

Una dieta recargada. El Fast food y la construcción del gusto, movilidad y desplazamientos simbólicos

An overloaded diet. Fast food and the construction of taste, mobility and symbolic displacements

Jorge Thamer

Universidad Autónoma de Coahuila

jorgethamer@gmail.com

Fecha de recepción : 8 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 12 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 14 de julio de 2016

Resumen

En el presente trabajo se pone en discusión la relación del gusto, la movilidad simbólica alimentaria en relación con el *fastfood* y el menú familiar. Mediante la historia oral de una familia se intenta identificar algunos elementos sistémicos que participan en los procesos producción o de reproducción del gusto alimentario entendido no como la sensación de agrado de la ingesta, sino como un sistema de preferencias de clase, que propone Pierre Bourdieu en su sistema conceptual. Se parte de la perspectiva sistémica y compleja en el entendido de que un sistema como el alimentario no opera de manera aislada, sino que participa de una serie de dinámicas de estructuración y desestructuración en el tiempo. Se intenta explicar cómo mediante los sistemas simbólicos se instauran prácticas y formas globales y que ello repercute en la dinámica familiar y el alimento que se consume.

Palabras clave: Fast Food, Movilidad Simbólica.

Abstract

This paper explores questions about the relationship of taste, food symbolic mobility in relation to the fastfood and family menu. Through oral history the author tries to identify some systemic elements involved in the process production or reproduction of food taste, understood not as the feeling of degree of intake, but as a system of class preferences, as proposed by Pierre Bourdieu's conceptual system. From both, a systemic and a complex perspective. That, implies understanding that a food system does not operate in isolation, but as an integrated part of a series of dynamic structuring and destructuring across time. The author attempts to explain how symbolic systems are established through global forms and practices that affect the family dynamics and the very food consumption.

Keywords: Fast Food, Symbolic Mobility.

Introducción

El escenario actual de la alimentación se enfrenta por lo menos a dos situaciones altamente visibles a nivel global. La primera tiene que ver con la discusión y polémica sobre inocuidad de lo que se ingiere, aunque no se circunscribe a la acción del comer, sino que atañe a toda la cadena que involucra la producción, la distribución y el consumo. De esta manera el asunto abarca desde cuestionamientos sobre la constitución de la semilla y uso de fertilizantes hasta el procesamiento de alimentos. Es decir, las actividades de intervención humana, cultural, en la alteración y elaboración de los alimentos, fuera de lo orgánico, antes de llevarlos a la boca. La degustación de frutos frescos y endémicos, especialmente en las zonas urbanas y metropolitanas, está delimitada por “en el consumo de alimentos cada vez más lejanos (territorialmente, de su lugar de cultivo o hechura) con la consiguiente pérdida de información sobre el origen y el modo de producción de los mismos” (Vivas, 2007).

El segundo se relaciona con la salud. La alimentación es identificada como una de las causantes directas del estado de sanidad/enfermedad de la sociedad. El informe de la consulta de la Organización Mundial de la Salud y de la Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*, dado a conocer en abril 2003, describe que se ha calculado que para el 2001 las enfermedades crónicas causaron aproximadamente un 60% del total de 56.5 millones de muertes notificadas en el mundo y un 46 por ciento de la carga mundial de morbilidad; y que las enfermedades no transmisibles se colocan en el 57%.

Asimismo, se prevé que para el 2020 las enfermedades crónicas representen el 75% del total de fallecimientos. El informe indica también que el número de personas con diabetes pasaría de 84 millones en 1995 a 228 millones en 2025 (OMS 2003).

Estas enfermedades tienen una relación estrecha con el sobrepeso y la obesidad y México ocupa el primer lugar en obesidad infantil y segundo en adultos, de acuerdo con un reporte de la UNICEF¹.

Tales situaciones han llevado a la ONU a declarar el asunto de la obesidad como una epidemia y en algunos países, especialmente europeos, a prohibir el uso de granos transgénicos. Pero la cuestión del estudio y discusión de la alimentación desde las ciencias sociales se volvió pertinente por las repercusiones que tiene no solo en estos dos aspectos, sino en las transformaciones que ha suscitado en las prácticas sociales, culturales. Pertinente es su estudio porque los procesos y problemáticas de alimentación parecen ser invisibles ante las instituciones representativas. El avance de la gravedad de las consecuencias del comer alimentos procesados y “recargados”, industrializados, de contenidos energéticos ha llegado a niveles de alarma y es hasta hace algunos años que se ha dado prioridad en sus estudios.

La trama de fondo se encuentra, y este aspecto quizá sea el motor de las transformaciones en este campo, es el desarrollo industrial del sistema alimentario² que ha ido absorbiendo las actividades de la elaboración alimentaria, desde el grano y su cultivo hasta la preparación que se hace en la cocina, impulsado por las supuestas demandas del mercado y las también supuestas necesidades de alimentaciones de poblaciones metropolitanas, urbanas y hasta rurales. La pobreza se ha usado también ampliamente como argumento a favor de la industrialización. Esta avasalladora ocupación material, por un lado, y simbólica, por el otro, del sistema de manufactura alimentario, reconfigura toda la cadena de producción, distribución y consumo. El resultado, sus alimentos procesados, trastoca los procesos culturales especialmente lo que se come y las maneras de ingerirlos; se pasa de las frutas y vegetales de temporada, de sopas, guisados, caldos, platillos con larga antigüedad a otros actuales y traídos de lejanos lugares, conservados y con conservadores; sus tiempos, sus espacios, gustos, emociones y pensamientos cambian.

Este trabajo aborda la discusión en torno al desplazamiento de menú de la dieta ordinaria mediante la construcción y configuración del gusto social alimentario. Toma como problema la relación de la alimentación, el gusto, los desplazamientos de menú hogareños y el *fastfood*, especialmente los platillos más populares en la región norte: las hamburguesas, los *hotdogs* y las pizzas.

Mediante la historia oral de una familia saltillense que ha vivido las transformaciones del menú hogareño a través de 4 décadas se trata de establecer la movilidad alimentaria. Cuando hablamos de movilidad, nos referimos a desplazamientos, a la alteración de un estilo de vida tradicional, el rompimiento de la continuidad culinaria y de un orden espacio/temporal, es decir, un proceso que activa cambios en las formas

culturales heredadas, tradiciones y hábitos relativamente estables, situados en lugares y tiempos.

La ocupación industrial de la alimentación

La transformación de los alimentos mediante la industrialización ha desarrollado y producido un “modelo de alimentación” práctico, fácil, accesible y que explota los gustos.

Estos productos se insertan y facilitan, al igual que promueven, un estilo de vida acelerado confortable, sedentario, inejercitado, monótono y que incita a una “alimentación de antojos” que raya en consumos por ansiedades mediante comidas y platillos preparados con altos contenidos de sales, azúcares y grasas. Todo ello en detrimento de la elaboración de platillos preparados en casa.

“Es el desplazamiento de los patrones de alimentación basados en comidas y platos preparados a partir de los alimentos sin procesar o mínimamente procesados por otros que se basan cada vez más en productos ultraprocesados”, de acuerdo con el reporte de la OMS *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencia, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas* (2015).

Pero el sistema de producción industrial no opera de manera aislada, sino que trabaja mediante la relación con otros sistemas que la hacen posible, tales como el sistema político y social, especialmente, el sistema económico. Este sistema es el impulsor, es el motor que promueve la producción en diversos campos, pero no puede operar sin una instrumentalización que avale, permita e incluso promueva esta forma de producir. Asimismo, el sistema social provee la organización y estructura a través de instituciones y su gobierno apoya con satisfacer las necesidades laborales mediante la oferta industrial para el sustento social.

Desde un punto de vista político, las aportaciones del sistema industrial “contribuyen a la alimentación”, así se sostiene en los discursos institucionales, por la presión ante la falta de capacidad gubernamental y de la producción tradicional de cubrir las necesidades humanas y que por ello deben ser satisfechas por esos mercados que se ostentan como “fuentes de nutrición, saludable y que reactivan la economía para mantener poder adquisitivo y calidad de vida”. Es una acción de recursividad donde el hilo conductor es el dinero, pero que necesita del consumo y del trabajo: se consume para “satisfacer necesidades” por medio del uso del dinero para mantenerse trabajando para obtener recursos; esto es trabajar para obtener dinero para consumir.

Los sistemas y la perspectiva simbólica

Cada individuo es el resultado de lo social y de la comunidad a la que pertenece. Recrea su realidad (construida socialmente) a partir de la cultura en la que nace, Toda biografía individual es un episodio de la historia de la sociedad, que la precede y la sobrevive (Berger, 1969: 13-14), por lo tanto, sus prácticas pueden ser situadas espaciotemporalmente y explicadas a partir de las relaciones en las que se desarrolló como sujeto social.

Hablamos, entonces de una constante interrelación entre sujetos, objetos, ideas, formas ancestrales, actuales, emergentes y fenómenos diversos que están delimitadas en un mundo material y simbólico. Las dinámicas sociales entonces son vistas como sistemas en acción e interrelación. Así se observa el sistema alimentario y como tal se describe como un conjunto de elementos en interacción que tiene propiedades como totalidad (García, 2006), o si se quiere, como un fenómeno específico. Pero esas propiedades tienen una estructura determinada por el conjunto de relaciones que se modifican en el tiempo. Así, un sistema está compuesto por subsistemas, o elementos, cuya interacción y conjunto de relaciones construyen una estructura dinámica en un momento dado que hace posible el trabajo del sistema, pero que no está aislado, sino que opera en conjunción mediante relaciones con otros sistemas. Los elementos o subsistemas que intervienen en el funcionamiento del sistema son heterogéneos, de muy diversa índole, e interdefinibles, que, por su misma naturaleza, uno describe o define al otro; este es el fundamento de la complejidad.

Lo importante de la visión sistémica, siempre bajo la mirada de Rolando García, es que cada elemento tiene una función de manera individual o subsistémica, pero que en su organización total, trabaja bajo un funcionamiento específico que lo hace operar como totalidad y precisamente por ello impone sus leyes a los subsistemas.

En el caso del sistema alimentario los elementos en relación que se identifican se orientan específicamente hacia el sistema productivo-industrial-económico, el político (en todas sus escalas y dimensiones), el de salud y el sistema cultural, que se refiere específicamente a los sistemas de significados sociales. En el entendido de que toda práctica social se enmarca en una configuración sistémica, contiene valores materiales y cargas simbólicas que la impulsen a desarrollarse. “Lo que vivimos como *normal*, *evidente*, *verdadero* y *obvio* en cualquier lugar y tiempo, debe ser entendido como un estado momentáneo de un orden simbólico colectivo y provisional (González, 2001).

Todos estos subsistemas operan por procesos de diferente nivel dentro de un radar orientado por vectores y formas simbólicas imbricadas, una *semiosfera* que contiene un sistema sónico que marca las pautas y comportamientos sociales y que solo en la cual y por la cual existe la vida social (Lotman, 1996).

De la propuesta de García queremos subrayar que un sistema, como el alimentario, está marcado por procesos y un proceso es descrito “como un cambio o una serie de cambios que constituye el curso de acción de relaciones causales entre eventos, pero no son datos. Estos procesos no son datos empíricamente dados ni son observables contruidos a partir de la interpretación de datos. Son relaciones establecidas sobre la base de inferencias (2006: 138).

Estos procesos son definidos para entender los cursos de acción de la estructura del sistema a través del tiempo y que van de la estructuración a la desestructuración y viceversa. Una consideración indispensable es el carácter histórico que requiere la observación de sistemas complejos, sin el cual sería improductivo cualquier trabajo.

Los Frentes Culturales, una propuesta teórico-metodológica de tipo sistémico, desarrollada por Jorge González (2001), nos permite ver el aspecto simbólico de las prácticas alimentarias:

cómo han sido creadas nuestras más preciadas y compartidas representaciones y nuestros más anidados sentimientos y, al mismo tiempo, nos abre la posibilidad de entender el desarrollo y la construcción de diversos modos y estrategias de convergencia e "integración" simbólicas (González, 2001: 9).

Así, el sistema alimentario lo vemos como una serie de relaciones de diferente nivel que desdobra unas prácticas orientadas por formaciones simbólicas históricamente generadas (González, 2001: 12).

González explica que no hay sociedad que pueda organizar la producción cotidiana de su vida *sin* hegemonía o momento en el que una propuesta simbólica ha sido reconocida con autoridad y legitimidad cultural (González, 2001: 11). Esto implica que la hegemonía no es vista negativamente, sino que es un concepto que ayuda a entender tiempos y espacios específicos en los que convergen y se integran fuerzas y relaciones simbólicas (González, 2001: 13).

Un aspecto que destacamos sobre la propuesta de González y que se basa en la propuesta de Alberto Cirese son las “*singularidades formales que nos aparecen como elementalmente humanas o formaciones culturales transclasistas*” González, 2001: 12).

Los espacios de las tomas de posición la búsqueda de la distinción (Ibidem), se establece precisamente por las acciones de contrincantes... que compiten y operan sobre formaciones simbólicas transclasistas (González, 2001: 12).

La alimentación y el gusto

En su condición de omnívoro (Fischler, 1990), en la sociedad contemporánea el hombre es capaz de acceder a una diversidad de nutrimentos; se puede alimentar de raíces, de productos de árboles frutales, de plantas domesticadas como la calabaza o los

champiñones; de carne, insectos o una mezcla de ellos. Orgánicos. Incluso más allá de lo agrícola.

También puede consumir alimentos no orgánicos y procesados, cultivados u obtenidos tanto local como globalmente. Tiene un sinfín de posibilidades que solo están limitadas por el desconocimiento o por el mismo sistema cultural alimentario de cada agrupación, esto es el conjunto de representaciones establecidas en una comunidad asociadas a la alimentación en un tiempo específico y con dinanismos diversos que regula lo debido-indebido, correcto-incorrecto, adecuado-inadecuado, una serie de normas que regular esas prácticas.

Así, un alimento está cargado simbólicamente cuando se consume en un tiempo por alguna festividad; cuando se realiza en compañía o en algún lugar específico. Desde este punto de vista toda práctica cultural se enmarca en un sistema sógnico que contiene cargas de significados, códigos y reglas.

La comida ocupa grandes espacios en la vida del hombre, es pretexto y motivo de plática, de cantos, poemas, pintura.

Siendo y estando bajo una condición biológica, es una construcción cultural y se reproduce simbólicamente. Tan indispensable y tan presente como invisible en su importancia práctica. ¿Por qué comemos lo que comemos? se pregunta Fischler (1990), de primera instancia responde y, guiado por el sentido común, dice que si consumimos ciertos alimentos se debe simplemente a que los tenemos a nuestra disposición; a que nos gusta su sabor; a que nuestro cuerpo los exige o a que presentan ventajas para él (Fischler, 1990: 28).

El gusto forma parte indispensable del comer, es, o parece ser, el guía de las preferencias del consumo alimentario, las sensaciones de agrado forman parte de la orientación de un tipo de alimentación. Pero lo que se pretende discutir aquí es que ese gusto material que se materializa en la ingestión de una comida, tiene historia y futuro, una memoria sostenida por una línea de sucesos íntimos en tradiciones y emociones de grupos sociales que hacen que perviva la apreciación de un platillo, historia viva que acomoda ciertas prácticas y que por lo mismo hace cuerpo en la identidad. De la misma forma, estas tradiciones se ven sometidas a fuerzas diversas y son motivos de “ajustes” o cambios en el tiempo.

El gusto, en esta discusión, se entiende desde la propuesta de Pierre Bourdieu (1972), aunque es necesario ubicar el concepto en el andamiaje teórico que lo sustenta. El gusto:

es propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objetos o de prácticas enclasadadas y enclasantes, es la fórmula generadora que se encuentra en la base del estilo de vida, conjunto unitario de preferencias distintivas que expresan, en la lógica específica de cada uno de los sub-espacios simbólicos-

mobiliario, vestidos, lenguaje o hexis corporal- la misma intención expresiva... es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el gusto hace penetrar a las diferencias inscritas en el orden físico a los cuerpos en el orden simbólico de las distinciones significativas. Transforma unas prácticas objetivamente enclasadadas, en las que una condición se significa a sí misma (por su propia mediación), en prácticas enclasantas, es decir en expresión simbólica de una posición de clase, por el hecho de percibir las en sus relaciones mutuas y con arreglo a unos esquemas de enclasmamiento sociales (Bourdieu, 1972: 173 y 174).

Es el gusto un sistema de esquemas de enclasmamiento que puede no tener acceso a la conciencia más que de forma muy parcial (Bourdieu, 1972, p173). Pero el gusto se soporta en el *habitus*, lo socialmente incorporado “es, a la vez, el principio generador de prácticas objetivamente enclasadables y el sistema de enclasmamiento (principio divisiones) de esas prácticas (Bourdieu, 1972, p169). Es una “estructura estructurante que organiza las prácticas y la percepción de las prácticas, el *habitus* es también estructura estructurada: el principio de división de clases lógicas que organiza la percepción del mundo social es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales. (Bourdieu, 1972, p170). Este *habitus* constituyente del sujeto opera en un *campo*, “un sistema de posiciones y de relaciones objetivas”, es una estructura que supone un espacio y un tiempo determinado, “espacios de juego históricamente constituidos con sus instituciones específicas y sus leyes de funcionamiento propias” (Bourdieu, 2010: 11).

En su condición sincrónica se entiende que existen:

espacios estructurados de posiciones a las cuales están ligadas cierto número de propiedades que pueden ser analizadas independientemente de las características de quienes las ocupan y se definen, entre otras cosas, definiendo lo que está en juego (enjeu) y los intereses específicos de un campo, que son irreductibles a los compromisos y a los intereses propios de otros campos. Cada campo engendra así el interés (*illusio*) que le es propio. Todo campo entonces es un espacio de lucha por la definición de los principios legítimos de división del campo (Bourdieu, 2010: 11).

Esta lucha se desarrolla mediante capitales con los cuales y por lo cuales operan en una lucha más o menos incesante (Bourdieu, 2010: 13). Estos capitales pueden ser económicos, propiedades y valores; culturales, saberes y aspectos simbólicos de cultivación social, políticos o sociales.

Un aspecto fundamental que establece Bourdieu...

Y es sin duda en los gustos alimenticios en donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene más duradera; el mundo natal es ante todo, en efecto, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios, de la relación arquetípica de la forma arquetípica del bien cultural en tael que el prestar una servicio agradable forma parte integrante del placer y de la disposición selectiva hacia el placer que se adquiere en el propio placer (Bourdieu, 1972: 77).

Entendemos entonces que el gusto es social, espacio e históricamente construido, desde el punto de vista de Bourdieu, de acuerdo con la posición que se tenga en la estructura social, pero siempre determinado por el universo de la producción de los bienes simbólicos en el *mundo social representado*, es decir, en el *espacio de los estilos de vida*.

Una historia en paralelo, una historia oral

Saltillo es la capital del estado de Coahuila y hoy meramente industrial. De sus 725 mil habitantes 110 mil, hasta el 2011, trabajaba en la industria manufacturera. El estado es frontera con Estados Unidos por lo que se puede estar allí con pasaporte en mano y en dos horas y media, si se tiene vehículo. Javier y Leticia son un matrimonio de clase media baja que vive en Saltillo desde hace más de 35 años. Juntos han vivido el desarrollo industrial de la ciudad denominada, desde la instalación de las empresas General Motors y Chrysler en 1981, la “Detroit de México” en alusión a la ciudad simbólica de la industria automotriz estadounidense (Miranda, 2007, p 217 y 218).

Ella nació y creció en la ciudad³. Su padre fue, por más de 3 décadas, empleado de GM, y cómo todo empleado fabril tenía la rutina de trabajar los tres turnos de trabajo; el matutino con entrada de las 7 de la mañana a las 3 de la tarde; el vespertino, de las 3 a las 11pm; y el nocturno de 11 a 7am. Lo que marcaba, las horas de comida en familia, describe Leticia, pues se comía cuando el padre llegaba. Ella vivió en los 70 y parte de los 80 en barrio aledaño al centro de Saltillo.

Su esposo llegó a la ciudad a los 12 años, en 1981. Meses después se convertiría en hijo de hogar fabril; su madre iniciaría como obrera de GM. En la tercera fase de crecimiento de la industria automotriz en México en la que se coloca a Saltillo, transitaron sus años de niñez y juventud. Sus narraciones dan cuenta de una ciudad típica, en la que el único supermercado formal que daba servicio a los 321 mil habitantes era la Conasupo (Compañía Nacional de Subsistencias Populares, creada para garantizar la seguridad alimentaria y de abasto y precios), aunque otras abarroteras y tiendas de barrio proveía el sustento en las viviendas. Era los viernes en que se surtía después del pago al padre empleado. “No recuerdo comer jamón cuando era niño”, dice Javier, “no había”. “Desayunaba huevo, frijoles y papas”.

“Al mediodía se acostumbraba sopa aguada con algún guiso”, dice Leticia, “en la noche, un plato de avena y pan”. “La diversidad de galletas antes de los 80 no era variada, animalitos, embetunadas; las buenas eran pancrema y ricanelas”, recuerda Javier, “poca gente tenía casa, la mayoría rentaba y vivía en vecindades; abundaban en el centro de Saltillo, donde vivían 6, 7, 8, 10 familias...”.

Así fueron los años infantiles anteriores a la década de los 80.

Sin embargo, con la llegada de las grandes empresas industriales, maquiladoras, y otras proveedoras, el desarrollo, “la modernidad” se instaló en la ciudad y los primeros grandes supermercados llegaron a ofrecer sus servicios. Soriana sería la primera en “la calle de Coss” (hoy son 11)⁴. En el sexenio gubernamental, de Óscar Flores Tapia, se retiraron las vías que cruzaban la ciudad y se colocaron fuera de la mancha urbana; se construyeron edificios en los patios de ferrocarriles. Fue un periodo de renovación en la ciudad. Los platos típicos de comida preparada fuera de casa se reducían a tacos, flautas y enchiladas y las comidas típicas de las fiestas de cumpleaños era menudo y tamales, cuenta Leticia, en las bodas el tradicional asado de puerco, con arroz y frijoles charros. Y el mole, pero en pieza, describe Javier.

Los cambios modificaron el estilo de vida de los saltillenses. En la vivienda de Leticia y Javier la alacena se veía ampliada y diversificada y con pan de barra para sandwiches. “Y es que ya trabajaba mi hermano y se podía más”, expresa Leticia. Esta década significó la llegada de los embutidos y salidas más frecuentes a comer. “Lo común eran las flautas. Yo acompañaba mucho a mi mamá. Pero era distinta, ahora le mezclan muchas cosas que ni siquiera son quesos o crema”, dice Javier, “en cuanto a los cereales, los *cornflakes*, “los vinimos a probar después de los 80”. “Yo me acuerdo que cuando pasé a la secundaria (el desayuno) era licuado”, dice Leticia, que se empezó a ver “cuando llegaron las michoacanas”. Ahora, una comida de celebración, “comida de fiesta” eran las enchiladas, que se elaboraban en puestos de las festividades patronales. Los domingos eran días de desayuno especial, recuerdan, el menudo y la barbacoa empezaban a hacerse tradición en las mesas saltillenses, que no se veían anteriormente.

Ninguno de los dos recuerda cuando fue que probaron las hamburguesas, “nunca fuimos a comer hamburguesas de novios”, dice Javier, “lo más eran los tacos al pastor (de trompo), las tortas y los burritos”.

Pero fue a finales de los 80, entre los 17 y 20 años de edad, cuando la degustaron por primera vez. Ya había restaurantes de este tipo como el llamado “Astroburger”, que abrió en 1981⁵ (el Mcdonalds inauguró en 1985 su primera tienda en México⁶). Lo típico no eran las hamburguesas.

Los 90 significaron para el matrimonio la llegada de las hamburguesas a sus menús cotidianos. El viraje se dio con la llegada de los 3 hijos (ahora de 25, 23 y 20), pues “era lo que más peleaban cuando estaban chiquillos, aunque no es tanto que les gustaban, sino que iban con la cajita feliz o a pasarse en los jueguitos”, recuerdan haciendo alusión al Mcdonalds. La hamburguesa se hizo parte del menú de casa: “porque si yo iba a un lugar de hamburguesas me salía caro, ahorita te las venden en 100 y sabes que son 6 en tu familia..., pues cómprate mejor para hacerlas en la casa, no era motivo de fiesta, pero era una comida especial”, explica Javier, “aquí cocinábamos poco, pero les gustaba, cuando hacía ‘pollo violado’⁷ y los probaban, luego me decían que los

invitara y así venían y traían cada quien su pollo y se lo comían aquí; lo mismo pasó con las hamburguesas; oye, te quedan muy ricas, invítanos cuando hagas, y así nos juntábamos... No tiene que ser una fiesta, sino que se nos ocurrió hacerlas y se juntaron varios, la comida es motivo de reunión.

Los *hotdogs*, al igual que las hamburguesas, se hicieron platillo típico en el hogar, de su menú, pero los consumos eran para comidas y especialmente para cenas.

Ya adultos los hijos del matrimonio, optaron por empezar a trabajar y agregaron a sus comidas las pizzas, como gusto de ellos; “cuando venimos de salir llegamos cansados... optamos por comprar gorditas o burritos por no cocinar”, narra Javier, “nosotros no la comíamos (pizza), no es de que coma mucho, si acaso me como una rebanada... de los *hotdogs*, a ellos les gustan. Yo no como porque no me gustan, sino que los acompaño para convivir”.

Desplazamientos, centralidades y una dieta recargada

La reconfiguración de la ciudad de Saltillo a finales de los 70 y principios de los 80 no representó la llegada de la industrialización propiamente, pues ya existía el Grupo Industrial Saltillo y Monterrey ya tenía un desarrollo pujante en esta materia, sino la llegada de empresas globales que modificaron formas de trabajo y las relaciones laborales pues las compañías llegadas empezaron a pagar grandes cantidades de utilidades a sus trabajadores.

En la historia oral podemos identificar 3 situaciones sobre el desplazamiento en los menús alimentarios en relación con el *fastfood* y la construcción del gusto, aunque no de manera contundente. Debemos decir que se trata de una primera aproximación debido a la limitante de los datos que tenemos. Sin embargo, sirve para empezar a hablar de la movilidad alimentaria.

El desplazamiento del menú hacia los platillos de *fastfood* en el hogar citado suscribe un movimiento en el gusto, pero que podemos entender como gradual y transgeneracional.

La situación familiar de vivir en un sistema cultural alimentario tradicional y en una posición o clase social la hace partícipe de lo que llama Bourdieu (Bourdieu, 1972) gustos de necesidad, es decir, unas preferencias que han sido deificadas y que representan un estilo de vida que los determina. Los alcances de los alimentos se circunscriben a las posibilidades de acceso, por lo tanto, cualquier platillo que nace de lo que se “puede comer” llega a convertirse en una preferencia, vía una construcción simbólica que hace de la necesidad virtud “inclinando a unas ‘elecciones’ ajustadas a la condición de la que es producto” (Bourdieu, 1972: 174). Esto es platillos entendidos como los propios de una posición en la estructura social que los identifica y define. Esta distinción que ubica a la

familia se desarrolla bajo creencias e interpretaciones propias. Experimentar y adaptar un platillo nuevo implica un cambio en la percepción de un universo simbólico distinto.

La adopción de la *fastfood* como un nuevo platillo puede ser visto desde dos posiciones.

Una de ellas la posibilidad de asumir un culto esnobista hacia lo estadounidense como una manera de diferenciarse y esto puede concretarse con la representación de la franquicia de McDonald's, en una suerte de paquete cultural, en el que lo importante más allá del alimento, es el aspecto simbólico, el edificio físico y el origen nacional identitario. La comida es el pretexto, pero desde el punto de vista cultural las cargas simbólicas actúan en las prácticas alimentarias. Se sabe y entiende que en esta región existe (o existía) un culto esnobista hacia lo estadounidense que también puede participar del desplazamiento. Otra manera de adoptar el platillo como propio puede darse cuando hay una "popularización", un momento que puede verse como momento simbólico que suma plausibilidad y legitimidad. Que se concreta como un objeto digno de ser sumado a un acervo propio.

Otra situación que se presenta es la movilización alimentaria. Los productos como los embutidos, los cereales y los panes de barra o galletas distintas entran en la alacena y refrigeradores como formas diversas de alimentación que raya en un supuesto gusto de libertad o gusto de lujo (Bourdieu, 1972) por la accesibilidad que ofrecen con la oferta los almacenes o supermercado. Pero que no está determinado por su posición social, sino por la "diversidad" y "accesibilidad". La movilidad, sin embargo, se realiza sobre gustos tradicionales que les son propios porque con ellos se "simboliza con los otros y se simboliza" (Bourdieu, 1972: 173). Los platillos y la dieta adoptada y adaptada del y en el "mundo maternal" juega un papel central en el mantenimiento de los gustos, por ello la dificultad de los cambios que señalan Javier y Leticia.

Por último, observamos que la promoción de un alimento de *fastfood* no es solamente la constitución simbólica del alimento como estadounidense o sus ingredientes que son invenciones "del norte", como la salchicha del *hotdog*. Lo que detrás del alimento o la ampliación del menú indicamos son los cambios de las formas de desarrollar la cocina y que tiene que ver con la constitución simbólica del tiempo y de las actividades. Un alimento *fastfood*, hacerlo o comprarlo, implica una elaboración sencilla y práctica por lo que no requiere de atenciones y periodos largos de espera, sino que forma parte de un estilo de vida que se basa en el ocio y la disposición de tiempo para otras actividades.

Las preguntas que se pueden formular de manera reflexiva nos recuerdan a Marvin Harris (1985) cuando menciona que los alimentos buenos para comer se basan en la relación costo beneficio prácticos más favorables que los que se evitan (malos para comer) (1985: 14), porque los alimentos prácticos, entiéndase *fastfood*, se adquieren como buenos para comer, pero la repercusión en la salud puede ser riesgosa.

Y los no prácticos o malos para comer, los que implican preparación y no necesariamente gustos agradables pueden acabar como los buenos para pensar y para la salud. ¿Podría ser válida esta aproximación en los tiempos actuales de urbanidad y con dinámicas laborales industriales como los de la ciudad de Saltillo? ¿Cuáles serían, en la situación particular, los ponderables en los análisis para entender por qué comemos lo que comemos, como se pregunta Fischler?

¿Será que la racionalización de la sociedad, la macdonalización y sus valores de eficacia, cuantificación y valoración, previsibilidad y control (Ritzer, 1996: 24) se han insertado en el sistema cultural alimentario?

Bibliografía

- Berger, P. (1969). El dosel sagrado, para una teoría sociológica de la religión. Amorrortu Editores. Buenos Aires.
- Bourdieu, P. (1972). La distinción, Criterios y bases sociales del gusto. Editorial Taurus, Buenos Aires Argentina.
- Bourdieu, P. (2010). El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura. Siglo XXI Editores, Buenos Aires Argentina.
- Fischler, C. (1990). El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona, España.
- García, R. (2006). Sistemas complejos, Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria. Editorial Gedisa, Barcelona.
- González, J. (2001). "Frentes culturales: para una comprensión dialógica de las culturas contemporáneas". en Estudios sobre las Culturas contemporáneas, Época II, Vol. VII, Núm. 14, pp. 9-45. Colima.
- Harris, M. (1985). Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura. Alianza editores, Madrid.
- Lotman, I., M. (1996). La Semiosfera, Semiótica de la cultura y el texto. Madrid, Ediciones Cátedra.
- Miranda, A. (2007). La industria Automotriz en México, antecedentes, situación actual y perspectivas, <http://www.ejournal.unam.mx/rca/221/RCA22110.pdf>
- OMS. (2003). Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916_spa.pdf

OMS. (2015). Alimentos y bebidas ultraprocesadas en América Latina; tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas
http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000718cnt-2015-11_obesidad_OMS.pdf

Vivas, E. (2009). Supermercados y alimentación SA.
<https://esthervivas.com/2009/05/06/supermercados-y-alimentacion-s-a/>

Notas

¹ [http://www.unicef.org/mexico/spanish/InformeAnualUnicef\(1\).pdf](http://www.unicef.org/mexico/spanish/InformeAnualUnicef(1).pdf), UNICEF 2014

² Y que va acompañado de los procesos de “globalización”, industrialización, de urbanización, tecnologización, politización de los estados nacionales y un nuevo orden en el estilo de vivir.

³ Con 321 mil habitantes en 1981.

⁴ <http://www.vanguardia.com.mx/consolidasorianasumercadoinaugurahoysusutiendanumero11-108658.html>

⁵ <http://www.astroburger.galeon.com/astro.html>

⁶ <http://www.vanguardia.com.mx/comoiniciomcdonaldsyotrosdatoscuriosos-2130663.html>

⁷ Una especie de pollo rostizado que se hace rústicamente en asador de carbón.