

Hablemos de algo en común: la cultura alimentaria.



Por Nélida Pérez Hernández.

La alimentación siempre ha estado presente en nuestras vidas, desde el nacimiento de un nuevo ser hasta mucho más atrás, como condición para el surgimiento y desarrollo de la especie humana.

El cuándo comemos, el cómo lo hacemos o el tipo de alimentos que ingerimos forman parte de un largo historial condicionante de nuestras dietas y gustos en diferentes etapas de la vida, sus rasgos varían y son específicos, según los países, las regiones y el tiempo.

Las tradiciones heredadas, los hábitos familiares, el estilo de vida, los conocimientos adquiridos, los saberes populares incorporados y otro número más de factores múltiples, condicionan la forma de nuestra alimentación.

Es precisamente en la forma de alimentarnos y en el universo asociado a su consecución donde radica una de las riquezas más genuinas de la diversidad cultural. Se pudiera decir que es la alimentación, por excelencia, el espacio en el que la cultura alcanza una de sus más notables y auténticas expresiones.

Si le preguntáramos a diversos grupos de personas qué entiende por comer bien, las respuestas serían tan variadas como diferentes los rasgos que las identifican. Es cierto que esas respuestas estarían

condicionadas por la biodiversidad de los lugares de procedencia, por las costumbres alimentarias, por las tecnologías aplicadas en la elaboración y conservación de los alimentos, por los saberes transmitidos de las madres y los padres a sus descendientes, por la participación de las familias en la producción y distribución de los productos de la agricultura o la ganadería, por las técnicas heredadas y aprendidas en el arte de la pesca.

Se pudiera decir que cada cual parte de una experiencia única, resultado de procesos culturales diversos.

Y es que a pesar de esa diversidad cultural hay algo en común que resalta en las culturas: el deseo no solo de nutrirse sino de ingerir alimentos que gusten, de comer para disfrutar, de sentir el placer de la diversidad de la naturaleza a través de los colores, las texturas, los olores y el sabor. Y es que en el acto de comer existe, a la vez, algo más que nos distingue como humanos: la aspiración o la necesidad de comer con otras personas, intercambiar en familia, compartir con las amistades y a veces, aceptar a los desconocidos para sentirnos en compañía.

La intimidad del intercambio con el otro, el deseo de establecer un vínculo en el momento de la comida, nos dice que la alimentación es ante todo, una relación social que no se inicia en ese momento, es un sistema de relaciones en una extensa trayectoria que va desde la tierra hasta la mesa.

La cultura alimentaria es una larga ruta recorrida y un infinito camino por recorrer. Ella es historia y presente, existe en simbiosis cotidiana con las experiencias culinarias y los saberes populares; en la relación entre nutrición y calidad de vida; en los patrones alimentarios heredados y la necesidad de protección del medio ambiente; en la sostenibilidad alimentaria y los desafíos derivados del cambio climático. Hoy en día la cultura alimentaria nos señala la necesidad de una nueva cultura de la alimentación como vía para la defensa de la biodiversidad, fuente de la vida.

Los patrones actuales de la alimentación a nivel mundial han variado, dejando rezagadas las prácticas nutricionales heredadas de la cultura alimentaria. Impulsado por el proceso de la globalización, la industrialización alimentaria es una tendencia creciente promovida por las grandes cadenas transnacionales, asociadas al agribusiness.

Estos patrones actuales son despilfarradores de recursos naturales, atentan contra el medio ambiente y la sostenibilidad alimentaria, imprescindible para la soberanía de un país.

La cocina de cada país, de una región o de una comunidad es un símbolo de su cultura, signo de una identidad. La cocina cubana nos cuenta de un largo proceso de transculturación que fue fomentando la nacionalidad cubana a lo largo de siglos.

El reconocido etnólogo cubano Don Fernando Ortiz sintetizó en expresión culinaria al Ajiaco, como esencia de ese proceso en el que se fueron fusionando la cultura española con las africanas, aderezado con la presencia en menor proporción de otras culturas, para dar origen a una cualidad nueva, diferente y singular: la cultura cubana.

En Cuba, se puede afirmar, el cuidado y la atención a la alimentación es parte esencial de nuestra cultura, y a la vez, forma parte de la política agrícola, educacional y medioambiental de desarrollo del país.

El rescate de las tradiciones alimentarias, la promoción de nuevas formas de elaborar los alimentos, la educación por el respeto a la naturaleza, el fomento de una agricultura sobre bases agroecológicas, la educación y creación de hábitos alimentarios sanos en las nuevas generaciones son, - entre muchas iniciativas, acciones y proyectos-, algunas de las líneas de trabajo que involucran a instituciones públicas, -como escuelas y centros de salud-, organismos estatales, iniciativas de la población, proyectos comunales y religiosos, y a un incontable número de personas en todo el territorio nacional

Lo que en Cuba viene sucediendo en materia alimentaria y gastronómica asociado al crecimiento del turismo, al dinamismo de los restaurantes privados y al conocimiento de las artes culinarias, en los últimos años, es una interesante e inédita eclosión gastronómica. Los nuevos momentos de desarrollo socioeconómico y cultural del país, impulsado por el auge de las nuevas tecnologías, el conocimiento alcanzado por la población y su expresión comunicacional a través de las redes sociales y la Internet, impone retos que deben ser enfrentados de manera creativa e inteligente, si se quiere conservar y proteger nuestra cultura alimentaria como patrimonio de la nación.

<https://www.radiohc.cu/noticias/salud/166957-hablemos-de-algo-en-comun-la-cultura-alimentaria>



Radio Habana Cuba