

SÍMBOLOS EN EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO: UN ANÁLISIS DESDE EL INCONSCIENTE COLECTIVO

Lic. Doriannys Sarait Morales Vargas

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY)

San Felipe, Venezuela

Correo: doriannysswag@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-4028-0055>

Resumen

El estudio de la alimentación, debido a su naturaleza social, requiere un enfoque holístico que examine más allá de los meros aspectos biológicos para descubrir los ricos símbolos y narrativas que rodean las prácticas alimentarias. Esto revela cómo los alimentos no sólo sirven como sustento, sino que tienen un profundo significado cultural que refleja las identidades comunitarias. Se destacan las asociaciones históricas ligadas al consumo de alimentos, mientras que la herencia gastronómica engloba un sistema complejo lleno de símbolos, mitos y significados. Este ensayo parte de una investigación con un enfoque fenomenológico-hermenéutico, orientado a interpretar el sentido simbólico de las prácticas alimentarias desde la vivencia colectiva y su representación mitológica. A su vez, se nutre del interaccionismo simbólico, reconociendo que las construcciones culturales en torno a la alimentación emergen y se transforman a través de la interacción social y los significados compartidos. Estudios contemporáneos enfatizan que la clasificación de los alimentos refleja las normas y valores sociales, revelando así, las estructuras subyacentes del orden social. Los mitos vinculados al maíz sirven como un caso de estudio crítico, este simbolismo subraya la relación sagrada entre la humanidad y la naturaleza, afirmando el papel de los alimentos en la identidad cultural en medio de las amenazas de la globalización.

Palabras clave: *patrimonio gastronómico, símbolos, inconsciente colectivo, mitos.*

Recibido: 05/09/2025

Aceptado: 02/03/2026

Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 9 N°9/ Año 2026. San Felipe, Venezuela/ Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, pp. 473 - 479

SYMBOLS IN GASTRONOMIC HERITAGE: AN ANALYSIS FROM THE COLLECTIVE UNCONSCIOUS

Abstract

The study of food, due to its social nature, requires a holistic approach that goes beyond mere biological aspects to uncover the rich symbols and narratives surrounding dietary practices. This reveals how food serves not only as sustenance but also holds deep cultural meaning that reflects community identities. Historical associations linked to food consumption are highlighted, while gastronomic heritage encompasses a complex system filled with symbols, myths, and meanings. This essay stems from a phenomenological-hermeneutic research approach aimed at interpreting the symbolic meaning of food practices from collective experience and their mythological representation. It also draws from symbolic interactionism, recognizing that cultural constructions around food emerge and evolve through social interaction and shared meanings. Contemporary studies emphasize that the classification of food reflects social norms and values, thereby revealing the underlying structures of the social order. Myths related to maize serve as a critical case study; this symbolism underscoring the sacred relationship between humanity and nature, affirming the role of food in cultural identity amid the threats of globalization.

Keywords: *gastronomic heritage, symbols, collective unconscious, myths.*

Introducción

Por su carácter social, la alimentación es un hecho que debe ser estudiado de manera holística, la interpretación dada desde este enfoque permite entender el fenómeno desde un punto de vista más sensible; incorporar teorías psico-sociológicas significa indagar más allá de lo habitual. El hecho alimentario se ha relegado por mucho tiempo a lo meramente biológico-fisiológico, ignorando la riqueza de símbolos e historias en torno a la alimentación y que establecen un punto de partida para un análisis más exhaustivo en donde dichos símbolos sean interpretados de una manera en que el individuo pueda asimilarlos. Tal como lo afirma Mintz (1996):

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas usadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente, también tienen sus historias. (p. 28).

En este contexto, es coherente afirmar que, el patrimonio gastronómico no se limita a recetas características de una cultura, sino que también se constituye como un sistema impregnado de símbolos, mitos y significados que reflejan la identidad de una comunidad.

Dicho en palabras de Santamaria et al. (2009)

El alimento se concretiza en el cuerpo presente en el ascendente y descendente, tanto en la memoria como en las acciones transformadas en un estilo de vida que revivirá el pasado inmediato de un cuerpo que no muere ni desaparece; se diluye, se absorbe, se integra, se vuelve a concretar en los hijos o nietos de una familia, y es cuando vemos que el cuerpo se va perfeccionando o minando en un proceso histórico y social que siempre fluye de acuerdo a normas y convencionalismos que pueden obstaculizar la búsqueda del futuro. (p. 47).

Estudios contemporáneos como los de Douglas (1973) quien analiza las implicaciones culturales de las prácticas alimentarias; se subraya que los alimentos funcionan como símbolos que reflejan normas sociales y jerarquías. La forma en que una sociedad clasifica los alimentos —lo puro frente a lo impuro— puede ofrecer valiosas perspectivas sobre su estructura social y sus valores, “a diferencia del ganado, los humanos toman decisiones que no se rigen por procesos fisiológicos, eligen qué comer, cuándo y con qué frecuencia, en qué orden y con quién.” (p. 47), esto nos conduce a afirmar que, en cualquier sociedad, los alimentos aceptables y preferidos son en gran medida culturales y tienen un intrínseco valor simbólico.

El estudio de la simbología del patrimonio gastronómico a través de los mitos fundacionales y el inconsciente colectivo se convierte en una herramienta esencial para comprender cómo la alimentación se entrelaza con la cultura, las creencias y las prácticas sociales. A decir de Azo, Linarez y Mieres (2025):

El patrimonio gastronómico es, pues, aquel sistema alimentario complejo, vivo, en constantes cambios, que implica una mirada integral y obedece a la dinámica histórica y social de cada contexto. Este patrimonio revela la naturaleza de un territorio, su biodiversidad y se co-

necta a la disponibilidad y a las hibridaciones de su despensa. En él se expresa la sabiduría transmitida, acendrada y atesorada en el tiempo, desde la que se puede interpretar el paisaje y las cosmogonías... (p.17)

En atención a esta cita, el patrimonio gastronómico implica un universo complejo y dinámico; se propone que debe ser entendido como una manifestación clara del inconsciente colectivo, en la que los mitos y símbolos alimentarios permiten una comprensión profunda de la identidad cultural.

Inconsciente colectivo y gastronomía

Para profundizar en la significación de los símbolos en el Patrimonio Gastronómico el concepto de inconsciente colectivo desarrollado por CG. Jung proporciona un marco teórico robusto para entender cómo los mitos y arquetipos compartidos influyen en las percepciones y comportamientos en relación con la gastronomía. De acuerdo a Jung, el inconsciente colectivo está formado por un conjunto de conocimientos e imágenes con los que nace cada persona y que comparten todos los seres humanos debido a su experiencia ancestral (Carducci, 2020). Este concepto ayudaría a explicar por qué se presentan temas similares en las mitologías de todo el mundo, abriendo el camino para introducir la importancia del mito. En palabras de Jung (2004):

El inconsciente colectivo —si es que podemos decir algo al respecto— parece consistir en motivos mitológicos o imágenes primordiales, por lo que los mitos de todas las naciones son sus verdaderos exponentes. De hecho, toda la mitología podría considerarse una especie de proyección del inconsciente colectivo... Por lo tanto, podemos estudiar el inconsciente colectivo de dos maneras: mediante la mitología o mediante el análisis individual. (p. 154).

Este enunciado es fundamental para comprender cómo ciertos alimentos o prácticas alimentarias pueden evocar sentimientos de pertenencia y continuidad cultural. Dicho enfoque es particularmente relevante en el contexto actual, donde la globalización y la homogenización cultural amenazan con diluir las tradiciones gastronómicas locales y minimizar los mitos que alberga la memoria.

El maíz como Símbolo en los Mitos: Alimento, Cultura e Inconsciente Colectivo

Más allá de su función alimenticia; el maíz ha operado como símbolo estructurante de muchas cosmovisiones indígenas, que vincularon la tierra con el cuerpo, el alimento con la palabra y la siembra con el ritual, (Petrich, 1985):

Dentro del contexto de las culturas mesoamericanas el maíz es considerado como el único alimento que reúne todas las propiedades nutritivas y el único que concentra todos los valores simbólicos y culturales como la vida, la muerte y el espíritu, entre otros (p. 76).

En diversas culturas mesoamericanas se relata el mito del “Espíritu del Maíz”; o “Santo del Maíz”. Siguiendo el hilo narrativo de este mito extraído del artículo sin “Maíz no hay país” (López Austin, 2003).

Una joven se une a un músico que luego desaparece en el País de los Rayos. De esta unión nace un niño, molesto para su madre, quien lo muele y lanza al agua en forma de masa. Esta se convierte en un huevo que es hallado por una pareja de abuelos caníbales. El niño nace del huevo, burla a sus abuelos y em-

prende un viaje para rescatar a su padre del mundo de los muertos. Enfrenta pruebas, vence al Rayo Mayor y logra que éste libere las lluvias y le entregue los restos de su padre. Aunque logra resucitarlo, el padre muere nuevamente o más bien se transforma en alimento para los humanos. El hijo comprende que él mismo es el maíz, alimento sagrado e inmortal.

Símbolos centrales:

El maíz como hijo y padre: Doble identidad simbólica: hijo germinativo que regenera al padre; padre como semilla que muere para renacer.

El huevo: Símbolo universal de la vida potencial, la gestación y la regeneración.

La música: Vehículo de conexión entre mundos, evoca la memoria del padre; recurso de invocación, identidad y poder simbólico.

El rayo: Símbolo de poder celestial, prueba iniciática; en el mito, proveedor de lluvia y fecundidad.

Lectura arquetípica de los símbolos:

El mito del maíz se puede leer como una manifestación arquetípica del inconsciente colectivo. En este sentido, Castro Couceiro (2019) cita a Jung para definir los arquetipos:

Los mitos surgen desde lo inconsciente colectivo, que cada individuo hereda biológicamente y cuyas formas esenciales son los arquetipos, núcleos de significado dinámicos mediante los cuales se manifiestan contenidos y pautas atemporales de la existencia humana en la esfera de la experiencia individual (Jung, 2013, pp. 429-508; 2012, pp. 13-16). Según la psicología analítica, el concepto de arquetipo alude a que en la psique existen determinadas formas —formas sin contenido— que están presentes siempre y en todo lugar, y que representan la mera posibilidad de un cierto tipo de percepción y de acción (Jung, 2010, pp. 41-47). (p. 96).

El Niño Divino, el hijo nacido del huevo encarna este arquetipo, representando el germen de la renovación espiritual, el potencial puro que emerge tras la muerte simbólica (ser molido) y retorna desde las profundidades (agua, abuelos subterráneos). El héroe, el niño-maíz también es un héroe que emprende una búsqueda en el mundo de los muertos, supera pruebas, derrota al poder celeste (el Rayo Mayor) y obtiene un don para la humanidad: la lluvia y el retorno cíclico del maíz.

El Renacimiento, el ciclo del maíz, como el del mito, es de muerte y resurrección. La identificación simbólica entre padre e hijo sugiere una continuidad ontológica y espiritual: morir para nacer, sembrar para cosechar. Por último, la individuación; el viaje del niño es una metáfora de la integración de la sombra (superar la violencia materna y los abuelos caníbales) y la recuperación de la totalidad psíquica (el reencuentro simbólico con el padre).

Vínculo con el inconsciente colectivo:

Este mito condensa una cosmovisión compartida entre varios pueblos meoamericanos, donde el maíz no es solo alimento, sino principio de la vida, centro de la identidad cultural y figura sagrada; la doble condición del maíz como padre e hijo simboliza de manera magistral el vínculo inseparable entre

humanidad y naturaleza: el maíz, domesticado por las culturas originarias, ya no puede nacer sin la intervención humana. Así, el humano deviene cultivador, pero también progenitor; y el maíz, si bien padre ancestral, se vuelve hijo dependiente del cuidado y la siembra. Esta trasposición simbólica expresa la relación recíproca y sagrada entre el hombre y la planta, al tiempo que resguarda conocimientos y saberes ancestrales ligados al cultivo del maíz. La pérdida de este mito implicaría también la pérdida de una memoria agrícola ancestral, esencial para la soberanía alimentaria y la continuidad cultural.

La persistencia del relato en la memoria oral, su presencia en rituales agrarios, danzas y fiestas, y su expresión en el arte popular, revelan su inscripción profunda en el inconsciente colectivo. El mito funciona como matriz simbólica que estructura las relaciones entre naturaleza, cultura, muerte, regeneración y comunidad. El maíz, en este mito, se manifiesta como un eje simbólico de permanencia, renacimiento y conexión con lo sagrado. Su doble condición de hijo y padre refleja la circularidad del tiempo agrario y del ciclo vital. Desde la perspectiva junguiana, el mito del maíz articula arquetipos universales que se proyectan en prácticas alimentarias rituales, sostienen la identidad cultural y dan sentido simbólico al patrimonio gastronómico de América.

Reflexiones finales

En un mundo cada vez más interconectado, donde el patrimonio gastronómico enfrenta desafíos por la modernización, hegemonía y la migración, es crucial realizar un análisis profundo de estos símbolos y mitos; contemplar la alimentación desde este enfoque no solo busca resaltar la relevancia del patrimonio gastronómico como elemento identitario, sino también, contribuir a la preservación de prácticas culturales que son esenciales para la diversidad y riqueza de la experiencia humana. Esto permite no solo entender cómo estos elementos son percibidos y valorados en el presente, sino también cómo pueden ser utilizados para fortalecer la identidad cultural y promover un sentido de comunidad.

Patrimonializar los símbolos que generan identidad, particularmente desde la gastronomía, implica resguardar en la memoria un vasto entramado de procesos e intercambios multiculturales; cada alimento es un espejo en el que no solo el individuo sino toda una comunidad, ve reflejada su historia. El estudio de estos procesos desde un enfoque humanista genera alternativas y nuevas formas de valoración del patrimonio, más allá de su explotación turística, proponiendo un discernimiento simbólico, con miras a fortalecer la identidad y ofrecer herramientas de resistencia frente a la uniformidad global.

En este sentido, el maíz, como símbolo, se enraíza en la tierra, pero se eleva hacia el cielo, conectando lo terrenal con lo espiritual. Fruto del trabajo de los ancestros que lo domesticaron, el maíz recorre un ciclo vital que no puede completarse sin la acción humana. Sin embargo, en ese mismo proceso de cultivar el maíz, el ser humano también se cultiva a sí mismo. Así, el maíz se convierte en símbolo de autoconocimiento y transformación. Arraigado en el inconsciente colectivo y en la memoria de los pueblos mesoamericanos, representa un símbolo de identidad profunda. Como patrimonio gastronómico, guarda no solo un acervo de técnicas y saberes, sino también, un universo simbólico que permite leer, interpretar y preservar la historia viva de los pueblos que lo han venerado.

Referencias

- Azo, M., Mieres, R., & Linares, A. (2025). Un acercamiento al patrimonio gastronómico. Fondo Editorial de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. Disponible en: <https://uney.com.ve/publicaciones/>
- Carducci, B. J. (2020). Carl Jung. En V. Zeigler-Hill & T. K. Shackelford (Eds.), *The Wiley encyclopedia of personality and individual differences: Theoretical models* (Cap. 13). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781119547143.ch13>
- Castro Couceiro, J. A. (2019). Arquetipos y símbolos en los mitos bíblicos. En P. López Raso (Coord.), *La Biblia en la era audiovisual: nuevas formas de contar lo sagrado* (pp. 93–104). Editorial Universidad Francisco de Vitoria. <https://doi.org/10.32466/eufv-21.76>
- Douglas, M. (1973). *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*. Editorial Siglo XXI.
- Jung, C. G. (2004). *La dinámica de lo inconsciente* (Obras completas, Vol. 8). Editorial Trotta.
- López Austin, A. (2003). Cuatro mitos mesoamericanos del maíz. En *Sin maíz no hay país* (pp. 29–35). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas; Museo Nacional de Culturas Populares.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores.
- Petrich, P. (1985). *La alimentación mochó: Acto y palabra* (estudio etnolingüístico). Centro de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas.
- Santamaría Suárez, S., Escobar Torres, J. G., Rodríguez Contreras, V., Tolentino Ruiz, A., Barranco Bravo, J. A., Hurtado Arriaga, G., & Jiménez López, L. M. (2009). Aspectos psicológicos del hombre y su alimento: Transitando de la naturaleza a la biotecnología en pro de la calidad de vida. *Revista Electrónica Científica de Psicología UAEH*, 8, 40–54. <https://n9.cl/ditfh>

Doriannys Sarait Morales Vargas: Licenciada en Ciencia y Cultura de la Alimentación, Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY); Aspirante al título de Especialista en Patrimonio Gastronómico. Docente en el área de Historia de la Alimentación del Espacio Académico Ciencia y cultura de la alimentación y de Cocina y Cultura Gastronómica en el programa multimodal de acreditación de esta misma licenciatura de la UNEY; Miembro del equipo de investigación del Centro de Investigaciones Gastronómicas. Integrante del equipo administrativo de la Especialización en Patrimonio Gastronómico, Dirección de Investigación y Postgrado de la UNEY