

# La cultura, fundamento de la calidad gastronómica. Tradición y evolución

Marcela González-Garza Ducoing

¿Hay futuro en la gastronomía sin conocer el pasado? ¿Fusión es confusión? Son algunas interrogantes presentes en congresos y simposiums gastronómicos internacionales, que evidencian la urgencia de mantenerse al día ante tantos cambios vertiginosos y nuevas tendencias culinarias.

Fredy Girardet y Jöel Robuchon, ilustres cocineros europeos del siglo XX, aconsejan a los principiantes en esta área el mantener la pasión y la creatividad, pero sin perder de vista los fundamentos de esta profesión.<sup>1</sup> Se precisa volver a la escuela, porque para ser originales hay que regresar a los orígenes y sólo teniendo los conocimientos adecuados se puede empezar a crear.

Los estudios gastronómicos están ganando lugares prominentes debido al mayor número de personas que buscan entender el concepto integral que los alimentos juegan en las costumbres y la cultura, así como en la evolución de

1 En Lingotto, Fiere de Turín (marzo 2003).

la humanidad. Se presentará a continuación una breve reseña sobre la íntima relación que existe entre la cultura y la gastronomía.

El término de hábitos alimentarios se refiere al modo en que los seres humanos comen y se nutren, incluyendo el abastecimiento, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos. Si aplicamos la teoría de las necesidades de los seres humanos de Maslow a los hábitos alimentarios, se puede explicar cómo la alimentación evoluciona del simple hecho de nutrirse para la existencia, a comer para la autorrealización:

1. Necesidades fisiológicas: Éste es el modo básico de uso de los alimentos, los nutrimentos diarios deben satisfacerse antes de continuar con preparaciones más complejas.
2. Necesidades de seguridad: Cubierta la necesidad de nutrición diaria, ya se puede pensar en la seguridad en el futuro que proporciona el almacenar el alimento, tanto en un granero como en un refrigerador o congelador.
3. Necesidades de pertenencia: También llamadas sociales o de afiliación. Representa la necesidad de pertenecer a un grupo, y es satisfecha al comer los alimentos que toda la comunidad consume. Estos alimentos representan alegría y confort para mucha gente; durante algunos momentos en su vida, las personas prefieren ciertos alimentos que comieron durante su niñez. En algunas ocasiones, las personas adoptan

una dieta especial para demostrar sus orígenes o identidad nacional o étnica.

Etiqueta: La forma apropiada del consumo y servicio de la comida, también proporciona pertenencia a un grupo. Basta comparar las diferentes formas de presentar y servir una mesa en Medio Oriente, Estados Unidos o México. También se pueden mencionar los diferentes tipos de servicio y de modales que se utilizan en ciertas ocasiones, como podrían ser una comida en un restaurante de lujo, una merienda en una cafetería informal, o un día de campo familiar.

4. Necesidad de estima: Trata sobre el reconocimiento y el respeto de los otros. Los alimentos pueden ser una forma de definir la posición social. Champagne y caviar implica prosperidad; sardinas enlatadas y refrescos gaseosos tradicionalmente están asociados con la pobreza. Algunos alimentos tienen también un simbolismo por tradición, como regalar chocolates o vino en determinadas circunstancias y culturas.
5. Necesidad de autorrealización: En esta etapa las preferencias personales toman importancia, y la persona puede experimentar con alimentos de otras culturas y naciones. También puede percibir la satisfacción de preparar y servir alimentos para complacer a su familia o a nivel profesional a sus clientes y comensales.

La relación entre lo que la gente come, la forma como los demás los perciben y cómo ellos mismos se caracterizan es

muy significativa. En un estudio realizado agrupando alimentos tradicionales de cinco dietas diferentes:

- vegetariana (brócoli, arroz, aguacate, soya, salvado);
- gourmet (ostras, caviar, café gourmet);
- alimentos saludables (salvado, yogurt, semillas secas, trigo germinado),
- comida rápida (Kentucky Fried Chicken, Big Mac, pizza)
- alimentos procesados (Carnation, Cheez Whiz, Maggi),

se encontró que cada categoría se asocia con una cierta personalidad. Los vegetarianos fueron considerados como pacifistas. Los gourmets como liberales y sofisticados. Los que gustan de alimentos saludables como activistas anti-nucleares y demócratas. Los que acostumbran la comida rápida y alimentos sintéticos fueron destritos como personas religiosas y conservadoras. Estos estereotipos fueron confirmados por una serie de pruebas de descripción, tanto de su personalidad como de su dieta. (Sadella & Burroughs, 1981)

La alimentación como una expresión personal se manifiesta cuando se sale a comer a un restaurante. Se sabe que los restauranteros ofrecen algo más que comida, también dan satisfacción a una serie de necesidades emocionales como son las de pertenencia o social e, inclusive, las de autorrealización. En Japón los invitados buscan un ambiente hogareño en un restaurante; en Estados Unidos algunos restaurantes ofrecen juegos infantiles. Otros esta-

blecimientos preparan un ambiente de negocios o un ambiente romántico. Asistir al restaurante de moda, al que se requiere reservar con meses de anticipación, representa una posición social. (McComber & Postel, 1992) Los restaurantes con comida regional o étnica, están dirigidos a personas que buscan los platillos auténticos que les recuerdan su lugar de origen o a aquellas personas interesadas en la aventura culinaria. Los ingredientes originales que se presentan en los restaurantes son, en muchas ocasiones, adoptados en el menú familiar.

Los seres humanos usamos los alimentos simbólicamente. Un símbolo es algo que sugiere algo más por asociación, relación o convicción. El pan es un excelente símbolo, uno parte el pan con los amigos, el pan blanco es tradicionalmente comido por las clases sociales más beneficiadas; en cambio, el pan negro es consumido por los pobres. Es el uso simbólico de los alimentos lo que es importante para cada cultura. Comer, así como vestirse con trajes tradicionales o hablar una lengua nativa, es una diaria reafirmación de la identidad cultural.

La cultura está generalmente definida como los valores, creencias, actitudes y prácticas aceptadas por una comunidad. Los patrones culturales son reforzados cuando un grupo se aísla por cuestiones geográficas o se segrega por razones socioeconómicas. La cultura se aprende no se hereda; pasa de generación en generación a través de un proceso llamado inculturación. (Plawecki, 1992)

Cuando ciertos individuos de un grupo cultural emigran a un área con diferentes normas culturales, la adaptación se inicia y a este proceso se le llama aculturación. En cambio la asimilación ocurre cuando un grupo de personas con la misma cultura comparte su identidad étnica y predominan sobre el otro grupo étnico. (Goyan Kitler, 2000)

Culturalmente se sabe que los hábitos alimentarios son las últimas tradiciones que las personas modifican; son los más arraigados con la identidad nacional o étnica y presentan más resistencia al cambio o a la adaptación.

Cada grupo cultural tiene una visión de la vida diferente, basada en sus creencias, actitudes, valores y prácticas que comparten. Estos estándares expresan los valores y miden los logros personales y de los otros. La visión de la vida define las expectativas de cada individuo en una sociedad e incluye muchas variables como la estructura familiar, forma de comunicarse y hábitos alimentarios. Una diferencia en la visión de la vida se da por el significado de «destino» y en la percepción del tiempo. Los rangos sociales y la herencia son más respetados en las culturas en donde se le da más importancia a la comunidad que al individualismo. La conducta en la mesa, especialmente en la etiqueta social, es frecuentemente dictada por la comunicación, incluyendo el tipo y tono de conversaciones permitidas en la mesa. También la jerarquía entre las personas se refleja en la manera de ser tratados durante las comidas. (Stein & Nemeroff, 1995)

Los factores que influyen sobre los hábitos alimentarios son numerosos, dependen de cada persona en cada cultura e incluyen el estilo de vida. Los factores sociales abarcan desde la producción y distribución de los alimentos, que afectan la disponibilidad de los mismos en el ámbito local, nacional e internacional. (Pelto, 1981)

Dentro del estilo de vida personal, encontramos características como el ingreso, que limita los alimentos que pueden consumirse. También la ocupación tiene influencia en los hábitos alimentarios de diferentes maneras ya sea por la cantidad de actividad que se desempeña o por la ubicación del trabajo, cercano o lejano al hogar. A su vez la ocupación está condicionada por el nivel de educación. El sentido de pertenencia y autorrealización a través de los alimentos se presenta usualmente en las personas con mayores niveles de educación. La educación también repercute en el aspecto nutritivo, por los conocimientos que se deben tener al elegir una dieta cotidiana. El lugar donde se vive también condiciona la forma de comer; no es lo mismo vivir en un rancho o granja, con alimentos frescos, que en la ciudad donde se puede encontrar mayor variedad de ingredientes pero en diferentes formas de conservación. También las diferencias regionales son evidentes, pues cada localidad tiene ciertas especialidades culinarias propias.

Otros factores son los fisiológicos como edad, género, talla, peso y situación fisiológica. Las preferencias individuales en los alimentos varían en cada ciclo de la vida. La estructura familiar también afecta los hábitos

alimentarios, ya que el estilo de vida está definido y organizado alrededor de la familia. Cada hogar y familia posee su estilo de vida único, pero las influencias sociales propician hábitos alimentarios similares.

Existen muchas interacciones entre varios factores para definir la relación entre dieta y cultura. En muchos sentidos los alimentos son la liga entre los impulsos biológicos para la sobrevivencia y las necesidades sociales.

Como se puede ver, se requiere estudiar numerosos factores que influyen en la alimentación, además es necesario conocer cada cocina en particular y esto requiere más que un glosario de alimentos y un recetario de platillos tradicionales. Lo que la persona come debe ser estudiado en un contexto cultural. Los investigadores de campos como historia, antropología, nutrición, psicología y sociología han contribuido con diferentes métodos para abordar el tema de la alimentación.

Los estudios gastronómicos están teniendo un nuevo auge, mayor número de personas buscan entender integralmente el papel de los alimentos en la cultura, costumbres y evolución de la humanidad.

A través de la historia de la humanidad las personas han puesto atención a lo que comen. La comida es una necesidad, pero también es algo que escogemos con atención y en lo que pensamos con gran cuidado. La gastronomía forma parte de lo que somos.

Se puede analizar la historia del vino y la gastronomía de muchas formas. Entre otras, encontramos cómo

diferentes culturas en el mundo perciben la comida, la manera en que la preparan, la forma en que arreglan las mesas, la historia de la agricultura, la historia de los restaurantes, el abastecimiento global y las diferentes marcas que se producen a nivel industrial.

Un grupo de personas interdisciplinario, que va en aumento, está investigando actualmente sobre la gastronomía; no sólo chefs o gastrónomos, también arqueólogos, antropólogos, historiadores, museógrafos, nutriólogos, químicos, especialistas en ciencias de la alimentación y muchos otros entusiastas de la comida, contribuyen desde su disciplina al estudio de la gastronomía.

En algunas universidades europeas y norteamericanas se encuentra ya actualmente la materia de Gastronomía, entre muchas otras asignaturas del plan de estudios, con temas muy específicos como La vida del Chef Auguste Escoffier; o La gastronomía en América o quizá la Historia de la gastronomía en la Edad Moderna.

La gastronomía nos puede decir mucho sobre la religión, política y la evolución de la humanidad. La historia de esta actividad con su gran aportación cultural, es muy amplia, inicia desde el período paleolítico, en donde el hombre se dedicaba a la caza y recolección, hasta el nacimiento de la «*Nouvelle Cuisine*» en el siglo pasado y las tendencias actuales en los albores del siglo XXI.

Como cada vez hay más interés en la historia de la gastronomía, esta asignatura aparece en la mayoría de los

programas de nutrición, de administración de restaurantes o de arte culinario.

Ante la gastronomía, encontramos a quienes no les interesa en absoluto y a los que se obsesionan por conocer más.

Existe gran entusiasmo de muchos chefs y estudiantes por profundizar en la historia de los alimentos y la gastronomía, pero se ignoran las causas por las que se ha retrasado el ingreso de esta asignatura al mundo académico.

Una posible razón es que por ser un tema tan práctico y tan cotidiano, se tiende a ignorarlo. Otro motivo puede ser el hecho de que preparar la comida ha sido considerado a través de las distintas épocas como un «trabajo de mujeres», lo que ocasionó que se tomara con poca seriedad. Incluso algunas feministas de los 70 se resistían a mencionar la alimentación, ya que uno de sus objetivos era «sacar a las mujeres de la cocina». Probablemente otra causa de esta reacción en contra de la gastronomía, sea que para convertirse en un experto en esta área, se requiere tener conocimientos de muchas disciplinas, como arqueología, antropología, biología, ecología, tecnología y zoología entre otras, que pocas personas tienen.

Para algunos chefs o restauranteros, reconocer los mejores puntos de la historia de la gastronomía puede resultar sólo una pérdida de tiempo. Se plantean la pregunta ¿realmente se necesita saber sobre la dieta de los bizantinos o los orígenes de los tamales cuando en realidad sólo se está tratando de preparar una gran comida?

La mayoría de los chefs y restauranteros líderes responden a esta pregunta con un rotundo «sí, es necesario». La tendencia de los grandes chefs es tener un gran conocimiento de cómo la manera de comer, beber y cocinar ha evolucionado en las diferentes culturas en la historia. En particular se debe saber que las cocinas regionales y los sabores étnicos se están volviendo cada vez más populares, y para seguir estas tendencias se requiere de conocimientos muy específicos sobre los auténticos ingredientes y sabores locales.

Para lograr una formación culinaria completa es necesario mezclar los conocimientos tradicionales con las nuevas tendencias culinarias, en un programa multicultural de estudios. Se trata de considerar las tradiciones asiáticas, latinoamericanas y africanas tan seriamente como a la cocina francesa y sus técnicas culinarias, con este nuevo énfasis en la diversidad cultural, que se resume en la adaptación de una receta original y tradicional de un país a otro, aunque esté del otro lado del planeta.

En la actualidad los comensales están preparados para disfrutar de sabores exóticos; pero para aventurarse a preparar estos platillos se necesita tener un control sobre el impulso de improvisar, ya que se sabe que lo exótico para unas personas, es lo cotidiano para otras. (Neirinck, 2001) El interés por las cocinas extranjeras no es una novedad en la gastronomía, desde el siglo XIX, se escribió en Francia una magnífica obra llamada *La cocina de todos los países*,

de Dubois y Bernard, en donde consideran a las otras cocinas como nuevas fuentes de inspiración.

El cambio más significativo en la historia culinaria reciente, es el abastecimiento de ingredientes durante todo el año y de cualquier región en todo el mundo; que en el peor de los casos puede producir platillos que ignoren cualquier consideración cultural, de clima o de afinidad. No queremos terminar con un platillo de «kiwi en pollo con fresas y camarones».

Según Grez Drescher, Director de Educación en The Culinary Institute of America (CIA), campus California, también se requiere conocer y entender la función de cada ingrediente en la receta dentro de su contexto cultural muy particular. Por ejemplo: en algunos platillos asiáticos, debe haber un balance entre la salsa de pescado y el azúcar, si no se cuida este detalle los resultados pueden ser desastrosos. O en la cocina mexicana el uso adecuado del chocolate en los moles para que no se confundan con una salsa de chocolate.

Otra tendencia que se debe vigilar cuidadosamente es la de los platillos «diferentes o creativos» que no saben tan bien como deberían. Algunos chefs revolucionarios, van en contra de la cocina establecida y se dirigen hacia la aportación del cocinero creador que encuentra un estilo propio y modifica el gusto. (Arzak, Adriá. 1999) Incluso en este caso particular, es indispensable tener amplios conocimientos gastronómicos, históricos y culturales para obtener resultados de calidad. (Vázquez Montalbán, 2002)

Para los chefs y gastronómicos con un paladar educado y que gustan de investigar en el pasado, el conocimiento de la historia y de las regiones gastronómicas y su cultura, será la clave para desarrollar la gastronomía de calidad en el futuro.

Las organizaciones con diferentes giros, que se trasladan por todo el mundo como podrían ser Le Cirque du Soleil, o la Comisión Internacional de los Juegos Olímpicos, tienen chefs que enfrentan diferentes retos al llegar a una localidad, como el aprovechar los ingredientes autóctonos para dar variedad a sus menús, además de dar a conocer la gastronomía del lugar donde se encuentran a toda la compañía. Pero también tienen que respetar los gustos culturales del equipo de personas de las que son responsables, que muchas veces son decenas o cientos de nacionalidades diferentes, así como preparar los platillos tradicionales en las fiestas nacionales en la fecha propia de cada uno de ellos.

La era industrial está tocando a su fin, se inicia la era de la informática. Las innovaciones en producción, procesado y suministro han fomentado la aparición gradual de un mercado globalizado, dominado por corporaciones y multinacionales gigantescas. Con esto se comienza a producir una reacción artesanal. La identidad se está reafirmando como elemento importante para los consumidores. En los mercados prósperos, cada vez importa menos el costo que la calidad, la exclusividad y la apreciación de los métodos artesanales. El futuro será mucho

más parecido al pasado de lo que han predicho los futurólogos expertos. Las prioridades de la comida rápida ya parecen poco actuales, pertenecen a una época pasada que se entusiasmó con la novedad de la rapidez. (Fernández-Armesto, 2004)

Pese a las conquistas de los productos estándar, la comida sigue siendo un arte y algunas culturas gastronómicas contemporáneas comparten rasgos que se asocian con el posmodernismo, en otras artes. La internacionalización del paladar y el auge de las cocinas de fusión denotan multiculturalismo. Sin embargo, hay que estar alertas pues se puede hacer mucha cocina de fusión por el hecho de que es más fácil tomar un poco de acá y un poco de allá, que aprender en serio a conocer la materia prima y la técnica, y esto aleja de los objetivos de la gastronomía. (Gaffoglio, 2003) El culto por lo crudo, es una rebelión contra lo procesado, la próxima revolución en la historia gastronómica consistirá en regresar a lo natural.

La fusión de las culturas en los sabores, la cocina de autor, la gastronomía molecular, los fogones laboratorio, las texturas reconstruidas, los aires que se comen (espumas), los banquetes cronometrados, la obsesión estética-dietética, los platos con más forma que fondo, con más color que sabor, el arte efímero como estilo... son algunos de los temas contemporáneos. Y es que la alta gastronomía ha experimentado, en los últimos años una metamorfosis marcada por los cambios sociales, medio ambientales y tecnológicos. Toda esta confluencia de vanguardia que-

daría sin valor alguno, si no se fundamenta y se aclara; no hay calidad sin conocimientos culinarios.

Los alimentos tienen un tremendo poder en nuestras vidas, y esto hace precisamente que estén llenos de significados y simbolismos como parte central de nuestras tradiciones culturales. Así como comer uvas al inicio del año nuevo o servir las últimas gotas de vino de una botella pueden crear la ilusión de la buena suerte, también los alimentos pueden representar familia, alegría, fertilidad y prosperidad. Cuando celebramos ocasiones especiales con la familia y amigos, siempre lo hacemos alrededor de una mesa, comiendo y bebiendo; justo como lo hacían nuestros antepasados, hace cientos de años, cuando se reunían a comer después de una cacería exitosa o una maravillosa cosecha.

La justificación final para la creación de un grado académico en el estudio de la gastronomía reside en la contribución vasta y compleja de la gastronomía a la historia y a la cultura. Pero la razón fundamental es, como siempre, la más sencilla: el requerimiento de alimentos es fundamental para la sobrevivencia humana. Sólo porque la mayoría de nosotros comemos abundante y frecuentemente y no conocemos lo que es realmente el hambre, podemos olvidar fácilmente lo impactante que puede ser la alimentación.

La humanidad no puede dar por sentado que la alimentación está garantizada, es por esto que la investigación de la gastronomía, aunada a la educación del público

en general es tan importante. Tener los alimentos a la mano es una maravillosa oportunidad para sentarse y reflexionar sobre cada comida que tenemos frente a nosotros.

Por todo esto es que en la Escuela Superior de Administración de Instituciones (ESDAI) desde sus inicios, hace treinta y cinco años, y hoy, a través de la Academia de Gastronomía, ha mantenido una especial atención en el desarrollo y actualización continua de las asignaturas gastronómicas: Técnicas Culinarias, Arte Culinario, Gastronomía y Vinos, Servicio de Comedores, Etiqueta y Protocolo, Planeación de menús, Producción de alimentos en alta escala. Además hace cinco años se inició la Especialidad en Gastronomía con un enfoque multicultural, respondiendo a una demanda cada vez mayor de profesionales en esta disciplina.

ESDAI reconoce la importancia de estos temas para el futuro profesional de las egresadas, quienes al contar con los conocimientos técnicos y culturales del arte culinario y la gastronomía, podrán servir con gran sentido humano en cualquier industria de alimentos logrando la calidad, eficiencia y eficacia que las organizaciones actuales demandan.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arzak; Adriá (1999). *Celebrar el milenio con Arzak & Adriá*.  
Barcelona: Arzak, Adriá.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Historia de la comida*.  
Barcelona: Tusquets Editores.
- Gaffoglio, Matteo (2003). Basta ya con la falsa creatividad  
¡Volvamos a los orígenes!, *A fuego lento*. Año II, N. 92,  
marzo.
- Goyan Kittler; Sucher (2000). *Cultural Foods. Traditions  
and Trends*. E.U.A.: Wadsworth.
- McComber, D.R. & Postel, R.T. (1992). The role of ethnic  
foods in the food and nutrition curriculum. *Journal of  
Home Economics*, 84, 52-54, 59.
- Neirinck; Poulain (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. Barcelona: Zendrera Zriquiey.
- Oetzel, Donna (1998). A consuming passion: the study of  
food history. *Restaurants USA Magazine*, May.
- Pelto, G.H. Anthropological contributions to nutrition  
education research. *Journal of Nutrition Education*, 13  
(suppl.), S2-S8
- Plawecki, H. (1992). Cultural considerations. *Journal of  
Holistic Nursing*, 10, 4-5.
- Sadella, E., & Burroughs, J. (1981). Profiles in eating: Sexy  
vegetarians and other diet-based stereotypes. *Psychology Today*, October; 51-57.

- Stein, R.I. & Nemeroff, C.J. (1995). Moral overtones of food: Judgements of other based on what they eat. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 21, 480-490.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2002). *La cocina de autor*. Barcelona: Ediciones B.
- (2004). *De Chef a Chef Magazine de alta cocina*. Año 10 No. 12. Febrero. Nestlé.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.