

Alimentación en México

Miguel Ángel Adame Cerón (coord.)
Alimentación en México, ensayos de antropología e historia, México, Ediciones Navarra, 2013, 242 pp.

Saida Aranda Palacios

Universidad Autónoma de la Ciudad de México

La importancia del presente libro radica en fortalecer y difundir los estudios de alimentación que se llevan a cabo en México, así como poner énfasis en el creciente interés y la actualidad de los trastornos y problemas alimentarios, como la obesidad, la anorexia y bulimia, los alimentos transgénicos, etc. Ejemplo de ello es la reflexión introductoria donde el doctor Miguel Ángel Adame plantea el cada vez más preocupante aumento de la “chattarrización” de la alimentación, es decir, de su consumo en nuestro país y de las consecuencias nefastas de este fenómeno. En sus páginas también se destaca la importancia de la cocina mexicana y la necesidad de su preservación y difusión.

La obra es una compilación de distintas y variadas contribuciones al tema de la alimentación desde el enfoque de la antropología y la historia. Sus análisis permiten comprender los avances y los estudios de este vital tema en México. Contiene 10 aportaciones que introducen a una realidad alimentaria todavía poco conocida, por lo menos desde el punto de vista antropológico, entre otras razones debido a que ésta había sido estudiada principalmente en el ámbito de las ciencias de la salud. En los distintos trabajos se insiste en la necesidad de formar una conciencia respecto de la alimentación y sobre todo frente a la alimentación moderna capitalista, ya que es en este marco sociohistórico donde se han estado dando los principales desórdenes y alteraciones del modelo alimentario tradicional. Por ejemplo, el consumo de bebidas gaseosas que en México ya superó al de Estados Unidos.

Reiterados son los intentos de las organizaciones sociales para combatir el consumo de refrescos y sus derivados en la población escolar, cuyos índices de sobrepeso y de diabetes se han elevado a alturas preocupantes.

Aunque ya se ha advertido sobre los peligros que corre la salud de este grupo de población vulnerable al consumirlos, y se han puesto en evidencia los verdaderos intereses que hay detrás de quienes los comercializan, por ejemplo los de las transnacionales como la Coca Cola y la Pepsi Cola, entre otras empresas, los programas que se han enfocado y focalizado a disminuir y prevenir el alto consumo de estas bebidas sólo se han quedado en el intento de resolver el problema.

La comida “chatarra”, se subraya en varios de los ensayos del libro, entre ellos el IX, ha ido desplazando a la comida tradicional, popular y casera. Como se ha demostrado en varios estudios, su consumo ha aumentado de manera potencial debido a que produce una adicción semejante a la que producen las drogas.

Aunque ha circulado información respecto de que la comida superindustrializada está desplazando a las preparaciones tradicionales, es decir, a que se está dando una desestructuración alimentaria; tanto en México como en varios otros países, los alimentos se están dejando de preparar y de consumir en los espacios domésticos. Esto está sucediendo con un importante porcentaje de la población de todas las edades, sexos y grupos profesionales. A pesar de que la leyenda “come frutas y verduras” se difunde como un mensaje agregado a la comida chatarra, esto no tiene ninguna repercusión. A lo anterior se suma la escasa información relativa a los procesos de producción, caso concreto es el de los alimentos genéticamente modificados conocidos como “transgénicos”, cuya producción y consumo representan una gran amenaza al ambiente debido al uso de productos tóxicos en la agricultura, por un lado, y por otro, debido a la contaminación biológica de las variedades tradicionales con estos organismos genéticamente modificados, lo que provoca una grave pérdida de la biodiversidad. Además, se ha venido demostrando que pueden provocar nuevas alergias, tumores cancerígenos o resistencia a los antibióticos. No se cuenta aún con datos concluyentes que despejen estas dudas, pero ya se están consumiendo en grandes cantidades. Otro problema es el que están causando a las economías de regiones enteras, pues su uso fomenta el fortalecimiento de unas cuantas empresas transnacionales que acaparan la totalidad del mercado global de alimentos.

En varios ensayos del libro se alude a la idea de que “somos lo que comemos” en varios sentidos: biológico, histórico y psico-socio-cultural. Pero también hay que reflexionar de que “comemos lo que somos”, asumiendo con ello que la alimentación está condicionada por la realidad biológica y psicosocial. En cuanto a las distintas formas de alimentarnos, en el capítulo I, titulado “Hacia una antropohistoria sociocultural de la alimentación (y de la nutrición)”, Miguel Ángel Adame propone siete nive-

les de alimentación: la mecánica, la sensorial, la sentimental o emocional, la intelectual, la económico social y finalmente la alimentación libre. A lo anterior agrega que el acto de comer es una actitud básica ante la vida misma, que la comida es un medio de subsistencia, un comportamiento, una actitud, una expectativa y un discurso o lenguaje; que la satisfacción del hambre dejó de ser un simple instinto y se construyó en una concepción antropocósmica, así, el consumo de alimentos se convierte en un acto comunicativo, por una parte con la naturaleza y por la otra entre los mismos seres humanos (p. 27).

Por otra parte, en el capítulo II se presenta una propuesta para el estudio antropológico de la alimentación. En dicho capítulo, titulado “El estudio antropológico de la alimentación”, el doctor Pedro Rodríguez Ruiz “trabaja el tema de la “cultura alimentaria” y propone, a manera de revisión desde las distintas corrientes antropológicas, cómo se ha desarrollado el tema alimentario. Ejemplo de ello es el funcionalismo, desde el cual se buscó atribuir un significado a aquello que se supone no lo tiene, en este caso al acto de comer. Asimismo, como para las escuelas estructuralista y materialista cultural, el comer significa establecer lazos de amistad, o bien, un símbolo que expresa una estructura, se puede concluir, entonces, que comer juntos expresa una relación entre símbolo y estructura. Desde un análisis estructural, el autor parte de la homologación entre las estructuras profundas de la mente humana, “la estructura profunda y las estructuras de la sociedad”. La comida es un elemento básico en las relaciones sociales de intercambio y reciprocidad que muchas de las veces se sellan a través de los alimentos. Dar y recibir alimentos es una forma de mantener y promover las relaciones sociales entre las personas, es una forma de sociabilidad, comemos nuestros recuerdos. Este autor propone para el estudio antropológico de la alimentación la noción de “cultura alimentaria”, ya que permite entender la dimensión social de la alimentación y los rasgos específicos que cada cultura le da a este acto, el cual, aunque cotidiano, es un parámetro que diferencia a cada grupo humano y nos habla de su nivel de desarrollo. Además que permite conocer todo el entramado social que se desarrolla alrededor de la alimentación en el contexto de sus cambios y transformaciones (p. 55).

Como parte de la amplia variedad de enfoques y puntos de vista que encontramos en el libro, está el capítulo III, “La cultura ecológica y alimentaria mesoamericana: el caso mexicano”, también de Miguel Ángel Adame, en donde explica cómo los mexicanos lograron una culinaria avanzada, ya que muestra cómo su entorno estaba integrado a través de su cosmovisión, lo cual les confería características que los hacían ser coherentes, es decir, capa-

ces de conjuntar la función utilitaria, sanitaria, estética, artística y religiosa. Tal coherencia permitió a la cultura mexicana ser sencilla y al mismo equilibrada, una cultura que reflejaba en sus elaboraciones culinarias un amplio conocimiento de la variedad de ingredientes que permitían combinaciones y técnicas relativamente adelantadas, ya que en su acumulación histórica desarrollaron técnicas de conocimiento y preparación, combinaciones de alimentos y condimentos, grados correctos de propiedades nutritivas y energéticas, así como maneras adecuadas de servir e ingerir los alimentos. Sin embargo, la modestia de su dieta nos da muestra de la importancia que le daban a su alimentación, además del papel preponderante de la mujer en las actividades relacionadas con ella.

Aludiendo a la importancia de los estudios históricos de la alimentación, el capítulo IV, "Elementos generales del sistema alimentario en el México colonial", comienza por abordar los sistemas alimenticios que se perfilan con la posibilidad de apropiarse y rescatar aspectos positivos y potenciadores de la alimentación y la salud, como el del maíz, el cual incluye su producción, circulación y consumo, que, a pesar de las condiciones impuestas a las comunidades indígenas durante el periodo colonial, siguió siendo el alimento fundamental para su mantenimiento.

En el capítulo V, "La alimentación indígena de México como rasgo de identidad", de Miriam Bertram Víla, realiza un recorrido a través de la historia de nuestro país y con base en ello propone que la alimentación indígena ha sido un importante factor de identidad en las comunidades autóctonas y ha constituido un elemento a partir del cual los gobiernos han diseñado políticas para estas comunidades desde la época colonial hasta la actualidad. La relación entre alimentación e identidad en las comunidades indígenas y sus implicaciones en la salud se ve reflejada en la alimentación, ya que esto se puede entender como marcador cultural en la medida en que expresa la pertenencia a un grupo y es comúnmente utilizada por los sujetos como una forma de identificarse con otros con quienes mantienen contacto. La identidad indígena, sostiene la autora, desempeña el papel de rasgo identitario, ya que cuando se consumen los alimentos se refuerza el rasgo de identidad.

En el capítulo VI, un trabajo colectivo elaborado por estudiantes de la carrera de historia de la ENAH, titulado "Lo que comíamos, lo que comeremos. La transformación de los hábitos alimenticios en México en 1930 y 1990", se aborda la diversificación de la dieta llevada a cabo en un periodo decisivo en la historia moderna de México, concretamente en la Ciudad de México, a partir de tres procesos importantes: a) la adquisición, b) la preparación y c) la ingesta. En el trabajo se deja ver con claridad que la modificación en los patrones de preparación de alimentos no es precisamente

la preferencia que se pueda tener sobre ellos, es más bien la interacción que en un tiempo histórico determinado, como el que inicia en el periodo posrevolucionario (1930) y culmina con la consolidación del proceso de industrialización (1990), donde el uso de la tecnología interactúa con los intereses económicos y políticos, es lo que define lo que en un momento dado consumimos los mexicanos y la manera en que esto ha ido cambiando hasta llegar a la “chatarrización” del sistema alimentario actual.

En relación con el impacto que ha tenido el neoliberalismo económico en el consumo alimentario en México, Miguel Ángel Adame presenta en el capítulo VII un panorama general del consumo de alimentos, sobre todo en la década de los ochenta del siglo xx, un modelo que ha dado como resultado una devastadora agudización del circuito crisis-pobreza-deterioro nutricional. La gravedad de la situación, documenta el autor, llevó a que, a inicios de la década de los noventa, diferentes actores de la sociedad (colectivos, redes, grupos al interior del Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, diputados, grupos religiosos, colonos, etc.) tomaran cartas en el asunto y elevaran a rango constitucional el derecho a la alimentación. En 2011 el Congreso mexicano reconoce el derecho de toda persona mexicana a la alimentación. Estos logros han sido de gran importancia, sólo que el problema, indica Adame, no es jurídico sino real, está ligado a las políticas neoliberales capitalistas imperantes en México.

En el capítulo VIII, “Libros verdes populares en México. Historiografía de diez textos del caricaturista y crítico Eduardo del Río (Rius)”, de la historiadora Ilihutsy Monroy Casillas, se expone la importancia histórica y política de los textos de vulgarización de este autor popular.

En lo concerniente al tema de cómo podemos saber el daño que el consumo de comida chatarra causa a la salud, en el capítulo IX, “La masificación de la comida chatarra y el incremento de las enfermedades degenerativas”, Mónica Vázquez plantea que es conociendo el valor nutricional de sus componentes, que por lo general es escaso o nulo.

En la obra se plantea que los alimentos “chatarra” son elaborados con cantidades excesivas de azúcar y sal, grasas hidrogenadas, harinas refinadas y una serie de químicos como conservadores, colorantes y saborizantes.

Otro aspecto importante de la problemática alimentaria actual, que también se toca en el libro, es el de los precios de los alimentos, como es el caso de los cereales. El precio de éstos ha estado aumentando peligrosamente durante los últimos 10 años, de tal manera que se habla de constantes crisis de alimentos, por ejemplo la de 2007 y 2008, que se cita en el capítulo IX de este libro haciendo referencia a la Organización de

Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). En este mismo sentido se pueden considerar las repercusiones que el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) ha tenido para México, y el cual ha distorsionado el sistema alimenticio mexicano y ha provocado que los alimentos producidos en el país se vuelvan vulnerables ante los embates del libre comercio y las reglas del mercado controlado por Estados Unidos. Cabe decir que el consumo de alimentos transgénicos y su conversión en comida chatarra representa una amenaza para la cocina nacional inscrita ya como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO (p. 11).

Finalizamos esta reseña coincidiendo con el espíritu antro-po-histórico de los trabajos de este libro colectivo en cuanto a la importancia de saber que los alimentos que ahora comemos no son lo que parecen y que ellos, cada vez más, nos están comiendo a nosotros. La obra nos propone que nos preocupemos por lo que estamos consumiendo, que cambiar nuestra alimentación es parte de la visión de cómo queremos vivir y que es muy importante no comprar por comprar ni consumir por consumir. Por último propone que los estudiosos de estas áreas y el público en general deben adquirir conciencia de que se están perdiendo los valores culturales de nuestra comida tradicional ante toda la comida basura y, en resumen, que hay que asumir la responsabilidad con respecto a lo que comemos y por qué comemos lo que comemos.