

# LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DESDE LO REAL Y LO APARENTE DE LA CULTURA

**Dra. Dennar Oropeza Noguera**

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy

San Felipe, Venezuela

<https://orcid.org/0000-0002-0680-9180>

[dennaroropeza@yahoo.com](mailto:dennaroropeza@yahoo.com)

## Resumen

La identidad gastronómica viene a ser la representación de los productos culinarios típicos y tradicionales de una región, preparados y consumidos según recetas, procedimientos, hábitos y costumbres heredados ancestralmente o transmitidos por conocimientos y saberes, que reflejan significados y sentimientos de pertenencia como efecto de su expresión cultural y su memoria histórica. Disciplinariamente convive entre la ciencia y la cultura, su forma de percibirla y conceptualizarla a través de estas realidades la hacen dinámica. Es por ello que esta disertación suscribe un breve recorrido intelectual para exponer una reflexión sobre lo real y aparente de la identidad gastronómica vista desde la cultura, considerando los cimientos hermenéuticos de Nietzsche y Vattimo, así como de otros autores. Se reveló una realidad social que puede descubrirse unas veces tal como es y en otras en apariencias, donde lo aparente y real del acervo culinario, los valores y del contexto de la realidad circundante como elementos que definen este entorno cultural, vislumbra desde la experiencia vivida un conjunto de imágenes sensoriales que reflejan lo aparente de las percepciones ya sea por la maravillosa creatividad artística que expresa el proceso alimentario y su influencia cultural, las situaciones que necesitan ser develadas y los elementos ontológicos de su contexto; así como sus conceptualizaciones que traducen la realidad envuelta en significaciones y expresadas en las creencias. Todo esto desnuda la estrecha relación entre ellas, el lenguaje y las distintas visiones que delimitan el sentimiento de identidad ante la gastronomía como patrimonio cultural y como grupo social de una región.

**Palabras clave:** *Identidad Gastronómica, Real, Aparente, Cultura, Hermenéutica.*

Recibido: 13/07/2023

Aceptado: 12/11/2023

Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 7 N°7/ Año 2024. San Felipe, Venezuela/ Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, pp. 218 - 225

# THE GASTRONOMIC IDENTITY FROM THE REAL AND THE APPARENT CULTURE

## Abstract

---

The gastronomic identity comes to be the representation of the typical and traditional culinary products of a region, prepared and consumed according to recipes, procedures, habits and customs inherited ancestrally or transmitted by knowledge and knowledge, which reflect meanings and feelings of belonging as an effect of their cultural expression and its historical memory. Disciplinarily, it coexists between science and culture and its way of perceiving and conceptualizing it through these realities makes it dynamic. That is why this dissertation subscribes to a brief intellectual journey to expose a reflection on the real and apparent gastronomic identity seen from the culture, considering the hermeneutic foundations of Nietzsche and Vattimo, as well as other authors. A social reality was revealed that can be discovered sometimes as it is and sometimes in appearances, where the apparent and real culinary heritage, the values and the context of the surrounding reality as elements that define this cultural environment, glimpse from the lived experience a set of sensory images that reflect the apparent perceptions either by the wonderful artistic creativity that expresses the food process and its cultural influence, the situations that need to be revealed and the ontological elements of its context; as well as its conceptualizations that translate reality wrapped in meanings and expressed in beliefs. All this reveals the close relationship between them, the language and the different visions that delimit the feeling of identity before gastronomy as a cultural heritage and as a social group of a region.

**Keywords:** *Gastronomic Identity, Real, Apparent, Culture, Hermeneutics.*

## A modo de apertura

La identidad gastronómica viene a ser la representación de los productos culinarios típicos y tradicionales de una región, preparados y consumidos de acuerdo con sus recetas, procedimientos, hábitos y costumbres, llamado *acervo culinario*. Esta herencia, ancestral o transmitida por conocimientos y saberes, reflejan significados y sentimientos de pertenencia como consecuencia de la expresión de su cultura y memoria histórica, tal como lo afirma Molano (2007). Esta identidad es abordada a nivel mundial por diferentes entidades con la intención de reconocer su patrimonio gastronómico local y proporcionarle su valor de pertenencia, tanto fuera como dentro del ámbito académico.

Precisamente desde este último ámbito, la identidad gastronómica convive entre la ciencia y la cultura, según lo investigado por Oropeza (2022), y la forma de percibirla y conceptualizarla a través de estas realidades la hacen dinámica. Es por ello que esta disertación suscribe un breve recorrido intelectual para exponer una reflexión sobre lo real y aparente de la identidad gastronómica vista desde la cultura, considerando los *cimientos hermenéuticos* de varios autores.

### El rol de la hermenéutica en la realidad

El estudio de la realidad, sobre todo, la contemporánea, que es cambiante desde todo punto de vista, demanda un conjunto de herramientas indispensables para que el estudioso de la identidad gastronómica pueda aproximarse a ella con mayor precisión. Tiusabá et al. (2019) afirman que hermenéutica ha sufrido una evolución filosófica y metodológica debido a los aportes de Nietzsche, Gadamer, Heidegger, Vattimo y Derridá en la que puede entenderse la realidad que encarna el comportamiento humano como una práctica rigurosa de la edificación de lenguaje. Gracias a ella, la realidad puede ser interpretada de forma más palpable a través de los prejuicios (aportados por Gadamer) y tomando como base un conocimiento previo y de esta manera, dicho proceso adquiera un carácter investigativo formal. Aunado a ello, el aporte nihilista de Vattimo (1989) permitirá el acercamiento a una veracidad o a razonamientos parciales y temporales para que la realidad estudiada posea connotación más consciente y clara.

De Lara (2019), apoyado en los postulados de Nietzsche (1973), expone a la apariencia y la realidad como dualidad persistente e inevitable que manifiestan una realidad, debido a la facultad del hombre para transformar el ambiente en que vive y pasar de una situación a otra mediante el uso de ideas o conceptos de las cosas por encima del uso de imágenes. En otras palabras, parte de las imágenes aparentes para otorgarles carácter de realidad por lo que van adquiriendo un valor crítico; de esta forma, la dualidad apariencia-realidad posee una función tanto epistémica como ética, con un amplio valor para enmascarar o desenmascarar las realidades, como dice metafóricamente Vattimo (citado) para referirse a la “ficción, ilusión, verdad devenida fábula (...) el problema de la relación del hombre con el mundo de los símbolos” (p. 13).

Es por ello, que se pretende asomar una pequeña parte de la realidad social de la identidad gastronómica vista desde la cultura, al converger interpretaciones que intentan alcanzar la naturaleza de las cosas por más difícil que

sea, como lo plantea Nietzsche (citado). El develar algunas imágenes y algunos conceptos elucidados por medio del lenguaje, busca el origen del valor y no el valor del origen de estos, según lo expresado por Tiusabá et al. (citado).

### Lo real y aparente de la cultura en la identidad gastronómica

Para continuar este diálogo intelectual, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Tecnología (UNESCO, en sus siglas en inglés; 2003) estableció a la gastronomía como patrimonio cultural intangible que surge en las creaciones e imaginación de las personas para ser pilar de patrimonios culturales tangibles, pero que también se desvanece físicamente para trasladarse a las memorias, ilusiones, visiones e imágenes mentales de sus manifestantes, fijándose con mayor rigor frente a su permanencia física o real, según lo estimado por Carman (2005). Este dinamismo hace que las interpretaciones de esas imágenes les otorguen sentido y significación para construir los conceptos con diferentes características emanadas de la experiencia que erigen lo real con lo aparente, como explica Russell (s/f). Es una necesidad humana hacer inteligible todo lo que crea y percibe, pero esa realidad real es una derivación de lo que vemos, y lo que vemos es reemplazado continuamente por nuevas imágenes y percepciones lo que sigue siendo apariencia, en otras palabras, cambia cuando va de generación en generación poblacional o cambia de zona geográfica.

Particularmente, la cultura como manifestación de la identidad gastronómica nos habla de alimentos que tradicionalmente son consumidos y posee sentimiento de pertenencia, lo que confiere un valor identitario particular y comunitario que patrocina una unión social en una determinada región. Este bien cultural provee riquezas tangibles e intangibles en creaciones artísticas novedosas para vislumbrar el valor de la diversidad cultural, especialmente, la gastronómica, mediante la experiencia vivida a nivel generacional por acción de las sociedades, como lo indica la misma UNESCO (citado). Ciertamente, la identidad gastronómica depende del acervo culinario, los valores y del contexto de la realidad circundante, ya que son cada uno y todos al mismo tiempo, elementos culturales que la definen.

Esta es una realidad social que puede revelarse en algunas oportunidades tal como es y en otras en apariencias, según plantea Beltrán (1982), donde la realidad representa a una cosa (lo que es) y la apariencia su forma de exteriorizarse. El acervo culinario está lleno de imágenes sensoriales como sabores, colores, aromas, texturas, formas, cantidades, temperaturas, sonidos que vienen a ser esa conciencia experimentada por los sentidos que intentan definir el objeto que lo encontramos en los alimentos, sus preparaciones, su forma de consumo, tradiciones, las expresiones culturales y artísticas como manifestación de la relación que tenemos con ellos, como indica Russell (s/f).

El cocinero, el cultor oral y escrito, el músico, el artesano expresan a través de la alimentación; su creatividad, su supervivencia, su propia interpretación de lo que consideran que vemos y conceptualizamos como real. Guerrero-Gamarra (2010) expresa acerca del concepto de artista de Nietzsche (citado) “Ver la ciencia bajo la óptica del arte, y el arte bajo la óptica de la vida” (p. 143), señalando una connotación de artista que hay en cada uno de ellos, reflejado a través de las percepciones e interpretaciones de sus creaciones para traducirlas como verdades, mientras sean parte de su ser y forme parte del pro-

ceso de su creación. Esta misma autora señala que el secreto para significar la realidad es la acción poética por parte del artista-hombre en su movimiento de armar el mundo, cuya realidad siempre viene a ser aparente mientras que valora, con un punto de vista particular y amplía sus horizontes. Eso es testimonio “de una voluntad de poder como experiencia artística” (p. 146).

En cuanto a los valores, -culturalmente- la identidad gastronómica está delineada por las tradiciones, donde la religión, la justicia, la generosidad, el respeto, la honestidad, la dignidad, la responsabilidad, la conciencia ambiental, el simbolismo, la belleza, la complejidad están acorde con las creencias, costumbres, la cultura local y el mismo proceso alimentario. Así pues, Beltrán (citado) sostiene que “la creencia, pues, engendra la realidad” (p.47) porque todo el conocimiento generado sobre la sociedad alimentaria, reflexivamente hablando, produce un impacto sobre ella.

De allí, la importancia de internalizar a los valores culturales como expresión correlativa de múltiples imágenes que son muchas veces un mensaje retórico que consideran conceptualizado con el propósito de comunicar un conocimiento considerado verdadero, como también hacer uso de juego de palabras de forma repetida para ocultar alguna realidad, como lo indica De Lara (2019).

Este autor también plantea el llamado poder engañoso de la apariencia mediante el lenguaje políticamente correcto que intenta encubrir un contexto, es decir, el uso de la palabra confusa, edulcorada, ambigua para estar bien visto. Lo vemos, por ejemplo, en alguna conciencia ambiental que recurre al discurso defensor del ambiente (como apariencia) que hace el proceso alimentario en la búsqueda de la protección de los alimentos autóctonos como parte de la soberanía alimentaria, y muchas veces enmascara desastres naturales ocasionadas por el mismo hombre. Para controlar estos efectos adversos, De Lara (citado) propone apelar a los conceptos mientras son contrapuestos con las imágenes y estudiar cuidadosamente el lenguaje, revisando la palabra y su significado y la orientación que se le da al discurso.

Sin embargo, encontramos en las recetas culinarias una mezcla de imágenes visuales, que traducidas en imágenes auditivas, son empleadas en las tradiciones orales para transmitir ese conocimiento (concepto) de generación en generación como especies de mantras. Esto connota valores de significación y de identidad que se transforman con el tiempo, se ajustan a las necesidades locales y mundiales e involucra no sólo elementos espirituales y tangibles representativos de cada región lo que los hace únicos, según Molano (2007). De allí, la repercusión que tiene un lenguaje lo más correcto posible como elemento de lo aparente para elevar la significación que posee este valor cultural trascendental en la identidad gastronómica como elemento real.

Finalmente, al aludir el contexto de la realidad circundante de la identidad gastronómica la podemos encontrar en alguno de los tres escenarios planteados por Beltrán (citado). En el primero de ellos lo importante es la cosa en su ser más real, es decir, lo cultural en la identidad gastronómica como apariencia o fenómeno, que muchas veces se hace necesaria revelar esa realidad inicialmente camuflada. En el segundo, un escenario fenomenalista valorado como única realidad, sin distinguir entre realidad y apariencia causado por la no existencia de realidades como tal, por una realidad enmascarada por las apariencias o por algo incognoscible que no permite observarla y conocerla. Ciertamente,

existen muchos elementos representativos en el contexto cotidiano de la alimentación que hace de la gastronomía sea no conocida o comprendida, o en algunos casos, solapada.

Y el tercer escenario, que presenta una substancial discrepancia entre lo real y su apariencia; la realidad está constituida por lo real referida por el objeto, cosa o concepto tal cual es, lo aparente (cómo se presenta el objeto o concepto) y el conocimiento de esa realidad. En concordancia con el autor, el contexto de la realidad alimentaria ofrece la ontología que delimita su condición fenoménica y la tendencia sería al conjunto de imágenes que definen una realidad aparente, y está conformada por sujetos que perciben e interactúan en ese contexto, lo comprenden y extraen de ello, sentido e infinidad de significados que lo transforman en conocimiento y la realidad es real. Reiterando la concordancia con el autor, parece una postura muy pragmática y empirista alejada de lo fenomenológico característico de las realidades sociales, pero la misma realidad, responde las inquietudes surgidas durante el proceso de percepción, comprensión, interpretación y explicación.

Esto es el entorno socio histórico y cultural presente de forma enlazada en la realidad alimentaria, y tiene un papel preponderante en su forma de exteriorizarse y en la producción de significados que surgen de su misma realidad recursiva y creativa en una cotidianidad contemporánea llena de incertidumbre, vista como hecho sociológico y como hecho ontológico, acotado por Oropeza (citado). El fin último, es descifrar la presencia de la identidad gastronómica y el hombre en el mundo y su inmanencia, trascendiendo como conocimiento, sabiduría y humanidad, es nuestra responsabilidad.

#### **A modo de cierre**

La realidad en la que el hombre interactúa en un contexto social, histórico y temporal está delineada por las diferentes perspectivas de sus participantes y de quienes quieren saber de ella. Nietzsche y Vattimo la abordan desde una postura que propone una contribución activa de la humanidad a través de sus errores, pasiones, del saber y la pasión del conocimiento, como dicen Tiusabá et. al. (citado), y que se manifiesta mediante apariencias (imágenes) que pueden ocultar algo, pueden percibir algo del contexto y/o pueden conceptualizarlo para tener idea de ello, haciéndolo real para hacerlo inteligible a través del lenguaje.

Al aproximarse a la realidad social y cultural de la identidad gastronómica de cualquier región, vista desde lo aparente y lo real, encontramos diferentes visiones e interpretaciones desde el acervo culinario, los valores y del contexto de la realidad circundante como elementos culturales que la definen. Quienes la estudiamos, percibimos las diferentes visiones de todas las personas que la viven diariamente y comunican su sentir desde estas aristas.

La riqueza de las imágenes sensoriales que surgen del acervo culinario hace de lo aparente un mecanismo para exponer la sensibilidad humana en torno a sus alimentos, preparaciones culinarias, costumbres, tradiciones, geografía, su cotidianidad. Muchas veces estas imágenes son genuinas y locales, pero también las podemos encontrar construidas y compartidas en redes sociales para hacer de ellas, un mundo más atractivo, como lo vemos en la actualidad, y ello le otorga un nuevo discurso que ineludiblemente no representa los mismos

significados que la población local le otorga. Esta diferencia de percepciones, de sensibilidades trae consigo un amplio trabajo de estudio para comprender su aporte al valor identitario de la gastronomía.

Todo lo aparente que simboliza el acervo culinario así como el valor artístico del cocinero, artesano, cultor que representa su creación a lo largo del tiempo y de la distancia, es compartido y transmitido a sus congéneres y a las nuevas generaciones poblacionales a través de conceptos surgidos de sus propias interpretaciones, traducidas como conocimiento y sabiduría popular que marca su condición realista y de esta forma, reflejan quienes son. Esta circunstancia que nos atañe demanda considerar que tanto el conocimiento como la sabiduría popular arraigada a la gastronomía debe ser deconstruida, y de hecho ya lo hacen muchos autores, ya que es necesario conocer las nuevas significaciones de las nuevas formas de ver el acervo culinario contemporáneo y contraponerlo al acervo tradicional para extraer de ellos, una significación que tribute a la gastronomía el valor de identidad esperado y no sea un abono etéreo.

Por otro lado, la importancia que reviste la creencia como el principal valor cultural de la identidad gastronómica permite fundamentar el resto de los valores que la sustentan, ya que fecunda la realidad al producir, multiplicar y comunicar atinadamente un conocimiento acerca de la sociedad alimentaria, dejando huella en ella. Es reconocer lo complejo que es la misma alimentación, donde la creencia anudada con los saberes y experiencias sociales extraordinarias y cotidianas, como con múltiples factores que la interconectan, sea una herencia conceptualizada y reinterpretada según los patrones actuales para generar nuevas realidades con nuevas aplicaciones y nuevos roles.

Al hacer alusión al contexto de la realidad circundante de la cultura, está presente una diferencia notoria entre lo real y su apariencia ya que a nivel fenoménico los elementos ontológicos que la definen ofrecen imágenes o máscaras que requieren ser removidas para develar las diferentes connotaciones que ellas ofrezcan o que el interpretante quiera ofrecer. Esto es, la dualidad ontológica y social que la representa, en la población local que muestra su acervo culinario frente a la población urbana que la apoya o que tiene una realidad distinta que la envuelve, pero en ambos casos es inmanente.

Abreviando, la identidad gastronómica como fenómeno social ha sido estudiada desde varias ópticas en las cuales la experiencia vivida ofrece una infinidad de apreciaciones a través de la eiségesis y la exégesis de lo percibido. Al buscar aproximarse a su realidad, los postulados hermenéuticos de Nietzsche y Vattimo han sido un camino para comprenderla a través de las interpretaciones propias de lo aparente y de lo real de los elementos culturales que la constituyen, revelando la estrecha relación entre ellas, el lenguaje y las distintas visiones que delimitan el sentimiento de identidad ante la gastronomía como patrimonio cultural y como grupo social de una región.

#### Referencias

- Beltrán, M. (1982). La realidad social como apariencia y realidad. Reis. pp. 27-53. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/273096.pdf>
- Carman, M. (2005). Los tránsitos de lo tangible a lo intangible, y viceversa: El caso del barrio del Abasto de Buenos Aires. Cuad. Sur, Hist. ISSN 1668-7604. (34), 103-123. <https://acortar.link/YAc8Yf>

- De Lara P., A. (2019, enero 18). ¿Por qué hablamos de realidad y apariencia? Monográfico Realidad y Apariencia. Homosapiens. Leer, Pensar. Actuar. (Blog). <https://www.homosapiens.es/por-que-hablamos-de-realidad-y-apariencia/>
- Guerrero-Gamarra, F. (2010). Lo real como “virtual” a partir del concepto ampliado de artista de N. Nietzsche. Revista de arte y estética contemporánea. Mérida. (15-16), 139-150. <https://acortar.link/STgoXN>
- Molano, O. (2007, mayo). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. Revista Opera. Universidad Externado de Colombia. (7), 69-84. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>
- Nietzsche, F. (1973) Crepúsculo de los ídolos. Alianza Editorial. Madrid.
- Oropeza, D. (2022). Identidad gastronómica desde los procesos investigativos complejos y transdisciplinarios en el contexto universitario. pp. 102-120. En: Camacho, M., Yovera, M. (Eds) Aportaciones intersubjetivas: Una visión epistémica de los investigadores de la UNEY. San Felipe, Venezuela. Ediciones UNEY. <https://uney.com.ve/publicaciones/>
- Russell, B. (S/F). Los problemas de la Filosofía. pp. 1- 104. <https://www.pensamientopenal.com.ar/system/files/2016/03/doctrina43032.pdf>
- Tiusabá G., B. H; Barreto G., R. y Cerón R., L. A. (2019). Hermenéutica, realidad y método en la disciplina de las Relaciones Internacionales. Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad Nacional Autónoma de México Nueva Época. ISSN-2448-492X. Año LXIV. (236), 217-238. <http://dx.doi.org/10.22201/fcpys.2448492xe.2019.236.63223>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Tecnología (UNESCO) (2003, octubre 17). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París.
- Vattimo, G. (1989) El sujeto y la máscara. Barcelona: Península.

---

**Dennar Coromoto Oropeza Noguera:** Ingeniero Químico egresada de la UNEXPO-Vicerrectorado Barquisimeto; Magister en Ciencia de los Alimentos titulada en USB-Sede Sartenejas; Doctor en Ciencias de la Educación graduada en la UFT-Enlace San Felipe y Postdoctor en “Hermenéutica y la Interpretación Científica” certificada en la UNEY. Docente invitada, asesora y evaluadora de Trabajo de Grado en la Maestría de Biotecnología Alimentaria en la UNESR; Docente, investigadora y asesora en alimentación, turismo y educación, adscrita al Espacio Académico Ciencia y Cultura de la Alimentación en la UNEY – Venezuela. Actualmente, Normalizadora en el Subcomité 6 Frutas y Hortalizas y productos derivados (SC6), perteneciente al Comité Técnico 10 (CT10) Productos Alimenticios de SENCAMER; ponente y articulista.