

La sociedad de las bebidas azucaradas: un legado de desplazamiento cultural y enfermedades

The sugary drink society: a legacy of cultural displacement and disease

Wilmer A. Gómez-Fierro ^a

Abstract:

Colombia has been characterized as a territory of cultural diversity, where the gastronomic wealth of the regions is embedded in the identity that has been forged over generations. An example of this has been *Chicha*, a sacred drink that has been consumed throughout the Andes, which represents a cult to the gods and the identity instrument of society. However, sugary drinks generated a new transformation of the diet in Colombians, bringing with them a legacy of diseases and displacement of identity. In this article, a reflection is made on the consumption of sugary drinks and how this has been the promoter of the displacement of traditional drinks in Colombia.

Keywords:

Colombia, Sugary drinks, Society, Diseases

Resumen:

Colombia se ha caracterizado por ser un territorio de diversidad cultural, en donde, se enmarca la riqueza gastronómica de las regiones con la identidad que se ha forjado a lo largo de las generaciones. Un ejemplo de esto ha sido la *Chicha*, una bebida sacra que se ha consumido a lo largo de los Andes, la cual, representa un culto a los dioses y el instrumento identitario de la sociedad. Sin embargo, las bebidas azucaradas generaron una nueva transformación de la dieta en los colombianos, trayendo consigo un legado de enfermedades y desplazamiento de la identidad. En el presente artículo se realiza una reflexión sobre el consumo de las bebidas azucaradas y cómo este ha sido el promotor del desplazamiento de las bebidas tradicionales en Colombia.

Palabras Clave:

Colombia, Bebidas azucaradas, Sociedad, Enfermedades

Introducción

Si se llegara a comparar el acto de comer con el de consumir cerveza, el común denominador sería mencionar que lo primero resultaría algo natural, pues todas las personas lo hacen, pero, el consumir cerveza no es algo común. El hecho de comer para consumir alimentos y con ello poder adquirir energía resulta ser un acto biológico, necesario y cotidiano, que no merece reflexionar más allá de sí mismo y por tanto resulta ser naturalizado por la sociedad (Guíñez, 2014). Sin embargo, una cosa es el hecho biológico y natural de comer, y otra son las características de la comida que se consumen; por consiguiente, la manera y las formas de las comidas y

bebidas que se ingieren dependen de las interacciones y relaciones sociales, por lo que se debe reconocer que no en todos los tiempos y en todos los países se consume lo mismo.

Es bien conocido que, a lo largo de la historia, la humanidad en conjunto con los sistemas de alimentación tradicional y los patrones dietéticos han sido intrínsecos a la vida social, cultural, económica y a la identidad de cada nación. En Colombia, tierra de gran diversidad étnica y cultural se puede destacar platos autóctonos de las regiones como resulta el tamal y la lechona en la región andina, el arroz de coco en la región del caribe, junto a las bebidas que acompañan los momentos cruciales de la vida: Una cerveza para conmemorar el año nuevo, una

a Autor de Correspondencia, Universidad Surcolombiana. Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3987-2271>

Email: wilmer992015@outlook.com

Fecha de recepción: 02/02/2023, Fecha de aceptación: 21/09/2023, Fecha de publicación: 05/06/2023

DOI: <https://doi.org/10.29057/icshu.v12i23.10543>



gaseosa en la fiesta de cumpleaños y un café en un velorio.

La riqueza gastronómica que enmarca la diversidad de platos y bebidas han llevado a Colombia a destacarse en las diferentes culturas alrededor del mundo, marcando una gran transcendencia histórica de aquellos que la visibilizan como externos, del individuo que la consume y del legado colectivo de la población específica que habita el territorio (Oñate *et al.*, 2017). Alguno de estos platos y bebidas se han mantenido vigente en la historia gracias a la transmisión del saber popular entre las generaciones, conservando su preparación e ingredientes, a tal punto que se han establecido como parte esencial del consumo diario en la canasta familiar pasando de lo eventual a lo cotidiano (Canesqui, 2007).

Aun cuando estos patrones dietéticos establecidos hace tiempo raramente eran, si es que alguna vez lo fueron, la nutrición ideal, estaban vinculados con una tasa baja de obesidad y de enfermedades crónicas, y se podían mejorar fácilmente con modificaciones que respetaran la tradición, la cultura y los recursos regionales y nacionales (Ojeda *et al.*, 2018). Sin embargo, el sistema de alimentación actual está dedicado a la búsqueda de un objetivo único: la producción a gran escala para suplir la gran demanda en el consumo (Marín, 2017).

Este objetivo de mercado ha ocasionado que los legados culturales de las comunidades vayan desapareciendo, debido al poco consumo por parte de la población, la demanda de nuevos productos que sustituye a los convencionales o por efectos del desarrollo social que busca opciones más sencillas y rápidas. Como ejemplo, se tiene en Europa el agua con miel, la cual, fue consumida por los griegos y romanos, específicamente en los territorios rurales, pero, esto fue remplazado por las bebidas fermentadas (Martínez *et al.*, 2019).

Por otra parte, en los Andes Suramericanos las bebidas llegaron a ser símbolo sacro de unión y respeto, por consiguiente, su consumo estuvo limitado a situaciones que ameritaban un recurso de estos, como son las festividades religiosas o culturales; una de estas bebidas es la chicha. Pero, su consumo fue prohibido bajo la inculpación del “deterioro” de la raza colombiana y su proliferación de personas viciosas, al igual que por su preparación insalubre (Corzo *et al.*, 2020).

Lo anterior, trajo consigo un desplazamiento de la cultura campesina e indígena que mayoritariamente comprendía el territorio colombiano. No obstante, el auge de la industrialización ligado con la publicidad y la adopción de las tendencias europeas, orientó a la población hacia el consumo de las bebidas azucaradas, como es el caso de las gaseosas, lo cual, provocó parte de la pérdida de la identidad cultural y una oleada de enfermedades ligadas con la alimentación y consumo recurrente de estas bebidas, dejando un margen de 52 litros de bebidas

azucaradas consumidas per cápita durante el año (Lobelo y Alvarado, 2015).

Con base en los datos precedentes, en este ensayo se busca reflexionar sobre el consumo de las bebidas azucaradas y cómo ha sido el desplazamiento de las bebidas tradicionales en Colombia. Para ello, inicialmente se habla de la chicha, la cual, se puede considerar como la primera bebida azucarada en el territorio, siendo esta el elemento primordial de la cultura colombiana, pasando de ser solo una bebida para el contexto rural, a convertirse en la bebida por excelencia en las chicherías de la capital. Sin embargo, el auge del capitalismo desplazó esta bebida, obligando a la adopción de nuevas demandas del mercado, trayendo consigo una pérdida cultural y de salud en Colombia.

1. Chicha, el manjar de los dioses

Al asumir la cocina, como un espacio donde intervienen procesos y actores en la que se realiza la actividad de la transformación de los alimentos para ser consumidos, se puede interpretar que en el producto terminado pone de manifiesto la cultura, la identidad, y al tratarse de patrimonio alimentario se pueden considerar las prácticas agrícolas y los saberes culinarios.

La cocina étnica, como lo menciona Utrera y Jiménez (2021), radica en la exposición de los saberes ancestrales que se convirtieron en patrimonio de diferentes culturas, y en esta, los productos nativos son su representación de las manifestaciones culturales del país, así como el empeño en mantener técnicas, sabores y tradiciones, convirtiéndose en parte de la gastronomía tradicional. De igual forma, Ojeda *et al.*, (2017) mencionan que la gastronomía establece una serie de saberes y creencias que, en conjunto con las prácticas cotidianas asociadas a la alimentación y activados por agentes sociales, representan una selección de símbolos particulares de un grupo específico.

Entre los saberes de las comunidades, se encuentra inmerso en los diferentes territorios de Latinoamérica, incluyendo Colombia, lo que se podría considerar como la primera bebida azucarada (que por procesos de fermentación pasó a ser una bebida alcohólica, pero, en ciertas partes como del territorio se considera, en la actualidad, como una bebida azucarada) es la chicha, la cual representa una conexión con el pasado, la comunicación “exacta” con los ancestros, que trazan las raíces de los pueblos originarios, y un goce sensorial propio que solo lo describen quienes la prueban. Carrera (2012) menciona que este tipo de bebidas, surgidas de comunidades ubicadas en la región andina, representa la unión, el respeto y la estima de quienes la procesan y comparten. De modo que, su consumo originalmente iba ligado a los ámbitos religiosos y culturales de la comunidad.

Esta bebida era propia de las comunidades campesinas e indígenas, las cuales, ligaban su uso hacia los ambientes de festividades, caso contrario, en las comunidades campesinas, quienes la ven como la bebida perfecta para acontecimientos de gran valor sentimental. Al respecto, Amaya (2014) menciona que, con el paso de la conquista española, y las consecuencias culturales, económicas y sociales, la chicha pasó de ser una bebida religiosa y sagrada, a ser una bebida de personas incultas, lo cual condujo a que esta fuera satanizada y prohibida.

Sin embargo, el que la chicha tuviera estas transformaciones, no significa que se relegara su consumo, por el contrario, al ser su consumo común entre los colombianos su producción aumentó y los ingredientes cambiaron, pues ya no solamente se componía, como menciona Gómez *et al.*, (2022), "... de maíz molido crudo, agua tibia, panela, canela y clavo", o como menciona la RAE, al momento de definir lo que es la chicha: "bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada", sino que, los pobladores, dependiendo de la zona o lugar de origen, le dan o le daban una variada fermentación a los ingredientes.

Estas bebidas fueron remplazadas por competidores industriales, que, acompañados de un gran lobby publicitario, como fue el caso de Cervecería Bavaria (inicia en Colombia desde 1894), que empieza a vender a los colombianos productos más fáciles de adquirir, de rico sabor y de forma económica, entre los que se encuentran, también, las bebidas gaseosas y aguas de cola (Gómez *et al.*, 2022).

2.- La gaseosa, elixir del capitalismo

Uno de los éxitos del libre mercado, propuesto por el capitalismo, es la adopción a gran escala de una mirada más localizada de los diferentes procesos de desposesión material e inmaterial de los cuerpos que componen las sociedades actuales. Esto ha sido adoptado por ciertas empresas, en específico, aquellas de bebidas azucaradas, como estrategia económica (e ideológica) para adentrarse en las vertiginosas relaciones sociales (Bermúdez, 2015). Las estrategias económicas son permeables a las condiciones socio-históricas de su producción y responden, en mucho de los casos, a la funcionalidad de las esferas políticas actuales. La fortaleza de la doctrina capitalista hace relación a la lógica de sus sistemas, demostrando una superflua flexibilidad y acomodación a los contextos. Sin embargo, la increpante sensación de producción, mezclada con una aparente solidaridad e inclusión que profesa el capital, siempre replica (por debajo) los mismos códigos de diferenciación y sutura clasista (Lange, 2010).

En los territorios de gran pobreza, abunda la horizontalidad del mercado capitalista de las bebidas azucaradas, ya que, estas empresas se instauraron con

gran posesión del territorio, lo cual hace, de este mercado, una marcada dependencia en las condiciones de la sociedad, y de los intereses sociales, políticos y económicos que convergen en estas áreas. Las grandes empresas mantienen el nexo con estos territorios, expropiando, de alguna forma, todo el legado cultural y modificando el modo de vivir de las comunidades, manipulando con estrategias propagandistas.

Las empresas responden, en mayor medida, a una lógica internacional, eligiendo el conjunto de puntos, donde sus operaciones les permitan una posición ventajosa a escala global. Así, las empresas más poderosas ejercen su poder, eligiendo los puntos del territorio que consideran más competitivos, mientras que las empresas menos poderosas usan el resto del territorio dejado por las grandes capitalistas. Se forman así, espacios luminosos y espacios opacos, en realidad existe toda una gama de lugares luminosos y de lugares opacos disputados por empresas con diferentes grados de modernidad capitalista u organizacional (Di y Lan, 2003).

Lo anterior ocasiona que las comunidades vean la falsa necesidad de consumir un producto refrescante, económico y de fácil acceso, acuñándolo a una dieta familiar, desplazando de forma directa la cultura gastronómica de la región y adquiriendo un nuevo sistema de alimentación para el territorio (en este caso, las bebidas azucaradas, como muchos otros ejemplos).

3.- El progreso de las enfermedades

El impacto que han generado las bebidas azucaradas no se aloja solamente en factores sociales y culturales, pues se desglosa en distintos aspectos de la cotidianidad humana, convergiendo, especialmente, en su estilo de vida. Las bebidas azucaradas no se caracterizan únicamente por alterar el comportamiento y las tradiciones de las personas, también se les atribuyen diversas afectaciones en la salud de sus consumidores. Distintos problemas de salud se han visto directamente relacionados con el consumo de este tipo de bebidas, puesto que sus componentes, provocan perturbaciones en el organismo, siendo muchas de estas dañinas para el individuo. Además, al momento de analizar diferentes estudios, los cuales centran sus investigaciones en las causas y efectos de la ingesta de las bebidas azucaradas, se encontró una correspondencia entre el consumo de las bebidas azucaradas con aspectos socioeconómicos de los consumidores (Silva y Durán, 2014).

Desde la "normalización" y el posicionamiento de las bebidas azucaradas industrializadas, en la dieta de la población mundial, se han venido identificando el desarrollo de enfermedades, las cuales han perjudicado el bienestar general de los consumidores de tales bebidas. Algunas de las problemáticas detectadas, atribuidas al consumo de bebidas azucaradas, son: las caries, la

diabetes, la obesidad, la carcinogénesis, las alteraciones a nivel intestinal, y algunas afectaciones mentales, entre otras (Gutiérrez *et al.*, 2009). Estas enfermedades, específicamente, son asociadas a cierto tipo de moléculas y edulcorantes, que contienen las bebidas azucaradas, como son: el aspartamo, el acesulfamo de potasio, la sacarina, el ciclamato de sodio, la estevia y la sucralosa, que son los más conocidos y utilizados (Durán *et al.*, 2011).

El uso de estos edulcorantes va muy de la mano con su capacidad para cambiar el sabor de los alimentos, en este caso, el de las bebidas azucaradas, añadiendo el hecho de que tienen efectos que los distinguen de los azúcares. Cabe aclarar que la mayoría de los problemas relacionados con los edulcorantes, se presentan cuando hay un abuso de este tipo de sustancias (González, 2013). Algo que se debe tomar en cuenta al momento de indagar sobre el consumo de las bebidas azucaradas, son los determinantes sociales de la salud, pues en diversas ocasiones, se ha podido corroborar la implicación que estos tienen en el bienestar de las personas.

Distintos estudios, por encuestas y exámenes, se han percatado de que algunos factores influyen en el equilibrio del individuo, siendo reconocidos como “los determinantes sociales de la salud”. Circunstancias como el lugar de nacimiento, el territorio, la posición socioeconómica, la clase social, el género, la etnia, la edad, la escolaridad y ocupación de los padres o tutores, los ingresos, la gobernanza, los factores psicológicos, la cultura y los valores, son determinantes que pueden influir en la salud de las personas. En diversas situaciones el impacto de estos determinantes repercute en las enfermedades no transmisibles y crónicas mencionadas anteriormente, lo cual ha permitido que se relacionen con comportamientos, tales como, el consumo de bebidas azucaradas, catalogado hoy en día como un problema en salud pública en las Américas, reconocido por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

En tal sentido, algunas investigaciones han concluido que el consumo de las bebidas azucaradas se ve acrecentado en poblaciones que tienen un bajo poder adquisitivo (estratos bajos), donde predomina la baja escolaridad de los padres o tutores, lo cual es común en estas vecindades.

El incremento en la ingesta de bebidas azucaradas, también guarda relación con el territorio en el que se encuentra el individuo, puesto que entre más cálido sea, habrá mayor probabilidad de que consuma algún tipo de bebida azucarada. Además, se ha evidenciado que la etnia juega un papel importante, pues algunas culturas se ven más arraigadas a otro tipo de bebidas. El género y la edad, también, son determinantes que pueden ser tomados en cuenta, aunque en algunas ocasiones suelen

variar, ya que depende mucho de la comunidad estudiada. En diversas situaciones, la ideología del individuo suele influir, sin embargo, esta puede ser moldeada por algunos mecanismos, como la publicidad y la disponibilidad de información de los servicios de salud.

En síntesis, el consumo de bebidas azucaradas es una conducta que impacta cuando hablamos de la salud, pues suele ser asociado con la presencia de ciertas enfermedades y con los determinantes sociales de la salud.

Conclusiones

A modo de conclusión se establece que las bebidas azucaradas han ocupado un papel fundamental en el consumo diario de la población colombiana, convirtiéndose en una bebida que permite acompañar múltiples espacios y en cualquier contexto del tiempo. Esto conlleva a debatir nuestra cultura culinaria, la cual, ha sido forjada por el saber popular y místico de los territorios, en donde, bebidas como la chicha han comprendido un cuerpo sacro y de vitalidad para los territorios, contrario a lo que se antepone con las bebidas azucaradas.

De igual forma, la adopción de una nueva dieta corresponde a un nuevo estilo de vida, el cual impacta en la salud de quienes la consumen. Esto ha sido ocasionado, en mayor medida, por el Lobby publicitario de un modelo capitalista que ha impregnado las relaciones sociales de los colombianos, haciéndolo creer que la adopción de nuevas tendencias extranjeras incentiva al progreso de las sociedades.

Referencias

- Bermúdez, Sandra (2015). *La corcholata: emblema del capitalismo* (Tesis para obtener el grado de maestría en estudios de diseño. México).
- Canesqui, Ana María (2007). A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. *Revista de Nutrição*, núm. 20, pp. 203-216.
- Corzo, Felipe, Argoti, Camila y Duque, Diego (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*. núm. 26, pp. 205-224.
- Durán, Samuel, Quijada, María Silva, Loreto, Almonacid, Nazarena., Berlanga, María y Rodríguez, María (2011). Niveles de ingesta diaria de edulcorantes no nutritivos en escolares de la región de Valparaíso. *Revista chilena de nutrición*, Vol. 38, núm. 4, pp. 444-449.
- Gómez-Fierro, Wilmer, Oliveros-Gutiérrez, Aranza, Arias-Calderón, Natalie, Ruiz-Valencia, Catalina y Cabrera-Serrano, María (2022). Tejiendo una memoria histórica sobre bebidas alcohólicas. La clase de química desde la educación popular. *Revista Latinoamericana de Educación Científica, Crítica Y Emancipadora*, Vol. 1, núm.1, pp. 524–539.
- González-Chávez, Antonio (2013). Posición de consenso sobre las bebidas con edulcorantes no calóricos y su relación con la salud. *Revista mexicana de cardiología*, Vol. 24, núm. 2, pp.55-68.
- Guíñez, Pablo (2014). Comida, hambre y fenomenología: En torno a la posibilidad de una fenomenología de la comida. *Eikasía*, núm. 60, pp. 289-298.

- Gutiérrez-Ruvalcaba, Clara, Vásquez-Garibay, Edgar, Romero-Velarde, Enrique, Troyo-Sanromán, Rogelio, Cabrera-Pivaral, Carlos y Ramírez-Magaña, Olga (2009). Consumo de refrescos y riesgo de obesidad en adolescentes de Guadalajara, México. *Boletín Médico del Hospital Infantil de México*, Vol. 66, núm. 6, pp.522-528.
- Lange, Carlos (2010). La Doctrina del Shock. El auge del capitalismo del desastre. *Revista INVI*, Vol. 25, núm. 70, pp.225-227.
- Lobelo-Miranda, Yousef y Alvarado-Clavijo, Marco (2015). *Análisis de competitividad y de mercado en la sustitución parcial o total de azúcar por otros edulcorantes en las empresas del sector de bebidas no alcohólicas en Colombia de 2009 a 2014* [Tesis de maestría]. Colombia: Universidad de la Salle.
- Marín, Manuel (2017). La procesión penitencial alimento de la religiosidad popular. In *Religiosidad popular: Cofradías de penitencia*. pp. 23-42. Real Centro Universitario Escorial-María Cristina.
- Martínez, Orlando, Arias, Edgar y Báez, Carlos (2019). *La Bebida de los Dioses: Hidromiel Del Bosque–Apiarios Del Bosque*.
- Ojeda, Andrés, Camacho, Carmen, Hernández, Celia y López, Ricardo (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, núm. 21, pp. 91-113.
- Ojeda-Riquenes, Yudelquis, Martínez-Oliver, Diurka, Cepero-Concepción, Fausto, de la Caridad Couso-Ojeda, Diana, Guerrero-Pérez, Mariam y Arias-Santiesteban, Alejandro (2018). Cultura y salud, puntos claves en la prevención cardiovascular en el siglo XXI. *Revista Electrónica Dr. Zoilo E. Marinello Vidaurreta*, Vol. 46, núm. 6 Especial.
- Oñate, Francisco, Fierro, Josué y Toro, María (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de la SEECI*, núm. 44, pp. 1-13.
- Silva, Paulo y Durán, Samuel (2014). Bebidas azucaradas, más que un simple refresco. *Revista chilena de nutrición*, Vol. 41, núm. 1, pp. 90-97.
- Utrera Velázquez, Ana y Jiménez Jerez, Karina (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, Vol. 13, núm. 3, pp. 418-425.