

¿DEGUSTAR SIGNOS? EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO YARACUYANO, DESDE EL HABLA

Licdo. Andrés Fernando Rodríguez Giménez

Centro para la Investigación y Resguardo del Patrimonio
y la Diversidad Cultural - ARFEY-CIRPADIC

San Felipe, Yaracuy, Venezuela

Email: arfey.afrg.1@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0000-8334-8819>

Resumen

El patrimonio gastronómico es un espacio complejo, estructurado por múltiples elementos, cuya interpretación lleva a una semiosis recurrente. La alimentación, la cocina y la gastronomía, son prácticas de un enorme valor social y cultural, de encuentro y convivencia, habitadas por signos, símbolos y significados donde se patentizan diversas interacciones e intersecciones. Son expresión de la cultura y, por ello, susceptibles de abordarlas desde un análisis semiótico. Comprender el patrimonio gastronómico yaracuyano, a través de un enfoque semiótico, explorando cómo el habla influye en su percepción y valoración, constituye el horizonte proposicional de este ensayo. El abordaje metodológico se ubica, epistemológicamente, en el paradigma interpretativo, a través del análisis semiológico, desde el método fenomenológico. para comprender cómo se articulan los procesos de significación implícitos en el patrimonio gastronómico. Los informantes clave o acompañantes epistémicos, están constituidos por hombres y mujeres ligados a la tierra, cultores populares, cocineros, expendedores de comida y estudiosos, desde quienes se desprende la información de valor, o el corpus linguosemiótico-cultural particular, como lo denomina Loayza-Maturrano (2020), por ser actores sociales claves para su desarrollo, a través de entrevistas, observación directa, análisis e interpretación documental que coadyuven a poner en valor las experiencias significativas que se desprenden de la palabra en su relación contextual dentro de esta región venezolana. Entre los hallazgos destaca la importancia de la semiología como vía para interpretar el patrimonio gastronómico desde otros referentes, donde el habla juega un rol preponderante como parte de un amplio sistema cultural.

Palabras clave: *semiología, patrimonio gastronómico yaracuyano, habla.*

Recibido: 06/06/2025

Aceptado: 04/05/2026

Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 9 N°9/ Año 2026. San Felipe, Venezuela/ Universidad Nacional
Experimental del Yaracuy, pp. 427 - 434

SIGNS OF TASTE? THE GASTRONOMIC HERITAGE OF YARACUY THROUGH SPEECH

Abstract

Gastronomic heritage is a complex domain, structured by multiple elements, the interpretation leads of which to recurrent semiosis. Food, cooking and gastronomy are practices of enormous social and cultural value, that foster encounter and coexistence; inhabited they are by signs, symbols and meanings where diverse interactions and intersections become evident. As expressions of culture, they can be effectively approached through semiotic analysis. The propositional horizon of this essay is to understand Yaracuyan gastronomic heritage through a semiotic approach, exploring how speech influences its perception and valuation. The methodological approach is located, epistemologically, in the interpretative paradigm, through semiotic analysis, from the phenomenological method, to understand how the processes of signification implicit in the gastronomic heritage are articulated. Key informants or epistemic companions, include men and women linked to the land, popular culture practitioners, cooks, food vendors and scholars. Their insights provide the *linguo-semiotic-cultural corpus*—as termed by Loayza-Maturrano (2020)—acting as essential social actors for this study. Data were gathered through interviews, direct observation, and documentary analysis and interpretation, which help value the significant experiences arising from language within its contextual relationship in this Venezuelan region. The findings highlight the importance of semiotics as a way to interpret the gastronomic heritage from other referents, where speech plays a preponderant role within a broad cultural system.

Keywords: *semiotics, Yaracuy gastronomic heritage, speech.*

Introducción

Abordar un estudio sobre el patrimonio gastronómico, desde la palabra, es abrazar significantes y ensancharlos hacia el discurso que, con ellos, construye el ser humano desde un contexto específico que da cuenta de su vida social. La relación entre lengua y sociedad establecida por Barthes (1990), unida a la observancia de su estructura, pondera, según cada caso específico, aspectos subyacentes como la historia, la cultura, el rol familiar, su conexión con el pasado, su identidad, la estética y hasta el sabor y la textura (Si es menester), va más allá de un simple listado de términos. Eco (2000), por su parte propone la semiología como el dominio de un sistema de significación interpretativa desde una construcción autónoma como “condición propia necesaria” (p. 25).

Por ello, comprender el patrimonio gastronómico yaracuyano, a través de un enfoque semiótico, explorando cómo el habla influye en su percepción y estimación social, supone una mirada cualitativa que permita ponderarlo como parte importante de ese valor que representa, identificando, en diferentes narrativas; los nombres de preparaciones, de ingredientes, técnicas culinarias, objetos, instrumentos de labranza, utensilios y los referentes simbólicos que les son propios e interpretando la relación y la articulación de los procesos de significación, siendo esta reflexión una aproximación inicial para entender el mundo de significados que implica el patrimonio gastronómico, su esencia cultural y la capacidad para otorgar identidad.

Eco (1994), nos confirma la importancia de distinguir la función semiótica o semiótica de la significación, para advertir la diferencia entre el signo y el no signo, en lo que denomina teoría de los códigos, en contraposición a la teoría de la producción de los signos o semiótica de la comunicación (p. 11), pues, las palabras son signos, como también lo son las diferentes categorías de valor que operan dentro del habla que define al patrimonio gastronómico de Yaracuy. Por ello, es vital reconocer la relevancia del signo en la sociedad, en nuestros territorios, tanto en las áreas urbanas o rurales. Ser conscientes de su poder y de la necesidad que tiene el humano de seguir comunicándose para trascender en sus particularidades, entendiendo que las expresiones de la cultura, como el patrimonio, el habla y la gastronomía, como fenómenos eminentemente humanos y sociales, sólo pueden ser interpretados y comprendidos desde lo que el sujeto dice y siente, colocando en relieve los símbolos, a partir de procesos de interpretación que partan de la semiosis como camino hermenéutico.

Degustar signos, por tanto, parte de una mirada que pondera esa relación dialéctica compleja del humano con su paisaje, donde el habla constituye un elemento axiológico fundamental para la comprensión de los diversos escenarios donde se desarrolla la vida. Siendo así, cobra singular relevancia social el enfoque propuesto en esta investigación, donde la palabra, desde su centralidad como elemento fundante de lo que se piensa, se denomina, se conceptúa, se percibe y se valora, forma parte del patrimonio gastronómico yaracuyano, como un como el eje fundamental que afirma la identidad de sus pueblos y los principios éticos y sociales que los vertebran y cohesionan, definiendo su existencia desde valores superiores que los dotan de significado y opera como su eje ontológico, dotándolos de una significación teleológica que traza las vertientes de su perfil cultural, como testimonio cardinal de los axiomas éticos y sociales que la definen.

Es rasgo distintivo que humaniza al sujeto al permitirle interpretar su ex-

perencia y conciencia histórica tributando a su producción cultural, al tiempo de ahondar en sus perspectivas desde enfoques profundos y simbólicos. En esa relación dialéctica compleja del humano con su paisaje, el habla constituye un elemento axiológico fundamental para la comprensión de los diversos escenarios donde se desarrolla la vida y se prueban y saborean los símbolos que las habitan.

Aporte de la semiótica para el estudio del patrimonio gastronómico

La semiología aparece mencionada y conceptuada en el Curso de lingüística general, del suizo ginebrino Ferdinand de Saussure, publicado en 1916, para referirse a los modos de expresión que se apoyan en signos naturales. Desde entonces a esta parte, ha habido aportes importantes, como los del filósofo estadounidense Charles Sanders Peirce (1982), quien desarrolla el concepto de semiótica, en diversos documentos sueltos, definiéndola como “ciencia formal de los signos”, desde un enfoque cuyo centro es la relación signo, objeto (al que se relaciona el signo) e interpretante. Destacan, además, de manera notoria teóricos como Barthes (citado) y Eco (citado), quienes coinciden en avanzar sobre el concepto de significante y significado propuesto por Saussure, para interpretar y comprender la realidad, complejizando el análisis y ensanchando los campos significativos, con aportes notables que los trascienden.

Eco (citado), propone observar la relación entre el conocimiento y los signos, viendo esta relación como semiótica general que es dividida en niveles de significación. No obstante, interesa de él, para efectos de este ensayo lo que denomina relación expresión-mundo, asumiendo la expresión como los signos a interpretar y al mundo como la realidad, destacando en ello que la semiótica, aparte de analizar los signos, los interpreta e indaga sobre su origen y, a partir de allí se construyen los significados. Precisamente, en el patrimonio gastronómico de Yaracuy, las expresiones, voces o signos están presentes, integradas a diferentes sistemas de comunicación, en sus significados y relacionamientos y, es allí donde reside el punto de atención de esta reflexión.

Se entiende, con Gertz (2003), la cultura, como un concepto esencialmente semiótico “no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones” (p. 20). Por tanto, si la cultura, como único y fundamental atributo que nos hace auténticamente humanos, tiene esa condición, ninguna de sus expresiones está alejada per sé de la hermenéutica semiótica y fenoménica. Vidales (2009), analizando la obra de Eco, señala:

La propuesta que realizó Umberto Eco en los años sesenta está basada en la idea de que la cultura por entero es un fenómeno de significación y de comunicación, lo que tiene como principal consecuencia que humanidad y sociedad existan sólo cuando se establecen relaciones de significación y procesos de comunicación, es decir, la semiótica cubre todo el ámbito cultural, por lo tanto, el conjunto de la vida social puede verse como un proceso semiótico o como un sistema de sistemas semióticos (p. 3).

El patrimonio gastronómico, constituye un referente de arraigo, de valor extraordinario y de significación trascendente, sobre los que el ser humano ha convenido, sin mediar ningún protocolo, que debe conservarse para seguir siendo lo que es a partir de sus principios. De allí que se proponga un análisis que pondera la palabra que lo designa, manifestada en el habla del yaracuyano,

como una fuente de significados sobre las que se afirma, tomando en cuenta que este campo no tiene una sola dimensión comprensiva en su análisis. La palabra que lo nombra, del mismo modo, no tiene una unívoca manera de interpretarla pues es multidimensional si se observa más allá de su raíz etimológica. El mismo constituye un complejo entramado que se piensa, se expresa y se transmite en, con, por y desde la palabra que lo determina y esa palabra posee un entorno y unos elementos que lo afirman.

Sería un reduccionismo afirmar, que el patrimonio gastronómico se contrae sólo a las preparaciones emblemáticas que definen a un territorio. Los objetos (enseres, instrumentos...) son poli-dimensionales desde la palabra que los funda. Cada uno de ellos, cada preparación y cada paisaje que los define están dotados de historia, de simbolismo, cumplen un rol y establecen una conexión con el tiempo. El ser se entiende y se dice de muchas maneras, y, ese ser que sostiene su legado cultural tiene múltiples significados y, en ellos, se refleja su esencialidad. Los ingredientes y las expresiones que los circundan, los interpretan y les otorgan sentido, son también parte del patrimonio gastronómico.

La palabra es patrimonio y —inversa y análogamente— el patrimonio es la palabra. El patrimonio gastronómico es la palabra y la palabra es el patrimonio gastronómico. Juego tautológico que —paradójicamente— apunta a toda certeza. La palabra es signo y es símbolo a un mismo tiempo y es, además, un universo multirrelacional por todo lo que representa. Es significante y significado. Punto y línea. Concisión y generalización. Diacronía y sincronía que se constituyen en semiosis del bien patrimonial que ha de salvaguardarse como propiedad colectiva. Por ello, el patrimonio gastronómico, como parte del patrimonio cultural inmaterial (PCI), constituye un marcador de identidad que otorga sentido a la vida de los pueblos que, desde sus referencias simbólicas, se afirman a sí mismos a través de ellos, trascendiendo los diferentes momentos temporales y como seña irremplazable de su interrelacionamiento con los paisajes que lo habitan.

Es decir, la comprensión hermenéutica de los objetos (y de las expresiones que los definen), constituyen parte del análisis semiológico propuesto, como vía aproximativa al sentido ontológico del patrimonio gastronómico de Yaracuy. Desde esta perspectiva, lo que puede interpretarse sobre el patrimonio gastronómico de Yaracuy, pasa por entender la relación entre el ser y su entorno. En este caso, entre el humano y su patrimonio simbólico expresado en la gastronomía yaracuyana.

Eco (2017), afirma que “El criterio de interpretancia permite partir de un signo para recorrer, etapa por etapa, todo el círculo de la semiosis” (p. 60). Para él, la semiosis, en tanto proceso de elucidación y significación de los signos que estudia la semiótica, como ciencia que identifica los signos, actúa como una espiral recurrente que busca interpretar los significados de un signo, por lo que cobra singular significación el recorrido propuesto, en aras de construir un espacio de análisis que permita interpretar el valor la palabra que define el patrimonio gastronómico de Yaracuy, como signo generador de significado y desde las formas e intersecciones que sólo puede auscultar esa semiosis. Signo, sujeto, objeto e interpretante interpelándose, imbricándose y siendo desde el patrimonio expresado en la gastronomía que los cultores populares han sostenido en el tiempo, como continuadores, custodios y albaceas de *illo tempore*. Klinkenberg (2006), citado por Castillo (2022), señala: “Se comprende pues que

la semiología o semiótica [...] constituye una retícula para el análisis particular de ciertos fenómenos. Aborda dichos fenómenos desde una pregunta que constituye su originalidad: ¿cuál es su sentido?”. (p. 36)

De allí, puede observarse que semiótica y semiología son dos expresiones que definen a una misma disciplina de estudio y la semiología el proceso que permite la comprensión significativa de los signos. La palabra-signo, obtenida desde la operacionalización de la lengua, relacionada en su polisemia significativa, con su etimología, taxonomía, morfología, significados (Lingüístico, literario, gastronómico, agronómico, simbólico, cosmogónico y práctico); los sentidos (Gusto, olfato, vista, tacto); las sensaciones (Caliente, tibio, frío, picante, astringente, leve, intenso, fresco, desagradable...) y otros referentes, como la bromatología, el paisaje, la estacionalidad (cuando aplica) y el clima, pueden dar cuenta del patrimonio gastronómico del lugar, de la región, del país y de ámbitos mayores. Incluso, hay que ponderar dentro del análisis, los aportes que, en este sentido, subyacen, casi inadvertidos, en la cotidiana dialogicidad, venidos de otras culturas y aclimatados en estos predios.

Reconocerlos, registrarlos, analizarlos, organizarlos y, finalmente, comunicarlos en diversos soportes para que su ejercicio siga siendo un acto de reafirmación de una identidad que es la fragua de muchas vertientes culturales que pueblan el imaginario.

El Habla del Patrimonio Gastronómico

Lengua, lenguaje y habla son partes diferenciables de un mismo constructo. El inventario total sin ordenar que reside en nuestro pensamiento, corresponde a la primera, que, siguiendo a Loaza-Maturrano (citado), sistematiza los significados primigenios y sirve de infraestructura para percibir y representar los signos con valor simbólico. El conjunto bruto que incluye todos los elementos significativos, relacionales y ordenadores de nuestra manera de representar el pensamiento, como sistema de signos, de formas y de orden o el sistema de convenciones como lo llama Saussure (citado), donde se incluye lo oral y lo escrito, que permite la comunicación entre las personas de lo que se reconoce como comunidad lingüística; mientras que el lenguaje, se define como la estructuración ordenada de la lengua. Su organización sistemática convertida en un sistema universal que permite la comunicación humana en cualquiera de sus manifestaciones: oral, escrito, por señas, corporal, semiótico, artístico, de signos y es, además, la capacidad que tiene el humano para expresarse y comunicarse con sus semejantes y con su entorno.

El habla, por su parte, es la concreción activa de la lengua. Su operativización oral de manera individual y personalísima pero que se colectiviza en una comunidad específica de hablantes que comparten un repertorio de voces específicas que los definen de modo sensible. Estos temas anteceden la intención de trabajo aquí expuesta, en una edición digital, Rodríguez (2021), titulada *Apuntes sobre el Habla del Yacucuyano*. Por ello, abordar un análisis semiótico del patrimonio gastronómico yacucuyano, con el propósito de interpretar la relación entre el habla y la valoración del patrimonio gastronómico de Yacucuy, explorando cómo el habla influye en su percepción y valoración, pasa por identificar sus narrativas: nombres de preparaciones, ingredientes, técnicas culinarias, objetos, instrumentos de labranza, utensilios y los referentes simbólicos que le son propios, para comprender cómo se articulan sus procesos de

significación y como se integran constituyéndose, en sí mismas, en parte de ese universo patrimonial.

Reflexiones finales

En el patrimonio gastronómico está presente un sistema de significados culturales, sociales e históricos que revelan su complejidad, validando, al mismo tiempo, la identidad. La semiótica permite una aproximación al análisis significativo del habla que define una realidad, construye narrativas y transmite mensajes dentro de la comunicación cultural que define al territorio. Desarrollar procesos de semiosis para interpretar los fenómenos del habla que —desde la palabra— dan sentido trascendente al patrimonio gastronómico, tributa a comprender su sentido ontológico, lo que permite percibir: Signos y símbolos presentes en la narrativa del patrimonio gastronómico yaracuyano; el paisaje, la despensa local, alimentos o preparaciones específicas del lugar, el repertorio de voces o corpus léxico, tributando con ello a la producción intelectual de trabajos como diccionarios, ensayos, recetarios, épicas y material pedagógico que dinamicen y enriquezcan los espacios y procesos de educación patrimonial, ensanchando las miradas disciplinares sobre el valor inconmensurable de este campo del patrimonio gastronómico.

Tener el pulso epistémico de esta vertiente del patrimonio gastronómico pasa por reconocer el carácter polidimensional del habla y la trasdisciplinariedad que converge en su análisis semiótico. Cartay (2019), abona en ese sentido cuando expresa que “Dado que la gastronomía es un concepto cuya construcción se alimenta de la síntesis de muchas disciplinas [...] la epistemología de la gastronomía es, en consecuencia, la heredera de otras epistemologías que se le han asociado en su evolución [...]” (p. 23). Por ello, volvemos al título de este trabajo, respondiendo afirmativamente a su interrogante inicial: Interpretar el patrimonio gastronómico yaracuyano, desde el habla, es, degustar signos.

Referencias

- Barthes, R. (1990). *La aventura semiológica*. Barcelona-España. Paidós.
- Cartay, R. (2019). *Aproximación Epistemológica a la Gastronomía*. Mérida-Venezuela. Universidad de Los Andes. *Agroalimentaria* (25 [49]. Julio. pp. 21-44).
- Castillo, E. (2022). *La semiótica como guía para la interpretación del sentido de una obra literaria* [Tesis]. Bogotá-Colombia. Universidad Santo Tomás. Facultad de Filosofía y Letras-Licenciatura en Filosofía y Lengua Castellana. <https://repository.usta.edu.co/server/api/core/bitstreams/71913089-06ae-483d-a5ea-b7bc1ac80e53/content>
- Eco, U. (1994). *Signo*. Bogotá-Colombia. Letra e.
- _____. (2000). *Tratado de Semiótica General*. Barcelona-España. Lumen (Biblioteca Umberto Eco).
- _____. (2017). *Semiótica y filosofía del lenguaje*. FLeCos (Editor digital) - ePub r1.0. (Traducción: Ricardo Pochtar | Colección: Esto es Historia | Obra publicada originalmente en 1984). <https://ww2.ebookelo.com/ebook/36132/semiotica-y-filosofia-del-lenguaje>
- Gertz, C. (2003). *La Interpretación de las Culturas*. Barcelona-España. GEDISA.

- Loayza-Maturrano, E. (2020). Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica. Lima-Perú. Universidad Nacional Agraria La Molina. ConCiencia EPG-(5- [2] Julio-Diciembre). <https://www.researchgate.net/publication/347996658>
- Peirce, C. (1982). Los escritos de Charles S. Peirce: Una edición cronológica. Indiana-Estados Unidos. M. Fisch, C. Kloesel, E. Moore, N. Houser et al. (Bloomington, IN: Indiana University Press).
- Rodríguez, A. (2021). Apuntes sobre el Habla del Yaracuyano. San Felipe-Venezuela. Archivo Regional de Folklore del Estado Yaracuy-ARFEY (Colección: Cuadernos del Archivo. N° 21).
- Saussure, F. (1992). Curso de Lingüística General. Barcelona-España. Planeta-Agostini. Obras Maestras del Pensamiento Contemporáneo (Traducción: Mauro Armiño).
- Vidales, C. (2009). Semiótica, Cultura y Comunicación. las bases teóricas de Algunas Confusiones Conceptuales entre la Semiótica y los Estudios de la Comunicación Monterrey-México. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Razón y Palabra (Número 66, año 14, enero-febrero).

Andrés Fernando Rodríguez G: Licenciado (UNEARTE); Investigador; Docente universitario (Jubilado); Especialista en Folklorología (UCV-FUNDEF); Especialista en Patrimonio Gastronómico (UNEY); Músico, Escritor, Poeta, Decimista; Autor de publicaciones sobre temas culturales, entre las que destaca: Las Cocinas Patrimoniales y sus sabores. Aproximación a la Región Alimentaria Yaracuy (2023); Editor. Director Operativo e integrante del grupo cultural Luango de Venezuela; Fundador del Archivo Regional de Folklore del Estado Yaracuy (ARFEY); Director del Centro para la Investigación y Resguardo del Patrimonio y la Diversidad Cultural (ARFEY-CIRPADIC). Se ha desempeñado como Secretario de Cultura de Yaracuy, Coordinador Estatal del CONAC y Coordinador de Cultura UNEY; Delegado del Centro de la Diversidad Cultural en el estado Yaracuy; Director del programa académico Cocinas Patrimoniales de Yaracuy.