

ANALES DE ANTROPOLOGÍA

Volumen 54-II

Julio-diciembre 2020



eISSN: 2448-6221





ANALES DE ANTROPOLOGÍA



Anales de Antropología 54-2 (2020): 129-130

www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia

Reseña

Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural. Gary Paul Nabhan (trad. de Francisco Rebolledo). México, Fondo de Cultura Económica, 2006.

Gary Paul Nabhan, biólogo y especialista en etnobotánica y horticultura por la Universidad de Arizona, presenta el libro titulado *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*, en el cual expone la importancia que suponen los alimentos para la salud de quienes los consumen, además del hecho de que existe un porqué del gusto o preferencia por ciertos y cuales ingredientes. El autor ejemplifica, a través del gusto por el chile, que la interacción entre el gusto, la herencia genética y la cultura se manifiestan por medio de la elección de los alimentos que consumen los sujetos y las sociedades, particularidad que da nombre a la obra.

Es entonces que a partir de una percepción tanto culinaria como biológica se genera una interesante sinergia entre la nutrición, la cultura y la genética, con la intención de exponer la importancia del conocimiento tradicional en la alimentación, así como algunos componentes antropológicos que, si bien no determinan, sí influyen en el desarrollo de las dietas étnicas de los pueblos. Así mismo, la tesis del autor gira en torno a la imposibilidad de la existencia de una dieta única y óptima para toda la población en general, ya que existen diferentes cuestiones culturales y evolutivas, además de sociales, que influyen en la alimentación de los individuos; es decir, para que una dieta sea saludable es necesario tomar en cuenta factores que van más allá de una estandarización de la sociedad.

Escrito en 2006 y traducido por Francisco Rebolledo, el presente libro a primera impresión promete dar respuesta a indagatorias que parten de puntos tan directos como el gusto, sin embargo, resulta ser un ejemplar mucho más complejo y analítico. Nabhan presenta un texto mediante el cual es posible hacer un viaje a lo largo y ancho no solamente del globo, sino también del proceso

evolutivo de los seres humanos. A través de la alimentación, la cultura y los factores del medio ambiente, el autor analiza a la vez que explica por qué el ser humano ha elegido ingerir o evitar determinados alimentos. Tomando en consideración las necesidades nutrimentales, el gusto, las posibilidades de acceso y las dietas tradicionales, es posible denotar siempre la relevancia que el autor otorga a la genética de los consumidores ante las reacciones que el cuerpo presenta por medio de la ingesta.

A lo largo de todo el libro, el autor hace hincapié en los factores importantes para la presentación de su trabajo: la genética, la comida y la cultura. No obstante, estos tres elementos principales contienen flagelos que guían la orientación de dicho trabajo; dentro de los cuales la migración, la salud, la adaptación y la evolución son los más relevantes.

A partir de estudios de caso, el autor va analizando diferentes dietas en puntos específicos de distintos continentes; realiza un viaje en la evolución humana y alimentaria. Así mismo, aclara que cada región, cada cultura y cada estructura genómica hace que la aplicación de una dieta única y universal sea poco viable para el mantenimiento de una buena salud en la población mundial. Por lo tanto, la propuesta del consumo de dietas étnicas y tradicionales es la gran solución ante los problemas alimentarios que aquejan a la sociedad actual, siempre y cuando se tomen en cuenta las particularidades biológicas de los consumidores.

Es entonces que Nabhan genera un importante antecedente en cuanto a las consideraciones y condiciones que los seres humanos poseen de manera biológica para un aprovechamiento nutrimental. La obra provoca el considerar que una dieta sana o no, no depende solamente del alimento, sino de las particularidades de quien la consume.

Partiendo de un caso tan común como la intolerancia a la lactosa, Nabhan explica cómo la alimentación cotidiana forma parte de la cultura de los pueblos, así como del fomento para el desarrollo social pero no de las mo-

dificaciones evolutivas de todos los individuos. Un padecimiento tan frecuente como el antes mencionado tiene una explicación tan compleja que resulta interesante entender que nuestros antepasados, sus hábitos alimenticios y sus actividades de supervivencia tienen en gran parte la responsabilidad de que algunas personas presenten males y otras no. A través de grupos de investigación como los gastronómicos darwinianos, es posible entender dicha problemática en la aceptación y asimilación de los alimentos. Lo mismo sucede con casos como con la dieta cretense que, por ser considerada como una de las más saludables del mundo, se creería que la aplicación y el consumo de ésta en el resto de la población podría resolver la situación de salud alimentaria en el mundo, lo cual, explica el autor, es poco probable.

La ejemplificación de sucesos como los anteriores ayuda a la mayor comprensión del tema por parte del lector, factor verdaderamente importante cuando son temas tan complejos como la genética misma.

Por otro lado, Nabhan denota muy efusivamente la importancia del conocimiento de las tradiciones culinarias para la conservación de éstas, así como de la salud en los habitantes de determinadas regiones. Más allá de su aportación y la de sus colaboradores —con quienes hace una gran mancuerna para la presentación de los casos—, el autor considera que, en pocas palabras, la mejor opción de los pueblos es lo local; dicho de otra manera, consumir el terruño. Incluso, él mismo afirma que al dejar y evitar el terruño produce inevitablemente alteraciones biológicas en el cuerpo de aquellos que lo abandonan. No se refiere a una consecuencia fatalista, sino a una alteración de equilibrio, es decir, el surgimiento de padecimientos como la diabetes, obesidad, así como problemas que emergen de un cambio radical en la habitualidad alimenticia.

Si bien en algunos casos la dieta se atribuye a cuestión de gustos y de posibilidades económicas, en este libro se lleva a cabo una explicación de otros componentes que se ven involucrados en la decisión de los ingredientes que conforman a la alimentación. Sin embargo, el gusto forma parte de un elemento cultural, por lo que también es un fuerte determinante de dichas elecciones. Biólogos, genetistas, cocineros, activistas, curanderos y jefes de tribus aportan su visión al estudio que Nabhan realiza. El autor toma cada uno de los aspectos relevantes que aportan los miembros de las etnias para, de esa manera, ampliar el margen de análisis en cuanto a los alimentos consumidos por los pueblos estudiados. Incluso en comunidades con tradiciones muy arraigadas y donde su cultura gira alrededor del consumo de ciertos productos alimenticios, es posible observar cómo se capitalizan ciertos elementos; donde su población se ve de alguna manera amenazada por las corrientes actuales en cuanto a las dietas y tendencias, no obstante, dichas poblaciones continúan manteniendo un arraigo muy grande en sus tradiciones gastronómicas.

A través de los capítulos, es posible formar parte del debate que mantienen algunos de los especialistas con-

sultados por el escritor en cuanto al tiempo que tarda la evolución en generar cambios en el cuerpo de los sujetos para la mejor asimilación de alimentos, esto con la idea de comprobar o refutar la posibilidad de que generaciones cercanas puedan ver pronto resultados de adaptaciones a inconvenientes actuales como lo son las alergias, los padecimientos que se generan con la mala nutrición, o bien, para tomar medidas prontas como el cambio de hábitos alimenticios.

Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural es más que un libro de alimentos y cultura, es un claro ejemplo de cómo disciplinas tan aparentemente diferentes como lo son la genética y la gastronomía, generan una mesura tan productiva e importante para el estudio de la nutrición en la sociedad. La alimentación analizada desde una perspectiva gen-alimento-cultura provoca que diferentes ciencias realcen su utilización en torno a la práctica de dietas étnicas, así como también su papel nutricional en la población de determinados territorios. Es por lo anterior que se considera que el aporte del trabajo del autor es en gran nivel positivo y de relevancia actual, cuando la problemática alimenticia alcanza niveles incalculables, es óptima la presencia de estudios de esta calidad y más aún presentados de esta manera.

Dicho lo anterior, una vez leído el trabajo del autor, es casi seguro que los lectores ya no verán de la misma manera su consumo de alimentos. Tal como Nabhan lo deja establecido en alguna parte del escrito, cada malestar, cada padecimiento y las maneras de asimilar los nutrientes de los alimentos vienen de un proceso evolutivo previo, lo que genera algunos cuestionamientos: ¿cómo es que cada una de las personas son capaces de consumir algo y que les haga o no daño?; ¿Se come lo que debe? o mejor dicho, ¿el cuerpo en realidad se nutre de lo que las personas comen?; ¿existe ya una dieta que resulte óptima consumir para mejorar la calidad de vida de la población? Y, si es así, ¿una dieta basada en las características biológicas y culturales de determinada región es viable para el consumo y una buena salud de su población?; ¿las instituciones como el Estado tomarán en cuenta estos estudios para mejorar y salvaguardar las condiciones nutricionales de quienes lo necesiten? —no podemos ignorar que es muy complicado e inclusive nulamente probable que un sistema de salud aplique un método de control basado en antecedentes genéticos de la población, por lo que considerar esta posibilidad sería hasta fantasioso— y más preguntas son las que de seguro tendrán quienes lean el trabajo de Gary Paul Nabhan.

Ciertamente éste es un trabajo muy completo que deja en claro que no existe una única opción para recuperar la salud de los lugares donde ha ido decayendo, sin embargo, la solución puede estar tan cerca como en la misma región, tan común como la alimentación y tan completa como nuestro genoma mismo.

Mariana Elizabeth Hernández Palomares
melizabeth.hpalomares@hotmail.com
Universidad Autónoma de Sinaloa