

# Configuraciones

para y desde las cocinas nacionales  
en el continente americano

**Hilda Irene Cota Guzmán**

Profesora de la Universidad del Claustro de Sor Juana, Colegio de  
Gastronomía, Ciudad de México.

[hildacota72@hotmail.com](mailto:hildacota72@hotmail.com)

Agradezco las clases, discusiones y aprendizajes con alumnos, hoy ya egresados: Daniela Casas, Alejandra Vázquez, Joel Yudhó, José Miguel Guzmán, Francisco Rangel, Eduardo Mendoza, Julia Cambiassi y Omar Domínguez, porque enseñar siempre es aprender.

## Configuraciones para y desde las cocinas nacionales en el continente americano

---

### Configurations for and from national kitchens in the Americas

#### Resumen

Se plantea fundamentado teóricamente en la Sociología y las posiciones de multiculturalidad, estudios culturales y poscolonialismo una conceptualización de las cocinas nacionales en el continente americano, en esta primera fase en América Latina. El recorrido va de la introducción en la que se hacen explícitas ideas sobre la comida y el comer. Sigue la fortaleza metateórica que se bifurca con la decolonialidad y la modernidad separada de la modernización, para asentar con temporalidad la visión politológica y sociológica sobre las cocinas nacionales; complementa la dedicación a las identidades colectivas y las culturas alimentarias; así reflexionamos sobre las cocinas regionales. Se brindan ejemplos.

#### Palabras clave

Cocinas nacionales, cultura latinoamericana, identidad cultural, multiculturalidad.

#### Abstract

Theoretically, this lecture has its basis on the sociology and the positions of multiculturalism, cultural studies and postcolonialism ideas, my conceptualization of the national kitchens in the American continent, in this first phase in Latin America. The argument goes from the introduction where you make explicit ideas about food and eating. It follows the metatheoretical fortress, which forks with the decoloniality and the modernisation separated, from modernization, in order to settle with temporality, political and sociological view on the national kitchens; complements dedication to collective identities and food cultures; this is how we reflect on regional cuisines. Examples are provided.

#### Key words

National cooking, latinoamerican culture, cultural identity, multiculturality.

## Introducción

El ser humano come en compañía, ello permite la formación y mantenimiento de la comunidad. Comer ha sido históricamente y es símbolo de amistad, de armisticio o de celebración. También existe la comida horrible y transgresiva: comer también puede ser peligroso y hacernos enfermar. Este texto ubica conceptualmente a las culinarias nacionales en el escenario latinoamericano. Pensando la identidad colectiva como resultado histórico y de elecciones valorativas.

Las culturas nacionales se constituyen en procesos de comunicación que hacen posible el funcionamiento de los imaginarios colectivos. La identidad cultural / cultura nacional parte de diferenciaciones y estigmatizaciones del otro y de lo otro, de los distintos a *nosotros*; a partir de los productos específicos de *nuestra cultura* es que se provocan y posibilitan las relaciones interpersonales e intergrupales. La identidad cultural se ha desarrollado en la modernidad, como tendencia general, en el entorno de un “ser nacional”, que nos transmite un *ethos* colectivo dominante, pero no único.

El escenario es la multiculturalidad, re – pensando que históricamente los grupos llegaron a auto-identificarse en virtud de que progresivamente fueron compartiendo lengua, religión, pautas de conducta. Esto fue/es una identificación afirmativa: se es miembro porque se pertenece. En resumen, la identidad existe porque existe la alteridad.

Contemporáneamente vivimos en / desde la multiculturalidad, por ello es pertinente redimensionar la participación de los sujetos colectivos y sus prácticas culturales. ¿Cómo pensar la conciencia nacional? es decir la posibilidad de unificar tan diversos grupos económicos, étnicos y culturales. Pues sólo por la existencia de procesos de identificación, de patrones identificatorios que nos permiten a cada uno de nosotros decir y sentir: YO SOY, NOSOTROS SOMOS.

Desde las culturas nacionales, asentadas en sus diferencias regionales y locales se producen discursos míticos que –provocan-refuerzan- creencias y comportamientos, llevados a la práctica social por un idioma común (o al menos generalizable) y que no solo se expresa dialógicamente, también es visual y actitudinal. Pero que siempre distingue(n) a sus practicantes como un grupo de grupos específicos con modelos culturales dominantes en el contexto geopolítico, social y económico del estado – nación. En permanente acción discursiva

Cada nación es una superposición de estratos sociales, de grupos étnicos y etéreos, géneros, religiones, etcétera. En el continente americano encontramos la problemática de la existencia exaltada y al mismo tiempo degradada de *los grupos étnicos como iguales formales* en la nación, con el mismo rango cívico y político, pero que en los ámbitos educativos, artísticos y económicos las desigualdades siempre han hecho funcionar nuestra sociedad a partir de imaginarios colectivos sumamente complejos que se conforman por enaltecer y justificar de manera simultánea dichas desigualdades, con las exaltaciones discursivas del indigenismo. Por lo anterior particularicemos sobre el gusto, ese conjunto de impresiones y sensaciones histórica – culturalmente moldeadas: no basta señalar su origen físico cuando, en nuestro caso, los alimentos impresionan los órganos. Siempre escogemos las sustancias que nos han de agradar, nos ayudamos con el olfato, pero las principales bases para nuestras elecciones definitivamente son culturales.

Así, nos ocuparemos de lo que puede ser comido (culturalmente que es igual a decir nacionalmente); hay diferencias entre el placer de comer y el placer de la mesa. El primero nos remite a biológicamente eliminar las sensaciones del hambre. Contemplando las determinaciones por la disponibilidad de alimentos, por el acceso económico a ellos. *Cada cocina y gastronomía “nacional” es excelente para ese grupo*, un país moderno no es sin sus tradiciones culinarias, pero complementadas con innovaciones propias y también del exterior.

Imagen 1. Colombia. Ajiaco.



Fuente: <https://comidastipicas.com>

Si podemos ubicar una homogeneización de procesos originarios de las culturas alimentarias entre la mayoría de los países latinoamericanos, de manera directa en la en que forma muchos de los platillos que se consumen.

Se han comparado algunos elementos económicos, políticos y culturales que han influido en el origen y la pervivencia de las cocinas nacionales que nos ocupan, dando relevancia a enfoques sociológicos, de multiculturalidad y poscolonialismo.

El *nacionalismo* es elemento central del imaginario moderno y se fundamenta en defender y valorar las herencias pues son únicas y esplendorosas. Es una gran dinámica de grupo que nos provee de estabilidad emocional y política.

Como sabemos los hábitos y costumbres alimentarios de una comunidad dependen de una combinación de factores psicológicos, económicos y político -sociales, cada colectivo tiene los propios. Socialmente aceptados, siempre hay mezclas físicas y simbólicas. En ese sentido incluyen distintas interacciones sociales como el no comer juntos hombres y mujeres, no verse mientras se come, prohibiciones o celebraciones, etcétera.

Son vitales los aspectos sociales que basan las costumbres alimenticias desde la determinación de estratos sociales, de ahí la configuración de capacidades culturales colectivas diferenciadas.

Se asume que la manera de cocinar revela la (s) cultura (s) acotando espacialmente y marcando los procesos de identidad colectiva, cada nación es reflejada en *sus* comidas. Esto sucede porque se han ido desarrollando las clasificaciones de alimentos comestibles y no comestibles, la educación en la mesa y las normas de etiqueta, la moda en alimentos, las técnicas de conservación, entre otros tantos aspectos que definen el cambio específico de una cultura a otra.

Como este texto es en algún sentido inicial acotamos escenarios, con ejemplificaciones de aspectos como: contextos económico-político actual, culturas alimentarias nacionales y *sus* cocinas nacionales, regionales y étnicas. Para desarrollar las ideas señaladas comenzaré por ubicar la alteridad no europea.

## Descolonizar

Quizá la principal intención teórica es “descolonizar la mente” partiendo de que la matriz colonial (en un sentido macro histórico) ha significado precisos enlaces de interpretaciones políticas y académicas. Es de tal importancia que nos permite re-pensar la modernidad como un proceso universal, pero también como la reproducción constante de la colonialidad hasta el presente.

Desde la década de los 70 del siglo pasado se planteó que el conocimiento podía usarse como un instrumento de colonización, surgió la respuesta teórica sobre descolonización del saber cuando, Aníbal Quijano emitió el concepto colonialidad en los años 80 en el artículo *Colonialidad y modernidad – racionalidad*.

“La colonialidad del poder está atravesada por actividades y controles específicos tales como la colonialidad del saber, la colonialidad del ser, la colonialidad del sentir, la colonialidad del ver, estas actividades pueden agruparse bajo la *aesthesis* (Mignolo, 2010, p. 12).

La heterogeneidad histórico – estructural desplaza la idea lineal de la historia lineal de la historia imperial, eurocentrada, en la medida en que -por un lado- se concibe el acontecer histórico en su multitud (nivel analítico) entrelazado por relaciones coloniales de poder que deberán ser descolonizadas e vista a la realización de la pluriversalidad como proyecto universal (Mignolo, 2010, p. 16).

En América Latina todos los ámbitos de la vida societal están integrados en las cosmovisiones o imaginarios originados desde los discursos de la colonialidad.

**Imagen 2.** Colombia, arepa.



**Fuente:** <https://comidastipicas.com>

Entonces la descolonización epistemológica (*de – linking* en inglés) ha fomentado la comunicación inter – cultural (inter – epistémica). Así replanteamos la etnicidad y la pluridiversidad para comprender los proyectos nacionales.

Emancipación y liberación son en realidad las dos caras de la misma moneda, la moneda de la modernidad / colonialidad: emancipación captura el momento en que una etno – clase emergente, la burguesía, se emancipaba de las estructuras monárquicas de poder, en Europa. El concepto liberación, por otra parte, captura

la diversidad racializada de etno – grupos colonizados por las burguesías que se emanciparon de las monarquías en el ámbito de la modernidad, pero también en el de la colonialidad (Mignolo, 2010, p. 27)

### Modernidad y modernización

Con el riesgo de caer en una narrativa evolucionista plantearé la modernidad como racionalización y secularización o sistematización del pensamiento alejado del ámbito religioso; implica colectivamente cómputo y valoración de los medios apropiados para la consecución de un objetivo; sujeción de la conducta a un plan establecido sistemáticamente o adecuación de medios afines. En este orden de ideas, la modernidad es la firme diferenciación con el pasado, en el cual lo predominante es la tradición y la no calculabilidad. El no referenciación hacia el pasado hace que la sociedad moderna se fundamente y legitime en sí misma, haciendo valer como señaló Max Weber, en su obra relativa a la “Sociología de la Dominación”, las dos estructuras modernas de concienciación que son la economía capitalista y el estado moderno y que conducen como proceso de desencantamiento del mundo con lo que se han separado ciencia, moral y arte como dominios de especialistas; entre ellos incluidos los políticos. Sin embargo, me parece muy enriquecedor intelectualmente complementar la asociación conceptual weberiana (modernidad como igualdad a capitalismo) con la idea de Giddens (2002) sobre el capitalismo como un subtipo de sociedad moderna.

De esta forma es posible, a mi juicio, llegar a explicaciones sobre tendencias generales y sobre desarrollos particulares o desarrollos parciales dentro de ciertas sociedades o regiones para hacer explicaciones en ámbitos culturales.

Ciertamente modernidad refiere entonces a los modos y formas de la “sociedad occidental” (básicamente europea por su génesis), pero que progresivamente en los últimos siglos se ha impuesto a nivel mundial como una tendencia dominante<sup>1</sup> y en ella la acumulación de conocimientos ha tenido cambios en su naturaleza y métodos, que han derivado en la imposición de principios organizadores y de capacidad de transformación social en distintas formas.

---

1 “Las formas de vida introducidas por la modernidad arrasaron de manera sin precedentes todas las modalidades tradicionales del orden social” (Giddens 2002, p. 18).

Lo que ha cambiado radicalmente es la proporción de descubrimientos científicos y su aplicación creciente, con fundamento en la fe ilustrada en el progreso científico a partir del saber de la ciencia que ocupa un lugar privilegiado. Además, la conexión o comunicación también ha sufrido profundas y complejas transformaciones, vinculando entre sí a todas las regiones del mundo (que así lo deseen). Resulta evidente que a veces como causa y otras como efecto todas las instituciones, a su vez, se han ido modificando<sup>2</sup>. Si aceptamos estas demarcaciones teóricas desde aquí vamos a ir planteando conceptualmente el surgimiento y funcionamiento cultural – político de las cocinas nacionales.

La perfectibilidad humana, medida de la sociedad moderna, puede ser enfocada a partir del concepto de riesgo; Giddens (1996) nos lo propone como un constructo social histórico aparecido en el desarrollo de la Baja Edad Media, es una percepción colectiva de límites que concretizan la cuantificación o racionalización de procesos o situaciones que no se darán sólo por azar o de manera indeterminada. Es muy lógico en el sentido anterior que si la sociedad moderna oferta cada vez más opciones de movilidad, transformaciones, cura y diversiones habrá también un crecimiento de los riesgos<sup>3</sup>. Con las cocinas tradicionales se ofertan posibilidades de enfrentar peligros a la salud y a las tradiciones.

Riesgo no es sinónimo de peligro y la diferencia conceptual es muy importante, se completa la modelación con la propuesta de la “sociedad del riesgo”. Es de suma importancia destacar que en la conceptualización de riesgo lo básico es la percepción sobre la temporal y espacialmente posibilidad de materialización de los daños de los peligros. Así este constructo es la combinación específica en cada grupo social de frecuencia, probabilidad y consecuencias todas emanadas de imaginarios colectivos particulares de dichos grupos sociales. Todo girando como tendencia general sobre posibles daños. Baste pensarse en transgénicos, comida industrializada, azúcar, alimentos funcionales. Profundas vetas de riesgos y peligros.

---

2 Complementariamente Jean Francois Lyotard nos define la posmodernidad “...hace referencia tanto al desplazamiento de la fe en el progreso...la visión posmoderna contempla una pluralidad de heterogéneas pretensiones al conocimiento, entre las cuales la ciencia no posee un lugar privilegiado” (cit. en Giddens, 2002, p. 16).

3 “El discurso de la angustia-miedo que surge de la sociedad civil hoy frente a las amenazas económicas, militares y ecológicas es un sustituto de las cosmovisiones holistas...” (Giddens, 1996, p. 26).

Para teorizar las sociedades premodernas como diferentes de las modernas es pertinente acotar procesos que los humanos no pueden dominar, en esa medida representan indeterminación para reaccionar, defenderse o evitarlos (Giddens pone como ejemplo de lo social las guerras y de lo natural las epidemias). Es una primera aproximación del sentido en el que se encuentra la diferencia entre peligro y riesgo. La diferenciación conceptual gira en torno a la posible actuación humana como prevención o reparación y quienes deciden al respecto. La temática implicada es muy amplia, involucra desde los tomadores de decisiones, información públicamente disponible.

Una tercera característica de los riesgos en un sentido colectivo atañe a la dificultad de lograr responsabilizar a los causantes, a los sujetos que provocan; sobre todo ante los efectos de la globalización. La vulnerabilidad de las poblaciones es incalculable frente al poderío de transnacionales y tomadores de decisiones. Giddens denomina discontinuista a su propia propuesta para conceptualizar el desarrollo moderno, evidentemente privilegia las discontinuidades. Siempre aclarando que entre el orden tradicional y el moderno hay tendencias dominantes y “puentes” –continuidades– pero las principales discontinuidades (desde mi lectura) son el propio proceso de cambio y las instituciones que lo propician y permiten.

Textualmente: “Lo que yo propongo es que la modernidad es multidimensional en el plano de las instituciones...” (1996, p. 24) y pregunta: ¿de dónde surge la naturaleza dinámica de la modernidad? Contestando: con la separación del tiempo y del espacio y en *Consecuencias perversas de la modernidad*, Giddens separa seguridad frente al peligro de fiabilidad frente al riesgo y escribe de su recombinación de tal manera que permita una precisa regionalización de la vida social: del desanclaje de los sistemas sociales; y del reflexivo ordenamiento y reordenamiento de las relaciones sociales (2002). Las comidas tradicionales dan certezas, se retoma de forma idílica el pasado bucólico, no peligroso.

**Imagen 3.** Venezuela. Bollos pelones.

**Fuente:** <https://comidastipicas.com>

Ello significa: a) regionalización de la vida social; b) desanclaje<sup>4</sup> de los sistemas sociales; y c) reflexivo ordenamiento y reordenamiento de las relaciones sociales. “...la modernidad paulatinamente separa el espacio del lugar al fomentar las relaciones entre los ausentes localizados a distancia... produce los mecanismos de engranaje del rasgo distintivo de la vida social moderna: la organización racionalizada” (2002, pp. 30-31). Mientras que reanclaje es la reapropiación o disposición de las relaciones sociales (en el sentido ya mencionado, desvinculadas) para asociarlas o lograrlas en condiciones locales de tiempo y lugar. Comida ancestral da fiabilidad.

Giddens tipifica las relaciones sociales como complejas, porque se combinan lo que llama la participación local y la interacción a través de la distancia, en ese sentido la “mundialización” es la interconexión o vínculo entre contextos y regiones: la globalización de la modernidad se fundamenta en la mundialización, ubicar las relaciones internacionales como vínculos entre los estados nacionales y dentro de ellos concatenando sus regiones. Por ello son fundamentales

<sup>4</sup> “Por desanclaje entiendo el despegar las relaciones sociales de sus contextos locales de interacción y reestructurarlas en indefinidos intervalos espacio-temporales” (Giddens, 2002, p. 32) y se componen de señales simbólicas (ejemplo el dinero) y de sistemas expertos.

los entendimientos sobre el tiempo y el espacio. Ideaciones sobre espacialidad, tradiciones, pertenencia, en lo que cada colectividad come y sobre todo con qué tipo de rituales y mitos, que apoyan cotidianidad política, social y económica. En una extensa pero clarificadora cita:

En las condiciones de modernidad la fiabilidad existe (a) en el contexto de un conocimiento general de que la actividad humana -incluyendo en esta expresión el impacto de la tecnología- es creada socialmente; (b) en el ámbito de la transformación de la acción humana producida por el carácter dinámico de las instituciones sociales modernas (2002, p. 43).

La fiabilidad se fundamenta en compromisos de presencia y en compromisos anónimos. En la modernidad las instituciones logran legitimidad por los éxitos de los mecanismos de fiabilidad.

En ese sentido la posmodernidad es la posición de que nada puede saberse con certeza, no hay fundamentaciones definitivas y así llega el -ya famoso- final de la historia -como teleología- (Fukuyama, 1992 y 2008). Las ideaciones fundadas en las comidas colectivas o nacionales permiten bajar presiones ideológicas, como complementos de válvulas ideológicas para mantener la paz social.

En esta temática es imposible no aludir directa o indirectamente a U. Beck y su ya clásico *Risikogesellschaft* ("La sociedad del riesgo"), sintetizando sus ideas tenemos que: la sociedad clasista se ha convertido en una sociedad de macrogrupos y de ellos depende la estabilidad social. Por ello se libran distintas luchas o fenómenos sociales (interclasistas) como lo ecológico, pero no entre clases sociales al estilo decimonónico o de la primera mitad del siglo XX. Considero que no de manera directa, pero las comidas tradicionales, forjadoras de patria, también ayudan a bajar presión en los grupos sociales poseedores de capital cultural que les permite actitudes de cuestionamiento y alerta.

Lo anterior ha producido profundas modificaciones en los roles de la familia nuclear, sobre todo en torno a la feminidad, masculinidad y paternidad / maternidad; en virtud de modificaciones simultáneas y multidireccionales en el tiempo, lugares y especialización para trabajo / empleo. Ello a su vez está desencadenando dudas sobre los pilares epistemológicos

y metodológicos de las ciencias y también en los fundamentos y aplicaciones de los mandatos de las mayorías (la democracia) ante un fuerte incremento de la educación y de la movilidad laboral. Es imposible que la ingesta alimentaria no se adecúe a las interacciones sociales precisas, escolar, familiar, laboralmente y en las amistades.

Para Beck, la modernidad se caracteriza por sus consecuencias en el sentido de que genera autopeligros o autorriesgos<sup>5</sup>. Por ello distingue las consecuencias sistemáticamente producidas, que son sello de identidad de la sociedad moderna, de la sociedad industrial<sup>6</sup>. La modernidad reflexiva es autoconfrontación de la modernidad consigo misma en el contexto de una sociedad de riesgo, no se ha llegado conciente o voluntariamente. Beck ha señalado explícitamente que la sociedad de riesgo está / comienza cuando / donde el sistema de normas sociales para la provisión de seguridad es ineficaz para proveer seguridad debido a las decisiones tomadas. Los tomadores de decisiones se ven implicados en agendas de gobierno y en el accionar de las grandes empresas y sus decisiones tecnológicas y financieras.

Uno de los tres elementos claves que Beck utilizó para desarrollar su conceptualización de riesgo son la relaciones y recursos naturales y culturales (los otros dos son la autocomprensión sobre el riesgo y la disolución de las agrupaciones como las clases sociales). Es fundamental diferenciar la modernidad de la modernización.

Modernización es un concepto producto de una teorización de tipo evolucionista, particularmente en Estados Unidos de América se desarrollaron una serie de planteamientos que se denominan neo-evolucionismo, han resultado de aplicaciones del estructural-funcionalismo, en el contexto del fin del colonialismo y la propagación de movimientos nacionalistas en los países del Tercer Mundo (Pérez, 1986; Solé 1998).

---

5 En la versión en inglés "Risk society and the provident state", Beck utiliza self-endangerment y hazard.

6 Beck dice sobre Luhman: "... toma su patrón de riesgo como un aspecto inicial. Para él la distinción entre riesgo y peligro coincide con la oposición en que se puede decidir, con lo que se interviene, afecta o modifica... Simultáneamente no están del todo definidas las líneas de desarrollo del conflicto, porque la confrontación entre los sujetos decisores y los afectados varía de acuerdo a los temas y las situaciones específicas" (Lash, 1998, p. 37).

Modernización como acciones recíprocas, contrapuntuales de dos procesos parejos de diferenciación y reintegración que capacitan a una sociedad para adaptarse a su medio ambiente, es decir, al exterior; y muchas veces se acompaña de movimientos de protesta. Desde el siglo XIX la modernización en Occidente ha tenido como un elemento esencial la aplicación de la tecnología científica a la sociedad (ejemplos: Inglaterra, Francia, Alemania, EU); con esto se debilitaron los órdenes tradicionales (en este sentido precientíficos). Por eso el modelo de diferenciación / integración implica el colapso de algunos valores centrales del imaginario colectivo y transformación de estructuras institucionales para hacer frente a nuevas funciones, otra vez siempre referido al exterior. Imposible separar las tecnologías y sus aplicaciones, desde lo financiero, para la producción y abasto de alimentos a niveles regionales y globales.

En las sociedades no occidentales, la modernización se inició como un proceso exógeno de competencia económica y política para adecuarse a los distintos planos del imperialismo occidental. Con una burocracia que impone los modos de organización, el marco nacionalista se refuerza con los criterios modernizantes y así insertar lo nacional en lo internacional (para lograr la mencionada adecuación). Por eso en opinión de Carlota Solé (1998) esa idea de modernización es etnocéntrica y no obstante se presenta siempre como un modelo endógeno de cambio social. Súper importante para aterrizar las cocinas nacionales.

El proceso de modernización se originó en elementos como:

- aceleración de los descubrimientos científicos;
- aplicación de métodos y técnicas (tecnología);
- racionalización y secularización;
- masificación y democratización de la educación;
- expansión de la *intelligentsia*;
- expansión de la burocracia;
- cambio en el sistema de valores (en general motivación por el cambio);
- fortalecimiento de la propiedad privada;
- fortalecimiento de la organización burocrática.

Todo lo anterior se relaciona, por ejemplo, con índices de alfabetización, renta *per cápita*, urbanización. Ya en conjunto todos estos procesos logran o impulsan la modernidad, que en el enfoque funcionalista generalmente se refiere a procesos de industrialización y urbanización (rápida y autosostenida transformación de la sociedad agrícola a industrial con un sistema de comercio nacional, y parlamento). En la modernidad, para lograrla, se han profundizado tecnológicamente muchos procedimientos productivos y se ha extendido culturalmente su uso<sup>7</sup>. Touraine (1995) definió: el actor no es aquél que obra con arreglo al lugar que ocupa en la organización social, sino aquél que modifica el ambiente material y sobre todo social en el cual está colocado al transformar la división del trabajo, los criterios de decisión, las relaciones de dominación o las orientaciones culturales. En la actualidad la discursividad promovida gubernamentalmente y por agentes privados también ensalzan la modernidad (en lo estético y lo saludable) y la aplicación tecnológica en la gastronomía y las tradiciones e identidad en las cocinas nacionales.

### **Discursividad cívico occidental e identidades colectivas**

Una de las principales características del discurso cívico occidental contemporáneo es la firme creencia de que todos somos iguales como ciudadanos. A partir de éstos retomemos los discursos para comer y qué comer, con una perspectiva que realce las modernas ideaciones de las ciudadanías en América Latina que suceden desde la etnicidad, tratando de sobrepasar la moda de escribir, pensar y hablar de cocinas nacionales o gastronomía; para situarme en la apertura a un diálogo o mejor aún conjunto de diálogos con solidez teórica y metodológica desde la multidisciplinaria y la multiculturalidad.

Tópico de relevancia es la (s) cultura (s) alimentaria (s) de las que resultan prácticas sociales que logran la continuidad de las nacionalidades. Desde luego lo alimentario no es la única fuente de generación de la (s) cultura (s) nacional (es) y sus consecuentes expresiones en los imaginarios colectivos en las específicas interacciones sociales, las nacionalidades que por donde se les mire, siempre tienen orígenes y consecuencias en plural.

---

7 Según definí en párrafos anteriores, esto sería la modernización.

La identidad cultural se construye a partir de diferenciaciones y estigmatizaciones del otro y de lo otro, de los distintos a nosotros; contrastes y confrontaciones que parten de los productos específicos de cada cultura y es así que se provocan y posibilitan las relaciones interpersonales e intergrupales: los discursos verbales y los de imagen con sus respectivos significados construyen el mundo de vida. Este complejísimo conjunto de interacciones se da en el marco de la creación y desarrollo de los estados-nación. “Nosotros”, las nacionalidades latinoamericanas nacimos, como bien reconocemos en el siglo XIX.

Se sabe, la identidad es un conjunto complejamente integrado de valoraciones globales, en el sentido de generalizables. La identidad colectiva siempre es puesta en acción bajo comparaciones; es el propio desempeño (individual o colectivo) y el entendimiento al respecto, siempre es proyectado desde un “favoritismo” a lo nuestro como condición de la denominada *diferenciación positiva*, la cual puede entrar en el rango del concepto: *etnocentrismo* que implica una sobrevaloración de lo propio, pero desvalorizando otras expresiones identitarias / culturales.

**Imagen 4.** Brasil. Paes de queijo.



**Fuente:** <http://comidastipicas.com>

Etnocentrismo es el conjunto de ideaciones acerca de que la cultura propia es superior a las demás; las interpretaciones o percepciones se hacen desde las presuposiciones (simbólicas y físicas) propias; todos los grupos humanos son en alguna medida etnocéntricos. De hecho, es imposible la existencia de todas las variantes de nacionalismos, patriotismos y enfoques regionales sin la presencia de discursos etnocéntricos. Considero que sí importan la extensión e intensidad en difuminación de estas posturas político-ideológicas.

¿Cómo se vehiculiza lo anterior?; dicho de otra manera, ¿cómo se concretiza en las interacciones sociales? Una respuesta es: mediante discursos. Defino discurso como:

Lo públicamente decible, en contextos histórico-político y culturalmente acotados; son expresiones resignificadas específicamente como conjuntos complementarios, complejos y contradictorios de estructuras y prácticas textuales que producen, también específicamente efectos de sentido apropiados diferencialmente por los estratos sociales, los géneros, los grupos etéreos, pertenencias religiosas o políticas. El discurso es siempre público-colectivo y el ámbito público inevitablemente es una arena de disputa. La disímil apropiación semiótica expresa inequidad económico-política y cultural que tiene efectos directos en las prácticas políticas y culturales de aceptación o no de temáticas (Cota, 2012).

Se debe tener siempre presente que los discursos y las ideaciones también implican contradicciones, pero que paradójicamente se complementan y es así como se va logrando el funcionamiento societal. Con la utilización conceptual de discurso e ideaciones es que convoco a reflexionar sobre la identidad colectiva. En ese sentido, afianzar las culturas alimentarias nacionales y en consecuencia las cocinas nacionales. Para puntualizar: “lo nacional” es una superposición de estratos sociales, de grupos étnicos y etéreos, géneros, religiones, preferencias políticas; diversidad de religiosidad, de identidad de género, nivel de educación formal terminada, por citar los más relevantes.

Por otra parte, no está de más insistir en que cada uno de los componentes de lo nacional genera intereses económicos, políticos, sociales y culturales particulares y por ello formas discursivas e ideaciones propias de y para cada grupo. Como individuos y colectivos

partimos de distintos condicionamientos sociales que se traducen en realidades cotidianas y especiales (festivas), todas ellas diferentes entre sí pero que comparten la característica de que no podemos sustraernos voluntariamente a ellas. Son en su puesta en práctica las ideaciones. Desde mi perspectiva resulta importante en la configuración de lo nacional, ubicar especialmente los discursos sobre etnicidad. Ésta como concepto es:

La etnicidad... debe verse como un proceso cuyos significados sólo pueden comprenderse en contexto... se añade a la complejidad de la naturaleza procesual de la etnicidad. La articulación de estos dos procesos, etnicidad y clase, y sus contradicciones, sólo llegan a aprenderse al observarse la dimensión histórica en la cual éstos tienen lugar... Las identidades, entre ellas la étnica, no son objetos fijos, sino con una intensa naturaleza procesual (De Valle, 2010, p. 24).

No está de más enfatizar que la etnicidad es un conjunto de procesos económicos-sociales-políticos-culturales, cuyos significados sólo pueden comprenderse en contextos espaciales y temporales delimitados, de ahí la complejidad de la naturaleza procesual de lo social y la necesidad, a mi juicio, de los enfoques multiculturales sobre estas temáticas.

Lo culinario influye en la salud y en la identificación del individuo con sus grupos de referencia. Nos separamos por completo de una consideración estrictamente biológica, pues transmiten pautas de comportamiento. Comiendo reproducimos reglas que nos posicionan en el mundo.

### **¿Quiénes somos los latinoamericanos?**

América Latina quedó establecida en el siglo XIX a partir de ideaciones sobre el mestizaje y sus formas discursivas, éstas fueron emitidas fundamentalmente desde los nacientes Estados; porque el proceso de configuración del Estado-Nación sólo fue posible desde discursos que delimitaron justamente lo nacional. En ello fueron de capital importancia las diversas interacciones sociales en las que se aterrizó la interculturalidad y los mestizajes siempre tan mencionados.

Las distintas etnias, pensadas ideológicamente como el elemento indígena han tenido progresivamente un lugar ciudadano (occidental) formalmente igual, con el mismo rango cívico y político que los que no pertenecen a alguna etnia. Esta temática es de la mayor relevancia en términos teóricos y político-ideológicos para delimitar la modernidad político-económica y cultural. En ese mismo orden de ideas, el elemento afrodescendiente ha sido integrado más lentamente.

No obstante, los contenidos ideológicos y sus expresiones semánticas, las relaciones sociales, las vinculaciones sociales *nacionales* desde su origen han estado constituidas por discursos de discriminación por parte de la mayoría que no pertenece a una minoría étnica; en consecuencia, éstas han sido siempre nacionalmente marginadas y empobrecidas, condición de su vulnerabilidad y marginación política, económica, territorial y cultural. Pero, paradójicamente, los discursos gubernamentales en su textualidad indican lo contrario.

Afirmo que la discursividad *de los imaginarios colectivos nacionales en América Latina* se han caracterizado por usar la existencia étnica para generar ideaciones que logran y/o fortalecen la cohesión social al enaltecer los elementos indígenas, afrodescendencia y a los mestizos.

Las ideaciones sobre mestizaje otorgan posibilidades de futuro, como unión (fraternal) de etnias, de ámbitos (urbano y rural), de regiones; por ello funda la posibilidad de una cultura occidental (que posibilita la modernidad) con su actor principal: el sujeto nacional. Podemos dar cuenta de infinidad de ejemplos míticos sobre la cohesión social “nacional” a partir de las historias patrias que aterrizan las percepciones colectivas acerca del mestizaje: principal elemento histórico de las identidades nacionales. De la que devienen las culturas nacionales.

## **Cocinas nacionales en América Latina**

Lo culinario en general y lo gastronómico en particular, son elementos cohesionadores pues son discursos que contienen profundas raíces simbólicas. En cuanto a identidad (es) colectiva (s) y cultura (s) alimentaria (s) podemos / debemos delimitar: unos estamos adentro y otros están afuera, en este caso de la nacionalidad y la cultura alimentaria.

Las formas de alimentación son integrantes privilegiadas de los procesos culturales, al compartir los alimentos existimos. Los comensales comemos simultáneamente con la boca, el corazón y el cerebro al socializar pautas de comportamiento. Desde la espacialidad podemos concretizar las identidades, porque como ya se señaló es en la modernidad, la nación es, hasta ahora, el principal referente. Con este entendimiento incluyo ya la cultura alimentaria, a la comida: lo que se come, cómo se hace, con quiénes se comparte la comida, cuáles son los alimentos prohibidos, qué niveles de seguridad alimentaria poseen los individuos y los grupos.

De tal manera que discursivamente, las cocinas étnicas en América Latina son parte intrínseca de las nacionalidades y de éstas las culturas alimentarias nacionales, que brindan y blindan cohesión social, constituyendo un inestimable resguardo de identidad, forjadora de los discursos nacionales. Por eso propongo que la conceptualización de Cocina Nacional incluya explícitamente las presencias étnicas, no separando etnia y etnicidad. Con la primera referimos la lengua, las costumbres, los ritos; con la segunda la integración o sentirse parte de.

Es importante la comprensión / explicación de algunos procesos ligados directa e indirectamente a lo alimentario, lo culinario y lo gastronómico para superar la visión de este último sólo como preparar, comer y hacer buena comida. Pero en mi punto de vista, inmerso en el concepto de Cocina Nacional.

El placer “de”-“en” la mesa, supone elecciones, preparativos y reunión de comensales para lograr la satisfacción física y simbólica. Es plausible aceptar que la ingesta alimentaria, el consumo de los productos culinarios, implican valor de cambio porque simultáneamente tienen valor de uso, valor simbólico y dentro de éste especialmente valor estético, de salud y de estratificación social.

Desde hace unos 20 años lo coquinarío en general y lo gastronómico en particular (que yo enmarco en las Cocinas Nacionales) han sido portados en infinidad de discursos que generan y refuerzan las identidades nacionales; así *los discursos culinarios y gastronómicos tienen profundas raíces simbólicas que circularmente fructifican en los imaginarios colectivos particulares de los países de América Latina, recalquemos que se recrean permanentemente.*

**Imagen 5.** Guatemala. Plátanos con mole.

**Fuente:** <https://comidastipicas.com>

Asumo que todos los vínculos y relaciones entre los grupos humanos son inter e intraculturales; la principal consecuencia en ese sentido es que la vida colectiva actual está constituida por la multiculturalidad; ello no significa en ningún sentido equidad en la representación de las diferentes etnias y clases sociales en los entornos nacionales. Pero la multiculturalidad, al ser pensada y percibida como estructuras vinculantes entre prácticas y entendimientos de los grupos (para la configuración y existencia de la sociedad nacional) también es resultado en sí mismo de la vinculación intra-grupal.

Una compleja red de estructuras simbólicas y físicas permite el funcionamiento del entramado social que implica y da la existencia en sí misma del agregado sociedad nacional y de los grupos que la integran, pero también de las formas de dicha integración y los posibles (e inevitables márgenes de desintegración). En ese sentido, forma, calidad y cantidad de la representación de cada uno de los grupos (que integran o se supone la sociedad nacional) y sus particulares discursos de origen y permanencia como “integrantes de” pasa por la propia representatividad en el *discurso nacional*.

La culinaria está ubicada en la modernidad, en la que las identidades nacionales han de superar la perspectiva de lo nacional sólo como lo territorial, como lo contenido físicamente adentro de las fronteras nacionales. En torno a la temática de la identidad y la cultura nacionales es indispensable propiciar y mantener una valoración plural y democratizante sobre la vida cultural y política-cívica, para lograr la convivencia social más equilibrada ante la diversidad humana.

En el anterior orden de ideas cabe preguntarse qué tanto y con qué tipo de ideaciones, si es el caso, se regeneran los mitos fundantes de las nacionalidades en América Latina: a) restauración o reminiscencias de la grandiosidad civilizatoria pre-colonial como un pasado que legitima la existencia grupal en el presente (ahí se inserta la sutileza del funcionamiento discursivo de la ideaciones); b) repudio a la “dominación” externa (variantes que van del capitalismo salvaje hasta la globalización); c) búsqueda de justicia, moderna saturación de los derechos humanos; aterrizaje contemporáneo, mito de la modernización de la nación.

... lo culinario como producción multicultural con expresiones diferentes en lo cultural, económico y político, sin soslayar que estas expresiones se materializan en prácticas sociales donde también importa la espacialidad (regionalización) porque a su vez aporta especificidades en las construcciones discursivas.

La moda es un sistema original de regulación y de presión sociales. Sus cambios presentan un carácter apremiante, se acompañan del deber de adopción y de asimilación, se impone más o menos obligatoriamente a un medio social determinado; tal es el despotismo de la moda tan frecuentemente denunciado a través de los siglos. Despotismo por otra parte muy particular ya que no cuenta con mayor sanción que la risa, la burla o la reprobación de los contemporáneos... los decretos de la moda consiguen extenderse gracias al deseo de los individuos de parecerse a aquellos a quienes juzga superiores, aquellos que irradian prestigio y rango (Lipovetsky, 1990, p. 42).

Para comprender los desarrollos del imaginario colectivo contemporáneo, que ha ido poniendo de moda cocinas nacionales, cocinas regionales (es muy importante señalarlo en plural) hay que considerar las tendencias forjadoras de la subjetividad contemporánea. Es de la mayor relevancia pensar con qué elementos simbólicos se van haciendo las imágenes de uno mismo y las fuentes de satisfacción e insatisfacción; aunadas al impresionante desdibujamiento de la movilidad social -las jerarquías tradicionales en lo público y en lo privado-. Nuevas inquietudes, nuevos arraigos y desarraigos, nuevas necesidades, nuevas inequidades. ¿Cómo suponer que las culturas alimentarias y con ellas la comensalidad, no son consecuencias directas de todas esas novedades? Confrontar con lo señalado sobre Modernidad.

#### **Culturas prehispánicas en la cocina y gastronomía de Colombia. Francisco Rangel<sup>8</sup>**

Colombia es conocida por ser un país de extremos contrastes sociales y culturales. Como todos los países latinoamericanos, sufrió un doloroso proceso de transición pasando de ser un territorio conglomerado por muchas culturas con perspectivas diferenciadas entre sí, a unificarse por la colonización española. Pero continúan, se conservan, parte de las tradiciones de los grupos indígenas que han habitado la región y que sin duda son gran componente de la identidad colombiana, nación mestiza.

Muchas han sido las aportaciones que han otorgado los pueblos indígenas a la constitución como país, pero las más destacadas son en torno al sector agrario-ganadero. El territorio colombiano posee ecosistemas diversos, por eso sus pobladores han sido grandes agricultores, recolectores y cazadores. En la etapa arcaica los pueblos nómadas se expandieron por toda la zona, llegando a territorio litoral, lo cual permitió el progreso de la actividad, hoy en día fuente principal de la alimentación colombiana.

La transformación cultural de los pueblos indígenas fue intensa y sólida hasta la llegada de los españoles en el siglo XVI, los prehispánicos se caracterizaron por su avance en la agricultura, iniciada por plantas medicinales y recolección de semillas, luego ya se produjo el asentamiento, el poblamiento en las cordilleras, altiplanicies, valles, llanuras y selvas.

---

8 Con base en Ocampo, Javier (2015).

El estudio histórico de los grupos indígenas que habitaron el territorio colombiano se ha realizado a partir de la siguiente división temporal:

- Período hortícola o formativo incipiente, inicia horticultura de raíces, yuca, camote, mandioca. Esta actividad impulsó la emigración a la zona central, dataciones certeras son del año 1,120 A.C, en la zona de Barranquilla.
- Período hortícola formativo medio, inicia la agricultura del maíz, rápidamente se extendió espacialmente y se fue haciendo resistente a las plagas. En definitiva, fortaleció la vida sedentaria. La cultura momil, usó el maíz ya con un sentido mágico y religioso vinculando la siembra y la cosecha con ideas de fertilidad.
- Período tardío o superior fue el máximo crecimiento cultural, con fuerte organización religiosa y desarrollo comercial. Consolidación de las estructuras económicas políticas y religiosas.

Los principales grupos étnicos son los quimbayas, calimas, zenúes, muisca o chibchas fueron la cultura más avanzada (técnicas terraza para cultivar maíz, papa y quinua). Tuvieron etapas de cultivo, “estudiaron” fenómenos meteorológicos y climáticos. La alfarería muisca fue sobresaliente, con cerámica desarrollaron utensilios de cocina, incluyeron vasijas de barro. Al día de hoy la gastronomía colombiana se caracteriza por el uso de raíces en gran parte de sus platillos, papa, batata, papa dulce y mandioca son productos que se consumen a diario, también son muy tradicionales los pescados y los mariscos...pero más importante que cualquier otra aportación fue, el desarrollo cultural y económico de la agricultura, pues Colombia tiene como actividad económica principal a la agricultura.

Tienen cientos culturas precolombinas como los arahuacos, quimbayas, tolimas, entre otras. Al día de hoy el territorio colombiano podría dividirse en seis regiones geográficas, del mismo modo se podrían considerar gastronómicas. Esta culinaria nacional se caracteriza por elaborar platillos tropicales, mariscos, pescado y coco, son los ingredientes principales de una cocina tradicional influenciada por la cultura africana.

La región andina está muy relacionada con las festividades, donde se preparan platillos como tamales, mazamorra, arepas; sancocho, ajiaco y tajadas, los cuales se consumen en gran parte del territorio colombiano. La parte amazónica se basa principalmente en la pesca, pues la mayoría de los productos que ingieren provienen del río, aunque también son grandes cazadores. Huevos de tortuga, mico, capibara, boa y casabe son los principales ingredientes en casi todos sus platillos.

### **Cocina guatemalteca. Eduardo Mendoza**

La cocina guatemalteca es muy parecida a la mexicana. En ambas se conjuntan ingredientes como los chiles secos (guaque, pasa, dulce, zambo que son ciertamente parecidos al ancho, morita, morrón y puya); también se consume el frijol y el maíz. La semejanza de ingredientes mexicanos y guatemaltecos radica en que los pobladores precolombinos compartieron territorios, ahora es la República de Guatemala.

Los mayas ocuparon gran parte del territorio del sur de México, Guatemala, Belice y norte de los actuales países de Nicaragua y El Salvador. Lo anterior es punta de lanza para determinar la cocina local. Sin embargo, cabe recalcar que los sucesos posteriores a la conquista, hicieron cambios considerables en aquellos territorios, que los llevó a re-determinar su espacio cultural y geográfico, en lo cuales se configuraron políticas y leyes que determinaron muchos aspectos culturales, entre éstos, la cocina de cada una de sus regiones.

En el caso de Guatemala, su independencia fue en conjunto con más territorios, los cuales estaban conformados por Chiapas, Nicaragua, Costa Rica y El Salvador; en ese entonces se llamó la República Federal de Centro América (República Federal de Guatemala, s/f). Aunque el gusto duró poco, ya que Guatemala se separó de la federación en 1839, y en 1842 se disolvió definitivamente la “República Federal”, lo que en la práctica condujo a la independencia total. Elegido presidente Rafael Carrera en 1844, dio a Guatemala el título de República Independiente en 1847.

La separación de Chiapas y su anexión a México pudo haber sido un determinante importante para la disolución de la República Federal, (La Independencia de Guatemala, s/f) ya que para 1823 Iturbide abdica del poder y Guatemala (como República Federal) se independiza de México, y Chiapas, por no querer constituirse como un tercer país, se anexa a México para 1824 gracias a una campaña de elección realizada en el mismo territorio (Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México, s/f).

El gobierno de Guatemala en 2007, reconoció 5 platillos de su gastronomía para resumir la mescolanza cultural de su historia denominacional, en la cual se conjuntan la cocina precolombiana con la cultura hispano-árabe. Platillos como el jocón (elaborado con tomate, tallos de cebolla, cilantro y chile pimiento), el pepián (jitomate, ajonjolí, tomate, pepitoria y chiles), el *Kaq 'ik* (chompipe o guajolote, jitomate, tomate, ajo, canela, clavos de olor, pimienta de castilla y hojas de zamat (CONABIO); los plátanos en mole (a base de chiles, chocolate y canela) y los frijoles con chicharrón, se considera que nacieron entre las grandes familias de Guatemala alrededor del siglo XVI.

**Imagen 6.** Guatemala. Petacones.



**Fuente:** <https://comidastipicas.com>.

### **Ejemplo turismo en Honduras. Daniela Casas**

A pesar de que la gastronomía de Honduras sigue siendo aprovechada y conocida sólo a nivel local, el gobierno del país ha decidido apostar por la promoción y creación de rutas gastronómicas. Con esto y promoción del turismo de sol y playa, se espera que haya un crecimiento de la actividad de casi el 6%. Aunque no hay gran evidencia de que existan restaurantes de alta cocina hondureña, hay atisbos de la utilización de técnicas e ingredientes en establecimientos de cocina “fusión”. Definitivamente los elementos más representativos son el casabe y el café.

El *Tour de Casabe* básicamente te guía en toda la cadena de producción de un Pan de Casabe, que es un alimento tradicional sin levadura ni glúten puesto que está hecho de yuca. Se ha elaborado por más de 200 años y las personas que te guían pertenecen a la cultura garífuna, son pobladores de La Ceiba, uno de los puertos menos poblados de Honduras.

El de café se lleva a cabo en la Finca Santa Isabel que es una de las principales productoras de café de altura del país. Se observa la cadena de producción del ingrediente y hay un recorrido guiado por las instalaciones. Tanto en la página de internet de turismo del país como en la de la embajada, ofrecen orientación y sugieren actividades al público que las consulta.

### **Ejemplo Venezuela. Julia Cambiassi**

La cultura del petróleo establece normas y crea una filosofía de la vida para adecuar a una sociedad a la necesidad de mantenerla en las condiciones de fuente productora de materia prima, no se subordina a las necesidades de los grupos humanos, sino que son sometidos por aquélla (Quintero, 1968).

### **No solo futbol, hay feijoada. Pamela Beas**

Otra manera de abordar la temática, tomando como ejemplo a Brasil, es conocer los diferentes tipos de ecosistemas que existen en el país que son: selvas tropicales, prados, montes secos y se encuentra rodeado por el Océano Atlántico. Está dividido en cinco regiones, las cuales son: región norte, región nordeste, región centro oeste, región sureste y región sur.

Algo que distingue la comida brasileña y la cultura de cordialidad en cuanto al ámbito gastronómico es la elaboración de las *paneladas*, que son guisos que se preparan en una sola olla grande en donde puede comer mucha gente; es una preparación familiar, la comida panela es una forma de cocinar que se encuentra en todo el país en donde los sabores e ingredientes varían según la región.

En el sur se suele consumir más el pescado, las legumbres que son muy utilizadas: la nuez de coco, el maíz, el arroz, cajú y frutas. Con este tipo de alimentos se obtienen platillos como la *moqueca de peixe*, la *feijoada*. En cuanto a la repostería brasileña, existen numerosas combinaciones de frutas, entre las que destacan el abacate, bacaxi, ananai, caqui; naranjas, guayabo, mango y plátanos; para acompañar o agregar a los postres, el café. En el norte de Brasil se encuentra muy presente el legado africano.

### **La pampa. Omar Domínguez**

La cocina argentina es la muestra clara de uno de los muchos mestizajes culinarios que existieron en América. La comida típica y las formas de comer se afianzaron y popularizaron gracias a la fuerte influencia de los inmigrantes, especialmente italianos, ingleses, galeses, españoles, franceses, griegos, árabes y judíos, sumados a las antiguas tradiciones de los pueblos originarios. Argentina está dividida, culinariamente, en seis grandes regiones: Región Centro, Región de Buenos Aires, Región del Cuyo, Región del Noreste, Región del Noroeste y la Región de la Patagonia.

En la región centro hay preparaciones basadas en pescados de río, hierbas serranas, semillas de algarrobo, chañar, mistol, miel y cera de abejas, el cultivo de maíz, calabazas y porotos. El asado está presente con las *carneadas*, donde se elaboraban chorizos o salames de carne de cerdo puro, o mixto (de cerdo y vaca), además de chorizos de cuero, bondiolas, chicharrón, morcillas, *leberwurst* (embutido de origen alemán), jamones y quesos de chancho. De frutas consumen duraznos, manzanos, ciruelos, naranjos y toronjas con las que se hacen los famosos dulces, hoy en día para el servicio de té o el mate de la tarde. Una de las golosinas tradicionales del país proviene de esta región, el Alfajor, ingresó a la península ibérica traída por los pueblos árabes.

La Pampa (Buenos Aires) aporta las empanadas, pasteles, aceitunas y productos lácteos, contribuyendo a la culinaria nacional con platillos como el mondongo, achuras, el asado de tira, puré de zapallo y la moronga, así como la bebida predilecta de este grupo étnico, la chicha.

Es importante mencionar al famoso libro de Doña Petrona, que viniera a cambiar, a principios del siglo XX, la forma de conservar y retomar las cocinas autóctonas del territorio argentino, cambiando el estilo francés de cocina propio de principios del siglo XX por las recetas más provincianas, a medida que crecía la valoración de los aportes culinarios no europeos.

#### **Chile. Graciela Escamilla**

Con Chile utilizaremos una división básica reuniendo varias regiones en seis grupos a la que llamaremos: regionalización culinaria; y estará formada por el Norte Grande, Norte Chico, Zona Centro, Zona Sur, Zona Austral y, por último, la Zona de Chile Insular que comprende a Isla de Pascua. Es un país con una característica distintiva: es tricontinental, porque su territorio nacional abarca espacios en la Antártida, la Polinesia -Isla de Pascua- y el continente americano, su peculiar forma geográfica lleva a sus territorios del desierto más seco a las lluvias constantes durante todo el año y los hielos.

En la región norte la quinoa, carne de diversos animales: cabras, ovejas, llamas, alpacas, corderos; productos de la pesca y frutos secos son parte de la dieta cotidiana. Por la cercanía fronteriza con Bolivia y Perú, estas regiones chilenas tienen algunas preparaciones en común con sus vecinos, pero con características propias como el charquicán, un guiso a base de charqui o carne seca, papas y zapallo.

La zona centro es célebre por los vinos y son muy tradicionales las sopaipillas, unas masitas fritas hechas con harina y puré de zapallo que pueden disfrutarse en su versión dulce, con miel de chancaca o la versión salada con palta y pebre de tomate y cilantro. Al sur el influjo de Alemania no es el único del que se puede disfrutar, Italia enriqueció la mesa con pastas, ñoquis, preparaciones con polenta, *risotto* y *pizzas*. España contribuyó con el aceite de oliva, el uso del ajo y la elaboración de embutidos, y más recientemente Asia delegó el gusto por especias como el curry, azafrán, jengibre y clavo. Croacia, Palestina e Inglaterra también han dejado su huella.

La influencia inglesa está en todo el país: la hora del té es sagrada, llámese la hora del té o la once; de norte a sur la gente se sienta a las cinco de la tarde con una taza en una mano, y un pan amasado con palta, o mantequilla y mermelada en la otra. Si el trabajo no lo permite, dicha ceremonia se pospone hasta la vuelta a casa.

### Ideas finales

La cohesión social, como concepto sociológico, desde Durkheim implica lo contrario a la inestabilidad en razón de que los componentes del colectivo se autoperceben y actúan al interior del grupo desde las configuraciones del grupo mismo. Las partes integrantes se vinculan de manera que la integración es más generalizable que la desintegración.

Si aceptamos lo anterior hay que pensar las características étnicas: religiosas, lingüísticas, pigmentación de la piel, ubicación geográfica, estilo de vida transmitido socialmente en la configuración de identidades nacionales, de culturas nacionales, de las culturas alimentarias nacionales y en este caso, de las cocinas nacionales.

Según se comentó desde el principio de esta propuesta se ha procurado asentar ideas sobre multiculturalidad, pero desde perspectivas que tomen en cuenta concepciones ampliadas sobre etnicidad. Para cerrar los planteamientos hechos cabe recordar, que ya con un enfoque clásico Stavenhagen propuso por grupo étnico:

Grupo social cuyos miembros participan en la misma cultura. Puede caracterizarse a veces en términos biológicos o raciales. Sus miembros son conscientes de pertenecer a dicho grupo y participar en un sistema de relaciones con otros conjuntos similares (1970, p. 284).

Además, la denotación de etnocentrismo no ha variado desde que fue introducida por primera vez en 1906, por W.G. Sumner en las Ciencias Sociales, es el nombre técnico para el modo de ver las cosas, según el cual, el grupo de uno mismo es el centro de todo, y todos los otros son pesados y evaluados con respecto él (Knopf, 1955).

Con las ideas expresadas se sugiere la *multiculturalidad* como reconocimiento a la existencia de diversos actores sociales, que jurídica-política y culturalmente deberán vivir en el colectivo nacional o regional en la máxima posible igualdad de participación y representación.

Así que, contemporáneamente hemos de considerar a la *democracia*, insisto, como la mayor equidad posible en la existencia social de los sujetos que conforman una *sociedad democrática*. Dicha equidad asentada en efectivos canales de participación y representación de los subgrupos y de los individuos, reconozco que este nivel es sumamente complejo de lograr.

Las cocinas nacionales son “excelentes” para cada grupo nacional, en sus imaginarios colectivos, a través de ideaciones; nuestras identidades incorporan casi por igual elementos simbólicos indígenas, el afamado y legitimador mestizaje, amén de integrar también novedades y contenidos externos. Ningún país puede existir sin sus tradiciones culinarias, lo coquinario nos invade, nos conforma, es nacionalismo y nacionalidad.

## Referencias

- Bernáldez C., A. (2013). *Documento de trabajo para tesis de maestría*. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Brillat S., J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Óptima.
- Comidas típicas (s/f). Imágenes. Recuperado de: <http://www.10imagenes.com/comidastipicas-de-la-Argentina>
- CONABIO (s/f). Samat o culantro es una hierba con un sabor similar al cilantro [cf. CONABIO, *Eryngium foetidum L.*, Recuperado de: <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/apiaceae/eryngium-foetidum/fichas/ficha.htm>] [fecha de consulta: 1/08/16].
- Cota G., H. I. (2012). *Cocina étnica mexicana*. Reporte No.1, Investigación. México: Universidad del Claustro de Sor Juana.
- De Valle, S. (2010). Etnicidad e identidad: usos, deformaciones y realidades. *Revista Cuicuilco*, volumen 17, número 48, pp. 24-27.
- Diccionario de Filosofía Latinoamericana* (s/f). México: Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos, UNAM.
- Fernández N., E. (s/f). *Los estudios poscoloniales y la agenda de la filosofía latinoamericana actual*. Argentina. Recuperado de: <http://www.herramienta.com.ar>, [fecha de consulta: 8 de agosto 2017].
- Guerra V., S. (2006). *Breve historia de América Latina*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Herskovits (1955). *Cultural Anthropology*. New York: Alfred Knopf editor.

- Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México (s/f). *Incorporación de Chiapas al pacto federal, 14 de septiembre de 1824*. México: Secretaría de Educación Pública. Recuperado de: <<http://web.archive.org/web/20121108071531/http://www.inehrm.gob.mx/Portal/PtMain.php?pagina=exp-chiapas-al-territorio-federal-articulo>>[fecha de consulta: 1/08/16].
- Lipovetsky, G. (1990). *El imperio de lo efímero. La moda y su destino en las sociedades modernas*. Barcelona: Anagrama.
- Mignolo, W. (2010). *Desobediencia sistémica: retórica de la modernidad, lógica de la colonialidad y gramática de la descolonialidad*. Buenos Aires: Ediciones del Signo.
- Movilla, E. (2013). *Gastronomía de Guatemala. Cocina Latina y algo más*. Recuperado de: <http://www.cocinalatinayalgomas.com/2013/08/gastronomia-de-guatemala.html>
- Ocampo, J. (2015). *Historia básica de Colombia*. Plaza & Janés.
- Quijano, A. (2007). Coloniality and Modernity/Rationality. *Cultural Studies*, 21 (2), pp.168-178.
- Quintero (1968). "Venezuela, siglo XX". N/D.
- Robledo, N. (2010). Higiene y panela: cambios en el discurso y las políticas del Estado colombiano, en el marco de las transformaciones neoliberales. *Revista Maguaré*, 24, pp.197-231.
- Stavenhagen, R. (1970). *Classes, Colonialism and Aculturation*, en "Masses in Latin America". England: Oxford University.
- UNESCO (s/f). Bien cultural, *Declaran patrimonio cultural cuatro platos típicos guatemaltecos*. UNESCO. Recuperado de: [http://www.lacult.unesco.org/noticias/showitem.php?uid\\_ext=&getipr=NjYuMjQ5LjY0LjM5&lg=1&id=1435](http://www.lacult.unesco.org/noticias/showitem.php?uid_ext=&getipr=NjYuMjQ5LjY0LjM5&lg=1&id=1435)>