



Serie Ciudades Oxidadas / Título: Atmósfera 1 / Técnica Tinta / Autor: Alfonso Espada / 2012

# Perspectivas Simbólicas y de Sociedad

---

# Entramado cultural en la práctica culinaria: entre las tradiciones, los gustos y sabores

**Artículo de Reflexión / Reflection article**

Recepción: 23/10/16 / Aceptación: 18/11/16

**Alberto Zárate Rosales**

Alberto.zarate@uacm.edu.mx

Universidad Autónoma de la Ciudad de México - México

Estudios de doctorado en la Facultad de Filosofía y Letras - Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México; Maestro en Antropología Social por el Centro de Investigaciones y Estudios; Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Profesor Investigador de Tiempo Completo de la Academia de Arte y Patrimonio Cultural de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM).

**Alejandra María Rodríguez Guarín**

investigarte@unicomfaucauca.edu.co

Corporación Universitaria Comfaucauca – Colombia

Estudiante de doctorado en Antropología - Universidad del Cauca; Magíster en Estudios Interdisciplinarios del Desarrollo y Especialista en Gestión de Proyectos. Directora Grupo Investigarte – Unicomfaucauca del programa Tecnología en Gestión Gastronómica; Ingeniera de Alimentos.

**Sandra Faisuler Potosí Rodríguez**

spotosi@unicomfaucauca.edu.co

Corporación Universitaria Comfaucauca – Colombia

Coordinadora Investigaciones del programa Tecnología en Gestión Gastronómica - Unicomfaucauca; Química - Universidad del Cauca y Magíster en Ciencias Químicas - Universidad del Valle.

**Paulo César Paz Ramos**

ppaz@unicomfaucauca.edu.co

Corporación Universitaria Comfaucauca – Colombia

Magíster en Comunicación Digital; Especialista en Docencia para la Educación Superior; Comunicador Social-Periodista; Coordinador Unidad de Investigación del programa Comunicación Social y Periodismo de Unicomfaucauca.

**Resumen:** El presente escrito pretende esbozar cómo desde las diferentes nociones del concepto cultura se han venido demarcando las significaciones simbólicas y rituales en torno a dicha práctica, y de cuya interpretación se han originado las nuevas estructuras dietarias, de la mano con los esquemas de alimentación contemporánea. Para tal fin, se retoman algunos conceptos dispuestos por Malinowski (1931), Bourdieu (2000), Fischler (1995) y Geertz (1997), entre otros, a partir de los cuales se podría comprender la alimentación como parte de un tejido complejo de producción, distribución y adaptación de normas de comportamiento que signan las tradiciones culinarias, el gusto y los sabores.

**Palabras clave:** Cultura alimentaria, gustos y sabores, práctica culinaria, significaciones alrededor de la alimentación, tradiciones culinarias.

**Abstract:** This paper aims to outline, how from the different notions of the concept of culture, have been demarcating the symbolic and ritual meanings around this practice, and whose interpretation, have originated the new dietary structures, hand in hand with the schemes of contemporary food. For this purpose, some concepts from Malinowski (1931), Bourdieu (2000), Fischler (1995), Geertz (1997), among others, are taken up, from which, feeding could be understood as part of a complex tissue of production, distribution and

adaptation of norms of behaviors that signify culinary traditions, taste and flavors.

**Keyword:** Food culture tastes and flavors, culinary practice, meanings around food, culinary traditions.

**Resumo:** O presente escrito pretende esboçar, como desde as diferentes noções do conceito cultura, se vieram demarcando as significações simbólicas e rituales em torno de dita prática, e de cuja interpretação, se originaram as novas estruturas alimentares, da mão com os esquemas de alimentação contemporânea. Para tal fim, retomam-se alguns conceitos dispostos por Malinowski (1931), Bourdieu (2000), Fischler (1995), Geertz (1997), entre outros, a partir dos quais, poder-se-ia compreender a alimentação como parte de um tecido complexo de produção, distribuição e adaptação de normas de comportamentos que signan as tradições culinárias, o gosto e os sabores.

**Palabras-chave:** Cultura alimentar, gustos e sabores, prática culinaria, significações ao redor da alimentação, tradições culinárias.

## Introducción

La práctica culinaria y las tradiciones en torno al consumo alimentario se revisten en gran medida de sensaciones, sabores, olores, texturas, sentimientos y significancias de orden simbólico e incluso ritual, por lo tanto, se encuentran inmersas en una magia solo percibida por quienes la comparten y disfrutan de su ritualidad. Cada cultura impregnada de memorias e historias alrededor de la cocina, le otorga al hecho alimentario un carácter especial, que desde el ámbito institucional y comunitario han permitido gestar estrategias y acciones de re-conocimiento y reivindicación, en virtud de propiciar la conservación de identidades y de relevo generacional asociada a dicha práctica. Inmerso en esta dinámica, se encuentra un entramado de significaciones que se traducen en procesos de orden político, económico, ambiental y social, gestados desde diferentes contextos y tiempos, nutridos de sazones y formas únicas de cocción, donde las tradiciones se entremezclan con gustos provistos de la internalización de estructuras en torno a la disposición y consumo de ciertos grupos alimenticios.

Desde esta perspectiva, el presente escrito pretende esbozar cómo desde las diferentes nociones del concepto cultura se han venido demarcando las significaciones simbólicas y rituales en torno a dicha práctica, y de cuya interpretación se han originado las nuevas estructuras dietarias, de la mano con los

esquemas de alimentación contemporánea. Para tal fin, se retoman algunos conceptos dispuestos por Malinowski (1931), Bourdieu (2000), Fischler (1995) y Geertz (1997), entre otros, a partir de los cuales se podría comprender la alimentación como parte de un tejido complejo de producción, distribución y adaptación de normas de comportamiento que signan las tradiciones culinarias, el gusto y los sabores.

## La Cultura en la Práctica Culinaria: Trama de Significaciones.

Desde la óptica de la interpretación antropológica los aspectos intrínsecos a la cultura y sus manifestaciones se encuentran en gran medida condicionados por creencias, formas y estructuras altamente complejas, en el hacer entrañan formas/normas de comportamiento de acuerdo con las jerarquías establecidas por las sociedades. Las relaciones surgidas de su interacción permean la práctica alimentaria en la dimensión culinaria y en la producción/consumo de alimentos. En el escenario moderno, vinculan ineludiblemente a la industria gastronómica como una categoría de acumulación, donde prima la racionalidad occidental, en tanto aborda la categoría de lo moral, racional o incluso ambiental (ritos sociales en torno a la alimentación, dietas o formas de disposición de los alimentos en las tiendas de cadena).

Desde tal contexto, los diferentes significados que surgen de dicha interacción han permitido la construcción de nuevos conceptos asociados a la alimentación y a los condicionamientos culturales en un contexto y tiempo determinado, toda vez que buscan comprender y naturalizar muchas de las relaciones que median el intercambio culinario actual, así como generar acciones de ruptura en la búsqueda de otras lógicas sociales y simbólicas en torno a este proceso, el cual lleva implícito elementos meramente humanos, sentimientos, gustos, sensaciones y/o evocaciones.

En el tejido de significancias que permitirán conducir la reflexión al tema alimentario, en primer lugar, se esboza groso modo el concepto de cultura, desde sus diferentes connotaciones materiales, rituales y simbólicas.

En un ámbito material, de acuerdo con Malinowski (1931), la cultura puede asumirse como una acumulación de herencia de bienes, procedimientos, técnicas, ideas, hábitos y valores, entre otros, en relación con: objetos materiales (artefactos), conocimientos

para su uso (técnicas), relaciones sociales (producción y reproducción), el lenguaje (costumbres y formas de descripción) y la valoración traducida en procesos con carga moral. Desde este postulado, la cultura es por naturaleza, un organismo vivo, que contiene, para su funcionamiento una masa de bienes e instrumentos, al tiempo que consta de un cúmulo de costumbres y hábitos corporales o mentales que se fusionan directa o indirectamente para satisfacer las necesidades humanas, por tanto, de ser coherente con lo enunciado todos sus elementos debieran funcionar de forma activa y eficaz (Malinowski B., 1931:91).

En concepto, la cultura alimentaria podría estar relacionada con el hacer en un ámbito instrumental y social, tomando en cuenta que en la práctica culinaria se hace necesaria la implementación de una serie de artefactos (en palabras de Malinowski), revestidos de procedimientos que involucran técnicas y saberes heredados e implícitos en acciones netamente humanas. Sin embargo, sumado a la reproducción de ejercicios de relevo generacional, donde en el plano material la cultura pasaría a ser heredada de acuerdo con el contexto y carga moral, se avizora en la escena su constante re-configuración producto de las interacciones humanas y las dinámicas sociales, políticas, económicas y ambientales, por tanto, no solo involucra la reproducción de recetas o formas de consumo, convocándonos a re-pensar su papel transformador en la misma cultura, sin dejar de lado las relaciones que se gestan a partir de las vivencias y experiencias propias del intercambio comunitario y del lenguaje provisto en ellas.

Al respecto, se menciona el siguiente apartado en relación con un alimento denominado garum (primer sazonzador relacionada en los libros de cocina de Europa para condimentar las comidas, elaborado a partir de vísceras de pescado) de Mary Francés K. Fisher (1954), considerada para la modernidad la primera escritora gastronómica:

Mientras Grecia cambiaba el caldo negro y su simplicidad complementaria por la cocina más compleja que concebían los nuevos estetas, Roma, a su sombra y con varios años de retraso, mimaba con fantástica exageración cada paso del inevitable desarrollo. En lugar de potaje espartano, los romanos tenían un guiso de lentejas. También comían castañas, queso, frutas y verduras, todo endulzado con miel y alegrado con vino. Y cuando en la cocina griega se deslizó el refinamiento -arbitro infalible de toda civilización en decadencia-, la lerdia Roma

se precipitó con ardor en un grotesco, fascinante proceso de imitación (M.F.H. Fisher, 1954. Edición en castellano, 2015:27).

El lenguaje e intencionalidad frente a la descripción de la práctica culinaria en el contexto moderno, su relación con el concepto de clase y con las técnicas de cocina, de acuerdo con el relato, deja entrever su dimensión material, provista de condicionamientos hilvanados al concepto de cultura anteriormente mencionado, sumado a su relación con la relevancia de la herencia respecto a la preparación de recetas, procesos y procedimientos documentados por las antiguas civilizaciones, siendo aún la base de muchas de las preparaciones actuales, donde se incluyen las técnicas de cocina francesa ampliamente adaptables a contextos latinoamericanos.

Para sazonar la reflexión, se relacionan algunos postulados dispuestos por Radcliffe-Brown (1972) en relación con la cultura. En un contexto amplio, considera que, si todo está relacionado y todo tiene por función la reproducción de la cultura cómo se podría entender la contracción, de ser así, pareciera atender a la misma reproducción de un determinado esquema. La asume, entonces, como un aspecto de la sociedad, en la práctica, equipara el desarrollo de cualquier forma de vida organizada con el desarrollo de la vida social humana. Radcliffe-Brown (1972) trae al análisis en torno a la cultura la estructura social que posiciona a los seres humanos en un determinado escenario en el marco de una función específica frente a una práctica. Lo anterior podría verse ejemplificado a partir de las construcciones sociales que giran en torno a la gastronomía desde sus inicios, donde el concepto de tradición comienza a cobrar vigencia, tanto en el orden epistemológico, sus adaptaciones y su carga simbólica.

Sobre la tradición, entretejida con los argumentos expuestos, en palabras de Radcliffe-Brown (1972), es de anotar que debido a la existencia de la cultura y tradiciones culturales, la vida social humana difiere notablemente de la vida social de otras especies animales; la transmisión de formas aprendidas de pensar, sentir y actuar constituye el proceso cultural, que es un rasgo específico de la vida social humana. Concepto que se puede ejemplificar a partir de las adaptaciones de alimentos con elevadas cargas morales y simbólicas, como por ejemplo el azúcar, la miel o el té.

Siguiendo el discurso, W. Mintz (2003) afirma que la carga social presente en algunos alimentos está condicionada por intereses particulares de orden político/económico, que en el contexto actual incluye la política fiscal y la necesidad de expandir la industria alimentaria a cualquier precio (almacenes de cadena).

La aparición del consumo de té y el azúcar en gran Bretaña tuvo lugar contra el telón de fondo de la expansión ultramarina y la conquista colonial, que acarrearón un creciente comercio de esclavos africanos y un mayor número de plantaciones en las colonias. La sociedad británica experimentaba cada vez mayor industrialización, desplazamiento de las poblaciones rurales y urbanización. El azúcar, antes una medicina rara y valiosa de importación, se volvió más barata en esa época (al principio muy rápido, después más lentamente); y a medida que descendía su costo iban proliferando los usos a los que se lo podía aplicar. Su crecimiento y disponibilidad facilitó el aumento de los contextos en los cuales se lo empleaba (Mintz, 2003: 41).

Tradiciones y estructuras se entremezclan en la práctica culinaria, con el propósito de provisionarla constantemente de elementos que involucran aspectos económicos, sociales y políticos de obtención, producción, distribución y consumo condicionados, por lo regular, de la idea de lo moderno. Es claro, además, que son susceptibles de ser direccionados a partir de elementos de orden histórico, que dejan entrever cómo para su comprensión y adaptación se han provisionan de cargas morales y estructuras de orden institucional.

Un ejemplo en el contexto urbano de la ciudad de Popayán es el fomento del sector gastronómico, turístico y sus prácticas culinarias. Dicha acción le ha permitido, además de ser reconocida en el año 2007 como "Ciudad Unesco de la Gastronomía", contar con el aporte a nivel nacional y regional de recursos para el desarrollo de eventos locales y regionales, como es el caso del Congreso Gastronómico, -en septiembre de 2016 llegó a su versión número XVI-. Este evento ha ido evolucionando desde su creación, tratando de dar una mayor apertura a las prácticas tradicionales; durante una semana se presentan variadas muestras de las artes culinarias con diferentes enfoques (tradicional, contemporáneo, fusión, de vanguardia), toda vez que se pretende otorgar en el hacer atributos simbólicos por encima de su valor nutricional o estético; esta acción le ha permitido, hasta cierto punto, convertirse en un referente a nivel mundial de la gastronomía

de Colombia, sumado a Sabor Barranquilla, Cocina Pacífico y Sabor Candelaria. Igualmente, en las versiones 2015 y 2016 del Congreso se evidenció su articulación con productores del sector rural (micro y pequeñas empresas), tratando de otorgar un valor agregado provisionado de características culturales, así como a las fiestas alrededor de la práctica alimentaria, incluyendo la música y el arte ancestral.

El Congreso Gastronómico, para la presente reflexión, deja entrever las estructuras sociales que se tejen, incluso en uno de los actos de mayor significancia en cualquiera de las culturas "alimentarias", que, bajo este concepto, giran el mayor porcentaje de los actos humanos, de tal manera, que es allí donde se reflejan las construcciones culturales como una red de amplio impacto y de constante evolución.

En contraste con ello, se encuentran las apreciaciones de Clifford Gertz (1997), quien añade, a la trama de significaciones alrededor de la cultura, que ésta puede ser asumida como una dimensión de lo humano, cargada de significados que la constituyen o la definen, por tanto, no puede ser pensada de manera desarticulada, en tanto no se rompe la idea de construcción social, por el contrario, se adiciona el componente interpretativo, donde lo humano se condiciona por lo simbólico (semiótica). Sobre el tema Gertz (1997) esboza ampliamente a partir de las diferentes miradas que genera un guiño, como éste puede tener diferentes significados a partir de su intencionalidad. En el plano de la alimentación sucede lo mismo, tomando como referencia el lenguaje interpretativo de una misma celebración, que disiente de un contexto determinado, aunque en el fondo tenga la misma significancia social se condiciona por otros elementos que involucran ejercicios de orden moral, ritual y familiar, internalizados a partir de un proceso de enculturación (Bock, 1977).

Retomando lo expresado por Mintz (2003), la comida ejerce "poder" sobre las personas en términos de lo que significa para ellas; pero esa no es la clase de "poder" que se quiere ejemplificar; el mundo material está investido de significado. Como la gente actúa en términos de significados comprendidos, puede decirse que los mismos producen ciertos tipos de comportamiento. El poder y el significado siempre están conectados.

En este sentido, hacer referencia al poder abordado no desde una intencionalidad de dominación en

el concepto moderno sino del poder a partir de las sensaciones, sentimientos y evocaciones que genera una práctica culinaria para un determinado grupo humano, en un contexto y tiempo definido en el marco de una estructura social, permite validar con mayor amplitud cómo la cultura es más que un andamiaje en un rompecabezas, pues no existen para su internalización y comprensión piezas de menor valor o compromiso, requiere en su análisis del reconocimiento de cada uno de los procesos que lo conforman y definen su lenguaje.

Cada año, desde hace mucho tiempo la gente de Milpa Alta, México, ha preparado una comida prenavideña cuya magnitud pareciera necesitar un milagro. Unos 60.000 tamales y 19.000 litros de chocolate caliente se hacen prácticamente de la nada en menos de una semana, ni demasiado ni muy poco para los miles que se presentan al festín. [...] La identidad de Milpa Alta está ligada a la agricultura desde tiempos prehispánicos. Aquí el maíz era la cosecha principal hasta la década de los años treinta del siglo XX, cuando los campesinos cambiaron al cultivo del nopal -más resistente a las sequías-, una cactácea indispensable en la cocina mexicana. Hoy día, la región es una de las principales productoras de nopal (Victoria Pope, 2014:18).

La anterior cita denota el compromiso moral de llevar a cabo esta celebración y el ejercicio del poder en términos de la significancia que tiene para los pobladores de la región el llevar a cabo la festividad. Cabe anotar que los organizadores de la comida prenavideña no reciben ningún tipo de beneficio económico por esta práctica, por el contrario, es una de las comunidades con mayores índices de pobreza de la ciudad de México (Pope, V., 2014). Cobra vigencia, por tanto, la carga simbólica heredada del relevo generacional, donde los condicionamientos religiosos, en este caso, se articulan con una acción meramente humana, la de compartir, permitiendo soportar la práctica culinaria como un acto social revestido de rituales a veces inexplicables en un escenario occidental, pero totalmente aceptados de acuerdo con la intencionalidad construida en el marco de la interpretación discursiva de la cultura.

### **El Gusto y el Sabor: Elementos Estructurales de la Práctica Culinaria.**

En términos fisiológicos, gusto y sabor se podrían definir, grosso modo, como aspectos de orden nutricional totalmente condicionados por procesos

biológicos (hambre, sed, apetito), que dependerán de los elementos internalizados en el marco de una cultura. En tanto estén provistos, como menciona uno de los primeros gastrónomos referenciados en la literatura universal Brillat-Savarin (1869), de los diversos elementos que integran una determinada preparación gastronómica, añadiendo un nuevo carácter a la práctica culinaria.

Llámesse gusto al sentido que nos relaciona con los cuerpos sápidos, por medio de la sensación que los órganos destinados a apreciarlos causan. El gusto que se excita por apetito, hambre y sed, es la base de varias operaciones, de donde resultan el crecimiento, desarrollo y conservación de los individuos, haciendo que se repongan las pérdidas originadas por las operaciones vitales (Brillat-Savarin, 1869. Traducción, 2014:32).

Existen sabores en número infinito, porque cada cuerpo soluble tiene uno especial, que con todos los demás carece de semejanza. De otra parte, se modifican los sabores, ya sea que simplemente se agreguen, ya que juntemos dos iguales, o si acumulamos diversos y en consecuencia no hay medio de preservarlos en un solo cuadro que contenga desde el más atractivo hasta el más insoportable, desde la fresa hasta la coliquintida o calabaza silvestre (Brillat-Savarin, 1869. Traducción, 2014:37).

Desde el ámbito social y económico se trae como referencia el poder simbólico articulado a la subjetividad en el discurso frente al hecho de la interpretación de una determinada práctica. En términos de Pierre Bourdieu (2000) no existen interpretaciones no parciales, tampoco existe la asepsia absoluta, en tanto la subjetividad como parte de la objetividad constituye el mundo. Igualmente, es de resaltar que Bourdieu (2000) descarta la idea que el individuo está inmerso en una sola categoría de análisis frente al ámbito cultural, trayendo a escena la connotación de campos al concepto. En la generalidad, el concepto de campo hace referencia al conjunto de fuerzas, relaciones e instituciones que constituyen un espacio social en particular, para este caso podría estar condicionado por el desarrollo de las preparaciones culinarias (incluso en relación con técnicas, procesos y tecnologías utilizadas), así como la especificidad de acuerdo con el contexto donde se establezca (tipos de cocina, concepto gastronómico).

Sobre el tema, es de resaltar el concepto de capital simbólico presente en Bourdieu (2000) que, en

términos modernos, podría permitirme reconocer como dicha práctica que se encuentra permeada por condicionamientos de diferente índole es, además, susceptible de asumirse como un elemento dinamizador del patrimonio y de la identidad cultural, donde ocurren discrepancias a partir de su papel en la representación de un mundo social jerarquizado, con base en la relación que surge en su campo de referencia, dicha práctica humana necesaria para la supervivencia de cualquier especie.

Es decir, la alimentación se constituye bajo esta sombrilla en un discurso adicional de poder, al internalizar con base en directrices de carácter institucional formas de producción, consumo y distribución alimentaria, retornando al concepto moderno de cultura donde se incluyen los *hábitus*, como un dinamizador de la elección alimentaria, condicionados por la posición de un ser humano en los diferentes campos donde interactúa habitualmente.

Para Bourdieu (2002) *"los hábitos alimentarios son sistemas estructurales, estructurantes y duraderos, que establecen disposiciones sociales de elecciones alimentarias, y orientan las percepciones, gustos, rechazos y prácticas alimentarias de los individuos"*. Por tanto, en la cotidianidad, contribuyen en la configuración de esquemas dietarios, que desde temprana edad permean las preferencias de ciertos alimentos por encima de otros.

Desde este concepto, no se podría hablar de imposición de *hábitus*, desconociendo el poder simbólico de las construcciones sociales que giran en torno a ellos; de tal suerte, que podría asumirse como una construcción histórica que lleva implícitos sentimientos y relaciones de reconocimiento y reivindicación de los grupos humanos al interior de sus territorios que, organizados o no, legitiman sus manifestaciones culturales.

Por su parte, el concepto del gusto, planteado por Fischler (1979), se podría asimilar como el resultado de una combinación de informaciones que proceden de varios sentidos diferentes de la degustación propiamente dicha; en otras palabras, es una acción provista de significaciones biológicas y al mismo tiempo rituales de acuerdo con la temporalidad, el espacio y campo donde se desarrolle. A manera de ejemplo, en la relación familia-preferencia (tal como sucede en una cena navideña o en una reunión de amigos/as), el *hábitus* comienza a tornarse como un eje transversal durante la práctica alimentaria, capaz

de influenciar la reproducción de esquemas dietarios en la primera infancia y posteriores etapas de la vida (Rodríguez G, 2014).

Enlazando práctica y discurso es necesario adicionar sabor a la reflexión. En teoría se puede concebir como una construcción cultural, implícita en los elementos mencionados; sin embargo, como se esbozó ampliamente, su disfrute dependerá, además, del campo de aplicación en el cual está inmersa una determinada práctica culinaria y los esquemas dietarios y las formas de acuerdo con los *hábitus* y formas de producción. Para dilucidar lo enunciado se relaciona el canto de la comida en el plato, dispuesto en el manuscrito de Mary Francés K. Fisher (1954):

Más del seis por ciento de los reclusos de San Quintín declaran que en la vida civil trabajaban como cocineros (el grupo más numeroso es el de los peones, y el de los cocineros el segundo); pero, según el censo de 1930, los cocineros varones constituyen menos del 0.20 por ciento de la población de Estados Unidos. Me gustaría saber a qué tipo de delito son los cocineros particularmente propensos.

Gente que ha recorrido el mundo entero me ha dicho que, como clase, los cocineros son hombres irascibles, de instinto dictatorial. Interesante motivo de especulación: ¿Atrae el oficio a individuos de determinado carácter, o es la peculiar vida profesional la que destroza nervios y temperamentos? ¿No será el trastorno emocional consecuencia del deterioro físico del hígado y el estómago causado por el hábito de probar la propia comida? En suma: ¿qué tipo de riesgo moral comporta el hecho de ser cocinero? (David Lamson: Los que vamos a morir. Citado en: Mary Francés K. Fisher, 1954:94).

Finalmente, es posible afirmar que el sabor condiciona el comportamiento moral y estético que gira en torno a esta práctica, porque además de nutrir el cuerpo en el ámbito fisiológico, nutre los sueños, las esperanzas, las ilusiones, los imaginarios, provee sensaciones que conducen, en determinados contextos, a relaciones de poder a partir de su elaboración, distribución y consumo. Es así como al explicar el poder estructural y simbólico de estos dos conceptos se deben relacionar las formas bajo las cuales se direccionan sus significancias, inmersos en los diversos conceptos de cultura, no solo en el ámbito alimentario sino desde las diferentes miradas y hechos sociales que la conforman, permitiendo su preservación y adaptación.

## Conclusiones

En términos generales, la reflexión pone de manifiesto la necesidad de articular las prácticas culturales asociadas al tema alimentario siendo, en sí mismas, entramados sociales que llevan implícitas cosmovisiones o modos de vida, producto del intercambio de experiencias y reflexiones que nutren el debate en torno a la relación de la modernidad y las transformaciones en los esquemas dietarios.

Junto con las elecciones determinadas por la cultura, los ritos, los símbolos o la religión asociadas a la práctica culinaria, existen otras creencias vinculadas al valor cultural que poseen determinados alimentos (Contreras, 1993), como por ejemplo los alimentos afrodisíacos, subrayando que, en el hecho cultural, éstos implican también una dimensión moral o ética y un tipo de idealización del cuerpo sexuado, de lo prohibido/permitido (Rodríguez G, 2014).

Frente a tal perspectiva, su abordaje desde el ámbito cultural requiere de un análisis antropológico e interpretativo desde la relación cultura-territorio-alimento-salud, en virtud de reconocer y potenciar capacidades de resiliencia y adaptabilidad desde lo propio; en tanto, su exploración podría develar, de forma participativa, las actuales relaciones de poder asociadas a la seguridad alimentaria y a los ejercicios de soberanía o autonomía alimentaria.

Las apreciaciones descritas podrían dar apertura para hablar en términos de la existencia de regiones culinarias como productos históricos, indispensables para superar la simple y natural interrelación cultura-nutrición, que aún en muchas de las regiones de Colombia, e incluso en el ámbito global, ponen en cuestión las acciones adelantadas en las esferas pública y privada, tratando de asociar negativamente la ingesta tradicional con la condición de la moda y la estética del cuerpo.

## Referencias bibliográficas

- Bock, P. K. (1977). Introducción a la moderna antropología cultural. México D.F.: Editorial Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, P. (2002). En Safa Barraza P. (2008). El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México. Revista Universidad de Guadalajara, ed. 2002. Recuperado, mayo de 2013. Disponible en línea: <<http://www.cge.udg.mx/revistaudg/rug24/bourdieu3.html>>
- Bourdieu, P. (2000). Sobre el poder simbólico. En: Poder, derecho y clases sociales. pp. 87-100. Bilbao: Editorial Deaxlé de Brouwer.
- Brillat-Savarin, J. A. (1986). La Fisiología del Gusto. Traducción 2014. España: Ediciones Obelisco.
- Contreras, J. (1993). Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, España: Editorial Anagrama, colección Argumentos.
- Fischler, C. (1979). Presentation. En Communications No. 31, Paris, citada por Álvarez, Marcelo (2002). Ponencia: La cocina como patrimonio (in) tangible. En Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Argentina: Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Fisher, M.F.H. (1954). El arte de comer. Traducción Marcelo Cohen y Carme Gerones (2015). España: Editorial Penguin Random House – Grupo Editorial.
- Geertz, C. (1997). Descripción densa. La interpretación de las culturas. Barcelona: Gedisa Editorial.
- Malinowski (1931). La cultura. En: J.S. Kahn (ed.), El concepto de cultura: textos fundamentales. pp. 85-128. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Mintz, W, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. México DF: Ediciones de la Reina Roja S.A. de C.V.
- Radcliffe-Brown, A. R. 1972. "Introducción". En Estructura y función en la sociedad primitiva. Pp. 9-23. Barcelona: Ediciones Península.
- Pope, V. (2014). La mesa comunal. En Revista National Geographic, edición 2014.
- Rodríguez, G. A. (2014). Tesis Maestría: Imaginarios de niños y niñas en edad escolar (6 a 12 años) acerca del consumo de frutas y verduras en la institución educativa los comuneros de la ciudad de Popayán, departamento del Cauca. Popayan: Universidad del Cauca.



