



Urkiri Salaberria / Investigadora

"La parte emocional de las comidas es tan importante como el número de grasas y calorías"

Maidar SILLERO ALFARO

6 votes



Muchos de nuestros lectores conocerán a Urkiri Salaberria por estar al otro lado, es decir, por ser una de las profesionales que durante muchos años ha estado realizando entrevistas para Euskonews. Recientemente ha terminado su tesis con la mejor calificación posible. ¿El tema?: *Ensayo para una definición del "espacio culinario". Propuesta para un sistema de catalogación de patrimonio inmaterial*. No se dejen asustar por título porque el contenido es algo que nos toca a todos muy de cerca. Mujer polifacética, o utilizando los términos que ella emplea en su tesis; mujer inter-multi-trans-ultra disciplinada.

Ensayo para una definición del "espacio culinario". Propuesta para un sistema de catalogación de patrimonio inmaterial... ¿podría concluirme en 2 minutos tantos y tantos meses de trabajo?

Buff! (se sonrío). Aún lo estoy digiriendo... Si te parece bien quizá podría intentar resumir lo que ha supuesto la defensa de la Tesis. Como muchos que acaban de doctorarse podrían decirte, es un momento que se asemeja al hecho de dar a luz. Por una parte, en ese momento tienes todos los nervios del mundo apretándote en el estómago y por otra parte, sabes que lo que vas a defender es algo que conoces como un hijo y que en el momento en que entra el Tribunal en la sala, no hay marcha atrás. En esas escasas dos horas te juegas el trabajo hecho, durante años, no solo por ti sino por tu director, y en mi caso, ponente.

¿Qué es el espacio culinario?

Partiendo de la definición de cocina como un sistema de hábitos que surgen en torno al fuego, dentro de una comunidad, sobre cómo preparar los alimentos; el espacio culinario es aquel en que convergen las materialidades simbólicas, o convivenciales, imaginarias, o vivenciales, y reales, o aquellas que reconocemos en las disciplinas físico-químicas. El espacio culinario se genera con el fuego domesticado como punto de partida y todas las relaciones que se crean en torno a él.

¿El fuego domesticado?

Cuando el ser humano comenzó a domesticar el fuego consiguió que su rango de alimentos se ampliase, puesto que comenzaron a comer otro tipo de elementos que se convertían en digeribles tras ser cocinados. El poder cocinar hizo que la relación del ser humano con su entorno fuese más estrecha. De ahí que la cocina que se hace con fuego, la tradicional por entendernos, esté tan íntimamente ligada con la temporalidad de los alimentos.

Antes de la llegada de las cocinas eléctricas, en todos los hogares había fuego. Hace unos días, comentaba con un amigo que hasta no hace tanto, en los pueblos las unidades convivenciales y administrativas, los hogares, se computaban por fuegos. De hecho, la palabra hogar, viene de fuego. No es casualidad que desde que no hay fuego en los hogares, la vida familiar haya cambiado tanto.

La cocina vasca es conocida en el mundo entero, ha sido denominada con calificativos muy distintos, pero ¿"inmaterial"? ¿Las demás cocinas no lo son?

Todas las cocinas del mundo son parte fundamental de la cultura, o mejor dicho, las culturas. Con respecto



"Cuando el ser humano comenzó a domesticar el fuego consiguió que su rango de alimentos se ampliase, puesto que comenzaron a comer otro tipo de elementos que se convertían en digeribles tras ser cocinados."



Itzulpena euskaraz

Escuchar audio

Descargar audio

Autor/a



Maidar SILLERO ALFARO



Urkiri Salaberria Gracia (Cádiz, 1975)

Nació en Cádiz, pero siendo niña la familia se mudó a Donostia. Desde los 14 años se interesó por el arte y las humanidades, tanto que en 1998 se licenció en Bellas artes en la UPV-EHU.

En el campo de la conservación del Patrimonio ha trabajado como restauradora en el Museo de San Telmo de Donostia, en la colección de esculturas de la Escuela Superior de Arquitectura de Donostia, en el inventario del Museo de la Real Colegiata de Roncesvalles, además de como investigadora en el Libro Blanco del Patrimonio Fotográfico en Euskadi, caracterización de los Papeles Pintados del S.XIX en Euskadi y en la revisión y corrección del catálogo del Museo Naval de Donostia.

En el año 2003, obtiene el DEA con calificación de Sobresaliente por la Universidad de Deusto presentando el trabajo "Elias Salaverria. Propuesta Metodológica multidisciplinar para la certificación de obra pictórica".

Desde 2004, redirigió su perfil profesional hacia la investigación y el periodismo especializado, realizando entrevistas para la revista Euskonews. También ha colaborado como periodista en revistas como la CIC-network y la revista del BCMath y como integrante del staff de congresos como Diálogos de Cocina 2009 y ELSEVIER- Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research a Sense of Quality.

En el año 2011, tras un espacio de seis años (2004-2010) dedicado a la maternidad, se doctora con Sobresaliente cum laude por unanimidad, por la UPV-EHU, con la Tesis "Ensayo para una definición del espacio culinario. Propuesta para la catalogación de Patrimonio Inmaterial".

Desde los 18 años tomó parte activa en "El Taller-Kultur Lantegia", empresa familiar dedicada a la gestión cultural, compatibilizando cargos de gerencia y docencia en distintos ámbitos de la enseñanza artística y literaria. Promueve la fundación de la Asociación Científico Cultural Elias Salaverria, trabajó como integrante del laboratorio de lenguajes comparados IKERTZE en la exposición OTEIZA 2000 y como asesora educativa en Sagardoetxea el Museo de la Sidra vasca, desde el que se editó

a la fama de la cocina vasca, primero deberíamos saber si realmente podemos definir qué es la cocina vasca.

Ciertamente, gracias a grandes cocineros vascos la cocina "vasca" ha alcanzado fama internacional, y aparece en los medios de comunicación debido a la densidad de "estrellas Michelin" por Km2 que tenemos en Euskadi. Pero ¿podemos decir que la cocina vasca se limita a la cocina "de autor" que aparece en los medios?, ¿sabemos qué porcentaje de la población vasca es capaz de cocinar "cocina vasca"?

Por supuesto que la cocina que desarrollan nuestros cocineros forma parte de nuestra cultura contemporánea, pero la definición de "cocina vasca" debiera de contemplarse desde un punto de vista más atemporal y fundamentarse en el conocimiento (real, simbólico e imaginario) de aquello que comemos y en el deleite de todos sentidos. Es curioso cómo un fenómeno principalmente olfato-táctil-gustativo, se haya hecho un espacio tan grande en el mundo audiovisual...



"No es casualidad que desde que no hay fuego en los hogares, la vida familiar haya cambiado tanto."

Las recetas se transmiten de generación en generación y la tradición culinaria igual...

Hay una definición de Stravinsky que dice: una tradición verdadera no es el testimonio de un pasado muerto; es una fuerza viva que anima e informa al presente. Como hemos comentado, en nuestra sociedad, es un tanto bucólico hablar de la transmisión de las recetas de cocina de generación en generación. Hoy en día a penas tenemos tiempo para cocinar, el fuego se ha sustituido por la inducción y los microondas, las recetas están en los libros de instrucciones o en el número de programa de la última generación de robots cocineros... Aún y todo, de modo imaginario y simbólico, nos gusta cocinar (o creer que cocinamos). Cocinar es algo que ha costado siglos y siglos de refinamiento, generaciones y generaciones de experimentación... y ahora, apenas somos capaces de reconocer si una verdura es de temporada y mucho menos de saber si es propia de nuestro entorno.

¿Cómo ha influido su entorno, sus vivencias, a la hora de hacer esta tesis? ¿Podría haber escrito esto mismo habiendo vivido en cualquier otro lugar?

Mi familia ha sido clave a la hora de concretar el tema de lo inmaterial. Pero esto he podido observarlo una vez concluido el proceso. Es curioso, pero hace poco supe que una de mis bisabuelas era cocinera en el Balneario de

Panticosa, en plena Belle-époque, por lo que la buena cocina, variada, de temporada y bastante moderna que ha desarrollado nuestra madre ha sido siempre un elemento natural en casa. Imagina qué importancia tiene la cocina en casa que mis dos hermanos han pasado por la Escuela de Irizar. Por otra parte, mi padre, como buen vasco, adora la buena mesa... ciertamente, creo que si hubiese nacido en otra familia no habría escogido este tema.

¿Qué es lo que le empujó a escribir esta tesis? ¿Cuál fue el punto de partida para llegar a esta propuesta para un sistema de catalogación?

Supongo que será la epistemofilia (se ríe), creo que no es contagiosa... pero no me arriesgaría a certificarlo al cien por cien. En mi caso he escrito esta tesis por curiosidad, por el puro placer de estudiar, de conocer y también por saber hasta dónde podía llegar investigando.

El punto de partida fueron mis estudios y el trabajo en museos con inventarios y catálogos que desarrollé antes de la maternidad. Los tesauros avanzan en cuanto a catalogación de objetos materiales... pero ¿y lo inmaterial? La temática, además de la parte vivencial de la familia fue la propuesta que me hicieron **Andoni Luis Aduriz** y **Juan Luis Moraza** en el congreso de Diálogos de cocina de 2009.

Hace mucho hincapié en la inter-multi-trans-ultra disciplina y que, indudablemente, ha aplicado aquí también. Una tendencia cada vez mayor a trabajar el conocimiento en redes...

Mmmm.... (se queda mirándome, con una sonrisa sutil). La culpa de eso la tienen esta revista y las personalidades que he podido entrevistar a lo largo de varios años para esta casa. Para preparar las entrevistas me zambullí en distintas disciplinas con la idea de saber qué preguntar y, ¡claro!, el perfil de los entrevistados, pasaba por físicos, cantantes, químicos, directores de orquesta, matemáticos, geólogos, abogados, médicos forenses, pintores, escultores...

Es más, la idea misma de hacer una tesis —de 150 páginas y en un año— fue de un matemático: **Enrique Zuazua**. Fui a la entrevista absolutamente concentrada porque me parecía que aquello iba a ser una misión imposible. En cuanto comenzamos, hubo una conexión estética en nuestra conversación y la entrevista fluyó de una manera sencilla. Fue una de las entrevistas más divertidas que he tenido y al concluir las preguntas y apagar la grabadora me dijo —exactamente, ¿tú a qué te dedicas?—. A partir de ahí me planteé seriamente, y bajo las condiciones que he comentado, materializar en una tesis la idea de lo inter-multi-trans-disciplinar.

Hábleme de los limbos, de esos espacios límbicos...

Nunca he hecho surf, pero supongo que es como pasear por la surf-line. Por cuestiones de bits tendemos a reducir la realidad a blanco y negro. Eso funciona hasta cierto punto, porque tenemos también el mundo de los



"Los espacios límbicos son los espacios incómodos para los sistemas totalitaristas ya que la definición de los elementos que se desarrollan en estos espacios no son verdes ni azules, sino turquesas." Foto: Karlos Corbella.

"Sagardoaren Hiztegia".

En la actualidad sigue investigando en temas relacionados con el registro y transmisión del Patrimonio Inmaterial, trabaja como técnico en la Asociación para el Desarrollo Rural BEHEMENDI y como profesora de Arte y de Literatura en distintos espacios culturales de Gipuzkoa.

Desde el año 2010 es Presidenta de la Sección de Artes Plásticas y Monumentales de **Eusko Ikaskuntza**.



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0

Navigator

Boskatuenak

Gure aukera

La foralidad alavesa, un motor de crecimiento económico

5.00 (33 votes)

Asociación Vasco-Navarra o el primer "zazpirak-bat" americano

5.00 (23 votes)

El bertsolari vasco. ¿Quién es? Una aproximación al sujeto cultural - Gaiak - Euskonews

5.00 (20 votes)

Gaizka Otamendi Izeta: Pintura

5.00 (18 votes)

Trisart: Pintura

5.00 (18 votes)

Enlaces relacionados

Sociología

Zure iritzia / Su opinión



euskonews@euskonews.com

En Euskonews nos interesa su opinión. Envíenosla!

Participa



Envíe sus propuestas de artículos

¿Quiere colaborar con Euskonews?

Premios



Artetsu Saria 2005

Arbaso Elkarteak Eusko Ikaskuntzari 2005eko Artetsu sarietako bat eman dio Euskonewseko Artisautza

atalarengatik



Buber Saria 2003

On line komunikabide onenari Buber Saria 2003. Euskonews



Argia Saria 1999

Astekari elektronikoari Merezimenduzko Saria

Quiénes somos

Política de privacidad

Avisos legales

Eusko Ikaskuntza ISSN 1139-3629

info@euskonews.com

Laguntzaileak



grises...



Para adentrarse en un limbo basta con preguntar, preguntas sobre los límites; por ejemplo, ¿hasta qué punto una hoja de marihuana es un ingrediente para una infusión o es una droga? Si la marihuana es droga, ¿también lo es la tila?... Si seguimos haciendo preguntas llegamos a la problemática fundamental de los limbos, ¿a quién pertenecen los elementos de estos espacios? Es decir, (llevando al extremo el ejemplo planteado) ¿se debe controlar el uso de las plantas medicinales? ¿o deben ser las empresas farmacéuticas las garantes que cualquier sustancia terapéutica utilizada por los seres humanos pase por sus manos? Y si empezamos a definir sustancias terapéuticas, ¿ese caldo que nos hace la ama cuando estamos enfermos... es terapéutico?

Los espacios límbicos son los espacios incómodos para los sistemas totalitaristas ya que la definición de los elementos que se desarrollan en estos espacios no son verdes ni azules, sino turquesas. Y en el mundo del conocimiento, un mundo que últimamente se está plagando de patentes... ¿a quién pertenece lo que investigamos?

¿Qué ha aprendido sobre el mundo culinario?

Que la parte emocional de las comidas es tan importante como el número de grasas y calorías. No somos máquinas a falta de carburante, somos personas que necesitamos alimentarnos en el aspecto físico-químico, vivencial y convivencial.

El marketing y las grandes empresas alimentarias saben que la parte simbólica e imaginaria de la alimentación es fundamental... y claro, lo que antes experimentábamos de una manera natural hoy tiene que ser sugerido en los anuncios mediante imágenes campestres y abuelitas cocineras. ¡En fin! Entre otras cosas, he aprendido que el mundo de la cocina profesional, puedo saberlo también por el restaurante de mi hermano, es diferente al de la cocina tradicional, o cocina del hogar y éstas son diferentes de la cocina doméstica, o lo que comemos en casa.



"La cocina del hogar ha evolucionado y ha pasado a ser cocina doméstica, o comida domesticada."
Foto: Karlos Corbella.

¿Cocina de autor, cocina tradicional y cocina doméstica?

Creo que, en esencia, la cocina vasca de autor, es una interpretación culinaria del paisaje que nos rodea, en nuestro caso, el paisaje vasco, con el fin de ponerlo en el plato; algo parecido a lo que nuestros antepasados primitivos ya hicieron, pero con un grado de complejidad muy importante.

He aprendido que en la cocina profesional existe un inmenso trabajo de investigación y experimentación adaptado a las necesidades de nuestra sociedad, una sociedad que se desarrolla de modo muy complejo a una velocidad extrema en cuanto al cambio de gustos y modas, además de una sociedad basada en el consumismo y la deslocalización geotemporal de los alimentos, es decir, lo que la cocina tradicional ha conseguido durante siglos, con una velocidad basada en los cambios estacionales y una localización fija, la cocina profesional ha tenido que hacerlo y sistematizarlo en escasos años, quedando para la cocina doméstica un espacio muy reducido.

Piensa, ¿cuántas veces comemos en casa comida cocinada íntegramente en casa?, los niños se suelen quedar en los comedores de los colegios, las cenas suelen ser frugales, los fines de semana visitamos a las abuelas o comemos "por ahí"... la cocina del hogar ha evolucionado y ha pasado a ser cocina doméstica, o comida domesticada. Creo que debido a esta situación culinario-alimentaria-gastronómica que vivimos se ha planteado la necesidad de una formación Universitaria para la cocina profesional, prueba de ello es la creación del Basque Culinary Center.

También, debido a esta situación de inexistencia de espacios para la transmisión del patrimonio cultural inmaterial que es la cocina tradicional, me gustaría investigar en el desarrollo de un sistema para modelizarla, un modo de documentarla en todos los sentidos para que este patrimonio cultural (inmaterial) de los vascos pueda llegar en buenas condiciones a las futuras generaciones.

¿Cuál ha sido la mayor experiencia /sabiduría / conclusión con la que se queda después de realizar esta investigación?

Permíteme parafrasear a los mayores, "solo sé que no sé nada". El camino está por hacer.

La opinión de los lectores:

3 ítems

[Admin](#)

Invitado La perspectiva de esta investigadora, Urkiri Salaberria es muy interesante y para mí al menos novedosa en lo que trata de la alimentación y lo culinario. Juan Carlos Luzuriaga - Montevideo.

Like this comment? [\[yes\]](#) [\[no\]](#) (Score: 1 por 1 vote)

viernes, 20 de enero de 2012 — [Reply](#)

curiosa Me parece interesante el título. Respecto a una tesis en un año no me lo creo, al menos en ciencias sociales.

Like this comment? [\[yes\]](#) [\[no\]](#)

sábado, 21 de enero de 2012 — [Reply](#)

Urkiri Aupa curiosa! Gracias por el interés sobre el título, el cual responde al contenido.

Con respecto al plazo, si te dirige Juan Luis Moraza... sí que lo es ;)

No obstante, no es lo mismo afrontar una tesis con 22 años, recién licenciada o con 35, teniendo ya experiencia personal y laboral en el tema que se desarrolla...por lo que en parte, podríamos decir que es una tesis que se desarrolla a lo largo de la vida, porque aunque ya esté defendida... no ha hecho más que empezar. (y... por otra parte, el poder hacerla en un año se debe a algo que me cambió mucho en cuestión de eficiencia: Tener una hija y un hijo a mi cargo).

Espero haber respondido a tu curiosidad, curiosa. ;)

Un abrazo

Like this comment? [\[yes\]](#) [\[no\]](#)

domingo, 22 de enero de 2012 — [Reply](#)

[Dejar un comentario](#) [@Controls](#)

(Powered by JS-Kit)