

Nombre autor: Patricia González Banchero

Pais. Chile

Ciudad: Valdivia

Título del Ensayo: “Nuestro menú culinario en un contexto globalizado”

Fecha: el presente ensayo fue realizado con fecha noviembre de 2006

Antecedentes: Alumna de tercer año, carrera de Trabajo social, Universidad San Sebastián, sede Valdivia.

Resumen:

El siguiente ensayo tiene como finalidad realizar un análisis comparativo de los ritos culinarios del sur de Chile, y la pérdida de identidades culturales producto de la Globalización

“Nuestro menú culinario en un contexto globalizado”¹

Patricia González²

Introducción

El presente ensayo tiene como fin captar una reflexión acerca de la uniformidad cultural que nos impone una fuerte tendencia social, económica y cultural.

Estamos hablando del concepto de Globalización y las consecuencias a nivel cultural de su postura en una sociedad que originalmente estaba muy alejada de este concepto, pero a su vez, absorbía lentamente sus postulados.

Desde aquí es necesaria una visión crítica y hacer un paralelo entre este contexto monopolizante y las tradiciones que aun se conservan en el sur de nuestro país, ya que esto significa identidad propia.

Desarrollo

La globalización es una teoría entre cuyos fines se encuentra la interpretación de los eventos que actualmente tienen lugar en los campos del desarrollo, la economía mundial, los escenarios sociales y las influencias culturales y políticas

La globalización ha traído el hiperdesarrollo de empresas transnacionales y la pérdida progresiva del papel de los estados dentro del sistema mundial, pero aun así es necesario revalorar nuestros propios sistemas económicos, aquellos que no se ven cotidianamente, y que solo bajo una mirada constructiva y con anhelos de progreso, se pueden realizar.

La globalización, en donde se nos imponen cánones y estándares de vida, que afectan la esencia de nuestra identidad, de nuestra cultura que poco a poco se pierde, se esfuma tan rápido como avanzan la tecnología. Es por eso que es necesario apreciar y realzar ciertas prácticas que nos hacen reflexionar.

¹ Este ensayo fue desarrollado en el marco de la asignatura Investigación-Acción de la carrera de Trabajo Social de la Universidad San Sebastián (Valdivia) y los insumos son parte del análisis del libro, *Culturas de Mercado, rutinas de vida* de Guillermo Davinson y Lucy Ketterer, (2006) Temuco: Ediciones Universidad de la Frontera.

² Alumna de tercer año, carrera de Trabajo social, Universidad San Sebastián, sede Valdivia (2006).

Se tiende a una dicotomía y a una mezcla de situaciones que se reflejan en la mayoría de las culturas alrededor del mundo, no tan solo en nuestro contexto nacional, sino que son patrones de conductas que se repiten .

Como se pudo apreciar en el texto en el cual esta basado este libro, una gran cantidad de mujeres ejercen una labor diaria de subsistencia económica, ofreciendo a los cliente de la feria Pinto de la ciudad de Temuco, un sinfín de productos tradicionales de nuestra cultura, que por siglos han venido obteniendo nuestros antepasados indígenas.

Específicamente me voy a referir al primer capítulo de este texto, el cual relata la dinámica que vive una “moterá” tal cual la llaman, ya que ella produce y comercia este producto perteneciente a nuestro menú culinario nacional.

El mote es un alimento base de nuestra cultura mapuche, que, como lo relata el texto, se obtiene bajo un proceso que ha sido traspasado de generación en generación.

El mote es el grano de trigo procesado como antaño para darle la consistencia necesaria y blanda para todas sus preparaciones tradicionales y modernas.

El mote es el trigo trabajado cuidadosamente por las manos de mujeres que conservan identidades.

En sí, el trigo es un producto de cierta manera importado, ya que quienes trajeron dicho grano fueron los españoles que lo introdujeron desde Europa.

Al ser un producto con gran valor alimenticio y nutricional, rápidamente fue asimilado por nuestra cultura mapuche y es parte sustancial de su economía y subsistencia a lo largo de muchos años.

Las mujeres mapuches pelan el mote, es decir, someten el grano de trigo al tratamiento de sancocharlo en lejía hasta que suelte el hollejo, el que se separa por completo presionándolo con las manos y luego se lava con agua corriente para librarlo de todo mal sabor de lejía. Logrado esto, el mote tiene en la comida chilena existencia propia.

Forma parte de sus tradiciones, de sus ritos y fiestas religiosas. Forma parte de su banquete cotidiano, en recetas que son consideradas como “típicas” en nuestro país y que solo aparecen actualmente en fechas populares de celebración nacional. No se encuentran insertas en el colectivo popular cotidiano, y hasta son desconocidas completamente por las nuevas generaciones.

Y desde este punto la relación y los efectos de la imposición de la igualdad cultural que acarrea la globalización.

Incluso hasta ciertos patrones de comportamiento en relación a la comida nos han cambiado. Grandes locales de comida rápida, con altos contenidos de grasa y colesterol que enferman cada vez mas a nuestra población.

Si desde una parte hasta ahora, los problemas de desnutrición infantil estaban erradicados de nuestro contexto, hoy en día la nueva epidemia en cuanto a la nutrición es la obesidad, enfermedad que afecta alrededor del 50% de la población de nuestro país, generalmente a niños y niñas que consumen grandes cantidades de calorías y practican el sedentarismo.

Se pasó muy rápidamente de un déficit nutricional producto de la baja ingesta de alimentación a otro problema derivado del exceso.

El principal exponente e importador de culturas ajenas es Estados Unidos donde al año fallecen 300 mil personas a causa de su obesidad, estando éstas determinadas especialmente por enfermedades cardiovasculares, ya que existen ingredientes alimenticios desequilibrados o desequilibrantes que pueden tener consecuencias negativas en la salud de las personas.

Actualmente, cada vez está más claro que el consumo excesivo de grasas saturadas, grasas insaturadas de tipo trans y de sal está relacionado con la aparición de problemas de salud a largo plazo.

Todos estos datos y observaciones son poco relevantes para aquellas mujeres que trabajan a diario en la feria. Tienen un total desconocimiento de las dinámicas tanto económicas como sociales, que sociólogos, antropólogos y otras comunidades científicas discuten y miden.

Estas problemáticas que actualmente están en el tapete de la mayoría de los países en vías del desarrollo que se encuentran bajo distintos intereses económicos con ciertos lideres mundiales, son fáciles de contextualizar ya que solo basta con observar nuestro entorno inmediato para darnos cuenta que poco a poco nos vamos desligando de nuestras propias raíces, de nuestras identidades y preferimos utilizar y practicar estos patrones que no van acordes con nuestra dinámica social, económica y cultural.

Son muchas las mujeres las que, al igual que la señora que ofrece mote en el sector, se dedican a labores iguales o parecidas, ofreciendo también verduras como habas y arvejas a sus clientes, productos que también poseen un alto nivel nutricional y que pertenecen de sobremanera a nuestro menú culinario, al igual que las papas,

Por eso es que hay que avalar ciertas prácticas y la subsistencia de patrones culturales propios. Como lo avala así el texto *Culturas de Mercado, rutinas de vida* (Davinson y Ketterer, 2006) la continuación de estos detalles, del esfuerzo de mujeres que siguen día a día en la tarea de seguir transmitiéndonos conocimiento, que aunque ellas no lo saben, vale la pena llevar una mirada distinta de valoración y redescubrir estas prácticas que, como dice el autor del libro, “son actividades en vías de extinción”.

Como participantes de esta sociedad tan marcada por las dicotomías o dualidades a nivel cultural, en donde se mezclan dispares factores o situaciones que nos hacen diferentes también.

Se hace necesario “recapturar la realidad étnica” de los mapuches, y saber transmitirla de una manera lógica y coherente, sin discriminaciones ni trabas que las dificulten.

Bibliografía:

Davinson, Guillermo y Lucy Ketterer
(2006) *Culturas de Mercado, rutinas de vida*. Temuco: Ediciones
Universidad de la Frontera.

Fuentes electrónicas:

Guralnik, Dominique. Seguridad alimentaria y salud cardiovascular.
Artículo publicado en sección alimentación y salud, citado el 8 de septiembre de 2006.

Disponible en World Wide Web.

<http://www.chilepotenciaalimentaria.cl>

Fariñas Dulce, María José. Diversidad cultural y globalización. Publicado el 13 de octubre de 2005.

Disponible en World Wide Web.

<http://www.globalizacion.org/biblioteca/FarinaDiversidadCultural.htm>

