

¿Lo compro o no lo compro? ¿Lo como o no lo como? Percepciones mexicanas en torno a los cambios en la alimentación humana

Should I Buy it or Not? Should i Eat or Not? Mexican Perceptions About Changes in Human Food

Enrique Contreras Suárez

**Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la
Universidad Nacional Autónoma de México.**

tato1941@gmail.com

Fecha de recepción: 7 de mayo de 2016

Fecha de recepción evaluador: 8 de mayo de 2016

Fecha de recepción corrección: 9 de mayo de 2016

Resumen

Este ensayo tiene por objetivos dar cuenta de algunas apreciaciones o percepciones agregadas, actuales sobre la comida/dieta/consumo alimentario de México. Estas percepciones están más ligadas a una interpretación materialista que a una interpretación culturalista, subrayando las percepciones como efectos de cambios económicos. En el ensayo, el lector encontrará una reflexión conceptual, un enfoque del tema desde los fenómenos de la producción y del consumo de los alimentos, así como desde la particularidad que se manifiesta en algunos alimentos de la dieta básica, sin pretender exhaustividad alguna. Se afirma que las percepciones de los mexicanos sobre su alimentación experimentan grandes cambios, unos favorables a su salud y otros desfavorables a la misma. Las fuerzas que impulsan esos cambios se relacionan con la forma de producción de los alimentos populares y con la forma de consumir éstos, aunque ambas forman responden, en última instancia a la modernización y globalización

conservadora. Sin embargo, se presentan interesantes variaciones cuando se distinguen los cambios a nivel de ciertos alimentos particulares.

Palabras clave: Alimentación humana, Suficiencia alimentaria, Percepciones alimentarias

Abstract

The objective of this essay is to provide some insights or current perceptions about food / diet / food consumption in Mexico. These perceptions are linked more to a materialistic interpretation than a culturalist interpretation, emphasizing perceptions as the effects of economic changes. In this essay the reader will find a conceptual reflection, an approach to the subject from the phenomena of production and consumption of food, as well as from the particularity that shows in some foods from the basic diet, without being exhaustive. It is said that perceptions of Mexicans on their eating, experiment great changes, some favorable to health and other unfavorable to it. The forces driving these changes relate to the forms of production of popular food and how to eat it, although both are responding ultimately to conservative modernization and globalization. However, interesting differences occur when changes are noticed at the level of certain particular foods.

Keywords: Food, Food sufficiency, Food perceptions

Introducción

En este ensayo se trata de distinguir lo que come la mayoría de los mexicanos de lo que piensan qué es lo que comen aceptando, desde ya, que este esfuerzo es difícil, porque no es posible desligar absolutamente la conducta, los pensamientos, las experiencias y la propia apariencia, y el medio en que se vive. Se espera naturalmente que exista cierta coherencia entre estos elementos de la interacción humana. Cada uno de estos elementos aporta una parte a la explicación de lo que comemos y cómo lo percibimos, y ellos forman parte de la descripción de la comida misma. En otras palabras, con las experiencias compartidas, la conducta alimentaria se institucionaliza, adopta una significación y una estabilidad. Da lugar a representaciones colectivas y a una realidad por derecho propio” (Goffman, 2011., p. 17). Cuando los miembros de una colectividad interiorizan y se apropian de esos significados, de esos símbolos culinarios “demarcan sus fronteras y se distinguen de los demás actores en una situación determinada”. Se trata de un doble movimiento: de “diferenciación hacia afuera” de la colectividad y de “definición y especificidad hacia adentro de la misma”; es decir, “construyen identidad” en torno a la comida y la alimentación (Giménez, 2002., p. 38). Sin embargo, es conveniente recordar que el campo de las percepciones y representaciones agregadas,

incluido el campo culinario se presta a la emergencia del ocultamiento de significados, que se comenta más adelante¹. Las percepciones son una postura interiorizada o actitud agregada de la comunicación humana, cuyos límites están representados por las opiniones privadas, de un lado y, del otro, por los dogmas y mitos tradicionales profundamente enraizados en una cultura determinada. Ellas se caracterizan por su flexibilidad y capacidad de cambio con lo que responden con cierta rapidez a los resultados de los estudios científicos que, a su vez, son flexibles y poseen capacidad de cambio. Quizá sea esta creciente articulación entre las percepciones y los resultados científicos la que anima a mucha gente a consultar permanentemente ambas esferas de la comunicación, en busca de un mayor poder como consumidores y como buscadores de la salud alimentaria.

Mintz entiende por *dieta* no “un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más: la comunidad que consume y produce esos alimentos. Este autor escribe lo siguiente.

Creo que la *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. Todos creen, y les importa creer que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande (2003., p. 17).

Comunidad es comensalidad; vale decir, compartir los mismos alimentos en rituales religiosos, familiares, recreativos o nacionales. Por ejemplo, la antigua costumbre de los albañiles de reunirse alrededor de un comal para compartir tortillas, carne, salsa picante. Y la actual costumbre asociada a las nuevas tecnologías constructivas de comer solos pastelillos y beber Coca-Cola. “La comida sirve para solidificar la membresía a los grupos y a excluir a grupos” (Mintz y Dubois, 2002, p. 109). Por ejemplo, la noción de que existen: los hombres y mujeres de maíz, de arroz, de papa, de sorgo, etc., correspondientes a naciones particulares.

Para Arnold Bauer (1999, p. 16) la ‘cultura material’ comprende “las formas en que los hombres, mujeres y niños producen cosas que ingieren o con que se cubren; la morada que habitan, las herramientas que emplean junto con la forma en que usan y consumen bienes.” El desarrollo de la cultura material presenta los siguientes aspectos: 1) “la oferta y demanda o precio relativo, 2) la relación entre consumo e identidad, 3) la importancia de los rituales antiguos y modernos en los hábitos de consumo de las personas, y 4) la idea de los bienes civilizatorios, es decir, los derivados de la relación entre el consumo y el poder, durante y después de la Colonia”.

La comida contribuye igualmente a la identidad femenina. En las relaciones culinarias entre la comida impuesta por la globalización y las múltiples costumbres locales y regionales, la mujer cumple un papel de vigilante, de reguladora, y de cuidadora, para que no se rompa el equilibrio entre el ingreso del hogar y los gustos de ciertos

miembros de la familia. De la misma manera, es de subrayar el gran aporte que han hecho las científicas al desarrollo de este campo del conocimiento. A su vez, los cambios en la tecnología para preparar los alimentos afectan su papel en el hogar (Bauer, 1990). La introducción de los molinos de nixtamal en los pueblos constituyó un alivio en la carga de trabajo de la mujer y un aliciente para usar el ‘nuevo tiempo libre’ en ocuparse como asalariadas.²

Sydney Mintz (2009) establece una triple forma de diferenciar a los alimentos humanos: a) por su valor intrínseco (alimentos llamados ‘unitarios’), b) por la forma de producirlos, venderlos y percibirlos, así como sus manifestaciones como el precio, la unidad material, el tiempo de trabajo invertido; los (‘no unitarios’), y la ‘revolución de las especialidades’, que se refiere a la imposición de las grandes empresas transnacionales de sus tecnologías sobre empresarios más pequeños. En cuanto a los alimentos con valor intrínseco, éste se refiere a alimentos como el azúcar y el chocolate que, en su forma ‘pura’, pueden apreciarse por su fineza, intensidad y grado de pureza, al ser servidos; vale decir, ‘el café está muy dulce, el chocolate se presenta en un 70% puro’. En cuanto a la segunda forma de presentar los alimentos, sobresale la importancia del empaque y de la uniformidad, la cual les permite a los productores hacer llegar a los alimentos a grandes distancias, conservarlos más tiempo en el anaquel y obtener ‘sabores’ únicos. Y en cuanto a la tercera forma, referida a la ‘revolución de las especialidades’, nuestro autor subraya el poder de las grandes empresas imponer condiciones especiales de producción y presentación. Con ellas regulan mercados y precios, y condicionan el consumo de ciertos alimentos y de ciertas marcas comerciales.

La garantía de una uniformidad y de una presentación extraordinaria permite excluir a los alimentos del consumo masivo y orientarlos por su precio hacia consumidores que pueden pagar más u orientarlos por su forma de producirlos con el mismo sentido. Este es el caso de los alimentos ‘orgánicos’ (libres de agroquímicos) y/o aquellos alimentos dotados con la garantía de que en su cultivo no intervienen niños u otros procesos guiados por un valor de la equidad. Dicha garantía se presta para que los grandes productores puedan encauzar la percepción masificada de los alimentos no unitarios hacia sus propias marcas: el café en taza para los ‘yuppies’ con STARBUCKS, el Café soluble con el NESCAFE, el chocolate con MAYORDOMO, el refresco de soya con ADES, el refresco de cola con COCA-COLA, etc.

En los últimos años, las grandes cadenas de supermercados han estado cumpliendo papeles que van más allá de la revolución de las especialidades frente a los productores directos, pues involucran a éstos en un ambiente de vulnerabilidad económica, al unirse esas cadenas al aparato financiero, del cual no escapan ni los grandes productores de países desarrollados y de los países en desarrollo (Van der Plough, 2013). Ambientes mayores de vulnerabilidad probablemente se alcancen globalmente, al multiplicarse las macro-adquisiciones de las mejores tierras de todos los continentes, por

parte de grandes cadenas de supermercados, corporaciones transnacionales, y ciertos gobiernos, como el gobierno chino. Regiones y hasta países enteros pueden ser sometidos a esa lógica de la ‘revolución de las especialidades’, lo que condicionará el tipo de dieta popular en un futuro próximo, gracias a los cambios en el tipo de oferta alimentaria (Mintz, 2009, p. 213).

La revolución de las especialidades condiciona la dieta popular, pero no hará desaparecer su resistencia, no detendrá la emergencia de platillos ‘híbridos’ y de ‘fusión’ ni detendrá la adopción de ingredientes novedosos a la cocina ‘internacional’, como la incorporación de la tortilla de maíz en no pocos hogares de origen sajón de los Estados Unidos de América o la afición de los mexicanos por las pizzas estadounidenses, tan poco emparentadas con las pizzas italianas, más frugales y sanas. Esas mezclas de ingredientes y recetas han estado presentes, por ejemplo, en la famosa ‘cocina mediterránea’ o los ingredientes orientales en la renombrada ‘cocina peruana’. Habría que recordar que renunciar a la ‘dieta popular propia’ equivale a renunciar a la libertad. Por eso uno de los libros de Sydney Mintz (2013) se titula ‘Sabor a comida, sabor a libertad’.

En cuanto a las características particulares de las percepciones alimentarias, debe mencionarse que el campo de la alimentación y la comida es particularmente rico en ejemplos de ocultamientos y visibilizaciones. Quizá de allí deriva la notable presencia de dilemas acerca de nuestros alimentos, la popularidad de programas televisivos hechos desde las cocinas. Los productores de los alimentos ‘modernos’ gustan de ocultar los verdaderos procesos de producción que incluyen el acortamiento de los procesos de maduración, la extensión de la duración de la vida de anaquel, la sobredosis de agroquímicos, de hormonas, antibióticos, conservantes etc., de dudosos efectos sobre la salud humana. A su vez, los consumidores ocultan su verdadera adicción por las grasas, los azúcares y el cloruro de sodio, lo que ayuda a explicar la costumbre de no pocos mexicanos metropolitanos por comer en la calle, y quizá también el escaso auge y poder de las organizaciones de consumidores en nuestro país. La poca claridad en la información que se vierte en las etiquetas de los alimentos ha sido motivo de debate y conflicto entre las autoridades y los productores de alimentos y las organizaciones de consumidores y las preocupadas por la salud alimentaria. Este es un campo de conocimiento y de acción solidaria muy vasto. Se puede recomendar la revisión de las páginas del internet “poder del consumidor”, la “alianza para la salud alimentaria”, y el “clubadelgazabien”, entre otras. La información sobre la alimentación sana ha sido de gran ayuda para visibilizar peligros alimenticios, como el sobrepeso y la obesidad, especialmente entre las nuevas generaciones, más cuidadosas de una apariencia física esbelta. Los clubes de ejercicio físico y sus elevados precios y la gran afluencia de estudiantes universitarios de la nutrición son un ejemplo del nuevo cuidado del cuerpo, así como de sus peligros, cuando el ejercicio se practica sin supervisión especializada. Las cocinas comunitarias en ocasiones se han convertido en espacios de capacitación

nutrimental, de reforzamiento de la solidaridad entre las familias participantes y entre sus propios miembros (Contreras, 2000).

Sin embargo, no hay que perder de vista que detrás de la distribución gubernamental de alimentos en forma de cocinas comunitarias o en forma de despensas familiares puede ser en anverso de la moneda a la prohibición de facto o a la inducción para que los hogares dejen de producir y consumir parte importante de sus propios alimentos, en sus lugares de origen. La seguridad alimentaria como política pública no se agota con asegurar la existencia de alimentos para la mayoría de la población, sino asegurar para la capacidad de ésta para que pueda alimentarse por sí misma, de acuerdo a sus costumbres cotidianas y a sus rituales, procurando cuidar la salud pública. En México existe un difundido mito que consiste en asegurar que el sobrepeso y la obesidad y algunos padecimientos que se derivan de esta última, provienen de la adopción incontrolada de la comida rápida estadounidense, olvidando que nuestra propia comida rápida contiene similares dosis de cloruro de sodio, grasas trans y azúcar³. La doctora Hazuda y su equipo (2008) realizaron un estudio binacional comparado sobre los hábitos alimentarios y la salud humana, distinguiendo a la población de origen mexicano y que habitualmente comía comida mexicana, de la población anglosajona, habituada a una dieta diferente. Ellos encontraron que la obesidad y el sobrepeso eran más frecuentes entre la población alimentariamente mexicana. Otro equipo médico reportó un resultado similar, al detectar que la ciudad de MacAllen, Texas, caracterizada por su gran población de origen mexicano, ostentaba elevados signos de obesidad y sobrepeso (Ramírez, Galion, Depres y Adeigbe (2013).

Percepciones y consumo alimentario

Una manera de valorar la autonomía conceptual relativa de las percepciones alimentarias frente a la ingesta observada puede consistir en mostrar empíricamente que el comportamiento estadístico de las percepciones se aparta de la regularidad esperada, respecto de la ingesta. En estudios reciente (Contreras y Contreras (en prensa); Contreras y Contreras (2008) se pudo observar que la percepción personal negativa de los responsables del hogar sobre la variedad y la abundancia de la comida, que llegaba al hogar, no reflejaba totalmente la posición relativa más variada y abundante del consumo alimentario físico del hogar (kgs/persona/semana), una vez que la observación se controlaba por el tamaño de la localidad de residencia. Esta observación se replicó en tres fechas distintas (2008, 2010 y 2012), utilizando como fuente de información las últimas Encuestas Nacionales de Ingreso y Gasto de los Hogares. En cambio, entre los hogares con una ingesta relativamente pobre en variedad y abundancia, las percepciones personales fueron más favorables, sobre todo en la última de las fechas mencionadas.

Estos resultados sorprendentes obedecen posiblemente a la recepción en los hogares pobres de transferencias monetarias condicionadas, una vez que la economía del país

experimentó cierto crecimiento, a cinco años de la crisis financiera global del 2008. Pero no deben ocultar el hecho de que en 2012 la quinta parte de los hogares mexicanos mostraba un consumo físico alimentario poco variado y abundante. Tampoco debe ocultar la tendencia a la baja en el consumo físico de alimentos centrales de una canasta básica de los hogares mexicanos, observada en los últimos años, como el maíz, el frijol, la leche de vaca, las frutas y las verduras así como la carne de res. En cambio, en otros alimentos de la misma canasta básica se apreció un aumento en el consumo físico, como en los refrescos endulzados, el agua embotellada y en los derivados del trigo. Las personas en los hogares están viviendo un empobrecimiento de la dieta popular. De ahí mi interés por invitar al lector a que enfoque su atención sobre las percepciones de algunos alimentos específicos y los cambios en su producción y consumo.

Cambios en la producción y el consumo de ciertos alimentos populares y sus percepciones

Los refrescos embotellados. Entre los cambios alimentarios dirigidos al fortalecimiento de la manera ‘moderna’ del consumo alimentario sobresale la sustitución de la costumbre de beber agua y ‘aguas’ adicionadas con frutas y azúcar por la ingesta regular y ritual de agua embotellada carbonatada, adicionada con sustitutos químicos y azúcar: Típicamente los ‘refrescos embotellados’ y de manera sobresaliente en México la Coca Cola y la Pepsi Cola.

La penetración de estos refrescos en la población mexicana y en sus hábitos es profunda. Ella se observa en el gran consumo promedio por habitante, uno de los promedios más altos del mundo si no el más alto (medio litro por persona a la semana). El refresco de cola comenzó a ser vendido en México en droguerías como medicamento que causa adicción. En los años cuarenta del siglo pasado, la compañía regalaba los refrescos a los paseantes de Chapultepec, algunos fines de semana seguramente para que se creara artificialmente el hábito de su consumo; objetivo que logró ampliamente⁴.

Este hábito no es solamente un hábito de consumo, sino que se está convirtiendo peligrosamente en un acercamiento simbólico a una cultura admirada, que se asume como referencia. La publicidad comercial se encarga luego de aderezarle otras promesas como la agradable compañía de bellas personas, como la alegría: “Toma una Coca bien fría”. La “cuba libre” anterior a la Revolución se tenía que tomar forzosamente con Coca Cola y ron cubano. El consumo forzado de refrescos de cola se observa desde hace un par de décadas en ceremonias religiosas de San Juan Chamula, Chiapas. Se afirma que se trata de un consumo forzado, porque los mismos comerciantes que surten de aguardiente también surten los refrescos de cola. Y ¿por qué no? Ahora pueden estar surtiendo narcóticos a los indígenas, para crearles el hábito, y embrutecerlos. Algunos de los indígenas participantes en dichas ceremonias le atribuyen a la Coca Cola poderes mágicos

superiores al agua y al aguardiente. Hasta convertirla en bebida tradicional de acompañamiento en los rituales religiosos⁵.

La necesidad de calorías en el cuerpo humano, ante el desgaste físico provocado por el excesivo trabajo manual y la existencia de dietas desbalanceadas en la población más carenciada, se convierte en una justificación médica y económica para el consumo excesivo de azúcar de caña y de agua embotellada. Médicamente, el consumo intensivo de estos refrescos tiene peores repercusiones negativas en la salud de personas con deficiencias alimentarias, experimentadas durante sus primeros años de vida, por el riesgo incurable de diabetes infantil, gracias al elevado contenido de azúcar de caña, cafeína y otros ingredientes nocivos.

Cuando se preparaba el diagnóstico del Sistema Alimentario Mexicano (SAM) (un valioso, aunque efímero esfuerzo del gobierno federal de principio de la década del ochenta, por integrar la producción y el consumo de los alimentos), se concluyó que los refrescos de cola debían figurar en la canasta básica de los mexicanos, por la necesidad de calorías de la población más carenciada y menos escolarizada.

La ingesta masiva de los refrescos endulzados también se ha justificado por el déficit de la oferta de agua limpia y saludable para la alimentación humana, sin que se haya aclarado adecuadamente si este déficit proviene de la renuncia de los gobiernos a proporcionarla oportunamente y en cantidad suficiente, o si proviene de una política pública destinada a beneficiar la mercantilización del vital líquido humano. La proliferación de pequeñas y medianas empresas privadas especializadas en la purificación de agua, que frecuentemente operan sin mayor regulación centralizada, sería un signo de alarma de gobiernos de otros países que valoran una política pública activa y positiva en este campo. En México se valora a esas empresas por su inversión económica, por ofrecer empleo y salud, disfrazada de esbeltez. Aunque esta última justificación merecería un mayor esfuerzo regulatorio centralizado. Son ya pocas las grandes embotelladoras de agua que conservan sus minerales naturales, cuando son conocidos los efectos nocivos de la ingesta prolongada de agua desmineralizada sobre la salud humana. Una posible solución a esta problemática emergente consiste en seleccionar en el mercado ‘agua embotellada de manantial’, siempre y cuando las etiquetas lo permitan. Claro que es mucho mejor surtir a los manantiales y otros cuerpos de agua de medidas que garanticen un consumo accesible, generalizado y confiable a ese vital líquido.

El hábito de consumir refrescos desplaza al hábito de consumir agua de fuente pública y al consumo de leche de vaca; desplazamiento que es especialmente fuerte cuando los refrescos se venden en refrigeradores en las escuelas, y cuando las madres los incluyen en los ‘lunches’ de los escolares. Cuando Josefina Vázquez Mota era secretaria de educación en el primer gobierno panista, autorizó el expendio de refrescos endulzados

en las escuelas públicas, como un acto acorde con el ejercicio de un ‘derecho ciudadano a elegir’.

La leche de vaca. Es preocupante el desplazamiento del consumo de leche de vaca, por el bajo índice estadístico que presenta su consumo por habitante, en la población mexicana, en general, y en el consumo de los niños y jóvenes, en particular. Naturalmente que influyen sobre este bajo índice del consumo de leche de vaca los rumores populares, que apuntan a la inutilidad del consumo habitual de leche de vaca y a su estigmatización por la publicidad comercial y por intolerancia a la lactosa, y que contradicen en sus contenidos a respetables recomendaciones médicas de organismos de las Naciones Unidas, y a políticas públicas contemporáneas de países que promueven activamente el consumo infantil de leche de vaca, como el de China⁶. También influye la política pública del gobierno mexicano, que privilegia la importación de leche de vaca en polvo sobre la producción nacional de pequeños y medianos productores. Y que, al mismo tiempo, favorece indirectamente a las agroindustrias privadas que compiten con el organismo gubernamental que la produce por importar cuotas crecientes de leche en polvo. Este organismo gubernamental (LICONSA) es a la vez importador de leche en polvo, comprador de leche fresca a los pequeños y medianos productores mexicanos, y manufacturero de leche mejorada, destinada a la venta subsidiada de leche a sectores sociales carenciados. Las agroindustrias privadas presionan políticamente al gobierno federal para que LICONSA compre menos leche fresca a los pequeños y medianos productores; para que este organismo deje de cumplir un papel regulador del mercado, y para que las agroindustrias puedan destinar mayores cantidades de derivados de leche a la exportación. Esto explica por qué México es, en la actualidad, uno de los principales importadores de leche en polvo en el mundo y, contradictoriamente, es a la vez uno de los doce países que más exporta derivados de la leche de vaca (Contreras Suárez y Martínez Rivas, 2000)⁷.

La leche de vaca es uno de esos alimentos que la biotecnología y la química de alimentos pueden enriquecer para que su ingesta tenga un poder regenerativo en el cuerpo humano, al igual que la tortilla de maíz.

La carne de vacuno. Cuando se incrementa súbitamente el ingreso de los hogares, a causa de un crecimiento económico particular, los nacionales aprovechan para comer carne de vacuno. La ingesta de proteínas animales permitió a los humanos primitivos el crecimiento del tamaño de su cerebro, la resistencia contra enfermedades y el fortalecimiento de un poder político particular.

La naturaleza actual de la percepción de la carne de vacuno se asocia con la forma de su crianza. La ganadería extensiva constituye un conjunto de elementos insolubles, a los que se les puede denominar ‘ganaderización’: la extensión de pastizales a costa de bosques, selvas y tierras de los campesinos, la pérdida de biodiversidad y de empleo

agrícola, la exportación de vaquillas con un bajo valor agregado potencial, la importación de maíz amarillo como forraje, una economía ‘rentista’, la dominación política municipal conservadora y patrimonialista, la presión política sobre la economía campesina/ejidal, sus recursos y sus organizaciones, entre otros. La ganadería intensiva y controlada que requiere de una mayor inversión y proporciona más empleo por unidad de inversión, se convierte en incentivo para la agro-industrialización (incluida la lechería) y facilita la instalación de estructuras de poder local más democráticas. Esta forma de ganadería lamentablemente es menor en el país que la ganadería extensiva. No dispongo de información acerca de la diferente intensidad del uso de los ingredientes biomédicos como las hormonas y los antibióticos, entre ambas formas de la ganadería mayor en el país. Supongo que ambas formas resienten la presión de los grandes laboratorios químicos para prolongar su uso, aún a costa de la salud de los humanos y del cuidado del ambiente. El Estado ha aflojado los controles sobre la matanza de animales, la comercialización y el cuidado de la salud humana y del medio ambiente. Se registran cierres de rastros tipo inspección federal (TIFS) que garantizaban cierto control sobre la calidad de la carne que allí se faenaba; sobre la distribución de hormonas y conservantes que se aplican; sobre la venta a las grandes cadenas de supermercados; sobre la importación masiva y sobre el contrabando de carne y vísceras.

El consumo físico de carne de vacuno en los hogares ha descendido en los últimos años, a causa del incremento en su precio y de la pérdida de ingreso de los mismos. No así el número las taquerías tanto de las instaladas en locales especiales y como de los puestos semifijos. Supongo que este fenómeno se asocia al hábito de muchos trabajador@s de comer en la calle y a la publicidad de las compañías refresqueras, que han logrado asociar la venta de tacos de carne con las bebidas azucaradas. Es una ironía que este país exporte vaquillas para la producción de carne de ‘hamburguesas’ en los lugares de destino, y luego importe vísceras para satisfacer el ansia por los tacos y las hamburguesas8.

La carne de puerco es un alimento dotado de una variedad increíble de significados. Para las culturas judía e islámica es un objeto prohibido e incomible, porque el cerdo y la porqueriza son ‘sucios, indignos’, por recomendación religiosa y para diferenciar a los fieles de los infieles. En algunas culturas del Oriente, el cerdo es signo de vida; en otras es símbolo asociado al deseo carnal, y en otras más se le identifica con la ignorancia. En la cultura cristiana, desde el inicio de la inquisición, se aprovecha íntegramente al animal, y en guisos acompañados con diferentes leguminosas. No obstante, predomina el estigma sobre el animal, al atribuirle a personas indeseables y a las habitaciones desaseadas de los humanos los atributos negativos del cerdo y la porqueriza. Claro está con excepciones como la del pueblo español con sus exquisitos jamones ‘serranos’ o las tiernas figuras animadas del cine, la televisión y las canciones populares (Montes de Oca, 2016,, p. 68-70). Aclaremos, objetivamente los cerdos no son

‘cochinos’ como los criadores que no los atienden bien, al grado de convertirlos en peligrosos animales domésticos transmisores de peligrosas enfermedades para los humanos y de grave contaminación a los acuíferos locales; asunto que provoca graves daños al medio ambiente y a los humanos. La carne de puerco continúa siendo consumida por las mayorías, pero su proceso de producción carece de una norma oficial que impida, por ejemplo, que las cerdas vivan enjauladas y sujetas a stress toda su vida.

El frijol. El maíz presenta un déficit de aminoácidos, por lo que su ingesta humana requiere de alimentos complementarios como el frijol, la calabaza, el chile y otros vegetales, que los antiguos mexicanos supieron combinar en la ‘milpa’, de manera similar como otros pueblos antiguos de América, que a su vez lo hicieron con la papa, la chicha, coca, pescado; o con la yuca, el pescado y las legumbres. Los mexicanos pobres de la actualidad también ingieren platillos que combinan las tortillas de maíz, los frijoles, las papas y el arroz. Sólo en ocasiones especiales les agregan verduras o un trozo de carne barata (Bauer, 1999, p. 16). El frijol solo y no industrializado (*Phaesolus vulgaris*) también presenta un déficit de aminoácidos, por lo que su combinación con el maíz en milpa contribuye a una dieta popular equilibrada, aunque carezca de proteínas (Vargas, 2003, p. 75).

El cultivo del frijol ha cambiado de ser un cultivo campesino en tierras de temporal y con una fuerte dosis de autoconsumo a un monocultivo sembrado en tierras de riego o de humedad; cambio en el cual ha influido la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO), al comprar una pequeña parte de la producción interna, inducir la siembra de ciertas variedades, regular y garantizar un precio, en los últimos años del modelo económico de sustitución de importaciones. Con el nuevo modelo económico neoliberal, se suprimen varias de las funciones regulatorias del Estado y los productores se enfrentan a duras condiciones de mercado y a las importaciones, elevándose sus costos de producción, al grado de suscitar protestas masivas durante las décadas siguientes. Un juicio aun no resuelto con una empresa semillera estadounidense impide que el país pueda exportar frijol a ese país. Y las agencias técnicas del Estado no han sabido o no han querido contribuir a que se eleve la productividad física del cultivo. Un abigarrado conjunto de circunstancias concurre actualmente para que el cultivo de frijol nacional no pueda atender adecuadamente su demanda económica potencial, frente a las cuales ha resultado insuficiente y poco atractivo el aliciente de un programa de apoyo directo a los productores, el ‘PROCAMPO, implantado en 1993 (Pensado Leglise, 2005, p. 75-76).

La suerte del consumo popular del frijol no ha sido mejor, pues su consumo disminuye con el tiempo incluso entre la población rural, que fue su constructora desde hace unos dos mil años. La pobreza de la población rural ha influido en dicha disminución, al encarecerse el gas l.p. para cocinar el frijol, y verse obligada a cocinar con leña, pues la mayoría carece de una olla express. En ocasiones, la vigilancia estatal

impide o encarece, al menos, el corte de leña o su compra. El acceso al frijol enlatado o embolsado en envase de Tetra Recart está fuera de su alcance por el precio, y esta presentación reduce su componente de tiamina, rivo flavina y niacina entre un 25 y un 30 por ciento, por lo que se reduce su potencial combinatorio (Ibid., p. 70). Esto es preocupante pues las virtudes alimentarias del frijol y sus efectos preventivos de enfermedades están ampliamente demostradas.

El maíz blanco como tortilla y sus múltiples derivados es el principal alimento de los mexicanos. Igualmente es un ingrediente infaltable en numerosos rituales religiosos y festivos, por sus hondas raíces prehispánicas. Las actuales transferencias gubernamentales a la producción interna del maíz blanco (como el PROCAMPO) tienen efectos positivos, porque va dirigida, de hecho, a los medianos y grandes productores, los cuales pueden soportar su bajo precio al productor, por la escala de su producción y porque simultáneamente producen verduras para la exportación, por su mayor valor y los bajos costos de la mano de obra contratada. La oferta de maíz blanco no presenta mayor déficit en el país, desde la década del ochenta, a pesar del régimen impuesto de fronteras abiertas. Sin embargo, se presentan variaciones estacionales en el precio al productor, que son respondidas puntualmente con movilizaciones y con los apoyos puntuales de los gobernadores de los estados productores. Si llega a reducirse la oferta interna, el gobierno importa maíz blanco en cantidades relativamente pequeñas, en comparación con la gran importación nacional de maíz amarillo forrajero (García Salazar, Skaggs, Lean, 2011).

El significado económico del maíz blanco es diferente para los productores agrícolas en pequeño, ya que su productividad física es baja y es escasa su disponibilidad de tierra agrícola. La oferta mercantil relativa de maíz blanco del productor en pequeño varía en función del precio, de las necesidades de su autoconsumo y de la forma de venderlo. Si el precio del maíz blanco llega excepcionalmente a elevarse, por ejemplo, con desastres naturales y con la sequía, el gobierno federal lo importa. Las necesidades humanas de consumo de maíz blanco, en el predio no aumentan significativamente en el tiempo, por el reducido ingreso de los productores en pequeño y por el autoconsumo que sigue persistiendo. Si llega a presentarse escasez, ellos pueden acudir a las numerosas tiendas campesinas que venden harina de maíz o maíz en grano, a precio regulado, así como otras mercancías del consumo de alimentos básicos. En general, los productores en pequeño venden el maíz blanco en grano sólo en pequeñas cantidades. Este productor vende el maíz blanco sobre todo en forma de tortilla, en los mercados cercanos a su parcela, con lo que le agrega valor y le ayuda a depender con menos angustia del bajo precio al productor que rige en el mercado, por la política pública de los últimos gobiernos federales.

La dependencia del minifundista y del jornalero agrícola del precio del maíz blanco es grande, por carecer de tierra, porque su consumo alimentario depende totalmente de los precios del mercado, de los comerciantes especuladores, que

puntualmente transmiten las crisis económicas nacionales a los lugares más recónditos, y de las transferencias monetarias condicionadas del gobierno federal. Por esa razón los ciudadanos más vulnerables son los más perjudicados en presencia de las crisis económicas. Un alza en el precio del maíz blanco les obliga puntualmente a salir a jornallear en las peores condiciones laborales. Y por ello, el clientelismo político se presenta con ellos sin velos encubridores.

El maíz amarillo, en cambio, se destina a la ganadería mayor y menor así como a la agroindustria, cuya demanda crece con el tiempo y con la producción de carne y huevo de gallina. Las importaciones nacionales de maíz amarillo son cuantiosas en nuestro país, pero su precio parece aceptable para los presupuestos del gobierno federal, a pesar de la creciente demanda que representa su uso para biocombustibles en los EEUU; país que es su principal fuente de aprovisionamiento. Si no fuera así, gobierno federal ya estaría fomentando la producción interna de maíz amarillo con mayor empeño.

Con estas reflexiones sobre el maíz amarillo y la alimentación animal fácilmente se llega a reflexiones sobre la producción y el consumo de huevo de gallina.

El huevo de gallina. México es el principal consumidor de huevo de gallina “de plato fresco en cáscara”, en el mundo, a la par de China con 22 kgs/cápita/día, equivalentes a 320 huevos/persona/año. El consumo anual por persona de carne de pollo es actualmente de casi 26 kgs. El país tiene aproximadamente tantas gallinas ponedoras como habitantes, sin que sea un país exportador. 9/10 gallinas ponedoras viven enjauladas todas sus 80 semanas de vida, 60 de las cuales deben poner huevos, en situación de stress; ambiente propicio para enfermedades como la salmonelosis, por lo que deben recibir antibióticos. En algunas industrias como Bachoco, se les aplica efedrina para que nunca duerman, coman y pongan huevos. Esta empresa es la principal importadora de efedrina en el país. Un especialista considera que la calidad de la tecnología utilizada en el país se divide por partes iguales en ‘buena, regular y mala’ (El sitio avícola, s.f.). Las gallinas ponedoras son alimentadas con maíz de mala calidad, sorgo, soya, trigo y canola; alimentos a la que se le agregan colorantes para mejorar la apariencia del huevo. Este ambiente estresante ya está prohibido en Europa desde 2013, y en los Estados Unidos y en México apenas comienza a cambiarse, gracias a la acción de organizaciones ambientalistas y humanitarias. Para cooperar con estas campañas es conveniente que los consumidores (con cierto ingreso mínimo) adquieran huevo ‘orgánico’ y huevo de gallina ‘libre’, como la Facultad de Veterinaria de la UNAM y algunas otras empresas. Su precio puede llegar a ser el doble del precio del huevo no orgánico, pues la productividad física de aquél es la mitad de éste. Bachoco asegura que ya cuenta con una línea de este tipo, pero debe ser muy pequeña, porque yo no la he visto en algún supermercado. Los intermediarios deberían ser invitados para que contribuyeran a estas campañas, pues ellos son los actores que controlan los precios del huevo más que los avicultores. Al huevo de

gallina se le puede adicionar vitamina D, para mejorar su efecto sobre la salud (Milenio Cultura en línea).

Los sentidos atribuidos al huevo de gallina como alimento son múltiples. Algunos guardan relación con cierto sentimiento de saciedad y con su (excesivo) consumo diario: ‘Hoy día hay machaca con huevo y mañana hay machaca a huevo’. Posiblemente dicho sentido contiene elementos machistas. El significado de la cotidiana ingesta de huevo sobre la salud es negativo para reducir los triglicéridos y los riesgos derivados, por la adición de otras comidas ricas en grasas y azúcar (como en el pan ‘dulce’). Por ello convendría emprender campañas para variar el contenido de los desayunos típicos de muchos hogares, fondas y restaurantes mexicanos que incluyen necesariamente el huevo de gallina.

Conclusiones

Las percepciones de la comida y la dieta poseen una gran importancia sobre la conducta de las personas y sobre la cultura nacional. Esas percepciones se ven condicionadas por las formas de producir y consumir los alimentos, así como por su dependencia del poder y de la cultura. Ellas ayudan a distinguir los ocultamientos que practican tanto los productores de los alimentos como los consumidores de los mismos. También ayudan a visualizar aspectos indeseables para las personas y la salud pública. Frecuentemente los nombres de los alimentos ya no corresponden a su significado original o imaginado, por las modificaciones a que son sometidos, sin que la lectura de las etiquetas ayude mayormente al público a comer dignamente. La ausencia de una participación activa de la autoridad central y el escaso peso de las organizaciones de consumidores juegan un gran papel en ello. La visión de la ‘cultura material’ y de sus ‘aspectos’ del desarrollo material, de A. Bauer, ofrece una oportunidad para adentrarse en este mundo, a través de la historia, del consumo y de la forma de producción de los alimentos, lo mismo que las herencias de S. Mintz. En la actualidad estas reflexiones se enriquecen con los aspectos de la salud, de la incorporación de la publicidad comercial y del capital financiero que moldean nuestras percepciones. Lamentablemente el sentido en que se mueven las nuevas fuerzas económicas y políticas orillan a las prácticas culinarias hacia sentidos negativos, como la ingesta saturada de grasas, azúcar, cloruro de sodio, porque no se cuentan con medidas para la preservación de la salud ni para la protección del bolsillo de los consumidores, los cuales reaccionan sólo de manera tímida frente a los múltiples riesgos que enfrentan. El gobierno atiende el acceso a ciertos alimentos, pero no el derecho a alimentarse dignamente con los recursos materiales y culturales propios. Si esta política pública participativa no se presenta seguramente es por razones ligadas al control político sobre los sectores sociales más carenciados, y por el deseo colectivo de favorecer a las grandes empresas agroproductoras y agroexportadoras. El descenso en el consumo físico de ciertos alimentos de la canasta básica tiene expresiones particulares.

En el caso de la leche de vaca las percepciones se condicionan por la publicidad comercial y el poder de las grandes compañías privadas que tienen mayores utilidades con los derivados, con los jugos de frutas, el agua embotellada y los refrescos endulzados. La inocuidad del consumo de carne de vacuno es una asignatura pendiente en este país, al acentuarse la falta de los controles estatales. Igualmente pendiente queda la reducción de los efectos nocivos de una ganaderización exportadora con tintes extensivos que retrasa las prácticas intensivas. Aparentemente estos problemas públicos pendientes corren por vías independientes del gusto de los consumidores por los tacos de vísceras, ingeridos en las calles, cuyos establecimientos gozan de buena salud económica aunque no necesariamente para la preservación de la salud humana. La inhumana forma de producción de la carne de puerco, de pollo y de huevo, y su contaminación por antibióticos y hormonas está siendo combatida tímidamente por organizaciones humanitarias y ambientalistas. La eliminación del estigma atribuida a los puercos podría ser de utilidad. Una temprana y masiva educación alimentaria ayudaría a difundir dietas humanas balanceadas, que prevengan enfermedades crónico-degenerativas, pues se trata de alimentos muy populares. La ingesta de alimentos derivados del maíz blanco está descendiendo en el país y en el medio rural, lo que representa una pérdida de una arraigada tradición cultural y de un milenario proceso de selección de semillas criollas. Sobre su cultivo pesa el estigma del racismo, del anti-campesinismo y del regionalismo anti-sureño, al que se une hoy día el autoritarismo político. Estas acciones y percepciones contradicen el hecho de que la oferta de la producción nacional en manos de agricultores medianos y grandes no sufre de mayores problemas. La suerte de la producción y el consumo del frijol, otro de los alimentos muy populares de México ha sido muy mala con el modelo neoliberal, por lo que los productores han debido recurrir intermitentemente a la movilización política. Por momentos, a los ciudadanos más informados de este país pareciera olvidárseles que poder alimentarse dignamente es una expresión de libertad.

Bibliografía

- Bauer, A. (1990.) "Millers and grinders. Technology and household economy in Mesoamerica", En *Agricultural History*, vol. 64 no. 1, Invierno, pp. 1-17
- Bauer, A. (1999). "La cultura material" en Carmagnani, Marcelo, Alicia Hernández Chávez y Ruggiero Romano (coords.) *Para una historia de América. Las estructuras*, Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica-El Colegio de México, pp. 404-497.
- Contreras S. E (2000.) *La negociación para el bienestar. Una apreciación de la política social en Oaxaca (1992-1998)*, Ciudad de México, CEIICH-UNAM.

- Contreras S. E y Federico. M. R (coords.) (2010). Dar leche a la niñez pobre. Producción láctea nacional, ayuda y seguridad alimentaria en México, México, CEIICH-UNAM.
- Contreras S. E. y Felipe C. M. (2008.) “El consumo de alimentos básicos en los hogares 2000-2008 y la crisis alimentaria que se avecina en México”, en Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente, vol. 23.
- Contreras S. E. y Felipe C. M. (en prensa). Consumo físico de alimentos y percepciones personales en los hogares y procesos de exclusión social”, en Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente, vol. 21 no. 11.
- El sitio avícola en línea. <[www. el sitio avícola.com/articles/1912/el sector-de-gallinas-ponedoras-de-mexico/](http://www.el sitio avicola.com/articles/1912/el sector-de-gallinas-ponedoras-de-mexico/)>
- García. S, José A. R. K. Skaggs y Terry L Lean Ford (2011.) “Evaluación de efectos del Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO) en el mercado de maíz en México 2005-2007”, en Economía, Sociedad y Territorio, vol. XI, no. 36, pp. 487-512.
- Giménez, G. (2002.). “Paradigmas de la identidad”, en Chihu Amparán, Aquiles (coord.) Sociología de la identidad, México, Miguel Ángel Porrúa.
- Goffman. E (2011.). La presentación de la persona en la vida cotidiana, Buenos Aires, Amorrurtu <<http://catedraepistemología.files.wordpress.com/2011/05/goffman-erving-lapresentacion-de-la-persona-en-la-vida-cotidiana2.pdf>. consultado el 10 de noviembre 2012.
- Hazuda H. P. (2008.) “Overweight and diet among children of Mexican descent. Results of a binational study, Berkeley, UCLA, PROQUEST.
- Milenio Cultura en línea <milenio.com/cultura/gallinas_sin_estres.Bachoco_0_364163591/htm/>.
- Mintz. S. W. (2009.). “Toward a construction of modern foods”, European Association of Social Anthropologists”, vol. 17, no. 2, pp. 209-216.
- Mintz. S. W. (2013) Sabor a comida sabor a libertad, Ciudad de México, CONACULTA, CIESAS, Colegio de Michoacán.
- Mintz, Sydney W. y Christine Dubois (2002.) “The Anthropology of Food and Eating”, Annual Review of Anthropology, pp. 99-119.
- Montes de Oca Sicilia, María del Pilar (2016). “Apología del cerdo”, en Algarabía 141 año 15, junio, pp. 66-71.

- Pensado Leglise, Mario. R. (2005.) “Los cambios en la naturaleza social del consumo de frijol en México y criterios para elaborar una política de abasto alimentario urbano en el contexto latinoamericano”, tesis no publicada de doctorado en Estudios Latinoamericanos, Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM.
- Ramírez. G. D. A (2013) “Salud America! A national Research Network to Build the Field and Evidence to Prevent Latino Childhood Obesity”. En *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 44, no. 3, Supplement 3.
- Van. P. Jan. D. (2008.). *The New Peasantries. Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*, Londres, Sterling, Va. Earthscan.
- Vargas. L. (2003) “Comidas y bebidas de los pueblos mesoamericanos”, en Salas Gómez, Luz Elena, *Educación alimentaria. Manual indispensable para la salud*, México, Trillas.

Notas

¹ Igualmente significativa es la característica de la plasticidad en el proceso de construcción identitaria, que no se aborda en este trabajo sino tangencialmente. Giménez (2002:43) comenta que de la constante interacción con otras culturas derivan cambios en la identidad de las personas y colectividades. “Se trata de un proceso siempre abierto y, por ende, nunca definitivo ni acabado”.

² Un tema pendiente por estudiar es el efecto que está ejerciendo en los últimos decenios la sustitución del nixtamal tradicional por la harina de maíz en los hogares rurales sobre la división de papeles en su interior.

³ Naturalmente que se excluye de esta afirmación a la población mexicana que sin documentos legales estadounidenses ingresa a ese país a trabajar y se ve obligada, por temor, a comer cotidianamente comida rápida estadounidense; para horrorizar a sus familiares, cuando logran regresar, enfermos, a sus lugares de origen. Afortunadamente entre los familiares de localidades intensamente migratorias, es el ingreso por remesas (inestable) y el control de la jefa del hogar, los que reducen las incitaciones a ingerir la comida rápida que les ofrecen algunos de los migrantes retornados que instalan tiendas de abarrotes o fondas.

⁴ Información periodística afirma que en los dos últimos años se ha reducido el consumo de estos refrescos, aunque contradictoriamente, han aumentado las ventas de las compañías productoras.

⁵ El consumo forzado de refrescos endulzados ha adquirido tintes agregados mayores. Se dice que hubo muchos soldados estadounidenses que se enrolaron voluntariamente en la segunda Guerra Mundial, cuya motivación era la ración diaria de refresco de Cola. La misma compañía refresquera tenía una sucursal en Alemania, el país enemigo, al que entregaba a sus soldados el refresco sabor a naranja, llamado Fanta. La compañía no perdía al venderla simultáneamente a ambos contendientes. Existe información histórica que asegura que el bombardeo de la ciudad alemana de Dresde fue financiado por Pepsi Cola, una vez que el país ya se había rendido. Fue una ciudad víctima y objeto de venganza pura, como lo fueron Hiroshima y Nagasaki.

⁶ Este interés se sintetiza en el siguiente slogan del gobierno chino, que además trata de cumplir recurriendo incluso a la importación global de leche en polvo: “un vaso de leche diaria por persona hará una China fuerte”.

⁷ Quizá la crítica a la apertura de fronteras no se debe aplicarse a las importaciones puntuales en sí, sino a su uso político, para acallar protestas de los productores directos determinados; para realizar negocios

corruptos de los funcionarios responsables, algunas veces sin reparar en el daño a la salud de las personas. Recuérdese la masiva importación de leche de vaca contaminada con radiación, en la época de Carlos Salinas de Gortari, o la importación masiva de arroz transgénico, en la época de Vicente Fox.

⁸ El famoso nutriólogo Dr. Chávez, del Instituto Nacional de Nutrición e Investigación Médica Salvador Zubirán contó de un experimento con monos herbívoros a los que se les indujo la carne con grasa y otros alimentos azucarados, hasta convertirlos en omnívoros. El campo del conocimiento de las inducciones publicitarias en humanos de alimentos ricos en grasas, azúcares y almidones y sus efectos sobre la salud merece mayor investigación sistemática.