

LA IDENTIDAD NACIONAL A TRAVES DEL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA ALIMENTARIA *

ELBA DURAN VIDAURRI**

1. Identidad Nacional

El desarrollo histórico de las diversas sociedades ha condicionado la aparición de las naciones que en nuestros días pueblan el mundo.

La integración de un pueblo precisa de la unidad territorial, que implica el desarrollo de un sentimiento de comunidad, de identificación entre sus pobladores; en dos palabras, de identidad nacional.

Leopoldo Zea señala que “todos los pueblos, en la medida en que se transforman en naciones, van buscando su definición, o la definición de su cultura, que es la definición de su personalidad”.^{1 ***}

La identidad nacional no sólo alude a los rasgos físicos que distinguen a los pueblos; en efecto, para que un pueblo pueda constituirse en nación requiere delimitar su espacio geográfico en el cual manifieste en distintas expresiones su cultura. Sin embargo, la conciencia de identidad nacional se enraiza en los aspectos moral y espiritual del ciudadano, lo que es soporte y cimiento de la integridad territorial.

Asimismo, la nación llega a ser más completa e internamente más homogénea cuando la comunidad comparte la historia, las tradiciones, la religión y las costumbres, y sobre todo, por la conciencia que tienen sus componentes de pertenecer a un solo grupo, a una sola familia, de estructurar un todo, con características únicas con respecto a los demás agregados sociales que constituyen el resto de las naciones.

En este contexto, la formación de una conciencia para alcanzar la identidad nacional puede generarse de diversos modos; no obstante, se considera que uno de los más poderosos es la identificación de antecedentes políticos y la posesión de una historia nacional.

Por ello, el significado de la toma de conciencia de la identidad nacional es de tal magnitud, que si un estado se encuentra disminuido en este aspecto, estará tan falto de homogeneidad que se expone a desaparecer, y sólo el cimiento de los valores morales puede hacer firme la sólida construcción que el Estado simboliza.

Es en este proceso de evolución cultural, en el que se gesta la identidad nacional de un pueblo, transcurren cambios continuos de conformidad con el devenir histórico. Estos cambios, en el pasado, estuvieron circunscritos en un entorno casi regional. En la actualidad, y a partir del desarrollo científico y tecnológico del presente siglo, se ha efectuado un proceso de internacionalización con efectos de distinto tipo para las naciones del mundo.

Inserta en los procesos de la historia, la nación mexicana ha creado su propia cultura, manifestada en una identidad nacional definida, con valores específicos y como resultado de esa particular situación que es el producto del mestizaje indígena-europeo, según lo manifiesta Leopoldo Zea, quien señala que “en la medida en que el país se va integrando más al mestizaje, desde un punto de vista tanto étnico como cultural, va creciendo”.

Paralelamente al avance del mestizaje étnico se estableció el cultural, en el que se acrisolaron hábitos y costumbres, que en ocasiones han simulado ser diversos y contradictorios.

Conciencia de México y lo mexicano la ha habido a través de nuestra historia; lo mismo en los siglos XVI, XVII y XVIII de la Colonia, que en el siglo XIX de la Independencia y la Reforma. Sin embargo, se considera que nuestra conciencia nacional propiamente dicha, se inicia en la época de la Revolución.

*Tercera Reunión Regional sobre Asistencia Social Alimentaria, Villahermosa, Tabasco, 23 y 24 de mayo de 1985.

**Directora de Servicios de Alimentación, Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

***Las referencias bibliográficas se presentan al final del trabajo.

En suma, nuestra cultura e identidad nacional se fortalecen con el conocimiento de nuestra historia, de las historias regionales, la creación y el disfrute de nuestra pluralidad cultural, la preservación, enriquecimiento y divulgación del patrimonio histórico, arqueológico y artístico, así como la protección del acervo cultural de los diversos grupos étnicos del país.

2. Cultura alimentaria

Dentro de las expresiones de mayor significación y arraigo en un pueblo se encuentra la cultura alimentaria. Con este término se entiende “no sólo la forma en que se consumen los alimentos, sino también cómo se producen y en qué cantidad, qué parte se destina a la familia, cómo se distribuyen en la familia y qué parte se vende.”²

El estudio de la alimentación es un factor determinante para la comprensión integral de una cultura. A su vez, el desarrollo alimentario está condicionado en la sociedad por factores económicos, religiosos, políticos, sociales y biológicos.

El desarrollo de la cultura alimentaria es importante en la historia del hombre, no sólo por constituirse en una expresión acentuada de la vida cultural de cada pueblo, sino por contribuir al desarrollo biológico de los distintos grupos étnicos que han poblado y habitan el mundo.

En la prehistoria el hombre fue cazador y recolector, obteniendo alimento del medio ambiente sin cultivar la tierra o domesticar a los animales, lo cual redundaba en un abastecimiento de comestibles incidental e irregular. En un periodo posterior, alrededor del año 8000 a. de C., el hombre descubrió la agricultura, actividad que le amplió no solamente el panorama alimentario, permitiéndole incorporar o introducir alguna variedad de alimentos en su dieta, sino que además le proporcionó la oportunidad de construir sociedades más estructuradas.

En tal sentido, se ha escrito que “a medida que las culturas se desarrollaron, se fueron adoptando nuevos alimentos de diverso origen y distintos grados de complicación en su preparación”.³ Cada grupo ha creado un patrón particular de alimentación, utilizando en realidad y como base un número relativamente limitado de especies animales y vegetales. Se calcula, por ejemplo, que de los 2 millones de especies animales conocidas, tan solo aproximadamente 50 de ellas se han domesticado y empleado como alimento humano.

Para comprender la respuesta del hombre a su medio ambiente en cuanto a selección y consumo de alimentos, es conveniente examinar su comportamiento dentro de su contexto cultural.

Así puede aseverarse que la tradición cumple una función específica en la creación y mantenimiento de la cultura alimentaria, dado que la alimentación de un pueblo forma parte de sus hábitos, creencias y costumbres.

Por otra parte debe destacarse que los avances tecnológicos han propiciado cambios en la conducta humana; con mayor rapidez que en tiempos pasados, se han alterado las costumbres y las tradiciones y se han reemplazado por otras nuevas; asimismo la rapidez de los cambios ha impedido probar si tales costumbres se arraigaron en varias generaciones, y sin embargo, los nuevos hábitos se establecen rápidamente debido a las condiciones de vida constantemente cambiantes.

Desde luego, los cambios culturales alimentarios también están inmersos en ese mismo proceso de transformación acelerada.

De este modo cabe afirmar, que la cultura alimentaria en México es producto del mestizaje, el que a su vez propició la propia cultura y la identidad de la nación mexicana.

3. Cultura alimentaria en México

En el mismo momento en que sucedió el encuentro de dos mundos, de dos culturas, se inició el proceso de transculturación indígena-europeo, dando origen a nuestra cultura alimentaria, que ha sufrido las transformaciones propias de toda cultura nacional.

Como ya se mencionó, la cultura alimentaria no sólo se refiere a los alimentos que consume el pueblo, sino también a los métodos y técnicas de preparación, así como a la producción y el consumo de ellos.

Durante el mestizaje alimentario español-indígena más acentuado en la cultura mexicana, se trajeron a México alimentos como la res, cerdo, cabra, carnero, olivo, caña de azúcar, ciruela, trigo, entre otros. Por su parte la cultura indígena aportó maíz, frijol, guajolote, chachalaca, cacao, cacahuete, chile, yuca, papa y jitomate, por mencionar algunos. Asimismo, se introdujeron en México técnicas de preparación de alimentos como lo es la fritura, tan común en la actualidad, pero totalmente ajena en ese entonces a nuestras civilizaciones indígenas.

La influencia de España en la cocina mexicana fue definitiva. Sin embargo, en medio de una mezcla de costumbres, comidas y bebidas, las creaciones mexicanas fueron alcanzando primacía sobre las españolas.

En el siglo XVIII, la cocina mexicana toma influencia del barroco y se crean gran cantidad de platillos ahora nacionales; entre ellos, destacan los moles, tamales, atoles y morcillas.

Al término del siglo XIX se dio un gran impulso a la creación culinaria, recibiendo influencia no sólo de la cocina española sino también de la oriental, africana y caribeña.

Con la Independencia y la separación de España, Francia se acercó a México. Los productos franceses comenzaron a influir en la cultura alimentaria de la nueva nación. También empezó a notarse cierto influjo de los Estados Unidos; apareció en México el horario norteamericano, las neverías, los cafés, los dulces y los postres.

No obstante, Novo escribió que “la gran Revolución de Independencia había terminado; pero al romper clases sociales y viejos moldes, al dar vida a la nueva Nación, salió a flote el gusto mexicano plasmado en su cocina. La cocina mexicana era ya fruto en sazón -agregó Novo-, susceptible de percibir, recibir, dar y modificar influencias extranjeras, sin perder su vigorosa personalidad. Tras ella estaban los miles de años de las civilizaciones indígenas y los milenios que España transportó al Nuevo Mundo.”⁴

Después del periodo revolucionario y cuando se inician los esfuerzos por industrializar a la nación, se observan diversos cambios en la cultura alimentaria nacional. En los grupos sociales de mediano y amplio poder adquisitivo desaparece casi por completo el uso de las ollas de barro y aparecen las de aluminio, la licuadora y el refrigerador. En algunas zonas del país se hace común, principalmente en el norte, el consumo de las tortillas arábicas de harina de trigo.

La influencia de los Estados Unidos se acentúa por medio del cine, la publicidad y la moda. Cambian los hábitos de la población mexicana; se adquiere, por ejemplo, el hábito del almuerzo rápido (lunch).

En cuanto a sus hábitos de alimentación, México presenta una gran heterogeneidad. En tal sentido, se ha señalado que existe un continuum en el patrón dietético mexicano que se origina en Mesoamérica y es característico de ciertas zonas rurales y particularmente de las indígenas, hasta llegar al patrón mediterráneo prevaeciente en las zonas urbanas. En todas ellas, y con mayor o menor importancia, el maíz siempre se encuentra presente.

Al respecto, el propio Novo señala que “en suma, los cambios sufridos en el régimen de las costumbres mexicanas son el resultado de la influencia directa de los Estados Unidos o de la reforma sufrida en nuestra estructura económica o de la tendencia generalizada en el mundo a la simplificación de los hábitos o a todos estos elementos combinados”.⁴

4. Algunos alimentos autóctonos de la región.****

Son múltiples los estudios antropológicos que han mostrado que la alimentación original de los distintos grupos étnicos de la región ofrecía buena calidad, más abundancia de alimentos y conjuntamente mayores posibilidades de diversificación.⁵

Como base de la alimentación de los grupos indígenas de la región, como en toda Mesoamérica, han sobresalido y se mantienen el maíz y el frijol. Sin embargo, la multiplicidad de las presentaciones culinarias de los grupos autóctonos de los cinco estados que conforman la región ha sido notable y aun asombrosa.

****Campeche, Chiapas, Quintana Roo, Tabasco y Yucatán.

Testimonio de lo anterior son bebidas como el pozol, el pinole, el tazcalate y los atoles; los tamales con una gran variedad de rellenos hasta contarse por docenas; las tortillas y diferentes guisados que las incluyen, los cuales suman cientos. Todas estas preparaciones a base de maíz ofrecen una magnífica fuente de energía.

Es inevitable señalar el uso del achiote en diversas preparaciones a base de maíz, lo cual agrega una excelente proporción de “vitamina A” a la ingesta. Cabe señalar lo acertado de algunas preparaciones derivadas del maíz, en consonancia con las condiciones ecológicas de la región, como lo son el pozol y el tazcalate. Además de ofrecer seguridad en su conservación, estos alimentos conceden al campesino lo primero que la fisiología le demanda bajo las condiciones de su trabajo agua y carbohidratos complejos.

Además del maíz, también la yuca, el camote, el fruto del árbol del pan sí como el plátano son comestibles que ofrecen una magnífica cantidad de energía.

En cuanto a los comestibles que proporcionan proteínas la generosidad de la región es cautivante, ya que las semillas de calabaza (pepitas), los frijoles en todas sus variedades como los frijoles negros y los ibes, el pescado, el venado, el jabalí, la iguana, el tigrillo, el guajolote silvestre, el tepezcuintle, los tejones, el cajolito, la chachalaca, etc., constituyen diversas fuentes de excelente calidad proteínica.

Las verduras de hojas verdes como la verdolaga, el chipilín, la chaya, etc., contienen cantidades generosas de vitamina A, así como la inmensa variedad de frutas como el marañón, la piña, las guayas, los mameyes, y los mangos, que contienen grandes cantidades de vitaminas y minerales.

Conviene señalar que esta riqueza alimentaria fue posible gracias a la prosperidad de un ecosistema que propició el desarrollo armónico de la naturaleza de la región. Posteriormente, y en cierta medida debido a la apertura de tierras para ganado mayor y a la industrialización sobre todo en las áreas petroleras, se ha originado un súbito desequilibrio ecológico en algunos lugares de la región, lo que ha inducido cambios muy bruscos y desproporcionados en la innata adaptabilidad del hombre a su ambiente conduciendo a las comunidades a su desintegración y al deterioro de su ingesta.⁶

Todos los cambios vertiginosos sobre-impuestos en las culturas alimentarias locales, han provocado no solamente cierta desintegración de las culturas sino inclusive una aculturación en ellas.

Es conveniente hacer notar que Balam ha efectuado estudios en el área maya, a través de los cuales muestra que el impulso al turismo de alto poder adquisitivo en Cancún, originó la desintegración familiar, el abandono súbito de las costumbres locales y la sobre-imposición de hábitos desafortunados en las familias mayas. En gran parte, lo anterior se debe a que los jóvenes emigran en busca de trabajo, consiguiéndolo de manera intermitente y en los niveles más bajos y más desprotegidos de la escala laboral. Bajo estas condiciones los miembros más afectados de las familias han sido los niños.⁷

Algunos autores afirman que la diversidad de alimentos autóctonos de la región consumidos por los grupos étnicos de la misma se ha reducido notablemente debido, en parte, al proceso de vivencias indígeno-mestizas que no favorecieron el enriquecimiento de la cultura autóctona con los elementos culturales externos a ella, sino que más bien fue un fenómeno con tendencias a la aculturación, a la anulación de las culturas indígenas.^{8 9}

De hecho se reitera que actualmente y para grandes segmentos de la región, la calidad y la variedad de alimentos ya no depende de las características regionales, sino de las posibilidades económicas de la familia, que, por lo general, para los grupos autóctonos y los marginados son muy restringidas.

Se explica lo anterior, al menos en parte, por el contacto con grupos mestizos que viven en la sociedad de consumo y que se presentan ellos mismos y todo lo que les concierne como elementos de prestigio ante lo indígena.

Tal es el caso de las galletas de soda, el pan de trigo, la harina de trigo, el pan de dulce, los refrescos embotellados, los pastelillos, etc., que desvían el precario presupuesto hacia productos dispensables de la dieta y que han desplazado alimentos de menor costo y mucha mejor calidad nutritiva.

5. Situación actual de la alimentación en México

Como en la mayoría de las sociedades, el fenómeno de la transformación de los hábitos alimentarios ocurre a menudo debido al deseo de consumir “alimentos de mayor prestigio social” pan blanco en sustitución de tortillas; café soluble en lugar de atole, tazcalate o pozol; té en sustitución de leche. Usualmente tales variaciones son perjudiciales, pues no corresponden a la realidad social sobre la que se quieren imponer o a la que se imponen, y con frecuencia agregan una pesada e innecesaria carga al ingreso familiar.

Sin embargo, también se dan cambios benéficos en los hábitos alimentarios de una población, y además inevitables en un modo de vida trasnacional y en ocasiones supranacional. He aquí un objeto de la ciencia, señalar y propugnar por concientizar sobre los cambios que pueden ser perjudiciales o benéficos en la alimentación regional.

Actualmente el uso indiscriminado de los alimentos industrializados de poco valor nutritivo está modificando la dieta de los distintos grupos de la población mexicana.

Grandes empresas alimentarias llevan a cabo fuertes inversiones de publicidad. Algunas de ellas controlan el cien por ciento de la producción de alimentos para niños. Por lo que respecta a las bebidas gaseosas, las empresas multinacionales manejan el 90 por ciento del mercado. De tal suerte, estas empresas han monopolizado la producción y elaboración de algunos productos, los han difundido entre la población mexicana y han ocurrido desplazamientos de otros alimentos propios de la región, más nutritivos y de menor costo. Por mencionar un caso, se deja de comer bolillo por comer pan rebanado; se olvidan las salsas caseras y se prefiere la salsa de jitomate (catsup); y el maíz se ingiere no en tortillas o elotes sino en forma de hojuelas.

La información científica se utiliza como herramienta de la mercadotecnia; tal es el caso de la promoción comercial del contenido de fibra en las hojuelas de maíz, cuando la mezcla local de frijol y maíz proporciona generosamente la fibra necesaria al movimiento intestinal.

En amplios grupos de población se da un fenómeno de aculturación alimentaria, y simultáneamente ocurre un choque de patrones ideológicos que buscan conservar la tradición mexicana y asimismo adquirir el prestigio infundido por la publicidad a algunos alimentos industrializados.

Se ha señalado que “en las naciones en desarrollo, frente a un esquema general de escasez de alimentos, se presenta un fenómeno de penetración de la industria alimentaria multinacional que está generalmente respaldada por avances tecnológicos y de promoción, con el fin de modificar los hábitos de consumo y esquemas de producción. Ello subordina a sectores importantes de productos primarios”.¹⁰

La participación de la publicidad en la modificación de los hábitos de consumo es resultado del crecimiento y del desarrollo no selectivo de la industria alimentaria del país. Este crecimiento incluye la producción de alimentos industrializados y está caracterizado por un modelo agrícola que privilegia los cultivos destinados a la exportación y al consumo de los sectores de la población de más altos ingresos. La publicidad alimentaria induce fuertemente a la formación de nuevos patrones de consumo. Sus efectos más perniciosos son: modificación indiscriminada de los hábitos de consumo, encarecimiento de los alimentos, desorientación del gasto alimentario familiar, y frecuentemente contribuye al deterioro de la calidad nutritiva de la ingesta. Esto se debe principalmente a la sustitución de alimentos tradicionales de alto contenido nutritivo, por productos llamados “llenadores”, de costos muy elevados, justificados por el valor “agregado” de “estatus y prestigio” que le imprimen las firmas publicitarias.

Frente a los planteamientos anteriores, que esbozan la situación alimentaria de los grupos débiles de nuestro país, el programa nacional de alimentación, entre otros propósitos, propugna por contrarrestar los efectos indeseables de la aculturación alimentaria, a través de sus dos grandes objetivos.

1. Procurar la soberanía alimentaria, y
2. Alcanzar condiciones de alimentación y nutrición que permitan el pleno desarrollo de las capacidades y potencialidades de cada mexicano.¹¹

La autodeterminación y soberanía alimentaria implican la elección libre del patrón de consumo de la población y de sus componentes, “tomando en cuenta las necesidades, tradiciones, preferencias y hábitos de la población, así como los recursos, la tecnología y las posibilidades de producción”.²

En suma, la autodeterminación y soberanía alimentaria exigen reducir la dependencia con respecto al exterior. De aquí que sea relevante retomar la riqueza cultural alimentaria de los grupos étnicos de la región en una búsqueda que nos facilite el tránsito a una soberanía e independencia nacional en materia de alimentación.

México ha trazado en su camino histórico la definición de los valores que como nación lo sustentan. Entre ellos, hemos destacado la identidad nacional, la autodeterminación y la soberanía, inscritos en el marco de nuestra cultura alimentaria, ese noble mosaico y magnífica pluralidad que nos define y nos reafirma como mexicanos.

Como ciudadanos identificados con nuestra cultura y con nuestros valores, a través de la difusión de nuestra riqueza alimentaria pero también con el conocimiento de las influencias de civilizaciones ajenas, debemos defender con un alto espíritu nacional lo que mejor habla de nosotros como pueblo.

Mirar, atesorar y conservar nuestra identidad a través de nuestra cultura alimentaria es reconocernos desde nuestras raíces más internas.

¹Zea, L.: Conciencia y posibilidad del mexicano. El occidente y la conciencia de México. México Ed. Porrúa, 3d edición, 1982, pp. 11-19, 61-62 y 96-98.

²Valencia, E. Sistema Alimentario Mexicano. Cuadernos de nutrición 5 (2). México, 1981, pp. 34-41.

³Morales de León, J.: Los alimentos. Composición y clasificación. Cuadernos de nutrición 5 (2). México, 1981, pp. 17-32.

⁴Novo, S.: Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. México Ed. Porrúa, 1979, pp. 6, 30 y 148.

⁵Cámara, F. Culturas contemporáneas en México. América indígena. Instituto Indigenista Interamericano. 7 (2) 165-172, 1947.

⁶Inchoustegui, C.: Chontales de Centla. El impacto del proceso de modernización. Gobierno del estado de Tabasco, 1985.

⁷Balam, G. Instituto Nacional Indigenista. 1981.

⁸Pacheco, C. Antropología cultural maya. Pacheco, C. Ed. México, 1962, pp. 158-176.

⁹Cámara, F. Chontales. Instituto Nacional Indigenista, México, 1960, pp. 14-16.

¹⁰Gendarme, R. Nuevas consideraciones sobre las transnacionales y el tercer mundo. Contextos. II Ip. 8 6, 1983.

¹¹Secretaría de Programación y Presupuesto: Programa Nacional de Alimentación 1983-1988. Poder Ejecutivo Federal, México, 1983.