

**DE GUSTEMAS Y TECNEMAS.
IDENTIDADES CULINARIAS DE SABORES Y SABERES ***

*Of Gustemes and Technemes.
Culinary Identities of Flavours and Knowledges*

RAMIRO DELGADO SALAZAR
Universidad de Antioquia · Colombia

MIGUEL DELGADO GIRALDO **
Academia Yurupary · Colombia

*Este artículo es resultado de la ponencia presentada bajo el título original
“De *gustemas* y *tecnemas*. Identidades culinarias de sabores y saberes;
patrimonialización e inmaterialización, usurpación simbólica de gustos y maneras”,
en el homenaje a Claude Lévi-Strauss, *Miradas lejanas*

**csrami@antares.udea.edu.co

RESUMEN

La influencia de Claude Lévi-Strauss en la investigación sobre la culinaria de las culturas es extensa y se corrobora en el uso de ciertas categorías. Con el fin de proponer un análisis completo de la dimensión del comer y del beber, son utilizadas las categorías de *gustema* y *tecnema*, precisas para el estudio. Por otro lado, se discuten los esquemas binarios empleados por este autor como referentes de análisis universal para el estudio de la comida en las sociedades.

Palabras clave: *comida, esquemas binarios, gastronomía, gustema, Lévi-Strauss, tecnema.*

ABSTRACT

The influence of Claude Lévi-Strauss in culinary investigation of cultures is extended and corroborated in the use of certain categories. With the aim of suggesting a complete analysis of the dimension of eating and drinking, it becomes necessary to use the categories of *gusteme* and *techneme*. On the other hand, the binary schemes used by this author are discussed as referents of universal analysis for the study of food in societies.

Key words: *binary schemes, food, gastronomy, gusteme, Lévi-Strauss, techneme.*

Hace ya varios semestres, en uno de los cursos de antropología de la comida del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia, un par de estudiantes, ahora colegas, hacían una lectura del texto *Tristes trópicos* a la luz del tema de la culinaria. Como resultado, se evidenciaron las dimensiones desde las que Lévi-Strauss había abordado en su texto el tema de la comida y la cultura, no solo en lo estrictamente relacionado con las diversas sociedades brasileras, que él había conocido y presentado, sino en las distintas conexiones y metáforas que utilizó para referirse a la relación entre la comida y la cultura, a tal punto que puede obtenerse una dimensión imagen de este universo y de su importancia a partir de unas referencias específicas.

Es necesario recordar, por obvio que sea, el lugar que el comer y el beber tienen en todo tipo de sociedades y lo que este acto representa para los hombres y las mujeres, especialmente por su doble condición, fisiológica y simbólica, pues se hace preciso estudiar la manera como a través de este ámbito abordamos todos los contextos de la vida de una sociedad. Como muestra de lo anterior, la propuesta de las *Mitológicas* permite revisar el profundo lugar en el que las distintas sociedades llevan las improntas relacionadas con el universo de la comida, de tal forma que los corpus míticos de las distintas sociedades trabajadas por el maestro Lévi-Strauss incluyen numerosos análisis de lo que el comer y el beber demandan a los seres humanos y, por ende, del nivel de significación que esta labor implica en la construcción del pensamiento de los pueblos.

Aunque en el contexto nacional hay trabajos realizados desde la propuesta levistraussiana que abordan el tema de la comida, es importante retomar en detalle dos ámbitos en los que su obra ofrece importantísimos aportes para el estudio del tema, no solo en sociedades indígenas, sino en el contexto actual, en el que estamos cada vez más sumergidos y casi asfixiados por el tema de la gastronomía. En este sentido, nos referimos, en primer lugar, a la dimensión de la propuesta del *triángulo culinario* (1965) y, en un segundo lugar, a los dos conceptos que iluminan la esencia de la lectura del universo de la comida desde la mirada de Lévi-Strauss: el *tecnema* y el *gustema*.

Si bien términos como “crudo”, “cocido”, “podrido”, “asado”, “ahumado” y “hervido” son el eje de la propuesta del *triángulo culinario*,

todos ellos hacen referencia a distintas maneras a través de las cuales las sociedades han resuelto los problemas relativos a la producción de las comidas y las bebidas, y esencialmente a los ámbitos de transformación de los insumos que luego serán convertidos en comidas y bebidas. Por ende, también nos dan pistas sobre cómo se conciben en cada sociedad los gustos y los procesos técnicos de preparación de estos gustos.

A partir de la perspectiva del maestro —y de su propuesta del *triángulo culinario* y las intermediaciones del agua y del aire en los procesos que intervienen en la cocina—, es posible resaltar los momentos de avance de una sociedad en función de pares de oposición, como el de lo crudo y lo cocido, lo cocido y lo podrido, lo podrido y lo crudo, lo crudo y lo asado, lo cocido y lo ahumado, y lo podrido y lo hervido. En ese juego de sentidos, esta propuesta de análisis —en función del papel del aire y del agua— permite lecturas que dan cuenta de cómo las sociedades han abordado la tarea de transformar los insumos animales, minerales, vegetales e industriales en sus universos de comidas y bebidas.

Esta propuesta ha aportado nuevas lecturas a este ámbito, que, si bien es estructural para la condición humana, ha quedado en muchas ocasiones atrapado en la generalización del modelo levistraussiano. Esta situación es evidente en los estudios sobre cocina aplicados a distintas culturas del mundo indígena, africano —o de su diáspora—, de las culturas mestizas y de los contextos urbanos, pues aunque suena atractivo el juego de conceptos dicotómicos y su sentido de análisis, este modelo se ofrece como la clave única de la verdad para abordar los temas del comer y el beber a partir de referentes locales y de términos en lengua francesa.

Iwiye Kala-Lobe (1976), investigador africano, llama la atención sobre la necesidad de acercarnos a este tema desde las diversas experiencias culturales de las sociedades. Este acercamiento busca que nos sumerjamos en la manera como está concebido, pensado, vivido y codificado ese universo en su propio contexto, es decir, cómo se viven los actos relacionados con el comer y el beber, cómo se han pensado sus elementos, cómo se han definido las estructuras dentro de esa sociedad y, finalmente, cómo se han denominado los distintos asuntos relacionados con ellos. Esto resulta necesario pues, como afirma el mismo autor, el modelo de Lévi-Strauss ofrece un panorama sugestivo para

el estudio de la comida, pero en muchas ocasiones elimina la posibilidad de acercarnos a otras sociedades —en otros contextos temporales y geográficos— y de poder abordar, desde esta realidad, una de las acciones indispensables de nuestra condición humana. Lo anterior viene muy a propósito de las miradas que sobre el estructuralismo —y muy particularmente en este caso— se han ofrecido para el estudio de las sociedades africanas o no europeas.

No sobra recordar aquí la frase de Lévi-Strauss en su “Breve tratado de etnología culinaria”, que pertenece a *Mitológicas III*: “la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a descubrir sus contradicciones” (1978: 432).

A nivel de procesos técnicos y culturales, los distintos estadios que propone esta lectura hacen referencia, indudablemente, a momentos en la transformación de las sociedades a través de su historia y, por ende, a la definición de técnicas particulares para la apropiación y procesamiento de los insumos en comida y bebida. A su vez, a partir de esta propuesta, se pretende ubicar el debate ya muy puntual entre naturaleza y cultura, y sus fronteras, y, por lo tanto, el lugar de la acción humana en este proceso. De esta manera, se intentan mostrar los diferentes lugares que ocupa la condición humana o la “cultura”, según los contextos: lo crudo y lo podrido, lo cocido y lo hervido o, quizás, lo asado y lo ahumado. Estos últimos evidencian una mayor presencia de la cultura y se alejan de la dimensión “natural”.

Sin embargo, la vigencia de esta propuesta tiene sentido si ampliamos su espectro cultural y si damos cabida a otras concepciones, otros términos y otras estructuras que dimensionen de una manera más amplia la semilla que Lévi-Strauss propone para este tema. Así mismo, se hace necesario no presentarlos como pares de oposición, sino como un conjunto de técnicas que permiten hacer una lectura más abierta e incluyente.

Es necesario mirar con detalle todo lo que en la obra del maestro se encuentra acerca de las técnicas de transformación y preparación de la comida y la bebida, y su lugar simbólico y estructural en la cultura. Por tanto, urge una revisión detallada con la que rescatemos en su justa medida, de manera práctica, los aportes que se encuentran en distintos lugares relativos a lo conceptual y lo metodológico, ya que en los

tiempos que nos cobijan se leen de forma simplista y global estos actos esenciales de nuestra condición humana: el comer y el beber.

Por otro lado, queremos traer a colación, en este rápido recorrido sobre los aportes y la vigencia de Lévi-Strauss en el tema de la comida, dos de los conceptos centrales de su propuesta, incluso más significativos que la del *triángulo culinario*, aunque relacionados con esta: el *gustema* y el *tecnema*. Son términos que nos llaman la atención, por un lado, por la forma de nominar desde la lectura estructural asuntos tan claves, tan esenciales como el *gusto* y las *técnicas* de preparación, y, por otro lado, por el sentido que tiene haber sintetizado en estos dos términos la esencia del comer como necesidad de doble condición entre los seres humanos: fisiológica y simbólica.

Aunque estos términos han sido utilizados en algunas ocasiones en los estudios sobre las sociedades y el comer —al menos en lo referente a Colombia—, su utilización ha quedado corta en comparación con el potencial teórico y metodológico de los términos, independiente del tipo de sociedad que abordemos. Esto es aún más importante en un contexto global como el que estamos viviendo, que gira alrededor de la moda de la gastronomía y la estereotipación de este aspecto de la cultura de todas las sociedades.

Hablar del *gustema* es poner en escena el gusto como la impronta cultural que llevan los sabores, las texturas y, en esencia, toda comida y toda bebida, y que, además, ubica de manera diferente una preparación culinaria en un contexto humano. A su vez, desde la lectura estructuralista —iluminada por la dimensión de la lingüística—, esta marca cultural se muestra como algo más que lo que una sociedad define como válido, pues, según Lévi-Strauss, los *gustemas* son las unidades mínimas con sentido-significado en un contexto humano particular, lo cual demuestra su gran importancia. Por otro lado, el *gustema* va de la mano con la dimensión técnica que lleva a que unos ingredientes, que se combinan de una forma especial, transporten el sentido cultural del sabor en ese ámbito humano particular.

El universo del gusto, y, por lo tanto, de los *gustemas*, está referido en esencia al tema de la identidad culinaria de las sociedades, y tras él se encuentra la dimensión de su significado profundo en relación con lo colectivo y lo individual. Lo anterior saca a la luz la mirada de Lévi-Strauss sobre el tema de las sazones, los gustos y las improntas

tanto familiares, como parentales, locales y regionales que el comer y el beber llevan implícitas. Es decir, en este ámbito estamos casi tocando el tema de la marca familiar en el sabor de una preparación, tema que quizás se pueda extender a esos otros ámbitos que he mencionado, pero que casi nunca logramos llevar al contexto de lo “departamental” o, aún menos, de lo “nacional”.

Al hablar de gusto, nos referimos a los sentidos y significados que un bocado o un trago deben tener para quien, de esta manera, ingiere su identidad en un contexto cultural. De una u otra forma, estamos posicionando el concepto de *gustema* como centro del estudio del universo de la comida, ya que en el acto de la ingesta se centra, podríamos decir, el nodo existencial del dilema de comer para que el cuerpo fisiológico viva o comer para satisfacer nuestra dimensión simbólica.

Posteriormente retomaremos este concepto en el contexto actual del país y de la globalización. Hablaremos ahora del término *tecnema* como propuesta hermana de la anterior. Con el *tecnema*, el autor llama la atención sobre las “maneras de hacer”, las técnicas que una sociedad o un grupo humano definen en su quehacer histórico como aquellas que adquieren sentido y valor en el proceso de preparar sus comidas y sus bebidas. Hablar de técnicas particulares, *tecnemas* puntuales, nos hace revisar todo lo construido por una cultura en su dimensión temporal para apropiarse de los insumos provenientes del mundo animal, mineral, vegetal e industrial; transformarlos y combinarlos, y así llegar a la construcción de su universo culinario.

Estudiar el aporte de este concepto al estudio de la comida es llamar la atención sobre las acciones particulares que —en relación con los contextos eco-sistémicos en los que una cultura vive— deben realizar los responsables de la comida y la bebida en un grupo humano. A su vez, es tener presente el hecho de que las técnicas van transformándose y que aparecen nuevas maneras de hacer las cosas, quizás mediante la articulación con técnicas más antiguas. Sin embargo, esto no implica alterar el resultado final. Es decir, el gusto, el sabor (los *gustemas*) siguen teniendo el consenso y el aval de la colectividad.

Tanto en el ámbito de los *gustemas* como en el de los *tecnemas*, Lévi-Strauss agrega el componente de lo endógeno y lo exógeno para mirar en cada uno de ellos el tema de lo propio y de lo ajeno, es decir, qué está articulado en el universo de la comida, qué es propio y qué hay

allí producto de los intercambios y de la combinación de ingredientes y técnicas provenientes de otros contextos culturales.

En la combinación de la propuesta del *triángulo culinario* y este par de conceptos, podemos ver la preocupación del autor por estudiar la relación naturaleza-cultura y lo que representan los conceptos de transformación natural y transformación cultural de los ingredientes en el proceso de preparación de la comida y la bebida. Así, es posible identificar el *fuego* como elemento central en la transformación cultural de los insumos y, de esta manera, hablar de las técnicas en las que es usado el *fuego*, como el hervir-cocer, ahumar, asar.

A este respecto, el trabajo de Jack Goody (1995) ofrece un panorama crítico sobre la mirada de Lévi-Strauss relativa al universo de las comidas y las bebidas. Goody, al igual que otros antropólogos y sociólogos, llama la atención sobre la necesidad de revisar la lectura de pares de oposición que el autor plantea para abordar el tema, y sobre la exigencia de rescatar lo esencial del modelo, pero darle a la vez la posibilidad de pensar la pluralidad de técnicas y gustos que se entretajan, se han entretajido y se entretajarán en la historia de la comida en las sociedades. Tales pluralidades desbordan la propuesta de Lévi-Strauss, ya que, como lo resalta Kala-Lobe, el territorio de la comida exige una mirada local desde la práctica y la lengua para poder abordar su análisis y su estudio.

En su texto *Cocina, cuisine y clase*, Goody ofrece una lectura que retoma elementos de la propuesta levistraussiana sobre la comida y la articula a la dimensión procesual que implica cocinar, refiriéndose a una secuencia de procesos esenciales en el estudio del universo de la comida: la producción de los insumos y utensilios; la adquisición-distribución de insumos y utensilios; la preparación de las comidas y las bebidas; su proceso de consumo, y, por último, los procesos de sobras y residuos. Indudablemente, en esta propuesta es vital la presencia de los *gustemas* y los *tecnemas*, acompañada de la dimensión temporal y territorial de lo que el acto de comer ha implicado e implica a los seres humanos de todos los tiempos.

Esta relectura de Goody arroja una amplia gama de preguntas necesarias para avanzar en el análisis de este contexto: dónde consigo, cómo consigo, qué consigo, cuánto consigo, cuándo consigo; cómo cocino, dónde cocino, cuándo cocino, qué cocino, cuánto cocino, con

quién cocino, para quién cocino; cómo como, dónde como, con quién como, cuándo como, qué como, para qué como, cada cuánto como. De una u otra manera, los aportes de Lévi-Strauss se vuelven fundamentales al mirar en detalle las múltiples situaciones que hay que considerar cuando de la comida y la bebida se trata, y cómo el gusto y la técnica articulados al universo de lo simbólico ponen de relieve el asunto de la particularidad de las identidades culinarias y lo complejo que es entender este universo, sus procesos y sus hábitos.

Acorde con los aportes de Lévi-Strauss, el trabajo de Mary Douglas (1972) —bajo el concepto de *deciphering*, “descifrando una comida”— nos ayuda a comprender cómo las estructuras de lo culinario y su análisis diacrónico y sincrónico permiten entender desde su interior las dinámicas de una cultura y, a su vez, tener lecturas paralelas de estos rituales cotidianos y extraordinarios. Mirando el día a día de una sociedad, sus momentos cotidianos, las formas como se estructuran esos momentos, los distintos tipos de preparaciones que allí se hacen y se consumen, se logra entrar en sus dinámicas culturales como respuestas a esta demanda de energía física de nuestros organismos.

En este momento, es necesario articular el concepto del *símbolo* a los de *gustema* y *tecnema* para pensar el tema de las identidades culinarias de las sociedades, y a su vez poner en debate las dinámicas de transformación, cambio, reelaboración, invención y actualización que se viven alrededor de las comidas y las bebidas, además de analizar las fronteras culturales —permeables o no— que se construyen en estos ámbitos en torno a los anteriores procesos. Así mismo, urge mirar con lupa los niveles de reconocimiento y apropiación de estos saberes y sabores a través del tiempo.

En ese orden de ideas, vinculadas a los aportes del maestro Claude Lévi-Strauss, es casi una urgencia y una obligación —quizás más que esto, una responsabilidad ética y disciplinar— ubicar en este escenario el contexto actual, en el que el universo de las comidas y las bebidas se presenta de manera casi disfrazada detrás de la ya muy difundida categoría del patrimonio cultural, inmaterial, oral e intangible de la humanidad, y, aún más, detrás del movimiento global en el que los universos culinarios de los pueblos entran en la autopista de la *glocalización*. En este terreno, son cada vez más pertinentes los conceptos de *gustema* y *tecnema* para tratar de entender, con una mirada crítica,

este movimiento global alrededor de los saberes y sabores de los pueblos y culturas colombianas.

En primera instancia, la profundidad de sentido que implican el gusto y la técnica alrededor del comer y el beber llama la atención sobre la importancia de abordar la investigación sobre este referente identitario más allá de un simple inventario que lleve a los niveles de la patrimonialización. Y si sobre estos conceptos ubicamos el referente estructural que representa todo el conjunto de acciones que una sociedad define y significa para dar respuesta a la necesidad de nutrir su organismo, es mucho más pertinente mirar críticamente la manera como, en la actualidad, se acercan a estos contextos, con la excusa de insertarlos en la autopista de la patrimonialización (y casi la expropiación), o quizás, en términos del pensador ecuatoriano Patricio Guerrero (2004), en la “usurpación simbólica” de aquello que nos hace humanos, es decir, hablar de las cocinas y las comidas de los pueblos, de las sociedades y de las comunidades. Si de identidades culinarias se trata, es necesario poner en escena el *gustema* y el *tecnema* en toda su profundidad simbólica, teórica y metodológica.

Valga llamar la atención sobre la manera como la plataforma de la patrimonialización liderada por organismos del Hemisferio Norte día a día se vuelve una moda, una urgencia por abordar la comida y la bebida como rutas posibles para posicionar al país en el mercado global como destino turístico. Esto se da sin antes preocuparnos por pensar desde adentro, siguiendo los aportes de Claude Lévi-Strauss, ni preguntarnos por lo que representa y significa para un colectivo humano el acto de comer y de beber, sus instalaciones en el contexto de lo sagrado y de lo profano, en el tiempo de los rituales sagrados y de los cotidianos, en el contexto de los mundos indígenas, africanos y afrocolombianos, así como en el terreno de las poblaciones urbanas. Resulta aún más importante atender el asunto debido a que en este ámbito del comer se entrelazan las ancestrales y actuales relaciones con los ecosistemas, se significan los procesos identitarios de los orígenes míticos del mundo en los que el comer y el beber marcan la existencia de las sociedades.

En este contexto, pareciera que es necesario hacer campañas publicitarias en la autopista global y a través del Estado para destacar en gran medida los conceptos que son motivo de este homenaje a

Lévi-Strauss, ya que las actuales dinámicas de formación en el tema de la comida y la bebida se refieren de forma mimetizada y desdibujada al concepto de la *gastronomía* y lo *gastronómico*, y se acercan más a los modelos de apropiación y usurpación simbólica de las memorias culinarias, que anclan su esencia mediante el mito en las identidades de los pueblos.

No en vano a nivel mundial se habla, ya hace varios años, de tres conceptos en el ámbito de las comidas y las bebidas: comida de autor, comida fusión y comida de reconstrucción. Quizá el maestro Lévi-Strauss no logró dimensionar lo que sus referentes teóricos y metodológicos vienen significando para el contexto actual. Es precisamente este el motivo de su homenaje, y de allí la urgencia de rescatar sus ideas.

¿A qué nos estamos refiriendo al hablar de comida de autor? ¿Acaso el ser autor de una comida no pasa por el referente de quien lo hace y lo prepara? En este proceso —desde su contexto cultural— se le da sentido y significado tanto a los ingredientes, como a los procesos técnicos de preparación y, fundamentalmente, al “sabor”, a la “sazón” y al “gusto”, los cuales se convierten en el sello identitario de dicha preparación y, por ende, en su convalidación en el colectivo, en la localidad, en la región. Ahora las nuevas dimensiones globales de las identidades culinarias cambian y se apropian de las memorias culinarias y sus sellos personales para ofrecer en el mercado global del comer y el beber sellos de autor, marcas de autor, que implican en el fondo acciones de apropiación de otros referentes identitarios.

Y en esa misma dimensión crítica, ¿a qué nos estamos refiriendo en la actualidad al hablar de la cocina o comida fusión? Es quizás un aspecto referente al tema de los intercambios de ingredientes, utensilios y recetas, actividad siempre presente en las sociedades, dado que en cada uno de los ecosistemas en los que se han asentado los pueblos, el acceso a los insumos y la cantidad de estos ha definido las antiguas relaciones de complementariedad, articulación y sumatoria de insumos. De esta forma, la fusión, en esencia, nos habla del papel del intercambio en el ámbito de la comida, en primera instancia; pero además pone sobre la mesa el tema de “fusionar” al lado de “reconstruir”, y allí está uno de los nodos más complejos de esta temática de investigación en el mundo actual. Si miramos, al menos de forma rápida, por un lado,

el sentido del gusto y la técnica como marcas fundamentales de las identidades culinarias y, por el otro, el tema de la estructura y de lo estructural (Páramo, 2009), llama la atención la plataforma en la que las identidades culinarias locales de Colombia y de muchos otros países del mundo empiezan a moverse como piezas de un rompecabezas, al cual le han alterado su ritmo, su gramática, su sentido, su significado. Al mismo tiempo, se vienen proponiendo, en todos los niveles, maneras diferentes de abordar las identidades culinarias que desconocen, en este caso, el peso de conceptos como “gusto”, “técnica” e “identidad”, y que permiten inventar nuevas identidades amparadas en la plataforma global de las identidades de la humanidad.

Estamos entrando en una grave crisis del tema de la comida, en donde se olvida el lugar de reflexión que nos ha brindado Claude Lévi-Strauss en contextos indígenas, pensando en el universo mítico, sus componentes y sentidos. Hoy en día, este tema es más vigente en un mundo *glocal* (cfr. Lander, 2000) y homogeneizante, en donde, a la luz del patrimonio, nos arrogamos el derecho y el deber de abordar ese nodo de la comida con cierta irresponsabilidad política y ética, para tratar de estar en sintonía con lo que ya en otras partes del mundo se ha hecho con sus comidas y bebidas, con los saberes ancestrales que han definido la existencia actual de estos pueblos.

Por eso, a la luz de las identidades culinarias de los pueblos y de la vigencia de la propuesta de Lévi-Strauss, valdría la pena poner de nuevo sobre la mesa en estos contextos —en los que solo lo gastronómico y lo *gourmet* tienen cabida— los asuntos vinculados a las comidas y cocinas regionales y parentales, no para promover destinos turísticos, sino para aportar desde la investigación en las ciencias sociales herramientas que permitan mitigar las debacles que las identidades culinarias han sufrido en los últimos años, y que constantemente promueven eventos de corte global y nacional donde, más que una dimensión estructural de lo que el comer y el beber representa para las sociedades, presenciamos la manipulación, la usurpación, la desarticulación, la enajenación del mundo simbólico de las comidas y las bebidas para toda sociedad.

Gustos y *maneras* de cocinar y de preparar las bebidas son las improntas por las que toda sociedad debe luchar para tener en sus dominios la autonomía culinaria y no dejarse llevar por las falsas

ilusiones de las declaratorias de patrimonio inmaterial, intangible y oral de la humanidad, o de los ya cada vez más consolidados eventos y concursos en los que estos *gustemas* y *tecnemas* pierden sus raíces míticas y se vuelven mercancías culturales al servicio de la autopista de la globalización y del Estado.

El recorrido visual que ha acompañado esta presentación ilustra la vigencia y el sentido de los aportes de Claude Lévi-Strauss en el tema de la comida, la urgencia de retomar investigaciones más complejas y serias, en aras de no repetir los atropellos que sobre estas identidades se vienen cometiendo gracias al supuesto derecho que tiene el Hemisferio Norte de patrimonializar, marcar e institucionalizar el alma de las sociedades.

Finalmente, solo resta volver a decir que es urgente poner sobre el escenario la lectura juiciosa de todo lo que el maestro nos ha dicho en sus textos —desde lo teórico hasta lo metodológico—, pues es la única manera de llamar la atención en este momento en que las identidades, que nacen de la fuerza del fuego y el fogón de una sociedad, entran en la mercantilización de una identidad sin identidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 1, (101), 61-81.
- Goody, J. (1995 [1982]). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Traducción de P. Willson. Barcelona: Gedisa.
- Guerrero, P. (2004). *Usurpación simbólica, identidad y poder: la fiesta como escenario de lucha de sentidos*. Quito: Abya Yala.
- Kala-Lobe, I. (1976). Violation de l'identité culinaire "negro-africaine". *Présence Africaine*, 99-100, 196-223.
- Lander, E. (comp.). (2000). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- Lévi-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26, 19-29.
- Lévi-Strauss, C. (1978 [1968]). *Mitológicas III: el origen de las mesas*. Traducción de J. Almela. México: Siglo XXI.
- Páramo R., G. (2009, septiembre). *La noción de estructura en Lévi-Strauss*. Conferencia inaugural presentada en el Seminario Internacional Claude Lévi-Strauss Miradas Lejanas, Bogotá, Colombia.