

Aproximación al ejercicio antropológico desde los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición

Cocinas en la ciudad de Santa Fe

Benzi, Marina; Serafino, María A.

Resumen

En la materia de Socioantropología de la Alimentación de la Carrera de Lic. en Nutrición, se propuso a los alumnos en condición de promoción directa del año 2012, realizar como trabajo final un acercamiento desde la labor antropológica a comedores y otros espacios que ofrezcan “comidas étnicas” de la ciudad de Santa Fe. Dicho ejercicio tiene la intención de, aplicar las nociones desarrolladas durante el cursado de la misma en el análisis de la problemática de los comedores de comunidades no originarias de la Argentina. Considerando las dinámicas culinarias, los procesos de apropiación, adaptación y resignificación de cocinas extranjeras en la ciudad de Santa Fe, que hoy son parte de nuestra cultura e identidad culinaria. Conjuntamente, se planteó a modo de reflexión sobre la incidencia de dichas prácticas en el futuro como profesionales de la salud, respecto al trabajo multidisciplinar, a la valoración y respeto de la diversidad culinaria.

Palabras clave: cocina étnica, cultura alimentaria, patrimonio intangible, identidad alimentaria.

Summary

Approach to the anthropological exercise from the students of Lic. in Nutrition

Kitchens in the city of Santa Fe

In the matter of socioanthropology of the power of the career of Lic. Nutrition, proposed to students on condition of direct promotion of the year 2012, perform as a final work an approach from the anthropological work in dining rooms and other spaces that offer 'ethnic meals' of the city of Santa Fe. This exercise has the intention to apply the concepts developed during the course of the same in the analysis of the problem of non-originating from the Argentina community dining rooms. Considering the culinary dynamics, processes of appropriation, adaptation and re-signifying foreign kitchens in the city of Santa Fe, which today are part of our culture and culinary identity. Together, was raised as a reflection on the impact of such practices in the future as health professionals, regarding the multidisciplinary work, valuation and respect for culinary diversity.

Keywords: ethnic cuisine, food culture, intangible heritage, food identity.

Introducción

La intención de este trabajo es dar a conocer una experiencia realizada con los alumnos de segundo año de la Carrera de Lic. en Nutrición de la UNL en el marco de la materia de Socioantropología de la alimentación en el año 2012. El objetivo de la proposición fue conocer como la comida y las tradiciones alimentarias de una comunidad extranjera (sea sirio-libanesa, japonesa, china, española, entre otras), como elemento cultural, se introdujeron en Santa Fe y de qué manera se adaptaron a las dinámicas culturales alimentarias de esta ciudad.

Nuestro país se ha caracterizado por recibir, a lo largo de la historia, oleadas migratorias, impulsadas por diversas situaciones socio-económicas. La llegada de estas poblaciones extranjeras a la Argentina se puede explicar acorde a diferentes procesos políticos, sociales, culturales, como por ejemplo, en primer lugar la conquista y colonización española, en segundo lugar, las impulsadas por las políticas gubernamentales de finales del Siglo XIX y comienzos de del XX que tenían como destino final a la población europea, y finalmente, en tiempos más recientes, las migraciones provenientes de países vecinos, como consecuencia de crisis económicas, sociales, políticas. La ciudad de Santa Fe no fue ajena a dichos procesos migratorios. Actualmente se pueden encontrar huellas desde la cultura alimentaria de estos trayectos, la cual nos conforma y nos identifica con una riqueza gastronómica significativa.

Por tal motivo, se propuso a los alumnos en condición de promoción realizar un trabajo final sobre las cocinas étnicas en la ciudad de Santa Fe, el cual implicaba no solo el relevamiento bibliográfico, sino una aproximación al trabajo de campo, práctica que caracteriza la labor del antropólogo. De esta manera, llevando a cabo el ejercicio de la deconstrucción, es decir, Lins Ribeiro “descotidianizar” (2007), aquellos espacios y hábitos que damos como “normales” y comunes en nuestra quehacer cotidiano, se solicitó a los alumnos que se aproximen a aquellos rasgos que identifican otras formas de culturas que, en su debido tiempo, fueron extranjeras y desconocidas y que hoy forman parte de nuestro acervo cultural culinario.

Es importante aclarar que cuando hablamos de la cocina como patrimonio intangible (Alvarez M. y Pinotti L, 2000) estamos situando al acto de trasmisión de conocimientos culinarios dentro del ámbito del hogar. Por esta razón, el análisis de lo que comemos y lo que no comemos nos dirá mucho sobre lo que somos como persona, como grupo social y como sociedad.

Marco teórico. Alimentación: comida y comer

Dice Claude Fischler que *“el hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario”*. Y se explica: *“la alimentación conduce a la biología, pero con toda evidencia, no se reduce a ella; lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación”* (53: 1995). La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de

alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales.

La comida es al mismo tiempo un hecho social altamente condensado y una clase maravillosamente plástica de representación colectiva con la capacidad de movilizar fuertes emociones. Pensar sobre la comida nos ayuda sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados. Pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de autoentendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros. Comer, entonces, implica un *hecho social complejo* que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder.

Las *cocinas étnicas*, o como las denominan Rozin y Rozin (1981), los *principios de condimentación*, resultan de la combinación de aromas que caracterizan a una cocina determinada y que, a su vez, pueden caracterizarla, identificarla y darle continuidad a través del tiempo porque son los elementos más resistentes a desaparecer, como es el caso del curry en la comida hindú. Estos principios de condimentación, aunque supongan un porcentaje muy pequeño para la ingesta total de alimentos, por su distintivo sabor y uso reiterado jugarían una función importante en la identificación de cualquier “plato” como propio de una cocina particular.

De forma íntima se encuentra relacionada la noción de *cultura alimentaria*, Contreras Hernández y Arnáiz. (21: 2005) la definen como...“*el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado*”... La cual se caracteriza por ser patrimonio cultural intangible, es decir, se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentido de identidad y continuidad y atribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural..

Respecto a la *identidad alimentaria*, se expresa muy fuertemente de manera colectiva en las épocas festivas, y de manera más individual en algunas celebraciones: para el cumpleaños de alguien por ejemplo. Esos saberes son transmitidos de generación en generación (endoculturación) fundamentalmente en la mujer, dando lugar a una identidad de género, familiar y local.

La *comida* le permite a las sociedades a su vez vivir su realidad étnica en el marco de la contemporaneidad, así como se vive cualquier aspecto de la cultura en un mundo contemporáneo, global y económico y a su vez de respeto a la pluralidad y diversidad étnica.

Metodología

En una primera instancia se sugirió a los alumnos que elaboren, de forma grupal, una lista de comedores, restaurantes y ventas de comidas para llevar, considerando los siguientes aspectos: estar ubicados en la ciudad de Santa Fe y que preparen comidas de origen extranjero o “comidas étnicas”. Para la misma, buscaron información en Internet, la guía telefónica, publicidades y datos proporcionados por conocidos.

En una segunda instancia se indicó que visitaran los lugares seleccionados, algunos trabajos dieron cuenta, a partir de entrevistas estructuradas y charlas abiertas con los dueños o encargados de los negocios, que encontramos en nuestra ciudad: a) comedores con nombres que refieren a un origen extranjero, donde en realidad no se elaboran recetas tradicionales (pizzerías, venta de pastas, panaderías, entre otras); b) restaurantes donde se ofrece “cocina internacional” y se sirven platos de varios orígenes; c) lugares (restaurantes, ventas de comida para llevar) que comercializan comidas étnicas y otros tipos de menús tradicionales (como por ejemplo, asado, papas fritas, pastas, pizzas, etc.) y d) asociaciones de colectividades que, además de contar con comedores abiertos a todo público, donde brindan platos característicos de su cocina y otros menús que no son típicos, también se llevan a cabo actividades sociales, como, enseñanza de danzas tradicionales, idioma o reuniones de su comunidad

En una tercera instancia correspondía elegir dos platos que figuran en la carta o se venden al público característico de la región de procedencia. Indicando: la materia prima utilizada para la elaboración de los platos elegidos, es decir, los productos que se utilizan, condimentos, cocción, presentación, etc. Así también, la presentación de las recetas de los platos elegidos debían complejizarse reconociendo las siguientes características que hacen a la gramática culinaria de la comunidad de origen: región, historia, cultura. La propuesta de trabajo invitaba que fundamenten dicha pregunta con conceptos trabajados en la materia.

Como ya indicáramos, algunos de los grupos tuvieron la iniciativa y la posibilidad de hacer a los cocineros o responsables del lugar, una breve entrevista, lo cual posibilitó ahondar e interiorizarse en detalles típicos de la cocina en cuestión.

Por otro lado, el relevamiento bibliográfico implicó desarrollar y vincular los conceptos abordados en el dictado de la materia como el caso de “cocina”, “principios de condimentación”, “identidad culinaria”, “cultura alimentaria”, “sistema alimentario moderno y tradicional”, “alimentación” (como hecho social total), “patrimonio intangible”, “aculturación” y “endoculturación”, entre otros, con el caso de estudio seleccionado.

Resultados

A continuación se señalan los principales logros alcanzados de acuerdo a la metodología y los objetivos propuestos para la realización del trabajo final de promoción “2013”, de la materia de Socioantropología de la Alimentación, perteneciente a la carrera de Lic. en Nutrición de la UNL.

La búsqueda de información sobre comedores, restaurantes y espacios de venta de comidas para llevar, se realizó principalmente vía internet, proporcionando rapidez y conocimiento del medio.

La elección de los platos de la carta del comedor, se basó en las nociones desarrolladas en dicha materia, considerando que sean tradicionales y característicos de una cultura en particular. Se identificaron y destacaron los condimentos típicos, tipo y forma de cocción, su presentación y la manera en que es comida. Se observó aquellos elementos (aderezos, materias primas, tecnología, etc.) que forman parte de la identidad culinaria de cada comunidad, sea árabe, japonesa, italiana, tailandesa, china, española, entre otras.

El relevamiento bibliográfico se basó en el material de trabajo sugerido por las docentes, como así también, en la información que los alumnos lograron obtener por sus propios medios de acuerdo a sus intereses y a la “cocina” que trabajaron, como folletos, boletines o revistas de comunidades étnicas de la ciudad de Santa Fe.

Las consideraciones obtenidas de acuerdo al ejercicio propuesto, logran visualizar la relación de los conceptos desarrollados en la materia con la práctica de los futuros profesionales. De esta manera, se realiza un ejercicio de aproximación y vinculación entre la práctica y la teoría, se enriquece el pensamiento crítico y multidisciplinar y se destaca el respecto a la diversidad cultural culinaria.

A modo de cierre

Presentamos desde la materia de Socioantropología de la Alimentación en el año 2012, una propuesta de trabajo a los alumnos que se encontraban en condición de promoción, la cual promovía una aproximación entre los campos de la teoría y la práctica, como así también socioantropología y la alimentación. Dicha idea intenta observar la importancia de conocer, comprender y valerse de las nociones provenientes de esta materia para asegurarse un futuro no solo profesional, sino personal también, en el cual se pueda abordar las problemáticas alimenticias contemporáneas desde su complejidad, es decir, contemplando sus raíces autóctonas, contactos con comunidades extranjeras, aquellos condimentos que fueron irremplazables y los que no, los factores económicos, políticos, ambientales, entre otros.

Los hábitos alimentarios en América son el resultado de la influencia cultural de los colonizadores e inmigrantes que incorporados a la cultura local originaron una cocina diversificada. Es importante resaltar que una misma identidad culinaria no abarca todos los elementos culturales de un pueblo con sus diferentes influencias en la formación. Dentro de un mismo Estado existen regiones que por su localización geográfica, clima y recursos naturales disponibles para su supervivencia no poseen los mismos hábitos alimentarios de otras regiones del mismo territorio nacional.

Es vital para una comunidad poder identificarse y pertenecer a una cultura determinada, puesto que la misma tiene como resultado la identidad de las personas. Así, la aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido, a lo largo del tiempo, una protección contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con los otros grupos. Así, cultura, cocina e identidad fluctúan produciendo cambios en el interior de las sociedades.

Incluso, en las modernas sociedades urbanizadas e industrializadas, en las que, a través de la industrialización y la tecnología, se han generalizado modelos culturales que tienden a borrar cualquier originalidad regional o nacional, la cocina se convierte en un medio para salvaguardar ciertos trazos identitarios, a pesar de que la estandarización modifica ampliamente los modelos alimentarios contemporáneos (Contreras y Arnáiz, 2005).

Los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado.

Dicha vivencia, para los alumnos de segundo año de la carrera de Lic. en Nutrición, es importante en cuanto que es una posibilidad de aplicar las categorías aportadas desde la materia en un caso de análisis local, implicando un acercamiento a la práctica de los alumnos de la carrera Lic en Nutrición como futuros profesionales, acorde a un abordaje multidisciplinar.

Agradecimientos

A los alumnos de la carrera de Lic. en Nutrición, que cursaron en el 2012 la materia de Socio antropología de la Alimentación.

Referencias bibliográficas

- Álvarez M. y L. Pinotti. (2000).** Y para todos los hombres del mundo... (Cocinas de colectividades). En Grijalbo (Ed.) *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires.
- Contreras Hernández J. y M. Gracia Arnáiz. (2005).** *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- Cuche D. (1999).** Cultura e identidad. En Nueva Visión (Ed.) *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Buenos Aires.
- Fischler C. (1995).** El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Ed. Anagrama. Barcelona.
- Igor de Garine, (Conferencia inaugural) *Antropología de la Alimentación: entre Naturaleza y Cultura*.
- Lins Ribeiro G. (1996). 2007.** Descotidianizar. Extrañamiento y conciencia práctica. Ensayos sobre la perspectiva antropológica. En: *Constructores de la otredad*. (Comp.) Boivin, Rosato y Arribas, Antropofagia, Bs. As.