

La alimentación: entre lo local y lo global

Mtro. Pedro Rodríguez Ruíz

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS / INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS - UNAM

Actualmente, asistimos a una verdadera revolución alimentaria a nivel global, sin desconocer la importancia de la denominada revolución ecológica y dietética que se dio con el encuentro de dos mundos a partir de 1492 entre Europa y América, donde el intercambio de plantas y animales conformaron y reconfiguraron los sistemas alimentarios que adquirieron carta de naturalidad de uno y de otro lado del Atlántico (Garrido, 1996:9). La revolución actual tiene implicaciones de mucho mayor alcance, que es necesario ubicar en relación con la idea de lo global.

¿Qué es actualmente lo que hace la diferencia con los encuentros que se dieron en el pasado?. En las primeras fases de la expansión europea a ultramar, también se perdieron recursos y especies de manera probablemente comparable con lo que sucede en el presente. Sin embargo, lo que parece haber cambiado con respecto al pasado es la velocidad con la que suceden estos cambios, de manera que nos ha hecho cobrar conciencia del significado que le atribuimos a nuestras propias prácticas, que consideramos como verdaderos rasgos de nuestra identidad y que instituímos como nuestras tradiciones.

El significado de lo que es propio adquiere relevancia en el contexto de lo global, y de ahí el surgimiento de los movimientos sociales que reivindican su identidad étnica, religiosa, territorial, culinaria etc. Actualmente es difícil asegurar que existen "culturas puras". Sin embargo, esta idea sigue dominando la forma de hacer investigación de las sociedades, particularmente la antropología sigue reproduciendo este enfoque, que tiene como objetivo explicar el supuesto equilibrio funcional de las sociedades y generar a la vez un acervo de datos culturales de todos aquellos pueblos que no son considerados como modernos, en su lugar el estudio de las sociedades debe entenderse en relación a los contextos amplios y cambiantes, no buscando lo exótico. Esto implica un desafío para la antropología, debido a que se pone en el centro de la discusión el concepto de cultura.

En este sentido el estudio de los procesos alimentarios a partir de la noción de cultura alimentaria puede conducirnos por el camino antes señalado. La cultura alimentaria de una sociedad es el resultado de determinadas prácticas, relaciones sociales y representaciones simbólicas, es la síntesis de múltiples procesos sociales y económicos y culturales que definen las formas en las que se produce, se distribuye, se prepara y se consumen los alimentos. Comprende a las sociedades humanas como configuraciones Histórico-sociales que tienen una posición relativa respecto del sistema global.

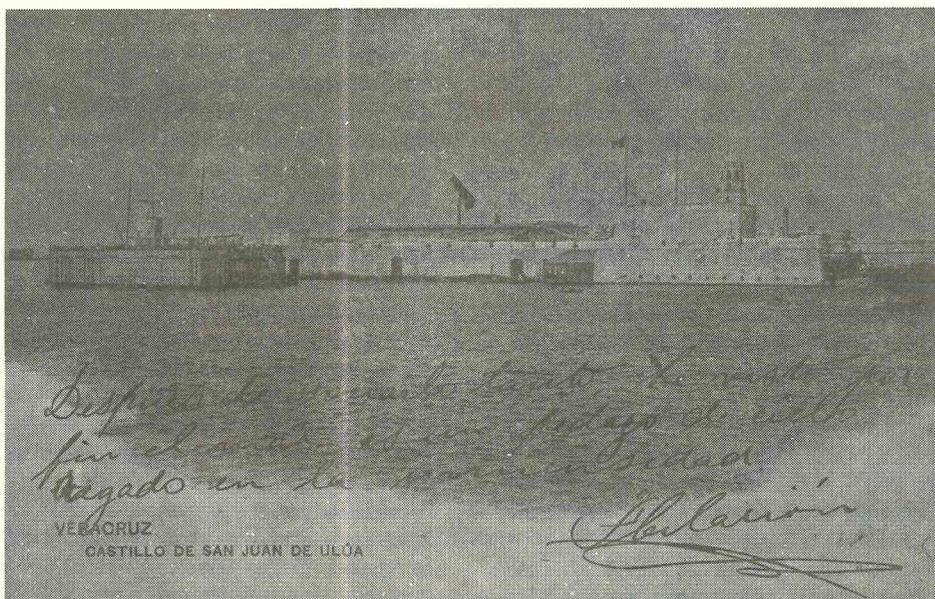
Para la construcción de cultura alimentaria, se debe desechar la idea de que la cultura es una unidad delimitable e inalterable. Para (Godelier, 1989), lo importante es entender a la cultura en relación con los procesos de cambio en la sociedad, es decir una articulación entre las formas de producción y de poder: en el mercado a través del consumo se hacen visibles las relaciones de producción y de poder. En lugar de suponer que los bienes son necesarios para la subsistencia asumamos que son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de la cultura, las mercancías sirven para establecer y mantener las relaciones sociales (Douglas, 1990:75).

Una cantidad cada vez mayor de productos son puestos en el mercado; precocidos, precongelados, empacados de manera que facilitan su transportación y almacenamiento, que reducen el tiempo de preparación y están listos para el consumo. Alimentos elaborados por una industria que dirige sus esfuerzos a la satisfacción de una población urbana principalmente, que dispone de un reducido tiempo para las actividades esenciales de la reproducción, como lo es la alimentación cotidiana. El mercado también hace posible la diversificación alimentaria, poniendo en un mismo lugar productos de distintas regiones, enfrentando formas de consumo diversas y ajenas a las culturas locales. En el consumo alimentario se da una dislocación alimentaria (Oceguera, 2000), que se refiere a un componente mayor de alimentos no locales en las dietas. Y que en términos de Kerney (1996) una desterritorialización de los alimentos y de las prácticas alimentarias,

Kerney no aplica este concepto a las prácticas alimentarias sino a los procesos migratorios.

Esta modernidad alimentaria está asociada directamente al crecimiento de las ciudades, a la especialización productiva del trabajo y a los rendimientos crecientes de la producción agrícola, al grado que ha transformado la relación del hombre con su medio ambiente (Contreras, 1977:33). De manera paradójica ante esta ficticia abundancia, en términos de variabilidad. Estamos usando únicamente el 20% del potencial alimentario de los ecosistemas planetarios poniendo en un mayor riesgo los recursos, debido a la presión ejercida por la producción especializada que demanda el modo de vida urbano, forma tal que resulta más perjudicial para la base de recursos biológicos que el mismo aumento de la población. Tesis con la cual no están de acuerdo algunos grupos conservadores.

Es la producción de los ricos, la que está poniendo en riesgo la seguridad en el abasto de los alimentos, y por lo tanto los recursos naturales de los países más pobres. La constante en la producción capitalista moderna es la eficiencia productiva, lograr altos rendimientos no importando si ello se logra al costo de una entrada cada vez mayor de ímpetus provenientes de recursos agotables externos y los costos de producción son mayores a los rendimientos de la producción (Alier, 1992). La aplicación tecnológica ha hecho posible la producción de una cantidad superior de alimentos, pero al mismo tiempo se está realizando como nunca antes con un alto costo ambiental y social. Históricamente el precio



de la eficiencia productiva y el alto rendimiento lo han costado los países pobres: un caso de ello es el guano peruano que fertilizó los campos europeos (Alier, 1992).

Se puede decir que actualmente estamos comiendo alimentos hechos a base de materiales y energía que provienen de fuentes no renovables, como lo es el caso de algunos tipos de agricultura y ganadería intensiva que consumen más energía de la que producen. Consumimos papas hechas a base de petróleo. (Comas, 1988:20).

La sociedad capitalista moderna ha rebasado los límites de lo que puede producir y consumir, dicho de otra manera hay un desequilibrio entre lo que se produce y la necesidad que se pretende cubrir; se está viviendo ante una realidad de abundancia y a la vez sufriendo los efectos del sobre consumo, consumir más de lo necesario no quiere decir haber mejorado la dieta. Se ha demostrado una estrecha relación entre las principales causas de la mortalidad y la composición de la dieta (González, 1992:22). Además el alto costo que están pagando los países no desarrollados al subsidiar el desperdicio producto de este desequilibrio está afectando la base de sus recursos naturales, modificando los sistemas productivos y las prácticas alimentarias de las regiones rurales, las dinámicas sociales y las mismas perspectivas de subsistencia llegando a afectar la disponibilidad mínima de alimentos. Aquellos sistemas productivos que están orientados a cubrir las necesidades locales básicas, reciben el nombre de "pan llevar" para algunos países andinos y de "frutos menores" para países del Caribe (Alier, 1992:297), en México se le ha llamado "autoconsumo".

Lo local versus lo tradicional.

No es el sistema global algo nuevo. Es la expansión de la economía de mercado lo que ha dado un alcance mundial, y son los nuevos medios de comunicación y transporte lo que nos ha hecho adquirir la conciencia de la globalidad (Comas, 1998:15).

Lo nuevo es la amplísima escala que poseen las intercomunicaciones y la rapidez con las que éstas se establecen, lo que ha conducido a la conciencia de la escala planetaria de las sociedades modernas, aunque también habría que decir, si realmente esto ocurre a nivel de los individuos, quienes cada vez tienen una conciencia geográfica más reducida del supuesto mundo global. Un ejemplo de ello son los Estados Unidos, donde un considerable porcentaje de los ciudadanos desconocen cual es el país que se ubica en su frontera sur.

Construir la idea de lo global ha implicado dejar de considerar la existencia de lo local, lo cual corresponde a cómo se han dado las relaciones entre las diferentes regiones del mundo, el mundo desarrollado y el subdesarrollado, si bien en un tiempo se trataron de explicar desde la economía política como relaciones de dependencia, que denotaban mecanismos de dominación y de subordinación de sociedades, grupos e individuos, sujetos a la lógica de la producción de un sistema que por definición es jerarquizado y basado en la desigualdad.

Las diferentes connotaciones que se le ha dado a esta nueva escala mundial de las relaciones globales "globalización", no encaran las diferencias, las formas de poder y las

desigualdades en base a las cuales se establecen las relaciones en un mundo que se quiere entender y pensar como si fuera una unidad, no se evoca a las desigualdades a las formas de poder a las que hacía referencia la teoría de la dependencia, a los mecanismos de dominación y de subordinación que de alguna manera se cristalizan a escala mundial. No se trata de saber cuáles países producen más y cuáles menos, sino de cómo se distribuyen el trabajo y la riqueza.

Si partimos que lo global son las relaciones desiguales entre las sociedades, donde la dominación y la subordinación son las fuerzas que regulan el trabajo y la riqueza, podemos entender la importancia de lo local. Cada sociedad no es un producto aislado, sino por el contrario es el fruto de la relación desigual y jerárquica entre las sociedades y al interior de ellas (Comas, 1998:14).

Para arribar a la noción de cultura alimentaria, es pertinente definir lo que se va a entender por cultura: en antropología la idea de entender a las sociedades como entidades perfectamente delimitables "área cultural" tiene su origen en el concepto de cultura que desarrollo la antropología funcionalista con Kroeber, para quién la cultura es tomada en un sentido etnográfico amplio; como un conjunto de características que distinguen a los grupos humanos entre sí, las costumbres, los valores, los símbolos y las creencias que le son propios, únicos e inalterables y que denotan su especificidad, la cultura es entendida como "modo de vida", donde los cambios sociales se deben a los agentes externos que provocan desequilibrio en la manera de funcionar de la sociedad. La relación con otras sociedades sólo puede ser explicada en función de su propio equilibrio funcional, o las características culturales y sus transformaciones corresponderían a desequilibrios en la manera de funcionar, como es el caso de la alimentación que es considerada como una entidad inalterable "tradicción culinaria".

Si bien los esquemas alimentarios pueden permanecer inalterados en algunos de sus rasgos por largos periodos de tiempo, como dice (De Certeau, 1999) lo que más subsiste en el tiempo como referencia a la cultura de origen concierne a los alimentos. Los procesos alimentarios se construyen a partir de diferentes variables como la etnia, la clase social, el género, la religión, la cultura del trabajo en el contexto de las relaciones sociales que están en constante transformación. Por lo que el concepto de cultura que considero útil para poder estudiar los procesos alimentarios en un contexto histórico, es el que corresponde a la noción "estructural de la cultura" la cual se refiere a una construcción de la cultura que enfatiza tanto el carácter simbólico de los fenómenos culturales como el hecho de que tales fenómenos se inserten en contextos sociales estructurados (Thompson, 1993), este enfoque entiende a la cultura en un contexto social, que permite enfocarla como parte de las relaciones sociales y considera que ésta no puede explicarse sino en términos de una relación con los procesos económicos, políticos y sociales. No niega la especificidad de cada cultura pero sí que sean entidades o totalidades independientes y delimitables, se trata de hacer visible su dinámica histórica, introduce la historia, que le da un sentido cambio a la cultura. Lo relevante de su conexión con los procesos históricos, es que éstos no son

particulares y de corto alcance sino globales y de larga duración.

El nivel de lo microsocioal recobra importancia en el contexto de los procesos amplios. Desde los macroprocesos económicos que realizan las corporaciones transnacionales alimentarias, hasta los comportamientos y prácticas familiares e individuales, es posible ubicar en el contexto de las relaciones sociales y productivas específicas, de un lugar y en un tiempo determinado. De manera que lo local versus lo tradicional siempre está en relación con procesos mucho más amplios: los globales. Cuando lo tradicional deja de tener funcionalidad en términos de la reproducción social, para convertirse en una pieza del museo, es posible que se esté en una etapa de transición a la que (Godelier, op, cit) señala como de crucial importancia en la historia de la sociedad, pues son el momento en que las maneras de producir, de pensar y de comportarse individual y colectivamente se encuentran confrontadas a determinados límites internos y externos que impiden su reproducción por lo que empiezan a descomponerse o a subordinarse a las nuevas lógicas que las dominan. Las formas de consumir, de alimentarse, de vestirse de hablar, no son sino consecuencia de estas etapas de transición que responden a una nueva articulación entre las formas de producción y las formas de poder, que designan qué prácticas son consensuadas, y cuáles son contestadas. A manera de conclusión, se puede decir que los procesos mayores tienen su contraparte en el ámbito local, donde se dan formas de resistir y de incorporar que no necesariamente corresponden en tiempos y en ritmos a lo ocurrido en el nivel global. Lo importante es dar cuenta de estos ritmos, cómo ocurren y en de las condiciones en las que ocurren, ya que en el ámbito local se desarrollan de manera más lenta y diversificada. Conocer estas últimas condiciones es lo que puede permitir arribar a la noción de cultura alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA:

- Alier Martínez Joan. 1992. Pobreza y medio ambiente. A propósito del informe Brundtland. en *La tierra. mitos, ritos y realidades*, en González, J. y M. González (eds). Diputación Provincial de Granada, Barcelona España.
- Contreras Jesús. 1993. *Antropología de la alimentación*, Ed. EUEMA Antropología, España.
- Comas Dolors 'd Argemir. 1998. *Antropología económica*, Editorial Ariel Barcelona.
- Douglas Mary, Baron Isherwood. 1990 *El mundo de los bienes, hacia una antropología del consumo*, Ed. Grijalbo, CNCA, México.
- Godelier Maurice. 1989. *Lo ideal y lo material*, Taurus Humanidades, España.
- Garrido. 1996. *La cultura alimentaria de Andalucía*, Coloquio Internacional de Antropología Alimentaria, Andalucía, España.
- González Alcantud José A, González de Molina Manuel. 1992, "Introducción", en González, J. Y M. González (eds), *La tierra. Mitos, ritos y realidades*. Antropos y Diputación Provincial de Granada, Barcelona.
- Kearney. Michael. 1996. "The local and the global: The Anthropology of globalization and transnationalism", Westview Press.
- Oceguera Parra David. 2000. *La cultura alimentaria de Colima*, Tesis de Doctorado en Ciencias Antropológicas, UAM-I.
- Thompson B John. 1993. *Ideología y cultura moderna*. UAM-X, División de ciencias sociales y humanidades, México.