

La neocolonización del paladar en las décadas recientes

Palate's Neocolonialism in Recent Decades

Martha Elena García

Calmil. Comunicación que germina

calmil.comunicacion@gmail.com.

Guillermo Bermúdez

www.alimentossustentables.com

gbermudezoom@gmail.com

Fecha de recepción : 2 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 3 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 4 de julio de 2016

Resumen

Ante los contados estudios orientados a esclarecer los cambios en las percepciones del gusto y los sabores en décadas recientes, resulta importante documentar cómo se ha modificado el sistema de referencia gustativa de las generaciones actuales, y qué papel han cumplido en esto el uso de aditivos químicos y agrotóxicos en los alimentos procesados y frescos, respectivamente, al igual que los cambios tecnológicos y en los estilos de vida derivados del modelo neoliberal y la urbanización. También es relevante indagar esta expresión del neocolonialismo mediante los alimentos industrializados, lo que ha llevado a la pérdida de los sabores originarios por desconocimiento/rechazo, inducida por factores económicos y culturales. Para alcanzar estos objetivos, recurrimos a la investigación documental, la exploración, la observación participante y a entrevistas con especialistas de diversas disciplinas. Una de las repercusiones de la tecnociencia en la producción de alimentos y de la mercadotecnia es el creciente consumo de productos

industrializados y la disminución de los frescos, y el consecuente cambio en las preferencias gustativas. Hoy el diseño de productos que impactan los sentidos mediante un sinnúmero de aditivos con azúcar, sal, grasas y harinas refinadas que inducen la adicción ha homogeneizado el gusto de los consumidores. Además, las grandes empresas procesadoras de alimentos, cadenas de comida rápida y supermercados ejercen mayor control sobre el abasto y los precios de sus productos. Con ello han desplazado y encarecido los cereales, frutas y verduras frescas, que no pueden competir con su red de distribución ni con su durabilidad, apoyados en la mercadotecnia y la publicidad. Ningún termómetro como niños y jóvenes para medir la resistencia a la dieta tradicional y el creciente gusto por comidas en latas, bolsitas brillantes y envases multicolores, aun sabiendo que perjudican la salud. La neocolonización del paladar de los mexicanos, resultado de la alimentación industrializada y los cambios en los estilos de vida, acelera la tendencia hacia la pérdida de los sabores originarios, por desconocimiento o por rechazo, inducidos por múltiples factores. Todos ellos contribuyen a modificar el gusto de las generaciones actuales, sobre todo en las áreas urbanas y de los más jóvenes.

Palabras clave: Neocolonización, Sabores, Aditivos, Agrotóxicos, Comida rápida, Dieta tradicional.

Abstract

In the presence of the few studies to clarify the changes in perceptions of taste and flavors in recent decades, it's important to document how the system of gustatory reference current generations has changed, and what role in this have fulfilled the use of chemicals additives and pesticides in processed and fresh foods, respectively, as well as technologic and lifestyles changes derived from the neoliberal model and urbanization. It is also important to investigate this expression of neocolonialism by industrialized foods, which has led to the loss of the original flavors caused by ignorance / rejection and induced by economic and cultural factors. To achieve these goals, we used documentary research, exploration, participant observation and interviews with specialists from various disciplines. One of the consequences of science and technology in food production and marketing is the growing consumption of industrial products and decreased fresh and the consequent change in taste preferences. Today designing products that impact the senses by a host of additives with sugar, salt, fat and refined flour that induce addiction and have homogenised the taste of consumers. Besides the large food processing companies, fast food chains and supermarkets exert greater control over the supply and prices of their products. This has shifted and become more expensive cereals, fruits and vegetables, which cannot compete with the corporate distribution network and durability, supported by marketing and advertising. Nothing is as clear as children and youth to measure resistance to traditional diet and increasing taste for food in cans, bags and multicolored bright packaging, despite knowing that damage health. Neocolonialism Mexican palate, consequence of industrialized food and changes in lifestyles, accelerates the trend

towards loss of original flavors, by ignorance or rejection, induced by multiple factors. They all contribute to modify the taste of the present generations, especially in urban areas and younger.

Keywords: Neo-colonization, Flavors, Additives, Pesticides, Fast food, Traditional diet.

La neocolonización del paladar en los últimos 30 años

Cuando celebramos en México la expulsión de los españoles, muchos suelen pensar que con la conclusión de la época colonial se puso fin a nuestra dependencia y desde entonces somos un país capaz de tomar sus propias decisiones, entre ellas la de cultivar y comer lo que se nos antoje. Nada más ingenuo. Lo cierto es que más tardamos en consumar la Independencia en 1821 que en empezar a ser víctimas de nuevos apetitos expansionistas y de dominación colonial, como los de Estado Unidos y Francia, y luego neocolonial.

No es el propósito de este ensayo abundar en el neocolonialismo, pero si hablamos de él en relación con las modificaciones en la alimentación, es obligado presentar al menos un marco conceptual mínimo y hacer un poco de historia acerca de esta cuestión para tener una perspectiva general que permita comprender los cambios tanto en los hábitos y preferencias de consumo de alimentos como en el gusto. Por lo pronto es necesario aclarar que, en un primer momento, referirse al colonialismo remite usualmente a procesos internacionales de conquista en los que los dominados no sufren el exterminio, sino que se subordinan en lo económico y lo político al Estado colonizador y más tarde al Estado independizado. Sin embargo, en un segundo momento, no debe perderse de vista que es posible pensar en un colonialismo interno, pues dentro de cada país existen pueblos y minorías que padecen, como en un espejo distorsionante, similares condiciones de dominación a las que caracterizan el colonialismo y el neocolonialismo internacional.

Así lo esbozó de modo muy lúcido Pablo González Casanova desde que publicó en 1965 *La democracia en México*, al defender la tesis de que esta categoría no debe estudiarse sólo a escala internacional, porque dentro del país prevalecían relaciones sociales de tipo colonial, “en la medida en que hay en ella una heterogeneidad étnica, en que se ligan determinadas etnias con los grupos y clases dominantes, y otras con los dominados”. De hecho, hoy en día “la política globalizadora y neoliberal redefine las empresas y los países con sus redes internacionales, intranacionales y transnacionales”, que definen al mismo tiempo para este investigador los tres tipos de colonialismo que hay (González Casanova, 2003).

Una vez hecha esta aclaración inicial, podemos dar una probadita a la versatilidad alimentaria existente en estas tierras antes de la Conquista, que refieren John C. Super y Luis Alberto Vargas, del Instituto Regional de Investigación de la Universidad de Virginia y del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, respectivamente:

Lejos de ser una serie monótona y aburrida de platillos, la cocina mexicana era de gran variedad culinaria, resultado de una mezcla imaginativa de ingredientes y métodos de preparación. Eran comunes salsas o moles, a los que las diversas combinaciones de chiles les dieron diferentes sabores. La adecuada combinación de salsas podía añadir sabores distintos a verduras y carnes, al tiempo que también proporcionaba más proteínas (Super & Vargas, 1982).

El dominio español trajo grandes cambios en la dieta y la cultura alimentaria de la población, como parte del proceso integral de mestizaje. A la dieta básica de los antiguos mexicanos se sumaron decenas de productos a los que estaba acostumbrado el español, como el trigo, la carne y muchos vegetales y frutas: cebolla, ajo, zanahorias, nabos, berenjenas, lentejas, melocotones, melones, higos, cerezas, naranjas, limones, limas y toronjas. “La mayoría de estos alimentos se había convertido en artículos periódicos en la dieta antes de finales del siglo XVI y lo siguen siendo hoy en día”, afirman Vargas y Super (1982).

Este mestizaje entre los alimentos locales y los europeos fue horneando a dos fuegos la comida novohispana, en la que se cocinaron y sazonaron las cocinas regionales de México, sea yucateca, oaxaqueña o poblana. Dice bien la especialista en la materia Cristina Barros que la cocina mexicana sigue siendo esencialmente prehispánica –basada en maíz, frijol, chile y calabaza–. Sin embargo, debería resultar claro que una muy buena parte de los platillos considerados como *mexicanísimos* (expresión en la que nos damos por descendientes directos de los indígenas, en un acto de desmemoria histórica) son fruto del proceso de colonización. Los autores del presente ensayo decimos en *Alimentos sustentables a la carta, de la tierra a la mesa*:

Como nosotros mismos, la cocina mexicana da fe de la fusión entre las dos tradiciones de alimentos y sus gastronomías, desde las carnitas, las tortas, tacos, tostadas y tamales (preparados con carnes, quesos, cebolla, ajo y pan, todos introducidos por los europeos), hasta el mole poblano (con su base de chocolate mezclada con diferentes chiles y almendra, combinados con alimentos y especias que aportaron los europeos, como cebolla, ajo, clavo de olor, canela y nuez de Castilla). Todo un cosmos de sabores, olores y colores.

Es posible identificar trazas claras sobre cómo fue produciéndose la colonización del paladar de los pueblos originarios de estas tierras en aquel entonces, como en el caso de la grasa animal: “Incluso los platillos que podrían haber parecido un reflejo puro de los regímenes dietéticos prehispánicos llegaron rápidamente a depender del sabor de la grasa de los animales del Viejo Mundo. Frijoles refritos, gorditas, quesadillas y otros platillos tradicionales mexicanos no se preparaban antes de la Conquista”, apuntan Super

y Vargas. En el caso del pan de trigo, la carne y otros alimentos europeos, para la mayoría del pueblo las estrecheces económicas preservaron su sentido del gusto original de los embates extranjeros; pero para muchos nativos que podían darse esos lujos, la fusión fue bastante más profunda porque adoptaron en sus mesas cotidianas el pan y la carne de cerdo, res y pollo.

Para cuando sobrevino la Independencia, ya había echado sólidas raíces culturales el mestizaje alimentario cocinado a lo largo de más de 300 años. Y tampoco modificó gran cosa la alimentación en México la estruendosa llegada de la Revolución en la primera década del siglo XX. No obstante, ya durante el Porfiriato (1876-1911), se estaba marinando uno de los procesos graduales que habrían de marcar la alimentación y que llega hasta nuestros días: el comercio de los productos agrícolas de exportación, ya iniciado tiempo atrás, se consolidó gracias al latifundismo promovido durante el régimen porfiriano.

Debe tenerse presente que por aquel entonces, a finales del siglo XIX, los monopolios financieros conformados ya habían completado la repartición territorial del mundo, marcando el surgimiento de un nuevo imperialismo, la etapa moderna del colonialismo.

Este sistema colonial a escala planetaria se vino abajo después de la Segunda Guerra Mundial, como resultado de las pugnas entre las potencias que mandaban, pero la realidad.

[...] demostró que el imperialismo moderno podía prescindir del sistema colonial... Por la vía de la descolonización, los Estados Unidos redujeron el potencial de sus competidores y establecieron su hegemonía sobre el resto de los países capitalistas. Se produjo un nuevo reparto del mundo, mediante la adopción de formas nuevas de dominación, que ya no requerían de la subordinación política formal de los Estados dependientes (Arboleya Cervera, 2007).

A esta fase se le conoce usualmente como neocolonialismo.

Como ocurrió en el México independiente y sobre todo en el inmediatamente postrevolucionario, aunque en algunos momentos las clases dominantes de varios países que se habían gestado desde su desprendimiento de las colonias procuraron un desarrollo autóctono e impulsaron algunas reformas sociales, finalmente negociaron con las nuevas potencias cómo repartirse el poder. “A cambio de compartir los beneficios resultantes de la explotación de sus pueblos, asumieron la importante función del control político y social del país. La burguesía nativa dejó entonces de ser la representante de su nación frente a la metrópoli, para convertirse en representante de la metrópoli dentro de la nación” (Arboleya Cervera, 2007).

Para Arboleya, este papel de las clases dominantes locales marca la principal diferencia entre el colonialismo y la neocolonización. En contraste, para González

Casanova estaríamos hablando de las oscilaciones del colonialismo interno articulado al internacional y al transnacional.

Lo cierto es que el surgimiento del neocolonialismo a escala planetaria coincidió con un segundo proceso creciente y de enorme influencia en nuestra alimentación: la industrialización de la producción y distribución de alimentos, en particular desde los cincuenta, cuando en el país recibió un gran impulso este sector de la economía, a costa de la agricultura.

Cabe mencionar que a principios de la segunda Revolución Industrial (1890-1945), la Europa industrializada experimentó un extraordinario crecimiento demográfico, especialmente en las ciudades. La necesidad de alimentar a la creciente población urbana condujo a la rápida modernización de los métodos agrícolas, en particular desde el final de la conflagración mundial, mediante la producción de plaguicidas y abonos sintéticos y nueva maquinaria agrícola. Como uno de los principales agentes de este proceso, la industria química sentó las bases para el procesamiento, conservación, enlatado, envasado y transporte de comida. La industria alimentaria tenía la mesa puesta (García y Bermúdez, 2014).

Así las cosas, cuando aún no penetraban las fuerzas de ocupación de los paladares comandadas por las cadenas de comida rápida, la neolonización ya había avanzado en el frente de la agricultura, industria y tecnología. Incluso en los hogares irrumpieron aparatos electrodomésticos que cambiaron la forma de conservar y cocinar los alimentos, preparando la colonización del gusto. Pensemos tan sólo en el refrigerador, la estufa de gas o la licuadora, que dejó al molcajete y al metate casi en calidad de piezas de museo, o más recientemente en el microondas, que ha cambiado radicalmente el significado del verbo *cocinar*.

Como resultado, varios de los métodos de preparación tradicionales cedieron paso a sistemas industrializados de procesamiento y distribución de alimentos, además de agudizar la pérdida de la autosuficiencia alimentaria de México.

Desde el inicio del neoliberalismo, a principios de los ochenta, para no remontar más lejos, se desplomó la producción nacional: de importar sólo 2,755 millones de dólares en alimentos en 1982, para 2005 la cifra ya había aumentado a 14,400 y en 2008 alcanzó los 23,250. Cerca de veinte años después, en 2009 importábamos 95% de la soya, 80% del arroz, 56% del trigo, 33% del maíz y frijol, 40% de la carne y éramos ya primer lugar mundial en importaciones de leche en polvo. Importar 46% en promedio de los alimentos que consumimos significa la mayor dependencia en la historia del país. Carecer de seguridad alimentaria representa sólo un lado del pastel; el otro, inevitable en esas condiciones, es el de la soberanía alimentaria, o sea, capacidad de decidir qué queremos producir y cómo hacerlo.

Todos estos cambios representan los ingredientes que conforman una nueva era en nuestra historia de la alimentación, en la que los hábitos alimentarios de los mexicanos han sufrido una transformación mayor que en los 500 años transcurridos desde el descubrimiento de América.

Cuando las empresas procesadoras de alimentos alcanzaron posiciones económicas e ideológicas estratégicas en México, a partir de 1950 el consumo de sus productos subió como espuma. En los últimos cuarenta años, incluso las poblaciones rurales e indígenas más alejadas han sido invadidas por la comida industrializada, desplazando la dieta tradicional a base de frijol, maíz, arroz, chile y verduras que conformó la riqueza gastronómica de las distintas regiones del país, mediante una diversidad fundada en el conocimiento de las cualidades de los alimentos, cómo y cuándo producirlos y comerlos, en qué cantidades y la manera de combinarlos.

Dentro de este escenario, hace ya varias décadas que México dejó de ser un país agrícola, ya que hoy casi tres de cada cuatro mexicanos viven en ciudades y consumen una dieta urbana, en tanto la población rural también ha sido seducida por el sistema comercial y los cambios culturales a adquirir productos industrializados, mientras abandona la nutritiva milpa.

Tanto en el campo como en los barrios populares de las ciudades mexicanas, desde los ochenta el síntoma más perceptible fue el abandono de la dieta centrada en el maíz y el frijol, sustituida por productos con azúcar (destacadamente los refrescos) y trigo (pan, pastelillos, pastas y galletas, muchos de ellos comida *chatarra*, cuya materia prima esencial son las harinas refinadas), que han venido desplazando al frijol, más caro que el azúcar y los productos de trigo, pero de mayor valor nutritivo integral y energético.

Como su nombre sugiere, se trata de alimentos industrializados con poca cantidad de nutrientes y mucha grasa, azúcar, sal y aditivos sintéticos. Todos ellos (botanas fritas de maíz o papa, golosinas, pastelillos, galletas y refrescos) dañan la salud tanto porque se consumen en grandes cantidades como, principalmente, porque a menudo se convierten en la dieta principal.

La comida industrializada es resultado de una ingeniería de alimentos que modifica esencialmente su calidad y sus cualidades mediante incontables productos químicos. Su elaboración busca incitar los sentidos, gracias al desarrollo de más de 20 mil aditivos, entre saborizantes, colorantes, aromatizantes, edulcorantes, emulsificantes y texturizantes.

Según explica Alejandro Calvillo, presidente de la organización El Poder del Consumidor, se trata de productos totalmente artificiales diseñados para impactar los diferentes sentidos: “Es una ingeniería que crea un producto encaminado ya sea a generar

algún tipo de adicción o a inhibir la sensación de estar satisfecho con lo que se come, e incluso a provocar mucho placer al comerlo”.

De hecho, a pesar de lo que dicen algunos, millones de mexicanos se han hecho adictos a estos productos como resultado de la publicidad machacona, su precio relativamente accesible, una distribución que llega a los rincones más apartados, su larga fecha de caducidad y por estar listos para consumirse, pero también porque su consumo simbólico lleva un convencimiento interno de que, de alguna forma, hay que comerlos para estar a tono con la modernidad, persuadidos de que sus sabores son mejores que el de los alimentos tradicionales.

Existen argumentos científicos que justifican usar la palabra *adicción*, en términos de los mecanismos neurológicos implicados en el consumo psicopatológico de algunos alimentos. Por ejemplo, se ha documentado el efecto adictivo de los hidratos de carbono simples refinados, presentes en los dulces, el azúcar refinado, los jarabes industrializados artificiales, las bebidas carbonatadas y las harinas refinadas.

En una investigación se concluyó que:

el azúcar desencadena la producción de opioides naturales en el cerebro [las endorfinas], parte clave en el proceso de adicción [...]: El cerebro se vuelve adicto a sus propios opioides, de la misma forma que lo hace a la morfina o a la heroína.

La invasión de la comida chatarra y de las cadenas de “comida rápida” (*fast food*), que han homogeneizado en buena medida el gusto, se ha colado casi imperceptiblemente y sin mayor resistencia dentro de las cocinas regionales mexicanas y los reductos de los sabores tradicionales, aun cuando de un tiempo acá –especialmente desde que la UNESCO declaró a la comida tradicional mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad– desde distintos frentes han surgido focos de resistencia a los embates de la neocolonización del paladar.

Además del frijol están desapareciendo de la dieta los quelites, la calabaza, los insectos comestibles y otros nutritivos alimentos tradicionales. Todo ello vuelve más deficiente nuestra dieta, pues las harinas refinadas y los azúcares, aunque más energéticos, son pobres en proteínas, vitaminas y minerales. La magnitud que han alcanzado la obesidad y el sobrepeso a escala nacional son más que elocuentes, y no nos detendremos en ellas porque son del dominio público.

Copia tercermundista del pésimo modelo consumista estadounidense, los nuevos hábitos son los peores que podíamos haber adquirido, y los más perjudicados han sido los niños, más vulnerables a una mala nutrición y con menos defensas contra sus efectos nocivos y la publicidad mal regulada.

Por su parte, en los paladares de alto poder adquisitivo y de la clase media urbana se ha impuesto el supuesto prestigio nutricional de los productos animales (carne, huevo, leche y derivados). Pero además de ser otro ángulo de la neocolonización, comerlos en exceso, con demasiada grasa, sal y sin combinarlos de modo adecuado con alimentos vegetales favorece la obesidad y la arteriosclerosis.

Parafraseando a Super y Vargas, la era actual nos presenta un marco donde los refrescos son un componente infaltable en nuestra mesa que redujo a su mínima expresión a las aguas frescas; las hamburguesas y los hot dogs son omnipresentes y compiten ventajosamente con los tacos y antojitos mexicanos; proliferan los restaurantes de pollo frito, comida china y japonesa, que al igual que las pizzerías se “mexicanizan”, ofreciendo chiles y salsas picantes, para facilitar la colonización de nuestro gusto.

Dentro de este proceso de modernización y en el contexto de la globalización alimentaria, las cocinas regionales de México están debilitándose conforme la gente opta por consumir comidas procesadas comunes en el mundo occidental, cada vez más homogeneizado. Además, la variedad de alimentos tradicionales que caracterizó a los regímenes nutricionales en el pasado va en declive, mientras los productos envasados y procesados, a menudo menos nutritivos, se extienden sin parar.

Esta tendencia de homogeneización cultural en general y alimentaria en particular, derivada de la globalización, nos lleva a la pérdida de identidad porque, según Jesús Contreras,

[...] la alimentación se inscribe en un marco de representaciones y de significados con la finalidad de establecer categorías entre los territorios, los agentes y los grupos sociales. [...] Así pues, compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el mismo sentido de pertenencia e identidad, y por lo tanto de diferenciación respecto a los otros (Contreras, s.f.).

Para empezar, se rompe el vínculo cultural entre el lugar y alimento. Esto lo vemos con la gran diversidad de alimentos tradicionales mexicanos que han perdido su pertenencia a sus respectivos lugares de origen. Hoy podemos satisfacer nuestro apetito con alimentos de todo tipo y nacionalidad para comer dentro y fuera de casa, al alcance de casi cualquier bolsillo. No obstante, tal variedad resulta engañosa porque hemos perdido especies vegetales y animales a expensas de aquellos privilegiados por la industria y el comercio, muchas veces a costa de su calidad nutricional o su efecto benéfico para la salud.

Derivado de ello, no sólo hemos perdido en vínculo con la estacionalidad de los alimentos frescos, pues ahora podemos comerlos prácticamente durante todo el año, sino también la relación que guardan con las diferentes fiestas locales y tradicionales (Navidad, Cuaresma, etcétera).

También desconocemos cómo se preparan los alimentos, pues hemos ido dejando de cocinar debido al ajetreado ritmo en las ciudades, los largos tiempos de traslado, la creciente incorporación de las mujeres al trabajo, el cambio en los estilos de vida, el sedentarismo. Todo ello nos empuja cada vez más a dejar de preparar la comida en nuestras cocinas, inundados de publicidad que nos acosa para consumir los productos de la industria.

Incluso ya también estamos olvidando los sabores originales de varios alimentos, ya que como afirma Jesús Contreras:

Las aplicaciones tecnológicas a la denominada ‘cocina industrial’ han permitido manipular todos y cada uno de los atributos sensoriales que habían permitido identificar y caracterizar un alimento: olor, textura, forma, color y sabor, principalmente. De este modo, hoy, ni la composición, la forma, los olores y texturas de los alimentos evocan necesariamente un significado preciso y familiar. Sólo cabe pensar en la amplia gama de productos *surimi* para ejemplificarlo (Contreras, s.f.).

En síntesis, al no identificar a qué saben, cuál es su origen y cómo se preparan los alimentos, así como desconocer los valores rituales y locales que encarnan, perdemos ese sentimiento que nos identifica como mexicanos.

El antropólogo brasileño Renato Ortiz aseveraba en 1994, en *Mundialización y cultura*, que al no haber arraigo ni oposición ante lo propio y lo ajeno se gesta una identidad alimentaria dependiente, cuyo proceso consiste en pasar de los alimentos regionales y locales, ligados al auto abastecimiento y a lo rural, a la cocina industrial, homogénea, extranjera y rápida. Para nosotros, esta dependencia no impide que sigamos degustando el mole poblano, las tlayudas, la cochinita pibil o el pozole, entre otros platillos típicos, muchos de ellos ahora enlatados, higiénicamente empacados y sin su identidad originaria.

Recapitulando, el Poder del Consumidor distingue cuatro características fundamentales de los alimentos industrializados. Primera, aparte de perder sus cualidades nutricionales, son producto de una compleja ingeniería que, al agregarles grandes cantidades de conservadores y otros aditivos químicos, les implanta texturas, colores, sabores y aromas artificiales que no poseen de manera natural; todo ello para satisfacer y engañar el paladar del consumidor. Segunda, su diseño se basa en la propensión genética del hombre de almacenar energía, consumiendo alimentos ricos en azúcares y grasas para enfrentar eventuales periodos de escasez; de ahí que incorporen concentraciones muy elevadas de azúcar y harinas refinadas, grasas y sal. Tercera, se procesan con azúcares, sal y harinas refinadas, eliminando los componentes que puedan provocar oxidación y descomposición, con el fin de aumentar su tiempo de vida y de permanecer más tiempo en los anaqueles. Y finalmente su elaboración, empaquetamiento y embalaje les permite resistir su traslado a largas distancias sin riesgo de alteración.

Tales características aseguran la permanencia y fácil disponibilidad de estos productos en el mercado, y ayudan a moldear el gusto de sus consumidores e inducir una auténtica adicción para incrementar su consumo.

Pero también propician que las grandes empresas procesadoras de alimentos, cadenas de comida rápida y supermercados ejerzan un mayor control sobre el abasto y los precios de sus productos. Con ello han desplazado y encarecido los cereales, frutas y verduras frescas, que no pueden competir con la poderosa red de distribución de la comida industrializada ni con su gran durabilidad, y menos aún con el bombardeo publicitario.

En síntesis, la concentración monopólica de las transnacionales y las actuales reglas del mercado, con la complicidad del Estado, han dado como resultado que en el México neocolonial un puñado de poderosas empresas sin fronteras controle la producción agrícola y las semillas, imponiendo tanto los precios, la uniformidad de razas y las especies comestibles que consumimos, como el uso de agroquímicos y aditivos sintéticos. Y por ende los sabores hegemónicos.

Y ellas también controlan la industria químico-farmacéutica, ansiosa por apoderarse de nuestras plantas medicinales. Un negocio redondo: quienes nos enferman, nos venden el remedio.

Ningún termómetro como nuestros propios hijos para medir hasta dónde ha penetrado esta colonización de nuestro paladar a través de los miles de aditivos diseñados para engañar y seducir los sentidos, además de hacernos adictos. Resulta aterrador comprobar que el glutamato de monosodio y sus cómplices han secuestrado las papilas de los niños y jóvenes de nuestro país, las “generaciones maruchan”.

Los chavos han desarrollado, con la complicidad de muchos padres y madres de familia, una resistencia a las frutas y verduras frescas, muchas veces prefiriendo lo que viene en lata, bolsita brillante o envase multicolor.

Hoy los especialistas proponen una clave para resolver esta compleja problemática: el regreso a los hábitos y sabores alimentarios que tenían las generaciones de mexicanos de las décadas de 1930 y 1940, pues la dieta y la diversidad natural de los alimentos tradicionales de cada región que se consumían por aquellos años eran muy saludables y nutritivos, además de sustentables y más sabrosos.

Ello exige, como precisa la antropóloga Yuriria E. Iturriaga de la Fuente, invertir “en el campo mexicano para revalorar la milpa prehispánica, pluricultivo sustentable milenario cuya reposición es la única solución viable para combatir las enfermedades del siglo XXI, obtener seguridad y soberanía alimentarias y para reafirmar nuestra cultura e identidad”.

Si entendemos por gastronomía todo lo que se refiere al hombre cuando come, agrega, “el placer de la mesa iba ligado a la producción artesanal y a la flora y fauna de la cadena alimenticia, ampliando sus miras hacia la salvaguarda de tradiciones gastronómicas regionales, incluidos los métodos de cultivo y cría”.

Por ello, la defensa activa de los sabores tradicionales ante el embate de la colonización de nuestro paladar implica:

la protección de los saberes y prácticas para la producción de los insumos agrícolas, pecuarios, de acuicultura y recolección..., así como los que son indispensables para preparar los platillos y no pueden plasmarse cabalmente en recetarios, pues se transmiten oral y gestualmente. Salvaguarda simultánea de patrimonio natural, material e inmaterial.

Eso significa, por ejemplo, que no se puede proteger la cocina tradicional como patrimonio cultural de la humanidad ni desarrollar programas de fomento a la gastronomía mexicana si, al unísono, se abren las compuertas a los transgénicos que buscan conquistar los ingredientes esenciales de la cocina nacional. El maíz es nuestro alimento por excelencia, no una mercancía para hacer negocios.

Como vemos, una tarea descomunal nos espera a quienes proponemos recuperar para las nuevas y siguientes generaciones de mexicanos los sabores de antaño, en tanto el entorno económico, social y cultural favorezca la homogeneización de la comida y el fraude a las papilas. La pregunta que aquí dejamos flotando para hacérsela en la vida diaria es: *¿cómo independizarnos de este neocolonialismo que aterriza en nuestra boca y sojuzga el paladar?*

Bibliografía

- Arboleya Cervera, J. (2007). Colonialismo, neocolonialismo y socialismo*, *La Revolución del otro mundo*, Ocean Sur, México D.F., 2007. Fecha de consulta, julio de 2016, <http://www.contextolatinoamericano.com/articulos/colonialismo-neocolonialismo-y-socialismo/#>
- Contreras, J. (s.f.) “¿Seguimos siendo lo que comemos?”, [en línea]. En Memoria Simposio
- García, M., y Bermúdez G. (2014). *Alimentos sustentables a la carta, de la tierra a la mesa*. México, Conabio-Calmil.
- González Casanova, P. “Colonialismo Interno (una redefinición)”, [en línea]. En *Revista Rebeldía*, núm. 12, (octubre de 2003): <http://www.revistarebeldia.org/revistas/012/art06.html>.

Super, J. C., & Vargas, L.A. (1982). Historia de la alimentación en México y Centroamérica. En Kiple, Kenneth F., and Kriemhild Coneè Ornelas, eds. *The Cambridge World History of Food, V.D.I.* Cambridge: Cambridge University Press, 2000. *Cambridge Histories Online*. Web. 29 July 2016. <http://dx.doi.org/10.1017/CHOL9780521402156> Recuperado en agosto de 2010, de <http://www.cambridge.org/us/books/kiple/default.htm>.