

CULTURA ALIMENTARIA

David Moreno García

Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León (México)

E-mail: davidmore44@hotmail.com

Introducción

Pocos temas despiertan tanto interés académico y han llegado a producir publicaciones científicas en los últimos años como el tema de la cultura alimentaria. Las publicaciones e investigación en este tema, hacen que nos ubiquemos en un contexto que nos permite, profundizar y reflexionar, no sobre un concepto en lo particular como lo es el de la cultura, mas bien nos invita al hecho de formularnos preguntas y revisar las percepciones para entender todas aquellas expresiones tan diversas dadas en los planos de lo material y conductas de los sujetos. Es un hecho que los individuos que conforman un grupo o sociedad nos demuestran la existencia de un intercambio en sus formas de expresión y selección, medio por el cual se definen valores mediante la percepción que se convierte en un determinante del actuar del individuo; y el campo de la alimentación es un área en el que encontramos valores y expresiones culturales tan diversas.



Para investigadores y analistas del campo de la alimentación, se hace necesario el comprender y entender las relaciones que tienen los sujetos con los alimentos y en los que predomina una lógica propiciada por las formas de economía, convivencia y de socialización, estas conservadas o bien con diferencias a través de los tiempos, sobre todo de aquellas sociedades compuestas por instituciones y grupos tan diversos y dinámicos que se hacen llamar modernas civilizaciones, denotando la importancia significativa de los alimentos en las estructuras sociales para la funcionalidad de ellas.

Jesús Contreras señala, los avances científicos y tecnológicos desarrollados a lo largo de las ultimas décadas permiten unos grados de análisis extraordinariamente pormenorizados, de tal manera que de cualquier "alimento" o producto puede expresar su composición cualitativa y cuantitativa hasta el más mínimo detalle (1). Por lo tanto, es necesario revisar las percepciones de los sujetos y el de nosotros mismos los investigadores al categorizar los alimentos y clasificarlos para conocer sus concentraciones o comprender mejor sobre ellos y el por que de su disponibilidad, frecuencia o elección en la dieta del hombre como parte de su cultura y estructura social.

La cultura abarca tantos aspectos objetivos como subjetivos, y la civilización aspectos concretos, objetivos, cuantificables para identificar mejor los avances tecnológicos de la cultura. A mayor complejidad tecnológica mayor civilización; lo cual no significa que por ello los aspectos subjetivos sean menos importantes para el desarrollo de la cultura (2). De hecho la historia y las investigaciones nos han proporcionado los datos para el conocimiento del hombre y su cultura alimentaria, y destacan de ello el hecho de que en todas las épocas de la historia se ha planteado este como un problema para el hombre ya que los alimentos son el determinante de la supervivencia como un valor que reconoce el hombre sobre lo que ingiere y que es adquirido y producido para su beneficio, y que con el transcurrir de los años se antepone en muchas de las ocasiones por su valor apreciativo social al del conocimiento

científico cuando se le señala que (la salud del individuo) es gracias al valor nutritivo del alimento, logro científico alcanzado hasta pleno siglo XX por métodos experimentales. "Es así como fundamentamos que la historia da significado al presente"(3).

Un encuentro con la cultura

Rosa Maria Lara y Mateos en su libro recurren y registran diversos conceptos de cultura de aquellos investigadores de la antropología social que por sus aportaciones son considerados indispensables para la práctica en los campos de la salud individual y social ya que nos permiten conformar un marco de referencia sociocultural para entender y atender en la práctica las situaciones que se manifiestan y son abordadas por profesionales desde una perspectiva de salud.

Etimológicamente, CULTURA deriva del latín colere (cultivar). Su acepción primitiva se refiere al cultivo de la tierra (agricultura). Cicerón lo aplicó al cultivo del espíritu, y así surgió el significado humanista y clásico de la palabra cultura, que ha predominado hasta hace poco. Para E.B.Tylor "CULTURA es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad". Young da la siguiente definición de CULTURA, señalando son "pautas más o menos organizadas y persistentes de hábitos, ideas, actitudes y valores que son transmitidos a los niños por sus mayores o por otros grupos mientras crecen". Parsons, describe a la CULTURA como un "sistema de símbolos creados por el hombre, compartidos, convencionales, y por cierto, aprendidos, que suministran a los seres humanos un marco significativo dentro del cual pueden orientarse en sus relaciones reciprocas, en su relación con el mundo que lo rodea y su relación consigo mismos (4). Las anteriores definiciones son muy significativas y su valor adquiere una gran relevancia en referencia a los pronunciamientos que hacemos en el campo de la Cultura Alimentaria, ya que las anteriores definiciones nos permiten revalorar al alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción dado que establece la sociabilidad, contribuye a la armonía entre algunos grupos e individuos, además de que representa valores, costumbres y tradiciones, y en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, tradición, status, distinción, en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás.

Es muy válida la puntuación que realiza Jeffrey M. Pilcher; cuando señala que las vinculaciones entre lo que la gente es y lo que come, tiene profundas raíces en su historia destacando las influencias manifiestas de género, raza y clase sobre ciertas preferencias en materia de comida desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, y que incluso como grupo o comunidad se configura en la evolución de la cocina y su relación con la identidad nacional (5).

O bien como lo señala Jessica Kuper en referencia a algunas culturas africanas, al destacar que con frecuencia la ingestión de alimentos brinda ocasión de rezar, no sólo a fin de pedir la gracia divina, sino como rito de comunión en sí mismo. La idea de comer, tolera la de sacrificio. Cuando la idea de sangre y la de sacrificio se superponen en elaborada armonía en el punto culminante de la ceremonia religiosa resulta imposible agotar las significaciones que encierra la comida. En tales culturas, el alimento está sin duda por encima del teatro, la música, la danza y la poesía (6).

La cultura del hombre

El hombre, a diferencia de cualquier otro ser vivo se ha visto en la necesidad de hacer cultura para asegurar su existencia, controlar y dominar su entorno físico y social. Esta observación no es única ni reciente ya en diferentes tiempos lo han visualizado filósofos, naturalistas, exploradores, antropólogos, sociólogos, misioneros, biólogos que por medio de un acercamiento y de ciertas habilidades, han podido incorporarse y hacer participativa sus acciones para la consecución de sus intereses (7).

Razón por la cual se reafirma que en sus estudios y escritos el fin inmediato de la creación cultural consiste en asegurar la existencia y subsistencia de los hombres controlando su ambiente físico y social, pero el fin último y fundamental de la cultura es de proporcionar al ser humano una vida digna y feliz. Finalidad que en sus preceptos es de cierta manera compartida por la Organización Mundial de la Salud (OMS), que en su definición de la salud señala y establece; "La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades".

La cultura abarca tanto aspectos objetivos como subjetivos del hombre, y la civilización aspectos concretos, objetivos, cuantificables para identificar mejor los avances tecnológicos de la cultura. Posiblemente es aquí donde radica mucha o en mayor parte la confusión por definir en los estudios de carácter científico que es cuantificable en la apreciación de la cultura y que debe ser considerado como un valor categórico, que distingue a cierto grupo por sus manifestaciones y el orden de organización. Señala John Beattie, en su texto *Otras Culturas* lo siguiente: "Han ocurrido y continúan ocurriendo graves malentendidos por que la gente ha intentado medir las instituciones de otras sociedades diferentes y poco conocidas en términos de las categorías conocidas e incuestionables de sus propias culturas. Mientras más grandes sean las diferencias entre los intereses de las sociedades y menos completo el contacto ya establecido entre ellas mayor será el peligro de serias equivocaciones". (8)

En el campo de la alimentación: comida, dieta y cultura son dimensionados a diferentes campos para su análisis; el histórico, biológico, económico, político y social. El hecho radica en que la humanidad por tener una relación con la alimentación se convierte en el actor principal y es ahí donde la comida, dieta y cultura ocupan un lugar relevante por la función que desempeña y que mucho tiene que ver con el conocimiento y el equilibrio de una sociedad o comunidad saludable en toda la extensión de sus instituciones.

Hablar de cultura es llegar a estudiar y conocer al hombre, despojándose de un etnocentrismo que no nos conduzca a la discriminación y tampoco nos aparte de razonamientos en la búsqueda de imponer nuestra propia cultura. La cultura es una experiencia propia del ser humano para resolver los problemas de su existencia, por lo tanto donde haya hombres, habrá cultura para sobrevivir. Las variantes regionales o locales son algo lógico ya que están en íntima relación con la diversidad de recursos naturales que hay en su hábitat y con la inventiva creatividad del hombre: modas de vestir, modos de elaborar platillos y su cocina, formas de expresión artística, tecnología, etc (9). Apreciar una cultura estable no significa que se encuentre estática o sin dinamismo, no es tampoco sinónimo de atraso; de hecho cabe la posibilidad de descubrir que aprovecha y controla su entorno, situación que le permite su equilibrio y permanencia.

Foster y diversos autores han descrito como una cultura de ser estática, al pasar a una dinámica de cambio planeado presenta resistencias. Innumerables son las experiencias en este campo en el cual las comunidades o grupos sociales perciben el desplazamiento, modificación o la ruptura de lo tradicional por fuerzas que están a favor de modificar componentes de la cultura como lo es el alimenticio o de la alimentación. Sin embargo desde la plataforma de análisis que tiene la teoría de la cultura siempre será interesante el saber si trabajamos sobre necesidades sentidas por parte de la comunidad, lo cual puede hacer de nuestro cambio planeado un éxito una vez que hayamos respondido y participado conforme a los lineamientos que nos exigen trabajar e identificarnos junto con ellos, o en forma práctica y operativa juntos con su cultura. (10)

¿Que es alimento?

Son diversos los conceptos y las definiciones de lo que es la alimentación, estos se han diversificado por las percepciones, simbolismos, aspectos, variedades, propiedades y experimentos, que realizados por el hombre en el transcurrir de la historia, le han permitido el haber experimentando en su mismo cuerpo, para posteriormente y sobre la premisa de reconocer sus propiedades ha considerado que alimento pudiese ser cualquier sustancia natural o sintética que contenga uno o varios de los principios de la química o catalogado

como hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y sales orgánicas. Alimento entonces se ha definido como cualquier sustancia que introducida a la sangre, nutre, repara al desgaste, da energía y calor al organismo, sin perjudicarlo ni provocarle pérdida de su actividad funcional.

Según el Código Alimentario Español "Alimento" es toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana o como frutivos.
- b) Como productos dietéticos, en casos especiales de la alimentación humana.

Para los países miembros de la Unión Europea un concepto jurídico publicado en Enero del 2002 en el reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo a establecido que por alimento o producto alimenticio; será cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad de serlo, tanto si han sido procesados entera o parcialmente, como sino. El concepto de alimento se extiende a todas aquellas sustancias, ingredientes, materias primas, aditivos y nutrientes ingeridos por el ser humano a través del tracto gastrointestinal. En su nueva definición se consideran alimentos a las BEBIDAS, la GOMA DE MASCAR, el AGUA, así como cualquier sustancia incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento (aditivos , grasas y vitaminas) además de aquellos residuos derivados de la producción y el procesamiento de alimentos, como son los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas.

Esta vigilancia por establecer jurídicamente lo que es alimento denota la unión y relación nuevamente de los alimentos con el hombre, pero con una nueva perspectiva en la que han evolucionado y se han transformado los nuevos escenarios y contextos de donde provienen los nuevos alimentos que son accesibles para el consumo del ser humano. Y por lo tanto de la conformación de su nueva Cultura Alimentaria.

Cuando referimos el alimento como parte de la cultura lo posicionamos en contextos que tienen que ver con el hombre en lo social, lo psicológico, lo económico, lo simbólico, lo religioso, destacando nuevamente la función que tiene la alimentación en el hombre y en los grupos sociales, también es un hecho el que la alimentación dentro de la conceptualización y su evaluación orgánico - biológica nos demuestra los efectos devastadores o generadores de lo nutricional que estos poseen para desarrollar nuestro cuerpo y organismo además de ciertas actividades físicas y sociales a la vez. Sin embargo la alimentación en su relación con las actividades sociales – culturales denotan las practicas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud. Es así como una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre describen como las personas, hemos adoptado nuestra cultura alimentaria.

El alimento bajo ciertos enfoques teóricos coloca a la nutrición actualmente como una disciplina mucho más valiosa en el plano científico cuando precisamente incorpora los aspectos bio – psico – social en esa perspectiva que no solo es de practica determinista, sino contemplando los análisis de las teorías funcionalistas, estructuralistas, evolucionistas y ecológico cultural para fundamentar como la alimentación lleva implícita cuestiones morales, de prestigio, de poder y de orden social, como en la sociedad y la comunidad el alimento se ha convertido en parte de nuestra imagen por sus efectos y no solo eso sino como también brinda placer, status y es apreciado como un arte. En si la cultura alimentaria no solo es un reflejo con diversidad de características banales que pueden ser enumeradas para ser identificadas como en un determinado momento pudieran tomarse las características citadas por Melville Herskovits (11) con respecto a lo que es la cultura sin haberlas analizado y comprendido:

- a) La cultura se aprende.
- b) La cultura deriva de los componentes biológicos, ambientales, psicológicos e históricos de la existencia humana.
- c) La cultura esta estructurada.
- d) La cultura esta dividida en aspectos.
- e) La cultura presenta regularidades que permiten su análisis, por medio de los métodos de frecuencia.
- f) La cultura es un instrumento por medio del cual un individuo se adapta a su situación total y además, le provee los medios de expresión creadora.
- g) La cultura es un todo que nos absorbe, pero de la cual nosotros solo absorbemos una mínima parte.

Los anteriores planteamientos nos lleva a la reflexión, análisis y el buen entender de las situaciones o maneras en las que actuamos y es por ello que en el proceder de las iniciativas personales como institucionales, de los programas y sobre todo de aquellos cambios que en su asociación conforman una interacción con el ser humano, con las comunidades y organizaciones; tomar muy en cuenta la inferencia en que lo hace Rosa María Lara y Mateos con respecto a la cultura al destacar lo siguiente: "No atender ni entender los problemas de salud, en su contexto sociocultural, ha sido causa de innumerables fracasos en las acciones médicas particulares e institucionales, injustificables por el enorme costo que representan". (12)

Conclusión

La Cultura no puede quedar en calificativos o unos cuantos parámetros para inferir un todo; como profesionales debemos determinar o especificar en forma científica los métodos que mejor nos aproximan a comprender las expresiones culturales en sus diversidad de categorías, características y formas en las que se manifiesta e incide en la población. El hombre y la alimentación es uno de esos casos que a través de los años se han hecho presentes en diversos tiempos, lugares o escenarios, determinado los rumbos de las más grandes culturas. Esos elementos y el conocimiento de los contextos en los que tanto el hombre como los alimentos se han adaptado y desarrollado, han demostrado la destreza del hombre y su determinación por establecer asentamientos humanos y posteriormente ciudades, rutas de transito y comercialización, rutas de invasión e incluso lugares que ofrecen condiciones favorables y apropiadas para la subsistencia, o bien el desarrollo y expansión de diversas comunidades, además de sus costumbres y practicas. La alimentación y el hombre, son y debieran ser reconocidos en la diversidad de las cúpulas profesionales y científicas por conservar una relación que ha sido determinante en la evolución del hombre y el de sus comunidades, destacando su aportación a la humanidad y no debiendo quedar solo reducida a un concepto de necesidad e ingesta alimenticia fisiológico y biológicamente, sino el ser considerado como un catalizador que genera fuerza y que contribuye por medio de su interrelación, a la unión o agrupación, situación que en muchas de las ocasiones a determinado la supervivencia del grupo y estando lo anterior fundamentado en manejo de los estudios dietéticos y alimenticios bajo el marco del materialismo cultural, la ecología cultural y el socioecologismo. Así, su incorporación como un medio de sociabilidad a establecido la forma en la que se organizan y ha hecho que la estructura de una comunidad planeada y reconocida se afiance y trascienda al haber adquirido su identidad social – comunal y la cultura, mediante la agrupación tradicional de todo aquello que la integra y conforma según su contexto, respondiendo así a los nuevos escenarios del desarrollo comunal que establecen las nuevas formas de asentamientos rurales o urbanos ya planeados y diversificados conforme a las políticas en favor de una mejor calidad y estilo de vida contemporáneos.

Resumen

Pocos temas despiertan tanto interés académico y han llegado a producir publicaciones científicas en los últimos años como el tema de la cultura alimentaria. Las publicaciones e investigación en este tema, hacen que nos ubiquemos en un contexto que nos permite, profundizar y reflexionar, no sobre un concepto en lo particular como lo es el de la cultura, mas bien nos invita al hecho de formularnos preguntas y revisar las percepciones para entender todas aquellas expresiones tan diversas dadas en los planos de lo material y conductas de los sujetos. El hombre y la alimentación es uno de esos casos que a través de los años se han hecho presentes en diversos tiempos, lugares o escenarios, determinado los rumbos de las más grandes culturas. Esos elementos y el conocimiento de los contextos en los que tanto el hombre como los alimentos se han adaptado y desarrollado, han demostrado la destreza del hombre y su determinación por establecer asentamientos humanos y posteriormente ciudades, rutas de transito y comercialización, rutas de invasión e incluso lugares que ofrecen condiciones favorables y apropiadas para la subsistencia, o bien el desarrollo y expansión de diversas comunidades, además de sus costumbres y practicas.

Palabras clave: cultura alimentaria, nutrición

Abstract

Alimentary culture is one of the few topics of great academic interes and it has gotten to produce scientific publications in the last years. The publications and research on this topic put us in a context that allows us to think and reflect not on a particular concept as the culture, but it invite us to make questions and review the perceptions in order to understand those several expressions given in the material world and the people's behavior. Mankind and feeding are one of those cases that have remained through the years, in several times and places determining the courses of the biggest cultures. Those elements and the context knowledge, in which both man and food have been adapted and developed, have shown the man's ability and his determination to establish human settlements and later cities, traffic roads and commercialization, invasion routes and even places with appropriate conditions to subsist, or the development and expansion of several communities, its customs and practices.

Key words: alimentary culture, nutrition.

Referencias

1. Contreras, J.. 2002. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Ed. Alfa Omeg. pp 9-380.
2. Lara y Mateos, R:M: 1994 Medicina y Cultura. Hacia una formación integral del profesional de la salud. Ed. Plaza y Valdés. pp 3-580.
3. Lowenberg, ME, N Todhunter, ED Wilson, MC Feeney y JR Savage. 1985. Los alimentos y el hombre. Ed. Limusa pp 13-327
4. Lara y Mateos, RM. *Op Cit.*
5. Pilcher, JM 2001. ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. Ed. CIESAS, Ediciones de la roja, CONACULTA.. pp13-251.
6. Kuper, J. 1984 La cocina de los antropólogos. Ed. Tusquets Editores. Barcelona, España. 1er. Edición. pp. 11-281.

7. Lara y Mateos, RM. *Op Cit.*
8. Beatti, J. 1974. Otras culturas. Ed. F.C.E. pp. 9-335.
9. Lara y Mateos, RM. *Op Cit.*
10. Foster, GM 1980 Las culturas tradicionales y los cambios técnicos. Ed. F.C.E. pp. 11-298.
11. Herskovits, MJ 1980. El hombre y sus obras. Ed. F.C.E. pp. 15-711.
12. Lara y Mateos, RM. *Op Cit.*



Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición
Ave. Dr. Eduardo Aguirre Pequeño y Yuriria ,
Col Mitras Centro, Monterrey, N.L. México 64460
Tels. (8)348-4354, 348-6080, 348-6447
respyn@uanl.mx



Universidad Autónoma de Nuevo León
webmaster@uanl.mx

