban, hoy recogen el polvo colgadas en alguna pared o sirviendo de florero de plantas exóticas en algunos de los establecimientos comerciales de este municipio. A su vez, los pilones de piedra que guardan entre sus grietas algún vestigio del maíz trillado por efecto del golpeteo repetitivo de un mazo generalmente de madera o piedra, hace muchos años perdieron su papel protagónico en la elaboración de las arepas y otros productos del maíz y se han convertido en la vasija “perfecta” para sembrar plantas decorativas en los patios de algunos de sus propietarios.

Las pesas romanas que se constituían en elemento indispensable en los expendios de verduras y alimentos, hace mucho cedieron su lugar a las sofisticadas balanzas electrónicas. Las hornillas tradicionales apagaron sus boquillas y se convirtieron en mesones para guardar trastos viejos o simplemente en organizadores de vajilla. En contraste, aún brota de las grecas halladas, en su mayoría italianas adornadas con un águila de cobre, el vapor y el aroma del café recién hecho en algunas de los cafés o billares del pueblo.

La modernidad con sus avances tecnológicos, que se evidencian también en el campo gastronómico, han impulsado o generado cambios sociales. De acuerdo con las afirmaciones de Fermín Bouza:

Hay un vínculo obvio entre los cambios tecnológicos y los cambios sociales. Es bastante sencillo describir lo que está ocurriendo en la sociedad actual avanzada y semiavanzada en cuanto al desarrollo tecnológico y a ciertos cambios sociales que produce, pero es bastante más complicado explicar el pasado de ese par conceptual "tecnología/cambio social" y, sobre todo, prever su futuro, dos cosas metodológicamente unidas, pues son las buenas explicaciones del pasado las que nos permiten estructurar posibles caminos analíticos de lo que pudiera ocurrir en los tiempos que estamos preludiando.(Bouza,2002:2)

Se puede afirmar que la sustitución de los utensilios gastronómicos tradicionales por nuevos artefactos o simplemente por alimentos de preparación instantánea, como es el caso de la harina pre-cocida comercializada para hacer las arepas, dan cuenta del cambio social que paulatinamente ha desarrollado este municipio. La sociedad rural, tradicionalmente agrícola, le da paso a una que gira en torno al turismo y al comercio.

En el municipio de Salento este cambio se evidencia en los antiguos y tradicionales cafés y restaurantes, en las casas típicas y hasta en la memoria no de los abuelos, si no de la población actual que no se siente identificada con las tradiciones. En la investigación

realizada por el equipo de GRS, se encontraron varios utensilios subutilizados y olvidados, tapados por el polvo del tiempo y la ingratitud.

Actualmente en el municipio no existe un inventario de piezas ancestrales, ni se han realizado estudios sobre el tema, lo cual hace algo latente la posibilidad de que los vestigios de la historia se pierdan, a pesar de que el encanto cultural es el principal insumo de la actividad turística.

Retomando los conceptos del antropólogo Lévi Strauss, quien afirma que “se puede esperar descubrir en cada caso la manera con que la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través del cual expresa de manera inconsciente su estructura”(Gariné,1992:14), se puede decir que los utensilios hallados dejan entrever las huellas de un pasado social con costumbres y tradiciones que giraban en torno a la producción agrícola y muestran los rasgos de una sociedad rural trabajadora, con familias numerosas para las cuales comer era una de las principales actividades.

Estos utensilios que son exhibidos como objetos decorativos con poca trascendencia, forman parte del lenguaje y la semiótica gastronómica, es decir, de la historia, las costumbres y la estructura de la sociedad salentina; evidencian técnicas culinarias tradicionales que se desdibujan en medio del actual fenómeno turístico y comercial que vive el municipio, y sumado a este aspecto encontramos que las nuevas generaciones desconocen sus raíces y tradiciones culturales, las que según Bronislaw Malinowski “cumplen un papel determinante para lograr cohesión social y sentido de pertenencia”. (Eschard, Puga y Castro, 1999:63)

Retomando las apreciaciones del antropólogo Xerardo Pereiro, para que exista la memoria colectiva es necesaria su transmisión intergeneracional, es decir, la creación de identidad de los pueblos depende de la transferencia de una generación a otra de sus tradiciones, costumbres y cultura, a través de diferentes medios como la oralidad, gestualidad, escritura e imágenes visuales.

Salento no puede convertirse en un lugar sin memoria, sin raíces, de generaciones de inmigrantes que recogen los beneficios de la localidad pero que no se reconocen con su cultura y tradiciones. Es necesario evitar que ese hilo conductor de la memoria se rompa y desvanezca las huellas de un pasado compartido que determina la esencia de una población y se constituye en referencia para apuntar hacia el futuro.

Es preocupante entonces que en esta localidad caracterizada por su dinámica turística, su riqueza histórica como municipio padre del Quindío y por su patrimonio cultural material gastronómico relacionado en los hallazgos de esta investigación, no se le dé prioridad a la conservación y promoción cultural como cimiento principal para encaminar los destinos del municipio.

Según Pereiro, el patrimonio cultural es producto de la activación de la memoria y a su vez alrededor de él se genera una diversidad de memorias que fundamentan el denominado Turismo Cultural que, de acuerdo con Pierre Nora, es el consumo de lugares con memorias

que atraen el interés de turistas por su valor histórico, artístico o vivencial, constituyendo una práctica social llamada por el autor Candau, como “Turismo de la memoria” (Pereiro, 2010).

El patrimonio debe ser “patrimonio vivo”, es decir, un factor de identidad, de valor cultural que le permita a los pueblos reconocerse y agruparse para continuar sus procesos sociales, un patrimonio cambiante pero que se constituya en un elemento fundamental para enriquecer y hacer excepcional un destino turístico.

Referencias bibliográficas

- Acuña, M. (2005). *Género y generación en la transmisión de la memoria*. Centro de estudios Miguel Enríquez. Consultado el 1 de junio de 2011. En: http://www.archivochile.com/Ceme/recup_memoria/cemememo0038.pdf
- Bouza, F. (2002). *Innovación Tecnológica y Cambio Social*. En *Homenaje a José Luis Sequeiros. Las encrucijadas del cambio social*, (85-97). Universidad de Vigo – Servicio de publicaciones. Consultado el 20 de julio de 2011. En: www.ucm.es/info/socvi/Bouza/Nueva1/Textos/innova.pdf
- Canclini, N. (1993). *Los usos sociales del patrimonio cultural*. En Enrique Florescano (Comp.), *El patrimonio cultural de México*, (41-57). México: Fondo de Cultura Económica.
- Comisión Regional de Competitividad. (2011). *Plan Regional de Competitividad*. Consultado el 10 de julio de 2011. En: <http://www.almamater.edu.co/sitio/Archivos/Documentos/Documentos/00000074.pdf>
- Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores. (2004). Decisión 588, 2004. Consultado el 15 de junio de 2011. En: www.comunidadandina.org/normativa/dec/D586.htm
- Cordón, F. (1980). *Cocinar Hizo al Hombre*. Barcelona: Tusquets editores.
- Eschard, J.; Puga, C. y Castro, T. (1999). *Hacia la sociología*. Madrid: Pearson. Consultado el 15 de Abril de 2011. En: [http://books.google.com.co/books?id=MTI3_rEXU2U&pg=PA63&dq=Malinowski+cultura&hl=es&ei=WIBpT7naOJCRgQfpqKS6CQ&sa=X&oi=book_result&ct=bookthumbnail\\$resnum=1&ved=0CDUQ6wEwAA#v=onepage\\$q=malinowski%20cultura&f=false](http://books.google.com.co/books?id=MTI3_rEXU2U&pg=PA63&dq=Malinowski+cultura&hl=es&ei=WIBpT7naOJCRgQfpqKS6CQ&sa=X&oi=book_result&ct=bookthumbnail$resnum=1&ved=0CDUQ6wEwAA#v=onepage$q=malinowski%20cultura&f=false)
- Garine, I. (1992). *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*. En *Congreso internacional de Alimentación y cultura* (13-34). Consultado el 20 de mayo. En: www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf

- Lavabre, M. (1998). *Maurice Halbwachs y la sociología de la memoria*. Consultado El 10 de junio de 2011. En: http://www.hostorizarelpasadovivo.cl/es_Resultado_textos.php?categoria=Verdad%2C+justicia%2c+memoria&titulo=Murice+Halbwachs+y+la+sociolog%EDa+de+la+memoria
- Ministerio de Cultura. (2005). *Dirección de Patrimonio. Manual para Inventarios de Bienes Culturales Muebles*. Consultado el 10 de febrero de 2011 en: <http://www.mincultura.gov.co/?idcategoria=9422#>
- _____. (2011). *Resolución 2079 de 2011*. Consultado el 10 de Noviembre de 2011. En: <http://diario-oficial.vlex.com.co/vid/paisaje-cultural-cafetero-colombia-327664867>
- Patiño, V. (1990). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Tomo 1: Alimentación y Alimentos. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Pereiro, X. (2010). Apuntes de Antropología y Memoria. Revista *El Filandar* (15), 74-81.
- Pérez, T. (2002). *Entre la tradición y la modernidad: Antropología de la memoria colectiva*. México: Plaza y Valdés editores.
- Pinzón, G. (2009). *El Quindío: Espacios y fragmentación social*. En *Diálogos entre saberes, ciencias e ideologías en torno a lo ambiental*, (159-172). Pereira: Editorial Universidad Tecnológica de Pereira.
- Salazar, M. (2007). *Sublíneas de Investigación, administración*. Consultado el 20 de Abril de 2011. En: <http://www.eam.edu.co/eam2.5/docinvestigacion/lineas/sublineasturismo.pdf>