



La memoria que habita en el PCI

Herman Amaya

Un reflexión en torno al PCI...

**...desarrollo territorial, políticas
publicas, gestión cultural,
antropología, sociología,
economía, historia...entre otros**

Porque la memoria?



Un reflexión en torno al PCI...

...desarrollo territorial, políticas
publicas, gestión cultural,
antropología, sociología,
economía, historia...entre otros

Porque la memoria?



- **Patrimonio Cultural Inmaterial**
- **Memoria**
- **Cultura Culinaria**
- **Cocina Peruana - Arequipeña**



Patrimonio Cultural Inmaterial



**UNESCO (1972), “patrimonio natural”, “patrimonio cultural.
“Convención de México sobre las políticas culturales” en 1982,
Unesco 1989, “Cultura Tradicional y Popular”
2003 Convención de PCI,**



**Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación
la Ciencia y la Cultura**



**Patrimonio
Cultural
Inmaterial**

Chichenitza en la península de Yucatan, MachuPichu en la ceja de selva peruana, la puerta de Tiahuanaco en Bolivia





Ciudades América Latina, XVI y XIX, “coloniales”. Iglesias, conventos y capillas doctrineras, (evangelización Iglesia). Rituales que hoy se reconocen como PCI Mundial, Semana Santa de Popayan (Colombia)



Paisaje Cafetero en Colombia, Paisaje cultural, donde los dos tipos de patrimonio se cruzan, pero además son determinantes para la conformación del territorio, bajo un ejercicio de dominación desde un vector económico.



Arquitectura típica zona cafetera - Salamina, Caldas.
© Copyright FNC-Ministerio de Cultura 2011 Fotógrafo: David Bonilla Abreo.



Memoria





**Memoria Colectiva de Maurice Halbwachs,
Memoria visual de Aby Warburg,
Lugares de la Memoria de Pierre Nora
Memoria Cultural de Aleida y Jan Assmann.**

H. traza un escenario donde se constituye la memoria. A la memoria colectiva le ataña la tradición oral, Burke considera (2009), que su ejercicio y “permanencia”, permite el concentrar y entregar en la oralidad contenidos de conocimientos, de generación en generación, para lo que es necesario la concentración, dedicación, tiempo y un esfuerzo mental de las comunidades y los portadores, la memoria es vital para la existencia de un territorio, una comunidad y su identidad cultural



Aby Warburg, las imágenes conforman la memoria visual y cultural del hombre, se reconoce en las imágenes la posibilidad del volver al pasado, imágenes que funcionan como símbolos como anclajes de la memoria, que tienen la capacidad de construir y activar la memoria, además los reconoce como, "...«engramas» culturales o «dinamogramas», que almacenan energía



MARIMONDA



Pierre Nora. Lugares de la memoria; ha de centrar su construcción de memoria, en los lugares del recuerdo (loci), aquellos que a partir de las relaciones con el ser humano han sido parte de eventos, acciones, actividades que constituyen la memoria de un colectivo, son lugares que por si mismos aluden a recuerdos.



Aleida y Jan Assmann, memoria como cultural. Establece la relación entre la cultura y la memoria, dejando en claro que la reunión del pasado y el presente, por medio de la memoria al recordar, permite identificar, establecer y definir una identidad cultural, la cual puede ser de orden individual o colectiva, es el recuerdo cultural insumo en la construcción colectiva de una identidad.



Se reconocen varios ámbitos:
Memoria comunicativa, y Memoria cultural
memoria funcional y memoria de almacenamiento



*“El tango
es tan antiguo
como el hombre,
nació con el
primer dolor
del alma”*



*“TREINTA VERSOS PARA
SENTIR EL TANGO” R. OSTUNI*

Cultura Culinaria



Cultura material. Burke (2008) ubica a la comida en esta categoría, sean objetos como la ropa, vivienda, accesorios y la comida, los cuales considera permiten identificar los cambios en las culturas, via las relaciones socioculturales que se tejen en torno y para estos elementos.



Expresión de la biodiversidad, de los sincretismos, de usos, costumbres, valores y representaciones, el entorno, las ocasiones, fiestas; mediados por un hacer, un proceso y utensilios que pueden llegar a ser tan importantes como los ingredientes o la receta misma.



“la cocina tiene entre sus contenidos fundamentales y constituyentes, la tradición oral; es decir, el cúmulo de enseñanzas que se van transmitiendo de boca en boca a las diferentes generaciones”, depende de la transmisión del “recetario” el cual tiene conocimientos sobre ingredientes, utensilios, procesos y técnicas y un contexto.



Es de elaboración individual, y expresión colectiva, identidad de una comunidad, tiene perspectiva territorial, “comida italiana”, “comida china”, “comida peruana”, en Perú “comida limeña”, “comida andina”, “comida arequipeña”, entre otras. También se puede reconocer cocinas “ordinarias y rituales”,

COMIDA PERUANA

¡Comida, Beber y Papas!



Cocina Peruana Arequipeña



Pone en valor la biodiversidad y diversidad cultural de un territorio, fortalece los lazos socio-culturales de las comunidades y consolida la identidad cultural de los grupos que la practican y de la población que reside el territorio. En Perú hay sus ajíes, choclos (maíz), papas nativas, paltas (aguacates), granadillas, yuca, pallares, limón, camu, cocona, etc.



“forma parte sustancial de su cultura y es un significativo factor de identidad, orgullo y cohesión social”. La diversidad cultural desde el concepto de hibridación cultural Canclini (1998), donde hacen presencia aun un pasado y presente precolombino, los rasgos de la colonización española (afrodescendiente) y luego migraciones china, japonesa e italiana.



La cocina Arequipeña, constituye uno de los elementos mas importantes de su identidad cultural y para este caso las estructuras sociales como “familia” y “restaurantes típicos” (Picanterias), son fundamentales. En los dos casos la memoria es de orden colectiva y cultural y se puede llamar “memoria familiar”, con un carácter intergeneracional



Quien cocina gracias al conocimiento y la memoria se presenta como un factor determinante en la red del conocimiento, al permitir el mantenimiento y circulación del conocimiento (Latour). La red tiene actores y sus vínculos con otros actores, con la posibilidad de relacionarse con objetos y lugares; Actores y relaciones mantiene la red.



En la gastronomía los actores vivos son (cocineros, madres de familia, empleadas de servicio, meseros, campesinos, comerciantes y comensales) y los inertes (restaurantes, cultivos, comercio, indumentaria), y el conocimiento que es portado por la memoria, constituye los flujos que unen a estos actores.



Otro actor no vivo es el plato como tal, encontramos los siguientes:

Piqueos: piqueo tradición, piqueo de chanco, piqueo de pollo, piqueo mixto, queso frito, yuquitas mixtas, mote de habas.

Entradas: Rocoto relleno, ocopoa arequipeña, soltero de queso. Sarza de patitas, sarza de patitas de cordero, palta con pollo, palta con camarón. Cauche de queso, choclo de queso.

Platos de fondo: Chanco al horno, costillar frito, malaya dorada, ubre arrebozada, cuy chactado, Chicharrón de pollo, chuleta mixta, chuleta de res, chuleta de chanco, Doble, triple, bistek a lo pobre.

Platos típicos de acuerdo al día: Lunes. Chaque de tripas, Matasquita de carne; **Martes.** Chayro, Patita con maní, Lentejita con arroz; **Miércoles.** Chochoca molida, Locro de pecho; **Jueves.** Chupe de fideos, Frejol con arroz, Quinua con bistek; **Viernes.** Chuño molido, Ají de calabaza, Chuño con bistek; **Sábado:** Cazuela, Mondonguito.



Un actor inerte que juega un papel importante son los restaurantes típicos conocidos como “Picanterías”:

Casa alta, Cau cau recreo campestre, Clarita, Doña antuquita, Doña Lucila, Doña Matilde, El characatito, El cogollo arequipeño, El encontrón, El quinto toro, La finita, El sombrero arequipeño, La benita, La capitana, La cau cau, La Chamberlain,

La fonda de don coco, La fonda del labriego, La huaylla, La Lucila, La maruja, La montaña, La mundial, La nieves, La nueva palomino, La palomino, La tia Mery, Laurita cau cau, Ledy, Los geranios, Los guisos arequipeños, Los leños de yumina, Nieves, Sabor caymeño, Súper adobo arequipeño, Tradición characato, Sol de mayo, Los guisos arequipeños, Tradición arequipeña.





Herman E. Amaya Tellez

herman.universidad@gmail.com