

**Boletín N° 162
18 de mayo de 2017**

Abordan pérdida del patrimonio alimentario frente a la globalización

*** El catedrático español Jesús Contreras, de la Universidad de Barcelona, participó en la tercera sesión del Seminario Cocinas en México

*** Comentó que se ha perdido el concepto de cultura alimentaria, que supone una selección de platillos que poseen tradición e identidad

La globalización y los cambios en los modos de vida que han derivado en el incremento de la comida rápida, sobre todo en los sectores urbanos, han llevado al desconocimiento en la mayoría de las poblaciones del concepto de cultura alimentaria, misma que supone una selección de platillos que poseen tradición, autenticidad, herencia e identidad.

Así lo señaló el antropólogo Jesús Contreras Hernández, de la Universidad de Barcelona, España, durante su conferencia magistral *Usos y abusos del patrimonio alimentario*, dictada en el marco del Seminario Cocinas en México, que se desarrolla el segundo martes de cada mes en la Coordinación Nacional de Antropología.

Acompañado de las promotoras del seminario Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), el catedrático indicó que la tecnología ha manipulado los atributos de los alimentos y, con ello, desestabilizado la tradición de la cocina, por lo que es necesario reidentificar el origen de la comida y mejorar los hábitos de consumo.

De acuerdo con el antropólogo español, actualmente no existe un código social compartido y transmisible respecto a los alimentos nutricionales, originales de cada país e identitarios.

Hoy, añadió, se tiene la posibilidad de leer las etiquetas de los productos y conocer los valores nutricionales a consumir, situación que difícilmente se pone en práctica, lo que deriva en el desconocimiento del lugar donde fue elaborado el producto, así como de los beneficios o daños que pueda ocasionar al organismo.

Explicó que cuando se descubre dónde, cuándo y por quién son elaborados los alimentos, las personas pueden mejorar sus hábitos de consumo, retomar la dieta tradicional y, en definitiva, integrar esas prácticas como parte de su cultura.

El autor del libro *Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España*, indicó que los productos de la tierra son considerados como propios cuando están ligados a paisajes, calendarios festivos o rituales y al propio código de gustos y preferencias.

Tradicionalmente, hasta las décadas de los cincuenta y sesenta, para las clases trabajadoras una buena alimentación era, ante todo, nutritiva, pero hoy en día existe una preocupación por lo cuantitativo.

El antropólogo Jesús Contreras aseveró que la revolución industrial alimentaria ha permitido incrementar considerablemente la disponibilidad de todo tipo de alimentos, hasta el punto de que los países más industrializados han pasado de la escasez a la sobreabundancia.

La siguiente sesión del Seminario Cocinas en México será el próximo 6 de junio con el tema “La industria alimentaria y su relación con la salud”, a cargo de Fiorella Espinosa de Cándido, investigadora de la organización El Poder del Consumidor.

Presentan la revista *Crisol mágico del sur*

Como parte de la tercera jornada, también se llevó a cabo la presentación del número 20 de la revista *Crisol mágico del sur*, dedicada al *Pulque y pulquerías en la Ciudad de México*, con un artículo sobre los tlachiqueros y cueros pulqueros de Milpa Alta.

El proyecto editorial es impulsado por especialistas de varias instituciones en áreas como la antropología, historia y arqueología, y por cronistas de la capital del país. La presentación estuvo a cargo de Luis Gutiérrez, cronista de la Ciudad de México, quien ofreció un panorama sobre la importancia del maguey como parte de la cultura alimentaria del mexicano, del cual se extrae el pulque, bebida considerada nutritiva cuando se toma con moderación; también se obtiene el gusano blanco y los chinicuiles, y su penca es usada para preparar alimentos como los mixiotes y la barbacoa.

En este número destacan los artículos de Patrick Johansson, director del Seminario de Literatura Náhuatl de la UNAM, quien se refiere a la diosa Mayahuel, y de Francisco Rivas Castro, arqueólogo del INAH, quien ofrece una investigación sobre las pulquerías de los siglos XVI al XVIII en la Ciudad de México.

La revista *Crisol mágico del sur* se encuentra disponible en librerías del Fondo de Cultura Económica y la red Educal.