

## Un café con... Ocarina Castillo



Tiempo de lectura: 9 min.

[María José Iciarte García](#)

Lun, 04/11/2019 - 09:07

“Compartir un buen café es una joya en nuestra cultura”, así lo expresa nuestra querida Profesora Ocarina Castillo, dando así, el inicio ideal para nuestra sección Un Café con... en nuestro Blog DEVA, Blog de investigación para la Agricultura y la Alimentación, (<http://devaagriculturayalimentacion.blogspot.com>). Algunos opinan que la vida diaria empieza después de una taza de café, y así hoy, tempranito, comenzó esta entrevista, cafecito en mano y con una invitada muy especial, una

mujer dedicada a una búsqueda permanente de los orígenes de nuestra alimentación, de nuestra identidad cultural y de nuestras formas de sentir y degustar la comida. Ocarina Castillo, es una estimada profesora de la Universidad Central de Venezuela, con Maestría en Historia y Doctorado en Ciencias Políticas. Fue Secretaria de la Universidad Central de Venezuela entre los años 1996 y 2000 y fue su Directora de Cultura entre 1988 y 1992. Miembro de la Asociación Venezuela Gastronómica y Profesora Honoraria de la Universidad Le Cordon Bleu de Lima, Perú. Ha sido distinguida con el Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía. Dictó la asignatura de Pregrado Antropología de los Sabores y actualmente coordina el Diplomado Antropología de la Alimentación. Al hablar con ella, de entrada, te atrapa en el tema de la antropología de la alimentación y ya de una vez quieres conocer más...saber más.

¿Por qué Ocarina Castillo de la Antropología...pasa a la Alimentación...y aún más...como se aproximan ambas disciplinas?

En mi vida de estudiante de la Escuela de Antropología de la Universidad Central de Venezuela, fui preparadora en el Departamento de Historia de la Escuela y eso me permitió aprender mucho de las asignaturas históricas, además de las asignaturas estrictamente antropológicas, permitiéndome abrir mucho mi radio de aprendizaje y conocimiento. Cuando me gradué, tuve la oportunidad de inscribirme inmediatamente en la Maestría de Historia Contemporánea de Venezuela, y allí teniendo ya uno o dos semestres en la Maestría, me salió la posibilidad de incorporarme como profesora del Departamento de Historia de mi Escuela, siguiendo mi línea de aprendizaje de enlazar conocimientos. Casi en paralelo tuve la oportunidad de ingresar como investigadora en un proyecto en el Centro de Estudios del Desarrollo (CENDES), un Instituto netamente Interdisciplinario y el equipo donde me tocó trabajar, era integrado por sociólogos, antropólogos, historiadores, polítólogos, y allí, fui descubriendo, al principio empíricamente y un tiempo después teóricamente la importancia del enfoque INTERDISCIPLINARIO. A esto se sumó años después mi experiencia en el PCI, (Programa de Cooperación Interfacultades-UCV), lo que me permitió entender que las Universidades Modernas, y que el estilo de conocimiento moderno, pasa por el dialogo de saberes, de conocimientos, por la multireferencialidad, y allí me fui percatando que no hay un tema más transversal y mas interdisciplinario que el de la Alimentación. A esta búsqueda llamémosla intelectual, se suma una razón personal, soy una comelona y gran curiosa de los sabores, todo lo quiero probar, saber, conocer, no obstante las distancias culturales,

tengo una gran apertura, una gran curiosidad por la alimentación. En el año 2005 tuve la oportunidad de disfrutar un año sabático en México, y allí en esa experiencia, descubrí que los antropólogos mexicanos habían desarrollado una línea maravillosa de trabajo que es la antropología alimentaria, y eso me enamoró y desde entonces decidí, que eso era lo que yo quería hacer y regresé a abrir una asignatura que se llama “Antropología de los sabores”.

¿Cómo define Usted la Antropología Alimentaria?

La antropología alimentaria, llamada así por los investigadores mexicanos y socio-antropología alimentaria por los españoles, se refiere a un enfoque que asume la relación existente entre la alimentación y la cultura: lo que comemos, de qué manera lo hacemos, en qué medida, que imaginarios expresa, que símbolos, que lenguaje, que cosa comunicamos a través de lo que comemos, que está en la base de nuestras preferencias y aversiones, como se relaciona nuestro acercamiento a la naturaleza a través de los alimentos con nuestro acercamiento de nuestros componentes sociales y por supuesto como la geografía y la historia están en un plato.

Cuando hablamos de antropología o socio-antropología alimentaria, en el fondo estamos subrayando un enfoque, en el cual las Ciencias Sociales están opinando e interpretando la alimentación. Lo central en nuestro enfoque, es que lo alimentario es un tema interdisciplinario y absolutamente transversal, donde la socio-antropología tiene mucho que decir, pero también las ciencias básicas (la biología, la química, la ecología), las humanidades, la psicología, la manera como se expresa la alimentación a través del arte, la lingüística, el lenguaje, el cine. Asimismo tiene que ver con los códigos de organización del espacio, con la arquitectura, en fin todo eso esta enlazado. Este es el centro de nuestro análisis. Desde el año 2007 hasta el año 2015 dictamos nuestras asignaturas de pregrado, a partir del 2016, por diversas circunstancias complejas, nos quedamos solo con el Diplomado. Eso no quiere decir que en cualquier momento no podamos retomar el Pregrado. En el Pregrado, el objetivo era iniciar al estudiante en ese enfoque multidimensional de la alimentación, era una experiencia muy bonita e interesante.

El Diplomado Alimentación y Cultura en Venezuela: ¿Como ha sido su evolución, sus alcances?

El diplomado “Alimentación y Cultura en Venezuela” ya cuenta con tres cohortes y próximamente iniciaremos la cuarta. Cuenta con una amplia participación de docentes de una extraordinaria calidad y con las experiencias que aportan sus integrantes, ya que todos traen diferentes experiencias en el tema alimentario, originando discusiones llenas de conocimiento. La experiencia del Diplomado, permite una mayor profundidad, al trabajar directamente con profesionales de la alimentación: cocineros, periodistas especializados en el área alimentaria, industriales, productores de cacao y café, panaderos, emprendedores, maestros de escuelas de cocina, gerentes, nutricionistas, arquitectos, abogados, fotógrafos, expertos en patentes y denominaciones de origen, en fin, una amplísima gama de desempeños profesionales participantes del diplomado que enriquecían enormemente las discusiones por sus vastas experiencias en sus áreas propias relacionadas con la alimentación.

El enfoque interdisciplanario permite hacerse y replantearse muchas preguntas, esa es nuestra gran búsqueda, y desde allí se desprenden algunas conclusiones, algunas de las cuales son de carácter epistemológico y otras de tipo práctico. Por ejemplo: al hablar de gastronomía, no solo nos referimos al proceso de transformación de los alimentos que se da en la cocina, sino que interesa abordarlo desde el ciclo completo, desde la producción hasta el desperdicio de alimentos como residuos finales. Al adentrarse en el mundo de la alimentación saludable, se puede simplemente realizar un conteo de las calorías, pero al estar en un medio interdisciplinario se consideran otros aspectos: si quieres tener una gastronomía saludable, el ciclo completo debe ser saludable, debes saber de dónde se saca lo que se come, como se produce, si es una producción sostenible o si eso está afectando la ecología o el ecosistema y si esa producción tiene sentido. Debe incorporar los procesos de conservación, transporte, envasado, y entonces empiezas a interesarte por ¡todo! porque todo tiene que ver con la calidad del producto. No basta con adquirir un pimentón rojo muy bonito. ¿Cuál es la historia de ese pimentón?

Y también tiene que ver con los derechos del consumidor. Estudiando en estos días los etiquetados, existen muchos productos, incluso sin permiso sanitario, un incumplimiento total a la inocuidad de los alimentos a los que tiene derecho el consumidor.

Exactamente, y es que el consumidor no sabe que pesticidas puede tener esos pimientos, y como se debe lavar para que no queden trazas, el consumidor debe ser

informado y crítico, enterarse de todo ese proceso.

Por ejemplo, compartir un buen café es una joya en nuestra cultura, para nosotros el café tiene historia y tenemos una memoria de consumir por mucho tiempo un buen café. Cuando compartimos un café con alguien debemos tener la posibilidad de decirle a nuestro compañero de café, “este café es de Biscucuy, es de altura, es un café transable, de tales características, con un tostado medio, con una molienda de tal tipo...” Es una forma de compartir las cualidades del producto que estas disfrutando.

Usted que ha hecho una labor muy grande dentro del mundo de la Gastronomía, lo que la llevo incluso a obtener el Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía. ¿Qué le falta por cumplir a Ocarina Castillo?

¡Muchas cosas! En primer lugar, me siento como una “evangelizadora” con el tema de lograr difundir que la Gastronomía es el lugar donde se enlaza la alimentación con la cultura y que ello nos habla del país. Para mí, es fundamental que conozcamos a fondo nuestros sabores, nuestros procedimientos, nuestras cocinas regionales, nuestros platos, que no los subestimemos y sobre todo que aprendamos que en cada uno de esos platos regionales, está el paisaje y la geografía en el plato. Que cuando probamos un Tarkarí de Chivo o un Calalú Pariano, estamos aproximándonos a una síntesis de lo que ha sido el proceso histórico de la región pariana, de sus ingredientes, de las migraciones que hicieron posible la introducción de algunos sabores, de la gente que vive allí, de las condiciones de ese ecosistema, de la productividad de esas tierras, que en esos platos, que la gente sienta que pueda pasearse por las cocinas regionales y sienta orgullo y pueda reconocerse en sus memorias.

Pero también para mí es indispensable que como venezolanos conozcamos a fondo las potencialidades de nuestra despensa básica, que es sumamente versátil y se pueden hacer maravillas tanto en términos nutricionales como de repertorio de platos.

Otra meta planteada, es que nosotros avancemos hacia una gastronomía sostenible en paralelo con una agricultura sostenible. Es indispensable conocer los procesos que tienen que ver con lo ambiental y el cuidado de nuestros ecosistemas, particularmente con algunas zonas, como por ejemplo nuestro Amazonas. Debemos difundir las producciones de nuestro país, pero también debemos cuidarlas y

conservarlas y potenciar una reserva de productos sostenibles a la par de platos sostenibles. Para que ello sea posible, es necesario el trabajo en red, es decir, las interconexiones entre productores, agrónomos, técnicos, emprendedores, periodistas, cocineros, investigadores universitarios, ¡todos! De poco sirve, que se produzcan ajíes grandes y hermosos, pero cuya apariencia no guarda relación con las cualidades organolépticas que apreciaría un cocinero. Al pensar aisladamente en la productividad alimentaria, en muchos casos se enfatiza en la eficiencia de la producción, en la conservación, pero hay que dialogar con los cocineros para optimizar las condiciones de sabor, porque en muchos de nuestros platos el ají es el responsable del sabor. Todas estas cosas nos obligan a entender que es necesario trabajar en conjunto, en red, para lograr lo que otros países exhiben hacer de su gastronomía una marca país. Somos parte de una enorme red de personas vinculadas a la alimentación.

Usted no se ha ido de Venezuela. ¿Apuesta aun por Venezuela?

¡Claro que sí! En el mundo de la Neurogastronomía, se habla de la oxitocina que despierta y se dispara ante una buena comida y yo siento que este esfuerzo que hacemos de conocer emprendedores y productores que están haciendo muchas cosas y proyectos, actúa como disparador de oxitocina y esa dosis nos ayuda a apostar. El futuro comienza con lo que hacemos hoy. Estoy convencida que en este país hay muchas cosas por hacer, muchas cosas por probar, muchas cosas por vivir, muchas cosas por compartir, muchas cosas por disfrutar.

Al finalizar esta entrevista con la Profesora Ocarina, Aprendí mucho, como por ejemplo que debemos conocernos, como país, como personas con un pasado, que de generación a generación se fueron formando bajo la mirada de nuestros fogones. Aprendí que nuestros sabores, nuestra geografía y nuestras memorias están tejidas en nuestras historias de vida y en la de nuestros antepasados, moldeando costumbres, formando anhelos, dibujando sueños. Aprendí que la unión de conocimientos de diversas áreas, el compartir de experiencias de vida, el debate de ideas y la pluralidad de pensamientos contribuyen a la consolidación de un País tan fuerte, que puede hacer de él, una marca, una referencia, un modelo a seguir. Obviamente, en este aspecto, requerimos de más, y de seguir el adecuado camino, pero este cafecito con Ocarina me dejó un sentir muy especial, inspirador y esperanzador. Conocí una mujer con una energía contagiosa, que te entusiasma al instante y te inspira a encender esa llamita de apartarse de la vorágine de sin sentidos que nos asedia, para concentrarse en lo que nos apasiona, con fervor y

devoción como propósito de vida.

Deva Agricultura y Alimentación

<https://devaagriculturayalimentacion.blogspot.com/2019/10/un-cafe-conoca...>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)