

1

Víctor Manuel Galindo Zúñiga

La blanquitud en la cultura gastronómica: apropiación, poder y resistencia

Víctor Manuel Galindo Zúñiga
Universidad Autónoma de Aguascalientes

Introducción

La gastronomía mexicana, reconocida mundialmente por su riqueza cultural y sabor, es un espacio de disputa simbólica, económica y política. Más allá de su dimensión culinaria, la cocina es un campo donde se reflejan estructuras de poder históricas vinculadas al colonialismo y el capitalismo. En este contexto, el concepto de blanquitud emerge como una herramienta crítica para analizar cómo ciertos alimentos tradicionales como el maíz y el café han sido apropiados, mercantilizados y resignificados por grandes empresas e intereses neoliberales que reproducen jerarquías de raza y clase. Este trabajo explora cómo la blanquitud opera en la gastronomía mexicana, particularmente en relación con la apropiación corporativa de alimentos tradicionales, y propone una lectura crítica que abre posibilidades para la resistencia y el empoderamiento comunitario.

Blanquitud

Primero quiero aclarar un término importante en este artículo. La blanquitud, según Aníbal Quijano (2000) y Rita Segato (2003), no debe entenderse simplemente como una categoría racial, sino como una matriz de poder colonial que organiza las jerarquías sociales, económicas y culturales. En América Latina, lo blanco se asocia históricamente con el progreso, la civilización y la

modernidad, mientras que lo indígena o lo mestizo son frecuentemente desvalorizados.

En el ámbito de la gastronomía, esto se traduce en la centralidad del gusto, las técnicas y las estéticas eurocéntricas, que muchas veces relegan o subordinan los saberes y prácticas alimentarias indígenas y populares. Así, la cocina mexicana tradicional es reconfigurada a partir de lógicas que privilegian la estandarización, la estetización gourmet y la apropiación cultural, a menudo invisibilizando sus orígenes colectivos y ancestrales.

La apropiación del maíz

Me gustaría empezar hablando sobre lo que es prácticamente el corazón de la gastronomía y cultura en México. El maíz es más que un alimento, es símbolo de identidad, espiritualidad y resistencia. Sin embargo, desde finales del siglo XX, ha sido objeto de una mercantilización intensiva, promovida por tratados comerciales como el TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) y por empresas como Maseca, que han impulsado la industrialización de la tortilla.

Según Ana de Ita (2010), esta transición ha desplazado a miles de productores locales, promovido el uso de maíz transgénico y erosionado la diversidad de maíces nativos. La tortilla industrializada no sólo implica un cambio nutricional (pérdida de nutrientes y presencia de aditivos), sino también una forma de blanqueamiento cultural, donde el producto final se desvincula de su historia indígena y comunal.

Además, la narrativa corporativa promueve la idea de que estas tortillas “modernas” son más higiénicas, eficientes y accesibles, lo que refuerza el

discurso de la blanquitud como sinónimo de progreso, a costa de deslegitimar las prácticas tradicionales como atrasadas o primitivas.

El café como símbolo sofisticado

Mi día a día se ve expuesto a un ejemplo claro de cómo la blanquitud atraviesa la gastronomía y cómo ésta se ve envuelta en una alta cultura. En el caso del café es importante analizar cómo opera la blanquitud en los sistemas alimentarios y de consumo contemporáneos. Originalmente cultivado en regiones tropicales del sur global, incluidas zonas indígenas y rurales de México como Chiapas, Oaxaca y Veracruz, el café ha sido transformado, mediante complejos procesos de mercantilización, en un símbolo de estatus, sofisticación y cosmopolitismo, especialmente en contextos urbanos y globalizados. Este proceso no es neutral ni natural: está profundamente atravesado por lógicas de blanquitud, que reconfiguran no solo el valor económico del café, sino también su significado cultural y sus relaciones de poder.

Consumir café en ciertos espacios, como cafeterías de especialidad, marcas de lujo, eventos de cata, etc. se ha convertido en un acto performativo de distinción. El gusto por el café ya no se define por su función cotidiana o comunitaria, sino por una curaduría sensorial y narrativa que lo vincula con la autenticidad, la rareza y la habilidad técnica.

Esta estetización del café, propia de la “tercera ola” (third wave coffee, entendiéndola como el movimiento enfocado en la enfatización de la mayor calidad obtenible en el café), despliega una lógica de blanquitud en tanto que revaloriza el café sólo cuando es filtrado por códigos occidentales de apreciación: notas de sabor, procesos “limpios”, diseño minimalista.

Se silencia o subordina los saberes campesinos e indígenas, quienes durante generaciones han cultivado, seleccionado y procesado el café de manera colectiva, sin la validación de baristas certificados o tostadores con prestigio internacional.

Sofisticación

La blanquitud no solo transforma el consumo del café, sino también su relato. Las grandes marcas o cafeterías gourmet hacen uso frecuente de una narrativa exótica, en la que el café de origen indígena es romantizado como “auténtico”, “ancestral” o “místico”, sin incluir a los productores como sujetos activos. En estos relatos, el café viaja desde las “montañas sagradas” hasta la taza del consumidor global, pero el campesino que lo cosechó desaparece en el camino.

Este fenómeno, llamado por algunos académicos “fetichismo del origen”, convierte al café en un objeto cultural descontextualizado, donde lo importante es el capital simbólico que aporta al consumidor blanco o de clase media-alta, no la realidad socioeconómica de quienes lo producen.

Convertir el café en un símbolo de sofisticación tiene un costo político, excluye a los consumidores populares y a las formas cotidianas de beber café, como el café de olla o el café soluble que son vistas como vulgares, ignorantes o atrasadas. Esta exclusión refuerza la jerarquía racial y de clase, el buen gusto se asocia con la blanquitud, mientras lo popular es desvalorizado.

Solución/Resistencia

Sin embargo, este proceso no es total ni irreversible. En los últimos años, colectivos de productores y cooperativas indígenas han comenzado a reivindicar

los cultivos y la gastronomía local no solo como producto, sino como territorio y práctica cultural.

La gastronomía también puede ser un terreno de resistencia anticolonial y de empoderamiento comunitario, movimientos como el de “La Vía Campesina” o “Semillas de Vida” promueven la recuperación de semillas nativas y el derecho de los pueblos a definir sus sistemas alimentarios.

Cooperativas, redes agroecológicas y mercados alternativos crean circuitos de producción y consumo que desafían la lógica del mercado global y priorizan el vínculo entre el campo y la ciudad, entre lo indígena y lo mestizo, desde una lógica de reciprocidad y dignidad.

Este fenómeno de la blanquitud invisibiliza a los verdaderos protagonistas de su historia, mientras refuerza imaginarios coloniales donde lo blanco, lo urbano y lo moderno son la medida del valor. Desenmascarar estos procesos es fundamental para construir formas de consumo más justas, conscientes y descolonizadas.

Conclusión

La blanquitud en la gastronomía mexicana no es un fenómeno superficial, sino una expresión profunda de las estructuras coloniales que aún operan en la cultura y la economía contemporánea. La apropiación empresarial de alimentos como la tortilla de maíz o el café reproduce lógicas de despojo, silenciamiento y explotación que deben ser cuestionadas críticamente. Sin embargo, la cocina también puede ser una trinchera de lucha, donde los pueblos indígenas, campesinos y mestizos resignifican sus saberes y se reapropian de su derecho a alimentarse con dignidad. La transformación no pasa por negar lo blanco, sino por descentrarlo y construir formas de vida donde la diversidad cultural y

epistémica no sea un producto más del mercado, sino una fuente viva de autonomía y libertad.

Fuentes de consulta:

- De Ita, Ana (2010). *El maíz en peligro ante los tratados de libre comercio*. Fundación Heinrich Böll.
- Mora, Mariana (2017). *Kuxlejal Politics: Indigenous Autonomy, Race, and Decolonizing Research in Zapatista Communities*. University of Texas Press.
- Quijano, Aníbal (2000). “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina”. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, UNESCO.
- Segato, Rita Laura (2003). *La nación y sus otros: raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de políticas de la identidad*. Prometeo Libros.
- Pilcher, Jeffrey (2012). *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. Oxford University Press.
- De la Cadena, Marisol. (2005). *El racismo como práctica cotidiana*. Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM.
- Jaffee, Daniel (2007). *Brewing Justice: Fair Trade Coffee, Sustainability and Survival*. University of California Press.
- Cabral, Sasha; Lyon, Sarah (2018). “*The Politics of Taste: Cultural Appropriation of Mexican Coffee in the Third Wave*”. *Food, Culture & Society*, vol. 21(3), pp. 368–384.
- Pérez Ricart, Carlos; Leyva Solano, Xóchitl (coords.) (2022). *Epistemologías desde el Sur. Voces desde la resistencia*. Editorial Bajo Tierra.