



# Ressenya

## A FUEGO LENTO. AVISTAMIENTOS INTERDISCIPLINARIOS SOBRE ALIMENTACIÓN, CULTURA, PODER Y SOCIEDAD.

Giménez, G., González, J. y Gravante, T. (Coords) (2023).  
Plural Editores. 427 P.  
ISBN: 978-9917-625-75-9

**REBUT:** 17/06/2024 ■ **ACEPTAT:** 28/06/2024

**Oscar Lamora Giral** / Universitat Rovira i Virgili / 0000-0002-6848-0843

Ultraprocesados, agnotología, fast food, agricultura intensiva, diabetes, obesidad infantil, inseguridad alimentaria... Son los principales ingredientes de un menú de dudosa salubridad, impecablemente aliñado al albur de los intereses económicos de las grandes corporaciones, la complacencia de las políticas estatales y la instrumentalización ideológica de preceptos científicos, cuyas consecuencias no se limitan al impacto negativo en la salud o en el medio ambiente, sino que también se manifiestan en nuestras formas de hacer sociedad.

Coordinado por González, Giménez y Gravante, *A fuego lento* recoge un conjunto de ponencias sobre cultura, sociedad y alimentación, presentadas entre el 2017 y el 2019, en el marco del Seminario de Cultura y Representaciones Sociales de la Universidad Nacional de Antropología de México (UNAM). La mayoría de los artículos describen casos ambientados en México, deteniéndose en motivos como la alimentación tradicional, el cambio dietético, la promoción y consumo de alimentos ultraprocesados, las adicciones alimentarias, la implacable degradación de ecosistemas agrícolas o la progresiva pérdida de soberanía cultural y alimentaria.

La pretensión de la obra es dar con una visión interdisciplinar acerca de problemáticas difícilmente abordables desde marcos académicos estancos y compartimentados. De ahí, la ecléctica elección de los participantes, procedentes de campos tan diversos, como la antropología social, las ciencias médicas, el periodismo, la historia o la psicología. En cualquier caso, todos con la misma convicción: la investigación como vector para el cambio y el acceso al conocimiento como derecho humano.

No nos es posible hacer un repaso pormenorizado a la totalidad de los quince artículos que

componen esta obra. No obstante, queremos destacar algunas de sus valiosas aportaciones.

Jorge A. González, en su trabajo sobre la dimensión simbólica de los sistemas alimentarios, insiste en que comer es mucho más que un acto fisiológico, sino que tiene implicaciones económicas, políticas y sociales. De ahí que la alimentación deba ser estudiada “desde la producción discursiva en sus múltiples formas simbólicas” y “desde una teoría de los sistemas complejos” (p. 27).

Óscar Prospero y colaboradores, en su artículo *El cerebro social y la adicción a los alimentos*, se centran en los factores sociobiológicos que nos abocan al consumo inapropiado de determinados alimentos. Alineados con el paradigma neurocientífico, los autores asocian determinadas adicciones y trastornos del comportamiento alimentario a una desregulación en los sistemas cerebrales que controlan la ingesta de alimentos. Algo que en el plano de las elecciones alimentarias tendría su correlato en el consumo abusivo de productos poco saludables, asociado a dolencias como la diabetes o la obesidad.

Tal y como se apunta en el artículo de Gilberto Giménez, la industria alimentaria extrae un rédito económico de este tipo de fallas neurobiológicas, induciendo deliberadamente adicciones a determinados productos mediante la inclusión estratégica de azúcar, grasas o sal por encima de las dosis recomendadas. El autor sostiene que la inducción de adicciones alimentarias sería uno de los acicates para la transición alimentaria que ha acontecido en sociedades como la mexicana.

Pero aparte de la hipótesis neuronal, tanto Giménez como el resto de los autores del libro, exploran sobre todo factores de carácter netamente cultural, como son el hábitus bourdiano, la persuasión publicitaria u otro tipo de inducciones. Por ejemplo, la inducción deliberada de desconocimiento en el ámbito alimentario, algo a lo que Víctor Manuel Méndez dedica su artículo *Agnotología y alimentación* y que se traduce en la asignación de supuestas propiedades saludables a algunos productos ultraprocesados –en el fondo no tan saludables– mediante una meditada retórica científicista y buenas dosis de mercadotecnia.

En el mismo ámbito se mueve el estudio de Théodore, Juárez-Ramírez y Terlizzi sobre la regulación de la promoción publicitaria de ultraprocesados. Los autores analizan la responsabilidad bioética de los Estados en la preservación de la salud de la población, especialmente en el caso de aquellos agentes –como niños y adolescentes– más permeables a este tipo de estímulos publicitarios.

Esta seducción publicitaria habitualmente acude al manejo tendencioso del relato científico. En este sentido, Guillermo Bermúdez y Martha García profundizan acerca del papel jugado por el periodismo científico en la producción de “certezas alimentarias”, proponiendo un cambio de paradigma periodístico en el que “el receptor no sea un objeto pasivo al que se le informa, sino un sujeto social y de conocimiento” (p. 388).

En clave política, Blanca Rubio pone el punto de mira en las medidas neoliberales implementadas en México en las últimas décadas, que han favorecido a las grandes empresas agroalimentarias a costa del empobrecimiento de las clases bajas campesinas, a la postre, convertidas en consumidoras potenciales de alimentos “chatarra”, más económicos e hipercalóricos que los “alimentos sanos”.

Otros participantes en esta compilación, como Rajchenberg y Héau, Barros o Gumucio y Herrera profundizan en la función social e identitaria que han ostentado cultivos como la quinoa en Bolivia o el maíz, el chile y el frijol en México. En algunos casos, estos productos, presentes en la dieta tradicional de estas poblaciones, han sido paulatinamente desplazados ante la pujanza de los nuevos modelos alimentarios, mientras que en otros se han deculturizado, objeto de agresivas campañas de promoción global. En ambos escenarios el desenlace ha sido

similar: la pérdida de soberanía alimentaria e identidad cultural.

También en clave identitaria, Jeffrey Pilcher desarrolla una genealogía del gusto en la cocina mexicana, desde tiempos prehispánicos hasta nuestros días. Para el autor, la hegemonía de las comidas europeas ha sido “una expresión importante de la violencia simbólica de la colonización de las Américas” (p. 148).

Por su parte, Fardet y Rock presentan un trabajo acerca de la sustentabilidad de nuestros sistemas alimentarios, cada vez más insostenibles. Por ello, los autores proponen un régimen alimentario cualitativo y holístico que denominan “la regla de las 3V: vegetal, verdadero, variado”. Según esta fórmula, y según los autores, se asegura una alimentación sana, sustentable y ética.

El trabajo de Valencia y Vélez representa todo un elogio de la convivialidad, ante la desmedida aceleración del “precario ritmo alimentario racionalmente inculcado” que gobierna la actualidad (p.349). A modo de menú, con sus tiempos y platillos, se desgranar los significados y funciones asociados a una comensalidad marcada por unos ritmos de vida que acaba siendo determinante para la consolidación de éstos.

Por último, como colofón, encontramos la magnífica etnografía de Tommaso Gravante, centrada en el estudio de distintas formas de activismo alimentario en la capital mexicana. Su trabajo de campo transita por restaurantes sociales, huertos urbanos, espacios autogestionados y redes alimentarias alternativas, formas de resistencia económica y cultural surgidas ante una abundante y a la vez precaria realidad alimentaria.

En definitiva, una nutrida y nutritiva selección de artículos, que nos permite tomar contacto con algunas de las problemáticas centrales en torno a la sociología y antropología de la alimentación (Poulain, 2004; Contreras & Gracia-Arnaiz, 2005), encarnadas en agentes, prácticas y contextos culturales específicos.

## BIBLIOGRAFIA

Contreras, J., & Gracia-Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel

Poulain, J. P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. UFSC

**Fitxa bibliogràfica:** Lamora, O. (2024). Reseña: A fuego lento. Avistamientos interdisciplinarios sobre alimentación, cultura, poder y sociedad. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 40(1), 135-137. <https://doi.org/10.56247/qua.501> [ISSN2385-4472]

