

ALIMENTACIÓN

Cuando el “Chino” se volvió Ronald McDonald

Los tapatíos pasaron de vivir en un “rancho grande” y disfrutar de cinco comidas al día, a vivir acelerados y convertirse en adictos de la comida rápida. Investigadores universitarios llegaron a la conclusión de que la degeneración culinaria de una ciudad es directamente proporcional a la calidad de vida de sus habitantes

EDUARDO CARRILLO
ecarrillo@redudg.udg.mx

El olor de tacos, lonches, tamales; el aroma de la carne en su jugo, de la birria o del pozole... en los que según especialistas se conjugan valores y símbolos de la mexicanidad y los cuales se expenden en puestos ambulantes o fijos, atrae la atención de comensales.

Basta observar al “Chino”, quien pica la carne de cerdo bien cocida, llena el birote con frijoles, agrega la cebolla, salsa de jitomate, picante y aguacate. Con esto llama a mujeres y hombres (jóvenes y adultos) a degustar sus tortas ahogadas, servidas en una canasta y acompañadas con tacos dorados.

Apenas son las 11 de la mañana. Mientras algunos desayunan y platican, el señor Leonardo, cliente del lugar, comenta que acude a este puesto ubicado cerca del parque Morelos, porque le queda cerca del trabajo. Lo prefiere antes que otros de comida rápida. Durante los minutos de charla recuerda como en antaño se alimentaba con tacos, “frijolitos, torta de huevo y otro tipo de antojos”.

Originario de Guadalajara y con 54 años, ha observado los cambios en la alimentación de la población y lo atribuye a que hay más movimiento en la ciudad. Además, tanto el hombre como la mujer trabajan y tienen que buscar otras opciones más rápidas. “Estamos influenciados por la comida estadounidense”.

Para ejemplo, es un local de comida rápida localizado por avenida Juárez y en la que su marquesina anuncia una enorme M. Mamá una hamburguesa - pide un niño. Adentro un ritual inicia. Hacer fila, ordenar y buscar una mesa.

Al fondo una se desocupa. Un ama de casa y su hijo adolescente dejan el lugar luego de calmar el hambre y “hacer un poco de tiempo”. Ella prefiere los alimentos preparados en su cocina, mientras que para su acompañante no hay distin-

ción. “Paso mucho tiempo en la calle, “se me antoja algo y a comer” ¿Qué? “Lo que se me ponga enfrente”.

Para el investigador de la Universidad de Guadalajara, Bogar Armando Escobar Hernández, estas modificaciones en la alimentación de los tapatíos tienen como causas el crecimiento de la ciudad y las distancias que existen entre el trabajo y el hogar.

“Si uno lee a los viejos historiadores tapatíos como Arturo Chávez, Juan Bautista Iguíniz, o más atrás, a los cronistas como Antonio Tello, De la Mota Padilla, ellos nos dicen que antes los pobladores daban hasta cinco ingestas de alimentos, mientras que en la actualidad a lo mucho tres, cuando no una o dos”, añadió.

El maestro en antropología social comentó que a diferencia de lo que sucedía hace dos o tres décadas, cuando el señor ingería sus alimentos con la familia, ahora las personas comen en sus centros de trabajo o zonas cercanas. También cambia la elaboración y disminuye el consumo de caldos o guisos, por la comida “fácil”.

El especialista tras recordar que Guadalajara era considerada “como un rancho grande, con calles estrechas y empedradas”, dijo que en la década de los 60 hubo un proceso en el que la clase media pudo viajar y adquirió un estilo de vida diferente.

“Me parece que el padrón cultural norteamericano ha influido a tal nivel que nos vende la idea de un modo de vida rápido”. Incluso el diseño de tiendas comerciales o restaurantes, lo que propician es el “consume y vete”. En el caso de las primeras no tienen sillas o cuando las ofrecen, son duras.

Escobar Hernández, tras citar

al antropólogo francés Marc Augé, quien describe los “no lugares”, sitios en los que no guardan lazos de identidad y afectividad, comentó: si los habitantes de esta urbe no tienen prácticas agradables de vida (incluida la comida), finalmente ¿qué tipo de ciudades estamos fomentando?

Implicaciones

El académico universitario consideró que la comida rápida tiene un sabor particular que la hace atractiva, en especial para los jóvenes que sin mucha capacidad de crítica la consumen.

“Cuando alguien empieza a valorar lo que tenemos, la diferencia entre lo natural y lo procesado, ahí empiezas a ser selectivo y a fijarte más en lo que comes”.

Y es que, agregó, que ciertos tipos de alimentos tienen alto grado de conservadores y de procesamiento, que a mediano y largo plazo ocasionarán enfermedades.

De acuerdo con el director del Instituto de Ciencias Aplicadas a la Actividad Física y al Deporte, de la UdeG, Juan Ricardo López y Taylor, en los últimos siete años ha aumentado en México la obesidad en niños de

cinco a 11 años hasta en un 40 por ciento.

Como parte de un estudio elaborado con la Universidad de Queen’s, de Kingston, Canadá, y del programa “Canadá-México combatiendo la obesidad infantil”, se muestra que en los países de recursos bajos y moderados, por cambios económicos y sociales se presenta una transición de dietas tradicionales a industrializadas.

Esto, aunado al aumento de vida sedentaria, está provocando la prevalencia de desnutrición y un aumento del sobrepeso, además del incremento en enfermedades crónicas degenerativas, como diabetes tipo II, cardiovasculares y cánceres.

Escobar Hernández señaló que sin ser alarmistas, tales modificaciones en los hábitos alimenticios de los tapatíos están afectando su calidad de vida. Por ejemplo, hay empresas en las que los empleados tienen hasta 45 minutos para comer, pero la alimentación además de un acto fisiológico también es lúdico, pues te permite convivir.

“Esto te habla de una calidad de vida que antes se tenía en Guadalajara y aparte realizarla en contextos familiares o sociales agradables. Eso se está perdiendo y se dirige a un consumo mecanizado, cada vez más impersonal, atendidos por personas con las que no tenemos vínculos”. *

Foto: José María Martínez

