

La gastronomía como símbolo en la cultura.

Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo

Lina Sarai Mejía López; linaza.mejia07@hotmail.com,
Miriam Bravo Rodríguez; mirybravo_98@yahoo.com,
Sonia Edith Mejía Castillo; sonnycode@yahoo.com



La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

La gastronomía como símbolo en la cultura.

Gastronomy as a cultural icon

Resumen

El presente artículo expresa las cualidades de la gastronomía como símbolo para la cultura; se construye el análisis de la cocina como símbolo desde lo que comunica a través de sus atributos, hasta exponer una proyección semántica de la gastronomía. De forma contundente se remarca la importancia de la alimentación del ser humano al rescatarla como patrimonio intangible de la humanidad, reconociéndola como un significante para la cultura, la cual representa, a través de los platillos, diversas cualidades en la sociedad, como la tradición y las costumbres alrededor de la mesa, los ingredientes que componen a las preparaciones, las técnicas transmitidas de generación en generación y el inconfundible sazón culinario que simboliza el espíritu gastronómico de una sociedad.

Palabras clave

Símbolo, gastronomía, cultura, significante, significado, patrimonio cultural intangible.

Abstract

This article expresses the features of gastronomy as a cultural icon. The analysis about gastronomy is to communicate through all dishes not only their taste but also their meaning which provides as a result a semantic projection of it.

The importance of gastronomy is highlight and rescue as a cultural heritage, and recognized as a cultural icon that represents qualities, such as: tradition and customs around the table, including: ingredients, culinary techniques and culinary seasoning that symbolizes the gastronomic spirit in the society.

Key words

Symbol, gastronomy, culture, significant, significance, intangible cultural patrimony.

Introducción:

Seguramente, a lo largo del paso de la humanidad por este mundo ha surgido la intrínseca duda de cómo es que los símbolos y su significado llegaron a tener una carga semántica. Es bien conocido, que muchas teorías al respecto han sido puestas al descubierto. Y a continuación se presentarán algunas de ellas que tratarán de explicar tan grande incógnita.

Bien vale la pena mencionar que ante la ausencia de un lenguaje, de la índole que éste sea, sería imposible expresar nuestros pensamientos; y ante la carencia de estos, nos veríamos inhabilitados en expresar nuestras ideas.

Por tanto, es necesario el uso del lenguaje y la comunicación para enseñar, transmitir y lograr preservar la cultura de la sociedad en la que el ser humano se halle sumergido. Las tradiciones, creencias, formas de vida, prácticas, vivencias y costumbres alimentarias son parte del patrimonio que la cultura resguarda. Tal patrimonio es reconocido ante la UNESCO como patrimonio intangible, y trasciende al tiempo gracias a la enseñanza y aprendizaje por medio del lenguaje escrito y oral. La gastronomía mexicana es reconocida ante el mundo como patrimonio intangible de la humanidad, no solo por los platillos que la representan, sino también por las técnicas, los sabores, los ingredientes, las recetas en las que están plasmados y el rito requerido para su concepción; convirtiéndose en símbolo significativo para todos los inmersos en la cultura mexicana.

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

El hombre como ser simbólico dentro de la cultura

La cultura es el conjunto de valores, conocimientos, arte, moral, derecho, creencias, prácticas, costumbres y tradiciones que constituyen la forma de vida del hombre en forma de hábitos aprendidos, compartidos y transmitidos entre los miembros de una sociedad a manera de símbolos con un valor funcional (Tylor, 1975) (Boas, 1964). “El hombre es el único ser viviente con la capacidad de elaborar símbolos, comunicarse mediante ellos y plasmarlos en objetos”, permitiendo con ellos el progreso de la cultura, el pensamiento y la conducta (Valverdú, 2014).

“La cultura es la clase de cosas y acontecimientos que dependen de simbolizar. A su vez tales cosas y acontecimientos que comprende la cultura se manifiestan en el tiempo y el espacio:

- a) En los organismos humanos: en forma de creencias, conceptos, emociones o actitudes.
- b) En el proceso de interacción social entre los seres humanos.
- c) En los objetos materiales que rodean a los organismos humanos integrados en pautas de interacción social” (Valverdú, 2014).

Levi-Strauss menciona que “cualquier cultura puede ser considerada como un conjunto de sistemas simbólicos en cuyo primer rango se colocan el lenguaje, las reglas matrimoniales, el arte, la ciencia, la religión. Todos estos sistemas aspiran a expresar o comunicar algunos aspectos de la realidad física y de la realidad social, y más aun las selecciones que estos dos tipos de realidad mantienen los unos con los otros” (Conté, 1997). Dentro de los sistemas simbólicos se incluye a la gastronomía, pues ésta comunica la tradición en una sociedad y es fiel reflejo de la cultura.

Lenguaje y símbolo

La importancia del lenguaje en la cognición, tradiciones y herencias culturales.

El lenguaje es un requisito indispensable para entender los símbolos dentro de la sociedad; éste es la forma de expresión más importante que hace posible generar modelos simbólicos, comunicar ideas, tradiciones, valores, reglas, normativas, información y en definitiva el progreso de la civilización y la cultura (Muñoz, 2005); (Valverdú, 2014).

Lacan señala que “con el lenguaje es posible la cognición de cualquier otro sistema simbólico” y propone una interpretación lingüística como condición para conocer (Conté, 1997). Así dentro de la mayoría de las obras humanas, constituidas por particulares condiciones históricas y sociológicas, la comprensión de sus estructuras generales permite entender su valor simbólico (Babolin, 2005).

Dicho valor simbólico es una forma de comunicación indispensable en la sociedad, pues expresa a través de sus cualidades la realidad y emite mensajes que influyen en la consciencia del ser; los símbolos son creados por el hombre y plasmados en objetos con la finalidad de evocar características, productos y condiciones de su cultura y tradiciones.

¿Qué es un símbolo?

El origen filológico de la palabra símbolo proviene del griego clásico *syμβάlein* que literalmente significa “lanzar junto”; en otras palabras “se trata de reunir las realidades y congregarlas a partir de diferentes cualidades y hacerlas converger en un solo punto o signo” (Boff, 2009). Cassirer¹ explica que el ser humano tiene entre el medio y él mismo un universo simbólico formado por el lenguaje, el mito, el arte y la religión (Valverdú,

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

2014), convirtiendo así al símbolo como una categoría de la cultura y estructurador del comportamiento social.

El símbolo es un arquetipo creado de manera no racional por la síntesis de procesos del consciente e inconsciente colectivoⁱⁱ dentro de la sociedad, y tienen como finalidad explicar el medio y el sentido de la existencia, así como estructurar la mente del ser humano construyendo una especie de “Fe” alrededor del símbolo y transformando lo común hacia un valor mayor, un valor funcional que será de aplicabilidad universal, incrustándose en la consciencia del ser (Jung, 1993) y representará a la perfección la evolución de la especie y de la cultura humana. La gastronomía se convierte en un símbolo dentro de una comunidad donde se plasma, a través de los sabores, técnicas y preparaciones, una identidad cultural y una cumulo de significados para la sociedad.

Como entender un símbolo: significante y significado.

Un símbolo se transforma en un significante dentro de un contexto dado con un significado específico. Saussureⁱⁱⁱ explica que el significante es el elemento material y fonético que compone al símbolo, y el significado es el concepto o la imagen que evoca el significante, ambos están relacionados de forma arbitraria y dados por la tradición de una sociedad y dependen de una amplia red de diferencias.

Tal característica permite a los símbolos ser signos con un contenido y convertirse en referencia de tradición, historia y cultura dentro de la sociedad (Muñoz, 2005).

Eco describe al significante como el referente del símbolo, y el significado como la referencia del mismo; se pudiera creer que el significado es el objeto nombrado por el símbolo. Sin embargo, también incluye toda la información que dicho significante transmite al oyente (2005). Al hablar del oyente, se ha de considerar un emisor del

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

mensaje, y así entrar en la delicada disciplina de la semiótica; la semiótica se encarga de los signos como fuerzas sociales. Eco menciona que cualquier “expresión denota determinado objeto, aunque de modo más profundo la expresión en cuestión denota una determinada unidad cultural que le corresponde, a la cual se refiere el que habla, quien la ha recibido como descrita de tal manera de la cultura en que vive, sin que nunca haya tenido una experiencia con el referente o significante real” (2005); la unidad cultural que evoca dicha expresión la podemos considerar como una entidad abstracta que es convenida por la cultura y sociedad determinadas.

Por tanto, los significantes y significados que expresan los símbolos estructuran mensajes sociales que como fin primario comunicarán lo que sea intencionado, y por consiguiente emitirán de manera abstracta algunas cualidades de la cultura, de las vivencias, el arte, la ciencia, la religión, la cultura gastronómica y las tradiciones culinarias de una sociedad.

Símbolos dentro del patrimonio cultural

Por patrimonio se entiende aquel aspecto cultural al cual la sociedad le atribuye ciertos valores específicos, los cuales, a grandes rasgos, podrían resumirse en: históricos, estéticos y de uso. El patrimonio ha sido una pieza clave en el devenir de la historia humana, porque gracias a él los conocimientos, los valores, las emociones, los ideales, etc., se heredan de una generación a otra en forma de símbolos. Este permite por tanto el progreso de cualquier grupo social, no solo por la experiencia y conocimientos en él condensados, sino porque además es una liga intelectual y emotiva entre el pasado, el presente y el futuro.

EL patrimonio es una construcción sociocultural que adquiere valor y sentido para aquel grupo que la realizó, heredó y aún conserva. Por ser una construcción sociocultural que se desarrolla en el tiempo el patrimonio es dinámico y cambiante. El patrimonio se

La gastronomía como símbolo en la cultura

Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo

transforma en el tiempo no solo por la acción que sobre este ejercen elementos físicos, químicos y biológicos, sino también, y a veces más rápida y radicalmente, por transformaciones sociales y culturales que hacen que ese bien patrimonial pierda o adquiera nuevos valores, o bien se le otorguen nuevos significados y usos.

Cualidades del patrimonio:

Histórico: son objetos con historia y por tanto documentos donde de alguna manera se puede leer el progreso humano.

Artístico: son ejemplos de una destreza, de un conocimiento, de una genialidad, y a la vez son también documentos donde se plasma la evolución humana desde el punto de vista del sentido estético.

Valor de uso: porque han tenido y tienen una función para la sociedad.

Patrimonio inmaterial: Gastronomía

“Las acciones dirigidas a estudiar, catalogar, conservar y difundir el patrimonio cultural han estado encaminadas a salvaguardar este legado *per sé*. Sin embargo, en los últimos tiempos la noción que de este se tiene, es la de una construcción histórica, dinámica y que en su proceso de creación y transformación intervine la sociedad en su conjunto” (Viladevall,2003).

Existen dos expresiones del patrimonio cultural, las tangibles (monumentos arquitectónicos, obras de arte) y las intangibles (costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica), las cuales corresponden a las diferentes culturas; siendo el patrimonio intangible pocas veces reconocido como parte del legado cultural que demanda atención y protección.

Para la UNESCO “el patrimonio intangible o inmaterial es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas y el hábitat”(UNESCO, 2003).

Así entendemos a los alimentos y las formas de cocinar como actividades humanas que simbolizan una relación cultural establecida entre la estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa.

La gastronomía como símbolo/significante en la cultura

Define Marvin Harris, en su lectura de *Bueno para comer*, que el colectivo social que evoca un alimento de forma ideológica y nutricional, es en parte expresión de las condiciones económicas, climatológicas y por causas simbólicas (1989) convirtiendo la condición de un alimento dentro de la sociedad, en una tradición simbólica, ligada a lo espiritual, familiar, personal o a lo religioso; ejemplo de esto es la importancia del Pan y Vino dentro de la religión Cristiano-católica quienes le infieren las cualidades divinas del cuerpo y sangre de Jesucristo.

Concordando con la conceptualización de Marvin Harris, se asevera que existen alimentos buenos y otros malos para comer, sin embargo, ellos estarán clasificados en gran medida por el que juzga de acuerdo a su educación, formación y cultura (Fernández, 1988).

Claude Lévi Strauss, determina el sistema y clasificación alimentario en tres estados principales, en los cuales la comida puede ser ofrecida al comensal y que de forma concisa muestran la evolución de la sociedad a través de la comida:

La gastronomía como símbolo en la cultura

Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo

- **Lo crudo:** sinónimo de natural, llegando a ser la técnica del Asado, la representativa de este estado, por el contacto directo del fuego con el alimento.
- **Lo podrido:** sinónimo de cultura, la técnica del hervido, es en gran medida representante de la aculturación de un pueblo, por la cocción a través ya de un recipiente, alejando al alimento cada vez más, de una forma natural de cocerlo.
- **Lo ahumado:** expresión del aire y el fuego, determinado también como parte cultural de la humanidad, al utilizar también, medios de cocción alejados de lo natural.

Esta breve clasificación, habla de la búsqueda de expresión cultural a través de los alimentos, así como de las formas de prepararlos y consumirlos (Fernández, 1988).

El ser humano ha estado acompañado de una evolución en la nutrición, convirtiendo entonces a la comida en un acto cultural y expresión más fiel de las tradiciones de un pueblo. El arte de cocinar, a pesar de no ser ennoblecido como el arte de pintar, esculpir, de la música y otros que son de utilidad, es el arte más esencial del ser (Long, 1997).

Se puede comprender la importancia simbólica de los alimentos al remontar a las leyendas antiquísimas de la época prehispánica con el uso y descripción de las temperaturas, dividiéndolos en alimentos calientes, fríos y templados, e incluso de las corrientes Chinas, que clasifican a los alimentos en *Yin y Yang* (Long, 1997)^v, tales clasificaciones se dan por una visión cultural hacia los alimentos. La gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad (Ogden, 2005).

La gastronomía como tradición implica un cúmulo de diversos conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

o escrita a través de textos culinarios. Tales conocimientos se plasman en la mente de los individuos quienes enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad. La identidad es un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia dentro de una sociedad, y que son establecidos por ellos mismos.

Dentro de la cultura culinaria se consideran el consumo y la elaboración de los platillos como acciones simbólicas, que se van transformando en costumbres alimenticias, conjunto de reglas y maneras tradicionales para elegir, preparar y consumir los alimentos. Los elementos implicados alrededor de la cocina están cargados de sentido y adquieren un valor significativo. Janet Long, dice que la cocina cultural, se caracteriza por un conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios así como los factores económicos y ecológicos que afectan en la elección de los alimentos; el uso frecuente de un conjunto característico de condimentos; las formas características de procesar los alimentos⁶; la variedad de reglas que rigen qué comidas y qué combinaciones de comidas son aceptables a fin de establecer relaciones sociales; para ocasiones ordinarias y de fiesta con fines simbólicos, de consumo o ambos, las características sensoriales que influyen en la selección y las dimensiones simbólicas culturales (1997).

La cocina refleja la evolución dentro de una cultura por medio de sus creaciones, por lo cual se le vincula al estudio y conservación del patrimonio, pues un platillo puede encerrar la historia de una comunidad y expresar la identidad de un grupo, tal es el ejemplo de los poblanísimos chiles en nogada, los moles oaxaqueños, entre otros; creándose así un factor simbólico de identidad entre los mexicanos alrededor de la riqueza del patrimonio gastronómico nacional.

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

Conclusión

De esta manera se puede concluir que, así como el hombre fue capaz de crear un lenguaje a partir de una necesidad imperante de comunicarse; así también el hecho de satisfacer en él una necesidad física tan primordial como lo es el hambre; lo ha llevado a crear y emerger en creativos y diversos platillos para su propio consumo.

Es por ello que así como el lenguaje y el pensamiento se convierten en una dualidad indivisible, el ser humano y la gastronomía se fusionan para seguir dando vida a uno de los símbolos más relevantes de nuestra cultura, sin dejar de lado su principal objetivo que no sólo es alimentar y nutrir, sino también deleitar al paladar del comensal más exigente y ser fiel reflejo de la identidad cultural.

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

Bibliografía:

Babolín, Sante. (2005). Producción de sentido: filosofía de la cultura. Ed. San Pablo. Colombia.

Boas, Franz. (1964). Cuestiones fundamentales de antropología cultural. Ed. Solar. Argentina.

Boff, Leonardo. (2009). El vuelo del águila: como el ser humano aprende a volar.
Ed. DABAR. México.

Conté, Claude. (1997). Lacan con los filósofos. Ed. Siglo XXI. México.

Eco, Umberto (2005). La estructura ausente. Introducción a la semiótica. Ed. Debolsillo.

Fernández, José (1998) Arte Efímero y espacio estético. Ed. ANTHROPOS. Barcelona, España.

Harris, Marvin. (1989). Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura.
Ed. Alianza. Madrid, España.

Jung, Carl. (1993). Símbolos de transformación. Ed. Paidós. España.

Long, Janet. (1997). Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos.
Ed. Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

Muñoz, Blanca (2005). Cultura y comunicación: introducción a las teorías contemporáneas. Ed. Fundamentos. España.

Ogden, Jane (2005), Psicología de la alimentación. Ed. Morata. Madrid, España.

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

Tylor, Edward. (1975). *La ciencia de la cultura*. Compilación Kahn J. D. España.

Valverdú, Jaume. (2014). *Antropología simbólica: Teoría y etnografía sobre religión, simbolismo y ritual*. Ed. UOC. España.

Viladevall, Mireia. (2003). *Gestión del patrimonio cultural*. Compilación. Ed. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.

UNESCO (2003). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*. Documento electrónico. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>. [Consultado el 25 de Agosto 2014].

-
- I. Ernts Cassirer se avoco a desarrollar una filosofía de la cultura a través del sistema simbólico creado por el ser humano con la finalidad de generar una identidad por medio del lenguaje, el arte y la religión.
 - II. Jung propone una revalorización y comprensión de los símbolos eternos de la humanidad creados por medio del inconsciente colectivo, refiriéndose a los significados que estos evocan y que son de dominio común.
 - III. Saussure resalta por ser el “padre” de la semiología, disciplina que él mismo describe como la ciencia que estudia la vida de los signos en el seno de la sociedad.
 - IV. Es por esto que existen ciertas clasificaciones que permiten conocer los componentes de las formas de comer de algunas culturas, como aquella de alimentos calientes y fríos como principio ordenador, que permite emitir un juicio de la calidad de

La gastronomía como símbolo en la cultura

*Lina Sarai Mejía López
Miriam Bravo Rodríguez
Sonia Edith Mejía Castillo*

los alimentos que pueden usarse para organizar el consumo, preparar las obras y lograr un estado equilibrado y saludable en quien lo consume, como por ejemplo para sazonar la carne de res (caliente) con cilantro (frío); o el cerdo (frío) con orégano o menta (calientes). En esta clasificación, se tienen también alimentos templados que evocarán a alimentos bien equilibrados y balanceados en cuanto a sabor.

- V. En cuanto a cómo se procesan los alimentos la tradicionalidad de cada pueblo, marca el uso de ciertas técnicas para elaborar los alimentos, siendo de forma general: lavados, tostados en un comal y molidos, otra forma convencional es cocer, hervirlos o freírlos.