

Boletín 22

OPCA

Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico

Patrimonios olfativos y gustativos:

¿hacia una preservación
de la volatilidad?

 Universidad de
los Andes
Colombia

Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología



Foto:
de Gretour

Boletín OPCA 22

Patrimonios olfativos y gustativos: ¿hacia una preservación de la volatilidad?

Diciembre 2022

Raquel Bernal Rectora Universidad de los Andes. **Mauricio Nieto Olarte** Decano Facultad de Ciencias Sociales. **Sonia Archila** Directora Departamento de Antropología. **Luis Gonzalo Jaramillo E.** Gestor y Coordinador General OPCA. **Luis Gonzalo Jaramillo E.** y **Manuel Salge Ferro** Editores. **Ana María Ulloa** Profesora Asistente, Departamento de Antropología, Universidad de los Andes. **Eduardo Mazuera** Departamento de Arquitectura, Universidad de los Andes. **Manuel Salge Ferro** Profesor Universidad Externado de Colombia, Comité Editorial. **Ossman Aldana** y **Ricardo Cristancho** Diseño y Diagramación. **Tetyana Kovyryna** Fotografía de portada. **Ricardo Cristancho** Armado Digital. **Luis Gonzalo Jaramillo E.** y **Manuel Salge Ferro** Corrección de Estilo.

Facultad de Ciencias Sociales | Departamento de Antropología | Carrera 1ª IBA - 10 | Edificio Franco piso 6

Tel: (601) 3394999 Ext. 2550 | Bogotá, D.C., Colombia | ISSN 2256 - 3199

 Click en cada artículo para leerlo completo

Contenido

Diálogos (Editorial y presentación del número)

 Patrimonios olfativos y gustativos: ¿hacia una preservación de la volatilidad? | Pág 4

Luis Gonzalo Jaramillo E. y Manuel Salge Ferro

 A la búsqueda de mundos olfativos | Pág 6

Ana María Ulloa

Caminando se hace camino (Investigaciones, artículos y revisiones)

 Paraíso perfumado: Crear y recrear los mundos olfativos de los mayas del periodo Clásico | Pág 14

Sarah Newman y Stephen Houston

 Los aromas como símbolo: el olfato como puente entre pasado y presente en el aula de clases | Pág 30

Héctor Hernán Díaz Guevara

 ¿Los malos olores como patrimonio cultural? | Pág 42

Diana Mata-Codesal

 La comida como cortejo de muerte y sexualidad: El encanto del fogón del Pacífico sur colombiano | Pág 52

Diana Peña Castañeda

Caleidoscopio

 El patrimonio gustativo y olfativo en la gastronomía y sus retos | Pág 64

Yelena Montoya Rodríguez

 La perfumería como archivo de nuestras memorias olfativas | Pág 74

Angie Andrea Rodríguez Silva

 El registro de los olores y su ausencia en tiempos pandémicos. Los significados sociales de la anosmia | Pág 86

Olga Sabido Ramos

Caja de Herramientas (Matriz de referencias periodísticas y bibliográficas sobre el tema del boletín)

Patrimonios olfativos y gustativos: ¿hacia una preservación de la volatilidad? | Pág 98

Compilado por María Alejandra Patiño, Luis Gonzalo Jaramillo E. y Manuel Salge Ferro

 **Convocatoria OPCA 23 | Pág 102**

El boletín OPCA es un espacio académico dedicado a la reflexión, investigación y análisis de la temática del patrimonio cultural y arqueológico. Desde el marco institucional que ofrece la Universidad de los Andes, OPCA congrega tanto actores de los diferentes sectores de la vida sociocultural del país, como académicos, profesionales y estudiantes de diversas disciplinas, proporcionando un espacio de diálogo abierto y constructivo alrededor del tema del patrimonio cultural y arqueológico.

Las opiniones e ideas aquí consignadas son de responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente reflejan la opinión del Departamento de Antropología, la Facultad de Ciencias Sociales o la Universidad de los Andes. El material de este boletín puede ser reproducido sin autorización siempre y cuando se mencionen como fuente el artículo, su autor y al Boletín OPCA del Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes.

Diálogos Boletín OPCA 22

Patrimonios olfativos y gustativos: ¿hacia una preservación de la volatilidad?

LUIS GONZALO JARAMILLO E.

ljaramil@uniandes.edu.co

Universidad de los Andes

MANUEL SALGE FERRO

m.salge@gmail.com

Universidad Externado de Colombia

Este número 22 del Boletín OPCA fue pensado como una invitación a explorar múltiples maneras de concebir y aproximarnos al olfato y al gusto como lugares de articulación de los patrimonios culturales. Los retos de concebir como patrimonio, no solo lo intangible, sino también lo fugaz, lo efímero y lo que no puede ser acumulado son múltiples y llaman a ampliar los principios y alcances del concepto.

Si bien un inventario, un registro o un archivo de aromas, sabores u otros fenómenos sensoriales como sonidos e imágenes, puede resultar prometedor y garantizar el reconocimiento y la salvaguardia de los procesos humanos y no humanos que los sostienen, ¿con qué criterios se deberían recolectar?, ¿cómo almacenarlos, compartirlos y eventualmente exhibirlos?, ¿cómo mediar con la naturaleza elusiva y altamente subjetiva de su apreciación en medio de intentos por fijarlos y materializarlos en alguna forma de representación?

O más allá, cómo podemos retar décadas y décadas del ejercicio de jerarquización que occidente ha construido sobre nuestros sentidos. En específico, cómo desmontar la idea y el imperio epistemológico que sólo la vista y el oído nos acercan a la verdad sobre el mundo. Cómo rescatar el valor de los sentidos del contacto y consecuentemente cómo generar experiencias y conocimientos colectivos a partir de ellos.

Qué pasaría si postuláramos el olfato y el gusto como principios generadores de la realidad, y en clave patrimonial, cómo podríamos pensar en su transmisión en el tiempo y en su capacidad para conectar memorias compartidas y sentidos de pertenencia. Tal vez acá valdría volver al sabor de las “magdalenas” y al olor del té de invierno que Proust eleva como principio y como vehículo de la memoria, como una máquina del tiempo capaz de reflejarnos y confrontarnos con nosotros mismos.

Las repuestas a nuestra convocatoria fueron diversas y variadas, permitiéndonos ofrecer un volumen temático particularmente provocativo, del cual da cuenta con agilidad y perspicacia nuestra colega y editora invitada Ana María Ulloa Garzón, en su texto: “A la búsqueda de mundos olfativos”.

El Boletín 22 concluye con la sección Caja de Herramientas, donde ofrecemos vínculos a artículos recientes relacionados con este apasionante tema y con la Convocatoria para el Boletín OPCA 23, esta vez sobre la relación entre género y patrimonio, convocado bajo el título: “Adiós a la herencia del padre: Descomponiendo la relación género y patrimonio”. Esta convocatoria estará abierta hasta el 15 de marzo de 2023. Los documentos deben ser presentados en formato Word, con una extensión máxima de 2000 palabras. Las contribuciones se recibirán en el correo opca@uniandes.edu.co. Para más información, consultar nuestro: Breve Manual de Estilo en <https://opca.uniandes.edu.co/>



A la búsqueda de mundos olfativos

ANA MARÍA ULLOA

a.ulloag@uniandes.edu.co

Profesora asistente del Departamento de Antropología
de la Universidad de los Andes

¿Qué perdemos cuando dejamos de contar con los sentidos del olfato o del gusto? Lo que antes era una pregunta que se hacían unos pocos afectados con la pandemia se viralizó. La pérdida del gusto y el olfato es hoy una de las manifestaciones más reconocidas del COVID-19. Desde mediados del 2020, las búsquedas en Internet y las publicaciones en redes sociales que usan las palabras anosmia, aguesia, hiposmia o parosmia se han disparado. Las primeras dos se refieren a la pérdida del olfato y el gusto respectivamente. Las dos últimas a trastornos particulares del olfato: el primero es una reducción de la capacidad para percibir olores y el segundo un trastorno del olfato donde olores que antes se percibían de manera normal ahora resultan desagradables e incluso repugnantes.

Todas estas condiciones, que se presentan al lado de infecciones virales, accidentes cerebrales y como producto del envejecimiento, son experiencias disruptivas, pero usualmente invisibles. Si no somos los aquejados poca atención les prestamos. No obstante, la gran cantidad de personas afectadas por el SARS-CoV-2 en el mundo que se han visto de repente desprovistas de olfato o gusto, ha hecho que nos encontremos con mucha más frecuencia con testimonios que dan cuenta de sus efectos abrumadores para la vida cotidiana. Como lo expone Olga Sabido Ramos en este número, la pandemia nos muestra la necesidad de entender y explorar la centralidad de los olores y sabores para nuestra vida social, las relaciones con otros, nuestro vínculo con el mundo y nuestras múltiples formas de aprehenderlo.

Aprovechando el escenario actual y las experiencias temporales de privación sensorial que nos trajo, nos es más fácil hablar de la importancia de pensar en los aromas y los sabores como parte de un patrimonio cultural que se teje de manera tanto individual como colectiva. Los trabajos compilados en este *Boletín OPCA 22* ofrecen, desde diferentes orillas, la oportunidad de explorar diversos mundos olfativos desde el universo aromático de los mayas del período clásico hasta los malos olores de la ciudad de Barcelona, pasando por las tradiciones culinarias del Pacífico colombiano. Y cada texto nos pone a pensar, a su manera, en las fronteras entre lo material y lo inmaterial, lo permanente y lo efímero, recordándonos cómo el olfato y el gusto, en toda su aireada y sávida cuasi materialidad, se resisten a ser apresados por límites tanto físicos como disciplinares.

Es así, como de manera sugestiva, este número reúne el trabajo de arqueólogos, historiadores, antropólogas, sociólogas, perfumistas, y cocineras; todas personas que se han visto interpeladas, en menor o mayor medida, por la naturaleza volátil, emotiva y expansiva de sabores y aromas pertenecientes a diferentes contextos históricos y socio-culturales. Cada texto nos lleva hacia mundos olfa-



Foto de Karina Zhukovskaya en Pexels

tivos en gran parte perdidos u olvidados o dados por sentado. Cada uno ilustra cómo las fragancias, los malos olores y los sabores son elementos integrales de vidas pasadas y presentes, ritos fúnebres, prácticas corporales, identidades urbanas, memorias individuales y colectivas; es decir, elementos integrales de patrimonios culturales. Y cada texto, consecuentemente, demuestra lo mucho que perdemos al no disponer de nuestros sentidos del gusto y el olfato.

Los arqueólogos y antropólogos Sarah Newman y Stephen Houston, expertos en el mundo maya, nos cuentan cómo las concepciones del paraíso (en particular el espacio mítico de la Montaña de las Flores) no solo eran imaginadas e ilustradas, sino parte de una experiencia sensible y envolvente de vivos y muertos que incluía flores fragrantas, tabaco, incienso, olores de chocolate, pulque, tamales y otras preparaciones. Su texto demuestra cómo los mayas del período Clásico prestaban gran atención a los olores y hacían grandes esfuerzos en la recreación de mundos olfativos como parte esencial de vidas y muertes cortesanas.

El historiador Héctor Díaz, más que hablar de pérdidas, nos invita a reflexionar sobre las ganancias de involucrar al olfato en el salón de clase. Los aromas nos acercan a (y nos diferencian de) otros y hacen que participemos en comunidades de sentido que atraviesan tiempo y espacio. No se trata entonces, como argumenta Díaz, de una simple estrategia de “dinamizar” la enseñanza de la historia o reforzar contenidos, sino de hacer uso de una memoria olfativa colectiva más amplia. El olfato aquí se manifiesta simultáneamente en su dimensión cognitiva y afectiva. Se reivindica como un medio legítimo de conocimiento y un camino para construir identidades.



Foto de Karina Zhukovskaya en Pexels

➤ Considerando esta dimensión afectiva, la antropóloga Diana Mata-Codesal ofrece una reflexión sobre cómo definir aquellos aromas que merecen reconocimiento y salvaguarda patrimonial y cuáles podrían ser sus usos. Pensando en la construcción de identidades urbanas con relación a los olores (incluidos los malos olores), Mata-Codesal nos advierte que más allá de los retos de recreación y conservación de lo olfativo debemos prestar especial atención sobre asuntos de representación, diferenciación social, y relación con el espacio. Aún más, la autora advierte sobre los peligros de la patrimonialización de lo olfativo en ciudades como Barcelona: una ciudad densamente atravesada por el turismo y los procesos de mercantilización.

Pero más allá de la valoración del gusto y el olfato y los argumentos persuasivos sobre la relación de estos sentidos con lo social y la importancia del conocimiento sensible que se exponen en este boletín, en lo que sigue el lector podrá encontrar diversas propuestas metodológicas sobre cómo investigar y recrear patrimonios volátiles de manera colectiva. De esta manera, algunos de los textos aquí reunidos se unen a un conjunto reciente de trabajos que ha demostrado el potencial del olfato en nuestras metodologías de investigación en las ciencias sociales, así como en proyectos de intervención artística y museística (Bembibre, 2022; Bloomsbury et al., 2022; McLean, 2019; Pink, 2015; Sabido Ramos, 2021).

Sin embargo, varios ejemplos recientes de pensar los aromas en clave de patrimonio como un promisorio campo de investigación provienen de Europa. Se ha realizado tanto la investigación de la dimensión olfativa de narrativas históricas, artefactos materiales, prácticas y lugares geográficos, como la exhibición y presentación de aromas en galerías, museos y bibliotecas. En el 2003, se realizó una exhibición de historia suiza en la que se presentó el olor de flores, madera y ganado característico de los Alpes Suizos (Fraigneau, 2020). En el 2018, se incorporan las habilidades relacionadas a los perfumes en Grasse, Francia a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO¹. En el 2020 se lanzó el proyecto Odeuropa que utiliza inteligencia artificial para investigar la importancia de los aromas y el olfato como parte del patrimonio cultural del continente². Relacionado a esto, actualmente varios museos como el Museo del Prado en España y el Museo Ulm en Alemania han lanzado exposiciones olfativas, creando aromas asociados a obras de arte que contienen referencias visuales ➤

¹ <https://ich.unesco.org/en/RL/the-skills-related-to-perfume-in-pays-de-grasse-the-cultivation-of-perfume-plants-the-knowledge-and-processing-of-natural-raw-materials-and-the-art-of-perfume-composition-01207>

² <https://odeuropa.eu>

➔ a olores. Y finalmente, en 2021, el parlamento francés pasó una ley para proteger los sonidos y olores del campo francés como parte del patrimonio local, luego de querellas entre pobladores y visitantes, desatadas por la presencia de animales ruidosos³. Estos ejemplos, entre otros, demuestran que, si bien lo fugaz no puede acumularse, si puede valorarse.

¿Pero qué hay de los aromas de las frutas maduras y podridas de los trópicos? ¿Y qué del famoso olor de la guayaba que referenciaba Gabriel García Márquez (2020)? ¿O de los intoxicantes aromas de un pusandao o un sancocho de cerdo ahumado de las cocinas del Pacífico colombiano? ¿O los olores de incienso, flores, y especias usados en antiguos rituales prehispánicos de los pueblos nahuas? Afortunadamente este número del boletín hace referencia a todos estos ellos, ofreciendo un espacio para pensar desde Latinoamérica y España diversas formas de ver las dimensiones olfativas y gustativas de nuestros patrimonios.

En los debates en torno a las estrategias metodológicas para el registro de lo sensorial encontramos una marcada huella interdisciplinar y este boletín no es la excepción. En esta ocasión una perfumista, una socióloga y una cocinera nos detallan sus maneras de aproximarse a mundos olfativos y gustativos. Angie Rodríguez nos ofrece un relato auto etnográfico y reflexivo sobre su práctica como perfumista y apunta a entender la perfumería - abierta a la “naturaleza miasmática, nauseabunda y orgánica” de toda experiencia olfativa— como un oficio de la memoria. Olga Sabido Ramos describe la caminata olfativa como un método para entender las implicaciones sociales de los olores para las personas, sus relaciones con otros, la memoria social, las emociones y la forma como habitan un espacio. Finalmente Yelena Montoya, propone un cruce entre ciencias naturales y ciencias sociales para encontrar herramientas que permitan emparentar moléculas aromáticas y componentes sápidos con valoraciones sobre sabores y aromas que hacen parte de nuestro patrimonio gastronómico.

Aún y cuando no todas las herramientas metodológicas propuestas sean de fácil acceso (en especial para quienes no tenemos la experticia para hacer fragancias y sabores), cada una demuestra que el conocimiento sensible es por necesidad una labor colectiva y del hacer. Al tratarse de sensaciones cotidianas, subjetivas, emotivas y efímeras, los aromas nos arrojan a una búsqueda experimental constante para poder trabajar con ellos y *sentir con* otros. Que sea entonces esta una invitación para que integremos con atención nuestras narices en nuestras prácticas de investigación, narración, patrimonialización, representación, exhibición y muchas más. ●

³ <https://www.nytimes.com/2021/01/24/world/europe/france-countryside-noises-smells-law.html>

Referencias

- Bembibre, C. (2022). Archiving the Intangible: Preserving Smells, Historic Perfumes and Other Ways of Approaching the Scented Past. En: Grand Clément, A. & Riberyol, C, (Comps), *The Smells and Senses of Antiquity in the Modern Imagination*. New York.
- Bloomsbury, L. I. et al. (2022). Whiffstory: Using Multidisciplinary Methods to Represent The Olfactory Past. *The American Historical Review*, 127, 849-879.
- Fraigneau, V. (2020). Towards a Sensory Patrimoine? Atmospheric, Psychological and Ecopolitical Issues on Smell and Sound Identity. *Proceedings of the 4th International Congress on Ambiances, Alloaesthesia: Senses, Inventions, Worlds, Réseau International Ambiances, e-conference, 202-207*.
- García Márquez, G. [1982] (2020). *El olor de la guayaba: Conversaciones con Plinio Apuleyo Mendoza*. Random House.
- McLean, K. (2019). *Nose-first. Practices of smellwalking and smellscape mapping*. London, Royal College of Art.
- Pink, S. (2015). *Doing Sensory Ethnography*, London: Sage.
- Sabido Ramos, O. (2021) *El giro sensorial y sus múltiples registros. Niveles analíticos y estrategias metodológicas* En Márquez y Rodríguez (coords.) *Etnografías desde el reflejo: práctica-aprendizaje*. México: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNAM, pp. 243-276.

Paraíso perfumado:

Crear y recrear los mundos olfativos de los mayas del periodo Clásico¹

SARAH NEWMAN

senewman@uchicago.edu

Universidad de Chicago

STEPHEN HOUSTON

stephen_houston@brown.edu

Universidad de Brown

Resumen

En contraste con el mundo silencioso y casi inerte que encontramos frecuentemente en los sitios arqueológicos, el mundo maya antiguo era uno lleno de luz y de música, de flores, colores, y olores. En este breve artículo, describimos cómo los antiguos mayas transformaban sus cortes reales en reinos paradisiacos. Explicamos cómo los olores perfumados y las flores hermosas creaban, de manera multisensorial, un mundo que definía la sociedad y la política entre los mayas, tanto los muertos como los vivos.

Palabras clave: mayas clásicos, cortes reales, mundo de flores, aromas/olores, rituales mortuorios.

[Leer artículo en inglés aquí](#)

¹Traducción del inglés por Tiziana Laudato, con el apoyo económico del Comité de Investigaciones FACISO.



Fotografía por
Justin Kerr, K4825

Visitar la mayoría de los sitios arqueológicos hoy en día es diferente de lo que hubiera sido hacerlo en el pasado lejano. La Acrópolis ateniense albergaba dioses y estelas de mármol que no deslumbraban por su blanco reluciente, sino por su tecnicolor (Abbe, 2015; Brinkmann y Scholl, 2010); las paredes aparentemente no ornamentales de Angkor Wat, Camboya, solían exhibir elefantes que retozaban y elegantes palacios (Tan, 2014); la antigua ciudad de Petra no estaba rodeada de desiertos áridos, sino de jardines florecidos con hojas de vid y árboles de granada (Berenfeld *et al.*, 2016); y en el Templo Mayor de Tenochtitlán, una edificación que se elevaba sobre los canales entrecruzados del Lago de Texcoco en lo que hoy corresponde a las calles de Ciudad de México, se podía observar pintura y colores alusivos a diferentes dioses (López Luján y Chiari, 2012).

Las antiguas ciudades mayas también están completamente cambiadas. Las selvas exuberantes que existen hoy en día estaban deforestadas en gran medida en el pasado; las calles y plazas que ahora están cubiertas de lodo o pasto alguna vez estuvieron compactadas y revestidas con yeso de cal blanca; los templos de piedra caliza estaban estucados y pintados de rojo, y a veces tenían inclusiones minerales que brillaban cuando les daba el sol. Pero en el transcurso de unos cortos siglos, la mayoría se deterioraron, la mampostería se cayó y el yeso se afectó con las lluvias monzónicas, solo quedaron en pie algunos muros o edificaciones con bóvedas intactas que han perdurado hasta el presente (Houston, en prensa).

Las diferencias visuales son evidentes, pero lo son todavía más algunos aspectos sensoriales de la vida maya. A lo largo y ancho de Mesoamérica, y partes de suroeste de América, muchos pueblos indígenas concibieron un antiguo complejo cultural que la antropóloga lingüista Jane Hill (1992) llamó “Mundo Florido”: un lugar celestial de origen y retorno asociado con la luz del sol, el calor, la música, los colores brillantes y los fragantes aromas de las flores. Los mayas del Clásico asociaban este concepto específicamente con la Montaña de las Flores, hogar de dioses y ancestros que también servía para ascender al reino paradisíaco del sol (Taube 2004:69). Los mayas del período Clásico, que hicieron todo lo posible para que su mundo fuera como ellos querían que fuera, (re)crearon la Montaña de las Flores no solo mediante las imágenes y los simbolismos empleados en el arte y la arquitectura, sino también mediante la experiencia corporal de la vida cortesana. Si bien las ruinas de los antiguos palacios mayas siguen siendo espacios con olores intensos –a menudo el aroma de las lluvias tropicales y de la tierra húmeda– en el pasado eran espacios aromatizados con flores y ramos, perfumes dulces e incienso fragante.

Varias escenas de las cortes mayas del período Clásico pintadas en cerámica muestran a reyes y cortesanos que sostienen pequeños ramos de flores, usualmente de delicadas flores blancas o amarillas (por ejemplo, **Figura 1**). Las flores se han identificado tentativamente como *Cymbopetalum pendiflorum* (comúnmente llamada “flor de la oreja”), que crece como un pequeño árbol o arbusto (Houston *et al.*, 2009:50). Las flores de la oreja tienen un aroma bastante intenso cuando están frescas; los pétalos secos también se usan como especia y se adicionan a los chocolates de beber y a los atoles, y a veces también a los pinoles y al café (Murray, 1993:43). Estas flores que se llevaban en las manos se han interpretado en ocasiones como las versiones mayas de los ramilletes europeos: pequeños buqués de flores que se volvieron populares en Europa cuando esta fue azotada por la Peste Negra (por ejemplo, Houston *et al.*, 2006: 3; Houston y Newman, 2020:35). En Londres del siglo XVII, estos arreglos florales se llevaban en la mano cuando las personas se aventuraban fuera de casa, con el fin de repeler (de acuerdo con los conocimientos médicos de la época) el hediondo olor a muerte de las calles



Figura 1. Dos nobles, sentados a cada lado del soberano, se acercan a la nariz pequeños ramos de flores amarillas. Fotografía por Justin Kerr, K4825





➤ que inducía la enfermedad. Sin embargo, muchas escenas solo muestran a unos pocos individuos con ramos de flores en las manos, mientras que otros cortesanos y asistentes tocan instrumentos musicales o se abanicaban (por ejemplo, **Figura 2**). En lugar de cumplir la función de repeler o cubrir olores desagradables, las flores particularmente fragantes eran uno de muchos elementos diseñados para evocar el paraíso floral del reino de la realeza. El viento, la música y las fragancias impregnaban los tronos de los palacios mayas, y recreaban la Montaña de las Flores para el rey y todos los que se relacionaban con él. ➤



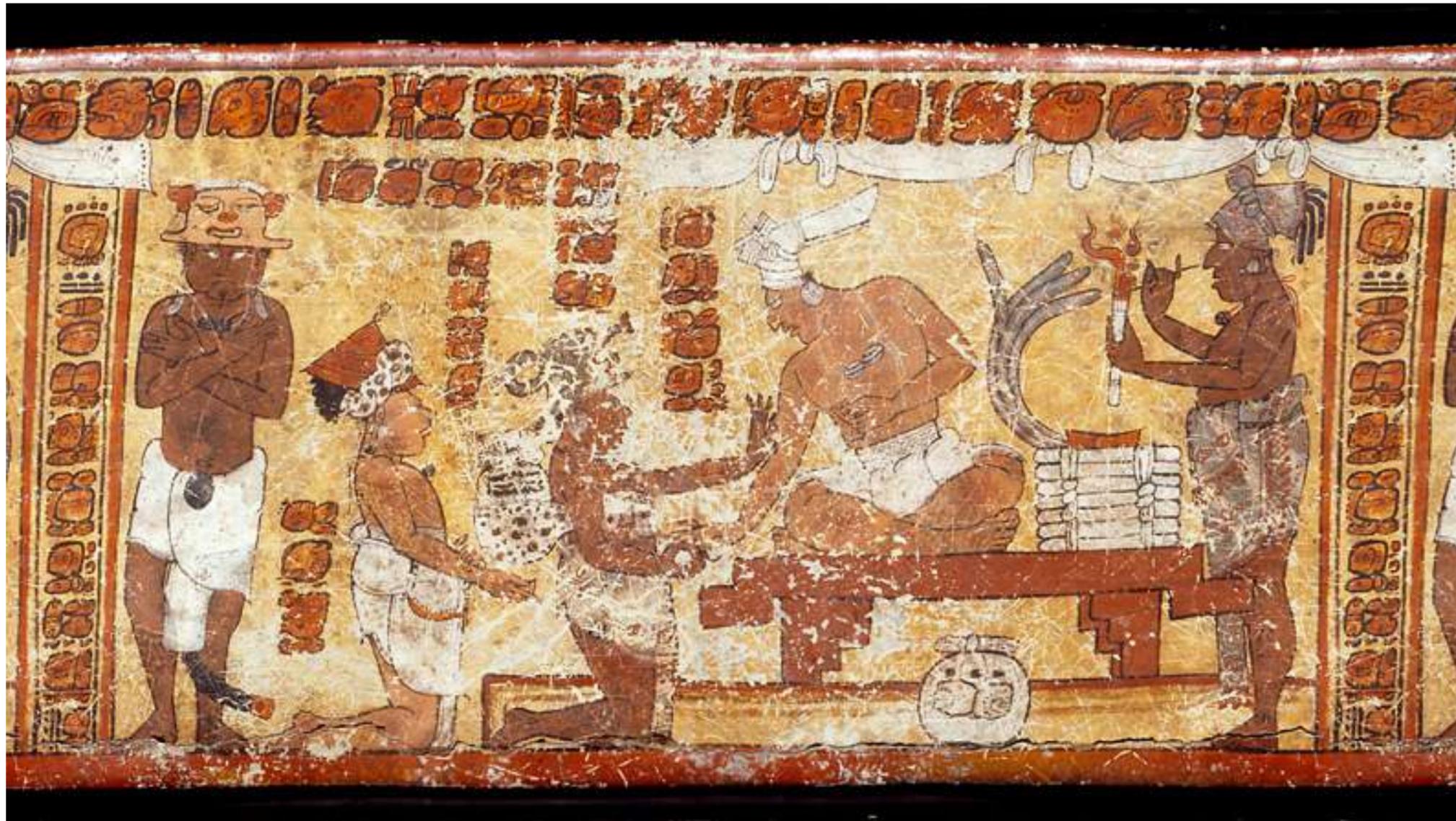
Figura 2. Una escena de palacio muestra a un individuo (a la izquierda) sosteniendo un ramo de flores blancas, mientras que otros sostienen pequeños abanicos y los músicos tocan trompetas. Bajo el trono del soberano, rebosan tres jarras de líquido en fermentación. Fotografía por Justin Kerr, K1453.

- Esta inmersión se entremezclaba con la ingesta. Las escenas de la vida cortesana que contienen pequeños arreglos florales también suelen incluir otras ofrendas destinadas para el consumo, desde jarras burbujeantes de pulque de agave (una bebida alcohólica que puede haber incluido miel, en una jarra que se ve justo debajo del soberano en la **Figura 2**, ver también **Figura 3**) hasta jarrones con chocolate espumoso, pasando por el vapor que brota de los platos de tamales (**Figura 3**) y los remolinos formados por el humo de cigarros (**Figura 4**). Es posible que las flores fragantes sean un “plato” inicial en un banquete elaborado, como lo registraron observadores españoles con respecto a los palacios aztecas de Centroamérica en el siglo XVI (Sahagún, 1959, Book 9: 335-336). El tabaco, en particular, combinaba las experiencias sensoriales del olfato y el gusto. La planta era popular en todo el mundo maya ➤



Figura 3. Dos cortesanos sostienen pequeños ramos de flores amarillas ante la presencia el rey, cuyo trono está rodeado por ofrendas de alimentos y bebidas. Fotografía por Justin Kerr, K1599.





- (Robicsek, 1978): se podía fumar, moler e inhalar, mezclar con lima como un buyo masticable, o incluso aplicar como unguento frotado en el cuerpo o un bálsamo aplicado en los labios (Bye 2001:235; Houston y Newman 2020: 59). Los mayas yucatecos coloniales tempranos, y la etnia maya de los lacandones, quienes consumían tabaco en pipas o en la forma de cigarrillos delgados, vinculaban explícitamente esta deliciosa indulgencia con oler flores dulces (Tozzer 1907:142-143, 1941:106 n.484). Ingerir ciertas flores fragantes también podía tener efectos sensoriales más allá del olfato y el gusto. Las orejeras mayas de jade, por ejemplo, se asemejan a la forma de las glorias de la mañana (*Ipomoea violacea*), un conocido y poderoso alucinógeno (Zidar n.d.). Algunas vasijas pintadas muestran bailarines y músicos rodeados de flores enjoadas flotantes (Figura 5), que son representaciones explícitas del ➤



Figura 4. Un asistente (a la derecha) enciende un cigarrillo delgado usando una antorcha, probablemente para el rey. Fotografía por Justin Kerr, K5453.

- hermoso y sensual mundo de la Montaña de las Flores, recreado por aromas y canciones, y quizás también por sustancias que alteran la mente (Houston *et al.*, 2006: 269; Looper, 2009:59-60). Los cuerpos mismos de los bailarines eran igualmente fragantes. A menudo se incorporaban flores en sus atuendos, en particular en los tocados, mientras que raíces, cortezas, hojas y flores prensadas o maceradas se mezclaban con grasa animal, excipientes vegetales o resinas aromáticas para crear ungüentos perfumados y pinturas corporales aromatizadas (Vázquez de Ágredos Pascual y Vidal Lorenzo, 2017: 158-159). Una escena cortesana (Figura 6) muestra a un grupo de bailarines y músicos preparándose para una presentación. Un asistente aplica pintura corporal roja a las piernas de un bailarín que lleva un atuendo especial, mientras que otro lleva en su mano una ninfeácea grande; se puede ver la misma flor en los tocados de los bailarines.

Las animadas escenas cortesanas ilustran cómo los mayas convertían sus palacios en paraísos, pero el Mundo de las Flores no era experimentado exclusivamente por los vivos. La muerte, en especial la muerte de los miembros



Figura 5. Bailarines en trajes elaborados, que tocan sonajas y raspadores, están rodeados por imágenes de flores enjoadas. Fotografía por Justin Kerr, K4824.





Figura 6. Un grupo de bailarines, adornados con tocados de ninfeáceas, se preparan para una presentación. A la derecha, un asistente aplica pintura corporal roja (posiblemente aromatizada) a las piernas de uno de los bailarines. Fotografía por Justin Kerr, K3009.

➤ de la realeza, estaba acompañada de fragancias y banquetes. En los textos jeroglíficos del período maya Clásico, a veces se describe la muerte usando una expresión que se refiere a la expiración de una fragante flor blanca, *sak nikte'* -posiblemente plumería (*Plumeria alba*)- como metáfora para el aliento de los difuntos (Houston *et al.*, 2006: 147). Al igual que en las escenas de bailarines que se aprecian en elementos cerámicos pintados, dibujos de flores flotantes y joyas adornan las paredes de las tumbas mayas del Clásico en Tikal y Río Azul, y la famosa tapa del sarcófago del Rey Pakal de Palenque (Houston *et al.*, 2006: 147), estos sumergen a los difuntos en las imágenes, sonidos y aromas de la Montaña de las Flores. Los cadáveres de miembros de la realeza se envolvían en textiles que se endurecían con arcilla o se impregnaban con resinas para solidificarlos y preservarlos (Scherer 2015: 84-89). También se incorporaban a estos hierbas y flores aromáticas, como hojas de pimienta de Jamaica. El cuerpo también se podía recubrir tanto con hematita de color rojo oscuro como con cinabrio brillante, y se aplicaban los mismos pigmentos basados en mercurio al exterior de los textiles. A estas pinturas se les mezclaban savias de pino y copal de aroma dulce, lo que creaba revestimientos coloridos y fragantes para aplicar a los cuerpos y sus envolturas ➤

(Vázquez de Ágredos Pascual y Tiesler, 2020:34). Este tipo de tratamientos no solo servían para absorber los líquidos y enmascarar el hedor de la descomposición, sino también para negar la realidad de la muerte, y reforzar la presencia continua del rey como aromáticamente intensa y placentera. Al igual que en vida, ofrendas de alimentos y bebidas se preparaban y ubicaban alrededor de los muertos: los mismos tamales humeantes, el chocolate espumoso y el licor de pulque o una bebida a base de corteza llamada balché. Algunos elementos también se quemaban como ofrendas, y se servían para el consumo en la forma de humo, incienso y cenizas.

Visitar las ruinas curadas de una antigua ciudad maya, u observar un jarrón delicadamente pintado en una vitrina de un museo, nos permite vislumbrar la vida en el pasado, pero la experiencia es principalmente sólida, seca y visual. El mundo maya del período Clásico, en especial dentro de sus cortes de la realeza, era un torbellino sinestésico de ensamblajes sensoriales complejos con influjos olfatorios, gustativos y quinestésicos orquestados. El paraíso no solo era imaginado y representado: era experimentado, tanto por los vivos como por los muertos. ●

Referencias

- Abbe, M. B. (2015). "Polychromy." In *The Oxford Handbook of Roman Sculpture*, edited by Elise A. Friedland, Melanie Grunow Sobocinski, and Elaine K. Gazda, pp. 173-88. Oxford and New York: Oxford University Press.
- Berenfeld, M. L., J. A. Dufton, and F. Rojas. (2016). "Green Petra: Archaeological Explorations in the City's Northern Wadis." *Levant* 48, no. 1: 79-107.
- Brinkmann, V., and A. Scholl (eds.) (2010). *Bunte Götter: Die Farbigekeit antiker Skulptur; Eine Ausstellung der Antiken-sammlung, Staatliche Museen zu Berlin in Kooperation mit der Liebieghaus Skulpturensammlung, Frankfurt am Main und der Stiftung Archäologie, München im Pergamonmuseum auf der Museumsinsel Berlin*. Munich: Hirmer Verlag.
- Bye, R. A. (2001). "Tobacco." In *The Oxford Encyclopedia of Mesoamerican Cultures*, edited by David Carrasco, pp. 235-236. Oxford and New York: Oxford University Press.
- Hill, J. H. (1992). "The Flower World of Old Uto-Aztecan." *Journal of Anthropological Research* 48: 117-144.
- Houston, S. D. (En Prensa). "Unfinished Business." In *Substance of the Ancient Maya: Kingdoms and Communities, Objects and Beings*, edited by Andrew K. Scherer and Thomas G. Garrison. Albuquerque: University of Mexico Press.
- Houston, S. D., and S. Newman. (2020) "Buenos y malos olores entre los mayas del periodo Clásico." In *De olfato: Aproximaciones a los olores en la historia de México*, edited by Élodie Dupey García and Guadalupe Pinzón Ríos, pp. 51-82. Mexico City: Fondo de Cultura Económica, Universidad Nacional Autónoma de México, and Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Houston, S., D. Stuart, and K. Taube. (2006). *The Memory of Bones: Body, Being, and Experience among the Classic Maya*. Austin: The University of Texas Press.
- Houston, S., C. Brittenham, C. Mesick, A. Tokovinine, and C. Warinner. (2009). *Veiled Brightness: A History of Ancient Maya Color*. Austin: The University of Texas Press.
- Looper, M. (2009). *To Be Like Gods: Dance in Ancient Maya Civilization*. Austin: The University of Texas Press.
- López Luján, L., and G. Chiari. (2012). "Color in Monumental Mexica Sculpture." *RES* 61/62 Spring/Autumn: 330-342.
- Murray, N. A. (1993). "Revision of *Cymbopetalum* and *Porcelia* (Annonaceae)." *Systematic Botany Monographs* 40: 1-121.
- Robicsek, F. (1978). *The Smoking Gods: Tobacco in Maya Art, History, and Religion*. Norman: University of Oklahoma Press.
- Sahagún, B. de. (1959). "Book 9: The Merchants." In *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, translated by Arthur J.O. Anderson and Charles E. Dibble. Salt Lake City: University of Utah Press.
- Scherer, A. K. (2015). *Mortuary Landscapes of the Classic Maya: Rituals of Body and Soul*. Austin: University of Texas Press.
- Tan, N. H., I. Sokrithy, H. Than, and K. Chan. (2014). "The Hidden Paintings of Angkor Wat." *Antiquity* 88: 549-565.
- Taube, K. A. (2004). "Flower Mountain: Concepts of Life, Beauty, and Paradise among the Classic Maya." *RES: Anthropology and Aesthetics* 45: 69-98.
- Tozzer, A. M. A. (1907). *Comparative Study of the Mayas and the Lacandones*. New York: Macmillan Press.
- Tozzer, A. M. (1941). *Landa's Relación de las cosas de Yucatán*. Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology 18. Cambridge: Harvard University Press.
- Vázquez de Ágredos, P., M. L. and V. Tiesler. (2020). "El olor, el color y la muerte. Una visión de las élites maya prehispánicas." In *De olfato: Aproximaciones a los olores en la historia de México*, edited by Élodie Dupey García and Guadalupe Pinzón Ríos, pp. 17-50. Mexico City: Fondo de Cultura Económica, Universidad Nacional Autónoma de México, and Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Vázquez de Ágredos P., M. L. and C. V. Lorenzo. (2017). "Fragrances and Body Paint in the Courtly Life of the Maya." In *Constructing Power and Place in Mesoamerica: Pre-Hispanic Paintings from Three Regions*, edited by Merideth Paxton and Leticia Staines Cicero, pp. 155-170. Albuquerque: The University of New Mexico Press.
- Zidar, C. (2022). "Ancient Maya Botanical Research." FAMSI, n.d. Available WWW: <http://research.famsi.org/botany/index.php>. Accessed September 1, 2022.

Los aromas como símbolo:

el olfato como puente entre pasado y presente en el aula de clases

HÉCTOR HERNÁN DÍAZ GUEVARA

hectordiaz.historia@gmail.com

Instituto de Investigaciones Históricas
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Resumen

El olfato, tantas veces despreciado por la academia y virtualmente desaparecido del estudio de la historia durante décadas, guarda un enorme potencial para descifrar universos simbólicos que creíamos olvidados. En este breve texto discuto algunas posibilidades para recrear otros tiempos a través de experiencias sensitivas propiciadas a través del olor y como por medio de estas crear puentes entre nuestras emociones y las de quienes nos antecedieron, y así discutir conceptos centrales de la enseñanza del pasado.

Palabras clave: olfato, ritualidad, enseñanza de la historia, emociones, memoria.



Foto de
Julia Volk
en Pexels

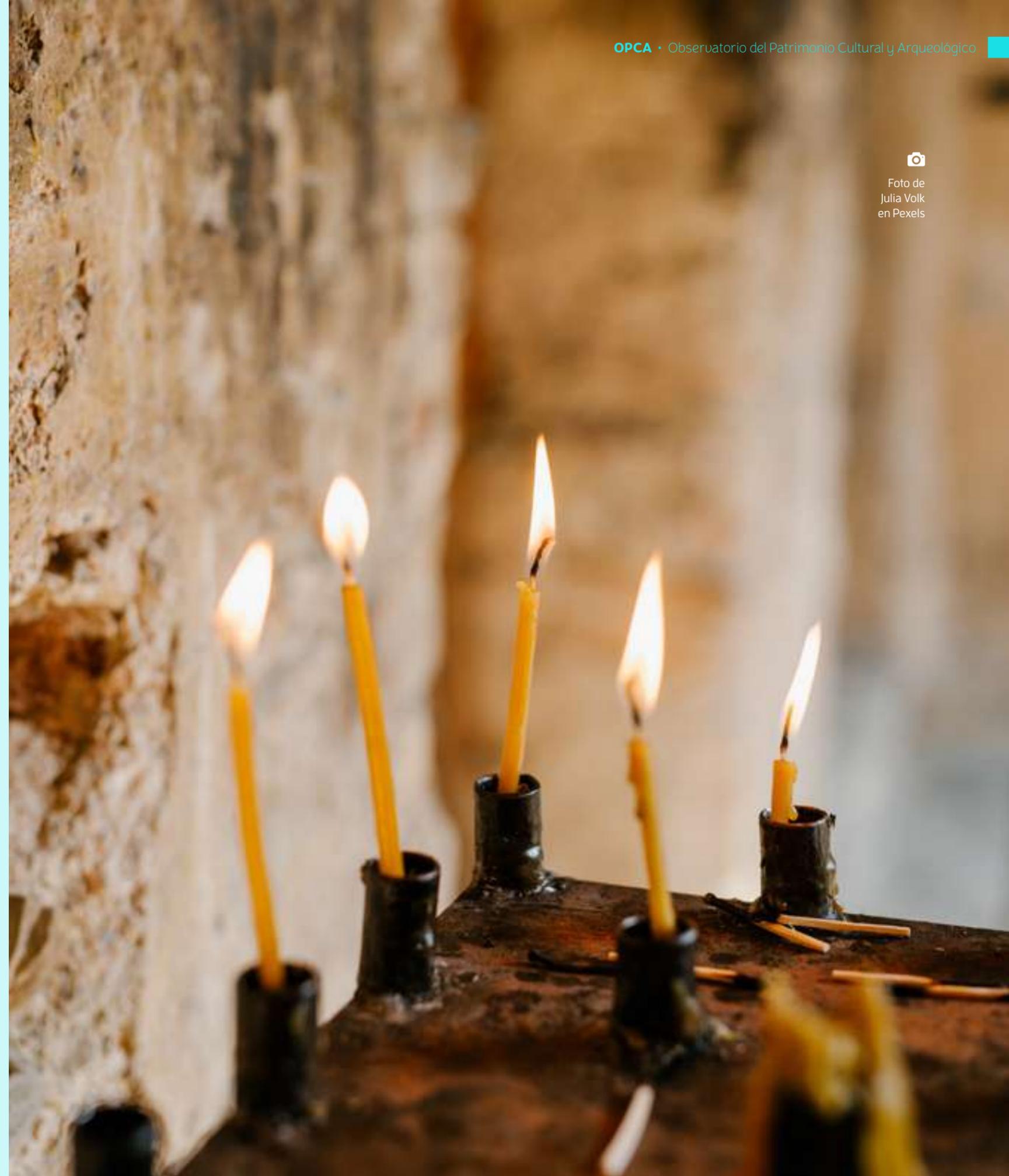




Foto de
Taryn Elliott
en Pexels

Introducción

Soy maestro de historia de México, país donde vivo hace casi una década. Y desde hace varios años le pregunto a mis estudiantes cuál consideran su sentido más importante, con contadísimas excepciones siempre han señalado que es la vista. Luego, les formulo un caso hipotético en el que se ven obligados a perder uno de sus sentidos, pero que pueden escoger cuál, ante lo cual la respuesta abrumadora es que sin mayor problema se desharían del olfato.

No soy el primero ni el último en hacer este ejercicio, Synnott mucho antes que yo lo sugirió también y obtuvo resultados semejantes (Synnott, 2003: 434). Las razones detrás de estas coincidencias no podrían ser más variadas, pero destacan que, entre los estudiantes cuestionados, el olfato es el sentido que menos utilidad les brinda y que las sensaciones que les transmite son mayormente desagradables, pues por sus características no es posible -por ejemplo- controlar lo que se huele cuando se deambula por las calles. Lo anterior, en este punto de la plática, siempre lleva a señalamientos sobre el miasma que se escapa de cada alcantarilla mal tapada, del olor del esmog o los desechos de mascotas no recogidos por los dueños que cada vez pueblan más las ciudades latinoamericanas.

Además, aludir al olfato y a las sensaciones que este sentido proporciona es, por decir lo menos, discordante en un sistema educativo que -en términos generales- se ha construido casi exclusivamente sobre la vista y la escucha, por lo que aludir al olfato en un salón de clase poco o nada refuerza los contenidos diseñados para la enseñanza de la historia.

Es sobre las posibilidades que para el aula ofrecen los recuerdos y emociones contruidos a través del olfato que trata este breve ensayo, en él buscaré compartir algunas nociones del manejo del olor no tanto para reforzar contenidos como para reflexionar sobre los espacios que la memoria olfativa nos ayuda a formar. Y si en algún ejercicio anterior me he enfocado en el olfato como modelador del espacio urbano para reforzar otras nociones de aprendizaje del tiempo y buscar su desaceleración (Díaz Guevara, 2021: 251-282), en esta ocasión presentaré la posibilidad de acercarnos al pasado a través de los aromas como significantes simbólicos. Para lograr este fin propongo el uso de dos poderosas herramientas: las emociones y la imaginación. ➔

➔ Las emociones olfativas

Si bien hay una industria bastante exitosa detrás del comercio olfativo -y de las emociones y los recuerdos asociados a él-, estas empresas no siempre llegan a buen puerto. Según cuenta Laura Marks, durante la premier de *Angèle* (Pagnol, 1934) el director preparó una serie de esencias que iría desperdigando en el teatro con la esperanza de crear una atmósfera más emotiva en torno a la película; no obstante, los olores se acumularon y se sobrepusieron unos sobre otros haciendo imposible controlar las emociones del público. ¿El resultado? un mitin dentro del cine, donde los espectadores movidos por el pánico casi destruyen el teatro donde se realizaba la proyección (Marks, 2000: 212); el intento por explotar económicamente las emociones de los asistentes a partir del olor, esta vez al menos, fracasó.

Más allá del anecdótico caos desatado por Marcel Pagnol, pienso que los repetidos fracasos por incluir el uso de aromas dentro de las películas han venido reforzados por una cuestión y es que, aunque hoy se pueden superar los problemas técnicos que tuvo la dispersión de aromas durante la proyección de *Angèle* -incorporando el uso de sofisticados sistemas de extracción de olores combinado con la aplicación de esencias más volátiles- el problema de fondo continuaría, pues lo que pasó con la película de Pagnol no es consecuencia de un simple problema de dispersión sino de velocidad, pues la rapidez que en la mayoría de casos requiere el rodaje de las escenas y el cambio de escenarios recurrente haría incompatible la experiencia visual con la demora que conlleva el desarrollo de la experiencia olfativa. Pienso que en el cine es posible crear una sinestesia visual que evoque a la memoria olfativa, más no al contrario.

Entre otras cosas porque al estar el sentido del olfato estrictamente ligado a la formación de recuerdos y emociones, que luego juntos construyen la memoria, necesitan de un espacio y sobre todo de un tiempo para poder desarrollarse adecuadamente, so riesgo de generar reacciones descontroladas entre aquellos quienes se expongan a aquella mezcla de emociones generadas artificialmente.

Por lo tanto, si bien el olfato viene fuertemente ligado al desarrollo de las emociones y de los recuerdos que se expresan casi de forma involuntaria, también es cierto que el tiempo en que se manifiesta el olfato es muy distinto al de los otros cuatro sentidos. Y aquí es donde entra el historiador, pues si este se dedica al estudio del tiempo -y el análisis del olfato requiere de comprender que este sentido se desarrolla en la demora- entonces el profesional del estudio del pasado deberá comenzar por allí su análisis, como una antesala para poder ofrecer una reflexión sobre el tiempo y el espacio que se



Foto de Mart
Production
en Pexels

puede crear a partir de la memoria olfativa, conectando con las comunidades del pasado a través de la experiencia aromática.

Si dentro de la vida cotidiana del pasado el olfato -como puede intuirse- tenía un papel esencial, este rol destaca más aún en los espacios ritualizados; presentaré a continuación una perspectiva para darlos a conocer en el aula a través de la más humana de las emociones: la empatía. ➔



➔ La atmósfera ritual y la recreación aromática a partir de la imaginación

Para los estudiantes es importante comprender que la construcción simbólica del olor ha sido desde la antigüedad muy efectiva para transmitir ciertos valores en el tiempo y que ha servido para transmitir ideas entre los miembros de una comunidad de una generación a otra. El olor ha sido por tanto un efectivo vehículo tanto para la cohesión social como para la división de clases, pues cada espacio y cada grupo ha asociado consigo un determinado espacio olfativo (Classen et al., 2019: 38); así, la creación de espacios sociales no puede desligarse del papel que los aromas juegan dentro de su conformación.

La importancia del olor para la creación de espacios viene ligada a la existencia de rituales de paso, como los funerales o los matrimonios, pero únicamente cobran sentido en un espacio comunitario, pues el proceso mediante el cual se desprenden aromas crea una atmósfera envolvente en todos aquellos que participan del ritual (Classen et al., 2019: 122; Díaz Guevara, 2021: 254). Romero, sugiere que la construcción simbólica tiene un elemento que se expresa directamente y otro que subyace oculto, “que ha sido apropiado cambiando en parte el carácter con el que había sido concedido inicialmente



Foto de Oleksandr Pidvalnyi en Pexels

permitiendo de esta manera, historizar la apropiación con el uso que se le da” (Romero Mendoza, 2020: 33) es decir, los olores terminan transportando códigos y sentidos que son compartidos de manera consciente, o no, entre los asistentes al ritual.

No obstante, el sentido que otorgan quienes participan del ritual parece imposible de alcanzar para alguien externo; de esta forma para historizar el ritual olfativo necesariamente hay que remitirse a las sensaciones y a los espacios donde el ritual tenía lugar situación que, por decir lo menos, es imposible de conseguir ¿cómo recuperar las atmósferas creadas por los rituales de sacrificio de las sociedades mesoamericanas? ¿El sentido que en la antigua Mesopotamia tenía el ofrendar flores a los muertos comparte semejanzas con la importancia de los aceites olorosos usados en el proceso de embalsamiento de los egipcios? En últimas ¿cómo acercarse al cambiante proceso de historización sugerido por Romero?

Sugiero al amable lector que las herramientas de la imaginación histórica delimitadas por Collingwood pueden ser útiles en esta tarea y que pueden ser usadas en la enseñanza de la historia, “recreando” los acontecimientos del pasado para así poder ubicarnos en ellos históricamente. Collingwood pone por ejemplo el caso del Código Teodosiano del que señala que con solo leerlo no se transmite el sentido que tenía en su momento, así que para poder comprender el alcance de sus palabras es necesario que el historiador se traslade lo más fielmente al momento en que el emperador estaba elaborando el edicto, lo vea a través de sus ojos y así a la comprensión lingüística le sume la de la historia a través de la recreación (Collingwood, 1952: 337-338).

Collingwood sabía perfectamente los riesgos de anacronismo que su propuesta conllevaba al trasladar al pasado la estructura mental del historiador del presente, pero se salvaguardaba por una parte en la famosa afirmación de Croce -de que toda historia es una historia del presente- y por otra, señalando que si es posible conocer, digamos, la filosofía de Platón hoy, lo es porque se siguen los pasos dados por el ateniense dentro de sus lecturas (Collingwood, 1952: 354).

Tomando esta estructura sugerimos que, así como es posible comprender la filosofía de la Grecia clásica también podemos comprender el sentido de los rituales de, por ejemplo, los nahuas prehispánicos estudiados en los cursos de historia de México, que se presentan al estudiante de forma aislada y desconectada de nuestro tiempo.

➤ Por tomar un ejemplo, pensemos en un ritual como los estudiados por Elodie Dupey, en el que se adecuaban espacios ceremoniales en Mesoamérica con inciensos y otras especias que envolvían a los asistentes. No necesitamos ser nahuas para entender que el consumo de alimentos especiales o el uso de fragancias que eran escasas y solo se disponían en ciertas fechas del año hacía que este olor transmitiera a quienes lo consumían la idea de que era una fecha especial. Analizando el rito Huauhquiltamalqualiztli del pueblo náhuatl, señala Dupey que:

[...] los seres sobrenaturales recibían su parte del alimento bajo la forma de vapor aromático, [...] los nahuas entraban en comunicación con sus divinidades brindándoles el aroma de platillos guisados especialmente para ellos, buscando agradecerlos con alimentos que les eran aprovechables, es decir, que les resultaban asimilables y deleitables. Posteriormente, estos alimentos eran consumidos por los hombres, quienes experimentaban de manera sensible el momento del ciclo ritual en que se encontraban, mientras que el olor característico de la comida correspondiente a cada dios imprimía su sello a cada periodo del calendario (Dupey García, 2020: 93-94).

Continuidades de este ritual se pueden encontrar en la actualidad entre algunos pueblos indígenas de México. Hace unos años, cuando era profesor en la preparatoria indígena intercultural (Díaz Guevara, 2020) ubicada en la comunidad de Santafé de la Laguna, famosa por sus luchas sociales y luego porque su arquitectura sirvió de base para la famosa película de Disney-Pixar *Coco* (Unkrich, 2017), pude ver de primera mano cómo en el día de muertos las ánimas de las familias eran invitadas al mundo de los vivos y eran recibidos con los vapores de alimentos recién preparados. En esta región purépecha los platos preparados para los muertos eran pozole, champurrado y pan recién horneado, pan de muerto preferiblemente, una receta que se prepara especialmente para esta fecha; esta misma comida la consumíamos los invitados y en ella compartíamos con quienes ya no estaban en la comunidad en medio de un mar de flores de cempasúchil.

Este rito de paso nos habla de la trascendencia y de la necesidad de la memoria colectiva, mismos que lucen agotados en la sociedad acelerada de hoy, los sentimientos que se despiertan y la sensación de tranquilidad que da este rito a quienes participan de él nos recuerda que los rituales de paso en ➤



Foto de
Artem Mzyuk
en Pexels

➔ buena medida han sido olvidados en las grandes ciudades ¿cómo son tratadas ahora? ¿Es necesario un rescate de lo simbólico? ¿puede el olfato ayudar en la resignificación de nuevos espacios simbólicos?

Dupey señala que el día de muertos es un ejemplo de la continuidad de prácticas prehispánicas que se mantienen vivas hasta hoy, nosotros añadimos que a través de ellas se puede construir un puente para generar un conocimiento de lo simbólico a través de los aromas que se mantienen presentes a través del tiempo.

A partir de este ejercicio, desde el presente podemos conectar, tal vez, con los sentimientos y sentidos de otros que nos antecedieron, pero cuyas preocupaciones y emociones eran con seguridad muy parecidas a las nuestras, donde la apelación a los símbolos puede servirnos como una base para reconstruir con una nueva mirada el uso de los olores y cómo los sentidos rituales asociados a estos han logrado pervivir con mucha más destreza que otros símbolos del pasado, construyendo espacios y resignificando los viejos.

Así, el papel de la escuela, concretamente de la enseñanza de la historia, no deberá ser el rescate de sentidos antiguos, como los experimentados por los nahuas en sus rituales, sino permitir que los estudiantes tengan la libertad de emparejar los significados que ellos tienen dentro de una narrativa más extendida, darles a entender que no están solos con sus sentimientos sino que a partir de ellos pueden conectar en un sentido más profundo con otras experiencias tal vez semejantes a las suyas. Con esto nos apoyamos en Dosil (2022: 149), pues compartimos con él que solo a través de la convivencia los estudiantes pueden hallar qué desean conservar o qué no de esos universos simbólicos aparentemente olvidados. ●

Referencias

- Classen, C., Howes, D., & Synnott, A. (2003). *Aroma: The Cultural History of Smell*. Routledge.
- Collingwood, R. G. (1952). *Idea de la historia*. Fondo de Cultura Económica.
- Díaz Guevara, H. H. (2021). ¿A qué huele la historia? Propuesta para enseñar otras nociones de tiempo y espacio. *La historia más allá de los pupitres. Experiencias de educación histórica en Michoacán* (pp. 251-282). Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- _____. (2020). “Señor Rulfo, yo tengo una historia que contar”: experiencia didáctica sobre un proyecto de enseñanza aprendizaje en una comunidad indígena michoacana. *Revista Cambios y Permanencias*, 11(1), 232-239.
- Dosil, J. (2022). La educación filosófica y la reconstrucción convivencial. *Devenires*, 45, 127-150.
- Dupey García, É., (2020). “Lo que el viento se lleva. Ofrendas odoríferas y sonoras en la ritualidad náhuatl prehispánica”, *De olfato. Aproximaciones a los olores en la historia de México* (pp. 83-132). Fondo de Cultura Económica.
- Marks, L. U. (2000). *The Skin of the Film: Intercultural Cinema, Embodiment and the Senses*. Duke University Press.
- Romero Mendoza, M. F. (2020). *La representación de la enfermedad en El Propagador de la Devoción al Señor San José y la Sagrada Familia 1875-1900*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Synnott, A. (2003). Sociología del olor. *Revista Mexicana de Sociología*, 65 (2), 431-464.



Foto de
Valéria Montoya García

¿Los malos olores como patrimonio cultural?

DIANA MATA-CODESAL

dianamata@ub.edu

Departamento de Antropología Social
Universidad de Barcelona

Resumen

La definición de patrimonio no es un mero proceso técnico, sino que implica valoraciones fuertemente influidas por elementos de estratificación social. El caso del olor es un buen ejemplo que muestra la lucha de poder para definir los olores de qué y de quién se definen como buenos o malos olores. En la actual revalorización de los olores que puede llevar a procesos de patrimonialización olfativa es importante prestar atención al proceso que establece qué olores merecen reconocimiento y salvaguarda patrimonial, así como a los usos posibles de ese patrimonio olfativo.

Palabras clave: olor, patrimonio, ciudad.

Los olores de la cotidianidad

Vivimos inmersos en un magma de olores: unos intensos, otros suaves, picantes, dulces o chispeantes. Otros florales o desagradables, persistentes o volátiles. Sin embargo, la mayor parte del tiempo no somos conscientes de su presencia, aún con nuestra desarrollada capacidad de discriminación sensorial. Para los habitantes de grandes ciudades como yo misma, solo cambios bruscos e intensidades fuertes son capaces de atraer nuestra atención debido a nuestro abotargamiento olfativo socioculturalmente inducido. Pero incluso en espacios que han sido sometidos a fuertes procesos de desodorización, como las ciudades modernas, nuestra cotidianidad navega un océano invisible de olores compuesto por perfumes, desodorantes, comida, sudor, tabaco, alientos, café, flores, aguas residuales, camiones de la basura... También las ocasiones especiales están jalonadas por los “olores de fiesta” como son esos caros perfumes y otros añadidos corporales olorosos. En días festivos, muchas de nosotras nos lavamos para inmediatamente sumergirnos en una vorágine de olores que se van disipando a medida que pasa el tiempo.

El proceso de desodorización nos ha construido como habitantes de espacios olfativamente menos cargados que quienes vivían en épocas pasadas. Esta desodorización, que ha contribuido a disminuir la presencia, pero sobre todo la intensidad de los olores que nos envuelven se ha llevado a cabo a un nivel material con la regulación de ciertas actividades y la expulsión de otras fuera de los límites de la ciudad, así como el otro simbólico ha desarrollado una fuerte presión moralizadora que ha construido la idea de “oler” como “oler mal” (Corbin, 1987; Larrea, 1997).

Recientemente, sin embargo, asistimos a intentos interesantes, aunque puntuales, de poner de manifiesto la importancia de los olores en nuestra sociabilidad. Por poner ejemplos cercanos a mi día a día, en las inmediaciones de la ciudad de Barcelona en España, donde vivo, encontramos un museo específicamente dedicado a los olores: el museo NASEVO¹. Los fondos de este museo que se utilizan tanto con fines expositivos como educativos están formados por la colección pictórica privada de Ernesto Ventós, quien pertenece a una familia de productores de esencias. También el Museo Etnológico y de las Culturas del Mundo de la ciudad ha comisionado recientemente un proyecto de tipo etno-olfativo denominado “Las pervivencias olfativas en Barcelona”, donde de manera etnográfica y colaborativa buscaban recoger y presentar los efluvios olfativos de tres zonas del centro de la ciudad durante el verano de 2018 (Virgili, 2020). Este proyecto que formaba parte de

la exposición permanente, pero en transformación constante, del Museo Etnológico sobre “Las Caras de Barcelona”, es un ejemplo práctico de cómo cada vez más museos buscan incorporar experiencias sensoriales más allá de lo visual a la experiencia museística. Para seguir con Barcelona, esta ciudad ya había sido el espacio en 2013 donde diversas personas participantes en el seminario “Scent, Science and Aesthetics. Understanding Smell and Anosmia”, dirigidos por la urbanista Victoria Henshaw, llevaron a cabo un paseo olfativo por Las Ramblas, centro neurálgico del turismo en la ciudad. Estos paseos en grupo buscaban generar una odoro-cartografía que, a través del movimiento, la atención atenta y el trabajo en equipo, permitiera avanzar en la detección y representación de los olores de nuestro entorno. La detección y representación de los olores constituye un reto metodológico a enfrentar que obliga a pensar formas, habitualmente de base artística, de pasar de una percepción personal a la significación grupal, de un elemento que es difícil de verbalizar.

Merece la pena por último mencionar por su importancia, el proyecto de investigación europeo OdourEuropa, donde a partir de representaciones pictóricas y textos, investigadores de seis países europeos durante tres años han buscado establecer, recuperar o salvaguardar los olores del pasado. Haciendo uso de inteligencia artificial, el proyecto perseguía la ambiciosa tarea de inventariar el patrimonio olfativo comprendido entre los siglos XVII y principios del siglo XX, para entre otros fines, utilizar los olores detectados en diferentes museos, con el objetivo de que quienes los visitamos podamos, a través de la inmersión olfativa, experimentar cómo olía el pasado.

Nos encontramos pues en un momento incipiente, aunque muy sugerente, en lo que a la revalorización de los olores se refiere, la que en algunos casos además puede dar lugar a procesos de patrimonialización olfativa. Por mi parte, en este texto, más allá de los retos evidentes relacionados con la representación y la conservación que los olores plantean, me interesa pensar en cómo se puede definir aquello que merece reconocimiento y salvaguarda patrimonial, así como en los usos posibles de ese patrimonio olfativo. ➡

¹ El apelativo proviene de la palabra NAS (nariz en catalán) y las iniciales del autor, Ernesto Ventós Omedes.

➤ ¿Cómo establecer qué olores patrimonializar?

Siguiendo la definición dada por la UNESCO en 2003 de patrimonio cultural inmaterial, podríamos definir el patrimonio olfativo, como aquellas expresiones olfativas identificadas como relevantes y representativas de un grupo, espacio, lugar, actividad o evento, que merecen por tanto reconocimiento en el presente y salvaguarda para su permanencia hacia el futuro. Nos referimos a los aspectos del patrimonio cultural relacionados con los olores o, dicho de otra manera, aquellos olores que son significativos para una comunidad debido a sus conexiones con lugares, prácticas, objetos o tradiciones significativos (Bembibre y Strlic, 2022).

Al contrario que en la industria perfumista, donde los olores son fuertemente codificados, pero donde las codificaciones no se comparten, a nivel social los olores son difíciles de verbalizar. El castellano, por ejemplo, carece de términos específicos para denominar olores. Establecer por tanto qué olores son representativos de un grupo, lugar, tiempo o actividad, enfrenta la dificultad añadida de su previa delimitación. Las ruedas de olores utilizadas en la industria alimentaria, o las asociaciones con los colores, campo cuya terminología se encuentra mucho más desarrollada en nuestro idioma, se han utilizado en ocasiones para tratar de establecer definiciones comunes al hablar de un cierto olor.

Los procesos de patrimonialización requieren el establecimiento, de manera más o menos participada e inclusiva, de los elementos a patrimonializar. Estamos aquí por tanto considerando cuestiones de definición que establezcan lo que podemos considerar “olores representativos”. La representatividad sin embargo no alude a cuestiones meramente cuantitativas, sino que implica un proceso de valorización implícito. Continuando con el ejemplo del caso de la ciudad de Barcelona, en 2010, como regalo de Navidad, el alcalde entregó a un número reducido de personas como regalo corporativo una caja con los olores representativos de la ciudad (Ayuntamiento de Barcelona, 2010). Esta caja, (Figura 1 y 2) con el nombre de “Barcelona Olores” y que fue en su momento criticada por algunos grupos por el coste que tuvo en un contexto de fuerte crisis económica en el país, incluía los olores de seis espacios emblemáticos y profundamente turísticos del centro de la ciudad, así como los olores de la cava y el pan con tomate. Resulta sin duda interesante la selección hecha por parte de las autoridades. Entre otras cosas da cuenta de la distancia entre la marca olfativa que se busca establecer de la ciudad y los espacios donde ocurre la vida de la mayoría de quienes la habitamos, que rara vez visitamos esos espacios tomados por el turismo. Son otros, sin lugar a dudas, los olores que para quienes habitamos la ciudad resultan más representativos dada su



Figura 1. Caja de olores de Barcelona.
Foto de Valéria Montoya García



Figura 2. Detalle de los frascos con olores de Barcelona.
Foto de Valéria Montoya García

➤ presencia en nuestra cotidianidad. En ciertos espacios de la ciudad, el olor del alcantarillado forma parte evidente del panorama olfativo, así como el olor de cuerpos sudados en los pasillos y estaciones del metro de la ciudad en los, cada vez más frecuentes, días de intenso calor húmedo. También el olor picante y molesto de la pólvora de los petardos lanzados de manera desorganizada en algunas festividades de la ciudad. Estos serían, sin ninguna duda representativos de ciertos espacios, grupos y actividades de la ciudad, pero estos “malos olores” no tenían espacio en la caja conmemorativa. No se trataba pues de patrimonializar “los olores de Barcelona” partiendo de la que sería la cotidianidad de sus habitantes, sino que nos encontramos ante la fantasía de aquellos olores a los que en realidad a algunos grupos les gustaría que oliera “su” ciudad. Como ya los estudios críticos del patrimonio han establecido, existe un riesgo evidente de que la patrimonialización olfativa, como con cualquier otro tipo de patrimonialización, concrete relaciones de poder que hagan desaparecer ciertos olores asociados a grupos o actividades subalternas.

Cabe hacer por tanto un ejercicio de fuerte reflexividad que permita evidenciar los elementos morales que subyacen a la atribución de representatividad y valor en el caso de los olores ya que estos han sido internalizados como “malolientes” y por tanto carentes de valor. Dejó escrito en su “Road to Wigan Pier” el escritor George Orwell, que la principal diferencia entre las clases pudientes y las trabajadoras es que las segundas huelen. Sin necesidad de añadir connotaciones, la elipsis encarna los procesos de falsa desodorización a los que nos enfrentamos en las ciudades (Mata-Codesal, 2018). Y digo falsa, porque más que desodorización asistimos a una re-odorización mercantilizada que busca neutralizar los olores que exhalan del cuerpo y las actividades cotidianas como la alimentación para sustituirlos por otros previamente mercantilizados. Para oler a limpio ya no le basta en la actualidad a un cuerpo estar limpio, sino que ha de exhalar más bien algún tipo de colonia fresca, de la misma manera que un olor de desinfectante nos genera la idea de limpieza más que su ausencia.

➔ Usos del patrimonio olfativo

El marketing olfativo, la utilización de olores con fines de mercadotecnia, no deja lugar a dudas del potencial de los olores con fines comerciales. También en el urbanismo hay interés por los usos de lo olfativo en la configuración de las ciudades (Henshaw, 2014; Quercia et al., 2015). Estos campos apuntan a los usos que lo olfativo puede tener dentro del campo del patrimonio. No hay duda que atender a los aspectos sensibles, incluyendo lo olfativo, a nuestras concepciones del patrimonio sería muy positivo. Sin embargo, si es que queremos evitar que los olores a patrimonializar se conviertan en una mercancía más, parte de la “experiencia” vendible, cabe prestar atención a los procesos de patrimonialización. El turismo es un sector ávido de consumir patrimonio. La intención de sustituir valores de uso por valores de cambio subyace a la gran mayoría de las experiencias patrimonializadoras, muchas veces en la forma de “valor turístico” (Gascón y Mulet, 2020). El turista que en grupos organizados recorre Marrakech y para en las curtidurías de la ciudad, quiere deleitarse con el espectáculo visual y ahorrarse, si es posible, el mal trago olfativo asociado. Muchas actividades que se han turistificado, en algunos casos como consecuencia de procesos de patrimonialización previos, han sufrido procesos de domesticación que han impactado especialmente en lo olfativo. Baste pensar en la experiencia rural, desde una visión bucólica, que extirpa lo experimentado, para ofrecer experiencias domesticadas, olores agradables *pre-empaquetados* a los turistas.

Asistimos a debates interesantes que buscan construir un abordaje multisensorial del patrimonio cultural que incluya la esfera de lo olfativo ante los que sin embargo hemos de permanecer críticamente atentos frente los peligros reduccionistas, en términos de clase, género, origen, edad, etc. que la mercantilización de lo olfativo como consecuencia de esos mismos procesos patrimonializadores puede llegar a establecer. ●

Referencias

- Ayuntamiento de Barcelona. (2010). *Barcelona Olors*. Barcelona: Ayuntamiento de Barcelona.
- Bembibre, C y S.Matija.(2022). “From Smelly Buildings to the Scented Past: An Overview of Olfactory Heritage”. *Frontiers in Psychology* 12:718287.
- Larrea, C. (1997). *La Cultura de los Olores. Una Aproximación a la Antropología de los Sentidos*. Quito: Abya-Yala.
- Corbin, A. (1987). *El Perfume o el Miasma. El Olfato y el Imaginario Social. Siglos XVIII y XIX*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Henshaw, V. (2014). *Urban Smellscapes: Understanding and Designing City Smell Environments*. Nueva York: Routledge.
- Mata-Codesal, D. (2018). “El olor del cuerpo migrante en la ciudad desodorizada. Simbolismo olfativo en los procesos de clasificación social”. *AIBR* 13 (1): 23-43.
- Gascón, J. and Mulet, M. (2020). “Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria: una introducción”. *Quaderns* 36 (2): 143-150.
- ODEEUROPA. (2021-2023). *Sensory Mining and Olfactory Heritage*. Accedido: 22/09/2022. Disponible en: <https://odeuropa.eu/>.
- Quercia, D.; Schifanella, R., Aiello, L. M. y McLean, K. (2015). “Smelly Maps: The Digital Life of Urban Smellscapes”. Comunicación presentada en *9th International AAAI Conference on Web and Social Media (ICWSM)*, Oxford, 26-29 mayo.
- Virgili, M. (2020). *Las Pervivencias Olfativas de Barcelona*. Opúsculo. Barcelona: OMUSES & Ayuntamiento de Barcelona. Accedido: 14/09/2022. Disponible en: https://issuu.com/meritxellvirgili/docs/las_pervivencias_olfativas_en_barcelona_-_op_sculo.



Foto de holgs
en Istock

La comida como cortejo de muerte y sexualidad:

El encanto del fogón del Pacífico sur colombiano¹

DIANA PEÑA CASTAÑEDA²

dianapc8@gmail.com

Comunicadora Social, Especialista en Comunicación Organizacional, Magíster en Ciencia Política

¹ El apartado *Comida y rito fúnebre* hace parte del conversatorio llamado: *¿Puede la comida ser una ceremonia de aquello que llamamos político? Una mirada desde el rito fúnebre del Pacífico sur colombiano*, presentado en el marco de eventos que organiza el capítulo de Ciencia Política de Uniandinos. La entrevista y el análisis del documento son producto de la autora. Retransmisión en vivo: #RetransmisiónEnVivo

² Interesada en la escritura creativa. Contribuye con recetarios literarios y poesía para publicaciones en México como *Liebre de Fuego* y *Enpoli*.

Resumen

La comida teje vida, memoria. El arte culinario más que cotidianidad es una virtud en la que se recrean lenguajes a partir del sentimiento implícito en ese raudal de aromas y sabores. Así, la comida es una suerte de metáfora que atraviesa con lo dulce, picante, cocido, ahumado, crudo, caliente, frío: la muerte y la sexualidad, dos certezas ineludibles para todo individuo. En el Pacífico sur colombiano la fineza con la que se preparan viandas en las que se fusionan saberes, costumbres y ritos subyace en la conciencia que busca reconfortar ante el dolor y exhortar el placer. Este artículo es una aproximación a esa relación comida / muerte–sexualidad manifiesta en la biodiversidad de una región que resiste y sobrevive.

Palabras clave: pacífico, comida, sexualidad, muerte, rito.

Entre el rumor del manglar cuando se vuelve inmenso y el viento que se siente como un abrazo que antecede la felicidad se elige el coco y se ralla sin vacilación. En manos esmeradas se convierte en un encocado de cangrejo, o quizá, en cocadas, cocadillas, cocaditas. Se agiliza el paso para ir a la azotea por un manojo de cebolla de rama, cilantro, ajo y achiote que ha de molerse en la piedra para aderezar el sancocho de carne serrana o un tapao de pescado. En las ollas brillantes hierven los tamales de piangua y el atollado de arroz. El chisporroteo lento del fogón de barro da punto al birimbí mientras tuesta el maíz para el café. El sol se desliza por la batea donde hay piñas, chontaduro, borojó, naranjas, bananos. El retoque de la marimba se enreda entre el rumor del río saboreando la voz de los ancestros. De nuevo la vida, aroma perenne de instantes de juntanza.

La tradición culinaria del Pacífico sur colombiano es tan variada como sublime en delicia. Una mezcla de herencia africana y amerindia durante la dominación española representada en la biodiversidad de un territorio bordeado por el océano, atravesado por el bosque selvático y bañado por los ríos Patía y San Juan. En su amplitud geográfica es notable la caza de animales de monte, la pesca marítima, el cultivo de hierbas de azotea, de maíz, yuca, papachina, plátano, entre otros productos agrícolas. Son comunes las preparaciones de sancochos, tamales, arroces, guisos, sudados, dulces, el destilado de caña, las frituras, los ceviches y otros más. El canto a capella o con percusión y la palabra (verso, cuento o poesía) son quizás esos ingredientes místicos que realzan el sabor de los platos, como dice Lina Banguera³: “Cantar y hablar mientras se cocina hace que la comida quede más rica porque uno le pone la emoción a lo que hace.”

En efecto, un pueblo es lo que come porque es la mezcla de su relación con los recursos naturales y su patrimonio cultural. Esto es, sus modos y saberes para transformarlos en alimentos desde el amparo de su identidad, tarea que además fomenta las relaciones sociales a través de los valores humanos. Al respecto Padilla (2006:2) nos dice: “... Las cocinas regionales muestran la vasta diversidad del entorno natural y cultural, la creatividad de las comunidades, así como formas elementales de organización que además de ser prácticas cotidianas de vida son también expresiones que refuerzan los lazos de cohesión social...”.

³ Cocinera tradicional y maestra ancestral del Pacífico sur colombiano. Invitada especial al conversatorio: ¿Puede la comida ser una ceremonia de aquello que llamamos político? Una mirada desde el rito fúnebre del Pacífico sur colombiano.



Figura 1: Lina María Banguera exhibe productos locales. Fotografía de Lina María Banguera.



Figura 2: Filete de corvina en salsa de chontaduro. Fotografía de Lina María Banguera.



Figura 3. Pescado sudado acompañado con patacones y arroz con coco. Fotografía de Lina María Banguera.

➤ Uno de los principios de la cocina tradicional es saberse parte de algo y reconocerse en el otro. En torno a la mesa se planea el futuro, se rememora el pasado, se suavizan conflictos, se despierta el deseo. En cada plato y sus particularidades se hace manifiesta la identidad histórica de un pueblo. Así lo entiende la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, cuyo eje de reflexión es el estudio del vínculo social y la construcción de memoria colectiva a través de la comida.⁴ No en vano, la riqueza culinaria de Colombia es considerada patrimonio inmaterial de la nación pues responde a un entramado de territorio, geografía y costumbres. En el Pacífico sur colombiano y en toda la región la comida hace parte de los ritos y celebraciones, a la muerte y a la sexualidad.

Comida y rito fúnebre

En la región morires reencontrarse con los ancestros y disfrutar de la presencia de Dios. “El hombre y la mujer del Pacífico, mira la muerte como un camino y la oportunidad de trascender en la historia, sobre todo por la creencia de que quien muere sigue compartiendo con la comunidad y su familia, pues es concebido como el ser que acompaña, guía, y cuida a sus seres queridos” (CEPAC: N.A, 4).

Además, se configura como una expresión de fraternidad pues la muerte es un asunto público en el que la comunidad se reúne para apoyarse, de ahí que se hable de uramba, juntanza de la comunidad. De tal modo, que es un deber el cuidado de los asistentes al velorio. Dice Lina Banguera que, para una buena muerte, la comida como el canto y el rezo deben ser en abundancia: “El muerto se debe ir tranquilo, confiado en que sus parientes hicieron todo lo que debían para descanso de su alma. Aquí somos uno solo, uramba, entonces nos reunimos a despedir a ese difunto, es un momento especial. Cada vecino lleva algo para cocinar entre todos, para sentir que estamos de verdad acompañando”.

Durante todo el rito se comparte comida y bebida cuya variedad depende de la abundancia de la comunidad sin que ello omita una especial atención en su preparación. Por ejemplo, son comunes el sancocho de cerdo ahumado, el pusandao que es un guiso de carnes, plátano y papa, el pescado frito con papachina. Por su parte, el café es la bebida especial. Se consume con algo de viche y solo se reemplaza el licor por leche cuando se hace el levantamiento ➤

⁴ Para especificar la consulta ver: Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx>

→ de tumba. Y es que inhalar esa taza humeante con notas a maíz, recién preparado, reconforta como un fino prodigio. Entonces, comenta Lina Banguera: “Se le agrega leche y se acompaña con pan, nadie falta a este momento que es a la media noche.” Una particularidad de esta preparación es que su base es de maíz. Desde temprano las mujeres se encargan de tostarlo y colarlo para mantenerlo listo toda la noche, endulzado con panela. El rito se guarda con rezos y alabados. Estos últimos ponen especial atención en estimular la tristeza hasta las lágrimas como la forma más genuina para que la persona acepte la emoción y en el entorno florezca la empatía.

Pareciera que comer durante este rito tiene el propósito de recordarnos que la muerte es parte de la vida. Uno, estamos vivos y en consecuencia hay que alimentarnos. Dos, en la comida siempre hay un ser muerto; como diría Piper Pimienta en su canción de salsa La Guagua: “Andá, decíle a tu mamá que ponga el agua caliente, voy a matar una guagua. Huele a sancocho caliente”.

Comida y sexualidad

Si de manjares afrodisíacos se trata, muchos de los frutos que da el Pacífico resultan exuberantes para estimular los sentidos, aunque sus atributos sexuales no sean científicamente comprobados. El chontaduro, azucarado al olfato, seco al paladar, preparado en jugos o como ingrediente para la salsa de ceviches o por qué no, por dos mil pesos, con sal y con la mano a la sombra de cualquier árbol es alegoría de placer. El coco, dulce y liviano, la boca sucumbe, dócil, al jugo de la pulpa; su leche dispensa la sazón del refrito para pescados y mariscos. Todo en conjunto es alegría y fertilidad. “Tus besitos son de chocolate / Yo quiero de eso, ma´...” para el grupo Profetas del Cauca así va una estrofa de la canción Chocolate. De cacao cultivado con mimo para luego, en forma de bolitas irrumpir mudo en las zanjales de la indecisión.

Los ceviches, confirma la señora Lina Banguera, aumentan la lívido. Sin embargo, para que su efecto sea verdadero resulta imprescindible el aderezo con el secreto que brinda la hierba de azotea, especialmente el aroma perfumado y el intenso sabor picante de la cebolla. Para los griegos el cosmos estaba compuesto por capas como la cebolla, en el centro la tierra y el bulbo la vida. Era considerada un poderoso afrodisíaco para nada incompatible con los oficios de la gobernabilidad por lo que la usaban sin pudor en las comidas. Quizá a este uso se deba el nacimiento de Afrodita, diosa del amor a través del cuerpo y los sentidos. Por su parte, en una de sus recetas, Florípides Guamaraes, viuda de un “muerto de carnaval” utiliza la cebolla como una forma de manifestar su deseo sexual hacia su difunto marido y su dolor ante la pérdida de esos “...sus labios, su lengua, su boca abrasada de cebolla cruda.” (Amado: 1996, 47)



Figura 4: Crema de chontaduro con camarones acompañada de patacones adobados con ajo y sal. Fotografías de Lina María Banguera.

Sin duda, los mariscos realzados con una mezcla de cebolla y un toque de limón resultan un plato exótico al que difícilmente se puede negar el paladar. Dice la receta original guapireña que para una libra de camarones tití, langostino o cebrá se necesita una botella de salsa de tomate pequeña, dos cebollas, hierbas de azotea, limón al gusto. Para su preparación se deben pelar los camarones, destriparlos, lavarlos y ponerlos a hervir. Botar el agua y enfriar. Se pican los aliños y la cebolla en rodajas. Se agrega el limón, la sal y la salsa de tomate. Se revuelve todo con una cuchara de madera que da mejor sabor. Se sirve con tajadas de plátano frito.⁵

Otro tanto de atributos afrodisíacos se halla en el arrechón, tumbacatre, tomaseca, curao. Bebidas según sea la receta, a base de leche, canela, borjój, →

⁵ Ver más recetas en: Saberes y sabores de las comidas de semana santa en el municipio de Guapi, Cauca, (Ministerio de Cultura, 2015).

- chontaduro, miel, plantas especiales. Pero como ingrediente gozoso, el viche es su majestad infaltable en cada preparación. Su aroma es el de la caña que se extiende en la hondura del mar, pasa por la espesura de la selva, descansa en las esquinas de los ríos antes de desfogar su melao dulzón en la imaginación como si fuera acaso el último respiro profundo.

Esa primera gota que mana lento del bambú macizo es vida porque va ligada al grito de reconocimiento del territorio. En palabras de Lina Banguera: “no es una bebida cualquiera, detrás de su preparación hay conocimiento ancestral



Figura 5: Bebidas ancestrales: arrechón, tomaseca, tumbacatre, curao. Fotografías de Lina María Banguera.



Figura 6: Cocadas de coco y zanahoria. Fotografía de Lina María Banguera.

que ayuda en el trabajo de parto, a curar enfermedades, se sirve en los velorios porque ayuda a aliviar la tristeza. En el deseo potencia.” Dice además que el viche curado sirve: “para dar potencia según se requiera. Se eligen las hierbas adecuadas, a veces yerbabuena. Pero lo que sí es importante es la energía de quien lo prepara para darle el poder que se necesita”. Por suerte, ya cuenta con amparo en la legislación colombiana como patrimonio cultural de la nación.

Del licor al azúcar hay quizá unos cuantos suspiros. La majuja o panocha de maíz, las cocadillas, el cabello de ángel, dulce de papachina, el birimbí y el casabe son placeres a los que se les otorga una especie de desplazamiento de sentimientos. Es decir, la persona que los prepara transfiere su deseo en esos manjares para que quien los pruebe experimente una especie de alivio placentero. De ahí la importancia del buen genio pues podrían, dice Lina Banguera, cortarse o agriarse si la persona no tiene “mano para los manjares”. ➤

- Un análisis de esa relación de la sexualidad a través de los dulces de la región se encuentra en Patiño (2007:66) quien a propósito de la novela *La María* señala que siendo ella el amor idílico de Efraín será la mulata Salomé por quien pierda el decoro después de probar una exquisita jalea quizás, de limones porque su frescura cítrica no solo aromatizaba la cocina envuelta en el calor de la tarde cuando éste llegaba de caza, sino que revitalizaba el ánimo de una jornada agotadora. No en vano, la fruta es el testimonio sugestivo del pecado.

Sexualidad, comida y muerte, tres orillos que hacen parte de la experiencia humana. El acto mismo de cocinar es amor en señal de solidaridad o de placer. La comida construye vínculos que nos identifican porque en esa mezcla de aromas y sabores surgen historias que prevalecen en la intimidad de la memoria colectiva. En últimas, somos solo eso, historias, quizás como una necesidad manifiesta de no olvidar nuestra esencia en esta extrañeza que llamamos vida. ●

Referencias

- Amado, J. (1996). *Doña Flor y sus dos maridos*. Madrid: Alianza editorial.
- Banguera, L., (15 de septiembre de 2022) entrevista para el conversatorio: ¿Puede la comida ser una ceremonia de aquello que llamamos político? Una mirada desde el rito fúnebre del Pacífico sur colombiano. Evento organizado por el capítulo de Ciencia Política de Uniandinos, dirigido por la autora del artículo. Bogotá, Colombia.
- Corporación Centro Pastoral Afrocolombiana CEPAC. (sin referencia de año). *Rituales mortuorios afro del Pacífico*. Buenaventura: Corporación Centro Pastoral Afrocolombiana CEPAC. Recuperado de: <file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Conversatorio%20pol%C3%ADtica%20y%20comida/Literatura/ritos%20f%C3%BAnebres%20pacifico.pdf>
- Ministerio de Cultura (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de: <file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Conversatorio%20pol%C3%ADtica%20y%20comida/Literatura/cocinas%20tradicionales%20politica%20salvaguarda.pdf>
- _____. (2015). *Saberes y sabores de las comidas de semana santa en el municipio de Guapi*, Cauca. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Cocinas/Comida%20Santa%20Guapi.pdf>
- _____. (2017). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano*. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de: <file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Conversatorio%20pol%C3%ADtica%20y%20comida/Literatura/Saberes%20y%20sabores%20del%20Pac%C3%ADfico%20Colombiano.pdf>
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. *Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre. Recuperado de: https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales_Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico
- Patiño, G. (2007). *Fogón de negros*. Bogotá: Editorial Convenio Andrés Bello.



Foto de Olena Mykhaylova en Istock

El patrimonio gustativo y olfativo en la gastronomía y sus retos

YELENA MONTOYA RODRÍGUEZ

ymontoyar@ecci.edu.co

Universidad ECCI

Resumen

Este artículo propone la definición de patrimonio olfativo y gustativo dentro del contexto de la gastronomía. Se determina que, si bien se podrían definir estos como manifestaciones gastronómicas en las que el valor se ve atravesado o es principalmente compuesto por el gusto u olor de un alimento, es necesario también incluir dentro de ellos los compuestos químicos que los componen. Se examina, por consiguiente, las herramientas que resultan útiles para la recopilación de los compuestos químicos aromáticos y sápidos presentes en los alimentos que intervienen en el patrimonio gastronómico. Finalmente, se concluye que, aunque el uso de las herramientas disponibles se puede ver limitado por la alta variabilidad que atraviesan el sabor y el olor de los alimentos, puede plantearse una recopilación inicial de los compuestos presentes en los alimentos base de las preparaciones.

Palabras claves: patrimonio gastronómico, composición química, patrimonio gustativo, patrimonio olfativo.

Docente Tiempo Completo. Gastrónoma y Magíster en Estudios Culturales. Mi principal interés académico se establece en la construcción del sabor y el valor entorno a este.

El patrimonio gustativo y olfativo de la alimentación

Quienes nos dedicamos a la gastronomía solemos promover que la comida va más allá de nombrar alimentos y mencionar técnicas de preparación y conservación. Los cocineros buscamos, dentro de lo posible, resaltar que la comida hace parte de un constructo social, que atraviesa prácticas, cuerpos, grupos humanos, historias e incluso las interrelaciones ambientales. Entonces, pareciera instintivo para los hacedores de la cocina la apropiación de la conciencia, el respeto y la exaltación de un Patrimonio Natural y Cultural Alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador, 2013). Esta conciencia, no obstante, hace que en el área los debates se hayan reducido a dos enfoques principales. El primero se refiere a las discusiones respecto a la inmaterialidad del patrimonio alimentario, que son lideradas por las técnicas de cultivo, recolección y cocción de alimentos, así como prácticas de elaboración de utensilios usados en la cocina y la historia oral que las conduce. El segundo enfoque discute sobre la materialidad del patrimonio alimentario, manifiesto en los productos, semillas, utensilios y materiales. A pesar de que estos debates son necesarios, se escapan de ellos el patrimonio gustativo y olfativo de la alimentación. Por consiguiente, hoy no sabemos cómo recolectarlos, inventariarlos ni difundirlos.

¿A qué debe saber?

La comprensión del patrimonio olfativo y gustativo resulta relevante para cada momento de nuestra labor como hacedores de la cocina. Uno de los principales retos a los que nos enfrentamos los cocineros es transmitir aquellos saberes que trascienden técnicas y procedimientos, aquellos que permiten replicar un sabor. La pregunta acerca de “a qué debe saber” hace que algunos recurramos a símiles, a comparar algún perfil del sabor con alguno conocido por la mayoría, y la respuesta termina en “algo más salado” o “más dulce”, o incluso un “agréguele más fondo”. El sabor correcto plantea una pregunta por el valor y, concretamente, por la valoración en la práctica (Heuts. y Mol, 2013). El sabor, por consiguiente, establece aquel plato que es bueno, aquel ingrediente que no lo es y aquella práctica que lo estropea, aunque es determinado por una subjetividad inherente al acto de comer. Es decir, un plato puede saber bien, puede estar adecuadamente ejecutado, pero no responder al sabor correcto. Por esto es necesaria la habilidad de replicar sabores. La replicación del sabor parte de la capacidad para reproducir perfiles ya conocidos y se hace necesaria en los hacedores de la cocina. Para esto, se

² Fondo: preparación a base de huesos de animales, guarnición aromática y vegetales que busca la extracción máxima de sustancias sápidas y aromáticas presentes en los ingredientes a partir de una infusión prolongada en caliente.

requiere un entrenamiento en cuanto a los olores (Ulloa, Roca, y Vilaseca, 2017) y sabores a partir de la memoria, lo que permite imaginar perfiles de los alimentos sin estar probándolos. Entonces, aquellas interpretaciones sensoriales, que son guardadas por la memoria, resultan tan importantes como aquellas prácticas que llevan a la representación de una receta, porque su reconocimiento permite ejecutarla *adecuadamente*. Por esto, abordar el debate de patrimonio gastronómico sin considerar su inherencia sensorial, puede dejar de lado datos importantes que resulten útiles para comprender la construcción del sabor dentro de sus prácticas.

El patrimonio gastronómico gustativo

La presencia de componentes sápidos y aromáticos dentro de la construcción del sabor excede la comprensión actual del patrimonio gastronómico. Para empezar, es preciso abordar el patrimonio gustativo. La comprensión de este tipo de patrimonio se ha limitado, a percibirse como equivalente al patrimonio gastronómico. Este último se clasifica como patrimonio inmaterial, o patrimonio vivo, y considera los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación que, a partir de la alimentación, infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad (UNESCO, 2014). La equivalencia sugerida entre patrimonio gustativo y patrimonio gastronómico resulta reductiva porque el primero excede la conceptualización hecha para el segundo (puede existir un patrimonio gustativo que no quepa dentro de un patrimonio gastronómico). Sin embargo, sí existe un patrimonio gastronómico gustativo, que nace de una práctica (el acto de comer) y tiene implicaciones tanto biológicas como culturales. Por consiguiente, en una primera definición, el patrimonio gastronómico gustativo está conformado por las manifestaciones gastronómicas que requieren del gusto para percibir algunos de sus valores y por aquellas manifestaciones gastronómicas cuyo principal valor es su dimensión gustativa.

Empero, en esta concepción se pueden estar omitiendo aspectos relevantes para la discusión del patrimonio gustativo. En su obra “Fisiología del gusto” de 1825, el famoso jurista y gastrónomo francés Brillat-Savarin (2010) nos recuerda que los sentidos son aquello que permite al hombre estar en relación con su exterior. El proceso mismo del gusto relata una compleja interacción de órganos que comienza con señales enviadas por el estómago que son interpretadas por el cerebro. El acto continúa con el primer acercamiento del alimento con órganos como la boca, específicamente los labios, los dientes y la lengua. La lengua, especialmente, tiene una importante influencia, al presentar una alta fuerza muscular que resulta útil para revolver, exprimir,



Figura 1: Moléculas sápidas y volátiles que componen los platos: cerdo braseado en cama de puré de ahuyama con salsa de remolacha y croquetas de yuca. Acompañado de zanahoria y calabacines salteados, salsa de aguacate y salsa de tomates cherry. Decorado con germinados de remolacha y albahaca y flores comestibles. Fotografía de la autora.

- ubicados en boca y nariz, respectivamente (Figura 1). Esto, por supuesto, se ve complementado por las sensaciones en mejillas y el paladar, y una saciedad estomacal y cerebral. Pero de la visión de Brillat-Savarin [1825] (2010) una afirmación resulta más relevante; para él, el gusto es la propiedad que tiene un cuerpo para impresionar los órganos que lo reciben: la nariz y la boca. Lo anterior resulta revelador porque trasciende el proceso del gusto y quita de responsabilidad exclusiva a un sistema nervioso y sensorial y la comparte con un actor, el alimento. Que el alimento sea actor del proceso representa la necesidad de entender el gusto también desde el exterior del ser humano. Por consiguiente, es pertinente plantear una nueva definición para patrimonio gastronómico gustativo: las manifestaciones gastronómicas que requieren de la dimensión gustativa para percibir algunos de sus valores o cuyo principal valor es su dimensión gustativa, y los componentes sápidos que componen a los ingredientes presentes en estas prácticas.

El patrimonio gastronómico olfativo

Por otro lado, la exploración del patrimonio olfativo es escasa e insuficiente y, actualmente, no existe un consenso sobre su definición. Lahuerta (2021) propone un acercamiento al patrimonio olfativo y afirma que en él caben las manifestaciones culturales “que requieren el olfato para percibir algunos de sus valores” y aquellas “cuyo principal valor es su dimensión olfativa” (3´33´-3´45´). Según el autor, este patrimonio puede estar presente en el medio natural, a partir de secreciones animales, recursos vegetales o, incluso, yacimientos fósiles. Y también estaría presente tras la transformación de los recursos como materias primas, objetos perfumados y fragancias en sí. Cabe resaltar que el autor se centra en la perfumería, y su acercamiento no se enuncia desde la gastronomía. Pero, una definición que responda a la gastronomía puede definir el patrimonio gastronómico olfativo como las manifestaciones gastronómicas que requieren de la dimensión olfativa para percibir algunos de sus valores, o cuyo principal valor, es su dimensión olfativa y los componentes aromáticos que componen a los ingredientes presentes en estas prácticas.

➔ Estrategias de recopilación

Al aceptar estas premisas, una primera estrategia para iniciar un registro del patrimonio olfativo y gustativo relacionado con la gastronomía comienza por enfocarnos en los recursos que son transformados en materias primas (que más tarde serán preparaciones). La recolección de especies vegetales usadas en la gastronomía nacional puede permitir una aproximación para el inicio de discusiones sobre el patrimonio gastronómico olfativo y gustativo. Aunque se hace complejo inventariar cada uno de los productos usados en la gastronomía, en un inicio se puede efectuar un registro de los componentes químicos y volátiles de los productos comunes en las bases de preparaciones.

Para comprender y almacenar las moléculas presentes en los alimentos existen ya herramientas. La espectrometría, por ejemplo, permite un desglose bastante certero de la composición química de un alimento. Por su lado, la cromatografía identifica componentes en los líquidos, como su contenido de azúcares, y las discierne por peso y estructura (Romero, Fernández, Plaza Garrido y Martínez, 2007). Al tomar herramientas tan provechosas, se han desarrollado estudios que plantean redes de sabor basadas en los componentes de sabor y aroma que comparten los ingredientes (Ahn, Ahnert, Bagrow et al, 2011) (Park, Kim, Kim, Spranger, y Kang, 2021). Existen, incluso, páginas web que hacen uso de estos conocimientos para sugerir el emparejamiento de alimentos según su perfil aromático (Food pairing, 2022) (Figura 2). Dadas las ventajas que estas herramientas ofrecen para el análisis del complejo patrimonio olfativo y gustativo de la gastronomía, resultaría provechoso un trabajo en conjunto desde las ciencias naturales y las ciencias sociales que permita, no solo analizar las prácticas presentes en las manifestaciones gastronómicas, sino también entender el papel que los componentes sápidos y aromáticos juegan en la construcción y percepción de su valor.

Estas herramientas, no obstante, son limitadas no solo por su alto costo, sino también por la amplia variabilidad que pueden llegar a tener los alimentos, dado que, por ejemplo, no son idénticos los aromas que encontramos en distintas subvariedades de mangos alrededor del mundo. También, los diferentes usos que se le dan a los alimentos restringen el alcance de estos métodos. Por ejemplo, la evaporación de agua del tomate durante la preparación

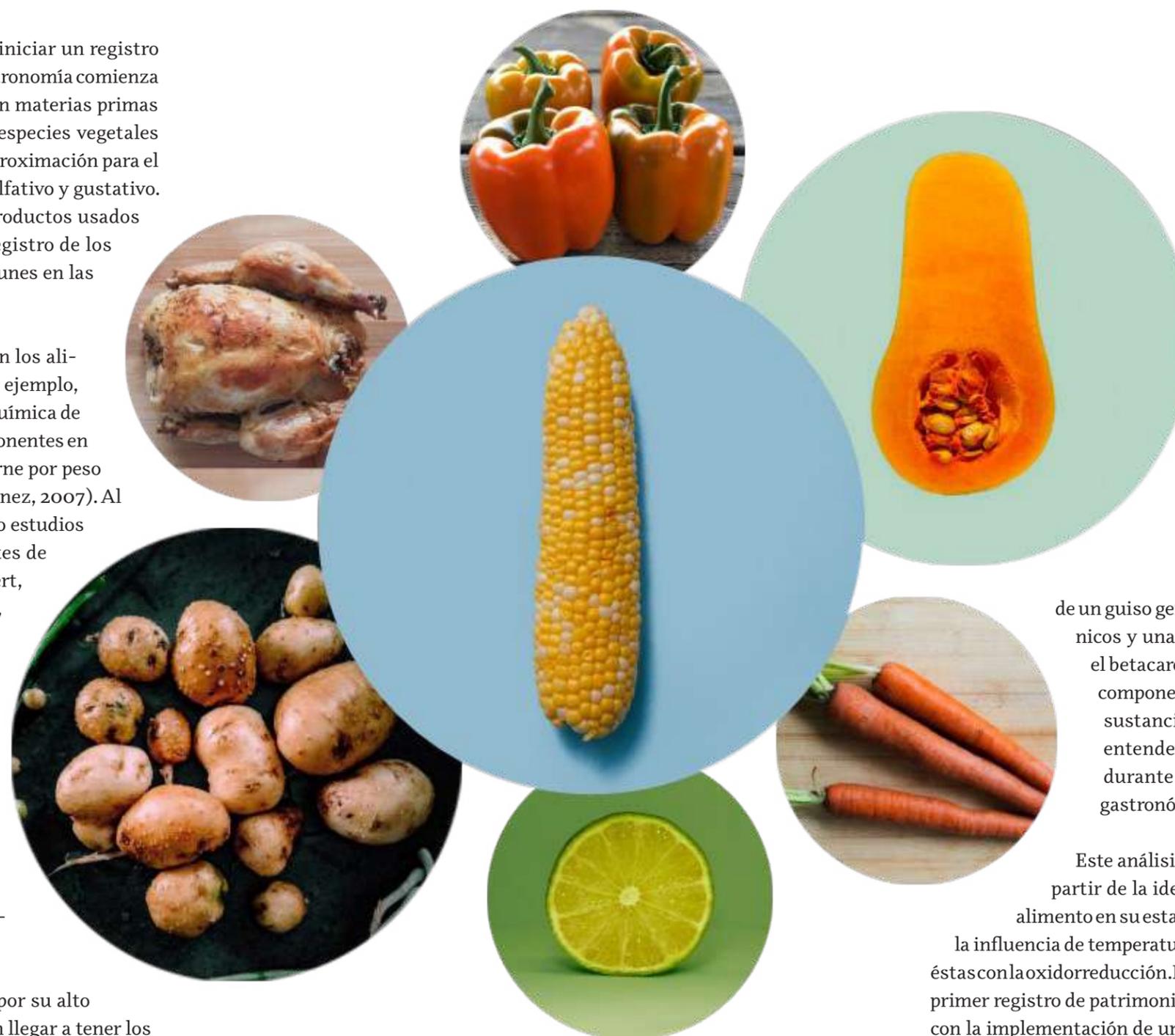


Figura 2: En esta imagen se muestra la compatibilidad de los compuestos aromáticos de los alimentos a partir de un alimento principal (el maíz), según la herramienta de Food Pairing. El tamaño de los círculos de los demás ingredientes indica el nivel de compatibilidad con el maíz, entre mayor sea este, mayor será el nivel de compatibilidad. Fotografía de la autora, realizada con imágenes del banco de imágenes de libre acceso "Unsplash".

de un guiso generaría la oxidorreducción de compuestos orgánicos y una concentración mayor de los compuestos como el betacaroteno en comparación con un tomate crudo. Sus componentes cambian y esto tiene una repercusión en las sustancias que componen su aroma y gusto. Entonces, entender todos los perfiles presentes en un alimento, durante su transformación en las distintas prácticas gastronómicas, debería ser una tarea escalonada.

Este análisis, y la construcción de una base de datos, puede partir de la identificación de los compuestos químicos de un alimento en su estado crudo. Posteriormente, sería preciso analizar la influencia de temperaturas a las que puede ser expuesto y la relación de éstas con la oxidorreducción. Finalmente, la etapa que permitiría culminar este primer registro de patrimonio gastronómico gustativo y olfativo se propone con la implementación de un análisis de corte comparativo, que identifique las diferentes sustancias emitidas por el alimento al entorno con su cocción y aquellas que se mantienen en él. Con esto se accedería a nueva información que nos permita comprender el papel de estos compuestos químicos en la percepción y valoración del patrimonio gastronómico.

➔ Conclusión

El conocimiento del patrimonio gustativo y olfativo entorno a la gastronomía aún es muy limitado, lo que hace necesario impulsar el inicio de su investigación. En consecuencia, se proponen acá definiciones de patrimonio gastronómico gustativo y olfativo. Estas comprenden las manifestaciones gastronómicas en las que el valor se ve atravesado o es principalmente compuesto por el gusto u olor de un alimento y los compuestos químicos que los componen. Resulta provechoso abarcarlos de manera específica para satisfacer la necesidad de un registro de sustancias sápidas y aromáticas que componen aquellos alimentos relacionados con las manifestaciones culturales entorno a la comida. Esto exige un acercamiento interdisciplinario y un trabajo en conjunto con las ciencias naturales a partir de las herramientas metodológicas que puede ofrecer. Aunque herramientas como la cromatografía y la espectrometría existen para el análisis de los compuestos, la variabilidad de los alimentos hace problemática la recopilación de sus distintos perfiles. No obstante, resulta posible y se propone el inicio del registro de los compuestos de alimentos bases de preparaciones. Se plantea un primer acercamiento de tres fases, que se enfocarían en identificar las sustancias en el producto crudo, la influencia de la temperatura en sus componentes y los efectos de los distintos métodos de cocción en la liberación o conservación de los compuestos en el alimento. Esta información resultaría relevante para comprender el papel de las moléculas alimenticias en la percepción y valoración del patrimonio gastronómico. ●

Referencias

- Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific reports*, 1(1), 1-7. <https://doi.org/10.1038/srep00196>
- Brillat, S. [1825] (2010). *Fisiología del gusto*. Madrid: Maxtor.
- Heuts, F. y, & Mol, A. (2013). What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in Practice. *Valuation Studies*, 1(2), 125-146. <https://doi.org/10.3384/vs.2001-5992.131212>
- Lahuerta Berazaluze, M (Expositor) y CAPIRE Research Team (Productor). (2021). El patrimonio olfativo. Desafíos y estrategias para su conservación [Video en línea]. Universidad Complutense de Madrid. <https://youtu.be/eKkmU2o6IKg>
- Ministerio de Cultura de Ecuador. (2013). Patrimonio Alimentario. 2-5. Recuperado el 26 de agosto de 2022 de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). *Indicadores Unesco de Cultura Para El Desarrollo Manual Metodológico*. ISBN 978-92-3-300001-8. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pfo000229609>
- Park, D., Kim, K., Kim, S., Spranger, M., & Kang, J. (2021). FlavorGraph: a large-scale food-chemical graph for generating food representations and recommending food pairings. *Scientific reports*, 11(1), 1-13.
- Romero González, R, Fernández Moreno, J L, Plaza Bolaños, P, Garrido Frenich, A, & Martínez Vidal, JL. (2007). Empleo de la espectrometría de masas como herramienta para la determinación de tóxicos en alimentos: hacia la seguridad alimentaria. *Revista Española de Salud Pública*, 81(5), 461-474. http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272007000500004&lng=es&tlng=es.
- Ulloa, A. M., Roca, J., & Vilaseca, H. (2017). From Sensory Capacities to Sensible Skills: Experimenting with El Celler de Can Roca. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 17(2), 26-38. <https://doi.org/10.1525/gfc.2017.17.2.26>

La perfumería como archivo de nuestras memorias olfativas

ANGIE ANDREA RODRÍGUEZ SILVA¹

[@rosilangie](#) / anarodriguezs@correo.udistrital.edu.co

Perfumista e investigadora del olfato

Resumen

Las reflexiones que se presentan en este documento giran en torno a la perfumería como un espacio para la indagación de la experiencia olfativa y su relación con la preservación de las memorias de las personas en el territorio. El texto aborda algunas experiencias llevadas a cabo en los talleres de perfumería y escritura en los que se resalta el valor del registro y de la acción de guardar como una posibilidad para preservar el patrimonio olfativo de la sociedad colombiana.

Palabras clave: experiencia olfativa, memoria, potencial narrativo, perfumería, escritura sensible.

¹ Licenciada en Química y Magíster en Estudios Artísticos de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Integrante de la Escuela de performance *Pasarela* y del grupo de creación colectiva literaria *EnCuentos* de la Editorial Benkos.





Figura 1: Registro fotográfico de la autora durante el taller de escritura sensible realizado con EnCuentos en el marco de la escritura de crónicas con la Editorial Benkos. (2018).

Aspiré aromas prófugos –esa hora crucial era más ínfima, más instantánea que el rebrillo ardiente de los húmedos prados- olí aromas de acendrado crepúsculo, dehiscencia de prolíficas nubes. Vi un crepúsculo fugitivo, definitivamente me fui con él. No he vuelto.
(Espinosa, 1974, p. 85)

Existe una idea esencial acerca de los olores que se aborda en este fragmento y sobre la cual quisiera iniciar esta reflexión: su naturaleza volátil, fugaz y dinámica. Efímeros, desafiantes de la ley de gravedad, los olores bailan con el viento, circulan por las calles de ciudades, campos y a través de valles, sabanas y montañas.

Pensemos en un río invisible en el que nadamos a diario, que, de hecho, respiramos. Este río entra y sale de nosotros en un continuo ir y venir en una actividad que no cesa, pues está presente en cada inhalación y exhalación, y por lo mismo, estamos tentados a olvidarlo. Circula por cada persona, animal, planta y cosa porosa como si a intervalos nos habitara. Y nos conecta a todas las especies en un nivel básico, biológico y molecular, si lo pensamos, son otra forma de sabernos juntos, aunque distantes.

Quizás fueron estas las razones por las que estas sustancias volátiles se convirtieron en mi obsesión; buscándolas en las flores, los frascos de perfumes, las cáscaras de las frutas y las hierbas aromáticas, deseaba comprenderlas en su nivel molecular, biológico, cómo era su funcionamiento íntimo con la materia, cuáles eran las interacciones que establecía con ella y cómo se transformaban, además de que me interesaba aprender a controlarlos, a guardarlos y condensarlos. Así que, siguiendo mi olfato, ingresé a estudiar licenciatura en química, aun sin saber que era hacia la perfumería a donde apuntaba este recorrido, una perfumería inicialmente orientada a la práctica cosmética y de belleza y tradicionalmente centrada en el ocultamiento de los olores del cuerpo.

Los olores son producto del encuentro de muchas especies que coexisten juntas y están presentes en todo lo que nos rodea. Así que, luego de graduarme del pregrado, tuve que abrirme a la experiencia olfativa en su amplitud para pasar a entenderlos en su naturaleza miasmática, nauseabunda y orgánica, alejados de toda idea de nobleza.

➔ Así, comprendí que mi intención con la perfumería debía ser la de condensar ese río que se nos escapa, que circula por nuestras narices y que nos envuelve y nos habla de una manera muda pero contundente. Pasé entonces de preparar perfumes para el embellecimiento y el decoro, a preparar perfumes como memorias, como lugares a los que volver para recordar, memorias líquidas, como las nombró Ackerman (1992) en su hermoso libro *Historia natural de los sentidos*. Lugares a los que volver en el instante en que se abre el frasco de un perfume y también una radiografía de nuestras emociones, como se aprecia en la figura 2 al preguntar a qué huele 14 de mayo de 2021, cuando el país atravesaba un momento álgido con el estallido social.

Inicié esta actividad autobiográfica conmigo, removiendo mis memorias olfativas, los olores de mi infancia, del campo, de las frutas, los olores de mi mamá y de mi papá, para entender su lugar en mi vida y cómo habían configurado mi ánimo, mi personalidad, mis intereses y mi estar en el mundo, además de permitirme entender las relaciones que había establecido con mis parientes y sobre todo con las mujeres de mi entorno; pero con el tiempo abrí el estudio a otras personas, a sus historias.



Figura 3: "Hago perfumes de mis recuerdos porque le temo al olvido que seremos" Frase escrita por la autora a partir de un taller de perfumería y escritura. Archivo fotográfico de la autora (2020).





Figura 4:
Elaboración de un perfume en el Laboratorio de escrituras corporales de la Maestría en Estudios Artísticos de la Universidad Distrital (2018).

Carmen Flores

Perfume

Inocencia añorada

Buscando recuperar la capacidad de sorprendernos

Bajas: Almiacle → 40 gotas del aroma de mi abuelita.
Ámbar → 20 gotas de prosperidad y sueños

Medias: Jazmín → 10 gotas de espíritu angelical.
Manzana Roja → 20 gotas de vitalidad y florecimiento — Alegría —

Altas: Bergamota → 10 gotas de aventura trepando árboles a la orilla del río San Juan.

En honor a mi abuela y sus huellas de amor en mi alma

Figura 5: Escrito elaborado por un participante al taller de escritura y perfumería herbal en la Galería Santa Fe en el marco del IX Encuentro de investigaciones Emergentes en Artes Plásticas y Visuales. (2019) [https:// galeriasantafe. gov.co/ eventos/ laboratorio-de-escritura-herbal/](https://galeriasantafe.gov.co/ eventos/ laboratorio-de-escritura-herbal/)

➔ En la actualidad, desarrollo el oficio de la perfumería como un espacio para la investigación y la creación olfativa, un espacio donde las personas pueden narrar sus historias a través de la elaboración de sus propios perfumes, perfumes que comparten con otros y otras, para *oleer*² otras historias, las nuestras, porque las historias se conectan, se cruzan, los olores se repiten. El café, la hierbabuena, la naranja y el mango. Y así creamos un archivo sensible en nuestra memoria, historias olfativas que guardamos a través de un perfume, bibliotecas olfativas como se aprecia en la figura 3, escribimos perfumes para no olvidar.

Ahora bien, ¿cuáles son los criterios para recolectar estos olores? Están ante todo las historias de las personas, sus experiencias de vida; historias que se despiertan en las experiencias que propongo a través de talleres, o de encuentros a través de asesorías olfativas, en los que indago por los olores que hacen parte de la vida de las personas y sobre los cuales se elaboran los perfumes, extractos y aceites perfumados, que adoptan otro significado, ya no son un vestido con el que ocultamos nuestros *malos* olores, sino una manera de también hablarle al mundo, de decir quiénes somos y cuál es el tiempo que vivimos, nuestros temores y nuestros desafíos (Figura 4).

Dada su naturaleza efímera e instantánea, este ejercicio de almacenamiento, de preservación de historias olfativas, va acompañado por la escritura, pues me interesa entender cómo se relaciona la experiencia olfativa con el lenguaje, con las palabras a veces insuficientes para dar cuenta de lo que provoca un olor; los olores son una provocación, una oportunidad para la creación de nuevas palabras, la pauta para dar inicio a un juego con el alfabeto para crear nuevos adjetivos olfativos sobre sensaciones casi imposibles de nombrar, nuevos términos que medien entre la naturaleza efímera de los olores y su perenne recuerdo, como un registro para la posteridad, para hacer memoria en un país sin memoria (Figura 5).

Con todo esto, concluyo que mi contribución al tema del patrimonio olfativo pretende centrarse en la realización de la práctica de la perfumería como un oficio de recolección de memoria que ya vengo ejerciendo desde hace más de ocho años, como un ejercicio de archivo que se hace sobre una sensibilidad efímera, que, no obstante, deja marcas indelebles en nuestra memoria, en lugares profundos de nuestros recuerdos. ●

² Juego de palabras entre oler y leer: *oleer*.

Referencias

- Ackerman, D. (1992). *Una historia natural de los sentidos*. Barcelona: Anagrama.
- Castillo, S. (2015). Modos de relación sintiente. Bocetos hacia una perspectiva del performance como ruta metodológica para la indagación de subjetividades. *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas*, 10(1), 129-150. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cma/article/view/13546>
- Escuela de performance y de performatividades *Pasarela: Artes del buen vivir*. (2022). <https://pasarelaperformati.wixsite.com/pasarela>
- Espinosa, G. (1974). *Reinvención del amor*. Bogotá: Ediciones Alcaraván.
- Rodríguez, A. A. (2020). *Aromas e historias, por Rosil*. [Trabajo de grado] Maestría en Estudios Artísticos. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Facultad de Artes ASAB. <https://repository.udistrital.edu.co/handle/11349/25894>

El registro de los olores y su ausencia en tiempos pandémicos

Los significados sociales de la anosmia

OLGA SABIDO RAMOS

oastr@azc.uam.mx

Departamento de Sociología
Universidad Autónoma Metropolitana - Azcapotzalco

Resumen

El epígrafe con el que inicia este escrito pertenece a la novela de ficción *Nunca sabrás a qué huele Bagdag* (2010) de la filósofa Martha Tafalla, quien padece de anosmia congénita. Tafalla narra la historia de Helena, una niña que vive en un barrio en las afueras de Badalona quien descubre —a partir de la comparación y relación con los otros—, que su nariz no funciona, es decir, que padece de anosmia. Esta es una cita muy sugerente porque pone sobre la mesa de discusión dos ideas que quiero destacar en este escrito, a saber, que los olores y los significados que les atribuimos nos relacionan con otros, tanto humanos como no humanos y por ello son relevantes para la memoria tanto individual como colectiva. Por otra parte, la anosmia —palabra que hasta antes de la pandemia ocasionada por el SARS-Cov2 no era muy frecuente— y quienes la padecen, nos hace preguntarnos qué significa perder el registro olfativo para las personas y sus vínculos. Recupero algunos resultados preliminares de un taller sensorial que he diseñado para el registro de los olores, sus significados y su relación con entidades humanas y no humanas.

Palabras clave: sociología, olores, anosmia, gusto, Covid-19.

Los lazos de los olores atan a las personas a todo cuanto han olido. Atan a las personas a lugares, plantas, animales, alimentos, perfumes. Atan a las personas entre ellas.

Marta Tafalla

Nunca sabrás a qué huele Bagdag (2010)



Foto de Los Muertos
Crew en pexels

Sociología y anosmia: posibilidades de investigación

La anosmia es la ausencia total del sentido del olfato (Low, 2009, p. 71), esta condición ha sido uno de los síntomas asociados al Covid-19 así como una de sus secuelas (Kukso, 2020; Ives, 2022). También la pérdida del gusto (ageusia) ha estado relacionada con los padecimientos de esta enfermedad, lo cual no es casual dado que el olfato y el gusto comparten conexiones cerebrales (Kukso, 2020). Entender el significado que tiene perder la capacidad de oler, implica ser conscientes de qué supone el mundo olfativo y las lógicas sociales, culturales e históricas que lo atraviesan. En esa clave, el estudio del olfato y los olores han venido cobrando cada vez mayor importancia en diversas disciplinas, entre éstas, la sociología (Simmel, 2009; Synnott, 1991; Classen et. al. 1994; Largey y Watson, 2006; Low, 2009, 2013). Como señala Jim Drobnik editor de *The Smell Culture Reader* (2006), de ser un sentido que estuvo asociado al último lugar de la jerarquía sensorial en Occidente, actualmente pareciera que asistimos a una suerte de “olfatocentrismo” (2006, p. 3). Esta tendencia pareciera que se verá reforzada con la aparición de la anosmia en el contexto del Covid-19 (Ives, 2022), pues estamos frente a la necesidad de entender qué implicaciones sociales tienen los olores para las personas y sus vínculos, así como para la memoria social y las emociones que nos vinculan con otros, tanto humanos como no humanos.

En el texto: *Scents and Scent-sibilities. Smell and Everyday Life Experiences* (2009) Kelvin Low analiza el significado que tiene el olor en la vida social y en la construcción del *self*. Es interesante que Low también investigue sobre las experiencias de individuos anósmicos y cómo la falta del olfato afecta sus rutinas en la vida cotidiana y también su propia autopercepción (Low, 2009, p.18). El estudio de la anosmia desde una disciplina social como la sociología nos permite distinguir al menos tres niveles analíticos para su investigación, a saber, a) el punto de vista de las personas que padecen anosmia; b) las etiquetas que aplican las personas no anósmicas a quienes padecen anosmia; c) e indagar la representación de la anosmia en los discursos, como el discurso del saber biomédico, que define, diagnostica e incluso etiqueta a la anosmia como una desviación (Low, 2009, p. 71). Tras esta diferenciación, presentaré algunos hallazgos que se colocan en la primera dimensión, es decir, en qué significado atribuyen las personas al hecho de haber padecido anosmia o incluso, una disminución de su capacidad olfativa por el uso de mascarillas durante la pandemia.



Foto de furkan
Fdemir en pexels

Talleres sensoriales en tiempos de Covid-19

A partir de los debates en torno a las estrategias metodológicas más pertinentes para el registro de lo sensorial (Vannini, et. al. 2012; Pink, 2016) y como parte de un proyecto de investigación en curso, he diseñado el taller sensorial “Haciendo sentido con los sentidos”. El mismo ha sido ejecutado en diversos espacios (Sabido Ramos, 2021). El objetivo de dicho taller es dar cuenta de la relevancia de los olores y el olfato en situaciones de agrado y desagrado asociados a entidades humanas y no humanas. Una de las actividades del taller consiste en realizar paseos y mapas olfativos siguiendo la metodología que propone Kate McLean en *Nose-first. Practices of Smellwalking and Smellscape Mapping* (2019) y Victoria Henshaw en *Urban Smellscapes. Understanding and Designing City Smell Environments* (2014). Como señala esta última autora, la caminata olfativa es un método por el que podemos investigar y analizar cómo es que las personas entendemos, experimentamos y utilizamos el espacio a partir de nuestros sentidos, poniendo especial interés en el olfato (Henshaw, 2014, p. 42). En lo particular, me ha interesado vincular este campo con el de las emociones, por lo que mi énfasis se coloca en los estados afectivos que las personas asocian a determinados olores y recuerdos que ello evoca.



Figura 1: Taller sensorial en Portbou, España, 2019. Foto de Olga Sabido Ramos.



Figura 2: Mapa colectivo. Taller sensorial en Portbou, España, 2019. Foto de Olga Sabido Ramos.

- La actividad de la caminata olfativa consiste en el recorrido a pie que se hace en grupo sobre una trayectoria previamente elegida. Durante esta caminata, los participantes van llenando una hoja de registro inspirada en la guía que propone Kate McLean (2019), artista y diseñadora que ha creado mapas olfativos (*smellmaps*) de las ciudades alrededor del mundo. En esta hoja de registro se anotan los olores percibidos y los olores que intencionalmente se buscan. Se registra el lugar, situación, persona o entidad no humana percibidos, así como una breve descripción del olor y las emociones, sentimientos y recuerdos que evoca. También se pueden recoger algunos objetos que sean transportables (Figura 1). Al regresar del recorrido al lugar de trabajo, se arman grupos de discusión y se trabaja sobre un mapa colectivo que se interviene con diversos materiales (Figura 2), para identificar los puntos que cada uno de los participantes marcó como significativos. Se hace una segunda ronda de grupos de discusión donde se comparten e intercambian los significados atribuidos.

La primera vez que apliqué dicho taller fue en el marco del “Workshop on Experience: A Simmelian Approach to Emotions, the Senses and Time/Space” coordinado por Natàlia Cantó-Milà y celebrado del 27 al 29 de agosto del 2019 en Portbou, España. Cuando realizamos el paseo olfativo por el muelle de Portbou, uno de los profesores decanos se sentó antes de iniciar la salida con un rictus en el rostro que en ese momento interpreté como señal de molestia. Me acerqué tímidamente para preguntarle si mis indicaciones habían sido claras y respondió afirmativamente, el problema no era ese, sino que padecía anosmia. En ese momento me percaté de haberlo excluido —sin intención— de una actividad grupal. Por otro lado, esta experiencia me hizo subrayar la necesidad de considerar cómo en cualquier investigación sobre los sentidos, debemos ser conscientes de que existe una pluralidad en la capacidad perceptiva de los cuerpos. Nunca imaginé que esa situación que parecía una probabilidad estadística mínima¹, iba a convertirse en parte sustantiva de algunas de las personas que han padecido la enfermedad del Covid19.

Durante la pandemia, he aplicado en el 2022 dicho taller en dos espacios donde han participado interesadas e interesados en conocer herramientas para la investigación en clave sensorial. El primero fue vía remota con colegas de RICMO (Figura 3) y el segundo fue de forma presencial en el Curso de Verano de Estudios de Género del El Colegio de México (Figura 4). En ambas ocasiones solicité a quienes participaron llenar un cuestionario en línea cuyas respuestas discutimos en grupo como parte de la preparación ➤

¹Hasta el 2019 la OMS estimaba que solo el 5% de la población mundial era anósmica (Kukso, 2019, p.411)

➤ para realizar el paseo olfativo. Sobre este material discutimos en el taller y después, realizamos el recorrido dentro de la casa o alrededor de la cuadra del lugar donde las y los participantes residían en ese momento. Para el caso de El Colegio de México, llevamos a cabo un recorrido por la reserva ecológica “El Pedregal de San Ángel” (Figura 5). En total 32 participantes respondieron el cuestionario, aunque al paseo se incorporaron más. En términos generales podemos decir que el perfil de las y los participantes es clase media urbana con alto grado de escolaridad.



Figura 3: Taller sensorial Vía Remota, 2022.



Figura 4: Taller sensorial en Ciudad de México, Reserva Ecológica, México, 2022. Foto de Olga Sabido Ramos.

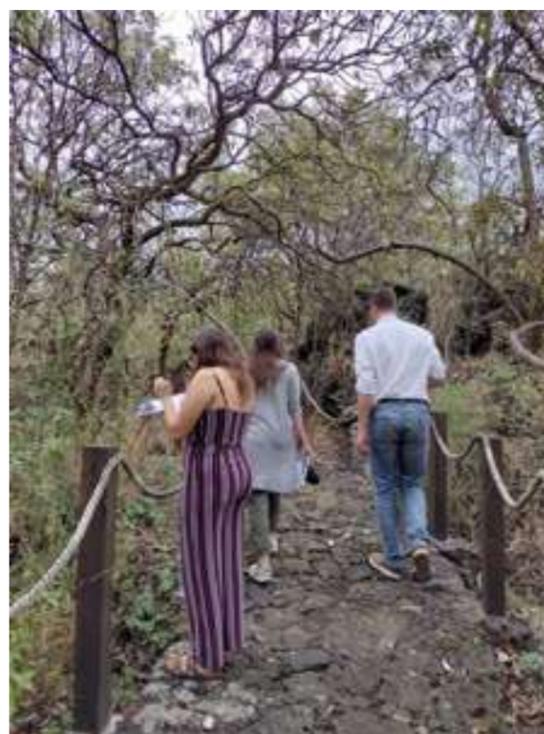


Figura 5: Taller sensorial en Ciudad de México, Reserva Ecológica, México, 2022. Foto de Olga Sabido Ramos.

Entre los hallazgos preliminares del taller destaca que el cuarto sentido más afectado durante el periodo de confinamiento ha sido el olfato, tanto por la consabida anosmia como por el uso de la mascarilla. Respecto a la primera razón, es importante considerar que la experiencia de la enfermedad del Covid-19 implicó no solo la pérdida del olfato sino también del gusto. Al respecto una de las participantes me compartió: “Si tuve COVID-19. Mis sentidos afectados: olfato y el gusto. Posterior al COVID recuperé el gusto, sin embargo, el olfato quedó muy dañado. Hoy día no percibo los aromas, necesito acercarme para identificar olores. Experimente frustración, angustia, miedo.” (IDO17: Mujer, 39 años). En el mismo sentido, otra participante también compartió:

“Por un mes completo perdí el gusto y el olfato. Después los recuperé gradualmente. Ambos fueron dolorosos porque me enfermé en diciembre, así que me vi privada de los sabores y olores de la época. De elegir alguno más doloroso sería el olfato, pero por una situación muy específica: tengo un palo de Brazil y para entonces estaba floreado, lo cual es muy raro en esa planta y ocurre una vez en su vida, si es que ocurre; le brotaron flores y no las pude oler. Me dijeron que su deliciosa fragancia se esparció por toda la casa, que olía parecido al jazmín. Por desgracia me lo perdí. Si eso no hubiera sucedido, habría sufrido más la pérdida del gusto, porque amo disfrutar la comida.” (IDO24: Mujer, 31 años).

La pérdida del olfato asociada a la relación con los otros también estuvo vinculada a prácticas de cuidado, como nos compartió otra participante: “Perderlo de repente fue complicado, estaba a cargo de preparar alimentos para mis papás que también tenían Covid (no perdieron ni gusto ni olfato) y me angustiaba mucho darles algo sin sabor.” (IDO14: Mujer, 36 años). Una de las primeras preguntas que podemos hacernos es ¿por qué la pérdida del olfato puede causar estas experiencias afectivas consideradas dolorosas desde el punto de vista de quienes han padecido anosmia? En el campo de la investigación de los olores se ha descubierto que los olores se asocian con recuerdos y activan emociones vinculadas a éstos (Hirsch, 2006; Verbeek y Van Campen 2013; Low, 2013; Wasku, et. al. 2019; Sabido Ramos, 2020). En ese sentido, la pérdida de la capacidad de oler también se relaciona con un sentimiento de pérdida vinculado con la manera de relacionarnos con los otros tanto humanos como no humanos, como el hecho de perder los “olores de la época” o los olores de la temporada estacional, o incluso perder el *saber sensorial* que supone cocinar para los padres. Todas estas formas de

➔ *ser con otros* están también atravesadas por implicaciones afectivas y por la memoria de éstas.

Pero, además, el olfato y los olores nos orientan en el mundo, incluso ello tiene un sustrato evolutivo pues nos ha permitido discernir aquello que atendería contra nuestra supervivencia (Kukso, 2019; Ives, 2022). Por otro lado, el olfato y los olores se asocian a nuestras capacidades cognitivas, pues a partir de los olores conocemos el mundo que nos rodea y nos orientamos en él. Así, por ejemplo, la escritora norteamericana Hellen Keller quien padecía sordera y ceguera, señalaba cómo los olores del cuerpo de las personas le permitían conocer su profesión u ocupación (Synnott, 1991). Esta dimensión cognitiva del olfato también se ha visto en investigaciones con personas que padecen ceguera. Asia Friedman descubre que los olores permiten a las personas ciegas identificar el sexo de otros cuerpos (por las lociones, colonias, desodorantes), así como los objetos y lugares en donde se mueven, como el olor de la cafetería de la universidad que permite a un informante ubicar el lugar de las escaleras (2013, p. 66). De modo que no es casual experimentar angustia y miedo ante la pérdida de este sentido, sobre todo si consideramos que remite a una sensación de desorientación en el espacio.

La pandemia no sólo ha implicado la pérdida del olfato y el gusto como uno de los posibles síntomas y secuelas de la enfermedad, sino también, toda una reorganización sensorial de nuestra vida cotidiana. No sólo las normas proxémicas del espacio público se han visto modificadas sino también la incorporación de artefactos a la vida cotidiana como el uso de la mascarilla o barbijo. De hecho, en uno de los talleres, hubo participantes que decidieron no quitarse la mascarilla para realizar el paseo olfativo. Sin necesariamente haber padecido anosmia, para algunos participantes, la mascarilla ha tenido un efecto negativo en el olfato: “El olfato, ya que tenemos que portar el cubrebocas, el cual es una barrera para este sentido.” (ID011: Mujer, 34 años). Para otra participante: “la mascarilla, porque limita el olfato y en cierto nivel el gusto”. (ID023: Mujer, 39 años). Otras respuestas apuntaron a este carácter intersensorial en relación con el oído: “La mascarilla. Siento que escucho menos (porque mis orejas se doblan) y me cuesta respirar y por tanto pierdo olfato” (ID004: Hombre, 39 años). Para otra participante: “El uso de cubrebocas y gel. El cubrebocas me impidió oler directamente las cosas, no me permitía respirar con “libertad” y evitaba que las palabras se escucharan de manera clara... (ID017: Mujer, 39 años). En estos testimonios es interesante destacar el ensamblaje de los sentidos, pues el uso de un artefacto como la



Foto de Monstera
en Pexels.

mascarilla altera otras de las capacidades perceptivas como la proyección de la voz y por lo mismo la escucha, e incluso la capacidad de respirar y el sentido del equilibrio ante la falta de aire.

El confinamiento durante la pandemia ha implicado la afectación de los cuerpos y sus sentidos, como el olfato y el gusto. La pérdida del olfato nos obliga a reconocer que los olores son recursos de sentido que activan memorias sensoriales asociadas a nuestros vínculos con los otros, tanto humanos como no humanos. Ciertos olores activan recuerdos que nos permiten entender cómo ciertas situaciones, personas, lugares y artefactos, afectaron al cuerpo y sus sentidos. Es decir, los olores y sus significados son vías para entender cómo la sociedad se encarna y cómo los saberes son también saberes sensoriales, por ello la pérdida de la capacidad de oler, nos abre un horizonte para indagar la relevancia de este sentido otrora marginado, pues como bien dice el dicho “nadie sabe lo que tiene hasta que lo ve perdido”. ●

Referencias

- Classen, C., Howes, D., and Synnott, A. (2003). *Aroma. The cultural history of smell*. London and New York: Routledge.
- Drobnick, J. (2006). Introduction: Olfactocentrism. En *The Smell Culture Reader*. Edited by Edited By Jim Drobnick, pp. 1-9. New York: Routledge.
- Friedman, A. (2013). *Blind to Sameness. Sexpectations and the Social Construction of Male and Female Bodies*. Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Henshaw, V. (2014). *Urban Smellscapes. Understanding and designing city smell environments*. Nueva York y Londres: Routledge.
- Hirsch, A. (2006). Nostalgia, the Odors of Childhood and Society. En *The Smell Culture Reader*, edited by Jim Drobnick, pp. 187-189. New York: Routledge.
- Howes, D. and Classen, C. (2014). *Ways of Sensing. Understanding the Senses in Society*. New York and London: Routledge.
- Ives, S. (2022). Millions of people have lost their sense of smell to COVID-19 and other conditions. Anthropologists are investigating the surprising significance of this underrated sense. URL: <https://www.sapiens.org/biology/anthropology-of-smell/> Última consulta 14 de septiembre del 2022
- Kukso, F. (2019) *Odorama. Historia cultural del olor*. Argentina, Taurus.
- _____ (2020). Ceguera olfativa, la pérdida del sentido menos estudiado. URL: <https://www.agenciasinc.es/Reportajes/Ceguera-olfativa-la-perdida-del-sentido-menos-estudiado> Última consulta 14 de septiembre del 2022
- Largey, G. y Watson, R. (2006). The Sociology of Odors, en *The Smell Culture Reader*. New York: Berg, pp. 29-39, edited by Jim Drobnick, pp. 29-39. New York: Routledge.
- Low, K. (2009). *Scents and scent-sibilities: smell and everyday life experiences*, Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- _____ (2013). Olfactive frames of remembering: theorizing self, senses and society. *The Sociological Review*, 61(4), 688-708.
- McLean, K. (2019). *Nose-first. Practices of smellwalking and smellscape mapping*. London, Royal College of Art.
- Pink, S. (2015). *Doing Sensory Ethnography*, London: Sage.
- Sabido Ramos, O. (2020). The Metropolis and Nose Life. Sensory Memories, Odors and Emotions. *Simmel Studies*, (24) 2/20, 63-89.
- _____ (2021). El giro sensorial y sus múltiples registros. Niveles analíticos y estrategias metodológicas. En Márquez y Rodríguez (coords.) *Etnografías desde el reflejo: práctica-aprendizaje*, pp. 243-276. México: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNAM.
- Simmel, G. (2009). *Sociology: Inquiries into the Construction of Social Forms*. Leiden/Boston: Brill.
- Synnott, A. (1991). A sociology of smell. *Canadian Review of Sociology*, 28: 437-459.
- Tafalla, M. (2010). *Nunca sabrás a qué huele Bagdag*. Barcelona, Bellaterra.
- Vannini, P., D. Waskul and S. Gottschalk. (2012). *The Senses in Self, Society and Culture. A Sociology of the Senses*, Nueva York y Londres: Routledge.
- Verbeek, C. and C. van Campen (2013). Inhaling Memories, *The Senses and Society*, 8:2, 133-148.
- Waskul, D., Vannini, P. and Wilson, J. (2009). The Aroma of Recollection: Olfaction, Nostalgia, and the Shaping of the Sensuous Self, *The Senses and Society*, 4:1, 5-22.

Caja de Herramientas

(Matriz de referencias periodísticas y
bibliográficas sobre el tema del boletín)

Patrimonios olfativos y gustativos: ¿hacia una preservación de la volatilidad?

Compilado por María Alejandra Patiño, Luis Gonzalo Jaramillo E. y Manuel Salge Ferro

No.	Título	Fecha publicación	Link
1	A que olía la Europa de Napoleón?	4 de febrero de 2021	https://www.eltiempo.com/vida/los-olores-ed-europa-en-el-siglo-de-oro-y-napoleon-564720
2	Reúnen patrimonio olfativo de la Humanidad	26 de febrero de 2020	https://noticias.imer.mx/blog/patrimonio-olfativo/
3	La primera enciclopedia histórica de olores	18 de noviembre de 2020	https://www.semana.com/historia/articulo/la-primer-enciclopedia-historica-de-olores/202024/
4	Tres mil años de historia del perfume en un nuevo museo en París	16 de abril de 2019	https://www.semana.com/tres-mil-anos-de-historia-del-perfume-en-un-nuevo-museo-en-paris/609666/
5	En busca de los olores perdidos de Europa	22 de noviembre de 2020	https://www.heraldo.es/noticias/sociedad/2020/11/22/en-busca-de-los-olores-perdidos-de-europa-1406390.html
6	Lacydes Moreno: tesoro viviente de las cocinas colombianas	11 de abril de 2014	https://www.elespectador.com/opinion/columnistas/columnista-invitado-ee/lacydes-moreno-tesoro-viviente-de-las-cocinas-colombianas-column-486522/
7	Más allá del pisco sour	26 de julio de 2014	https://www.elespectador.com/opinion/columnistas/hugo-sabogal/mas-alla-del-pisco-sour-column-506845/
8	"En la creación de mis platos se expresan los sentimientos, la vivencia y los recuerdos", Leonor Espinosa	15 de septiembre de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/en-la-creacion-de-mis-platos-se-expresan-los-sentimientos-la-vivencia-y-los-recuerdos-leonor-espinosa/
9	Un turismo de color, sabor y olor	30 de noviembre de 2002	https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1328085
10	Muestra gastronómica y sabores ancestrales clausurarán el mes del Patrimonio en el Quindío	27 de septiembre de 2017	https://www.elquindiano.com/noticia/328/muestra-gastronomica-y-sabores-ancestrales-clausuraran-el-mes-del-patrimonio-en-el-quindio
11	Patrimonio sensorial: por qué el olor y los sonidos definen nuestra cultura	2 de julio de 2021	https://ethic.es/2021/07/patrimonio-sensorial-por-que-el-olor-y-los-sonidos-definen-nuestra-cultura/
12	En Pereira se respira el aroma del café	4 de noviembre de 2021	https://caracol.com.co/radio/2021/11/04/regional/1636059058_480288.html
13	La cultura de los olores una aproximación a la antropología de los sentidos	1997	https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1532&context=abya_yala
14	Olores, sabores, colores y texturas del pacífico en la Ciudadela Petronio Álvarez	10 de agosto de 2014	https://www.cali.gov.co/cultura/publicaciones/104589/olores-sabores-colores-y-texturas-del-pacifico-en-la-ciudadela-petronio-alvarez/

15	Patrimonio gastronómico, aromas y sabores de nuestra identidad	23 de agosto de 2022	https://www.elmostrador.cl/revista-jengibre/2022/08/23/patrimonio-gastronomico-aromas-y-sabores-de-nuestra-identidad/
16	La María, el restaurante que recrea los mejores platos de la obra de Jorge Isaacs	16 de septiembre de 2022	https://www.semana.com/cocina/experiencias/articulo/la-maria-el-restaurante-que-recrea-los-mejores-platos-de-la-obra-de-jorge-isaacs/202258/
20	En busca de los olores perdidos de Europa	22 de noviembre de 2020	https://www.heraldo.es/noticias/sociedad/2020/11/22/en-busca-de-los-olores-perdidos-de-europa-1406390.html
21	Qué olores están en peligro de extinción y qué hacen los que tratan de rescatarlos	26 de febrero de 2020	https://www.bbc.com/mundo/vert-fut-51629757
22	Así olía Europa en el siglo XVI: perfumistas e historiadores se unen para crear la enciclopedia del olfato	23 de noviembre de 2020	https://www.abc.es/cultura/abci-olia-europa-siglo-perfumistas-historiadores-unen-para-crear-enciclopedia-olfato-202011231818_noticia.html
23	Así huelen Jan Brueghel y Rubens	4 de abril de 2022	https://www.lespanol.com/el-cultural/arte/exposiciones/20220404/huelen-jan-brueghel-rubens/662434036_o.html
24	Nuevas fórmulas para rastrear los olores del pasado	28 de marzo de 2022	https://www.europapress.es/ciencia/ruinas-y-fosiles/noticia-nuevas-formulas-rastrear-olores-pasado-20220328172237.html
25	Azafrán, viña o lavanda, paisajes culturales agrarios a proteger en Castilla-La Mancha como base del desarrollo territorial	21 de junio de 2022	https://toledodiario.es/azafran-vina-o-lavanda-paisajes-culturales-agrarios-a-proteger-en-castilla-la-mancha-como-base-del-desarrollo-territorial/
26	el aroma de una antigua tumba egipcia	17 de mayo de 2022	https://historia.nationalgeographic.com.es/a/aroma-antigua-tumba-egipcia_17993
27	Explorando el paisaje olfativo del Bosque de Chapultepec	31 de agosto de 2022	https://revistas.unam.mx/index.php/bitacora/article/view/81918
28	Reconstrucción del territorio olfativo de la colonia Guerrero a partir del ferrocarril como arte-hecho urbano modernizador (1870-1909)	2022	http://www2.ual.es/urbs/index.php/urbs/article/view/lopez_garcia_heidi
29	¿Existen los paisajes olfativos?	12 de febrero de 2020	http://revista925taxco.fad.unam.mx/index.php/2020/02/12/existen-los-paisajes-olfativos/
30	Mapas sensoriales: lo que el olfato puede revelar sobre los entornos urbanos	10 de agosto de 2022	https://www.archdaily.co/co/986816/mapas-sensoriales-lo-que-el-olfato-puede-revelar-sobre-los-entornos-urbanos

➔ [Volver al Contenido](#)

OPCA 22

Convocatoria Boletín OPCA 23

Adiós a la herencia del padre: Descomponiendo la relación género y patrimonio

El célebre lexicógrafo toledano Sebastián de Covarrubias y Orozco a principios del siglo XVII definía patrimonio como “lo que el hijo hereda del padre” atendiendo la etimología de la palabra en latín en el que se considera el primer diccionario de la lengua española.

El sentido común llevaría a pensar que el contexto, el uso y el significado de la palabra pertenece a un mundo distante, pero en nuestra práctica cotidiana sorprende encontrar que su interpretación sigue siendo la misma.

En este número 23 del Boletín OPCA extendemos una invitación activa a problematizar, superar y desbordar la idea de “la herencia del padre” descomponiendo las relaciones entre género y patrimonio apuntaladas desde hace mucho tiempo.

Esperamos textos que propongan nuevas formas de nombrar y cartografiar las herencias compartidas. Contribuciones que duden de la autoridad del padre y de la sumisión de sus descendientes. Artículos que piensen en y desde el tránsito y discutan los roles de género asociados a la memoria compartida.

Buscamos incluir perspectivas que elaboren desde los márgenes de las identidades estigmatizadas y nos preguntamos por cuáles pueden ser esos otros lugares de enunciación que controviertan la hegemonía del discurso monolítico y decimonónico del patrimonio.



Fotografía: Pixabay



La invitación a participar de este número estará abierta hasta el 15 de marzo de 2023. Los documentos deben ser presentados en formato Word, con una extensión máxima de 2000 palabras. Las contribuciones se recibirán en el correo opca@uniandes.edu.co

Para mayor información, consultar nuestro Breve Manual de Estilo en <https://opca.uniandes.edu.co/>