ResearchGate

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: https://www.researchgate.net/publication/332190746

Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas

Article *in* Investigaciones Sociales · June 2014

DOI: 10.15381/is.v11i19.8073

CITATIONS
224

READS
23,206

2 authors, including:

Jesus Contreras
University of Barcelona
47 PUBLICATIONS **543** CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:

Consommer mediterràneen (Europeo. Dossier n.º EMS.97.004) View project

Food individualism and sociability in a consumerism society in crisis: elected, prescribed, necessary and precarious diets View project

All content following this page was uploaded by Jesus Contreras on 23 April 2020.

The user has requested enhancement of the downloaded file.

ALIMENTACION Y CULTURA:

PERSPECTIVAS ANTROPOLOGICAS[1]

Jesús CONTRERAS y Mabel GRACIA

Barcelona
Editorial Ariel
2005

[1] **ISBN: 84-244-2223-9 Depósito legal: B.7 - 2005**

INDICE

INTRODUCCION

1. LA ALIMENTACION HUMANA: UN FENÓMENO BIOCULTURAL

1.1. Condicionamientos biológicos de la alimentación humana
1.2. ¿Alimentarse y/o nutrirse?. De las relaciones entre naturaleza y cultura.
1.3. Alimento, comida y cocina.
1.3.1. La cultura alimentaria
1.3.2. Comestible, no comestible.
1.3.3. La gramática culinaria

2. LOS CONDICIONAMIENTOS CONTEXTUALES Y LA VARIABILIDAD CULTURAL DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS

2.1. Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos.
2.2. Factores ideológicos
2.2.1. Creencias y tabúes alimentarios
2.3. Creencias y conocimientos dietéticos
2.4. Sociabilidad, ritualidad y comunicación social.

3. APROXIMACIONES TEÓRICAS PARA EL ESTUDIO SOCIOCULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

3.1. Algunas definiciones previas: cultura alimentaria, sistema alimentario
3.2. La construcción teórica de la antropología de la alimentación
3.2.1. De necesidades, rituales y funciones alimentarias: *Evolucionismo, funcionalismo, culturalismo*
3.2.2. La comida como lenguaje, la cocina como sistema: *Estructuralismo y culturalismo simbólico*
3.2.3. Bueno para comer, bueno para pensar, bueno para vender: *El enfoque contextualista: materialismo cultural, developmentalism, feminismo.*
3.2.4. La alimentación como problema social. El debate estructura-*agency*: interaccionismo, construccionismo social, *embodiment*.

4. APROXIMACIONES METODOLOGICAS

4.1. ¿Sabemos realmente lo que comemos? Una evaluación crítica de las estadísticas alimentarias.
4.1.1. Imprecisión de las "categorías" utilizadas.
4.1.2. "Productos comprados" no significa "alimentos consumidos".
4.1.3. El "hogar" ¿constituye una "unidad" de observación?
4.2. Las “discrepancias” entre los discursos y las prácticas.

5. "COCINA", IDENTIDAD CULTURAL Y *MESTIZAJES* ALIMENTARIOS

5.1. La caracterización de una "cocina".

5.2. Los ejemplos de las cocinas "china" y "catalana".

5.3. Alimentación e identidad cultural.

5.4. ¿Un proceso global de mestizaje alimentario?: Los intercambios alimentarios entre el Viejo y el Nuevo Mundo

5.4.1.1492: El inicio de los intercambios alimentarios intercontinentales.

5.4.2. Razones y sin razones de los mecanismos de innovación alimentaria.

5.4.3. Las transformaciones alimentarias en la dieta y en la cocina de acuerdo con las diferenciaciones socioculturales.

5.4.4. La alimentación de los europeos a uno y otro lado del Atlántico.

5.4.5. La alimentación de los aborígenes americanos antes de 1492.

5.4.6. Las razones de la aceptación o rechazo de los nuevos cultivos y animales por parte de los aborígenes americanos.

5.4.7. Las razones sociopolíticas y religiosas del cambio alimentario.

5.5. *Comer en Barcelona*: Entre las cocinas autóctonas y el mestizaje alimentario

5.6. Entre el mestizaje y la aculturación alimentaria.

6. ALIMENTACION Y DIFERENCIACION SOCIAL

6.1. Alimentación y clase social

6.2.- Alimentación y género

6.2.1. Tareas asociadas a la alimentación cotidiana

6.2.2. Participación doméstica y tiempo dedicado

6.2.3. Dificultades para la delegación/compartición del trabajo alimentario doméstico

6.3. Alimentación y edad.

6.3.1. Alimentación y edad: El caso de las personas mayores o "tercera edad".

6.3.1.1. La influencia de los factores socioculturales en los hábitos alimentarios

6.3.1.2. Una sociedad en proceso de "envejecimiento": La *vejez*: "circunstancia" biológica y categoría sociocultural.

6.3.1.3. Las "personas mayores": *independientes, dependientes y cuidadoras.*

6.3.1.4. La "tercera edad" y los comportamientos alimentarios.

6.3.1.5. Relaciones intergeneracionales, *ayudas* y comportamientos alimentarios de la gente mayor.

6.3.1.6. Género, dependencia, cuidado y alimentación.

6.3.1.7. Perspectivas de futuro.

7. CUERPO, DIETA Y CULTURA

7.1. Del *comer* y *no-comer* o de los problemas asociados al comportamiento alimentario.

7.2. La obesidad: Una perspectiva sociocultural.

7.2.1. El problema.

7.2.2. Los antecedentes: la biología.
7.2.3. Los antecedentes: la cultura y la historia.
7.3. La anorexia y la bulimia nerviosa como trastornos culturales o étnicos.
7.3.1.- La estigmatización de la anorexia y la bulimia.
7.3.2. El carácter cultural de la anorexia y bulimia nerviosa.
7.4. La especificidad femenina de los trastornos alimentarios: ¿Por qué las mujeres?.
7.4.1. El clima social: presiones hacia la delgadez.
7.4.2. Perspectivas feministas sobre los trastornos del comportamiento alimentario.
7.5. Las representaciones sociales del cuerpo: los cambios y sus razones.

8. SEGURIDAD E INSEGURIDAD ALIMENTARIA

8.1. Una definición de seguridad alimentaria: hambre y pobreza en las sociedades contemporáneas.
8.1.1. Recursos y distribución de alimentos
8.1.2. Teorías sobre el hambre
8.1.2.1. El enfoque liberal
8.1.2.2. Aproximación desde la economía política
8.1.2.3. El estatuto del hambre: su construcción como "problema social"
8.2. Otra definición de seguridad alimentaria: sobre el riesgo alimentario y su aceptabilidad.
8.2.1 La construcción social del riesgo o la emergencia de una *nueva* sociedad.
8.2.1.1. Las sociedades modernas y el riesgo.
8.2.1.2. Representaciones sociales del riesgo: el prisma de las culturas
8.2.1.3. Saberes expertos, saberes profanos
8.3. La construcción social de las incertidumbres alimentarias
8.3.1. La inseguridad alimentaria: ¿miedo a qué y por qué?.
8.3.2. El "caso" de los alimentos genéticamente modificados (AMGs)
8.3.2.1. La construcción social del riesgo en torno a los AGMs
8.3.2.2. Evolución de la aceptabilidad o el rechazo de los AGMs: una aproximación transcultural
8.3.2.3. Las representaciones sociales ante los alimentos transgénicos.
8.3.3. El caso de las "vacas locas".
8.3.3.1. Las dimensiones culturales de la "crisis de las vacas locas".

9. UNA SINTESIS: LA MODERNIDAD ALIMENTARIA… ENTRE LA GLOBALIZACIÓN Y LOS PARTICULARISMOS ALIMENTARIOS.

9.1. Las culturas alimentarias: continuidades y cambios.
9.1.1. El caso español: cambios sociales y cambios alimentarios en la segunda mitad del siglo XX.
9.2. Globalización y homogeneización de los repertorios alimentarios.
9.3. Rupturas en los sistemas de representación alimentarios y desconfianza de los consumidores.

9.4. ¿Gastro-anomia o un nuevo orden alimentario?. Nuevos riesgos, nuevos alimentos, nuevos consumidores.
9.5. Movimientos de afirmación identitaria y recuperación de los particularismos alimentarios.
9.6. La cocina como marcador étnico y el fenómeno de la patrimonialización de las cocinas regionales.

EPILOGO: UNA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION ES NECESARIA.

BIBLIOGRAFIA

INTRODUCCION

El libro que presentamos a continuación es fruto de nuestra dedicación a la docencia e investigación sobre temas relacionados con la alimentación y la cultura. En esta obra hemos adoptado algunas consideraciones personales que creemos conveniente explicar. La orientación de este texto no responde ni a un manual ni a un estado de la cuestión, aunque quizá se parezca más a lo primero. Pretendemos dar una visión del conjunto de este campo de estudio, aunque ello no significa renunciar a determinadas opciones. Se trata de una propuesta que enfatiza, en primer lugar, la pertinencia de la antropología social para el estudio de la alimentación humana. Sin embargo, nuestras intenciones han ido más allá: sabemos que estudiar a las "personas que comen" exige convocar los saberes de disciplinas diversas –nutrición, psicología, economía, ecología…- porque la alimentación es un hecho *bio-psico-social* complejo y como tal hay que abordarlo. De ahí que hayamos convenido en aplicar a los diferentes temas tratados una mirada antropológica holística y comparativa, dando cabida también a diferentes enfoques procedentes de otras ciencias sociales y biomédicas. En la base de esta decisión, está el convencimiento de que esta obra ha de servir como material de discusión y reflexión tanto para los antropólogos que están trabajando sobre el estudio sociocultural de la alimentación como para todos aquellos otros estudiosos que lo hacen desde diversas especialidades científicas y que, por distintos motivos, puede serles útil un enfoque globalizador. Por supuesto, también hemos elaborado el libro pensando en que sea útil a los estudiantes universitarios que cursan materias relacionadas con este objeto de estudio.

En los dos primeros capítulos explicamos el modo en que la alimentación ofrece un campo de estudio privilegiado para analizar meticulosamente las relaciones entre la naturaleza y la cultura. En el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y recíprocamente implicados. El campo de estudio de una antropología de la alimentación se constituye precisamente sobre estas dos sustancias aparentemente opuestas de la humanidad: la entidad biológica, producto de la naturaleza y sometido a sus exigencias, y la entidad espiritual, dotada de pensamiento y razón capaz de trascender las leyes naturales. Ello no significa adoptar una concepción dualista entre lo innato o biológico y lo adquirido o cultural, entre la fisiología y lo imaginario. El ser humano depende de ambas cuestiones y tiene, además, pasado y presente. También "piensa" su futuro". La evolución de la que hemos surgido no es solamente una evolución biológica que, de alguna manera, ha hecho posible la organización social, la técnica y el desarrollo de las facultades intelectuales. La relación de causalidad también se ha ejercido en sentido inverso: la evolución biológica de nuestra especie ha sido posible por una organización social compleja y por la técnica.

En efecto, en lo esencial, la evolución del comportamiento humano se ha realizado mediante interacciones entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales. En reciprocidad, dicho comportamiento influye en la anatomía, la fisiología e, incluso, en la evolución del organismo humano. Tal como se muestra en los dos primeros capítulos, los comportamientos socioculturales son poderosos y complejos: las gramáticas culinarias, las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal y cual alimento, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la

alimentación cotidiana. Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias..., todo ello está codificado de un modo preciso. Un cierto número de "indicadores" gustativos afirma una identidad alimentaria, delimita muy vigorosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado. Así, por ejemplo, el uso específico de una grasa para cocinar marca unas "fronteras" culinarias específicas: aceite de oliva en el sur del mediterráneo, manteca de cerdo o mantequilla, en el oeste, etcétera. Las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente sino se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias.

Las diferentes corrientes teóricas producidas desde la antropología han destacado, de una forma u otra, todas estas interrelaciones. En los capítulos tercero y cuarto del libro mostramos cómo este campo de estudio comparte numerosos presupuestos teóricos y metodológicos y ha evolucionado al compás que lo ha hecho la antropología social. Sin embargo, nos ha parecido más productivo no tanto hacer una historia de las diversas teorías y monografías que se han desarrollado desde la antropología abordando algún aspecto de las prácticas alimentarias, como definir la constitución de *lo social* en torno a ellas poniendo énfasis en el modo en que los antropólogos han tratado de explicar y hacer inteligibles las particularidades y recurrencias de los comportamientos humanos relativos a la comida. Estos dos capítulos dan cuenta, por un lado de las aportaciones de la antropología social a la comprensión del fenómeno alimentario; a la inversa, recorrer la historia de la antropología muestra cómo ésta, abordando problemáticas consideradas fundamentales, se ha encontrado con la alimentación. El recorrido teórico y metodológico propuesto ha llevado a cuestionarnos hasta qué punto los útiles de encuestas y los estudios de base estadística, tan utilizados por las instituciones político-económicas y sanitarias a la hora de caracterizar los comportamientos alimentarios actuales, pueden indicarnos lo que realmente comemos. Nuestra propuesta metodológica defiende el recurso etnográfico como aquel que, en primera aunque no en única instancia, ha que permite observar, describir e interpretar de forma pormenorizada y contrastada la articulación de los diferentes factores que se dan cita en torno a las maneras de comer.

Es obvio, sin embargo, que el interés antropológico por estudiar la alimentación va más allá del interés de conocer las relaciones entre lo biológico y lo cultural. Así hemos tratado de mostrarlo en los cinco capítulos restantes de este libro. Desde diferentes ángulos, a través de la caracterización de las cocinas, los procesos de diferenciación social en el consumo de alimentos, las represtaciones sociales del cuerpo y la comida, el fenómeno del hambre o la glocalización alimentaria, hemos ilustrado hasta qué punto la alimentación está estrechamente vinculada a la historia de los pueblos y que intentar comprender su realidad y evolución, sus jerarquías y desigualdades, sus funciones y sus lógicas, sus significaciones plurales, sólo puede hacerse teniendo en cuenta el peso de los respectivos contextos y de éstos en un marco social amplio. El hecho de comer está indisolublemente ligado tanto a la biología de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por los humanos en función de sus particulares condiciones de existencia, variables, por otra parte, en el espacio y en el tiempo.

Conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta una masa considerable de informaciones sobre el funcionamiento de una sociedad. Asimismo, conocer dónde, cuándo y con quién son consumidos los alimentos, estamos en condiciones de deducir, al menos parcialmente, el conjunto de las relaciones sociales que

prevalecen dentro de esa sociedad; porque, en definitiva, los hábitos alimentarios son una parte integrada de la totalidad cultural. Por esta misma razón, su estudio nos introduce en la investigación de la cultura en su sentido más amplio. Así lo hemos explicado en los capítulos quinto y sexto de esta obra. Si resulta del todo aceptable la afirmación de que *somos lo que comemos*, estos dos capítulos del libro ilustran la oportunidad de darle la vuelta a este famoso aforismo alemán y afirmar que *comemos lo que somos*, asumiendo con ello que la alimentación está condicionada, a su vez, por nuestra realidad biológica y psicosocial. Así, junto a factores como la condición omnívora o los constreñimientos genéticos, otros de carácter cultural, como la clase social, la edad, el género, la identidad o el grupo étnico están determinando a su vez nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas. Comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer, llenamos la cesta de la compra de los productos que están en el mercado y nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas.

Hemos considerado pertinente presentar en los tres últimos capítulos aquellos temas que, de forma específica, nos dan cuentan de las consecuencias que hoy se derivan del hecho de alimentarse de uno u otro modo, o sencillamente de no hacerlo, en relación con el orden político y económico en el que se desarrollan y se reproducen -o del cual dependen. Es el caso de los problemas registrados en los países industrializados o en transición, tales como la malnutrición y el hambre, la generalización de la desconfianza hacia la comida de origen industrial o las nuevas tecnologías, la pérdida de la diversidad de las especies locales, el deterioro del medioambiente y el agotamiento de los recursos, la dispersión del *saber-hacer* culinario o el incremento de los trastornos del comportamiento alimentario y de diversas enfermedades, entre otros. El orden del día de las agendas de los investigadores dedicados a la alimentación humana está repleto, como se puede observar en estos apartados, de temas *calientes*, de problemas que, según nuestra opinión, deben ser resueltos a partir del *reconocimiento* y del *conocimiento* de las diferencias culturales, del rol jugado por la socialización en el consumo alimentario y de las implicaciones sociales de la comida para la salud y el entorno.

La producción, distribución y consumo de alimentos implica numerosos sectores en cualquier sociedad que nos llevan desde la agricultura hasta el procesamiento de los alimentos, desde el restaurante al hogar, desde el individuo al grupo social. A pesar de la abundancia aparente, el sistema de producción y reparto alimentario actual no asegura las necesidades básicas entre las personas, ni el reparto equitativo de los alimentos, ni la capacidad regenerativa de los recursos utilizados. Tampoco favorece la confianza en los alimentos producidos, ni el deseo tan humano como legítimo de querer preservar y mejorar la calidad de vida. Cualquier política pública o privada que pueda o quiera incidir en y/o modificar este sistema alimentario deberá hacerlo *reconociendo y conociendo* las numerosas incertidumbres y expectativas que reviste en estos momentos el *comer* y *el no comer* y deberá hacerlo también teniendo en cuenta que hoy *ser lo que comemos* refleja, quizá más que nunca, la naturaleza compleja y contradictoria del orden social dominante.

Por todo ello, insistimos en la conveniencia de aplicar una *mirada totalizadora* al hecho alimentario, una mirada que, además, ponga énfasis en explicar y hacer inteligibles las particularidades y recurrencias de los comportamientos humanos

relativos a la comida. Creemos, por otro lado, que la antropología social ha sido la ciencia que con mayor detalle ha tomado el estudio la alimentación desde este interés y lo ha hecho por diferentes motivos, algunos de los cuales tienen que ver, básicamente, con las constataciones que se esbozan a continuación.

1] La constatación de que el estudio de las prácticas alimentarias, a través de sus aspectos materiales, sociales y dimensión simbólica, constituye *un medio* para analizar otros muchos aspectos de la sociedad. La supervivencia de un grupo depende en buena parte de la satisfacción de sus necesidades alimentarias, de ahí que sea normal que la búsqueda de comida constituya una de los aspectos más diversos y comunes de cualquier cultura. En este sentido, la producción, distribución y consumo de alimentos, así como el control de todos estos procesos, o las relaciones entre las sociedades y su entorno ha estado en la base de numerosos estudios de antropología económica y ecológica. La selección cuidadosa de alimentos, la ofrenda sagrada de manjares, las prohibiciones o las preferencias que recaen sobre ciertos alimentos y personas han llenado capítulos de trabajos sobre religión y sistemas de creencias. La comida como medio para el establecimiento de derechos y obligaciones entre familiares, parientes o amigos o como forma de manifestar agradecimiento, compromiso, deuda o cariño han sido temas tratados por la antropología del parentesco. Del mismo modo, el vocabulario alimentario, así como los campos semánticos o las taxonomías culinarias han sido atendidos desde la antropología cognitiva en su interés por demostrar ciertas relaciones entre lenguaje, pensamiento y realidad y en su interés por destacar el valor de las categorías *emic* o el punto de vista de los actores sociales. La ritualización y las fiestas, la comensalidad, los recetarios, los calendarios de actividades y comidas, los productos de la tierra, la restitución o la invención de nuevos formas de abastecer los mercados ha llamado, a su vez, la atención de los estudiosos del patrimonio cultural y de los estudios regionales. Los alimentos como fuente de salud y enfermedad, de males y remedios, de temores y obsesiones han tenido un lugar también en los trabajos de antropología de la medicina. En general, pues, el estudio de los roles desempeñados por los alimentos y la comida en el establecimiento y la manifestación de relaciones sociales ha sido más o menos constante en la mayor parte de las diferentes áreas de estudio de la antropología. De este modo, la antropología social ha ido demostrando de forma más o menos precisa que la alimentación constituye una especie de *ventana con vistas* a través de la cual observar, conocer y tratar de comprender la articulación de un entramado cultural más amplio. El hecho alimentario es, en el sentido dado por Mauss (1950), un *hecho social total*, entendiendo que todas las áreas de la cultura y tipos de instituciones (económicas, jurídicas, políticas, religiosas, etcétera) encuentran en él expresión simultánea y le influyen de algún modo. Consecuentemente, el análisis del hecho alimentario puede revelarnos, a su vez, la naturaleza y la estructura de un orden social dado en toda su complejidad.

2] La atención de la antropología social hacia la alimentación humana ha tenido que ver con el interés que otras disciplinas han demostrado por este tema y con la circunstancia de que estas áreas de conocimiento, en gran parte de base biomédica pero también social, hayan convertido la producción, la distribución y el consumo de alimentos en *objeto de interés científico* por sus implicaciones en la salud, en los procesos afectivos y cognitivos o en el desarrollo económico y social de las poblaciones. Desde una perspectiva médica, el interés por la alimentación no es una cuestión reciente. La ciencia nutricional, por ejemplo, surge a mediados del siglo XIX, estimulada por los problemas prácticos que afectaban a la salud de la población en

relación con la calidad de los alimentos producidos -a menudo adulterados, "sofisticados" se decía entonces-, por su almacenamiento y las dificultades en el transporte a larga distancia o por los problemas de escasez y enfermedad reinantes entre los trabajadores europeos hacinados en los suburbios de las ciudades. Hoy, los problemas de salud se han trasladado, en estos contextos, desde aquellos relativos a la desnutrición, tales como el raquitismo o la anemia, a los vinculados con la sobrealimentación, aunque siguen subsistiendo con características parecidas en los países pobres. La importancia de la nutrición ha ido creciendo al ritmo rápido que lo ha hecho el multifacético poder médico y, hoy, los nutricionistas están inmersos en todas las organizaciones estatales e internacionales prescribiendo recomendaciones dietéticas y patrones de conducta en cualquier parte del mundo.

Por otro lado, era lógico que este cuestionamiento se produjera en primera instancia en la antropología e, incluso, en los límites de cualquier disciplina que hubiera intentado abordar la dualidad humana. La alimentación, como hemos insistido ya, es un espacio intersticial cuya complejidad e ininteligibilidad empieza a ser comprendida en los límites de las disciplinas, es decir, cuando la historia se ha nutrido e inspirado en la antropología o la psicología, cuando la etnología se ha adentrado en las arenas de la ecología y la biología, cuando los antropólogos se han convertido también en nutricionistas, cuando los psicólogos se han interesado por el pensamiento mágico o cuando los naturalistas, haciendo preguntas sobre la cultura y no sólo sobre la agricultura, han constituido las bases de la etnobotánica. Esta realidad demuestra la necesidad de ampliar un poco las respectivas *miradas* de cada disciplina e incluir una perspectiva integradora y transdisciplinar o lo que, influido por los trabajos de Morin (1973, 1977), Fischler (1995) denomina una "actitud indisciplinaria" que permita reunir esas imágenes fragmentadas del ser humano biológico y del ser humano social.

3] El vínculo histórico entre alimentación y salud, unido a la aparición cada vez más recurrente de los asuntos alimentarios en las agendas políticas de los años noventa, ha hecho que aumente la preocupación por la dieta y, en general, por los comportamientos alimentarios. Este ha sido otro motivo por el que la antropología social se ha interesado por la alimentación pues no es, en absoluto, banal el aumento del interés general por la alimentación mostrado por la población y que la alimentación se reconozca como un elemento articulador de un buen número de prácticas y representaciones sociales y también de problemas. Esta *centralidad* del hecho alimentario ha vitalizado, sin duda, la expansión paralela de la investigación académica y, en particular, a los estudios antropológicos. Tanto el *comer* como el *no-comer* expresan numerosos significados. En los medios de comunicación, aparecen con una cierta regularidad y frecuencia, sobre todo si se comparan con los contenidos periodísticos de cincuenta años atrás, una gran diversidad de artículos y noticias que incluyen programas sobre cocina o remedios caseros para ciertos males, documentales de viajeros narrando las peculiaridades de las cocinas exóticas, debates sobre la salud y la inocuidad o no de los alimentos y sus repercusiones en nuestro cuerpo o en el medio ambiente… Asimismo, en los rankings editoriales aparecen libros de regímenes de adelgazamiento como *best-sellers*. De forma paralela, este auge se ha visto impulsado por la proliferación y aceptación de las denominadas cocinas étnicas o temáticas, las cuales han llegado desde lugares remotos hasta ciudades de cualquier parte del mundo a través de platos más o menos estandarizados y/o inventados, que han contribuido, así, a nutrir la ya abundante oferta restauradora y el imaginario exótico de las personas más neófilas.

4] Una última razón por la que la antropología social ha desarrollado un interés creciente por la alimentación y la comida tiene que ver con un cambio habido en el centro de gravedad de la antropología misma, que nos lleva desde los procesos de producción, distribución y consumo alimentario y sus consecuencias en la dinámica social, económica y política de las culturas tradicionales, al análisis de la organización del consumo y de los fundamentos materiales y simbólicos de este proceso en cualquier sociedad. En las dos últimas décadas, cada vez más antropólogos se han interesado por el estudio de los procesos de consumo porque en ellos se abordaban los efectos de la introducción de los bienes de consumo industriales en las sociedades tradicionales, lo que podía llevar implícito la aceptación de la pérdida o disolución de las culturas no modernas y, consecuentemente, el fin del propio objeto de estudio de la antropología. Así, durante este periodo se han ido incrementando los trabajos que, atendiendo precisamente a la entrada masiva de los productos derivados de la modernización en éstas y otras sociedades, están dando cuenta de las complejas relaciones surgidas entre los procesos de alcance global y las respuestas e interpretaciones locales. En este contexto, los alimentos y, en un sentido más amplio, los "productos alimentarios", en tanto que bienes de consumo masivo, han dado otro empuje a la agenda antropológica. Lo mismo puede decirse del valor adquirido por los temas basados en las experiencias de las mujeres a partir de los estudios y teorías producidas sobre todo desde la perspectiva de género. El aprovisionamiento, la preparación y el servicio de los alimentos han sido y son actividades diarias principalmente femeninas vinculadas en buena parte al trabajo doméstico. El hecho de que la esfera doméstica y la vida cotidiana hayan adquirido una mayor relevancia en los estudios antropológicos ha beneficiado también la atención por estos temas previamente desestimados por el escaso interés en casar el pensamiento científico con elementos en apariencia tan intrascendentes como un plato de legumbres o una técnica para hacer conservas.

El análisis de todas estas cuestiones no resuelve, ni mucho menos, los numerosos interrogantes que siguen apareciendo en relación con el nuevo orden alimentario. Uno, por ejemplo, resulta, hoy, particularmente importante y exige la aplicación de todos los esfuerzos posibles: ¿Por qué el comer y el no-comer tienen, hoy, esa tan importante centralidad? ¿Cuáles son las razones y cuáles son sus efectos? ¿Por qué el consumo alimentario alcanza significaciones tan dispares y contrastantes dependiendo de donde nos encontremos?. Cuando parece que, en efecto, una parte del mundo puede garantizar a la mayoría de sus habitantes el acceso relativamente fácil a los alimentos, que el fantasma del hambre permanece sólo en la memoria de las personas mayores o en las extremadamente pobres y que la elección entre lo diverso se convierte en una posibilidad cotidiana, las sociedades industrializadas se enfrentan hoy a nuevos problemas derivados, ahora, de esta nueva situación. Los discursos registrados son, principalmente, alarmantes: alerta por los consumos (calidad dudosa de los alimentos, consumo desproporcionado de algunos nutrientes), precaución en relación con las prácticas (desestructuradas, individualizadas, *macdonalizadas*), alerta por las confusiones o errores (los *no-saberes*) y temor ante el incremento de ciertas enfermedades (cardiovasculares, neoplasias, diabetes, obesidad, anorexia, bulimia, ortorexia, vigorexia). En los últimos años, las tendencias en los países industrializados hablan de homogeneización de consumos, de desestructuración de las prácticas y saberes y de enfermedades derivadas de los excesos y desórdenes alimentarios. No obstante, la otra cara de la moneda, la otra parte del mundo -la menos industrializada- sigue enfrentándose a los problemas derivados de la escasez y de la miseria. Precisamente ahí, en los países desestructurados por los procesos de colonización y descolonización, las tendencias son aún más

alarmantes. El hambre no es ningún fantasma, es una realidad diaria que cuesta la vida de miles de personas, especialmente niños y mujeres. ¿Cómo deben explicarse tales desigualdades y desequilibrios sociales?. ¿Qué puede hacer el conocimiento antropológico ante todo esto? ¿Cómo debe participar en la resolución de estos problemas y hasta dónde debe llegar?.

En consecuencia con los planteamientos anteriores, este libro pretende presentar y analizar algunas de las cuestiones presentes en los puntos anteriores y algunas de las respuestas ofrecidas por las numerosas investigaciones realizadas. Todo ello ha permitido desarrollar y constituir una bien fundamentada *antropología de la alimentación*, un campo de estudio fructífero que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre sí y que hay que considerar en cada momento.

Además de presentar las aportaciones de la antropología social a la comprensión del fenómeno alimentario y de definir las características del quehacer antropológico respecto al estudio de la alimentación humana, este libro pretende, también, tender algunos puentes que permitan llevar *lo social* o *lo cultural* -entendido como un espacio de inteligibilidad de los fenómenos humanos y una forma de razonamiento específica- a otras ciencias más especializadas en los determinismos de la naturaleza y la biología, como las disciplinas biomédicas, con la finalidad de permitir una aproximación integrada que permita superar las aproximaciones reduccionistas y descontextualizadas. Las prácticas alimentarias no son sólo *hábitos*, en el sentido de repetición mecánica de actos, iluminadas por un positivismo ingenuo a partir del cual el conocimiento científico y la verdad son la misma cosa. Consecuentemente, las prácticas alimentarias no pueden interpretarse, como frecuentemente se ha hecho, como hábitos, más o menos inadecuados, sino que deber ser consideradas como consecuencia, también, de *razones culturales*. Aparentemente, para la medicina y la nutrición, el ser humano se *nutre* sólo de glúcidos, lípidos y prótidos… pero lo cierto es que los alimentos, además de nutrir, *significan* y *comunican.* Encontrar esos significados es la razón última de este libro. Buen provecho.

Nota:

Este libro recoge parcialmente resultados de algunas investigaciones realizadas por los autores y que fueron presentadas en las siguientes publicaciones:

1993 Contreras, J.: *Antropología de la alimentación*. Madrid, Eudema.

1995 Contreras, J.: *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona.

1996 Contreras, J.: "Estadísticas y pautas de consumo: ¿sabemos realmente lo que comemos?", en Institut Català de la Medieterrània: *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria, 137-162.

1996 Gracia, M.: *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Icaria.

1996 Gracia, M.: "El decalage entre el discurso del informante y sus prácticas: el caso de la alimentación", García, J.L. (coord.): *Etnolingüística y análisis del discurso*, vol. II, VII Congreso de Antropología Social, Zaragoza.

1997 Contreras, J.: "Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España", en *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, pp. 417-451. Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas.

1998 Gracia, M: *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, Madrid, Ministerio de Cultura.

1999 Contreras, J.: "Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX", en *Anuario de Psicología*, 30 (2): 25-42.

2000 Contreras, J.: "Terra, cuina i identitat", en *Estudis d'Història Agrària*, 13: 127-156.

2000 Gracia, M: "Los trastornos del comportamiento alimentario como trastornos culturales o étnicos", *Revista de Trabajo Social y Salud*, Zaragoza, n. 37.

2000 Gracia, M: "La complejidad biosocial de la alimentación humana", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 20 (monográfico: Nutrición, San Sebastián.

2001 Contreras, J.: "Los aspectos culturales en el consumo de carne", en *Nutrición y obesidad*, 4 (3): 135-149.

2002 Contreras, J. y Espeitx, E.: "'Tercera edad' y aprovisionamiento alimentario: entre la autonomía, las ayudas y el cuidado", en *Nutrición y Obesidad*, 5 (5): 209-222.

2002 Contreras, J.: "La obesidad: una perpectiva sociocultural", en *Nutrición y Obesidad*, 5 (6): 275-286.

2003 Gracia, M: Alimentación y cultura: nuevas direcciones en antropología de la alimentació, Gaona, C. y Navas, J: *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación***,** Universidad Católica San Antonio, Murcia**.**

2004 Gracia, M: "Thoughts on eating risk and its acceptability. The case of transgenic foods (AGMs), *Brazilian Journal of Nutrition*, vol. 17, nº 2.

2004 Gracia, M: "Comer en Barcelona: entre las cocinas autóctonas y el mestizaje cultural", Homobono, I. y Rubio-Ardanaz, J.A. (comps.): *Las culturas de la ciudad, Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 23-24.

2004 Observatorio de la Alimentación: *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (estudio dirigido por J. Contreras y M. Gracia). Barcelona, V Foro Internacional de la Alimentación.

1

LA ALIMENTACIÓN HUMANA: UN FENÓMENO BIOCULTURAL

La alimentación constituye una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana. Esta primera observación nos da pie a una primera afirmación fundamental: los alimentos no son sustancias que sirvan exclusivamente para nutrirnos ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico. En cualquier caso, y como un primer punto de partida, resulta del todo necesario tener presente cuáles son algunos de los condicionamientos estrictamente biológicos de la alimentación humana.

1.1. Condicionamientos biológicos de la alimentación humana

Independientemente de la importancia que se conceda a la cultura como determinante de la conducta alimentaria, lo cierto es que las consecuencias derivadas de ingerir unos determinados alimentos son fundamentalmente biológicas. Los alimentos ingeridos proporcionan la energía y los nutrientes que el organismo humano, al igual que cualquier otro mamífero, necesita. Los seres humanos, sin embargo, se diferencian fisiológica y anatómicamente de otros animales. Gracias a ello pueden incluir en su régimen una gran variedad de alimentos. Su equipo dental, por ejemplo, incluye los incisivos cortantes de los roedores, los molares y premolares trituradores de los herbívoros, y los caninos puntiagudos de los carnívoros. Por otra parte, su sistema digestivo está compuesto por un intestino extremadamente largo, capaz de digerir las legumbres verdes; por jugos gástricos suficientemente poderosos como para transformar los almidones complejos en azúcar y producir la pepsina que permite metabolizar las proteínas, a la vez que su jugo pancreático puede emulsionar las grasas. Ningún otro mamífero, quizá con la excepción de las ratas y ratones, dispone de una capacidad tan grande para adaptarse a una gran variedad de condiciones; y, consecuentemente, tampoco ningún otro mamífero puede desarrollar un abanico de posibilidades tan amplio en el marco de su alimentación (Farb y Armelagos, 1985: 25).

En efecto, el primate ancestral del hombre, al convertirse en *omnívoro*, pudo desde entonces hacer frente a una gama casi ilimitada de situaciones ecológicas. El hecho de ser

omnívoro permitía la adaptabilidad a una extraordinaria diversidad de ecosistemas al precio de un constreñimiento mínimo. En cualquier caso, el elemento constriñente deriva de la necesidad de variedad: al ser omnívoro, el ser humano no puede obtener todos los nutrientes que le son absolutamente necesarios para sobrevivir (vitaminas, aminoácidos, proteínas, etc.) si no es a partir de un amplísimo abanico de alimentos. Así, el modo más simple de seguir un régimen bien equilibrado en proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales consiste en comer a la vez una multiplicidad de alimentos de origen animal y de origen vegetal. A pesar de ello, la dieta, en algunas sociedades, puede estar dominada por unos o por otros, es decir, por un régimen más carnívoro o más vegetariano. Un ejemplo muy interesante y muy bien conocido de régimen carnívoro es el de los inuit o esquimales que habitan en Alaska o en el Gran Norte canadiense. En ocasiones, los inuit pueden consumir hasta cinco kilos de carne en una jornada. A pesar de ello, como veremos más adelante [cf.: **2.1.**], por las particularidades de este régimen carnívoro, el resultado es una dieta equilibrada. En el extremo opuesto, se encuentran aquellos que se alimentan casi exclusivamente de vegetales. Algunas personas son vegetarianas por necesidad, porque carecen de medios para obtener carne. Otras pueden serlo por razones morales o religiosas. La mayoría de las que son vegetarianas por elección consumen ciertos alimentos de origen animal (leche, mantequilla, huevos, queso...) que aportan una contribución nutritiva importante. En realidad, aunque, en algunas sociedades sólo se consuman muy pequeñas cantidades de carne, no se ha encontrado ninguna población que sea enteramente vegetariana. Si alguna persona sigue un régimen enteramente vegetariano, es decir, sin huevos ni productos lácteos, estará faltada de vitamina B12, que es esencial para la prevención de ciertas formas de anemia.

La latitud es, precisamente, la de la elección, pues la amplitud permite una considerable capacidad de adaptación a las fluctuaciones de los recursos alimentarios. En realidad, la gama de requerimientos nutricionales es bastante estrecha. Un organismo humano consta de miles de proteínas, grasas e hidratos de carbono diferentes, así como de otras moléculas. El propio organismo sintetiza la mayor parte de estas sustancias a partir de una cantidad relativamente pequeña de elementos y moléculas denominadas 'nutrientes esenciales'. De no ser por tales síntesis químicas, tendríamos que comernos unos a otros para conseguir un suministro equilibrado de las moléculas necesarias para mantener la vida humana. Pero el organismo humano es un laboratorio extraordinario; por ello, no es necesario que las características químicas de los organismos que consumimos se parezcan mucho a las de nuestro organismo. Además del aire y del agua, tenemos que ingerir cuarenta y una sustancias: un hidrato de carbono que se convierta en glucosa; una grasa que contenga ácido linoleico; diez aminoácidos, que constituyen los componentes fundamentales de proteínas; quince minerales; treinta vitaminas y fibras no digeribles que ayuden a limpiar la parte inferior de los intestinos (Harris, 1991: 153-154).

Ahora bien, los modos como pueden satisfacerse unos requerimientos nutricionales similares son muy variados. Una amplísima diversidad de patrones dietéticos, utilizando miles de alimentos diferentes, son capaces de proporcionar el mismo objetivo: la sobrevivencia. Ello es posible porque, fundamentalmente, el sistema digestivo humano trata todos los alimentos de la misma manera, independientemente de como sean cocinados. Para el sistema digestivo, los alimentos se reducen a una serie de productos químicos que es necesario metabolizar; productos, en definitiva, que una vez combinados con el oxígeno están en disposición de ofrecer el calor generador de energía (Farb y Armelagos, 1985; Fieldhouse, 1996; Fischler, 1979).

Dada la importancia del sistema digestivo, pues el primer contacto significativo que tiene el organismo con el alimento es en la superficie absortiva del intestino durante la digestión y asimilación, es razonable anticipar determinadas evidencias de procesos de selección en este nivel de la fisiología, relativas a presiones selectivas en el campo de las neuronas, de las enzimas y de las hormonas. En este punto, existen algunos ejemplos muy significativos: los disacáridos lactasa y sucrasa, localizados en el borde capilar del epitelio intestinal. La lactasa es una enzima hidrolizante para el azúcar, lactosa, de la leche; y la sucrasa es el carbohidrato activo contra la sucrosa de la caña de azúcar (Kretchmer, 1981: 40).

La lactosa sólo se encuentra en la leche y la enzima lactasa que la metaboliza, a lo largo del ciclo de vida de los mamíferos, sólo actúa durante la lactancia y va declinando poco a poco hasta adquirir un nivel mínimo hacia el final de la misma. Entre los seres humanos, sin embargo, pero sólo en algunos grupos étnicos, la actividad de la lactasa en el intestino persiste en el período adulto. Así pues, la tolerancia y la intolerancia de la lactosa no sólo estaría relacionada con la frecuencia de la leche en la dieta, como se había sostenido hasta hace poco, sino con factores genéticos de carácter hereditario. Así por ejemplo, entre los aborígenes americanos, hay un 95 % de intolerantes de la lactosa. Los americanos blancos y los daneses representan el polo opuesto: son tolerantes de la lactosa en un porcentaje cercano al 98 %. Entre estos dos extremos, se encuentran los americanos negros, con una frecuencia intermedia del gen para la intolerancia de la lactosa. Los daneses, finlandeses, húngaros, los tusi, los fulani nómadas y los americanos blancos son tolerantes de la lactosa. Son descendientes de pueblos que vivieron en áreas "lecheras". Otros tolerantes de la lactosa son los watusi. Entre estos grupos, los intolerantes de la lactosa oscilan entre el 2 y el 20 % de sus grupos respectivos. Aunque de una zona también tradicionalmente lechera, los árabes modernos y los semitas son intolerantes en un 85 %. Estos pueblos consumen productos lácteos como el yogurt o quesos prensados, que contienen baja concentración de lactosa. Fuera de la tradicional zona lechera se encuentran los nigerianos costeños, los bantú, los thai, los inuit de Groenlandia y los indios pima, con porcentajes que oscilan entre el 88 y el 98 % de intolerantes. Entre los grupos intermedios se encuentran los americanos negros, los hausa-fulani y los mexicano-americanos. En estas poblaciones, el porcentaje de intolerantes de la lactosa oscila entre el 55 y el 75 %.

Según la hipótesis de Simoons (en Kretchmer, 1981: 44), la tolerancia de la lactosa en el período adulto habría sido determinada por presiones selectivas que habrían estado operando a lo largo de un período de 10.000 años, desde la llamada revolución neolítica, que convirtió a una parte de la población humana en pastores y agricultores. Entre estas poblaciones, la leche fue un recurso comestible abundante y regular, de tal modo que una mutación favoreciendo la tolerancia de la lactosa constituía una ventaja adaptativa. En esta misma medida, la intolerancia de la lactosa demostraría hasta qué punto un rasgo genético puede ser nocivo cuando se produce un cambio radical en el medio nutricional, como habría sido el caso con motivo de la revolución neolítica.

Por otra parte, la historia de la intolerancia de la lactosa es un ejemplo fundamental para llamar la atención sobre la necesidad de comprender las individualidades nutricionales. En nuestra sociedad actual, bombardeada por los medios de comunicación de masas con frecuentes y constantes mensajes consistentes en que la leche es "salud embotellada", incapaz de poducir efectos nocivos, es razonable concebir a los intolerantes de la lactosa como seres "desviados". Sin embargo, los "desviados", o “mutantes”, habrían

sido los tolerantes o aquellos adultos que han perdido la enzima después de la lactancia, que, por otra parte, a escala mundial, siguen constituyendo la mayoría. Así pues, teniendo en cuenta este dato, conviene reflexionar sobre lo inadecuadas que han podido resultar determinadas campañas de ayuda a pueblos hambrientos, pero intolerantes de la lactosa, consistentes, sobre todo, en leche en polvo ya que producía vómitos y diarreas en los niños "beneficiarios de las ayudas alimentarias".

En contraste con la larga historia de la tolerancia/intolerancia de la lactosa (unos diez o quince mil años), la sucrosa de la caña de azúcar es una sustancia relativamente nueva en la nutrición humana y particularmente reciente en el caso de los inuit, que vivían prácticamente con una dieta desprovista de carbohidratos. Bajo estas circunstancias, los requerimientos metabólicos de glucosa eran derivados de aminoácidos glucocénicos y más mediante biosíntesis que de los recursos integrantes de su dieta. Por otra parte, la diabetes era prácticamente desconocida en esta población, así como en las otras poblaciones americanas aborígenes. La reciente, hacia mediados del siglo XX, incorporación de alimentos conteniendo sucrosa en la dieta de los inuit ha sido considerada como la posible causa de las diarreas persistentes y de las gastroenteritis que afectan con mucha frecuencia a los niños inuit, sobre todo, en el período posterior al destete. Estudios realizados sobre los inuit adultos indican que este grupo étnico presenta una alta frecuencia de intolerancia de la sucrosa, concretamente del 7 al 16 %, porcentaje muy alto si se le compara con el 0,2 % de la población norteamericana. En la medida en que la sucrosa estuvo ausente de la dieta tradicional inuit durante siglos, su metabolización fue un factor negligible en la selección natural. En cambio, su reciente introducción en la dieta inuit ha planteado un stress ambiental, en la forma de comida, que, a su vez, ha creado un problema potencial de salud (Draper, 1983).

Presumiblemente, otros comportamientos relativos a las preferencias alimentarias (Farb y Armelagos, 1985: 215), que a veces nos parecen contrarios a la razón, tengan, asimismo, un fundamento biológico, como la dificultad de algunas personas, y como último ejemplo, sobre todo en Gran Bretaña y en la India, para digerir el trigo candeal, como consecuencia de una cierta sensibilidad. que sería hereditaria, al gluten. Estas zonas constituyen, precisamente, los límites exteriores, al este y al oeste, del cultivo del trigo en Eurasia. Es posible, entonces, que la falta de aptitud para digerir los cereales tenga una explicación basada en una selección natural que podría haber actuado de un modo parecido al de la leche.

Otras características biológicas han jugado, también, un papel importante, a lo largo de la evolución de la especie, para contribuir a su sobrevivencia. Así, por ejemplo, la aptitud de la lengua para detectar la amargura ha tenido que ser vital, habida cuenta de que la mayoría de las toxinas naturales tienen un gusto amargo. El apetito específico por el sabor azucarado parece ser un rasgo de fuerte componente innato entre todos los mamíferos, seres humanos incluidos. Se da en otras muchas especies además del *homo sapiens*. Se trata de una característica adaptativa positiva, en la medida en que el azúcar es una fuente de energía. Se piensa que esta característica pudo ser seleccionada en un medio en el que los azúcares de absorción rápida eran relativamente escasos, de tal manera que los alimentos de sabor azucarado constituían una fuente ventajosa de calorías rápidamente movilizables. El sabor azucarado es una "señal innata de calorías" y su umbral de saciedad es más alto que para otros alimentos, probablemente porque participa de un subsistema especializado de regulación puramente calórico (cuantitativo). Esta circunstancia estaría ilustrada por el hecho de que, en numerosas culturas, los alimentos azucarados se

consumen al final de las comidas: incluso "hartos", se dispone todavía de un "agujero" para el dulce. En cualquier caso, más o menos innato, el gusto por los alimentos azucarados se refuerza en cada generación gracias al dulzor de la leche materna e, incluso, por la preferencia mostrada por los niños de corta edad por un biberón de agua azucarada frente a otros biberones con soluciones de agua con sabor amargo o salado o, simplemente, con agua común (Chiva, 1979; Farb y Armelagos, 1985; Fischler, 1979).

Por todo ello, el ser humano ha buscado siempre el sabor dulce y progresivamente ha encontrado el medio de domesticarlo, es decir, de reproducir a voluntad esta sensación gustativa tan apreciada. Por otro lado, es probable que no haya ningún pueblo que carezca de los medios léxicos para describir la categoría de gustos que llamamos 'dulce'. Aunque el sabor dulce no gusta de manera uniforme, sea en culturas enteras o entre todos los miembros de una sola cultura, ninguna sociedad rechaza lo dulce como desagradable, aunque algunas cosas dulces puedan ser evitadas por diversas razones. Los sabores dulces ocupan un lugar privilegiado, en contraste con las actitudes más variadas hacia lo agrio, lo salado o lo amargo; esto, por supuesto, no excluye las predilecciones comunes por ciertas sustancias agrias, saladas o amargas. Los antropólogos han observado abundantemente que los cazadores-recolectores recogen de buen grado los enjambres y consumen grandes cantidades de miel. En las sociedades contemporáneas, podemos confrontar la frecuencia de los usos del azúcar en la dieta francesa con, por ejemplo, la de los ingleses o los norteamericanos, para ver con qué amplitud varían las actitudes hacia lo dulce. Además, en la vida norteamericana lo dulce es importante en lo que los antropólogos llaman comida en intervalos, o tentempiés. Otros pueblos parecen menos inclinados a tratar lo dulce como un sabor que ocupe un lugar específico en una serie o secuencia alimentaria, adecuado sólo en uno o varios lugares de esa serie; para ellos, un alimento dulce puede presentarse en cualquier momento de la comida, como un plato o como parte de los diversos platos que se sirven de forma simultánea. También varía mucho de unas culturas a otras la propensión a mezclar lo dulce con otros sabores (Fischler, 1995: 266; Mintz, 1996: 44-45).

Ahora bien, resulta paradójica la evolución cultural que se ha seguido en relación a la demanda del azúcar por parte del organismo humano. Hasta el siglo XVIII, el azúcar fue un producto escaso, exótico, de lujo. Nadie lo consumía de un modo habitual. Hasta finales de la Edad Media, sus usos fueron muy restringidos. En 1370, la provisión de una reina de Francia, para el mantenimiento de la casa real era de cuatro panes de cinco libras cada uno. En tiempos de Enrique IV, el azúcar se despachaba, todavía, en las farmacias y lo vendían por onzas y hacía falta querer comprar la salud a cualquier precio para sufragar los gastos de este remedio imaginario. Además, su uso como medicamento lo desacreditaba como alimento y lo colocaba en la categoría de las drogas sospechosas. Bajo Luis XIV, el azúcar era todavía un género de lujo que se evitaba prodigar. Circulaba, sobre todo, como un regalo, siempre muy bien aceptado. A partir del siglo XVIII, se fue pasando progresivamente de la escasez de sustancias azucaradas y, consecuentemente, con una alta valoración social y con controles culturales estrictos sobre su consumo, a una situación de superabundancia. Desde el siglo XIX, los usos del azúcar aumentaron y se diversificaron de modo paralelo al propio aumento de su producción. El azúcar entró en un gran número de preparaciones salubres, muy apropiadas para las necesidades de los enfermos, los niños y los ancianos. De un solo golpe, numerosos platos eran más nutritivos y más apetitosos. Su rol en la cocina fue el de un condimento universal. Como corrector de la acidez y de la amargura, contribuyó a vulgarizar el uso del café, el té, el chocolate y todas las bebidas calientes o

refrescantes. Endulzaba las frutas muy amargas, mejoraba los vinos flojos, ayudaba a preparar los licores. Sus propiedades antisépticas fueron utilizadas para elaborar conservas y mermeladas. En definitiva, se convirtió en un ingrediente que se prestaba a todo tipo de combinaciones y en las que el gusto, sinónimo de dulzor, se combinaba con el placer (Bourdeau, 1894: 40-41).

Después de 1900, el consumo de azúcar se multiplicó por diez. La conjunción de la apetencia de azúcar y de intereses socioeconómicos condujo a un desajuste, una ruptura de la congruencia entre la apetencia por el azúcar y las capacidades metabólicas cada vez más sobresolicitadas. Este fenómeno contribuyó, sin duda, al conjunto o a una parte de las patologías llamadas de "civilización" ligadas a la nutrición: el exceso de azúcar, que representa un aporte calórico importante y de absorción rápida a la vista del escaso gasto energético del ciudadano sedentario actual, conduce a un peso excesivo y a la obesidad, en si misma factor de riesgo o de agravamiento en la etiología de las enfermedades cardio-vasculares, diabetes, hipertensión, además de la extensión de la caries dental. Estamos en presencia de una especie de paradoja crítica de la evolución biocultural: una 'demanda' biológica seleccionada en un antiguo estado de la filogénesis ha jugado un papel motor, según todas las apariencias, en determinados desarrollos económicos sociohistóricos que tendían a satisfacerla. Pero estos desarrollos han tomado una medida tal que el dispositivo biológico de azúcar amenaza desde ahora en adelante aquello que antes protegía. El apetito biológico de azúcar y la disponibilidad ilimitada de azúcar hacen de algún modo de masa crítica. Así, todos los controles socioculturales que podían contribuir a regular el consumo, ya considerablemente debilitados por la civilización moderna, se desintegran y aceleran la reacción en cadena (Fischler, 1979: 195-196).

Otro ejemplo de los condicionantes de carácter biológico refiere a la necesidad de proteínas animales, es decir, a la necesidad del consumo de carne. Existe un acuerdo generalizado en afirmar que la atracción sentida por la mayor parte de las poblaciones por las proteínas cárnicas responde a determinantes biológicos. Sin conocimiento nutricional preciso, el cerebro interpreta los estados sucesivos de hambre y saciedad. Construye su escala de preferencias de los alimentos en función del carácter más o menos positivo de sus efectos sobre el cuerpo. Los mecanismos "pre-cableados" no sólo son importantes para la regulación biológica fundamental. Permiten clasificar los fenómenos o los acontecimientos en "buenos" y "malos" en función de su posible impacto para la sobrevivencia. Así, al igual que otros mamíferos, las características sensoriales de los alimentos son asociadas a las consecuencias metabólicas de la ingestión. Entre las especies evolucionadas, como los mamíferos, es innata la capacidad de asociar el gusto, el olor e, incluso, el aspecto visual de una sustancia a las señales metabólicas que siguen a su ingestión y, consecuentemente, a las propiedades nutricionales de los alimentos. La fisiología y los procesos digestivos propios de nuestra especie nos predisponen a aprender a preferir los alimentos de origen animal porque éstos reúnen unas características especiales que los hacen excepcionalmente nutritivos pues constituyen una fuente de proteínas mejor, por porción cocinada, que la mayor parte de los alimentos de origen vegetal. Nutricionalmente hablando, la importancia de las proteínas radica en que el organismo las utiliza para favorecer y regular el crecimiento de los tejidos. Músculos, órganos, células, hormonas y enzimas se componen de diferentes clases de proteínas constituidas por combinaciones específicas de aminoácidos que forman cadenas largas y complejas (Harris,1985: 31). En cualquier caso, el permanente apetito mundial de carne representa una preferencia

absolutamente racional que surge de la interacción entre la biología humana y la composición nutritiva de una serie de posibilidades alimentarias (Harris, 1985: 47).

Como las carnes procuran sensaciones de saciedad fuertes y largas, a causa de la dificultad de asimilar las moléculas complejas de los aminoácidos, son preferidas a los productos vegetales por todas las poblaciones que buscan la saciedad (Lambert, 1997: 242). Muchas culturas conceden un gran valor a la 'carne' y aseguran que sin ella se quedan 'con hambre' por más verduras que hayan ingerido. Un refrán castellano es suficientemente explícito al respecto: "Verduras y legumbres no dan más que pesadumbres; la carne, carne cría y da alegría". De los datos disponibles, sin embargo, no está muy claro si su apetito es por las 'proteínas' o por la grasa, la sal o, en muchas ocasiones, las festividades que acompañan al consumo de carne (Farb y Armelagos, 1985). En buena medida, el apetito de carne extendido por la práctica totalidad del mundo es, en realidad, un anhelo de carne rica en grasa. Esto obedece al hecho de que la carne magra debe complementarse con sustancias ricas en calorías con el fin de impedir que los aminoácidos se transformen en energía, en lugar de en las proteínas necesarias para el desarrollo muscular. Dicho de otro modo, la carne rica en grasas evita la necesidad de alternar los bocados de carne con bocados de mandioca o de fruta (Harris, 1985: 42).

Antes de la aparición de los métodos industriales de cebar al ganado vacuno, los cerdos y los pollos con cereales, harina de pescado, hormonas del crecimiento y antibióticos, el problema con la mayoría de las carnes estribaba en que eran demasiado magras para conseguir el efecto de ahorro de proteínas. En la actualidad, una res muerta se compone en un 30 por ciento o más de grasa. Por contraste, un estudio de quince especies diferentes de herbívoros africanos en estado salvaje reveló que los cadáveres contenían un promedio de apenas un 3,9 por ciento de grasa. Esto explica una práctica observada entre numerosos pueblos (los pitjandara de Australia o los indios de las llanuras de Norteamérica, por ejemplo), cuyo suministro de proteínas depende de la caza y que puede parecer absolutamente irracional. En el punto culminante de la 'temporada del hambre', cuando escasean todos los recursos alimentarios, es frecuente que los cazadores-recolectores se nieguen a comer ciertas tajadas de carne o incluso animales enteros que han cazado y dado muerte. La explicación de estas prácticas aparentemente irracionales consiste en que los cazadores correrían el peligro de morir de hambre si su sustento pasara a depender en exceso de carne magra. Vihjalmur Stefansson, a quien los años de convivencia con los esquimales enseñaron el secreto de mantener un estado de salud excelente a base de no comer más que carne cruda, advirtió que semejante dieta sólo podía funcionar si ésta era grasienta. Stefansson dejó una vívida descripción de un fenómeno que los esquimales, los indios y muchos de los primeros exploradores del Lejano Oeste reconocían como síntoma del consumo excesivo de carne magra de conejo y que denominaron 'inanición cunicular':

> Si se cambia repentinamente de una dieta normal en cuanto al contenido de grasas a otra compuesta exclusivamente de carne de conejo, durante los primeros días se come cada vez más y más, hasta que al cabo de una semana, aproximadamente, el consumo inicial se ha multiplicado por tres o cuatro. En ese momento se muestran a la vez signos de inanición y de envenenamiento por proteínas. Se hacen muchas comidas, pero al final de cada una se sigue hambriento; se está molesto debido a la hinchazón del estómago, repleto de comida, y se empieza a sentir un vano desasosiego. Transcurridos entre siete y

diez días, comienza la diarrea, la cual no se aliviará hasta que no se procure uno grasa. La muerte sobrevendrá al cabo de varias semanas. (Harris, 1985: 41-44).

Independientemente de este tipo de testimonios, es sabido que el consumo de lípidos es indispensable para el organismo [nuestro cerebro está compuesto de un 50 % (la sustancia gris) a un 70 % (la sustancia blanca) de lípidos]. Los ácidos grasos mantienen la fluidez de las membranas y, así, aseguran la transmisión de las informaciones. Las grasas, por jugar un rol esencial en la construcción y el buen funcionamiento del cerebro, resultan indispensables durante todo el período de crecimiento, pues los lípidos representan: una importante fuente de energía ya que 1 g. de lípido aporta 9 kcal.; juegan un papel esencial en el funcionamiento de nuestras células; los ácidos grasos esenciales nos aportan vitaminas (A, D, E, y K), que no podemos fabricar y que están ligadas a los cuerpos grasos, las llamadas liposolubles; y las grasas contribuyen a las cualidades gustativas de los alimentos y transportan los aromas, confiriendo cualidades de untuosidad a nuestras comidas.

Vamos a considerar otra particularidad que diferencia a los seres humanos del resto de los mamíferos omnívoros. Se trata del hecho de que los humanos consuman productos cuyo sabor les resulta desagradable, al menos las tres o cuatro primeras veces que se prueban. En efecto, se da la circunstancia de que, entre los productos más solicitados del mundo se encuentran cosas tales como la pimienta negra y gris, el pimiento picante o *chile*, el jengibre, el café y el alcohol, todos ellos extremadamente amargos e irritantes para las mucosas sensibles de la boca.

El uso casi universalmente establecido de los pimientos picantes llama particularmente la atención y servirá de único ejemplo para ilustrar la afirmación anterior. Se trata de un condimento muy empleado en todas las sociedades no industrializadas, aunque también lo es en las industrializadas. Su fuerte gusto se debe a la presencia de una sustancia irritante -la *capsicina*. En cualquier caso, varias razones explican una utilización tan generalizada. Los pimientos picantes superan a todas las demás plantas como fuente de vitamina A y, asimismo, contienen, una buena cantidad de vitaminas C y B. Basta ingerir una pequeña cantidad para contribuir de un modo importante al equilibrio del régimen alimentario de algunas sociedades tropicales y subtropicales, en las que los aportes vitamínicos procedentes de otras fuentes son muy marginales. Asimismo, los pimientos picantes tienen la ventaja de disminuir la temperatura corporal, en tanto que la *capsicina*, incluso en muy pequeña cantidad, provoca la transpiración. También, los pimientos picantes facilitan la digestión de los almidones, aumentan las secreciones gástricas y estimulan el apetito. Todo ello es muy importante en las regiones tropicales y subtropicales en las que los alimentos de base son, las más de las veces, muy poco gustosos. Finalmente, parece probado que los pimientos picantes, así como otras especias, tienen el poder de limitar la multiplicación de las bacterias en el organismo, tales como salmonelas, estafilococos y otros microorganismos, conocidas por crear desórdenes intestinales.

En definitiva, pues, los pimientos picantes -y consideraciones similares podrían hacerse de los otros alimentos citados como amargantes, la cerveza por ejemplo- cumplen una función esencialmente adaptativa en determinados ambientes. Consecuentemente, la capacidad de los seres humanos por adoptar determinados alimentos que, inicialmente, resultan desagradables se revela, también, esencialmente adaptativa.

Una última consideración, relativa a una particularidad fisiológica pero que, a la vez, es una particularidad del omnívoro. Los animales saben, en general, cuando han comido lo suficiente. Pero la especie humana ¿cómo puede aprender que es el momento de parar de comer? Las señales físicas que indican "ya es suficiente" son muy débiles y fácilmente sumergidas por las presiones culturales (Douglass, 1979: 146). Cabanac (1971) demostró que en la especie humana la palatabilidad o la satisfacción subjetiva de cada alimento en particular cambia después de cada alimento consumido. Llamó a esta sensación cambiante *alliestesia*.

> ¿Cómo entonces se relaciona este encuentro con la alimentación normal y la selección de una variedad de alimentos? Determinamos el efecto de ingerir un alimento con la saciedad sobre el placer subjetivo de ese alimento y otros alimentos que no habían sido comidos (…). La depresión en la posición era relativamente específica al alimento ingerido, incluso si los alimentos eran del mismo tipo (p. ej. proteína, carbohidrato, grasa). Estas conclusiones son compatibles con el hecho de que actuando en conjunción con las señales de saciedad, factores externos como la vista, el olfato, el gusto y la textura de alimento proporcionan algún grado específico de saciedad. Una función normal de tales saciedades específicas puede asegurar que se consume un conjunto equilibrado de sustancias nutritivas; así, durante una comida servida en distintos platos, por ejemplo, podemos saciarnos con el plato principal, pero guardar todavía un apetito para el postre (Rolls, Rowe, Rolls, 1980: 12-13).

Cada especie tiene sus propios condicionamientos. Si el sistema alimentario del monovoro se desencadena por el hambre y se para con la saciedad; en el del omnívoro, a la pareja hambre-saciedad, cabe añadir el aspecto hedonista. Atribuimos a los alimentos notas hedonistas positivas o negativas, cuyas intensidades son modificadas por las variaciones del hambre. La saciedad disminuye la palatabilidad del alimento. Puestos frente a una elección ilimitada, el ser humano sigue su fisiología, es decir, come las cosas que tienen buen gusto, pero con ciertos 'guardafuegos fisiológicos'. Por ejemplo, frente a una gran opción de alimentos, la ración de proteínas se estabilizará entre el 12 y el 15 %. Ahora bien, el mecanismo de la saciedad, en una situación de abundancia, puede entrar en conflicto con el placer de comer. La variedad de comidas provoca una excitación que, para cada plato, despierta un apetito específico. Comer a gusto puede dar lugar a comer mucho más allá de satisfacer el hambre, más allá del apetito, más allá de la saciedad (Apfelbaum, 1989: 181-182): "se come mucho después de harto", dice el refrán.

Todas las consideraciones anteriores sobre el rol de las causas dietéticas en el proceso de la evolución, así como los ejemplos que las han acompañado, muestran que la nutrición es un factor importante de la variabilidad humana. Como ha señalado Kretchmer (1981), la individualidad nutricional se refleja en una combinación única de atributos bioquímicos, tales como la actividad enzimática, los niveles hormonales, los tamaños de los *pools* metabólicos, el almacenamiento de reservas y las capacidades de las membranas. Estas actividades metabólicas son las que determinan las respuestas de los individuos a determinados nutrientes, así como los requerimientos de los mismos. El modo como un individuo responde a las presiones de un medio determinado se basa en las mutaciones y en los procesos selectivos que han tenido lugar en los milenios anteriores.

En cualquier caso, conviene llamar la atención sobre el hecho de que no hay dos organismos humanos que tengan las mismas necesidades nutricionales. Dos individuos de la misma edad, sexo y estatura no tienen exactamente el mismo metabolismo. Su tolerancia de la *capsicina*, por ejemplo, o de otras muchísimas sustancias (alcohol, cafeína, etc.), puede ser muy diferente de unos a otros individuos. Por esa razón, resulta muy difícil poder determinar las cantidades adecuadas de los diferentes elementos nutritivos que deben ser ingeridos regularmente. Por otra parte, debe tenerse en cuenta, además, que no todas las personas, o los diferentes pueblos o grupos sociales, consumen lo mismo de un mismo producto. Por ejemplo, los que pelan las patatas antes de hervirlas o para freírlas desaprovechan un 20 % de sus elementos nutritivos, sobre todo vitamina C y proteínas.

Además, por otra parte, existen las variaciones culturales y de desarrollo. Por ejemplo, algunos alimentos que han provocado enfermedades en algunas poblaciones, pueden haber provocado, en otras, cambios evolutivos. En definitiva, la evolución relativa a los requerimientos nutricionales se debe, en su origen a cambios genéticos, cuyo reflejo en el fenotipo conduce a proteínas o enzimas con una alteración potencial del metabolismo que se reflejan, finalmente, en cambios relativos a los requerimientos nutricionales.

1.2. ¿Alimentarse y/o nutrirse?. De las relaciones entre naturaleza y cultura.

A pesar de su trascendencia, los condicionamientos biológicos no son suficientes para explicar los comportamientos alimentarios de la especie humana. El hecho alimentario es extremadamente complejo, entre otras razones, como consecuencia de la omnivoreidad de los humanos. Ello significa, como ya hemos dicho, que tienen la libertad de la elección pero el condicionamiento de la variedad (Rozin, 1995; Fischler, 1995). Un ejemplo de ficción puede ayudarnos a comprender la trascendencia de este hecho. Imaginemos que un restaurante expresara su menú del día en los siguientes términos (Cf.: Farb y Armelagos, 1985): 838,4 gramos de agua; 97,0 gramos de proteínas; 165,9 gramos de hidratos de carbono; 96,6 gramos de grasas; 307,8 miligramos de calcio; 998,0 miligramos de hierro; 2,6 gramos de sodio; 2,6 gramos de potasio; 2,5 gramos de fibras brutas; 0,8 miligramos de tiamina; 1,1 miligramos de ribofavina; 22,7 miligramos de niacina; 53,5 miligramos de vitamina C; 4.042 unidades internacionales de vitamina A; y, además, vitamina B6 y B12, ácido fólico, vitaminas D y E, magnesio, zinc y otros minerales...; en total, algo menos de 2.000 calorías por persona. Todo ello por el módico precio, servicio incluido de 18 euros. No creemos que dicho restaurante tuviera mucho éxito. En realidad, lo que se acaba de expresar es la descomposición que realizaría el aparato digestivo humano de unos platos que, para muchos norteamericanos, constituyen una "delicia" gastronómica: un cóctel de gambas, seguido de un entrecot guarnecido con patatas hervidas a la crema amarga; todo ello acompañado con panecillos calientes, mantequilla y vino y, además, una ensalada condimentada con una vinagreta a la francesa y, como postre, una tarta de manzana y café al final. Precio: 50 euros. Exactamente, los mismos elementos nutritivos de esta cena, según la descomposición indicada más arriba, podrían obtenerse de una serie de productos adquiribles en cualquier supermercado y/o farmacia, a saber: 182 gramos de proteínas líquidas; 28 gramos de sal; aproximadamente, unos 160 gramos de azúcar; algo menos de 80 gramos de grasas; 1 litro de agua mineral y

algunos otros ingredientes. El costo total de todos estos elementos apenas rondaría los 2 euros.

En términos *nutricionales*, las tres opciones anteriores resultan idénticas y, en término de costo económico, está muy claro que la opción tercera es, con mucha diferencia, la más barata. Sin embargo, en condiciones "normales"[2], difícilmente las opciones primera y tercera resultarían aceptables a pesar del "ahorro" significativo que podrían suponer. En otras palabras, como señalan Farb y Armelagos (1985, 28)

> "el apetito cultural que manifestamos por una cena sabrosa y variada, preparada de un modo refinado, no tiene estrictamente nada que ver con los procesos digestivos - en la medida en que nuestros alimentos favoritos continúen procurándonos las calorías y los elementos nutritivos esenciales para nuestra subsistencia".

Así pues, la comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica. Tampoco las razones de las elecciones alimentarias son estrictamente económicas. "Comer" es un fenómeno social y cultural, mientras que la "nutrición" es un asunto fisiológico y de la salud. Es obvio, sin embargo, que, en ocasiones, existen asociaciones importantes, pero es cierto, también, que, en otras muchas, se trata de fenómenos completamente disociados.

El comportamiento alimentario de los humanos tiene, desde el origen de la especie, determinantes múltiples. Los seres humanos tienen la necesidad de *aprender* las buenas elecciones alimentarias y las aprenden no por un método individual de ensayos y errores, sino a partir de un saber colectivo que se ha ido constituyendo, a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras completamente simbólicas o mágicas, tales como el ayuno, la búsqueda de lo sagrado o las prohibiciones religiosas. Estas prohibiciones pueden referir, a veces, a alimentos completamente "sanos" y afectar a una población entera o, bajo la forma de un tabú, a un subgrupo dentro de una determinada sociedad (Apfelbaum, 1994).

Tomar conciencia de la extrema complejidad del hecho alimentario nos obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico. En buena medida, esa complejidad arranca de las particularidades de las especie humana en materia alimentaria. En primer lugar, como destaca Fischler (1990), el hombre es un ser omnívoro. Ello significa que tiene la libertad de elección, así como el condicionamiento de la variedad. Por esta razón, interesa preguntarse: esta elección ¿cómo se ejerce? y este condicionamiento ¿cómo se sufre? ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? Por otra parte, dice Barrau (1983, 329), todo lo que es consumible por los hombres no es consumido necesariamente. En ocasiones, la selección de alimentos que una determinada sociedad realiza de entre los diferentes recursos accesibles y "comestibles" se explica por razones técnicas y económicas. En otras, se considera una cuestión de "gusto" o "sabor" y, muy a menudo, se explica por las "creencias" relativas a la bondad o maldad atribuidas a tal o cual alimento. También puede explicarse por el "estatus" de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su

[2]) Cabe recordar las llamadas "raciones de emergencia" para garantizar una ingesta nutricional adecuada en situaciones en las que no es posible procurarse los alimentos convencionales ni cocinarlos.

historia. Y, en este punto, muchos de los pasos seguidos por la sociedad no siempre han sido guiados por la ciencia y la razón. En este sentido, no puede dejar de llamar la atención la irracionalidad del hecho de que haya personas que puedan haber muerto de hambre por no comer alimentos desconocidos para ellas, pero considerados comestibles por otras culturas. ¿Cuántos europeos, por ejemplo, completamente hambrientos, aceptarían ingerir lo que los tuareg consideran un manjar: ojos de cordero?. En cualquier caso, esta irracionalidad parece ser una característica esencialmente humana y nos remite a un nuevo aspecto que es necesario considerar en el caso de la alimentación. Se trata de la función que pueden jugar los alimentos en la identidad individual y grupal, a veces más importante, incluso, que la función de supervivencia. Según Back (1977, 31-33), incluso en nuestra moderna sociedad, en la que supuestamente sólo se reconoce una evaluación bioquímica de la nutrición, la comida proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural. En la práctica totalidad de las sociedades, comer es esencialmente una actividad social. Los modos como son preparados y servidos los alimentos, los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, las maneras como nunca serían utilizados... Todo ello expresa los modos mediante los cuales los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades [Cf.: **5.3.**]. Diferentes preferencias en las formas de preparación de la comida, así como diferentes preferencias y aversiones sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino, también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales, pues la "demarcación" de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás.

La necesidad de recurrir a los aspectos culturales para comprender la alimentación humana arranca de la constatación de que los propios condicionamientos biológicos han podido concretarse de diferente modo en diferentes sociedades. Tres observaciones de distinto contenido nos servirán de punto de partida para nuestra argumentación de que la alimentación es un hecho que trasciende la biología para entrar de lleno en la cultura:

1) Existen preferencias y aversiones muy diferentes de unas culturas a otras en relación con unas mismas fuentes de proteínas (por ejemplo: insectos, ranas, caracoles, perro, caballo, cerdo, vaca, etc.) que van más allá de los condicionamientos biológicos y que nos remiten a diferentes estrategias particulares de adaptación al medio.

2) En todas las culturas conocidas, las prohibiciones alimentarias parecen mucho más importantes cuando se trata de productos animales que cuando se trata de productos vegetales. Los animales tienen atributos morfológicos que los aproximan mucho más a los seres humanos. Y cuanto más se aproximan, tanto más son objeto de prohibiciones y aversiones, pues, a diferencia de la savia de los vegetales, la sangre de los animales remite a la imagen de la vida humana (Fischler, 1995; Lambert, 1997).

3) Los antropólogos han observado que, muy frecuentemente, la carne es el alimento más demandado. La valoración de la carne en numerosas culturas e innumerables épocas es una constante, hasta el punto de que los historiadores han medido la prosperidad de un período y/o de una categoría social por el aumento del consumo *per capita* de carne. Este indicador se ha revelado apropiado en muchas ocasiones. De una manera general, cuando la renta aumenta, la parte de las proteínas animales en el consumo alimentario aumenta también (Fischler, 1995: 117-118). En la mayor parte de las sociedades, desarrolladas o subdesarrolladas, la presencia de productos de origen

animal en la dieta es tanto más elevada cuanto más alto es el nivel de renta. Un estudio clásico de esta relación (en Harris, 1985: 23-24) mostró que en más de 50 países los grupos de renta más alta obtienen, a partir de fuentes animales, una proporción mucho más elevada de las grasas, proteínas y calorías que consumen que los grupos de renta más baja. En proporción a la renta, las calorías procedentes de grasas animales sustituyen a las procedentes de grasas vegetales e hidratos de carbono, y las procedentes de proteínas animales sustituyen a las de origen vegetal.

Por otro lado, la lista relativa a los usos que las diferentes sociedades atribuyen a la comida es larga, y muy pocos de entre ellos responden exclusivamente a razones nutricionales (Véase figura nº 1). Siendo, por un lado, imprescindibles para la supervivencia física y el bienestar psíquico de las personas, las prácticas alimentarias son, a su vez, cruciales para la reproducción social de las sociedades. A menudo, los alimentos constituyen un elemento básico en el inicio de la reciprocidad y del intercambio interpersonal y, en general, en el establecimiento y mantenimiento de relaciones sociales. Aunque sólo se trate de una simple botella de vino, de unos dulces o de un café, la comida y la bebida se pueden ofrecer como un acto de amistad, de estima y agradecimiento o, por qué no, también, de interés. Objeto de pactos y conflictos, los comportamientos alimentarios marcan tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifican y jerarquizan a las personas y a los

Figura nº 1: **FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACION**

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo.
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios.
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales.
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias.
5. Expresar amor y cariño.
6. Expresar individualidad.
7. Proclamar la distintividad de un grupo.
8. Demostrar la pertenencia a un grupo.
9. Hacer frente a stress psicológicos o emocionales.
10. Significar estatus social.
11. Recompensas o castigos.
12. Reforzar el autoestima y ganar reconocimiento.
13. Ejercer poder político y económico.
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas.
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales.
16. Simbolizar experiencias emocionales.
17. Manifestar piedad o devoción.
18. Representar seguridad.
19. Expresar sentimientos morales.
20. Significar riqueza.

En: Baas, Wakefield y Kolasa, 1979.

grupos, expresan formas de concebir el mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto, *somos lo que comemos*.

Y no sólo *somos lo que comemos* porque los alimentos que ingerimos proporcionan a nuestro cuerpo las sustancias bioquímicas y la energía necesaria para

subsistir, adquiriendo con ello sus propiedades físicas, sino porque la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultural. Para los franceses, los italianos son "macarrones" o los ingleses "rosbifs", mientras que para estos últimos los franceses son "ranas" y "escargots". El alimento consumido tiende a transferir analógicamente al comensal algunos de sus caracteres: la carne roja, la sangre, da vigor, mientras que la horchata, contrariamente, da "sangre de horchata", es decir, desprovee de vitalidad (Fischler 1995).

El psicobiólogo Paul Rozin (1994) intentó demostrar esta relación haciendo un estudio en la década de los ochenta entre estudiantes estadounidenses que creían estar participando en una investigación sobre prejuicios interétnicos. Los dividieron en dos grupos, cada uno de los cuales debía dar su valoración sobre dos culturas a partir de dos textos que diferían sólo en un punto: la primera cultura era cazadora y consumía tortugas de mar y cazaba también jabalís pero en defensa propia. Por su parte, la segunda cazaba y consumía jabalís, pero sólo cazaba a la tortuga por su caparazón. Se pidió a los sujetos que dieran notas valorando los rasgos de personalidad que atribuían a los miembros de ambas culturas. Los resultados fueron estadísticamente significativos: a los primeros se les atribuyeron características propias de las tortugas (buenos nadadores, pacíficos, prudentes) y a los segundos, de jabalíes (rápidos en la carrera, salvajes, agresivos).

1.3. Alimento, comida y cocina.

El comportamiento alimentario es, sin lugar a dudas, de todas las actividades humanas, la que cabalga de un modo más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura (Douglas, 1995). La misma elección de los alimentos está unida a la satisfacción de las necesidades del cuerpo o de los deseos y gustos personales, pero también en gran medida al tipo de sociedad.

1.3.1. La cultura alimentaria

A sistemas culturales distintos corresponden sistemas alimentarios diferentes. La cultura actúa estableciendo regularidad y especificidad. La conducta alimentaria diaria de la mayoría de las personas resulta predecible dependiendo de sus patrones culturales (recursos tecnológicos, organización social, actividades, horarios, profesiones, relaciones familiares, responsabilidades…). Tal regularidad es la consecuencia de la existencia de un orden normativo en el proceso de socialización: un conjunto de guías institucionalizadas acerca de las conductas más o menos apropiadas dentro de contextos sociales particulares (Warde y Martens, 2000). Las personas muestran actitudes hacia la comida que han sido aprendidas de otras personas dentro de sus redes sociales, ya sea en la familia, entre iguales, en el grupo étnico, en la clase social, en la comunidad local o en la nación. De hecho, la alimentación es el primer aprendizaje social del ser humano.

Tales comportamientos forman la base de la **cultura alimentaria**, es decir, *el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o*

aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta.

¿Tiene algo que ver con el orden social que el zorro no aparezca nunca en la mayoría de los menús europeos, ni tampoco el perro?. Cuando se le pregunta a un inglés el porqué de esta exclusión, responde que se trata de un animal no comestible, que es carnívoro, y ello le confiere a su carne un gusto demasiado fuerte. Puede responder, también, que su carne puede ser tóxica, puesto que lo que ellos mismos comen puede estar corrompido (Douglas, 1995). Sin embargo, en determinadas regiones de Rusia, el zorro era considerado antiguamente un manjar delicado, lo mismo que el perro lo es en ciertas partes de China. No hay que confundir un asco local con una repugnancia universal. Admitimos, como nos sugiere Fischler (1995), que a menudo nuestra negativa total a consumir determinadas carnes no se basa en la fisiología, sino más bien en un sentimiento de orden moral o estético. Es verdad que la mayoría de los europeos nos estremecemos ante la sola idea de comer insectos, pero sabemos que en muchas otras partes del mundo hay gentes que sí lo hacen. Debemos, en consecuencia, evitar traducir esa repugnancia alimentaria en un menosprecio cultural, como ocurre cuando se aplica una visión etnocéntrica al valorar a los "otros" no ya como grupos con prácticas e ideas distintas, sino como grupos sociales inferiores, por ejemplo, “los tailandeses son salvajes o primitivos porque comen hormigas”.

Todo ello nos indica que los gustos también se adquieren. Si las elecciones alimentarias estuvieran basadas exclusivamente en preferencias individuales o naturales por ciertos gustos, pocas personas insistirían en el consumo de alimentos como el alcohol, el café o la cerveza, amargos o irritantes en sus primeras degustaciones. El gusto hacia estos productos es "adquirido" y nosotros lo adquirimos a través de la repetición que se establece socialmente, antes que biológicamente.

1.3.2. Comestible, no comestible.

Un segunda observación, y muy vinculada a la anterior, es que no todo lo que es nutritivo o no tóxico es considerado como alimento por parte de las personas mientras que, por otro lado, la variedad de las sustancias que son consumidas en tanto que alimentos por los diferentes pueblos del mundo es extraordinaria. Si se inventariase el número de culturas consumidoras de unos u otros alimentos de origen animal y/o vegetal, veríamos que un número considerable de sustancias incomibles para algunas de ellas resultan de gran aprecio entre otras. Por ejemplo, entre diversos pueblos asiáticos se come la carne de perro, mientras que los europeos la rechazan por considerarla que procede de un animal de compañía. Si, además, este inventario lo hiciéramos desde una perspectiva diacrónica, descubriríamos que productos incomibles para nuestros antepasados europeos por considerarlos alimentos para sus animales, como las patatas lo fueron para los cerdos hasta principios del siglo XIX, ahora son imprescindibles en un buen número de platos de nuestras comidas cotidianas. En sentido contrario, podrían citarse ejemplos de productos que, habiendo sido apreciados en otras épocas, hoy han pasado a la categoría de “no-comestibles”, el cisne o el mijo, por ejemplo.

En lugar de preguntarnos por qué comemos ciertos alimentos más que otros, hay que plantearse la pregunta de por qué *no comemos* ciertas sustancias que están a nuestro alcance, por qué *no consumimos todo lo que es biológicamente comestible* (Véase figura nº 2). Hormigas se

Figura nº 2: **CLASIFICACION SEGÚN LAS CULTURAS (COMESTIBLE/NO COMESTIBLE) DE DETERMINADAS ESPECIES ANIMALES**		
	COMESTIBLE	**NO COMESTIBLE**
INSECTOS	América Latina, Asia, Africa, etc.	Europa del O., América del N., etc.
PERRO	Corea, China, Oceanía, etc.	Europa, América del Norte, etc.
CABALLO	Francia, Bélgica, Japón, etc.	Gran Bretaña, América del N., etc.
CONEJO	Francia, Italia, etc.	Gran Bretaña, América del N., etc.
CARACOLES	Francia, Italia, etc.	Gran Bretaña, América del N., etc.
RANA	Francia, Asia, etc.	Europa, América del Norte, etc.
En: Fischler, 1990: 28.		

comen entre diversos grupos de población en Colombia, Tailandia, Sudáfrica, los aborígenes australianos y numerosas tribus amerindias; del mismo modo, las abejas y las avispas son comestibles en China, Birmania, Malasia, Sri Lanka y en algunas áreas de Japón. Frente a estas preferencias, se levanta el tabú generalizado en las culturas industrializadas donde comer insectos es algo impensable: son animales abominables, cuya presencia hay que evitar y, si es posible, erradicar. ¿Cómo presentarlos, pues, en un plato a modo de vianda?. Observados desde una perspectiva sensorial, nutricional y toxicológica nada apunta a evitar su consumo, tal como plantea Harris (1989), pero ¿cómo poner en práctica la idea dada por algunos estudiosos de convertir los insectos en *comestibles* para acabar con los problemas de falta de proteínas en algunas partes del mundo si causan reacciones sobre su aspecto, textura y olor tan dispares?.

1.3.3. La gramática culinaria

Los seres humanos son, por otro lado, las únicas criaturas del mundo que piensan y hablan acerca de sus alimentos, las únicas que observan reglas precisas sobre lo que comen y el modo de hacerlo, sobre la manera de preparar los alimentos o sobre las personas y lugares con quienes o donde comerlos. Es la única especie que organiza sus ingestas mediante *comidas* o acontecimientos alimentarios más o menos socializados y estructurados (desde la o las comidas principales a los *snack* o *tentempiés*). Por otro lado, existen muchos indicios que muestran que los seres humanos

eligen buena parte de sus alimentos en función de sus *cocinas*, cuya función adaptativa más importante es la lograr la comestibilidad, cultural más que biológica. A través de la transmisión cultural, los sujetos se proveen, generación tras generación, del conjunto de saberes y habilidades prácticas que le permiten identificar, en base a la experiencia de los antepasados, los alimentos comestibles mediante la adquisición de preferencias y aversiones fundadas en la experiencia que contribuyen a disminuir los riesgos ligados a la elección de alimentos (Fischler 1995).

Cada cultura genera una *cocina* peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer) con clasificaciones particulares y unas reglas precisas, tanto en relación con la preparación y combinación de alimentos, como relativas a su recolección, producción, conservación y consumo (Rozin y Rozin, 1981). Por ejemplo, en la cocina francesa, lo salado y lo dulce se excluyen en general mutuamente; en la china, en cambio, las mezclas agridulces son muy comunes. Un alimento dado puede convenir más a los hombres que a las mujeres, a los niños que a los mayores, o ser más oportuno en un contexto que en otro. Así, aunque las sardinas sean muy populares en España, es difícil que presidan el primer plato de un banquete nupcial o, simplemente, que se ofrezcan en una cena con invitados.

Del mismo modo que, mediante el proceso de socialización, las personas adquieren de un modo más o menos inconsciente las normas básicas para actuar en el medio social, se produce un aprendizaje social relativo a las reglas culinarias que forman parte de los conocimientos y habilidades transmitidas y adquiridas y que se interiorizan de forma similar, es decir, sin apenas darse cuenta: si no se utilizan los condimentos adecuados, si no se combinan los alimentos de la manera tradicional, si las técnicas de preparación no son las habituales, si los utensilios para servirlos y consumirlos no son los familiares, si la estructura de la sucesión de platos se altera, etcétera. La razón de ello está en que cada cocina dispone de una gramática específica. Nos percatamos de que existen cuando alguien no las respeta. Imaginemos que en un restaurante de Barcelona se nos presenta la carta de las comidas del día con el contenido que aparece en la figura nº 3. Aunque la carta nos ofrece un menú para tres comidas a un precio medio-alto, el desayuno se sirve a las seis de la madrugada y para "comer" hay que esperarse a la "cena". Además, el contenido del menú tampoco parece comprensible. No se ajusta en ningún caso a nuestras reglas culinarias: ni en ingredientes, ni en combinación de alimentos, ni en orden de platos u horarios. Este restaurante, ¿cómo se ha atrevido a empezar el desayuno con una copa de cava y la comida con una macedonia de cafés?. Por otro lado, ¿podríamos comernos gustosamente una parrillada de insectos o un guiso de serpiente?. Aunque algunos de los alimentos aquí ofrecidos son apreciados culinariamente en otras culturas, para la mayoría de los habitantes de esta ciudad serían repulsivos. Para un individuo de nuestra cultura, estas invitaciones no tienen pies ni cabeza. No se ajustan, en ningún caso, a nuestra *gramática culinaria* ni en la composición de las comidas, ni en el horario, denominación, orden interno o tipo de los platos propuestos. Cuando las *reglas gramaticales* no se aplican en el ámbito culinario, al igual que sucede con las lenguas, los menús resultan ininteligibles para nuestros sentidos y, en esa misma medida, pueden ser rechazados sin más.

Figura 3. Gramática culinaria

RESTAURANTE SIN PIES NI CABEZA
COCINA PARA NEOFILOS

DESAYUNO (6 HORAS): 12 €
Copa de cava
Helado de carne de mono africano

COMIDA (11 HORAS): 30 €
Cóctel de frutas tropicales
Bocadillo de lentejas estofadas
Parrillada variada de insectos

CENA (16 HORAS): 20€
Macedonia de cafés tropicales
Carpaccio de serpiente a las finas hierbas

X X X

En conclusión, de las consideraciones anteriores puede deducirse que, desde hace ya algunas décadas, hayan ido proliferando los estudios dedicados a dar cuenta de las múltiples y diversas relaciones existentes entre alimentación y cultura que no, por frecuentes y cotidianas, dejan de ser complejas. Observar que el alimento no es simplemente algo para "nutrirse" no significa que obviemos que también es una sustancia para comer, en el sentido de que, efectivamente, es el *combustible* que necesita el *depósito* de nuestro organismo biológico para funcionar (Murcott, 1998).

Nada define mejor nuestra naturaleza como seres vivientes, o más dramáticamente quizá, que nuestra ingestión (Mintz, 1996). Una vía principal de sufrimiento en el mundo contemporáneo es todavía el hambre [Cf.: **8.1.**]. De hambre hay, sin embargo, muchos tipos. Ayunar, por ejemplo, es un medio dramático por el cual descubrimos el poder de la comida, como así puede haberlo experimentado quien haya ayunado incluso durante un solo día. Quienes lo hacen durante periodos más largos por deseos morales, deben luchar contra su propia hambre. Tener que ayunar porque no hay nada qué comer, como le sucede a mucha gente hoy, es el modo más desmoralizador de conocer el terrible poder del hambre. Las estimaciones hechas por la FAO (2001) indican que todavía existen 815 millones de personas carecen de suficiente comida.

Así pues, la comida presenta una ambivalencia profunda, ya que es fuente de intenso placer, pero también de sufrimiento. Esta dualidad tiene también señales culturales: no todas las sociedades sienten lo mismo por la comida y la comida puede ser diferentes cosas. Las actitudes hacia los alimentos son tantas como variadas y se manifiestan al expresar qué significa comer, de qué nos sirve la comida o para qué comemos. Un ejemplo extremo de esta ambivalencia lo revelan ciertas conductas de autoayuno y/o atracones que acompañan la anorexia nerviosa y la bulimia en las

sociedades industrializadas y en torno a las cuales se mezclan concepciones de género, de cuerpo y de dieta. En cualquier caso, comer o rechazar la comida se convierte en una vía de placer y sufrimiento, en la que alimentarse, una necesidad biológica básica, se convierte en algo más que los seres humanos transforman simbólicamente en un sistema de significados y de relación entre las personas y entre los pueblos.

2

LOS CONDICIONAMIENTOS CONTEXTUALES Y LA VARIABILIDAD CULTURAL DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS

La alimentación vincula lo natural con lo social en un sentido amplio y comer sirve como medio para describir la manera en que los seres humanos son simultáneamente organismos biológicos y entes sociales (Fieldhouse, 1995; Murcott, 1998). Esta doble naturaleza biosocial, que opera estrechamente vinculada, debe ser tenida siempre en cuenta, especialmente por quienes a través de sus orientaciones y prescripciones pretenden intervenir, para modificar, en las pautas alimentarias practicadas por un determinado grupo humano. Porque, en efecto, una de las cuestiones principales que salta a la vista al mirar a nuestro alrededor es la *variabilidad cultural* de los sistemas alimentarios. En efecto, es extraordinariamente amplia la gama de sustancias que son consumidas como alimentos, las formas de obtenerlas, conservarlas o servirlas y las situaciones en las que se consideran oportunas unas u otras según las distintas culturas del mundo.

Aunque un número considerable de los patrones alimentarios consisten en comer tanto productos de origen animal como de origen vegetal, no siempre la situación contextual lo permite y hay numerosas sociedades que siguen una dieta dominada por uno de ellos, sin presentar por ello problemas de salud. Un ejemplo bien conocido es el de los inuit o esquimales, *comedores de carne cruda*, antes de su "occidentalización" (Farb y Armelagos, 1985): cuando la caza era exitosa un adulto podía ingerir hasta cinco kilos de carne en una jornada como ya se ha dicho en el capítulo anterior. Todos los estudios realizados revelaron que entre ellos no existía ninguna enfermedad importante etiológicamente vinculable a carencias nutricionales. Numerosos elementos entraban en juego para explicar cómo estas poblaciones obtenían un equilibrio alimentario; entre ellos, el hecho de que también recolectaban plantas salvajes (raíces, bayas y granos) en la época del deshielo, añadiéndolas al contenido fermentado del estómago de los herbívoros obtenidos mediante la caza y consumiéndolas durante todo el año en pequeñas cantidades o al hecho de que se comían gran parte de los animales que mataban, en particular sus órganos internos y grasas, y que además los consumían crudos o ligeramente cocinados conservando así un nivel óptimo de vitaminas y minerales. Ello significa que la cultura alimentaria de los innuit estaba adaptada de forma relativamente óptima a las condiciones

marcadas por el entorno. A pesar de la precariedad del medio y de la menor diversidad de su ecosistema, este pueblo también seleccionaba ciertas sustancias para ser comidas mientras que rechazaba otras por considerarlas incomibles.

La existencia de preferencias y aversiones muy dispares entre unas culturas y otras nos obliga a la reflexión. Las respuestas generales en términos de dietas o regímenes dependen de un sinfín de factores. Unos hacen referencia a condicionantes de carácter biológico y psicológico. Es el caso de las experiencias sensoriales que proporcionan los alimentos (sabor, aspecto, aroma, color, textura), de que el cuerpo exija nutrientes o de que éstos le sienten bien, entre otras tantas posibilidades. Otros hacen referencia a determinantes de carácter contextual (ecológico, económico, político o ideológico), como disponer de los recursos necesarios, tecnológicos o monetarios, suficientes para adquirir según qué productos o para cocinarlos de una manera particular. Introducirse un alimento en la boca, por muy simple que parezca la acción, depende de la articulación de cada uno de estos factores que interactúan de un modo complejo. Todos ellos, estrechamente vinculados, constituyen los principales condicionantes de las diferencias así como de las similitudes que se registran entre los comportamientos alimentarios. Así, las preguntas que cabe formularse ahora son ¿Por qué comemos lo que comemos? y ¿Cómo explicar la variabilidad intercultural de los comportamientos alimentarios?.

2.1. Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos.

Las formas de aprovisionamiento y tratamiento de los alimentos dependen, en buena medida, de las *disponibilidades ecológicas* y de los *equipamientos tecnológicos* de cada sociedad, en función del tipo de hábitat y de sus condiciones particulares de existencia. Por otra parte, las condiciones de existencia varían a lo largo del tiempo y del espacio. A principios de siglo pasado, por ejemplo, en las cocinas de los hogares españoles, escaseaban los electrodomésticos de cualquier tipo y las tareas de triturar, batir, cocer u hornear los alimentos requerían de otras técnicas culinarias que conllevaban más tiempo y esfuerzos. Por su parte, la escasez de combustible o el precio del mismo puede explicar algunos hábitos relacionados con las formas de preparar y cocinar los alimentos. Entre los grupos de marginados que viven en las chabolas brasileñas, por ejemplo, el elevado coste de esta materia prima tiene un efecto definitivo en la elección de los alimentos consumidos por las familias, que optan a menudo por los productos que no requieren cocción.

Hemos visto [Cf. **1.1.**] como determinadas preferencias y aversiones alimentarias son el resultado de características biológicas particulares de los seres humanos, algunas de ellas, incluso, heredables genéticamente. Hemos visto, también, que la gama de requerimientos nutricionales es estrecha, pero muy diversos los modos de satisfacerla. Estos diversos modos pueden constituir mecanismos adaptativos varios, los unos son biológicos y ya se ha hablado de ellos, otros son respuestas culturales y de ellas hablamos a continuación.

La variedad de sustancias que son consumidas como alimentos por los diferentes pueblos del mundo es extraordinaria. Clasificados según su tamaño, los animales apreciados gastronómicamente, por unos u otros pueblos, van desde la termita hasta la

ballena. Sin embargo, para cada grupo cultural determinado, la lista de los recursos considerados comestibles se recorta considerablemente. Por ejemplo, la dieta tradicional entre los inuit estaba compuesta, fundamentalmente, de carne y pescado; otros pueblos, por el contrario, ingieren, fundamentalmente, diferentes tipos de cereales. Otros pueblos, sin embargo, como las tribus indias de Norteamérica, comían más de un centenar de variedades de semillas, raíces y nueces, además de diferentes tipos de carne procedentes de los diferentes animales que cazaban. Por otra parte, el mijo, alimento básico entre diferentes pueblos africanos, es rechazado hoy como "una semilla para pájaros" en los países más ricos. Los que comen carne, sólo comen algunos tipos, pero no otros. Los pueblos "occidentales" muestran repugnancias frente a la idea de comer insectos. La leche provoca preferencias y aversiones en unos y otros pueblos y, desde la antigüedad, su consumo ha sido considerado, indistintamente, como signo de civilización y de barbarie. Bourdeau (1894, 18) lo explicaba así a finales del siglo pasado:

> "Desconocida para los pueblos salvajes, la leche se convirtió en uno de los más preciosos recursos de los pueblos pastores, que transmitieron el gusto a la mayoría de las naciones agrícolas (...) En vastas regiones, como la China y otros países del Asia oriental, la leche es completamente inusitada. Lejos de apreciarla, estos pueblos manifiestan su aversión por lo que ellos llaman 'sangre blanca'. Los griegos de los tiempos heroicos tampoco consumían la leche habitualmente. Homero habla de ella como de un alimento propio de los pueblos bárbaros, calificados, en consecuencia, de 'galactófagos' o de 'hipomulgos'. Herodoto remarca como un rasgo de las costumbres de los escitas (para los griegos el pueblo 'bárbaro' por antonomasia) que la leche constituía su subsistencia habitual".

La variabilidad puede ilustrarse, también, desde otra perspectiva: los chinos de la provincia de Hunan comen las gambas cuando todavía pernean; de la misma manera que norteamericanos y europeos no vacilan en degustar las ostras vivas. En cambio, también, encontramos algunas poblaciones asiáticas que prefieren consumir determinados alimentos en un estado tan avanzado de putrefacción que el olor se extiende a varias decenas de metros alrededor de ellos. Según los lugares y las épocas, han sido considerados como platos deliciosos: los fetos de roedores, las lenguas de alondras, los ojos de cordero, el desove de anguilas, el contenido del estómago de las ballenas y la traqueartaria del cerdo. Una de las exquisiteces escocesas -el *haggis*- constituye una mezcla abigarrada que provocaría naúseas en muchas personas. Consiste en hacer cocer conjuntamente, en el estómago de un cordero, pulmones de vaca, con sus intestinos, su páncreas, su hígado y su corazón, todo ello condimentado con cebollas, grasa de riñones de buey y gachas de avena.

En definitiva, ningún grupo humano, o social, clasifica como alimento todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles. Al mismo tiempo, este hecho no excluye, salvo situaciones de hambruna excepcional, que se lleven a cabo elecciones alimentarias de entre los recursos a su alcance. Lo dicho puede parecer obvio cuando se piensa en las modernas sociedades industrializadas y de la superabundancia, pero puede resultar más sorprendente si se piensa en las sociedades de cazadores-recolectores. Entre los bosquimanos del desierto de Kalahari, por ejemplo, la abundancia de recursos se pone de manifiesto por la no explotación de todos los recursos de su medio. La nuez de mongongo, que está en la base de su alimentación, se encuentra en cantidad prácticamente inagotable (en relación a su densidad de población, claro). Se consigue, además, a lo largo de todo el año, es fácil de coger, agradable al gusto y altamente nutritiva. Comparada con el cacahuete, planta también muy nutritiva, la nuez de mongongo contiene muchas más proteínas, tres veces más de calcio, dos veces más de potasio y casi la misma cantidad de

hierro, sin contar cantidades notables de vitaminas y minerales. Así pues, puede afirmarse que los bosquimanos practican una verdadera "estrategia" de explotación de sus recursos que les permite *elegir*, entre todos los recursos disponibles, aquellos que les parecen los más deseables en función de: sus preferencias gustativas, la distancia a que se encuentran, su abundancia, su seguridad, etc. Esta selección alimentaria, que se traduce en una cierta subutilización del medio, se da en mayor o en menor medida en todas las sociedades de cazadores-recolectores. Los pigmeos Mbuti, por ejemplo, así como los tasmanios, desaprovechan un recurso tan importante como el pescado y no cazan ni los pájaros ni los chimpancés (Farb y Armelagos, 1985; Testart, 1977), mientras que en determinadas regiones del Brasil existen mercados en los que estos últimos son adquiridos como producto alimentario.

Estas observaciones relativas a la subexplotación del medio por parte de muchas sociedades tribales pone de manifiesto que, contrariamente a lo que se había pensado, dichas poblaciones no han vivido de un modo continuo en los límites de las posibilidades de un sistema, al borde del hambre o de la catástrofe. No se trata, pues, de sociedades hambrientas, ni ha sido la escasez de alimentos lo que ha determinado su nomadismo. Además, el modo de vida cazador-recolector exige poco trabajo -menos de tres horas diarias en el caso de los bosquimanos- y con él se asegura una relativa abundancia. La cantidad de calorías absorbidas por día es buena por lo que refiere a los aborígenes australianos o a los bosquimanos, para los cuales la producción de calorías excede ligeramente el consumo, permitiendo la posibilidad de un excedente. Por otra parte, en la medida en que la esperanza de vida sea un indicador de la dificultad del modo de vida, debe señalarse que el 10 % de los bosquimanos Kung tienen más de 60 años y que la práctica del senicidio ha sido del todo excepcional. En realidad, puede decirse, incluso, que los cazadores-recolectores (teniendo en cuenta que la recolección de plantas silvestres constituye, por regla general del 70 al 80 % de la dieta) están más protegidos que los agricultores contra el hambre. En efecto, a diferencia de los agricultores, que dependen para su subsistencia de plantas cultivadas, los recolectores están doblemente protegidos de las amenazas de hambre, por la diversidad de sus recursos y por la menor vulnerabilidad de las plantas silvestres a las calamidades naturales. Por citar sólo cifras relativas a regiones desérticas, cabe señalar que el número de especies vegetales explotadas es de 85 entre los kung, de 52 entre los walbiri y de 36 entre los pitjandara (Testart, 1977).

Veamos otras manifestaciones de la variabilidad de las adaptaciones alimentarias. De una población tribal estimada en unos 30 millones de personas, en la India, encontramos 250 especies animales que son rechazadas por uno u otro grupo tribal, pero no por todos. La mayoría de ellos, por ejemplo, se abstienen de comer el tigre o cualquier especie de serpiente, la cobra en particular. Es evidente que el tigre y la cobra son animales extremadamente peligrosos y que sería insensato cazarlos sistemáticamente. También se observa una repugnancia generalizada a alimentarse de las hembras de las especies comestibles. Ello se atribuye a su veneración por el rol maternal. En cualquier caso, esta aversión contribuye a una "política económica" orientada a facilitar la reproducción de las especies consideradas comestibles. Muchas tribus rechazan, igualmente, comer de un animal muerto de causa desconocida, lo que constituye una actitud inteligente, en tanto que el animal puede haber sido víctima de una infección susceptible de ser transmitida a los seres humanos. También son evitados los animales que se nutren de detritus y excrementos, lo que constituye un primer paso para evitar ser puestos en contacto con todo tipo de parásitos y, quizá, explique, también, que los

miembros de una determinada tribu coman 21 especies de ratas diferentes, pero que no toquen la rata doméstica.

Por otra parte, las particulares concepciones de los europeos sobre lo que eran "alimentos" y sobre cómo éstos debían ser cultivados puede explicar que, en sus empresas coloniales, las naciones europeas privilegiaran los cereales, únicas plantas alimenticias verdaderamente "nobles" a sus ojos. Hay que decir (Barrau, 1983) que estas sociedades, y la civilización de las que ellas participaban, debían tanto a la domesticación neolítica del trigo y de la cebada en Asia Menor, que llegaron a pensar que no existía agricultura, alimentación ni civilización dignas de tales nombres sino aquéllas que se fundaban en los cereales. De ahí el interés que manifestaron por el arroz asiático y, más tarde, por el maíz americano. Pero, de ahí también, el desprecio que durante mucho tiempo mostraron por los feculantes exóticos, no interesándose más que por aquéllos que, con más o menos fundamento, evocaban el pan, el *árbol del pan*, por ejemplo; o por aquéllos que, de acuerdo con sus utilizaciones tradicionales, permitían, mediante la extracción de su fécula, la preparación de gachas o de galletas, como la mandioca americana. Cabe pensar, por ejemplo, en la resistencia que se ofreció en Europa antes de adoptar la patata procedente del Nuevo Mundo [Cf.: **5.4.4.**] En un primero momento, se la consideró un producto adecuado para alimentar a los cerdos, a los prisioneros y a los campesinos pobres. Luego acabaría imponiéndose, desde principios del siglo XVIII, primero entre los campesinos y luego en general, dadas sus múltiples ventajas agrícolas: un campo de 0,40 hectáreas de patatas podía alimentar a una familia de 5 ó 6 personas durante todo un año, añadiéndole una vaca y un cerdo. La patata se acomoda a una gran variedad de suelos; su cultivo no exige más que una laya y una azada; y madura en tres o cuatro meses, mientras que los cereales tradicionales necesitaban más de seis. Y, además, tiene un gran valor nutritivo.

A estos prejuicios alimentarios se añadían otras oposiciones concernientes a las características fisiológicas de las plantas alimentarias domésticas y su cultura. Los cereales, tan queridos de las sociedades y de las civilizaciones occidentales, son plantas anuales, que sólo viven y fructifican al año siguiente de su siembra. Se reproducen por semilla y se multiplica por granos. La mayor parte de los feculantes tropicales, en cambio, trátese de los tubérculos o de los frutos amiláceos, particularmente, son vegetales perennes que pueden vivir durante varios años y, además, se multiplican por lo que se llama "vía vegetativa", es decir, por retoños o mediante la plantación de esquejes. Por otra parte, sembrado al vuelo y cosechado en masa, el *campo* de cereales de las sociedades y civilizaciones salidas de la “revolución neolítica" de Oriente Próximo tuvo por modelo inicial la pradera en la que los recolectores prehistóricos recogían los granos salvajes para alimentarse. Por su parte, el *huerto* tradicional de los trópicos húmedos, con vegetales diversos plantados individualmente, tuvo como primer modelo la selva, que sigue siendo la forma vegetal dominante, y al que los recolectores iban de planta en planta para proporcionarse frutos, hojas o tubérculos. En cada uno de estos casos, finalmente, las relaciones de los hombres con las plantas es muy diferente y muy diferente, también, la repercusión que tienen estas relaciones en las relaciones entre los hombres (Barrau, 1983). En este sentido, resulta pertinente preguntarse, por ejemplo, si las diferentes formas de tributo y de diezmo, tan desarrolladas en la Europa medieval basada en los cereales, y que los europeos quisieron trasladar al Nuevo Continente, hubieran sido posibles si hubiera predominado un cultivo del tipo de los *huertos* tropicales. Así se comprende, también, el interés que los *señores* y los monasterios medievales tuvieron en extender el cultivo del trigo, en detrimento de los campesinos. En el caso de la de la región andina, por ejemplo, la enorme diversidad de las formas de consumo de productos andinos así como las

numerosísimas variedades de tubérculos y de maíz constituía un problema para los recaudadores de tributos. Así (Hünefeldt, 1982), los diferentes cultivos, las diversas modalidades de consumo, obligaban a los diezmeros a buscar para cada pueblo, y también para cada producto, formas de cobro diferentes, "tan varias como poblaciones componen (un) partido". En efecto, los indios podían aprovechar del maíz hasta dos y tres meses antes de la cosecha, para *chochoca*, para *chicha*, etc. En cuanto a las papas o patatas, "la misma chacra les sirve diariamente de despensa", según se quejaba un recaudador.

Lo dicho hasta ahora puede dar una idea, por una parte, de la enorme variedad de recursos que pueden considerarse comestibles por la especie humana. Por otra, de la diversidad existente entre unos y otros pueblos a la hora de catalogar unos u otros recursos como comestibles o rechazables, habida cuenta de los diversos grados que cada una de estas sociedades puede considerar de "comestibilidad" o de aceptación y de rechazo, tal como se ha ilustrado ya en la figura nº 2 [Cf.: **1.3.2.**].

Estudios antropológicos relativamente recientes proporcionan ejemplos cada vez más numerosos de una hipotética "racionalidad" de las culturas que podría reposar sobre procesos evolutivos de carácter selectivo: ciertas prácticas alimentarias o culinarias corresponderían a una funcionalidad más o menos inconsciente de orden fisiológico y/o ecológico. La antropología ecológica y el materialismo cultural (Harris, 1986; Harris y Ross, 1987; Piddocke, 1981; Rappaport, 1968; Ross, 1978) han pretendido explicar determinados aspectos de las prácticas alimentarias considerándolas como ajustes a las constricciones del ecosistema, mediante estrategias (conscientes) o procesos (inconscientes) de adaptación [Cf.: **3.2.3.**]. La cultura es considerada como una especie de superestructura, estando constituida la infraestructura por la "maximización" de la relación costos-beneficios, económicos o ecológicos, que implican las prácticas y las representaciones culturales. Al respecto, Harris afirma que los antropólogos interesados por el problema de las preferencias alimentarias no pueden pasar por alto las limitaciones infraestructurales que determinan los costos y beneficios de cada dieta concreta. Así, por ejemplo, la presencia de tabúes contra el sacrificio o el consumo de numerosas especies de animales selváticos comestibles ha ocultado durante mucho tiempo la importancia de las proteínas como factor limitador de los agricultores de roza. Muchos de estos tabúes son, en sí mismos, una prueba de la necesidad de prácticas de conservación, ya que afectan a especies que estuvieron o están en peligro de extinción. Por añadidura, los tabúes que pesan sobre especies como el perezoso, el tapir o el venado reflejan, tal vez, situaciones de costo-beneficio ambiguas, advirtiendo sabiamente a los cazadores contra la pérdida de tiempo que supone el perseguir a animales escondidos o a especimenes solitarios que huyen a zonas pantanosas o lugares apartados (Ross, 1978). Para los materialistas culturales, hay muchas razones para pensar que las principales variaciones en las estrategias alimentarias, tanto animales como humanas, se encuentran gobernadas por principios adaptativos análogos. Curiosamente, un mito de los Baranda de la Australia central, recogido por Leroy (1925, 58-59), puede proporcionarnos un ejemplo de hasta qué punto las explicaciones dadas por estos antropólogos pueden ser del todo pertinentes en relación al origen de algunos tabúes alimentarios sobre determinadas especies de animales. Dice el mito, textualmente, tal como lo transcribe Leroy:

> "En tiempos del rey Kinton, los Baganda vivían únicamente de la caza y se alimentaban indistintamente de todo tipo de caza. Como la caza disminuía, el rey Kinton decretó que ciertas especies de animales ya no podían ser consumidas por

tales o cuales familias. Estos fueron los animales que, acto seguido, se convirtieron en sus tótems".

Se trata, pues, de un mito que refiere al origen de los tótems y al establecimiento de tabúes alimentarios y que "explica" que la "razón" de unos y otros fue lo que hoy llamaríamos una medida "ecologista" de conservación de la naturaleza para evitar que "el pan para hoy se convirtiera en hambre para mañana". Unas ideas, las de tótem y tabú, al servicio de la "reproducción" social, económica y ecológica. El tótem propio no es que no se coma porque se le respeta, se le ama y se le teme, sino porque se tiene el deber de reservarlo para los otros clanes de la tribu. La idea fundamental y que es común a muchas otras tribus, es que los hombres de cada grupo totémico son responsables del mantenimiento de la oferta de animales y plantas que dan nombre al grupo y que la única razón para incrementar el número de las plantas o de los animales totémicos es, simplemente, la de incrementar la oferta general de alimentos (Spencer y Gillen, 1904). En definitiva, independientemente de que el rey Kinton existiera o no; independientemente de que el mito fuera una pura invención o respondiera, realmente a su propia memoria histórica, puede pensarse, por lo menos pensarse, que en el origen de las restricciones derivadas de la institución totémica tienen un claro razón "adaptativa".

Es obvio que un primer condicionamiento para el consumo de carne es tener acceso a la misma, así como poder asegurar dicho acceso en el futuro. Por esta razón, para comprender qué animales son comidos o dejados de comer en una cultura dada es necesario saber qué animales forman parte de su medio. Es importante, también, conocer cuál es la percepción que cada cultura tiene de la cadena fágica existente en dicho medio y de la relación costos-beneficios de sus elecciones alimentarias en términos de inclusión o de exclusión. Y todo ello no sólo en el plazo inmediato sino, también, a medio y largo plazo. De acuerdo con estas consideraciones, Harris (1985) afirma que las preferencias y las aversiones alimentarias efectuadas por las diferentes culturas históricas habrían respondido a una relación costos-beneficios energéticamente favorable. Así se explicaría, para cada cultura, la aceptación o el rechazo de los insectos, del cerdo, de la vaca, del caballo, del perro, etc. O, incluso, dentro de una misma cultura, la norteamericana por ejemplo, el paso de preferir la carne de cerdo a preferir la carne de vaca.

Por otro lado, de acuerdo con Fiddes (1991, 226-230), la carne ha sido un símbolo mediante el cual la sociedad occidental, al igual que otras sociedades, ha expresado su relación con el mundo en el que habita. A lo largo de la mayor parte de su historia, la humanidad parece haber sentido la necesidad de controlar su entorno ambiental para mitigar las amenazas procedentes de los elementos y de los animales salvajes, así como para asegurar una cierta estabilidad en el suministro de comida y otras necesidades vitales. La importancia del poder sobre la naturaleza ha fundamentado el prestigio de la carne. La misma noción de "control ambiental" proporciona el contexto para las razones que justifiquen ya sea el gusto o el disgusto por la carne: por ejemplo, creencias, reforzadas por los especialistas médicos, relativas a si es bueno o malo para nuestro cuerpo y nuestra mente comer mucha carne; o principios éticos relativos al trato apropiado para los animales, incluyendo consideraciones respecto a la corrección de consumirlos como alimento. Asimismo, más recientemente, ha aflorado el debate sobre las amenazas ecológicas que pesan sobre el futuro de nuestras especies y en las que el consumo de carne aparece implicado.

De acuerdo con los principios anteriores, podrían considerarse numerosos ejemplos de costumbres alimentarias, aparentemente extrañas o irracionales, pero que, en realidad, constituyen o constituyeron respuestas adaptativas a constreñimientos tecnoambientales diversos. Así, dado un conjunto de sustancias comestibles, puede afirmarse que los modos de cocinar reflejan, en primer lugar, la disponibilidad de recipientes, hornos, combustibles y utensilios de cocina. Dicho de otro modo, hay que tener en cuenta las características de cada alimento o tipo de alimento en particular (por ejemplo, si bien algunos alimentos pierden valor nutritivo al ser cocidos, muchos alimentos vegetales sólo resultan comestibles si son transformados mediante la cocción); también, los recipientes y los métodos utilizados para cocinar. En este punto conviene citar a Barrau (1983, 18) cuando se refiere a la "revolución tecnológica del fuego y de la cocción" y señala que, quizá, se haya exagerado la importancia de la revolución neolítica o de la domesticación de las plantas y animales, olvidando una revolución más antigua, de orden culinario y que, por su ingeniosidad tecnológica, permite hacer comestibles cosas que no lo eran necesariamente. Esta revolución, dice Barrau, empieza por el fuego y la invención de la cocción. Los métodos más primitivos de cocina incluían el asado y la cocción en agua calentada con piedras extraídas del fuego. Posteriormente, la invención de la cerámica contribuyó a aumentar las posibilidades de mezclar y calentar alimentos.

No sólo mediante el fuego o la cocción, determinados productos pueden adquirir la categoría de alimentos. En ocasiones, se trata de transformarlo mediante procesos sólo físicos o mecánicos. Por ejemplo, más de la mitad de las plantas alimenticias salvajes utilizadas por poblaciones tribales contienen principios de un sabor desagradable o de sustancias más o menos tóxicas. Sin embargo, han sabido desembarazarse muy bien de estos principios y substancias mediante procedimientos tales como el corte, lavado y secado, asado, cocción, fermentación, etc. Todo ello con un equipamiento muy elemental. De ello, pueden extraerse conclusiones de carácter general: Cuanto más "salvaje" es la planta, más complejo debe ser el modo de preparación que permita su utilización alimentaria. El resultado de estas preparaciones es, generalmente, una materia alimenticia purificada y concentrada, a menudo una fécula, y a menudo consumida en gachas, puré, pastel o galleta. Por el contrario, los vegetales domesticados son cocinados de modo bastante más sencillo. El procedimiento de preparación de un alimento depende de su naturaleza. Por ello, no debe sorprender que aquellos que han tenido que alimentarse de plantas espontáneas "que se protegen", hayan tenido que recurrir a técnicas más elaboradas que los cultivadores.

Procedimientos fundamentales utilizados por los colectores y cultivadores de la Australasia precolonial para preparar sus alimentos vegetales

EL ALIMENTO VEGETAL SE UTILIZA:

1.- Tal como es recogido o recolectado (frutos de plantas salvajes cultivadas consumidas enteros y crudos).

2.- Después de un tratamiento destinado a la eliminación o a la transformación de susbtancias:

a. Tóxicas

b. Desagradables

c. Indigestas (eliminación de la lignina, de la celulosa, etc.; transformación de un material bruto indigesto mediante un procedimiento físico-químico -cocción de un

tubérculo feculento-, por ejemplo).

Con la ayuda de procedimientos que hacen uso de

a. la división y/o (descortezado, pelado, cortado, rapado, tamizado...)

b. el agua y/o (lavado, sedimentación, hidrolización...)

c. el calor (barbacoa, rustido, cocción en el horno, en piedras calientes, en agua hirviendo, etc.).

3.- Mediante la conservación por: secado, ahumado, confitado, fermentación.

Fuente: Barrau, 1983: 77.

La topografía también puede ser importante, en tanto puede imponer limitaciones en el uso de determinados métodos de cocina y, consecuentemente, en determinados alimentos. Por ejemplo, los cereales y las leguminosas no han sido muy usuales en las regiones montañosas a causa del mayor tiempo que requiere su preparación pues hacer hervir el agua exige más tiempo en la altura que en el nivel del mar. El problema es mayor, todavía, si existe escasez de combustible. Precisamente, la escasez de combustible puede explicar determinadas costumbres relativas a la forma de preparar y cocinar los alimentos. Así, la tradición asiática de picar y sofreir los alimentos se desarrolló en regiones muy superpobladas y, a la vez, desforestadas; es decir, se encuentra relacionada con la escasez de materias combustibles. Teniendo esto en cuenta, lo que a primera vista podría parecer una mala adaptación -el modo como los japoneses insisten en el aspecto estético de los alimentos-, en la medida en que la energía que se requiere para refinar la presentación sería mejor acumularla en el cuerpo bajo la forma de grasas o proteínas, constituye una adaptación positiva a las condiciones que han prevalecido en su medio durante mucho tiempo. En efecto, faltando, a la vez, alimentos en abundancia y combustible para prepararlos, los japoneses adaptaron su alimentación y su preparación a la pobreza de sus recursos. Las pequeñas cantidades de alimento que podían conseguir -particularmente, en el caso del pescado y de la carne- se cortaban en trozos finos y pequeños y servidos en minúsculas porciones, después de haber sido condimentados con especias diversas para variar el gusto. Este método es económico en combustible, pues la finura de los pedazos permite cocerlos en muy poco tiempo, a alta temperatura, lo que requiere menos tiempo y energía que si se cuecen a fuego lento y en porciones enteras. Ello sin olvidar que determinados platos de pescado o de carne no exigen combustible alguno en tanto que se sirven crudos. Asimismo, y por otra parte, el empleo de un único utensilio de cocina para preparar los diversos alimentos, una versión japonesa del *wok* chino (especie de sartén de fondo curvado en plancha de hierro delgada, que transmite el calor casi inmediatamente) contribuye, también, a la economía de combustible. En definitiva, los japoneses consiguieron acrecentar el abanico de sus recursos alimenticios utilizando los mismos alimentos de modo variado y contrastado, presentándolos en platos que son dulces y amargos, calientes y fríos, crudos o cocidos, crujientes o untuosos; y todo ello presentado con todo tipo de refinamientos estéticos agradables a la vista que no hacen más que aumentar la impresión de diversidad. Está claro, pues, que la cocina japonesa constituyó una buena adaptación a las condiciones locales. En el polo opuesto, podría citarse que, cuando se tienen que cocinar grandes animales para fiestas comunitarias, el asado a la lumbre del animal entero elimina la necesidad de cortar la carne cruda en trozos y de construir hornos o calderas de grandes dimensiones (caso de que se disponga de la suficiente madera).

También, lo que la gente come y la forma en que lo prepara tienen que ver con el tipo y la distribución de las tareas dentro del grupo doméstico. Determinados modos de

vida y ocupaciones imponen sus propios requerimientos de platos que pueden ser "instantáneos", "del horno a la mesa", lentamente cocinados o fácilmente transportables. En la India, por ejemplo, también en el altiplano andino, el estiércol de vaca es el combustible preferido para cocinar porque proporciona una llama ligera y de larga duración que permite a la mujer campesina faenar en los campos mientras se va cocinando la comida.

Otras costumbres, igualmente extrañas a nuestros ojos, demuestran estar perfectamente adaptadas en tanto que contribuyen a preservar o aumentar el valor nutritivo de los alimentos. Los inuit aportan uno de los muchos ejemplos al respecto. Aunque los inuit hierven una buena parte de sus alimentos en un recipiente colocado sobre sus lámparas de grasa, comen grandes cantidades de carne completamente cruda, incluyendo los órganos internos y los músculos. De este modo, como hemos visto ya en varios párrafos anteriores, la dieta inuit, a pesar de ser casi exclusivamente carnívora, contiene cada una de las vitaminas y sales minerales necesarias para la nutrición humana, además de abundantes proteínas que faltan en la dieta de otros muchos pueblos. Asimismo, al comer la carne cruda compensan la falta de alimentos vegetales y evitan el escorbuto. Por otra parte, los inuit gustan de la carne pasada y, a menudo, dejan que se descomponga parcialmente. Como es sabido, los procesos de putrefacción aumentan el valor nutritivo e ciertos alimentos, pues la bacteria que la provoca produce vitaminas como la B1.

Es cierto, también, que determinadas formas de preparar los alimentos pueden quitarles, en lugar de aumentar, valor nutritivo. Así, por ejemplo, prolongar la ebullición de los vegetales lixivia sus vitaminas en el agua, lo que supone una pérdida importante de sus elementos nutritivos. Añadir bicarbonato a las legumbres reduce, también, su valor nutritivo, así como pelar las patatas antes de hervirlas.

Asimismo, preferencias alimentarias que nos habían parecido del todo normales hasta hace muy poco, como la preferencia por el pan blanco sobre el pan "moreno", pueden haber respondido a una mala adaptación que, a su vez, fue el precio a pagar dadas las dificultades de conservación del cereal. Si la harina no se molía, no podía conservarse durante mucho tiempo sin que las importantes grasas contenidas en el trigo enranciaran el trigo entero, sobre todo en las zonas climáticas más calientes en las que el trigo, o el arroz, constituían los alimentos base. Al retirarle los cuerpos grasos contenidos en los granos, resultaba posible su almacenamiento. En otros términos, la pérdida de un cierto número de elementos nutritivos fue el precio a pagar para evitar la pérdida de todos ellos. En cualquier caso, no habría sido hasta el curso de los últimos dos siglos que el consumo del pan blanco devino totalmente nefasto, pues, hasta entonces, las personas que tenían la posibilidad de ofrecerse ese alimento de lujo podían ofrecerse, también, un régimen variado y encontrar en otros alimentos los elementos nutritivos necesarios que faltaban en el pan blanco. Sólo cuando los progresos de la tecnología hicieron posible la fabricación masiva del pan blanco, a la vez barato y desprovisto de lo mejor de sus elementos nutritivos, empezó a formar parte de los casos de deficiencias alimentarias.

Como puede verse, los alimentos o, más ampliamente, las pautas alimentarias nos proyectan sobre un nivel esencial de interacciones y de transformaciones dentro de la compleja red de relaciones recíprocas entre las sociedades humanas y sus ambientes naturales. Y como estas relaciones de los hombres con la naturaleza son indisociables de las relaciones de los hombres entre sí, debe penetrarse, para un mejor conocimiento y comprensión de su alimentación, de sus modos y de su historia, en el núcleo mismo de la historia humana. Por esta misma razón, la alimentación debe ser puesta en relación con las

actividades de producción y de reproducción, que ocupan un lugar central en la vida humana. En esta línea hay que situar los factores de origen *económico y político* que llevan a determinar en una sociedad qué alimentos se han de producir, distribuir o consumir, en qué cantidades y de qué forma, qué tipo de actores e instituciones intervienen en cada proceso o a qué grupos o personas llegan finalmente.

Como la alimentación está ligada a los modos de producción de los bienes materiales, el análisis de la cocina, a su vez, debe relacionarse con la distribución de los poderes y de la autoridad en la esfera económica; es decir, a los sistemas de clases o de estratificación social y a sus ramificaciones políticas (Goody, 1984: 69-70). Más concretamente, el estudio de los modos de aprovisionamiento y de transformación de la alimentación refiere a cuatro grandes operaciones: cultivar, repartir, cocinar y comer, que representan las fases de producción, distribución, preparación y consumo. A ellas debiera añadirse una quinta fase, a menudo olvidada, pero que tiene cada vez más una mayor importancia habida cuenta de su incremento progresivo: la evacuación de los detritus (su operación es la de desembarazarse, y su lugar el basurero). En la primera fase es en la que predominan los factores económicos del modo más claro, pues está ligada a aspectos del sector primario, a la organización del trabajo y a las técnicas de producción y de almacenamiento que desembocan en la distribución de lo que ha sido producido. La distribución es la fase más explícitamente política, puesto que es en ella cuando intervienen, por ejemplo, las demandas del pago de los arrendamientos, rentas en especie, tributos o impuestos, así como las disensiones en el interior del grupo doméstico con relación a la conservación de los granos, por ejemplo, de su venta en el mercado y, sobre todo, del consumo hasta la próxima cosecha. En la tercera fase, la de la preparación de los alimentos, la de los campos y de los depósitos (graneros, silos, etc.) o la marcada por la cocina, en la que se practica el arte culinario. este es el lugar donde, generalmente, trabajan las mujeres más que los hombres, los criados antes que los señores, y en el que los sistemas de división y estratificación del trabajo doméstico o patrimonial se manifiestan netamente. La cuarta fase es la del consumo de los alimentos preparados, crudos o cocidos, en la que la identidad y la diferenciación del grupo se expresan por el hecho de comer conjunta o separadamente, así como, también, por lo que comen las diferentes colectividades. La *mesa* es el teatro de los festines y de las privaciones, de las prohibiciones y de las preferencias, de las comidas comunitarias y familiares, de las normas de etiqueta y de las costumbres del servicio (Barrau, 1983: 16).

El carácter complejo de las relaciones interdependientes que están asociadas a cada una de estas tres fases (producción, distribución y consumo) constituye el *sistema alimentario*, una realidad dinámica que, haciendo llegar los alimentos desde su origen hasta los consumidores, no ha parado de transformarse en los últimos años (Véase figura nº 4). En general, las diferencias entre los sistemas alimentarios mundiales están estrechamente vinculadas a las diferencias que existen en las formas de abastecimiento, preparación y conservación de los alimentos, en las agriculturas locales (ausencia o presencia de ciertos cultivos), en la organización de la producción (presencia de mayor o menor porcentaje de personas dedicadas al campo, pastoreo, industria, servicios), en las formas de distribución (centralizada o no), en los tipos de transacciones (regalo, intercambio, mercado), así como en el grado de industrialización, mecanización y transportes que desarrolla cada sociedad (Goody, 1984).

FIGURA Nº 4: Contraste entre el sistema alimentario tradicional y moderno

ACTIVIDAD	SISTEMA ALIMENTARIO TRADICIONAL	SISTEMA ALIMENTARIO MODERNO
PRODUCCIÓN	Pequeña escala/limitada Base local excepto para artículos de lujo Proporción alta de población dedicada a la agricultura.	Gran escala/altamente especializada Deslocalizada/global Mayor parte de la población sin vínculos con la producción alimentaria.
DISTRIBUCIÓN	Con fronteras locales Intercambio determinado por el parentesco y otras redes sociales	Internacional/global Acceso determinado por dinero y mercado.
CONSUMO	Oscilaciones entre la abundancia y la carencia dependiendo de las cosechas y las estaciones Elección limitada y dependiente de nivel de renta y estatus Desigualdades nutricionales dentro de las sociedades	Alimentos siempre asequibles según precio/independientemente de estaciones Elección amplia si se puede pagar Desigualdades nutricionales entre y dentro de las sociedades
CREENCIAS	Personas controlan la cadena alimentaria Explotación imprescindible del entorno	Debate entre quienes creen en la dominación humana del entorno y aquellos que cuestionan este modelo

Fuente: A. Beardsworth y T. Keil (1997: 33).

En la actualidad, los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos propios de la economía capitalista de gran escala, mundial, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas de carácter multinacional, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes y, en definitiva, la mundialización o *globalización* [Cf.: **9**] de la economía y, con ella, también de la alimentación. En este sentido, la globalización económica afecta a la homogeneización internacional de los consumos alimentarios, por más que debamos contemplar la diversidad de las concreciones locales. Ciertamente, *McDonald's*, por ejemplo, aun siendo el primer restaurante mundial y la imagen misma de la homogeneización, se ha visto obligado a tener en cuenta las particularidades culturales en su introducción en los diferentes países del mundo, estableciendo estrategias de micro-diversificación para adaptarse a los gustos de los mercados locales (Poulain, 2002a). En España, por ejemplo, en estos locales se sirve cerveza, mientras que en los EEUU no se sirven bebidas alcohólicas. En Francia, Holanda, Bélgica la mayonesa acompaña a los

fritos, mientras que en los EEUU el *ketchup* goza de una supremacía indiscutible. Además del *Big Mac*, empiezan a aparecer platos "étnicos": el contenido local en la oferta global. Así, en Gran Bretaña, *McDonald's* ha intentado asimilar la comida hindú con su *McSpicy Burger* y *McChicken Korma* y *Vegetable Samosa* o la africana con el *McAfrica Burger*, un bocadillo a base de carne, verduras y pan de pita que, supuestamente, procedería de una receta de ese continente.

La mecanización fabril, los transportes y la ampliación de las redes de distribución han contribuido de forma notable a que el lugar geográfico de producción de un alimento cada vez tenga menos que ver con el lugar de consumo. Tomamos café de origen sudamericano o vietnamita acompañado de azúcar de plantaciones caribeñas, mientras que exportamos frutas y vinos a diferentes puntos del planeta, algunos de los cuales ni siquiera llegan a los mercados locales. Esta transformación de los patrones alimentarios mundiales se ha ilustrado mediante el concepto de *deslocalización* aportado por Pelto y Pelto (1985), refiriéndose al proceso por el que las variedades y métodos de producción y modos de consumo alimentario se han diseminado a través del mundo en una intensificada y sobredimensionada red de interdependencia socioeconómica y política.

2.2. Factores ideológicos

Si la producción, distribución y consumo de alimentos se insertan en una serie de procesos ecológicos, tecnológicos y económico-políticos complejos que determinan, en buena medida, la dinámica y la lógica de los comportamientos alimentarios, también hay tener en cuenta el papel que juegan los *condicionantes ideológicos*. La alimentación también constituye una vía privilegiada para reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye, en ocasiones, una forma de simbolizar la *realidad*. Creamos categorías de alimentos [saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos, femeninos y masculinos, adultos e infantiles, calientes y fríos, puros e impuros, sagrados y profanos, etc.] y, mediante estas clasificaciones, construimos las normas que rigen nuestra relación con la comida e, incluso, nuestras relaciones con las demás personas, de acuerdo, también, con sus diferentes categorías. El mismo mecanismo que haría inadecuado servir unas judías verdes con patatas en un banquete de bodas, hace adecuado repartir bebidas alcohólicas de alta graduación entre los hombres y licores más o menos dulces entre las mujeres. Dicho mecanismo está pautado por el sistema de creencias y valores existente en cualquier cultura y puede determinar, a su vez, qué alimentos son objeto de aceptación o rechazo en cada situación y por cada tipo de persona.

Veamos un ejemplo con el caso de la carne. A pesar de las razones biológicas y/o nutricionales que hemos citado anteriormente [Cf.: **1.1.**] para explicar el aprecio por la carne, la actitud humana frente a ella ha sido, y es, ambigua, ambivalente y, a veces, contradictoria. Ya se la exalta, ya se la prohíbe; ya atrae, ya repugna. A lo largo de la historia, y por parte de numerosas culturas, la carne y los productos de origen animal han estado sometidos a reglas de todo tipo, simplemente restrictivas o, incluso, prohibitivas. Por lo común, pero no exclusivamente, estas reglas han tenido inspiraciones de carácter religioso. En la tradición judeo-cristiana, por ejemplo, la carne lleva el peso de un juicio *a priori* negativo. En el Antiguo Testamento, el paraíso

terrestre es vegetariano. Sólo después del Diluvio, Dios dará al hombre el derecho de comer carne, con la condición de que se abstenga de la sangre, que aparece como el soplo vital de los seres vivos y parte de Dios. Durante la Alta Edad Media, la Iglesia Católica dirige sus prohibiciones alimentarias exclusivamente a las especies animales, mientras que, salvo alguna excepción, lo vegetal es puro. Desde la Edad Media, las reglas de la Cuaresma, la división de los días en días 'de carne' y días 'de vigilia', han pesado con particular rigor, al menos teórico, sobre la alimentación de los católicos (en ciertas épocas se han contado entre 120 y 180 días 'de vigilia', es decir, sin carne y sin grasa animal).

Más allá de las prohibiciones instituidas existen, también, aversiones individuales. Casi siempre son sustancias de origen animal las que suscitan el disgusto. Así, en la lista de los rechazos más frecuentes, en Francia o en España por ejemplo, se encuentran los despojos (sesos, hígado…), la 'grasa de la carne' y los subproductos de la leche. En realidad, todo ocurre (Fischler, 1995: 115-121) como si "toda comida de origen animal fuese virtualmente susceptible de suscitar el disgusto". No sólo la mayoría de las culturas aplican prohibiciones o experimentan repulsión ante ciertas especies animales biológicamente comestibles, sino que también se suelen contar *más especies rechazadas* que especies consumidas. Los bosquimanos del Kalahari, por ejemplo, identifican 223 especies animales en su entorno. Sólo consideran comestibles a 54 y, de éstas, sólo 17 se cazan regularmente. En Europa, las prohibiciones enunciadas por los penitenciales de la Alta Edad Media con respecto a los *inmunda*, las especies 'inmundas', hacen largas listas de animales y de circunstancias impuras. Los animales cuya carne es 'inmunda' van del perro al gato pasando por la rata, pero comprenden igualmente reptiles y pequeños mamíferos, a veces, pájaros, la carne 'sofocada' (no vaciada de su sangre), la carne poco hecha, la carroña, etc. Y las prohibiciones alimentarias judaicas acaban a fin de cuentas autorizando sólo una pequeña cantidad de animales y que, además, deben consumirse en condiciones muy restrictivas. La lista de las prohibiciones o de las especies abominables suele ser tan larga que podríamos preguntarnos si la prohibición no es la regla más que la excepción. En definitiva, pues, podría decirse que es la animalidad en sí misma el factor virtualmente repulsivo.

La muy larga y, sobre todo, diversa lista de prohibiciones relativas al consumo de carne constata el hecho de que cada sociedad clasifica sus relaciones con los diferentes animales de un modo específico y que, dentro de estas clasificaciones, se enmarcan las actitudes de los individuos frente a los diferentes productos cárnicos. La carne es un alimento que ha sido clasificado como viril, masculino, caliente, impuro, pecaminoso, carnal[3]… Asimismo, comer carne de un animal puede haber significado apropiarse de su fuerza vital (Apfeldorfer, 1994: 171). Las diferentes actitudes con relación a la carne están claramente determinadas por un código cultural y social que remite a las representaciones del animal. Existe un largo espectro de percepciones y de expresiones de gusto asociados a la carne. Según Eder (1996, 85-92),

> Si uno desea entender la importancia de animales desde el orden cognitivo que es proyectado en el reino animal en los tiempos modernos, entonces no hay que confiar en la clasificación científica de la naturaleza. Linnaeus no establece la imagen colectiva de la naturaleza y el orden de los animales. Más cerca de las estructuras de la vida diaria están los léxicos zoológicos populares: libros que no contradicen las clasificaciones de la ciencia biológica pero que, sin embargo, introducen parámetros relevantes para la experiencia vital. La consecuencia (no la

[3] Cabe recordar, por ejemplo, que los "enemigos del alma", para la religión cristiana, son "el mundo, el demonio y la *carne*".

causa) de estos parámetros son ciertas estructuras afectivas en lo que concierne a las diferentes especies. Un análisis estructural de esta lógica práctica es el estudio de Leach, que intenta identificar los conceptos de un ordenamiento del reino animal que estructura la vida diaria.

Así, en efecto, para Leach (1972), en Inglaterra, los animales comestibles y no comestibles son el resultado de una "derivación" lógica que parte del concepto de naturaleza e identifica los animales comestibles mediante una serie de dicotomías conceptuales. Los tabúes alimentarios se explican por la proximidad o lejanía de cada animal con los seres humanos. Los animales próximos a las personas son prohibidos, así como los más alejados. El tabú de la carne de los depredadores está conectado con el problema del asesinato. Comer tales animales implica incorporar un desorden y pone en peligro la distancia socio-cultural entre los humanos y la naturaleza. Los tabúes sobre los no depredadores comparten la cualidad de que los animales tabuados pertenecen a un mundo culturalmente definido y al mismo tiempo lo contradicen. También existe tabú si son similares a los humanos en algún aspecto o si transgreden la definición cultural de las fronteras entre los órdenes humano y animal.

LOS TABÚES ALIMENTARIOS EN LA SOCIEDAD INGLESA MODERNA
Leach (1972)

NATURALEZA

Animada		**Inanimada**
Sangre caliente (carne)		**Sangre fría (no carne)**
CRIATURAS TERRESTRES	**CRIATURAS AMBIGUAS**	**CRIATURAS DE AGUA**
Bestias Pájaros	**Insectos Reptiles**	**Pescado**
COMESTIBLES A VECES	**NO COMESTIBLES**	**COMESTIBLE**
Domesticado	**(ambiguo)**	**Salvaje**
ANIMALES DOMESTICOS	**GANADO**	**CAZA**	**ANIMALES SALVAJES**
No comestibles	**Comestible**	**sujeto a reglas**	**No comestible**
HOGAR	**Granja**	**Campo abierto**	**Remotos**
No Comestible	**Comestibles**	**cerca**	**lejos**

			si castrados						**No comestibles**
						Comestibles si son cazados en la estación correcta			
Perro	**Gato**	**Caballo**	**Cerdo**	**Buey**	**Oveja**	**Conejo**	**Liebre**	**Ciervo**	**Zorro de Zoo**

La carne tiene, pues, en relación con otros alimentos, un estatus considerablemente particular y su consumo sólo habría sido posible, como dice Fischler (1995: 125-127) pensando la carne como algo extraño a lo humano, como si la distinción animalidad-humanidad, en ciertas circunstancias, se borrase ante nuestros ojos, dando lugar a una especie de *continuum* de lo viviente. El consumo de carne sólo sería posible rompiendo tal continuidad. Tal vez haga falta que la carne, para poderla comer, sufra en nuestro entendimiento una transformación, que sea *pensada* de otra manera que como emanación de un *self* extraño. Dos estrategias son posibles. La primera es construir e interiorizar una distinción clara e infranqueable entre humanidad y animalidad, afirmando sin rodeos una jerarquía de los seres en cuyo vértice figura el hombre. La segunda consiste en disimular todas las características aparentes de la animalidad, pensar la carne como materia inanimada y ya no como parte de un cuerpo.

En función de sus atributos, algunos alimentos disponen de una carga simbólica más fuerte que otros. En general, dichos valores se refieren a lo que se considera que es bueno o malo para el cuerpo, para la salud o para el alma (Fieldhouse, 1995), tal como podemos observar en la figura 5 sobre las razones que sustentan los tabúes alimentarios para ciertos grupos étnicos de Gambia. Como señalan Kaplan y Carrasco (1999: 62), es muy arriesgado ofrecer explicaciones causales que permitan comprender los motivos aducidos por los interlocutores sobre por qué ciertos alimentos son tabú durante periodos específicos. En las sociedades tradicionales europeas también existían creencias -de hecho algunas todavía existen- acerca de los efectos negativos o positivos para la salud y el alma de una gran cantidad de alimentos.

FIGURA nº 5: Tabúes alimentarios en Gambia

ETNIA	ALIMENTO TABÚ	PERIODO EN QUE ES TABÚ	RAZONES
Wolof-fula Mandinka Djola	Pescado	Gestación Primera infancia Circuncisión	Produce escamas en el niño Parasitación de lombrices Alarga cicatrización herida
Wolof-fula Mandinka	Huevo	Gestación y primera infancia	Produce mudez, estupidez e inclinación al robo
Mandinka	Miel	Gestación	Produce aborto
Wolof	Mantequilla	Gestación	Gran crecimiento feto
Mandinka	Cacahuete tostado	Gestación	Descamación cutánea en el bebé

Wolof-fula Mandinka	Pan	Gestación	Crecimiento desproporcionado del feto y parto prolongado y difícil
Mandinka	Pimiento	Gestación y lactancia	Irritabilidad y llanto del bebé
Djola	Aceite de palma	Dos semanas postparto	Colorea la leche
Wolof-fula Mandinka	Plátano	Gestación, lactancia y primera infancia	Flacidez, holgazanería e impotencia
Mandinka	Naranja	Gestación	Retención de líquidos

Fuente: A. Kaplan y S. Carrasco (1999: 63)

La carne constituye, también, un ejemplo recurrente al respecto. En efecto, ha ocupado un lugar aparte en la alimentación humana: siendo objeto de deseo y veneración entre numerosos pueblos, sobre ella recae la mayor cantidad de prohibiciones culturales que regulan su consumo (el cerdo entre los musulmanes y judíos, el vacuno entre los hindúes, etc). No obstante, los criterios que presiden dichos valores y atributos se transforman a lo largo del tiempo y del espacio. Así, en Occidente, y desde el Renacimiento, el azúcar ha pasado de prescribirse primero como medicamento para ciertas afecciones pulmonares, a consumirse más tarde como condimento de lujo únicamente entre la elite, a ser finalmente uno de los alimentos más populares que en los últimos años ha experimentado, sin embargo, un creciente rechazo social (la sacarofobia o aversión por los productos dulces).

Así pues, y en definitiva, en todas las sociedades, la elección de los alimentos y el comportamiento del comensal están sometidos a normas médicas, religiosas, éticas y, en esa medida, son sancionados por juicios morales o de valor (Fischler, 1995). Dichos valores se manifiestan en las numerosas prescripciones y prohibiciones en materia alimentaria desde el ámbito de las diferentes religiones, pero también en la fuerte carga moralizadora de la ciencia y de la medicina en relación con la alimentación. Son ilustrativos, en este sentido, los numerosos movimientos reformadores de la alimentación que se han producido en EEUU y en Europa desde el siglo XIX hasta la actualidad. Es el caso, por ejemplo, del naturismo, del vegetarianismo o la macrobiótica, pero podría citarse un amplio etcétera.

2.2.1. Creencias y tabúes alimentarios

Puede afirmarse que todas las religiones o sistemas de creencias más o menos articuladas contienen algún tipo de prescripciones alimentarias. Todas las religiones rigen la alimentación en algún sentido y, la mayoría de las veces, casi siempre restrictivo. Por ejemplo, limitar las cantidades ingeribles, restringir o prohibir una u otra categoría de alimentos, disminuir el placer de comer, sea permanentemente o en determinadas ocasiones. No todas pero sí muchas de las religiones, sobre todo las de carácter monoteísta, consideran que comer es un acto sobre todo carnal y pasional,

opuesto a los objetivos de trascendencia, predominio del espíritu sobre la materia, objetivos propios de la mayoría de las religiones. Por otra parte, cabe tener en cuenta que el enmarcamiento del comportamiento alimentario por parte de un sistema religioso acostumbra a tener, también, otras funciones, además de combatir los placeres de la carne como, por ejemplo, definir el grupo social, es decir, diferenciarse del otro (extranjero, infiel, pagano...). Así, las diferentes prohibiciones alimentarias permiten delimitar las comunidades de creyentes, del mismo modo que una redefinición del modo alimentario permite distinguir los diferentes cismas. Por ejemplo, el *catarismo*, cisma de la religión cristiana, prohibía absolutamente el consumo de carne por considerar que "comer carne" y "ser católico" eran sinónimos.

Las diferentes religiones existentes en el mundo dictan prescripciones alimentarias o dietéticas para millones de personas. En aquellas culturas marcadas ideológicamente por el cristianismo, determinados comportamientos alimentarios se consideran pecaminosos o, al contrario, un medio para lograr la santidad. Es el caso de la *gula* -comer y beber desordenadamente, en exceso- que, según la moral católica, constituye uno de los "pecados capitales"; o, en el extremo de la bondad, el a*yuno,* la restricción, sobre todo de ciertas sustancias, como la carne, el alcohol o, incluso, la sangre.

En términos de prohibiciones, si comparamos la religión cristiana con la hindú, la mahometana o la judía se puede observar que no es una de las más severas. No obstante, también registra este tipo de condicionantes sobre la dieta, sobre todo en Cuaresma, período en el que se aconseja no comer carne de gallina, cordero, buey o cerdo. En épocas anteriores, cuando las prácticas católicas eran seguidas por la gran mayoría de la población y la Iglesia tenía más poder, los ayunos eran mucho más frecuentes, no remitiéndose exclusivamente al período de Cuaresma. Estos ayunos no sólo consistían en sustituir la carne por el pescado y las grasas animales como la manteca por el aceite de oliva, como hacen aquellos que hoy practican una abstinencia parcial, sino en no comer nada –salvo agua o pan- durante el día o días de ayuno. Curiosamente, en épocas de penurias y de hambre, producidas por malas cosechas, guerras o catástrofes medioambientales, el número de ayunos dictados por la iglesia aumentaba. Era una forma de calmar el hambre mediante la fe. En estos momentos, los ayunos de las sociedades industrializadas son más estéticos o facultativos que religiosos -evitar la comida para no enfermar/engordar- o incluso reivindicativos -las huelgas de hambre como medio de presión social-.

Si entendemos, pues, que la religión católica ha marcado en diferentes momentos los tabúes sobre determinados alimentos y bebidas, como la carne o el alcohol, entenderemos también que en otras culturas suceda lo mismo. La mayoría de los programas de educación alimentaria en la India y el Lejano Oriente tienen que competir con ideas de fragilidad, pureza y menosprecio por las funciones biológicas. Algunos de estos valores, por ejemplo, no favorecen un estado de salud satisfactorio al evitar voluntariamente alimentos, como la carne de vaca o los lácteos, que podrían contribuir a un mayor equilibrio dietético. Sin embargo, la desconsideración de estos juicios ha hecho fracasar distintos programas de educación nutricional en todo el mundo. En consecuencia, parece lógico que antes de diseñar propuestas de intervención desde *fuera* de cada realidad cultural se hagan diagnósticos teniendo en cuenta el contenido de tales creencias, así como el lugar que ocupan en la cosmovisión de cada población, intentado respetarlas al máximo y modificándolas, si se considera oportuno, desde su propia lógica e interés. De este modo, además del "respeto" por las creencias, probablemente, se obtenga un mayor éxito en el objetivo de lograr una mejora nutricional de la población.

Es cierto, pues, que, en todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas muy a menudo, al menos aparentemente o en primera instancia, por un conjunto más o menos complejo y más o menos articulado de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance, así como por concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo (y/o para el alma), para la salud (y/o para la *santidad*) en definitiva. En efecto, en ocasiones, el término "salud" es utilizado indistintamente para referirse al cuerpo y al alma. De ahí que determinados comportamientos alimentarios sean estrictamente necesarios para alcanzar la santidad y que otros denoten perversión o pecado. La gula, como acabamos de decir, es un "pecado capital" para la moral católica. Una de las prohibiciones más extendidas, aunque no de manera universal, pues es un alimento fundamental en poblaciones de pastores nómadas centroafricanas, es el consumo de la sangre. La sangre es un alimento muy rico, que basta para satisfacer múltiples exigencias nutricionales, pero sobre la que pesan una serie de proscripciones que han motivado, casi, el abandono de su consumo. Ya en el *Génesis*, IX,4, por ejemplo, se dice "Que nadie de vosotros coma sangre... puesto que el alma de toda bestia está en su sangre" y San Pablo renueva esta prohibición a los cristianos en los *Actos de los Apóstoles*, XXI, 25. Ello no quiere decir que algunas poblaciones católicas puedan consumir la sangre de cerdo y de otros animales ya sea sola, frita, o mezclada con otros productos, dando lugar a un producto muy apreciado y con numerosas variantes locales como son las "morcillas" en cualquiera de sus múltiples variedades.

Las diferentes religiones existentes en el mundo dictan prescripciones alimentarias o dietéticas para millones de personas. De acuerdo con Eckstein (1980) y Lowenberg et al. (1979), en una religión, los alimentos pueden contribuir a tres finalidades: comunicarse con Dios; demostrar fe mediante la aceptación de las directrices divinas concernientes a la dieta; y desarollar una disciplina mediante el ayuno. Las constricciones religiosas relativas a la dieta pueden incluir: 1) qué alimentos pueden ser comidos y cuáles no; 2) qué comer en determinados días del año; 3) horas del día en las que deben ser tomados los alimentos; y 4) cuándo y cuán largo debe ser el ayuno. Veamos a continuación un resumen de los alimentos ingeribles o prohibidos según las prescripciones de algunas de las religiones más difundidas en el mundo:

PRESCRIPCIONES ALIMENTARIAS DE DIVERSAS RELIGIONES DEL MUNDO						
ALIMENTOS	**BUDISMO**	**CRISTIANISMO**	**HINDUISMO**	**ISLAM**	**JUDAISMO**	**SIKS**
Huevos	algunos	sí	algunos	Sí	sí	sí
Leche, yogurt			cuajada	Cuajada	cuajada	
Queso	sí	sí	no	Sí	sí	sí
Gallina	no	algunos no los comen durante la Cuaresma	algunos	Halal	Kosher	-
Cordero	no		algunos	Halal	Kosher	-
Buey	no		no	Halal	Kosher	-no
Cerdo	no		raro	No	no	
Pescado	algunos	sí	-	Halal	-	Algunos
Marisco	no	sí	-	Halal	no	Algunos
Grasas animal.	no	sí	algunos	Halal	kosher	Algunos
Alcohol	no	La mayoría	no	No	sí	Sí
Té, café	sí	sí	sí	Sí	sí	No
Legumbres	sí	sí	sí	Sí	sí	Sí
Verduras	sí	sí	sí	Sí	sí	Sí
Frutas	sí	sí	sí	Sí	sí	Sí

Ayuno	algunos	algunos	algunos	Ramadán	Yom Kippur	

Como se ve, algunas de las religiones más estrictas en obligaciones alimentarias son la judía, la mahometana y la hindú. Precisamente, las prohibiciones y las recomendaciones contenidas en los libros sagrados de los judíos han dado lugar a una rica y contrastada literatura acerca de las influencias de la religión sobre las prescripciones alimentarias y acerca de las posibles razones de las mismas. En el *Deuteronomio*, 14, se expresa cuales son los animales comestibles y cuales los prohibidos para los judíos:

"3. No comáis manjares que son inmundos.
4. Estos son los animales que podéis comer: el buey, la oveja, la cabra.
5. El ciervo, la gacela, el gamo, la cabra montés, el antílope, el búfalo y la gamuza.
6. Todo animal que tiene la uña hendida en dos partes y rumia lo podéis comer.
7. Mas no debéis comer los que rumian y no tienen la uña hendida, como el camello, la liebre, el conejo; a éstos los tendréis por inmundos, porque, aunque rumian, no tienen hendida la uña.
8. Asimismo, tendréis por inmundo el cerdo, porque, si bien tiene la uña hendida, no rumia. No comeréis la carne de estos animales, ni tocaréis sus cuerpos muertos.
9. De todos los animales que moran las aguas comeréis aquellos que tienen aletas y escamas;
10. Los que están sin aletas y escamas no los comáis, porque son inmundos.
11. Comed todas las aves limpias.
12. No comáis de las inmundas, a saber: el águila, el quebrantahuesos, el buitre;
13. El milano con toda suerte de halcones.
14. Y toda raza de cuervos.
15. Y el avestruz, la lechuza, la gaviota y las diferentes especies de gavilán;
16. El mergo, el cisne, el ibis,
17. El somormujo, el calamón y el búho,
18. La cigüeña y la garza real, con sus especies, como también la abubilla y el murciélago.
19. Todo bicho alado será inmundo y no lo comeréis.
20. Comed todo aquello que es limpio.
21. pero de carne muerta no comáis nada; la darán al extranjero que se halla dentro de tus muros para que la coma, o se la venderás; por cuanto tú eres un pueblo consagrado al Señor, tu Dios. No cocerás el cabrito en la leche de su madre".

Las interpretaciones que se han dado en relación a las abominaciones expresadas en el *Deuteronomio,* así como en el *Levítico*, consisten, según Mary Douglas (1973), en afirmar, por ejemplo, que las reglas no tienen sentido alguno y que son arbitrarias, porque su intención es disciplinaria y no doctrinal; o, también, que dichas reglas son alegorías de las virtudes y de los vicios. Por ejemplo: Moisés habría prohibido el consumo de los ratones porque son especialmente dañinos a causa de su destructividad; las comadrejas son el símbolo del chisme malicioso porque conciben por el oído y dan a luz por la boca; los peces con aletas y escamas, admitidos por la ley Mosaica, simbolizan el dominio de sí mismo y la paciencia; los reptiles, también prohibidos, que culebrean y arrastran el vientre, significan las personas que se consagran a sus deseos y pasiones; etc. Para Douglas, sin embargo, estas interpretaciones fracasan porque no son coherentes ni comprensivas, en tanto que, para cada animal, se hace preciso desarrollar una explicación diferente, y es incontable el número de explicaciones posibles, sobre todo teniendo en cuenta la abundancia de prohibiciones alimentarias presentes en la ley mosaica.

Otra explicación tradicional al respecto ha sido el criterio según el cual lo que se prohíbe a los israelitas, se les prohíbe, únicamente, para protegerlos de la influencia extranjera. Maimónides, por ejemplo, sostuvo que la última prescripción que hemos recogido del *Deuteronomio*, la de no hervir el cabrito en la leche de su madre, se les prohibía porque éste era un acto cultural propio de la religión de los cananeos. Para Mary Douglas, en cambio, puesto que cada uno de los requerimientos del *Levítico* va precedido por el mandato de "ser santo", cada precepto debe ser explicado a partir de dicho mandato. Tiene que haber, dice, "una contradicción entre la santidad y la abominación que dé cabal sentido a todas y a cada una de las restricciones particulares". La santidad, para los israelitas, abarcaba ideas tales como "justicia", "bondad", "entereza", "cumplimiento", "discriminación", "orden"..., de tal manera que la santidad requiere que los individuos se conformen con la clase a la cual pertenecen y requiere, asimismo, que no se confundan los géneros distintos de las cosas. Significa, también, mantener distintas las categorías de la creación y, por lo tanto, discriminación y orden. De acuerdo con todo ello, según Douglas, las reglas dietéticas israelitas, las leyes acerca de los alimentos *puros* e *impuros*, desarrollan la metáfora de la santidad. La santidad es unidad, integridad, perfección del individuo y de la especie.

Así, el principio subyacente relativo a la pureza de los animales consiste en conformarse plenamente con su especie. Son impuras aquellas especies que son miembros imperfectos de su género, o cuyo mismo género perturba el esquema general del mundo. Dice Douglas que

> "Para aprehender este esquema tenemos que remontarnos hasta el Génesis y la creación. Aquí se despliega una clasificación tripartita, dividida entre la tierra, las aguas y el firmamento. El Levítico adopta este esquema y concede a cada elemento su género adecuado de vida animal. En el firmamento, aves de dos patas vuelan con sus alas. En el agua, peces escamosos nadan con sus aletas. Sobre la tierra, animales de cuatro patas brincan, saltan o caminan. Cualquier clase de animales que no está equipada con el género correcto de locomoción en su propio elemento es contraria a la santidad. El contacto con ella descalifica a una persona para acercarse al templo. Así, cualquier ser acuático que no tenga aletas ni escamas es impuro (...) Los seres de cuatro patas que vuelan son impuros. Cualquier animal que tenga dos patas y dos manos y que ande a cuatro patas como un cuadrúpedo es impuro (...) El último género de animales impuros es aquel que se arrastra, serpea o pulula sobre la tierra (...) Los seres que pululan no son aves, carne ni pez. Los caracoles y los gusanos habitan en el agua, pero no como peces; los reptiles andan por el suelo seco, pero no como cuadrúpedos; algunos insectos vuelan, aunque no como pájaros. No existe orden en ellos".

Concluye Douglas que, si su interpretación es correcta, las leyes dietéticas israelitas serían, entones, semejantes a signos que, a cada instante, inspiraban la meditación acerca de la unidad, la pureza y la perfección en Dios. Gracias a las reglas sobre lo que hay que evitar se daba a la santidad una expresión física en cada encuentro con el reino animal y con la comida. La observancia de las leyes dietéticas habría sido, así, entonces, parte significativa del gran acto litúrgico de reconocimiento y adoración que culminaba con el sacrificio en el templo.

SISTEMA DE TABÚES ALIMENTARIOS EN EL JUDAISMO

Reino animal

Criaturas acuáticas		**Pájaros**		**Animales terrestres**
Pescado	**Criaturas Acuáticas que no tienen aletas**	**Pájaros que viven en el agua o en tierra**	**Pájaros que viven en el aire**	**Animales terrestres con más o menos de 4 pies**
		depredadores	**otros**	**con garras**
Animales terrestres con pezuñas hendidas				
		depredadores	**rumiantes**	**no-rumiantes**
rumiantes				
COMESTIBLE			**COMESTIBLE**	
COMESTIBLE				

Elaboración propia a partir de Douglas (1973)

2.3. Creencias y conocimientos dietéticos

Como ya hemos señalado, el comportamiento del comensal está sometido a normas no sólo de carácter religioso si no, también, dietético. Es más, en numerosas culturas, ambos tipos de creencias están muy relacionadas entre sí ya sea para complementarse o para contradecirse. De acuerdo con el Diccionario de la Lengua Española, la palabra *dieta* proviene de la palabra griega *diaita*, que significa "régimen de vida", régimen de vida en general y no exclusivamente régimen alimentario. La *dietética* es definida por el mismo diccionario como la "ciencia que trata de la alimentación conveniente en estado de salud y en las enfermedades". En el paso de dieta a dietética, se observa, pues, una reducción en el alcance del significado. Es cierto, también, que en la actualidad, en el lenguaje común, la palabra dieta tiene todavía un significado más restrictivo, empleándola, sobre todo, para referirse a un régimen específico de comida y de bebida, prescrito para corregir una situación de anormalidad o una enfermedad como el sobrepeso o la diabetes, por ejemplo. Las recomendaciones dietéticas, sin embargo, no se limitan a este tipo de situaciones, si no que, inspiradas por los especialistas, alcanzan a la totalidad de la población y pretenden lograr la salud y mantenerla, prevenir las enfermedades más que curarlas.

Siempre, y en todas partes, la alimentación ha sido percibida en relación con la salud y la enfermedad o, al menos, en relación con ideas no necesariamente racionales que los seres humanos se hacen de las razones y condiciones de esta salud y esta enfermedad (Barrau, 1983: 328). Por esta misma razón, puede afirmarse que las prescripciones dietéticas, de unas u otras características (de carácter mágico, religioso –acabamos de hablar de ellas- o de carácter más científico o racional) han existido siempre. Todas las sociedades han desarrollado, a lo largo de su historia, creencias o/y conocimientos, más o menos empíricos, relativos al valor de determinados alimentos y a la conveniencia de los mismos según las particulares condiciones de los individuos relativas, por ejemplo, al sexo, la edad, la complexión, la actividad, a las circunstancias concretas de cada individuo (físicas, psicológicas, emocionales...) en cada momento dado. En esta medida, determinadas conductas alimentarias participan a menudo de rituales propiciatorios destinados a predisponer favorablemente las fuerzas sobrenaturales que -como muchos siguen pensando todavía- gobiernan su existencia. De todo ello se desprende la observancia de prescripciones dietéticas cuya finalidad es mantenerse en armonía con los elementos del cosmos y los poderes inmanentes que lo habitan. Se desprenden, también, como acabamos de ver, determinadas prescripciones alimentarias, nociones de puro e impuro, aplicadas a los alimentos, obligaciones en cuanto al modo de prepararlos, sobre todo a aquellos a los que se atribuyen virtudes mágicas, y a los modos de consumirlos.

Una de las clasificaciones más extendidas, relativas a la relación entre alimentos y salud y enfermedad, es la que clasifica a los alimentos en dos grandes categorías: *fríos* y *calientes*. La teoría del equilibrio entre lo caliente y lo frío, basada en la teoría hipocrática de los humores, se difundió, probablemente, desde Grecia hacia otras culturas de Oriente y occidente gracias a los mercaderes árabes y a los conquistadores españoles, impregnando de estos principios la medicina popular de muchas culturas. Hoy en día, muchas de las consideraciones relativas a la necesidad de mantener el equilibrio entre lo caliente y lo frío se encuentran fuertemente arraigadas en las culturas latinoamericanas, así como en la India y en la China, si bien en este vasto país, los principios actuantes serían el *ying* y el *yang*. En la India, por ejemplo, la clasificación de los alimentos en *fríos* y calientes refleja esa concepción dualista pero compleja. En efecto, la leche, en su conjunto, es considerada "caliente". Ahora bien, algunas clases de leche son consideradas "frías", o "más caliente" o "menos caliente". Así, la leche de búfalo es considera "más caliente" y acostumbra a tomarse 2 porciones de agua con 1 de leche; la leche de vaca es "caliente" (1 porción de agua con 1 de leche); la leche de cabra es "menos caliente" (se toma sin agua); la leche materna es fría y el yogurt espeso, también. Considerar un alimento como "caliente" o "frío" tiene repercusiones comportamentales. Las leches calientes no se suministran a los niños y sí la materna y el yogurt. ¿A qué tipo de experiencia puede responder esta clasificación? Los diferentes tipos de leche presentan diferencias muy fuertes en cuanto a la cantidad de lactosa que contienen: grande en la leche de búfalo y de vaca; escasa en la de cabra; e inexistente, casi, en el yogurt, y del todo en la leche materna. Teniendo en cuenta, como hemos visto en el capítulo 2, el alto porcentaje de intolerantes de la lactosa, la clasificación en leches "frías" y "calientes" podría tratarse de un fenómeno experimental. Si a determinadas personas se les diera leches "calientes" (con alto contenido de lactosa), se les podría producir vómitos, mientras que a las que no se les da, no se les producen. De esta forma, esta experiencia podría haberse recogido en la ideología, en sus sistema de percepción y clasificación.

También, en los Andes, los diferentes tipos de leche pueden ser clasificados en diferentes categorías de “caliente” y “frío”. Según sea categorizado cada tipo de leche,

cambian sus formas de preparación y de consumo. Los diferentes tipos de leche se preparan con especias (anís, clavo, canela) o con azúcar o sal. O se preparan en infusión con hierba (salvia, muña, menta, manzanilla, eucalipto). A su vez, cada una de estas especias e hierbas están clasificadas dentro del esquema de caliente-frío, de tal forma que las leches más cálidas o las más frías tenderán a equilibrarse con las especias e hierbas correspondientes. En caso de enfermedad, dependerá de que la enfermedad sea considerada caliente o fría para que se considere más o menos adecuada uno u otro tipo de leche y con uno u otro tipo de preparación.

Clasificación de los alimentos en fríos y calientes en los Andes: el caso de la leche.

TIPO DE LECHE	CARACTERÍSTICAS	CALIENTE-FRIO
En polvo		Fría
Condensada		+ caliente
De vaca		Fría
De vaca negra, fresca	Blanca, consistente	Caliente
De vaca blanca o café	Azulada y aguanosa	Fría
Pura hervida	"indigerible"	+ fría
De oveja	Amarilla y consistente	Caliente

Elaboración propia a partir de Vokral (1991)

En realidad, mientras las teorías hipocráticas y galénicas fueron dominantes en la medicina, la terapeútica no fue mucho más allá de la dietética y de las sangrías. Por esta razón, no debe sorprendernos que una misma palabra -*receta*- haya sido utilizada, indistintamente, para referirse a un preparado farmacológico motivado por una prescripción facultativa como para las prescripciones culinarias para la preparación de un plato o de una comida determinada. Ello explica que muchos de los ingredientes propios de la farmacopea tradicional fueran, en gran medida, las mismas plantas y especias que eran utilizadas en la condimentación de los alimentos, en cualquier caso, más o menos sujetos a las fluctuaciones de la moda. El refrán "Cebolla, limón y ajo, médicos al carajo!" resulta ilustrativo de la importancia concedida a determinadas plantas en relación con la salud. Por otra parte, hasta finales del siglo XVIII, la farmacopea contenida en los tratados médicos "científicos" no iba mucho más allá de un inventario de plantas con virtudes medicinales varias. Una relación no exhaustiva de plantas con valor curativo contenidas en un *Tratado astrológico-médico*[4] permite citar el abrótano, agensos, ala, albahaca, angélica, artemisa, azafrán, azaro, acederas, berbasco, betónica, buglora o lengua de buey, cardo santo, celedonia, comaderos, cominos, consuelda mayor, consuelda menor, corazoncillo o hierba de San Juan, culantro, eneldo, espárragos, farfavara o uña de caballo, hierba buena, hinojo, hisopo, ortigas, lengua cervina, llantén, madre selva, malva, manzanilla, matricaria, mejorana, mercurial, mostaza, orégano, parietaria, peonia, pimpinela, poleo, romero, ruda (otro refrán: "Casa con ruda en el balcón, no necesita al doctor"), salvia, tomillo, torongil, valeriana. Así pues, muchos de los ingredientes de la farmacopea tradicional fueron, en gran medida, las plantas y las especias que se utilizaban en la condimentación de los alimentos; en cualquier caso, sujetas, como no, a las fluctuaciones de la moda. Y, a su vez, productos como la canela, el jengibre y otros

[4] Manuscrito nº 296 de la Biblioteca de la Universidad de Barcelona.

productos lejanos o exóticos, costosos y raros, pero convertidos, mediante la expansión colonial europea súbitamente accesibles a voluntad, como el alcohol, vulgarizado en *agua-de-vida*, pasaron a ser complementos o condimentos ordinarios de una alimentación que se diversificaba progresivamente. El azúcar es, en este sentido, uno de los ejemplos más llamativos y mejor estudiados como hemos visto en el capítulo anterior (Cf.: **1.1.**).

- o - o -

En las modernas sociedades industriales, llamadas también de consumo o de la abundancia, la preocupación dietética y la preocupación por la salud han adquirido unas formas muy particulares y, en cierta medida, opuestas a las concepciones dominantes en épocas anteriores. En las ciudades italianas de la Edad Media (Nahoum, 1979), por ejemplo, engordar era un signo de riqueza, y de salud. *Popolo grasso* designaba a la aristocracia dirigente mientras que *popolo magro*, al pueblo bajo. Es de suponer que la gordura era tanto más seductora en cuanto que la flacura significaba hambre, enfermedad y, por tanto, pobreza. Esta sublimación de la obesidad es característica de todas las sociedades subalimentadas, en las que el alimento constituye una preocupación esencial para la mayoría de la población [Cf.: **7.2.**]. Es cierto, también, que han existido visiones negativas de la gordura: el obeso, en algunas sociedades, o para algunos grupos sociales, podía representar al que comía más de lo que le correspondía. Algunas caricaturas del "patrón capitalista", dibujado siempre como gordo en exceso, engordado con la sangre y el sudor de las clases trabajadores y apodado, precisamente por ello, "chupasangres".

Por el contrario, en la "sociedades de la abundancia", la repulsión que entraña la obesidad resulta tanto más chocante en cuanto que malnutrición y pobreza significa, en este caso, grasa sobrante. A título indicativo, puede decirse que, entre las mujeres neoyorkinas contemporáneas, el 91 % de las pobres son obesas y/o normoponderales, mientras que el 95 % de las ricas son delgadas y/o normoponderales (Nahoum, 1979: 29). Estas cifras nos indican ya que el modelo dietético dominante es estas sociedades y su correlación estética, se expresa con la palabra *línea*, al mismo tiempo que su expresión en términos de salud se corresponde con la palabra *forma*. En Estados Unidos de Norteamérica, entre 1960 y 1980, el número de personas que practicaba deporte y algún que otro tipo de "régimen" habría pasado de 50 a 100 millones: "Tu aspecto exterior me dirá quien eres"...

Es cierto que, en estas sociedades de la abundancia, se padecen una serie de problemas debidos a la sobrealimentación que las caracteriza. Como consecuencia de ello, enfermedades o trastornos peligrosos han aparecido directa o indirectamente ligados a un saldo excedentario del balance energético (se absorben más calorías de las que se queman); o a un desequilibrio cualitativo del régimen (exceso de grasas saturadas y de azúcares de absorción rápida). Consecuencia de estos malos hábitos alimentarios, cada año, en Estados Unidos (Farb y Armelagos, 1985: 240), más del 70 % de las defunciones habrían sido debidas a enfermedades como la hipertensión, los ataques cardíacos, afecciones coronarias y enfermedades cardiovasculares, las diabetes de los adultos o las colitis. Todo ello provocó, y sigue provocando, una preocupación por la "salud" y por la aptitud física que se proyecta en dos manifestaciones diferentes pero complementarias: el "régimen", para cuidar la "línea"; y el "ejercicio" para mantener la "forma". Los ciudadanos de Estados Unidos, de Francia o de España son bombardeados constantemente con mensajes que les recomiendan estar delgados y en forma. Así, han ido proliferando centros de "dietética", especializados en aplicar, "bajo vigilancia médica", regímenes de adelgazamiento,

gimnasios, comercios especializados en la venta de "alimentos de régimen" o "productos dietéticos", en Estados Unidos llamados, incluso, *healthy foods* y *healthy stores*.

Parecería, pues, que nos estuviéramos abocando, como dice Fischler (1990), a la abstinencia alimentaria, a la "dieta". Parece como si, hoy en día, hubiera que volver a aprender a vivir con el hambre, domándola, engañándola. Se consumen masivamente drogas para quitar el hambre, sustitutos alimentarios, sin calorías -los productos *light* o "ligeros", tan de moda o los llamados *snack dietéticos*-, destinados a eliminarla sin alimentar; recuerdo paradójico e irónico de las prácticas de los pueblos hambrientos que se atiborraban el estómago para imponer silencio al sufrimiento. He aquí un mensaje publicitario del año 1991, en España:

> "XXX es una bebida natural a base de fibra líquida y con un agradable sabor a frutas que, simplemente, *reduce el apetito*. XXX es un complemento ideal para *comer menos*, sentirse satisfecho y evitar calorías innecesarias. Además, sus fibras naturales favorecen la función digestiva e instestinal. Tomado entre comidas, XXX resulta un efectivo tentempié. Si lo bebes unos treinta o cuarenta y cinco minutos antes de una comida, te ayudará a *controlar tu apetito* y a digerir mejor. Si te harta comer demasiado, prueba XXX, ya verás *como te llena*." (Las cursivas son nuestras).

Fischler sugiere que la estética de la línea delgada y la dietética que le acompaña podría constituir una respuesta a la crisis del régimen alimentario provocada por la sobrealimentación y por los desequilibrios alimentarios. La preocupación por la "línea" y por la "forma" podrían suponer un proceso de reequilibrio, un ajuste adaptativo, en respuesta a los trastornos provocados por la abundancia. La proliferación de dietas adelgazantes, así como algunos cambios de signo en la estética culinaria ("ligereza", "natural", "nueva cocina", etc.) remiten a la cuestión de los reequilibrios, de las regulaciones, de los ajustes culturales. De hecho, en los Estados Unidos, entre 1960 y 1980, el número de enfermedades cardiovasculares ha disminuido espectacularmente.

La difusión de este nuevo valor -la dietética- en las masas parece haber producido un fenómeno nuevo muy importante: la *conciencia alimentaria* (Barthes, 1961). Ahora bien, la dietética moderna no está ligada, como antaño, a valores morales de ascesis, de sabiduría o de pureza. Si antaño, el "régimen" era "sacrificio" para alcanzar la santidad o la salvación del alma; hoy, por el contrario, parece constituir una "inversión" o, si acaso, el precio a pagar para conseguir el placer. Dice Baudrillard (1974, 185) que, después de una era milenaria de puritanismo, se ha "redescubierto" el cuerpo, bajo el signo de la liberación física y sexual. Su omnipresencia, especialmente la del cuerpo femenino, en la publicidad, en la moda, en la cultura de masas -el culto higiénico, dietético, terapeútico, la obsesión de juventud, de elegancia, de virilidad, de femineidad, los cuidados, los regímenes, todos los sacrificios que se le ofrecen, el mito del placer que lo envuelve- todo prueba que hoy es el cuerpo, y no el alma, quien se ha convertido en objeto de salvación. Si antes se nos decía que "sólo tenemos un alma para toda la vida y hay que salvarla", la propaganda de los medios de comunicación de masas de hoy día parece decirnos de modo reiterado "sólo tenemos un cuerpo para toda la vida y es necesario salvarlo". En este proceso, podríamos decir, de secularización del cuerpo, la belleza, la sensualidad, son dos principios fundamentales y recurrentes al servicio de los cuales parece quedar subordinada la alimentación contemporánea en las sociedades industrializadas.

Con el desarrollo posterior de la ciencia de la nutrición, se produjeron cambios en estos conceptos, aunque las recomendaciones dietéticas para prevenir y curar enfermedades no han tenido una base verdaderamente científica hasta muy recientemente. Hoy día existe un mejor conocimiento de lo que constituye una dieta saludable y de qué tipos de regímenes dietéticos pueden ayudar en el tratamiento de la enfermedad. Pero es cierto, también, que hoy en día se producen de manera simultánea una gran abundancia y diversidad de mensajes dietéticos procedentes de fuentes muy diversas que contribuyen a oscurecer y confundir los avances que se producen en el terreno de la nutrición.

Muchas personas creen todavía que algunos alimentos tienen propiedades particulares para promover la salud, de tal manera que la ingesta de unos alimentos determinados sería suficiente para estar sano y no contraer enfermedades. Recordemos, por ejemplo, los refranes "Cebolla, limón y ajo, médicos al carajo" o "Una manzana al día mantiene al médico en la lejanía". También, mientras que una afirmación tal como "La leche es buena para usted" implica sólo que es una fuente excelente de numerosos nutrientes, la afirmación "La miel es buena para usted" implica no sólo que también es rica en nutrientes, lo que no es exacto, si no también que la miel incrementa positivamente el nivel de salud en cualquier persona sana, lo cual no puede afirmarse de ningún alimento o droga conocida (Yudkin, 1986). En cualquier caso, resulta cierto que numerosas personas siguen estando muy confusas, desinformadas o indiferentes respecto a la relación existente entre dieta y salud. Las razones de esta confusión o desinformación cabe buscarlas en la proliferación de recomendaciones dietéticas no siempre coincidentes y en el escaso aval profesional de muchas de las fuentes que las producen. Las "dietas" están de moda, y no sólo por un interés creciente por la salud, sino también por otras razones bastante ajenas, como la estética. En la práctica totalidad de revistas de moda y de belleza son constantes recomendaciones de dietas para adelgazar asociadas a una preocupación exclusiva por un cuerpo delgado de acuerdo con los cánones estéticos desarrollados, sobre todo, después de la Segunda Guerra Mundial.

En los países desarrollados, los hábitos de comida y de bebida están implicados en seis de las diez causas más importantes de mortalidad (enfermedades del corazón, cáncer, apoplejías, diabetes, arteriosclerosis, enfermedades hepáticas crónicas y cirrosis), así como en otros muchos desórdenes no fatales pero potencialmente incapacitantes, como la osteoporosis o la diverticulosis. En cualquier caso, hoy en día, las dietas terapeúticas, es decir, dietas específicas para el tratamiento de una enfermedad son menos empleadas de lo que lo eran en la primera mitad del siglo pasado. Por otra parte, para algunas enfermedades, bastante poco comunes en su mayoría, un tratamiento dietético resulta esencial.

Las dietas terapeúticas más comunes son varias de las dietas consistentes en un bajo consumo de energía recomendadas en el tratamiento de la obesidad. Existen, también, dietas para individuos que son hipersensibles a determinados componentes nutricionales, como, por ejemplo, dietas sin leche para aquellos que sufren una intolerancia hacia la lactosa, o dietas sin glúten para los pacientes celíacos, o dietas sin mariscos o sin huevos apara aquellas personas alérgicas a estos alimentos. A los pacientes de gota se les recomienda excluir alimentos animales como el hígado o los riñones, pues contienen una alta proporción de células y, así, mayor cantidad de ácido nucleico que provoca un aumento del ácido úrico en el cuerpo. Para aquellas personas que sufren de hipertensión es usual recomendarles una dieta baja en sal y para algunas enfermedades del riñón, una dieta baja en proteínas. Para la diabetes, se recomienda prescindir del azúcar y del exceso de

grasas saturadas. Además de estas enfermedades en cuyo tratamiento puede jugar un papel importante una dieta específica, existen otras para las que mucha gente cree que un tratamiento dietético resulta efectivo. En efecto, algunas personas creen que una dieta determinada puede mejorar la artritis, el asma, la migraña o, incluso, la esquizofrenia. Lo cierto es que un tratamiento dietético es ineficiente en estas enfermedades.

Pero se hace necesario volver a plantear la relación entre dieta y modo de vida en general. La Organización Mundial de la Salud volvió a llamar la atención sobre este aspecto en sus *Objetivos de Salud para el año 2000*. Hace falta una mejor comprensión de la influencia de los estilos de vida sobre la salud. Es necesario investigar los efectos por separado y conjuntamente de diferentes tipos de conducta sobre la salud, para comprender qué factores favorecen cada uno de ellos. Hoy, es de sobras conocido que la extensión del riesgo de determinadas enfermedades como, por ejemplo, las enfermedades cardiovasculares o el cáncer, está claramente influido por un conjunto de características individuales y sociales que pueden actuar separada o conjuntamente. Así, por ejemplo, los hábitos sociales cambiantes, el turismo y la entrada de una gran proporción de la población femenina en el mercado de trabajo ha producido importantes cambios en los patrones alimentarios. En algunos países, la mayor parte de las comidas del mediodía se hacen fuera de casa, el suministro masivo de comida, pues, ha sustituido la comida casera, y ha provocado nuevos problemas relacionados con los métodos cambiantes de producción, almacenamiento y preparación de alimentos. Asimismo, cada vez son mayores los descubrimientos científicos que ponen de manifiesto las situaciones que producen "estrés", tanto en la salud física como en la mental. Algunos problemas más complejos pueden ser consecuencia de la interacción de los hábitos alimentarios, los conflictos psicológicos y los estereotipos culturales [Cf.: **7.6.**]. Las chicas adolescentes, por ejemplo, tienen un mayor riesgo de desarrollar trastornos alimentarios a partir de las tensiones que surgen de las presiones contradictorias de los modelos de belleza femenina y los refuerzos ligados al hecho de comer durante una edad que coincide con el desarrollo físico personal y social.

Por otro lado, cabría interrogarse acerca de los efectos de la escolaridad precoz, de la presión del entorno, de las conductas adoptadas para hacer frente a situaciones vitales, del apoyo social y de las condiciones ambientales, sobre los estilos de vida y sobre la capacidad de cambiar la conducta. Una cuestión importante, por ejemplo, es averiguar por qué motivo la gente, a pesar de que conoce las consecuencias, se comporta de forma peligrosa para la salud. En este sentido, también, se hace necesario investigar los métodos efectivos para hacer llegar la información al público y poder promover *estilos de vida saludables*, dentro del marco de una política social apropiada. En este sentido, en algunos países se han puesto en práctica programas de educación sanitaria de carácter integral: seguir una "dieta equilibrada", hacer ejercicio físico regularmente, asegurar el descanso y la relajación, mantener relaciones sociales y sexuales satisfactorias, librarse del estrés, etc. ayudan a aumentar el sentido individual de bienestar y actúan como amortiguador contra la enfermedad y constituyen, por tanto, recomendaciones en este sentido.

- o – o – o -

Existen, también, otra serie de creencias relativas al valor de determinados alimentos y a la conveniencia de los mismos según el sexo, la edad o las particulares circunstancias por que atraviesan las personas. Veamos algunos ejemplos recogidos por Farb y Armelagos (1985).

No hay apenas ninguna sociedad cuyas costumbres no reconozcan la necesidad de que las mujeres embarazadas sigan un determinado régimen, expresando con ello la convicción sobre la influencia que las costumbres alimentarias de las mujeres encinta tendrán sobre la salud del futuro bebé. Es bastante común la costumbre de decir a la mujer embarazada, desde el inicio de su preñez, que "debe comer por dos" y se espera, asimismo, que sus maridos satisfagan sus "antojos".

Precisamente, un estudio de los "antojos" de las mujeres embarazadas se llevó a cabo en la ciudad de Albany (Estados Unidos de Norteamérica) y sirvió para mostrar que las creencias populares en materia de antojos no siempre estaban desprovistas de fundamento. Así, por ejemplo, sus antojos, muy fuertes, de helados o de otros productos con derivados de leche y de alimentos azucarados pueden tener su origen en una necesidad de calorías suplementarias, así como una mayor necesidad de calcio, durante el período del embarazo. Cuando el régimen alimentario seguido por la mujer encinta es deficitario en calcio, el feto saca el que necesita de los huesos y de los dientes de su madre. Este hecho puede explicar el dicho popular de que "un hijo cuesta un diente".

Una vez nacido el niño, la leche materna basta para satisfacer todas las necesidades nutricionales del recién nacido. Además, la leche materna proporciona al niño los anticuerpos presentes en la madre y que contribuyen a reforzar su sistema inmunológico. Por esta razón, el pasaje masivo del amamantamiento materno al biberón, en muchos países en vías de desarrollo, así como también en los países más industrializados, ha sido uno de los cambios alimentarios producidos en este siglo más difíciles de comprender. Dada la indiscutible superioridad de la leche materna, la única explicación plausible es que el biberón fuera tomado como sinónimo de estatus social más elevado. Muchas madres consideraron que el amamantamiento era una costumbre vulgar de los campesinos y que había que modernizase adoptando el biberón. En cualquier caso, ésta y otras muchas prácticas alimentarias han estado sujetas a las modas más o menos cambiantes, dictadas ya sea por razones médicas propias de cada época o por cualquier otro tipo de razones.

El destete es siempre un momento crítico para el niño, cualquiera que sea. Todo tipo de métodos pueden ser recomendados o impuestos para permitir franquear este período de transición. Un niño que acaba de ser destetado corre el peligro de sufrir una infección severa si consume alimentos en mal estado o preparados con agua contaminada. Después de los años difíciles que siguen al destete, las precauciones son menores, en tanto, además, que los niños ya están en condiciones de masticar una mayor variedad de alimentos.

Muchas son las sociedades que marcan el fin de la infancia con una u otra forma de rito de iniciación. Muchas de estas prácticas comprenden cambios en el régimen alimenticio y la supresión de ciertos tabúes que pesaban sobre ellos. En nuestra sociedad, por ejemplo, el consumo del café, del vino y de otras bebidas alcohólicas se autoriza a partir de determinadas edades, según los casos. Ello no excluye que el vino, mezclado con azúcar encima de una rebanada de pan, haya sido una merienda infantil extendida en algunos lugares de España (recuérdese el refrán catalán sobre la bondad del vino: "La carn fa carn i el vi fa sang", “La carne hace carne y el vino hace sangre”).

Con el inicio de la adolescencia aparece, en muchas culturas, una estrecha relación entre sexo y alimentación. En algunos casos, esta relación es tan estrecha que un mismo

lenguaje puede aplicarse a uno y otro sujeto: uno puede "estar satisfecho" o "pasar hambre" tanto en relación al alimento como a la práctica sexual. Una persona apetecida sexualmente está "para comérsela" y un "bocato di cardinale" sirve para expresar la satisfacción tanto por un objeto sexual como alimenticio. Cuando un aborigen de Australia central pregunta *¿Utna ilkukabaka?* puede querer decir, indistintamente, "¿Ha comido?" o "¿Ha hecho el amor?". Estos mismos aborígenes dicen, para caracterizar a una muchacha, que no está "madura" o que "está cocida al punto" (para indicar que es núbil). En los Andes peruanos, los quechuas dicen de determinados matrimonios que son *chawachan*, es decir "crudos" o "sin cocinar", cuando se han celebrado sin el cortejo o noviazgo previo.

El binomio sexo-alimento aparece estrechamente vinculado en todas las culturas, ya que representa dos formas entrelazadas de sensualidad. Según Goody (1995), la palabra utilizada para *comer* (*di o dzi* en la lengua de diversas sociedades del norte de Ghana) también se utiliza con frecuencia para el sexo, y cubre una gran parte del campo semántico de la palabra *disfrutar*. Dentro de la ideología hindú, la pureza de casta supone la evitación de contacto con personas, alimentos o bebidas fuera del ámbito del propio grupo. Cualquier hindú, observando su religión, evitará tanto los contactos sexuales como la comida con personas inferiores. La impureza y el daño espiritual vinculan estrechamente esta dualidad sexo y alimento, ya que como afirma Lévi-Strauss "copular y comer son dos formas de conjunción por complementaridad. El mismo autor, en su obras *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, recuerda, como en África, el trabajo de cocinar se asimila al coito entre los esposos: poner leña en el fuego significa copular. Las piedras del fuego son las nalgas, la marmita es la vagina y el cucharón es el pene.

Estas correspondencias entre actividad culinaria y sexual, también señaladas por Pujadas (1997), tienen una presencia destacada en algunas de las lenguas más próximas. Es muy significativo que el verbo francés *consumir* significa a la vez consumir (alimentos) y consumar (una relación sexual). A las mujeres, sujetos sexuales pasivos en las metáforas populares, "*se les passa per la pedra" (*en catalán) o bien "*sont passées à la casserole*"(en francés*)*. La mujer como objeto de consumo "*est belle à croquer*·", o *"on ne mangenerait bien un petit peu*". Esta relación metafórica entre consumidor y consumido queda más explicita en la frase: "*j'ai faim de toi, dit l'homme, tu es belle à croquer, je te croquerai"*, donde se vuelve al tema del canibalismo sublimado. De forma paralela, en la mayoría de lenguas, el órgano sexual es descrito con numerosas imágenes de animales comestibles tales como el conejo, la patata o la almeja.

Siguiendo con esta asociación entre alimentación y sexualidad, cabe hacer mención de las creencias que atribuyen a ciertos alimentos la capacidad de aumentar la potencia sexual, a veces hasta extremos portentosos. Una lista de tales alimentos, afrodisíacos, podría incluir varios miles. Una muy breve lista, procedente de diferentes sociedades y épocas, permite citar los siguientes: piñones, hígado, curry, sopa de nido de golondrinas, chocolate, cacao (que los aztecas prohibían a sus esposas), huevos de varios pescados, ostras, angulas, caracoles, lenguas de oca, testículos de cisne, huevos de todo tipo de pájaros, sesos de buey, manzana, plátano, cerezas, dátiles, melocotones, pistachos, espárragos, alcachofas, cebollas, patatas, tomates, etc., etc. En la época isabelina, las ciruelas pasaban por detentar una virtud afrodisíaca tan grande que se servían gratuitamente en los prostíbulos. El origen de estas creencias en difícil de establecer. En muchos casos, en todos aquellos relativos a los órganos sexuales de animales o cuando las formas de un alimento recuerdan el sexo masculino o el femenino, la razón parecería responder al dicho de que "de lo que se come se cría". Algunos alimentos, tales como el

pimiento picante, el curry y otros condimentos, estimulan efectivamente el organismo, al menos la actividad cardiaca y las secreciones gástricas. La razón profunda de la eficacia aparente de gran número de alimentos puede referir al hecho de que, simplemente, contribuyen a crear una sensación de bienestar, tanto física como mental. En este sentido, casi todos los alimentos tendrían virtudes afrodisíacas, pues el solo hecho de comer acelera el pulso, aumenta la presión sanguínea, eleva la temperatura corporal e, incluso, a veces, provoca un poco de transpiración, cambios fisiológicos idénticos a los que normalmente acompañan al orgasmo.

Ya con la vejez, parece que el paladar pierde sensibilidad y que la necesidad de calorías es menor que en la juventud. En la vejez, por otra parte, parece que el interés por los afrodisíacos desaparece y el interés se centra en un régimen que alargue la vida. En este sentido, tampoco son escasas las creencias relativas al elixir de la eterna juventud o las consideraciones sobre diferentes tipos de régimen alimenticio que conserve la salud y aumente la longevidad. Algunos pueblos presumen de tener gran cantidad de longevos y atribuyen el hecho al consumo de un determinado alimento. Tal es el caso, entre otros, de los habitantes de la región del Caúcaso de los que se dice que deben su longevidad a un producto lácteo parecido al yogurt.

2.4. Sociabilidad, ritualidad y comunicación social.

La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad. La proximidad o estrechez de las relaciones sociales entre las personas puede expresarse mediante los tipos de alimentos y comidas que toman juntos, así como por la frecuencia de las mismas. En todas las sociedades, dice Cohen (1977, 218),

> "La distribución y el consumo de alimentos es una expresión de una variedad de las relaciones sociales: las de proximidad o distancia social, fraternidad y estatus religioso-ritual, supraordinación y relación políticas, lazos dentro y entre las familias, etc. La definición de los alimentos, su distribución y su consumo tienen siempre lugar con relación a individuos en cuanto poseedores de estatus y categorías dentro de agrupaciones institucionalizadas".

Siguiendo a Cohen (1977), se puede afirmar que la definición de los alimentos, su distribución y su consumo tienen siempre lugar con relación a individuos en cuanto poseedores de estatus y categorías dentro de agrupaciones institucionalizadas. En otras palabras, el alimento se usa simbólicamente para representar sólo ciertas formas sociales y sentimientos personales dentro de una sociedad, que generalmente figuran entre las formas y los sentimientos personales importantes en la vida del grupo. Así pues, observando los contextos sociales específicos y limitados (clan, aldea, relaciones de parentesco político, amistad, vecindad, relaciones laborales, etc.) dentro de los que se emplean los alimentos simbólicamente, se puede, a menudo, inferir, cuáles son las agrupaciones y relaciones importantes en la sociedad.

Entre algunos pueblos de Melanesia, la regla de que un hombre debe dar parte de su cosecha a su hermana, en tanto que su mujer recibe una parte similar de su propio hermano, nos da una clave acerca de la importancia de ciertos lazos basados en la descendencia por línea materna. En las sociedades que están organizadas según un sistema

de castas, la regla de que los pertenecientes a castas diferentes no pueden comer juntos indica la importancia de la distancia formal entre las castas así como la organización en castas misma. En correlación con esto, cuando los alimentos dejan de considerarse como vehículo para la expresión de los sentimientos sociales dentro del grupo (por ejemplo, un clan), o cuando se atacan las prohibiciones referentes al consumo de alimentos, puede suponerse que están ocurriendo cambios significativos en la estructura socioeconómica de la sociedad correspondiente.

Las normas que regulan la distribución de alimentos dentro de una sociedad reflejan y refuerzan las orientaciones éticas y morales predominantes en dicha sociedad. Por ejemplo, cuando un gobierno suministra de buen grado alimentos a la gente pobre de otras sociedades, pero no dentro de la propia sociedad, parece que sus valores dominantes tienden implícitamente a definir la pobreza como una indicación de fracaso moral, sino como pecado. De aquí, se suele suponer, que si se distribuyeran alimentos gratuitos a los propios ciudadanos tal acción sería considerada como recompensa, o incluso como aprobación, de dicho fracaso.

Casi todas las sociedades definen algunos alimentos como aceptables en ciertas circunstancias, pero enteramente inaceptables en otras. Por ejemplo, los alimentos que se asocian con las diversiones y el esparcimiento se consideran habitualmente inapropiados para las ceremonias o las ocasiones rituales. En las sociedades pluralistas y estratificadas, la mayor parte de los alimentos de producción indígena son consumidos por personas de todos los grupos; sin embargo, en casi todas ellas, hay algunos alimentos y bebidas que no son universales o que serán consumidos por los miembros de diferentes grupos en diferentes contextos y situaciones. Así, por ejemplo, las mismas bebidas alcohólicas se beberán en condiciones y lugares totalmente distintos por miembros de diferentes grupos. Tales definiciones simbolizan y refuerzan a la vez la conciencia de pertenencia y la de separación o la distancia entre los grupos delimitados en las sociedades pluralista y estratificadas.

Por razones que aún no están completamente claras, las mayores crisis de transición del ciclo vital (los *ritos de paso*) están marcados en casi todas las sociedades por la distribución y consumo ritual o ceremonial de alimentos. Una posible explicación de esta costumbre casi universal es que cada una de tales crisis de transición (nacimiento, matrimonio, muerte...; Primera comunión, servicio militar, estudios, empleo, movilidad laboral, movilidad residencial,...) inicia una alteración significativa en las relaciones y reciprocidades socioeconómicas y que éstas están señaladas simbólicamente en exhibiciones, distribuciones, prestaciones, intercambios de objetos y consumo de alimentos.

Además de estas celebraciones rituales mediante la distribución y el consumo de alimentos, un gran número de sociedades celebran acontecimientos históricos o ceremonias de acuerdo con sus sistemas de calendario. Estas celebraciones periódicas y fijas están habitualmente marcadas por consumos rituales de alimentos (como el Día de acción de Gracias o la costumbre de muchos estadounidenses de celebrar su Día de la Independencia con meriendas familiares en el campo). Los acontecimientos religiosos regulados por el calendario se celebran de manera análoga.

También, las diferentes formas de comensalidad constituyen una forma primaria de convivencia extrafamiliar, una forma de consagrar la vecindad:

"La mesa común con viandas excelentes o consideradas como las más exquisitas es la forma primaria de convivencia extrafamiliar. Al sentarse a la mesa aquellos que están sujetos a los mismos quehaceres y avatares a lo largo del año, ponen sobre el mantel la identidad de sus problemas. A esa comunión simbólica no pueden acercarse con odios y rencillas internas (...) La participación en la distribución de comida vecinal crea un lazo místico -incluso entre vivos y muertos- une, liga en estrecha interdependencia, obliga a corresponder, a comportarse como vecino. El yantar vecinal sella el principio de igualdad de los comensales, todos gozan de los mismos derechos y deberes; premia y mueve a la acción común, es un aliciente para el trabajo requerido. La comensalía de vecinos es sinónimo de fiesta, de música, canto y baile (...) La comensalidad consagra la vecindad" (Lisón, 1971: 166-167).

En algunos pueblos del Pallars (Lleida) se celebraban comidas comunitarias, *calderadas* (carne de cerdo, habichuelas, morcilla blanca, longaniza y arroz), cuyos ingredientes eran recogidos entre la población. En estos ágapes comunitarios podía participar tanto la gente del pueblo como la procedente de otros lugares de la comarca. Los que un día eran invitados, al día siguiente eran anfitriones. El equilibrio gastronómico quedaba asegurado, independientemente de que las poblaciones vecinas entre sí, al igual que los kwakiult con sus *potlatchs*, rivalizaran en la calidad de los productos y en la medida de las tortillas con jamón (Fábregas, 1982: 120-121). En Inglaterra, un nuevo vecino puede ser invitado a té con pastas (a café en Estados Unidos); los conocidos casuales esperan una reunión nocturna con queso y vino; a los asociados en los negocios se les ofrece un *buffet*; los amigos íntimos son invitados a sentarse a la propia mesa y compartir una comida completa; mientras que un *cóctel*, en el que se ofrecen alimentos sólidos, constituye un punto intermedio entre la intimidad de las cenas y la distancia de las "copas" (Douglass, 1972; Fieldhouse, 1986). En definitiva, la comida y la bebida, aunque sólo se trate de un café con galletas, constituyen un aspecto importante en la mayoría de las relaciones sociales, formales o informales.

El acto de compartir la comida con otras personas indica un cierto grado de compatibilidad y de aceptación. La comida se ofrece como un gesto de amistad, y cuanto más elaborada sea tanto mayor es la intimidad que expresa o tanto mayor el grado de estima, o también de interés. hasta cierto punto, puede pensarse que ofrecer compartir la comida propia es ofrecer un bocado o un mordisco de sí mismo. En este mismo sentido, si bien la calidad y elaboración de los alimentos ofrecidos pueden expresar el grado de intimidad en la amistad; también es cierto que la mucha intimidad puede expresarse justo con lo contrario: sólo a las personas de mucha confianza, parientes cercanos o amigos íntimos, puede ofrecérseles "cualquier cosa". Este gesto puede apreciarse como una expresión de esa confianza, de sinceridad en las relaciones. Así pues, dada la intimidad que se supone al acto de la comida, en muchas sociedades campesinas ha sido considerada una norma de buena vecindad y de obligado cumplimiento no hacer visitas no anunciadas a la hora de las comidas y, caso de existir alguna necesidad, enviar a un niño de corta edad para dar el recado.

Es muy común, sobre todo en los hogares de los países europeos, tener siempre algún tipo de alimentos y de bebidas, más generalmente vinos dulces, licores y pastas o dulces para ofrecer a los visitantes ocasionales. Asimismo, rechazar alimentos cuando éstos son ofrecidos puede ser considerado como un rechazo de la amistad. Aceptar una

invitación para una reunión social y, luego, rechaza la comida que pueda ofrecerse es considerado como una conducta inaceptable en los Estados Unidos.

La comida y la bebida, pues, son un regalo de aceptación universal, en todas las culturas y en todas las clases sociales. Mediante el regalo de comida puede ser expresada una enorme variedad de relaciones y de emociones: parentesco, compromiso, simpatía, gratitud. En la lengua catalana, existe un refrán que dice "El que no es paga en *diners* es paga en *dinars*" (lo que no se paga con dinero se paga con comida). En la medida en que el dinero constituye un medio universal de cambio, este refrán atribuiría a la comida la posibilidad de esa misma función, la de un medio universal de cambio, de relaciones.

Así, por ejemplo, entre los bosquimanos Kung (Marshall, 1961), cazadores-recolectores de Africa del Sur, las partes de un gran animal que ha sido cazado se distribuyen por el campamento en varias fases. Inicialmente, se divide entre los cazadores participantes en la captura éstos, a su vez, lo dividen como sigue: la primera obligación de un hombre es con los padres de su mujer. Debe darles lo mejor que tiene en porciones tan generosas como sea posible, sin olvidar por ello otras obligaciones primarias, como las que tiene con sus propios padres, con su esposa y con su prole (toda esta gente cocina la carne por separado). Se reserva una porción para sí mismo, de la que tendría que dar al conjunto de sus hermanos y a los de sus esposa si estuvieran presentes en el campamento, y a otros parientes y amigos que estuvieran presentes. Todo el que recibe carne, a su vez, en otra fase, debe repartirla entre sus padres, suegros, esposa o esposo, prole, hermanos y otros. La carne pueda estar ya cocinada y las cantidades ser pequeñas. Los visitantes, incluso, aunque no sean parientes próximos, reciben carne de la gente a la cual visitan.

Entre los agricultores, la reciprocidad sigue unos caminos distintos a los de esta reciprocidad generalizada propia de los cazadores-recolectores y están más circunscritas a las relaciones de parentesco. Los bemba (Richards, 1939), población de agricultores del Africa Central, dicen que "alimento" es aquello a lo que los parientes tienen derecho, y que "parientes" son aquéllos que proporcionan alimento o toman su parte del alimento de uno. Si las cosechas de un individuo quedan destruidas por alguna calamidad imprevista, o si lo que ha plantado resulta insuficiente para sus necesidades, sus parientes, en su propio poblado, le ayudan con sacos de grano o le dan de comer. Pero si toda la comunidad ha sufrido la misma desgracia, por ejemplo, si una nube de langosta ha arrasado los campos, cada familia busca el socorro de aquellos de sus parientes que viven en otra área en la que el alimento no sea tan escaso.

En realidad, todas las sociedades campesinas han institucionalizado unas u otras formas de "ayuda" y, en buena medida, las han ritualizado hasta el punto de practicar la distribución de alimentos incluso cuando dicha distribución no pretende subvenir a ninguna necesidad más o menos perentoria. Así, por ejemplo, en las sociedades campesinas de Europa, América o Asia, a lo largo de todo el año, existen una serie de trabajos que, por su urgencia, por su importancia o por circunstancias particulares que pueden afectar a alguna casa, exigen, en mayor o menor medida, la ayuda de los vecinos. Normalmente, la ayuda recibida es devuelta en otra ocasión igual o parecida y en la misma forma. En todas las ocasiones, la ayuda recibida de los vecinos es seguida del ofrecimiento de una comida, más o menos abundante, según las características del trabajo recibido. Incluso, la música y el baile para los jóvenes, podía acompañar también. En Tapia de Casariego (Valdés, 1976), Asturias, las comidas que ofrecía la casa que recibía la ayuda, la comida "tenía que sobrar". Al día siguiente, se llevaba lo que había sobrado y se añadía a

lo que preparaba la siguiente casería en recibir la ayuda de los vecinos. Por esa razón, dice Valdés, las caserías que más gasto hacían eran las que iniciaban el turno y las que lo cerraban, pues el último día la comida tenía que ser "más especial". En estas ocasiones, cada casa ofrecía lo mejor, la comida "de fiesta", "lo que nunca se come, todo lo bueno". Las casas reservaban una parte de su producción, la de más sustancia. La eliminaban de su alimentación ordinaria y la apartaban para la fiesta, para la ocasión comunitaria. La fiesta, la comida en común, supone un gasto público y, en esta misma medida, supone los medios materiales de existencia de la misma sociedad, ya que transforma en comunitario, en social, una parte del consumo propio.

En las diferentes formas de comensalía vecinal, tal como considera Bonnain (1981) a partir de un estudio realizado en una comunidad campesina del Pirineo francés, la comida es un "agradecimiento" y no un "pago", pues dicha comida no cierra, no concluye la relación entre la casa receptora de la ayuda y las casas oferentes; antes al contrario, podríamos decir que la "alimentan" para que siga viva. En efecto, la comida común consagra y fortifica los lazos creados por el trabajo. De este modo, los aspectos del trabajo, solidaridad, convivialidad, amistad... remiten el uno al otro y se mantienen mutuamente. Como señala Lisón (1971), a la pregunta ¿quién invita a quién? habría que anteponer ¿quién ayuda a quién?. Cuando una nueva familia se instala, los vecinos van a ayudarle y reciben el agradecimiento mediante una cena. Así, la nueva casa entra a formar parte del sistema de comidas y contraprestaciones. No hay cálculo al respecto y esa misma gratuidad se encuentra en las cenas y meriendas que se ofrecen. Pero los alimentos ofrecidos responden, también, a un código: sólo se ofrece lo superfluo (café y galletas o pasteles caseros) o el lujo (aves, carnes guisadas, postres), pero nunca aquello que pudiera recordar la necesidad (una comida ordinaria), lo cotidiano o una transacción económica. De este modo, se intenta mantener y reproducir la ideología igualitarista de las relaciones de vecindad. Estas relaciones de vecindad están regidas por cuatro principios, siempre presentes, aunque nunca explícitamente formulados:

> "En primer lugar, el mejor conocido, el de la *alternancia sucesiva* en los intercambios de bienes. Se desprende de las relaciones de ayuda mutua aunque no se deduzcan. Se recibe el primer fruto del huerto de la vecina, se 'volverá a dar' (expresión que contiene a idea de que no se 'devuelve', puesto que cada uno da a su vez, el fruto último o se le ofrecerá aquél que el vecino no tenga: frutos de otoño, ensaladas en invierno, huevos en el momento en que las gallinas no ponen, un pavo si la vecina sólo tiene pavas (...). El segundo principio refiere a la *naturaleza* y al *valor* del don. Se hacen circular los bienes que son cualitativamente importantes, pero cuyo valor en términos monetarios es más bien débil (...). Corolario de este principio es el de la *igualdad* de los bienes y de los servicios intercambiados (...). Ultimo principio, el de la *oportunidad* de recurrir al vecino. Tres parámetros entran en juego entonces: la proximidad, la permanencia de las relaciones entre familias <8lo que ellas llaman la amistad) y la naturaleza del servicio" (Bonnain, 1981: 172-173).

Comentaremos muy brevemente un último aspecto: el rol social de la bebida. Hunt y Satterlee (1985) han estudiado los usos y las ocasiones sociales de la bebida en un pueblo inglés y han observado detenidamente las relaciones sociales de carácter vecinal y comunitario que se desarrollan alrededor del *pub* (abreviatura de *Public House*). El *pub*, el bar, la taberna son lugares de reunión de profunda significación social, aunque con particularidades distintas según los países y las épocas de que se trate. En realidad, considerando las prácticas de diferentes culturas, lo cierto es que existe un consumo

generalizado de sustancias que, en mayor o menor medida, constituyen excitantes y pueden provocar alteraciones de la personalidad. De todas ellas, sin duda alguna, el consumo de alcohol es la más extendida. Dentro de cada sociedad, la ingestión de bebidas alcohólicas tienen sus propias reglas y significaciones. Al margen del valor nutritivo que, en ocasiones puede representar la bebida, como sería el altísimo consumo de cerveza por parte de los jívaros de uno de los afluentes del Amazonas, queremos referirnos, fundamentalmente, a su valor social. Un caso exagerado sería el de los cambas, indios del este de Bolivia (Farb y Armelagos, 1985: 205-206), pues parecen ser la población mundial que consume una mayor cantidad de alcohol *per cápita*. La bebida que consumen es el resultado de una destilación de la caña de azúcar que alcanza los 89 grados de alcohol etílico. Los cambas no atribuyen ninguna consecuencia nefasta al consumo de esta bebida, si bien dicen no amar el gusto y que la beben por el estado de embriaguez que les produce. Empiezan a iniciarse en la bebida a la edad de los doce años. Sus "sesiones" pueden prolongarse durante todo un fin de semana. Los cambas jamás beben en solitario y comparten un mismo vaso para todos. Ello puede permitir pensar que la motivación de la bebida es social, pues tampoco disponen de ningún otro medio para expresar lo que les es común. Estas fiestas proporcionan un pretexto para vivir una relación social intensa y, en buena medida, las borracheras son el fruto de que no se puede rechazar beber otro vaso sin arriesgar ser sospechoso de falta de sentido social.

No sólo los cambas son un ejemplo de que el comportamiento del bebedor está determinado, en buena medida, por los patrones culturales propios. De hecho, por citar sólo algunos casos, los patrones de bebida de los judíos, de italianos, daneses o irlandeses es profundamente diferente. Las razones hay que buscarlas en la propia historia de estos pueblos y lo que la bebida ha significado en cada uno de ellos. Así, por ejemplo, la relación de los irlandeses con el alcohol es antigua y se ha convertido en una parte integrante de sus comportamientos culturales. Como los primeros alcoholes o espirituosos fueron administrados para el tratamiento de diversos desórdenes físicos y mentales, su gusto, que la mayoría consideraban desagradable en un primer momento, acabó por ser aceptado. Las bebidas fuertes acabaron por ser sinónimo de hospitalidad, sin que casi nunca estuvieran asociadas con alimentos, como ocurre en otras sociedades europeas. Los numerosos periodos de ayuno que respetaban los irlandeses a lo largo del año afectaban sólo a los alimentos sólidos y los que sentían hambre durante el ayuno estaban autorizados a beber. Asimismo, una larga historia de aprovisionamientos alimenticios inciertos y terribles hambrunas contribuyeron a las costumbres irlandesas en materia de bebida. Puede decirse que, como medida de protección, los irlandeses adoptaron un modo cultural caracterizado por una tendencia a comer irregularmente, ayunar voluntariamente, y por sentimientos de vergüenza por no disponer de buenos alimentos para ser ofrecidos cuando hacía falta ser hospitalario. En estas circunstancias, el alcohol procuraba, además de la satisfacción social y psicológica de tener algo que ofrecer, las calorías habitualmente proporcionadas por los alimentos en otras sociedades. Lejos de condenar el alcohol, la mayoría de los irlandeses le han atribuido, durante mucho tiempo, un valor terapeútico, persuadidos de que les protegía contra el frío húmedo de su país. Así, no sorprende que el abuso de las bebidas alcohólicas haya estado considerado con un cierta tolerancia y que la borrachera sólo fuera condenada cuando ponía en peligro los recursos de la familia.

- o - o -

La alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos y de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada y una comida

determinada, a su vez, puede "hacer la fiesta". La palabra "fiesta" se refiere a una ocasión especial, generalmente de carácter público, a pesar de que también puede hablarse de fiestas "familiares", durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios. Generalmente, los alimentos consumidos durante las fiestas son más "raros", en el sentido de menos frecuentes; son de alta calidad, comparativamente al menos; son más difíciles de preparar y requieren más tiempo; y, generalmente, son más caros. En ocasiones, se trata de alimentos que, ellos mismos, simbolizan o denotan la festividad, y pueden hacerlo independientemente de las características anteriores. Por ejemplo: las castañas y las patatas dulces que se consumen para las festividades de Todos los Santos y del Día de los Difuntos, los turrones para la Navidad, las "tortillas y otros platos propios del Jueves Lardero, determinados roscones y cocas del Día de San Juan, las "monas" de Pascua, etc., etc.

Las fiestas acostumbran a celebrarse, no importa el tipo de sociedad, por muchas y variadas razones. Por ejemplo: celebración de un particular evento religioso (Navidad, Pascua, Ramadán, Día de Acción de Gracias, Yom Kippur, etc., etc.); celebración de la cosecha o de la siembra; ofrecimiento a los dioses con motivo de los solsticios de verano o de invierno; homenaje a los antepasados muertos; fiestas de entronización; fiestas de iniciación; fiestas patronales; fiestas patronales, etc. La lista podría ser interminable. Como se ve, existen fiestas seculares y fiestas religiosas, y las que forman parte de celebraciones más generales. A veces, las fiestas se celebran en momentos vitales de los ciclos de vida del cosmos o de las sociedades o de los seres que forman parte de ellas e, incluso, las fiestas mismas pueden ser un reflejo de una determinada cosmovisión o/y de una determinada percepción de la propia historia. Cuestiones tales como el nacimiento, el matrimonio y la muerte, refieran a individuos, pueblos o a la misma naturaleza o alguna de sus partes, son temas comunes y cíclicos susceptibles de ser festejados. Resumiendo, podrían considerarse cuatro grandes tipos de fiestas: las *ecofiestas*, relativas a celebraciones de acontecimientos astronómicos o estacionales y que, frecuentemente, son asociadas con rituales ancestrales orientados a asegurar el control sobre la provisión de comida; *teofiestas*, que celebran acontecimientos religiosos y, muchas veces, asociadas con las ecofiestas (por ejemplo, el ciclo de Navidad, que celebra el nacimiento de Jesucristo, así como el solsticio de invierno; o las fiestas de Carnaval, antesala de la Cuaresma, y que se superpusieron a diversos ritos agrarios de fertilidad y celebración del equinoccio de primavera). Muchas fiestas tienen un origen agrario, o son agrarias, o pastoriles, pero, según la expansión de las grandes religiones dominantes, han sido asociadas con acontecimientos diversos o con dioses determinados, perdiendo, en buena medida, su carácter estacional. Al mismo tiempo, son instituidas nuevas fiestas, sin relación con las lógicas agrarias y sus pautas calendáricas estacionales. Así, se celebran acontecimientos de la historia del propio país, localidad o nación, con la intención de crear cohesión comunitaria e identidad "nacional", local o regional. Estas sería las fiestas *seculares***.** Una última categoría serían las fiestas o rituales personales o *familiares*, dentro de las cuales podrían incluirse los nacimientos, bodas, aniversarios y otros ritos de pasaje propios de las diferentes sociedades. Todos estos acontecimientos festivos suponen un correlato gastronómico. Una posible explicación (Cohen, 1977: 218) de esta costumbre casi universal es que cada una de tales crisis de transición (nacimiento, matrimonio y muerte) indica una alteración significativa en las relaciones y reciprocidades socio-económicas y que éstas están señaladas, simbólicamente en exhibiciones, distribuciones, prestaciones, intercambios de prendas y consumo de alimentos.

Veamos una ilustración de la mayoría de este tipo de fiestas o celebraciones con

sus correspondencias gastronómicas a partir del ejemplo del calendario social y religioso de la sociedad judía medieval pues el conjunto de las prácticas culinarias y alimentarias fue, y sigue siendo, una de las expresiones más precisas de los elementos socioculturales de identificación de las comunidades judías. Probablemente, los rituales propios del calendario litúrgico hayan forjado las dimensiones sagrada, humana e histórica al compás de la diáspora pues los judíos no accedieron a los resortes del Estado allí donde se establecieron.

LOS RITOS ALIEMNTARIOS DEL CALENDARIO FESTIVO JUDIO

FIESTAS RELIGIOSAS

Shabbat: Evoca el reposo del Señor. Para ese día se limpian y cambian la vajilla y los manteles como símbolo de regeneración. La *Mishna* enumera 39 actividades prohibidas el día del sábado (cocción de alimentos, sacrificio de animales, amasado de harina, encender fuego: para este día, por tanto, hace falta cocinar la vigilia). El *Hamin* (potaje de los judíos) es el principal plato del sábado.

Roch ha-shanah: Primer día de la luna de septiembre (recuerda el descenso de Moisés del Monte Sinaí). Se comen manzanas rebozadas de miel con el deseo de compartir un "año dulce", acompañadas de todo tipo de dátiles, granadas, garbanzos, turrón, peras y otros vegetales. Todo ello constituye un símbolo de fertilidad.

Yom Kippur: Es el ayuno por excelencia. Es momento de expiación, penitencia y reconciliación. Conmemora la identificación del pueblo judío con Dios (es la culminación de los diez días de penitencia que se inician con el *Roch ha-shanah*). Se arregla la casa con manteles limpios y nuevos. La celebración comienza con la cena de la vigilia. Esta cena debe ser muy ligera. Se prefieren las aves, gallinas o pollos. Se descartan las bebidas alcohólicas, las especias como el azafrán o la pimienta, por ser demasiado "calientes" y "secar" el paladar.

Soukkoth: La "fiesta de los tabernáculos", cinco días después del *Yom Kippur*, evoca la protección que *Yahvé* dispensó a su pueblo en la Huída de Egipto. El acción de gracias se realiza con frutos de la tierra, dulces y vino, tinto o blanco.

Pourim: Fiesta de la reina Esther. Rememora una situación de peligro inminente. Tiene su origen en la liberación que el rey persa concedió al pueblo de Israel. El ayuno se rompe la vigilia mediante una cena a base de gallina y huevos con perejil. Se bebe vino, casi hasta la ebriedad. Se confeccionan disfraces y es una ocasión para ofrecerse pasteles y dulces.

Pessah: La Pascua. Dura ocho días durante los cuales se conmemoran las siete plagas de Egipto y la liberación del yugo faraónico. El pan ácimo, sin levadura, es el alimento más característico, así como las pastas de almendra y los garbanzos caramelizados. El pan ácimo y el apio son signos de tristeza mientras que la lechuga lo es de alegría. La comida pascual comienza, la primera noche, por una cena compuesta por una ensalada de apio y lechuga con vinagre, o con platos de legumbres y huevos con miel. Al final de la Pascua, los judíos daban a sus familias y amigos pan ácimo y apio y, a su vez, recibían quesos, huevos, golosinas, rábanos, lechugas, almendras, etc.

LAS ETAPAS DE LA VIDA

Entrada en la vida y en la sociedad: lo dulce. El nacimiento, sobre todo de un niño, es

uno de los mayores acontecimientos. Se preparaban platos especiales (gallina, buñuelos, arroz al aceite y miel) antes de presentar al niño. La ceremonia de las *hadas* (derivación del hebreo *bessorah*) se hacía en honor del recién nacido la séptima noche después del nacimiento y, en el caso de un varón, precedía a la circuncisión.

El banquete nupcial: el pescado y la fertilidad. La *almosana*, preludio de las celebraciones nupciales, empezaba el sábado por la tarde y precedía la semana nupcial. La asistencia era mayormente femenina. Se repartían bebidas y pasteles. La familia del novio enviaba a sus parientes y a los de la novia panes de sésamo antes de la ceremonia religiosa. El banquete nupcial se celebraba entrada la noche, en compañía de los íntimos y de quienes habían ofrecido un regalo. Antes, podía haberse ofrecido una pequeña recepción en la que se servían golosinas como las *tarales*, galletas en forma de brazaletes a base de harina, aceite y azúcar. Todavía hoy, entre los sefarditas, las madres de los novios colocan pastelitos y bombones debajo de la almohada del lecho nupcial para que los recién casados "endulcen la boca. Después de la boda, *houppa*, empieza la semana de festejos. El marido agasaja a los visitantes con rosquillas y *tarales* preparados durante varios días de antelación por su madre. Para concluir la semana de la boda, algunas comunidades celebraban el día del pescado. El marido iba al mercado para comprar un buen surtido de pescado. Lo colocaba en una bandeja en el suelo y saltaba tres veces por encima de ella al tiempo que sus parientes y vecinos le animaban a ser tan fecundo como los peces. Antes de que se retirara la bandeja, los asistentes depositaban monedas para la cocinera.

- o - o -

La alimentación constituye, también, un sistema de comunicación (Barthes, 1961; Douglass, 1982) en la medida en que la alimentación no es tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituye también un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. Según Barthes, los hechos alimentarios se encuentran en las técnicas, en los usos, en las representaciones publicitarias, en la economía y, también, en los valores, en los prejuicios y en las actitudes de una población determinada.

La necesidad de alimentos ha estado siempre fuertemente estructurada. Substancias, técnicas, usos... entran en un sistema de diferencias significativas en el cual se basa el sistema de comunicación que constituye la alimentación. Y si la alimentación constituye un sistema ¿cuáles pueden ser sus unidades significativas? Para averiguarlo, dice Barthes, es necesario proceder a un inventario de todos los "hechos alimentarios" de la sociedad (productos, técnicas y usos) y someterlos, luego, a la prueba de la conmutación; es decir, observar si el paso de un hecho a otro produce una diferencia de significación. Por ejemplo, el paso del pan "de barra" al pan de miga -"bollo"- puede conllevar una diferencia de significado: vida cotidiana/recepción (resulta difícil imaginar un banquete de cualquier tipo con pan cortado a rebanadas en lugar de bollos individuales). Asimismo, el paso del pan blanco o "normal" al pan "integral", hoy en día, se corresponde con un cambio de significados sociales: paradójicamente, el que fue el pan de la guerra (de la Guerra Civil española) o pan "negro", convertido hoy en pan "integral" pasa a ser signo de refinamiento. También las diferentes formas de cocción pueden suponer diferencias significativas en términos de mayor o menor adecuación para unos contextos u otros y, también, el hecho de que un mismo producto constituya la totalidad de un plato o sólo una

guarnición. Así, por ejemplo, la patata hervida no sería un producto "adecuado" para constituir un primer plato ofrecido en una cena con invitados pero sí como el "acompañamiento" de un pescado. Así pues, las diferentes variedades del pan, las formas de cocción de la patata y el hecho de ser plato o guarnición pueden constituir unidades significantes.

Dado el significado simbólico de los alimentos es fácil, pues, identificar las personas según lo que comen; del mismo modo que las personas, ellas mismas, se identifican o "se construyen" mediante la comida, tal como lo han analizado Chiva (1979) y Fischler (1985). Mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con un determinado grupo social, étnico o de edad. Ya se ha dicho, por ejemplo, que la *junk-food* es una forma de comer que puede identificar a los adolescentes frente a los adultos; de la misma manera que pueden identificarse, también, mediante una determinada forma de vestir, de hablar y de los lugares que frecuentan. Podría pensarse, pues, y cierta publicidad parecería atestiguarlo[5] que existe una forma joven de comer. Asimismo, mediante un determinado comportamiento alimentario, un individuo puede expresar su voluntad de integración en un determinado grupos social. Packard ((1959) cuenta un caso muy significativo que pone de manifiesto, al mismo tiempo, la diversidad de usos alimentarios entre diferentes grupos étnicos y diferentes clases sociales. Se trata de un muchacho nacido y crecido en el seno de una familia pobre de origen italiano. Como tal, dice Packard, se educó con el salchichón, la pizza, los *espaguetti* y el vino tinto. Después de completar su enseñanza secundaria, se trasladó a Minnessota y empezó a trabajar en campamentos de tala de árboles, donde, ansioso por ser aceptado entre sus compañeros, aprendió rápidamente a preferir la carne de vaca, las habichuelas y la cerveza, apartándose de toda la comida italiana. Más tarde, llegó a una planta industrial de Detroit, eventualmente, llegó a convertirse en un joven y prometedor ejecutivo. En este rol, se cimentó a sí mismo cultivando los alimentos y las bebidas favoritas de los jóvenes ejecutivos: el *steak*, el *whiskey* y el pescado. Finalmente, ganó la aceptación de la clase superior de la ciudad. Entonces, se ganaba la admiración de la gente de esta elite social recordando su conocimiento de la comida italiana y ofreciéndoles, con la ayuda de un criado, auténticos productos italianos tales como salchichón, *espaguetti*, *pizza* y vino tinto.

Como se ve, compartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad. En este sentido, podría decirse que la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma. En un artículo titulado "American culture and food habits", Jerome (1969) afirma que las personas comunican lo que son a través de sus comportamientos y preferencias alimentarias. En los Estados Unidos, dice Jerome, la alimentación expresa unos temas culturales básicos o recurrentes que son, entre otros: el *individualismo*, expresado mediante las elecciones individuales que pueden realizarse entre los miles de alimentos que se ofrecen en los supermercados, aunque se trate de pequeñas variaciones sobre un mismo tema; el *pluralismo*, expresado en la multitud de cocinas étnicas diversas y de establecimientos comerciales en los que adquirir esos productos (chinos, griegos, italianos, mexicanos, etc., etc.), así como en las múltiples y diversas influencias étnicas recibidas por la "cocina americana"; el *ocio*, puesto de manifiesto por el incremento en el uso de restaurantes para comer fuera de casa, así como por la popularidad de la conveniencia de la *fast food* o "cómida rápida" y del *take away* o "comida para llevar"; y la *juventud*, exhibida, particularmente, a través de los llamados *health foods* o "alimentos saludables".

[5]) Una campaña publicitaria de Cocacola de principios de los años 90 del pasado siglo se acompañaba del eslogan *Comer joven es así.*

Todas estas cuestiones, relativas a la alimentación como sistema de comunicación y, particularmente, como vehículo para expresar una determinada identidad, pueden observarse, para el caso de las sociedades de consumo, analizando la publicidad. Barthes (1961) considera que un vistazo sobre la publicidad de la alimentación permite considerar, de una forma inmediata, tres grupos de temas:

1) la *función rememorativa* de la alimentación: la alimentación permite al individuo integrarse cada día dentro de un pasado nacional: las técnicas (preparación, cocción, fritura, asado, etc.) detentan una especie de virtud histórica, vienen de lejos. La cuestión histórica, tan frecuente en la publicidad, mobiliza dos tipos de valores diferentes: a) una tradición aristocrática ("dinastías" de fabricantes, por ejemplo); y b) la supervivencia "sabrosa" de una antigua sociedad rural (así, se mantiene el recuerdo del terruño, incluso en la vida moderna y azarosa de la ciudad: "hecho en casa", "como en casa", "como lo hacía la abuela", etc., todo ello complementado con imágenes más o menos rústicas o bucólicas de ambientes rurales, así como con la exhibición de técnicas manuales tradicionales o artesanales, etc.).;

2) El conjunto de valores ambiguos, somáticos y psíquicos, reunidos alrededor del concepto de *salud*. La salud es vivida a través de la alimentación, bajo la forma de "disposiciones", que implican la aptitud el cuerpo para afrontar un determinado número de situaciones mundanas. Estas disposiciones parten del cuerpo, pero lo sobrepasan: a) la "energía" (el azúcar, alimento "obligado": "el cerebro necesita azúcar"; la margarina, "base de los músculos sólidos"; el café, "disolvente de la fatiga", etc.); b) el "descanso" (el agua mineral, el jugo de fruta, las colas, otra vez el café, etc.); c) la "animación" la "marcha" ("cubatas", bebidas alcohólicas, etc.). Todas estas consideraciones permitirían poner de relieve, asimismo, la función psicológica de los alimentos.

Pero, por otra parte, la alimentación se caracteriza por la polisemia, de tal manera que esta polisemia, a su vez, caracteriza una cierta "modernidad alimentaria". Antaño, la alimentación "señalaba" de una forma positiva, organizada, sólo las circunstancias festivas. Hoy en día, por el contrario, todas las situaciones tienen "su" alimentación. El trabajo, por ejemplo, requiere una alimentación energética y ligera que es concebida como el signo mismo (y no sólo como el auxiliar) de una participación activa en la vida moderna. Así, el *snack* no sólo responde a una necesidad nueva, sino que da a esta necesidad una cierta expresión teatral, convierte a quienes los frecuentan en "hombres modernos", en "ejecutivos" con poder y control sobre la extrema rapidez de la vida contemporánea. El *snack* representa, también, una modificación particular, regida, no por un afán de confraternizar sino

> "por un afán de economizar. De economizar tiempo, es claro. Esta nueva categoría de comidas desarrolla su propio rito y su propia gestualidad (...) El *self-service* funde en una misma persona dos funciones diferentes: la de camarero y la de comensal (...) Economía de tiempo, economía de mano de obra. El *self* se decanta hacia la producción de comensales en cadena. Unos comensales que han de ponerse en fila, aprovisionarse del equipo necesario, y avanzar de forma disciplinada. Este hecho transforma profundamente los prolegómenos de la comida e introduce una nueva gestualidad (...) La consideración del restaurante *self* permite introducirse en un tema nuevo: la comida, que inscrita en el tiempo de ocio tiende a establecer unos lazos de relación, cuando tiene lugar dentro del tiempo de

producción adopta unas formas que favorecen el aislamiento, e incluso la incomunicación y la insolidaridad" (Fábregas, 1982: 58-61).

También, en el tiempo de trabajo, pero en un sentido diferente del anterior, encontramos las "comidas de trabajo" o el "almuerzo de negocios", incluso comercializado bajo la fórmula de menús especializados. Este tipo de almuerzos, al contrario de lo que ocurre en el *snak* o en el *self-service*, exigen el confort y la duración de las sobremesas y permiten vislumbrar la subsistencia de la traza mítica del poder de conciliación que siempre ha tenido la comensalidad. Por esta misma razón, posiblemente, mantienen el valor gastronómico de las comidas (una necesidad tradicional), utilizando este valor como un fermento de euforia para facilitar las transacciones comerciales. Como dice el refrán: "El que regala bien vende si el que recibe lo entiende".

Así, como vemos, la alimentación no sólo sirve para indicarnos determinados temas o cuestiones, también indica "situaciones"; es decir, "un modo de vida". Alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o denota otras conductas; y es, en esta medida, que constituye un signo. La actividad, el trabajo, el deporte, el esfuerzo, el estudio, la fiesta, el descanso, el ocio, etc., cada una de estas situaciones tienen su propia expresión alimentaria. Invitar a una "barbacoa", por ejemplo, es una invitación a algo más que a ingerir unos determinados alimentos cocinados de una determinada manera. Una barbacoa supone un ambiente determinado, de una cierta informalidad y camaradería; exige una forma de vestir, o no la exige, etc.

En efecto, la actualidad se caracteriza por una expansión extraordinaria del campo asociativo de la alimentación. La alimentación se incorpora a una lista cada vez más larga de situaciones particulares. Esta adaptación, en general, se hace en nombre de la "higiene" y de un "vivir mejor". Pero, en realidad, el alimento también se encarga de significar la situación en la que se usa. Tiene, a la vez, un valor nutritivo y un valor protocolario. Y, precisamente, este valor protocolario se desarrolla cada vez más en detrimento del valor nutritivo. Podría decirse que, en nuestra sociedad contemporánea, la alimentación tiende, sin cesar, a transformarse en "situación", de tal modo que pierde en sustancia y gana en "función". La sociedad contemporánea está organizando el sistema significante de su alimentación alrededor de dos grandes polos. Por una parte, la actividad o actividades en general, y no ya el trabajo. Y, por otra, el ocio, y no ya la fiesta. Todo ello pone de manifiesto, si es necesario, hasta qué punto la alimentación en un sistema orgánico, incorporado orgánicamente a un tipo definido de sociedad: en este caso, la sociedad industrial y de consumo (Barthes, 1961).

3

APROXIMACIONES TEÓRICAS

La alimentación ha interesado a diferentes ciencias no sólo por su complejidad sino, principalmente, por su trascendencia en la reproducción biológica y social de los grupos humanos. También por su cotidianidad y frecuencia. Por regla general, las personas comen a diario y en varias ocasiones y muchas de las actividades que llevan a cabo a lo largo del día están en función de y son para garantizar dicho consumo. Aunque es cierto que hoy menos que nunca podemos afirmar que organizamos la vida diaria basándonos en las horas de las comidas, sí que éstas influyen en nuestros ritmos cotidianos y en nuestra intimidad: en el trabajo, en las actividades lúdicas, en el estudio o en el descanso. Además, se trata de un fenómeno tan cotidiano como ambivalente pues ha de dar respuesta tanto a preocupaciones médicas o nutricionales como a intereses económicos y políticos, sin olvidar las estéticas. La complejidad del hecho alimentario y su polivalencia ha posibilitado que numerosas disciplinas hayan convertido la alimentación humana en su objeto de estudio, habiendo sido abordada desde el enfoque médico-sanitario, desde el interés económico y político o, en fin, desde el ámbito antropológico, sociológico e histórico. Cada una de las disciplinas que se han ocupado de la alimentación humana ha centrado su atención en los aspectos considerados prioritarios según sus intereses. Los análisis resultantes son, en general, parciales y se refieren solamente a algunas de las numerosas dimensiones de un fenómeno que es, en esencia, complejo y multidimensional. A estos análisis volveremos en el último apartado, cuando tratemos la cuestión del abordaje interdisciplinar.

Ya sea desde un punto de vista biomédico, arqueológico-histórico o socio-cultural, la alimentación humana constituye una preocupación básica para todas las sociedades y la complejidad y la cotidianidad inherentes a ella nos indican que, en cualquier caso, abordar la alimentación como objeto de estudio supone analizar un hecho que, siendo fisiológico, la necesidad de alimentarse, se define principalmente en su proyección sociocultural. Así lo constataron ya algunos antropólogos cuando, a principios del siglo pasado, empezaron a interesarse por los usos y funciones dadas a los alimentos, por las clasificaciones culturales de los diferentes productos en comestibles y no comestibles, preferibles o evitables, por las reglas para la distribución, reparto y consumo o por las consecuencias nutricionales y médicas de pautas culturales de consumo particulares (Messer 1995: 27). Así pues, el estudio por la alimentación no es nuevo para la antropología. Contrariamente, la contribución de la antropología a lo largo del siglo XX ha sido bastante específica, tanto con respecto a las ciencias biomédicas, como en un principio respecto a otras ciencias sociales y tanto desde una perspectiva teórica como metodológica. Así, por ejemplo, ante los estudios que remarcan los aspectos más cuantitativos de la alimentación humana, es el caso de la evolución de las raciones de determinados

alimentos según las clases sociales analizados por la historia, de las prácticas presupuestarias según el ciclo de desarrollo de las unidades domésticas en economía o del análisis comparativos entre las necesidades nutricionales de las personas y sus condiciones de salud y consumo energético considerados por la medicina, la antropología ha llevado a cabo su aportación a partir del estudio de los aspectos más cualitativos de la alimentación, incluyendo un enfoque comparativo y holista, e indicando algunas de las contradicciones más evidentes que contienen los anteriores enfoques disciplinares.

3.1. Algunas definiciones previas: cultura alimentaria, sistema alimentario

Si como decimos, el interés social por la comida no es tan reciente en nuestra disciplina, sí lo son los esfuerzos de carácter teórico y metodológico que se han llevado a cabo desde los años 80 del siglo pasado, para definir lo que podría ser la antropología de la alimentación en tanto que campo de estudio dentro de la antropología social. Uno de los aspectos más discutidos en las últimas décadas ha sido, en efecto, la definición y conceptualización de este nuevo campo de estudio, teniendo en cuenta que los términos propuestos, a menudo, han expresado no sólo diferentes tradiciones académicas, como la anglosajona o la francesa, sino diversos énfasis e, incluso, objetos de estudio (Carrasco 1992: 96). Así, por ejemplo, los autores francófonos formados en etnología e historia son partidarios de utilizar el término de "estilo alimentario", aludiendo con él tanto a las representaciones simbólicas como a las prácticas materiales que configuran la realidad alimentaria y relegando a los enfoques más biomédicos el concepto de "hábito alimentario", mientras que, por su parte, los antropólogos anglófonos prefieren utilizar el concepto de "hábitos alimentarios" o, más recientemente, el de "hábitos de comer", refiriéndose también al conjunto de prácticas vinculadas con la comida y no sólo a las cuestiones relacionadas con la salud.

Contrariamente, para hacer referencia al ámbito de las relaciones entre alimentación y salud prefieren utilizar el término de la "antropología de la nutrición". Quizá por este motivo, dentro de esta última tradición haya aparecido con más fuerza la antropología nutricional, una subdisciplina de carácter aplicado desarrollada especialmente en EEUU que, combinando los intereses de los antropólogos sociales y físicos y de los nutricionistas, se ha especializado en el análisis de las relaciones existentes entre los procesos socioculturales y los procesos nutricionales. Dentro de estas distinciones, y del mismo modo que ha sucedido con otros campos de estudio dentro de la antropología social y de la sociología[6], también se ha debatido entre la

[6] Cada vez son más autores los que presentan la antropología y la sociología de la alimentación sin apenas establecer distinciones entre ambos enfoques disciplinares. Cabe destacar, entre otros, a Goody (1982), Murcott (1988) y Mennell, Murcott y Van Otterloo (1992), Fischler (1995), Lupton (1996), Beardsworth y Keil (1997) y Poulain (2002). Hay que señalar, sin embargo, que la mayoría de los trabajos de sociología de la alimentación parten de los primeros interrogantes teóricos y metodológicos generados desde la antropología funcionalista y estructuralista. A nivel teórico, la tradición europea concibe una distancia mínima entre los intereses teóricos de la antropología social y los de la sociología, considerando que la comparación sociocultural es la metodología y el objetivo más característico que los puede aproximar (Goody 1982). Esta es la posición también de Anne Murcott, que, en sus primeras revisiones

utilización del término de antropología "de" la nutrición o el de antropología "en" la nutrición (Poulain 2002: 96). Así, por ejemplo, en la tradición anglosajona es corriente hacer la distinción entre una *sociology of medicine* y una *sociology in medicine*. La primera, la sociología de la medicina, toma por objeto los roles sociales y su transformación vinculados a la emergencia de enfermedades, los aspectos sociales de las organizaciones médicas, sean o no oficiales, y su modo de funcionamiento, los procesos asistenciales, el acceso a la atención sanitaria según los grupos sociales o la influencia de las políticas económicas y de la salud pública, entre otras cuestiones. Por su parte, la "sociología en la medicina" se interesa por las causas sociales de la salud o la enfermedad desarrollando una investigación más positivista y determinista de la epidemiología y colaborando en la investigación médica para identificar las dimensiones sociales asociadas a las diferentes formas y grados de morbilidad o mortalidad. Esta posición, a veces denominada también como *social epidemiology*, se interesa principalmente por los factores sociales contemplados como causas o como factores de riesgo de una enfermedad.

Esta misma distinción ha sido igualmente utilizada por Sobal (1991) y McIntosh (1996) para delimitar el objeto de la antropología/sociología de la nutrición. La antropología *in nutrition* sería una parte de la *social epidemiology* y tomaría como objeto la investigación y el análisis de las causas sociales de las prácticas alimentarias consideradas "inadaptadas". En Francia, los trabajos de Hubert (1990 y 1995) sobre el cáncer de rinofaringe ilustran esta manera de hacer. La puesta a punto de técnicas de evaluación nutricional del consumo alimentario por Lambert (1987) o, incluso, los trabajos de Igor de Garine sobre la alimentación en Camerún (1996) corresponden también a este enfoque. Por su parte, la antropología *of nutrition* se interesaría, según estos mismos autores, por las relaciones sociales del campo nutricional, es decir, por las lógicas de acción de los nutricionistas y dietistas en función de las organizaciones en las que éstas se desenvuelven: hospitales públicos, clínicas, empresas agroalimentarias, restauración, etc. A su vez, también se interesarían por las relaciones que se establecen entre enfermos y facultativos o por los efectos de las políticas económicas sobre el acceso a los alimentos y a los servicios nutricionales.

En realidad, estas distinciones son consecuencia del interés por establecer, en relación con la nutrición, una doble mirada desde la antropología y sociología: una mirada interna -*in*- que asume un cierto número de supuestos de la investigación en nutrición humana y se pone al servicio de una problemática epidemiológica aportando lo que a los nutricionistas les gusta designar "el punto de vista sociológico" y una mirada exterior -*of*- que abordaría los sistemas de acciones en los que los nutricionistas intentan hacer su trabajo. Una mirada que, para ser más completa, debería incorporar también otras aportaciones posibles de la socioantropología a las ciencias de la nutrición. La primera de estas contribuciones, particularmente desarrollada por la tradición francesa, toma por objeto el discurso nutricional, su elaboración, sus cambios y sus relaciones con las normas sociales. Adopta, según Poulain (2002: 97), una lectura crítica que podría calificarse como "la sociología del conocimiento nutricional" o "sociología de las ciencias de la nutrición". El objetivo de ésta es situar las fluctuaciones del discurso nutricional reubicándolas en los contextos sociales de su producción y su difusión entendiendo, tal como plantean Berger y Luckmann (1986), que los problemas

---

teóricas, incluye varios sociólogos y titula uno de sus ensayos más relevantes para este campo de estudio "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating" (1988).

sociales (y en este sentido ciertas enfermedades y ciertos discursos sobre las mismas) son el resultado de interacciones y representaciones. La segunda contribución de la antropología consiste en su aportación a la compresión del acto alimentario en sí mismo. Hace ya bastantes años, Margaret Mead y Guth (1945) escribieron lo siguiente: "antes de buscar saber cómo cambiar los hábitos alimentarios", cuestión que siempre plantean los nutricionistas a los representantes de las ciencias sociales, conviene primero "comprender lo que significa comer". Esta postura tan simple ante el abordaje científico de los alimentos y la comida ha servido de punto de partida a la mayor parte de los antropólogos y sociólogos de la alimentación contemporáneos, constituyéndose en el preámbulo de toda acción de comunicación y de prevención.

Por nuestra parte, preferimos utilizar el término de "antropología de la alimentación" dado que alude a un ámbito de análisis más amplio y no sujeto exclusivamente al interés nutricional o biomédico de la comida, por muy lícito que éste sea. Se trata, a nuestro entender, de usar un concepto aglutinante que abarque el estudio de la cultura alimentaria, es decir, tal como ya hemos definido en el capítulo 1, "el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado". La antropología de la alimentación no es, para nosotros, un enfoque teórico que aparezca como alternativa a modelos explicativos generados por la disciplina antropológica, ni tampoco una subdisciplina que disponga de sus propias herramientas conceptuales y analíticas. Es, más bien, un campo de estudio con vocación holista tanto respecto a otros campos de estudio de la disciplina como respecto a otras áreas científicas, en el que, en todo caso, las cuestiones epistemológicas y metodológicas concernientes a la antropología social se aceptan, se discuten y/o se renuevan. En este sentido, desde la antropología de la alimentación se ha seguido trabajando desde y para los viejos interrogantes generados en la disciplina, aunque también se han definido nuevos problemas que están sirviendo para replantearse ciertas cuestiones conceptuales que afectan de un modo más general a la antropología.

No obstante, si bien este campo de estudio ha sido fructífero desde el punto de vista de las observaciones etnográficas realizadas, todavía no está muy bien definida la sucesión de paradigmas dentro de la antropología y de la sociología de la alimentación, ya que a cada una de las corrientes que ahora ilustraremos se han vinculado trabajos sobre diferentes aspectos alimentarios sin que necesariamente se haya producido un cuestionamiento o invalidación decisiva de las aproximaciones, interrogantes o respuestas anteriores. No se puede decir que estemos ante un enfoque antropológico unitario y opuesto a otros modos de aproximación a la realidad alimentaria (Menell, Murcott y Van Otterlo 1992: 7). Dentro de este ámbito de estudio, nos encontramos en una fase de ensayos y errores, aunque empieza a definirse ya un núcleo teórico sólido que contiene un mínimo de generalizaciones y de hipótesis que se pueden organizar en un programa teórico común, cuyo núcleo consiste en defender la idea de *sistema alimentario*, sin olvidar que, por otro lado, ha recibido definiciones y atribuciones diversas (Carrasco 1992: 88).

En este capítulo vamos a centrarnos en aquéllos enfoques que destacan las dimensiones sociales y culturales del sistema alimentario, asumiendo de entrada, de acuerdo con Poulain (2002: 230-231), que dicho sistema hace referencia al conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de la producción-transformación, permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible. En efecto, entre el universo natural donde

este alimento es producido y la mesa donde es consumido, el alimento se desplaza en la sociedad y sufre una serie de transformaciones. El sistema social alimentario reagrupa el conjunto de actores económicos que, desde la producción al consumo, contribuyen a la transformación, fabricación y distribución de los productos alimentarios, incluyendo a su vez los actores del ámbito doméstico que realizan la adquisición (comprando, en su mayoría, pero también cultivando, pescando, cazando) y participan de la transformación culinaria y de la organización de las condiciones de consumo. El sistema alimentario puede ser representado por una serie de canales a través de los cuales los alimentos son producidos, primero, y se desplazan, después hasta ser consumidos. En cada etapa del sistema alimentario, los actores sociales movilizan conocimientos tecnológicos, pero también representaciones sociales para construir su decisión y hacer progresar los alimentos hacia el consumidor, asegurando la apertura o cierre de los canales por los cuales pasan los alimentos hasta llegar al momento y al lugar de su ingesta.

Paralelamente, esta descripción del sistema social alimentario se puede ampliar si distinguimos los espacios de consumo alimentario y sus canales de aprovisionamiento. En relación con el consumo, hemos de tener en cuenta que la distinción clásica de la economía entre alimentación doméstica y alimentación extradoméstica hay que completarla con los espacios laborales y de desplazamiento. De este modo, los alimentos son consumidos en el espacio doméstico donde se cocinan, sirven e ingieren, en el espacio de la restauración sea colectiva o comercial donde las transformaciones culinarias están profesionalizadas y el contexto de consumo público está más o menos ritualizado y, finalmente, en los espacios de trabajo, transporte o la calle donde los alimentos consumidos proceden del espacio doméstico, restaurador o industrial. Los productos alimentarios que llegan al comedor proceden, pues, de diferentes canales. En cada canal, el alimento pasa por diferentes etapas técnicas regidas por las leyes físicas y económicas particulares. También jurídicas. Sin embargo, para abordar plenamente la dimensión antropológica del sistema alimentario conviene tomar en cuenta el hecho de que los alimentos no se desplazan solos. El funcionamiento de los canales está controlado por personas que actúan dentro de lógicas diferentes, sean profesionales o sean familiares, y también éstas han de tenerse en consideración.

Un número considerable de estudiosos han intentado delimitar conceptualmente las dimensiones socioculturales de la alimentación ofreciendo definiciones muy variadas sobre lo que debe entenderse por sistema alimentario, algunos de ellos a partir de las ya clásicas concepciones de cadena alimentaria que se han ido elaborando desde diferentes ciencias sociales [Dodd (1856), Raison (1933), Malassis (1973, 1975, 1986), Fine *et al.* (1996), Leslie y Reimer (1999), Bell, Valentine y Crang (1996), Cook *et al.* (1999), Atkins y Bowler (2001)] y, en particular, desde la antropología y sociología [Goody (1982), Calvo (1982), Khare (1988), Carrasco (1992), Fischler (1995), Beardsworth y Keil (1997), Poulain (2002)]. Si bien, en un principio, los trabajos sobre sistemas alimentarios estaban altamente fragmentados a partir de las tradiciones adoptadas por las diferentes ciencias sociales, en los últimos años parece haberse producido un encuentro transdisciplinar constituyéndose en un *locus* que está siendo abonado tanto empírica como conceptualmente por los distintos enfoques.

Como punto de partida, podemos tomar el esquema básico de Goody (1982: 37), según el cual el aprovisionamiento y la transformación de la alimentación pueden ser conceptualizados en términos de cinco procesos principales, cada uno de los cuales equivale a una fase distinta y se produce en un lugar específico [Cf.: **2.1.**]. El primer

proceso se refiere al cultivo de alimentos e incluye la cría de animales. Es equivalente a la fase de producción y se localiza en las granjas o explotaciones agrícolas y/o ganaderas. El segundo proceso, de reparto y almacenamiento, se identifica como la fase de distribución, la cual se da, por ejemplo, en los almacenes y en los mercados. Cocinar coincide con la tercera fase de preparación y tiene lugar en la cocina, mientras que comer se corresponde con la cuarta fase de consumo y se localiza en torno a la mesa. El quinto proceso, el de recogida, representa la fase de arreglo y se produce en lo que él denomina, en un sentido amplio, fregadero.

Operación	**Fase**	**Lugar**
1 Cultivar, criar	Producción	Explotación agrícola
2. Repartir y almacenar	Distribución	Almacenes, mercados
3. Cocinar	Preparación	Cocina
4. Comer	Consumo	Mesa
5. Recogida	Limpieza	Fregadero

Aunque el esquema de Goody es algo rudimentario y omite algunos de los vínculos clave para entender relaciones en el sistema alimentario moderno, remarca los procesos básicos y nos da ideas interesantes para pensar en los diferentes aspectos antropológicos que pueden formularse en relación a cada una de estas fases que constituyen la secuencia principal del sistema alimentario. Un modelo más elaborado es el planteado por Frecklenton et al. (1989). Estos autores emplean el término biológico de *cadena alimentaria* para explicar su modelo, aunque el esquema mismo es una descripción explícita de la estructura social del sistema contemporáneo donde, por un lado, destacan las entradas a través de la agricultura, ganadería y piscicultura y, por otro, el hecho de que en cualquier sistema local haya flujos de salidas (exportaciones) y de entradas (importaciones). El rol central lo juegan los procesadores de alimentos que son las organizaciones manufactureras que obtienen las materias primas alimentarias de los productores primarios (normalmente en mercados especializados) y las transforman en mercancías o productos vendibles. El modelo también destaca el papel protagonizado por los mayoristas, quienes paralelamente se proveen de artículos desde los procesadores de alimentos o desde los mercados especializados para distribuirlos entre los minoristas o proveedores de diferente tipo los cuales, a su vez, ofrecen sus productos directamente al consumidor.

A nuestro entender, las definiciones más interesantes que se han dado son aquéllas que, de alguna manera, relativizan la idea de sistema como algo cerrado en sí mismo,

independiente o derivado de otras realidades, rechazándolo como sinónimo de conjunto organizado de partes y vínculos ordenados, a su vez, en base a un plan o esquema predeterminado. Tal es el caso de Sánchez Parga (1989). Este autor plantea el *sistema alimentario* como un subconjunto del orden económico nacional, en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo. El concepto de Fischler (1995) de *sistema culinario*, a pesar de otorgarle un carácter estructural y en cierta medida autónomo, resulta más operativo que el anterior porque contextualiza cultural y materialmente las actividades alimentarias -especialmente las culinarias-. Para él, un sistema culinario se caracteriza no sólo por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la alimentación y por las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, sino, también, por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo de alimentos. Asimismo, a dicho conjunto de ingredientes y técnicas le son asociadas representaciones, creencias y prácticas, constituyendo y reflejando, de este modo, parte de la cultura. Esta concepción coincide, en buena medida, con la definición facilitada por Khare (1988), según la cual, el sistema alimentario es una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad alimentaria y la supervivencia colectiva.

Enfatizar el aspecto cultural y específico de las diferentes partes del sistema no ha sido, sin embargo, lo más frecuente, ya que se ha tendido a insistir en las implicaciones económicas globales de la cadena alimentaria. Recientemente, este énfasis ha sido también criticado, objetándose las definiciones que destacan y trazan los flujos de las mercancías a escala global, en orden a descubrir la habitual relación sesgada y explotada entre el proveedor de materias primas y el lugar de consumo. Según estas críticas, el análisis a escala global descuida los núcleos particulares de la cadena y ofrece un análisis reduccionista y superficial que ignora, por ejemplo, el rol humano de *agency* o las "biografías" o trayectorias de los alimentos. Tener en cuenta la construcción social de los alimentos como mercancías es relevante, ya que entrañan interacciones reflexivas entre dichos objetos y las manos a través de las cuales han ido pasando y a las que finalmente llegan. Un ejemplo de esta idea la ofrece Cook *et al.* (1999) en su trabajo sobre la política identitaria de los restaurantes y alimentos étnicos y su rol en el establecimiento gradual de una "identidad británica" multicultural.

Derivado del concepto de sistema alimentario se han creado otros términos como *redes alimentarias* o *sistemas de aprovisionamiento* (*System of Provision –SOP-*) con la finalidad de dar cuenta, en general, de los diferentes elementos y relaciones que se producen respecto a las actividades alimentarias: industrias agrotecnológicas, factores de producción, industria ganadera, intermediarios, industrias alimentarias, organismos reguladores y consumo alimentario. La conceptualización de los sistemas de aprovisionamiento se debe, en buena medida, a las aportaciones hechas desde la economía política, pero también desde la geografía cultural y los enfoques posmodernos de otras disciplinas sociales [Fine *et al.* (1996), Glennie y Thrift (1996)]. Desde la perspectiva del sistema de aprovisionamiento, los alimentos son vistos como mercancías que pueden ser interpretadas a través de una aproximación vertical u horizontal, o de ambas a la vez. La aproximación horizontal acentúa los factores de consumo que pueden ser identificados en el conjunto de la sociedad, tales como la clase social, la edad o el género de los consumidores, y ve las actividades del sistema alimentario, tales como la producción o la comercialización, dentro de una perspectiva más amplia. Algunas de las propuestas más

cualitativas se han movido dentro de este enfoque, dando un valor notable al proceso de construcción de significados e identidades a través de la comida.

Desde la economía política, el interés se ha centrado en la expansión del rol del capital, describiendo el poder económico de las industrias alimentarias e identificando las tendencias en torno a la industrialización de la agricultura (Atkins y Bowler 2001:21-22). Esta aproximación enfatiza la fuerza motriz de la industria dentro el sistema alimentario, asumiendo que ésta provoca una mayor homogeneidad en la producción y procesamiento de los alimentos y en las prácticas de consumo. La economía agraria, en general, está siendo arrastrada por, y sometida en, las estructuras más amplias del capitalismo, como así lo demuestra la ampliación de los condicionantes industriales de producción que prevalecen en algunos sectores agrícolas, ganaderos y piscícolas. El rol del capital financiero, la organización del trabajo y la tecnología, y los modos de acumulación del capital son aspectos de esas relaciones agroindustriales que han sido analizados ya en los estudios de la reestructuración de la industria fordista y postfordista. Desde una perspectiva global, este enfoque introduce el concepto de *regímenes alimentarios*, considerándolos como las nuevas formas que han emergido a partir de los cambios habidos en los modelos de comercio internacional. Estos modelos habrían evolucionado desde las estructuras mercantiles y coloniales hasta la dominación creciente del poder adquisitivo y organizacional por parte de las corporaciones transnacionales y por los sistemas reguladores de la Organización Mundial del Comercio.

La aproximación vertical (Fine *et al.*, 1996), también promovida desde la economía política pero al margen del consenso general, prefiere abordar los productos alimentarios o grupos de alimentos separadamente del resto de mercancías, dado que cree que sus características son significativamente distintas. Así, los alimentos más perecedero y de uso diario, como la leche por ejemplo, requieren una producción, un procesamiento y un marketing distinto al de otros que no lo son, o lo son menos, como el trigo. Además, los alimentos tienen propiedades orgánicas que los sitúan aparte del resto de manufacturas, como las textiles o automovilísticas. El sistema alimentario está a caballo de la línea difusa entre entorno y sociedad y, como tal, condicionado por los fenómenos naturales. El control humano ha ido siendo cada vez mayor, pero los sistemas alimentarios todavía dependen ampliamente, en primer lugar, de las condiciones de producción que vienen definidas por el suelo, el sol y el agua y, en segundo, de la caducidad de los alimentos que obliga a que sean manipulados con cuidado en cada fase, desde el campo hasta la mesa. Estas consideraciones imponen constreñimientos tecnológicos y organizacionales que son de un orden diferente respecto a otros sectores industriales. Fine y sus colaboradores también enfatizan el hecho de que existan necesidades biológicas de los consumidores al final de la cadena alimentaria. Esta circunstancia es muy significativa porque la frecuencia del consumo de alimentos convierte a la comida en una cuestión de vida o muerte para los seres humanos.

Además, otra cuestión importante es que hay un límite físico para consumir alimentos que no se aplica a otro tipo de bienes, tales como coches, ropas, equipamientos electrónicos o servicios de diverso tipo. Hay un tope real respecto a lo que podemos comer o beber a lo largo de una ingesta o en el transcurso de nuestras vidas, lo que difiere de la supuesta demanda inagotable que en las sociedades modernas hacemos de otros artículos. Consumimos mercancías en forma de signos y símbolos que son absorbidos por nuestra mente, la cual es potencialmente insaciable (Baudrillard 1988). Esta consideración sólo es aplicable parcialmente a los artículos alimentarios. Cuando una persona come, no

consume exclusivamente ingredientes con atributos simbólicos, sino también sus componentes físicos y sus nutrientes. Dichos ingredientes proporcionan a través de la ingestión y de la absorción una saciedad fisiológica real de forma singular que otras mercancías y bienes no producen (Beardsworth y Keil 1997: 69). En este sentido, siempre hay límites físicos a las demandas socialmente construidas del apetito. Aunque un alimento en particular, por ejemplo, en nuestra sociedad, el marisco, esté dotado de un estatus social alto y sirva para incrementar la propia autoestima, una persona podría consumirlo únicamente en cantidades limitadas y con una frecuencia también limitada antes de que el mismo cuerpo ejerciera las sanciones de náusea o vómito. Esto nos hace ver que aunque desde una perspectiva analítica los investigadores sociales hayan insistido en dar cuenta principalmente de los aspectos socioculturales que rodean al acto alimentario, en cuanto bienes consumibles por nuestro organismo los alimentos tienen unas características únicas respecto a otros productos y ello obligan a un tratamiento particular o específico.

En general, el enfoque holista del sistema alimentario se revela útil, en el sentido de que trazar la cadena que va desde la producción hasta el consumo ayuda a comprender las combinaciones dependientes de los factores que comportan, ya sea de orden biológico, económico, político, ecológico, cultural o tecnológico. Por otro lado, plantea que la evolución de los modelos está en relación directa con estas contingencias, evitando así que las descripciones históricas de los sistemas alimentarios sean menospreciadas. Dentro de este tipo de estudios, hay quienes creen que es mejor no enfatizar ni uno ni otro enfoque, considerando que los aspectos verticales y horizontales del sistema alimentario no son mutuamente excluyentes. Reconstruir el sistema de aprovisionamiento a partir de las mercancías alimentarias individualizadas o separadas contrae el riesgo de menospreciar los vínculos que se producen en el seno del propio sistema, mientras que parece más operativo poner atención en los aspectos repetitivos o intuitivos del consumo. De esta forma, la población, y ya no sólo las mercancías o alimentos, se convierte en un objeto de estudio relevante, especialmente en lo relativo a sus prácticas, creencias y formas de conocimiento, así como también la reconstrucción de la historia del consumo, del comercio o de los establecimientos alimentarios. Leslie y Reimer (1999), desde un enfoque más culturalista y en consonancia con los trabajos de Cook *et. al.* (1998), critican las nociones de circuitos de productos y esferas de consumo que definen la mercancía como una entidad física que logra abrirse camino hasta el plato, observándola también como un elemento simbólico de las interacciones sociales, las cuales son variables en tiempo y espacio conforme a articulaciones dependientes.

De lo dicho hasta aquí vale la pena retener dos ideas principales. En primer lugar, debemos entender por sistema alimentario el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. De este modo, se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos. En consecuencia, se plantea que el nuevo sistema alimentario (moderno, no tradicional, industrial) no implica una ruptura radical con respecto al anterior (preindustrial, tradicional), sino que presenta algunos elementos invariables mientras que otros han sufrido una extraordinaria transformación. Sobre la idea de cambios y permanencias en el sistema alimentario se ha insistido ya

abundantemente (Gracia 1996, 1998) a favor de una concepción dinámica y multilineal de dicho proceso no disociable en ningún momento de su entorno y que converge con la definición que Calvo (1982, 385) da de alimentación: "es una cotidianidad sometida al pasado individual y colectivo y vinculada a los sistemas de producción, consumo y comunicación en los cuales se inscribe". El sistema alimentario viene transformándose al ritmo rápido que marcan las exigencias de los ciclos económicos a gran escala, de las redefiniciones jerárquicas que se suceden en la esfera doméstica a nivel de la división sexual del trabajo y de la incidencia de los diferentes informaciones relacionados con la alimentación. A pesar de que Malassis (1975), Flandrin (1989 b), Burnett (1989), Schneider (1988) o Lambert (1997) han considerado que los modelos de consumo cambian lentamente, sobre todo a nivel de las representaciones sociales, las últimas décadas nos ofrecen numerosos ejemplos sobre el alcance de las profundas transformaciones ocurridas en relación a prácticas, consumos e incluso valores alimentarios, tal y como tendremos ocasión de demostrar en el capítulo 6 de este libro.

En segundo lugar, la concepción de un sistema alimentario como un todo complejo de procesos y vínculos interdependientes y variables en el tiempo y en el espacio ha servido para poder plantear un serie de interesantes cuestiones sobre el modo como cada una de las partes se organiza y la manera como el sistema se regula y controla. No obstante, también hay que decir que aunque cualquier parte del sistema sea susceptible de ser analizada desde y en base a *lo social*, en los últimos años ha sido notable la tendencia a concentrar la atención en el consumo final (Beardworth y Keil 1997: 49). Si repasamos la literatura antropológica, una buena parte de trabajos han asignado mayor prioridad o interés a cuestiones como las elecciones, preferencias y aversiones alimentarias, aunque sea evidente que las actitudes y creencias alimentarias de la población se han situado dentro de un entorno cultural, ideológico y material más amplio, especialmente en los estudios sobre alimentación que se han llevado a cabo en las sociedades industrializadas. Resulta curioso que haya sido así, cuando históricamente, la antropología ha tendido a centrarse en el análisis de los procesos de producción, distribución y consumo de los alimentos en las sociedades tradicionales. En cualquier caso, esta tendencia puede deberse al mayor interés desplegado en los últimos años en las ciencias sociales en torno a la dinámica del consumo de bienes también recogido por la antropología social.

3.2. La construcción teórica de la antropología de la alimentación

El campo de estudio de la antropología de la alimentación, como veremos en los apartados siguientes, es muy amplio y diversificado aunque los estudios que se han llevado a cabo se pueden estructurar alrededor de cuatro ejes principales: 1] las investigaciones centradas en el análisis del equilibrio tecno-ecológico y demográfico a partir de la subsistencia, de las estrategias alimentarias y de la selección de los grupos humanos; 2] el estudio de los factores culturales que intervienen en la construcción de los modelos de producción, distribución y consumo; 3] el análisis de las transformaciones del comportamiento alimentario y de las presiones sociales y económicas que intervienen; y 4] la reconstrucción de las tradiciones culinarias y la creación de modelos gustativos en áreas culturales específicas (Carrasco, 1992).

Los antropólogos, desde hace ya más de un siglo, han manifestado su interés por el estudio sociocultural de la alimentación al registrar con mayor o menor énfasis su centralidad en la supervivencia de las sociedades así como la extraordinaria carga comunicativa que todos los grupos sociales generan en torno a la comida. Ha sido, no obstante, una dedicación oscilante y dispersa, según el momento, el lugar y las corrientes teóricas que se han ido sucediendo en la antropología, tal como indican quienes se han dedicado a recoger, ordenar y discutir de forma exhaustiva el conjunto de trabajos realizados a largo del siglo XX sobre las relaciones entre alimentación y cultura[7]. Dicho conjunto de estudios nos permite establecer un recorrido teórico que va desde los primeros enfoques evolucionistas, que centraron su atención en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de los alimentos y, especialmente, en todas las costumbres "extrañas" capaces de explicar la evolución de las instituciones sociales, hasta los recientes enfoques postestructuralistas centrados, por un lado, en analizar las dimensiones discursivas y subjetivas de las prácticas y representaciones alimentarias y, por otro, los aspectos más problemáticos de la alimentación y nutrición, tales como el hambre, las aplicaciones biotecnológicas, los trastornos del comportamiento alimentario, la seguridad o inseguridad alimentaria, la globalización o la desestructuración alimentaria.

Desde un punto de vista teórico, la antropología social ha oscilado frecuentemente entre dos tendencias contrastadas: la consistente en estudiar al ser humano como una especie biológica entre otras y la dedicada a abordar la diversidad cultural independientemente de toda consideración relativa al entorno. Esta bipolaridad, que nos evoca la dicotomía naturaleza/cultura, ha conducido demasiado a menudo a una oposición contrastada entre aproximaciones "idealistas" o "materialistas". Del lado de la vida orgánica, desde el darwinismo social hasta la sociobiología y desde el funcionalismo hasta

[7] Para conocer la naturaleza de dichos esfuerzos en el ámbito de la antropología y la sociología pueden consultarse los trabajos de J. Goody: *Cocinas, cocina y clases*, Gedisa, Barcelona, 1995; A.Murcott: "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating", *World Review of Nutrition and Diet*. Karger, Basel, 1988; E. Messer (1984)) “Perspectivas antropológicas sobre la dieta” en J. Contreras (comp): *Alimentación y cultura*, U.B, Barcelona 1995; G. Pelto: “Tendencias de la investigación en antropología nutricional”, VVAA (1988) *Carencia Alimentaria,* Serbal/Unesco, Barcelona; C. Fischler y I. de Garine "Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea" , G. Ainsworth, et al.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco, (1988); E.L. Fürts et al.: *Palatable worlds: sociocultural food studies,* Oslo, Solum Forlag, 1991; S. Mennell, A. Murcott y A.H. Van Otterlo: *The sociology of food Eating, diet and culture*, Londres, SAGE Publications, 1992; S. Carrasco: *Antropologia i alimentació,* Publacions d'Antropologia Social, UAB, Bellaterra, 1992 ; D. Maurer. D y J. Sobal: *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, Nueva York, Aldinde de Gruytier, 1995; D. Lupton: *Food, the body and the self,* Sage Publications, Londres, 1996 ; Wm. A. McIntosh: *Sociologies and food and Nutrition,* Plenum Publishing, Nueva York, 1996; A. Warde: *consumption, food and taste,* Sage Publications, Londres, 1997; A. Beardsworth y T. Keil: *Sociology on the menu* , Routledge, Londres, 1997; P. Caplan (ed.): *Food, health and identity,* Routledge, Londres, 1997; J. Germov y L. Williams: *A Sociology of Food and Nutrition. The social appetite*, Oxford University Press, Oxford, 1999; P. Atkins y I. Bowler: *Food in society. Economy, culture, geography*. Londres, Arnold, 2001, J.P. Poulain: *Sociologies de l'alimentation*, PUF, París, 2002 y S.W. Mintz y Ch.Du Bois : "The Anthropology of food and eating", *Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119, 2002, H.Macbeth y J.MacClancy (eds.): *Researching food habits. Methods and Problems*, Oxford, Berghahn Books, 2004..

el materialismo cultural, se ha perpetuado la voluntad de afirmar una preponderancia persistente de las causas naturales en la cultura. Del lado de la vida cultural, se encuentra toda la tradición durkheimiana, el estructuralismo incluido, según la cual lo social es una realidad autónoma resultado del lenguaje y del pensamiento simbólico. Desde esta perspectiva, la antropología social, entonces, no puede evitar más que fundirse en una ciencia del signo en donde Lévi-Strauss ha centrado su proyecto -la semiología- influido por Saussure. Queda, no obstante, la dimensión técnica que insiste en otra idea reconocida socialmente: los hombres se distinguen de los animales a partir del momento en que comienzan a producir sus medios de existencia (Guille-Escuret 2001: 95). Aunque en las dos últimas décadas del siglo veinte se han producido teorías de término medio, o dicho de otra manera, teorías en las que los factores culturales están tomados en consideración sin por ello menospreciar o prescindir la incidencia del entorno y viceversa, lo cierto es que la tendencia a lo largo de todo ese siglo ha sido que las tres vías de investigación centradas en lo biológico, lo cultural o lo ecológico no hayan sido confrontadas las unas con las otras en el mismo nivel de igualdad. Los defensores de la razón biológica, por un lado, y los defensores de la razón del lenguaje y la facultad simbólica, por otra, se han reconocido mutuamente como los adversarios más evidentes, presentando la relación naturaleza/cultura como una simple prolongación del dilema innato/adquirido -instinto biológico contra aprendizaje cultural- donde lo tecnológico apenas ocupaba un lugar secundario en los estudios de arqueología y prehistoria (de Garine, 2001: 116).

A partir de la segunda mitad de siglo, sin embargo, el examen de los útiles de producción y de los modos de vida económicos adquieren la notoriedad suficiente para convertir la observación material de lo social en un ámbito de estudio fructífero. Si bien las primeras orientaciones neofuncionalistas puedan parecer igualmente deterministas, buscando la razón material de cualquier práctica cultural, se abre una vía interesante de trabajo que incluye la historia en el campo antropológico, y en ese sentido la dimensión temporal y espacial, así como la consideración ecológica del entorno, que reivindica a su vez la confrontación constante entre creencias y actos y entre producción y símbolos. En este sentido, resultan relevantes las propuestas neomarxistas de Barrau y Godelier de que las relaciones de los seres humanos con la naturaleza son indisociables de las relaciones que mantienen las personas entre sí y haciéndose suyo el precepto de Mauss de no olvidar nunca la moral cuando se estudian los fenómenos materiales, pero, también, viceversa (Guille-Escuret 2001: 94-95). Esta conceptualización dinámica de las relaciones entre naturaleza y cultura ha llevado a superar la clásica confrontación entre los aspectos materiales e ideales de los complejos socioculturales, enfatizando el carácter dialéctico que se produce en los procesos sociales. Se entiende que las acciones de los individuos toman cuerpo condicionadas por aspectos materiales -sería el caso de la disponibilidad y accesibilidad a los recursos de un medio determinado- pero, también, que están enmarcadas en sistemas de representaciones que las hacen significativas y que encauzan su realización (Narotsky, 1995: 15).

Todo este devenir teórico y metodológico producido en la antropología social ha afectado al estudio de las prácticas y representaciones alimentarias, unas veces resaltándose los aspectos sociales e ideacionales en detrimento de los condicionantes materiales o viceversa, y otras veces intentado encontrar el equilibrio entre los diferentes polos. Seguidamente vamos a trazar el recorrido que ha seguido el análisis de *lo social* en relación con el estudio de la cultura alimentaria dentro de las grandes corrientes de la disciplina y a revelar algunos de los intentos más relevantes para constituir lo que podría ser una *antropología de la alimentación*, cuyo objeto de estudio se va

conformando, de acuerdo con Poulain (2002, 244), en torno al modo en que las culturas invierten y organizan el espacio de libertad dejado por el funcionamiento fisiológico del sistema digestivo humano y por las modalidades de explotación de los recursos puestos a su disposición por el medio natural o susceptibles de ser producidos en el marco de los constreñimientos biofísicos. De forma progresiva, la antropología de la alimentación se ha ido interesando por las interacciones entre lo social, lo ecológico y lo biológico, puesto que los grupos humanos se constituyen por sus modos de vida y sus técnicas, a la vez que por su propio funcionamiento físico y su entorno natural. Es, pues, la originalidad de la conexión *bioantropológica* de un grupo humano con su medio lo que acaba constituyéndose en objeto de estudio de la antropología de la alimentación. Definido así, el espacio alimentario no es ya sólo un fenómeno *social total*, en términos de Mauss (1950), sino un fenómeno *humano total*, en términos de Morin (1973), tanto consecuencia de fenómenos biológicos o ecológicos como factores estructurantes de la organización social, situándose en el mismo nivel de importancia, o incluso mayor, que la sexualidad o el parentesco.

Remitiéndonos a los primeros esquemas teóricos, Goody (1982, 23-59) identifica tres enfoques principales: el funcionalista, el estructuralista y el cultural. Una vez discutidos los tres, introduce una nueva perspectiva que englobaría los trabajos que han dado relevancia a los datos históricos y comparativos, aunque no les otorga ninguna etiqueta específica al margen de la idea de "mundos cambiantes". Una década más tarde, Mennell, Murcott y Van Otterloo (1992, 3-18) siguen planteando un esquema similar, sugiriendo que los modelos básicos en los que puede clasificarse los estudios socioculturales de la alimentación son el funcionalismo, el estructuralismo y lo que ellos denominan *developmentalism*[8], que fundamenta la idea de "mundos cambiantes" y al cual se adscriben. Combinando estos dos esquemas básicos, Beardworth y Keil (1997, 57) proponen una tercera tipología con cuatro tipos de aproximaciones (funcionalista, estructuralista, cultural y *desarrollista),* de las cuales la cultural podría ser omitida, ya que, como el mismo Goody argumenta en su obra, no es necesario realmente establecer esta categoría, en cuanto que el concepto de cultura es fundamental en las otras tres aproximaciones. En cualquier caso, nosotros creemos que vale la pena retener el epígrafe, no ya de cultural, sino de perspectiva culturalista/simbólica porque no sólo hace referencia a un enfoque específico dentro de la tradición antropológica, sino porque además se enfrenta al modelo explicativo del materialismo cultural. Las últimas revisiones que se han llevado a cabo [Lupton (1996), Caplan (1997), Williams y Germov (1999) o Poulain (2002)] añaden a este esquema un quinto enfoque, el postestructuralista, en el que caben situar a su vez las aproximaciones interaccionistas, neomarxistas o construccionistas.

[8] La expresión equivalente de *desarrollismo* -o en francés de *développementalisme*- cubre, junto con el creacionismo un subcojunto de la corriente evolucionista que se interesa en los orígenes de la especie humana y, sobre todo, en las diferentes etapas por las cuales el desarrollo de la humanidad debió pasar necesariamente. La actitud teórica que designa la expresión inglesa *developmentalism* no se corresponde en absoluto con estas de *desarrollismo o développementalisme*, sino que se acerca más bien a las ideas planteadas desde la antropología dinámica de Balandier (1971, 1988), las cuales tienen en cuenta el movimiento interno de las sociedades, las fuerzas que las constituyen y las que las modifican y las practicas sociales concurrentes que se realizan bajo la cobertura de las instituciones sociales y organizaciones. Esta perspectiva trata de abordar, consecuentemente, nuevas problemáticas sociales estructuradas sobre la idea de cambio social y rehabilitando la aproximación histórica en los estudios antropológicos.

A partir de aquí, el esquema clasificatorio que se propone a continuación debe ser visto como un recurso interpretativo más dentro de las diferentes propuestas que se han elaborado en los últimos años. Se opta por ofrecer una visión sintética que enfatiza la idea de que los principales modelos explicativos habidos en la antropología de la alimentación indican, sobre todo, cambios de énfasis entre las alternativas ya presentes normalmente en el análisis antropológico más amplio. Dichas alternativas pueden ser concebidas en términos de oposiciones binarias, por ejemplo: de interés en el entorno subjetivo del actor social respecto a un contexto más amplio; de énfasis en los métodos cualitativos frente a los cuantitativos; de preferencia en los análisis sincrónicos frente a los diacrónicos o viceversa; de atención a la estructura aparente en relación con la estructura profunda, etcétera. Todo esto implica, a su vez, que los cambios en la teoría antropológica son, en cierta medida, repetitivos y cíclicos. Por otro lado, si trabajamos en un área específica del análisis antropológico, con unas orientaciones concretas, y nos fijamos en las cuestiones de la alimentación y la comida, es lógico esperar que su tratamiento sea en buena medida reflejo de los interrogantes planteados por esa orientación. En cualquier caso, cabe apuntar que la cultura alimentaria ha sido un ámbito de análisis muy útil para la construcción teórico-metodológica y para el inicio de debates fructíferos en la disciplina como tendremos ocasión de demostrar aquí. Por su parte, tampoco es sorprendente encontrarnos con numerosos estudios sobre alimentación difíciles de clasificar dentro de este marco amplio teórico que ahora abordamos, dado que algunos conllevan un alto grado de hibridación entre dos o más aproximaciones. Este tipo de estudios los hemos incluido en los apartados de este capítulo dependiendo de los temas que han abordado y de su relevancia para la antropología social. La mayoría versan sobre la transformación de las prácticas alimentarias, la comida como una marcador de identidad y diferencia, las relaciones entre alimentación y salud, el consumo de alimentos y los estilos de vida y la representación del riesgo alimentario.

3.2.1. De necesidades, rituales y funciones alimentarias: *Evolucionismo, funcionalismo, culturalismo*

Cuando la antropología social aborda el estudio de la alimentación, a finales del siglo XIX, se interroga sobre temas diferentes, pero insistiendo en la dimensión imaginaria, simbólica y social de los alimentos. Muchos de las preguntas que hoy nos formulamos para explicar la diversidad y la lógica que organizan el consumo de alimentos se las hicieron ya antropólogos como Frazer (1906), Crawley (1902) y Roberston Smith (1889). El primero de ellos, Frazer, después de escribir su célebre obra *La rama dorada* publicó un libro pequeño titulado *Preguntas sobre costumbres, creencias y lenguas de los salvajes* donde la sección dedicada a los alimentos ocupa una parte específica: ¿en verdad estos pueblos comen todo lo comestible o hay ciertos alimentos prohibidos?, ¿se practica el canibalismo?, ¿se comen a sus enemigos o a sus amigos?. El tema del canibalismo y de la comestibilidad ha seguido atrayendo a los antropólogos contemporáneos que han trabajado en las tierras altas de Nueva Guinea o a otros estudiosos del psicoanálisis y de la medicina, dado que estas cuestiones se han puesto nuevamente de actualidad a partir de las enfermedades priónicas detectadas en algunas sociedades europeas y cuyo origen se relaciona con la ingesta de carne contaminada. De hecho, estos precursores intentaron encontrar respuestas a los temas que han sido y siguen siendo claves dentro de la antropología de la alimentación contemporánea: ¿cuáles son las bases de la

comestibilidad?, ¿cuáles son las razones de las preferencias y aversiones alimentarias?, ¿por qué, en numerosas culturas, existen diferencias de consumo según la edad, el género o el estatus de las personas? o ¿por qué hay tantas divergencias y similitudes culturales relativas a las prácticas y creencias alimentarias?.

Interesados por todo lo concerniente a la religión, en la transición secular al siglo veinte el interés de los antropólogos se centró básicamente en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos, tales como el tabú, el totemismo, el sacrificio o la comunión (Goody 1982: 23-26). El análisis de *lo social* respecto a la alimentación se articula en torno a la ofrenda de alimentos tanto a los vivos como a los muertos y en algunos aspectos de la comensalidad simbólica. En estos momentos, amparados en el marco teórico del evolucionismo y, en consecuencia, preocupados por ubicar las culturas en los estadios de una secuencia universal, se pone atención en las prohibiciones y prescripciones y en todas las costumbres "extrañas" e inexplicables que tuvieran que ver con la alimentación, buscando en la evolución de estas instituciones sociales los argumentos racionales que les permitiese explicar las supervivencias encontradas en la cultura de su época. Así, Crawley (1902: 261) destaca los aspectos religiosos -sobre todo los peligros espirituales- de las relaciones sexuales y de las normas de comensalidad, preguntándose por qué en determinadas sociedades es costumbre general que maridos y esposas, hermanos y hermanas eviten comer juntos. Su interés, sin embargo, no se ciñe a dar cuenta de los vínculos existentes entre las formas de comensalidad y la organización doméstica o entre ésta y la división sexual del trabajo, sino básicamente en interpretar los aspectos místicos y simbólicos de tales relaciones.

El exclusivo énfasis religioso de estos predecesores, si exceptuamos a Roberston Smith (1889: 247-248), que analiza cómo la comensalidad actúa de catalizador de la solidaridad y condiciona una parte de la organización social a la vez que promueve la solidaridad colectiva, viene marcado en buena medida por los conflictos que estos antropólogos tuvieron respecto a sus propias creencias, en tanto que el cristianismo rechazaba las prácticas de totemismo, el sacrificio y otros tabúes. El auge adquirido por la observación de campo y la inmersión del antropólogo en una sociedad determinada supuso un cambio en la orientación de estos intereses alentando la búsqueda de relaciones entre los diferentes aspectos de la cultura total. Con el funcionalismo, lo aislado se recontextualiza y los actos rituales y las creencias se fijan dentro de procesos sociales más amplios. Esta corriente plantea una analogía entre la sociedad y el sistema orgánico, considerando a la primera como una especie de cuerpo viviente: un conjunto de órganos especializados (elementos e instituciones), cada uno de los cuales juega su propio e indispensable rol en el mantenimiento, la cohesión y la continuidad del sistema orgánico. De este modo, la sociedad es vista en términos holistas cuyas propiedades emergen desde las interrelaciones complejas y la interdependencia de las partes que la componen. Esencialmente, el análisis funcionalista consiste en examinar las instituciones particulares con la intención de describir su significación funcional, distinguiendo entre la función manifiesta de un trazo -explícitamente reconocida por los miembros de la sociedad en cuestión- y la función latente -que existe pero que no es reconocida o admitida por los miembros de esa sociedad-. Esta teoría reconoce, también, que un sistema social puede exhibir trazos disfuncionales -patologías sociales- que desbaratan el sistema y lo conducen a estados análogos con la enfermedad en el cuerpo orgánico.

Estos primeros intereses fueron ampliados o desarrollados por la escuela británica funcionalista, la cual deja en segundo término los aspectos religiosos para centrarse en las funciones sociales de la alimentación y en su papel en la socialización de los individuos dentro de un grupo. Los artífices del método etnográfico y la práctica del terreno analizan el estrecho vínculo que existe entre la búsqueda, la preparación y el consumo de alimentos y otros fenómenos de orden cultural, insistiendo así en su función eminentemente social. Los primeros estudios de la antropología social británica sobre la organización social y económica de sociedades no industrializadas que subsisten básicamente de recursos locales pusieron de relieve que el trabajo de búsqueda, preparación y consumo constituye la parte central de las actividades cotidianas y cómo en estos contextos, los valores simbólicos y emocionales de los alimentos se utilizan a menudo ritualmente para marcar el estatus social, intervalos de tiempo y recursos medioambientales importantes (Messer, 1995; Montgomery y Bennett, 1979). Para los antropólogos funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema social. A menudo, los análisis funcionalistas de la alimentación se circunscriben dentro de la problemática más general de las *necesidades* y del *don* que Mauss teoriza. Por ejemplo, en el análisis de las lógicas del don y contra-don que sostienen la institución del *potlatch* de los indios nootka o kwatkiult, entre otros, estudiados por Boas, los intercambios de alimentos tienen un lugar determinante y constituyen un tema importante en el que *potlatch* quiere decir, no sólo intercambiar y redistribuir, sino nutrir, consumir.

Halbawachs (1912), en un lectura durkheimiana del fenómeno alimentario, sitúa la comida como una "institución" que juega un rol fundamental en el proceso de socialización y de transmisión de las normas. Lo esencial en la vida familiar, según este autor, es la comida tomada en común, con la esposa y los hijos. Por otro lado, los trabajadores saben a su vez que el orden de las comidas, el hábito de consumir ciertos alimentos y el precio que se atribuye a cada uno de ellos son verdaderas instituciones sociales. En una actitud próxima, Chombart de Lauwe (1956), estudiando la vida cotidiana de las familias obreras, constata que una buena alimentación debe ser ante todo nutritiva, es decir, abundante y saciante.

En estos primeros estudios, el consumo de alimentos o los hábitos alimentarios son tenidos en cuenta sólo como indicadores de cuestiones de valor social más amplio: las prohibiciones totémicas, las clasificaciones de lo sagrado y lo profano en relación con el sistema de linajes (Durkheim [1989] 1998 y Maus 1925) y la desigualdad y la diferenciación social (Marx [1857] 1965, Engels [1845] 1969). Sin embargo, este interés evoluciona poco a poco durante las primeras décadas del siglo XX empezando a ocupar una parte significativa en las obras de algunos autores clásico como *The Theory of the Leisure Class* de Veblen (1889), *The Sociology of the Meal* de George Simmel (1910), *The Civilising Process* de Norbert Elias ([1939], 1989) o *The Lonely Crowd* de Riesman (1950). Estas dos últimas precedieron el trabajo de Bourdieu que trataremos más adelante sobre el significado que adquieren ciertos alimentos y ciertas formas de comer como medio de alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión.

En general, el significado funcional de la comida y de las formas de comer son destacados por numerosos antropólogos sociales que escriben monografías de pueblos primitivos. Por ejemplo, en su obra *The Andaman Islanders*, Radcliffe-Brown (1922, 270-271) fue uno de los primeros en señalar que la actividad más importante en una sociedad, con diferencia, consiste en la búsqueda de comida y que es alrededor y en función de la comida que los sentimientos sociales se invocan y se practican con mayor asiduidad. En su trabajo, este antropólogo se dedicó a demostrar el modo en que los rituales relacionados con la comida y los tabúes eran usados no sólo para imprimir en los niños el valor social de la comida, sino también como recurso para dramatizar los sentimientos colectivos de la comunidad y desde aquí facilitar la socialización individual. Es más, según Radicliffe-Brown, la producción cooperativa de los alimentos y el hecho de compartirlos dentro de la comunidad constituyen actividades que sirven para enfatizar el sentido de obligación mutua y de interdependencia (unidad/consistencia) y, de este modo, reforzar la integración de la sociedad andamanesa. Así pues, mediante la comida se enfatiza la función social del alimento en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a los invididuos como miembros de su comunidad. Su función principal es la de contribuir al mantenimiento de la estructura social y, en consecuencia, del sistema, de forma que su valor es más social que religioso.

El argumento de Radcliffle-Brown es muy interesante particularmente cuando pasamos del nivel macrofuncional -societal- de las aserciones a los análisis microfuncionales que este autor y otros que le siguen establecen a nivel institucional. Se trata de encontrar sentido a las formas menos explicables de la conducta humana, ver la lógica en lo ilógico, la razón detrás de lo irracional (1922, 330). Así, algunas características de su análisis sobre las prohibiciones de alimentos en las ceremonias de iniciación tienen una significación amplia. El propio Goody (1982, 123-130) hace referencia al hecho de que, tanto en la celebración de las primicias como en los ritos de iniciación que se dan entre los LoDagaa de Ghana, los rituales parecen amenizar ciertos alimentos, a veces de forma consciente, de manera similar a la descrita por Radcliffe-Brown.

Dentro de los estudios más minuciosos sobre las interrelaciones entre aprovisionamiento de alimentos, organización social y nutrición están los de antropólogos que trabajaron en el África colonial antes de la II Guerra Mundial. Los trabajos más específicamente centrados en el estudio de la alimentación son los de la discípula de Malinowski, Audrey Richards (1932, 1939), sobre los bantúes y los bembas, *Hunger and Work in a Savage Tribu* y *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. De hecho, la aportación realizada por Malinowski previamente fue importante ya que proporcionó un estudio etnográfico muy detallado de la producción alimentaria y de los sistemas de distribución en las Islas Trobiand, así como de los modelos de creencias y reciprocidad social articulados por dichos sistemas, en los que se destacaban las funciones que daban respuestas a las necesidades físicopsicológicas de los individuos. Influida por su maestro, Richards llevó a cabo un examen exhaustivo de todas las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimentos, interesándose en cómo las prácticas alimentarias expresaban y simbolizaban dichas relaciones entre estos africanos. Respecto a una de las características de las transferencias matrimoniales, Richards (1939: 27) escribe "dar y recibir alimentos cocidos se ha transformado en símbolo de la relación legal o económica que lo hace posible (...); la preparación de potajes... es el modo más usual en que la mujer expresa el correcto sentimiento de parentesco respecto a sus distintos parientes varones".

De forma progresiva, Richards (1932: 213-214) orientó sus trabajos hacia el proceso del consumo en sí mismo y el sistema alimentario en paralelo al sistema reproductivo. Para ella, este sistema tiene una extensión primaria desde el hogar hasta el grupo de parentesco, con un énfasis en el reparto y la distribución, y una extensión secundaria hasta el sistema más amplio de producción de alimentos, el clan o la tribu.

Además de preocuparse por la significación expresiva del alimento, Richards también puso atención en los procesos de producción y distribución y en las consecuencias de éstos en el estado de salud de la población. La circunstancia de haber hecho estudios en ciencias naturales y de trabajar junto al nutricionista Widdowson le animaron a participar en un proyecto que formaba parte de un programa más amplio, apoyado por un comité especial del Instituto Internacional de África designado en 1934, en el que se planteaba las posibilidades de colaboración conjunta entre antropólogos y expertos en nutrición para el estudio de las dietas indígenas. Analizar el contexto social y psicológico en el que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos es, según Richards, imprescindible para responder a problemas de base nutricional. Su trabajo concluyó que las razones por las que los nativos no trabajaban más –una preocupación principal para los intereses mineros y económicos británicos- no tenía nada que ver con la desidia, tal como se había propuesto oficialmente, sino con una nutrición deficiente. Al irse los hombres a trabajar a las minas, las mujeres encontraban dificultades para realizar los trabajos de limpieza que normalmente hacían ellos, además de sus propias tareas de cultivo y recolección. Durante el período del año en el que las mujeres necesitaban más energía alimenticia para llevar a cabo estas faenas era cuando más escaseaban las provisiones de comida. De este modo, se encontraban atrapados en un ciclo continuo de subproducción y subnutrición.

Nunca hasta entonces las ciencias sociales habían proporcionado una visión de la alimentación tan orientada a integrar el análisis de todas las dimensiones del hecho alimentario. Vistos los resultados de su trabajo, Richards planteó a la comunidad científica que, en cuanto proceso biológico, la nutrición es más fundamental que la sexualidad ya que el individuo puede existir sin gratificación sexual pero muere inevitablemente sin alimento. La comida determina, posiblemente más que ninguna otra función fisiológica, la naturaleza de los grupos sociales y sus actividades: "cuando se plantean sin cesar ante nosotros discusiones sobre la sexualidad..., el grado de atención de verdad consagrado a la nutrición es fantásticamente débil". Para ella, la función alimentaria constituye un todo en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas a la vez que sociales y llamó la atención a aquellos que, hasta entonces, habían separado del consumo alimentario el componente biológico y el social. Según Richards, la "función alimentaria" debe considerarse como un todo, situando cara a cara la inutilidad del reduccionismo biológico y del reduccionismo social. El primero, según ella, busca comprender la nutrición disociándola del medio cultural que constituye su eje y el segundo, del mismo modo, considera que la sociedad humana evoluciona según leyes propias, sin relaciones entre la estructura física y las necesidades del ser humano. Esto carece de sentido y lo que hay que hacer es integrar ambas dimensiones en lugar de separarlas.

Dentro de la escuela estructural-funcionalista de la antropología británica, otros autores como Meyer y Sonia Fortes (1936) o, más tarde, Evans-Prittchard (1968), se interesaron por los aspectos nutricionales en África. En sus estudios sobre los tallensi del norte de Ghana, Fortes analiza, por ejemplo, los temas abordados por los primeros antropólogos. Aunque enfatiza los procesos de producción y consumo especialmente en lo relacionado con la organización doméstica, Fortes atiende a las cuestiones de los

aspectos del consumo de alimentos vinculados con la religión y con la distribución de los alimentos fuera del hogar, en especial con el sacrificio, al que considera un mecanismo importante de solidaridad grupal. También bajo influencia funcionalista, se encuentra el trabajo posterior de Evans-Prittchard sobre los nuer, donde intenta documentar las dimensiones políticas y ecológicas de esta sociedad. Describió detalladamente la relación entre el sistema de parentesco y la organización espacial y demostró el alcance del sistema alimentario de este pueblo de pastores, el cual estaba basado, según la célebre frase, en una "simbiosis con el ganado". En cierto sentido, en el estudio de Evans-Prittchard, los vínculos funcionales del sistema alimentario son más visibles que en los sistemas modernos, donde tales vínculos no tienen la misma proximidad inmediata en la vida diaria. Sin embargo, para los nuer, las realidades y exigencias de la producción de alimentos y las migraciones estacionales son características integrales de las experiencias cotidianas.

De todas formas, este primer paso que da la escuela funcionalista por reconocer las influencias mutuas entre lo biológico y lo social no será reconsiderado hasta al cabo de unas décadas por las ciencias humanas que, de momento, influidas por el precepto durkhemiano de que un "hecho social sólo puede explicarse mediante otro hecho social" prefieren dar autonomía a lo cultural (Fischler, 1995: 19). Las primeras aproximaciones funcionalistas son criticadas por suponer una visión estática de sistema, por sus pretensiones de objetividad y por los problemas de finalismo y ahistoricismo que presentan, en la medida que minusvaloran tanto la dimensión diacrónica como el componente no funcional (o disfuncional). En efecto, esta perspectiva ha sido acusada de observar la organización social humana como algo inmóvil al sobrevalorar la estabilización y la integración en detrimento de explicar el conflicto y el cambio en el sistema social. También ha sido criticada por su falta de explicación sobre los orígenes de instituciones o trazos particulares de una sociedad, asumiendo que describir un rol presente de una institución particular o sus efectos constituye en sí mismo una explicación adecuada de su presencia. De todo ello, lo más difícil de asumir, quizá, sea creer que podemos definir las necesidades funcionales de un sistema social de la misma manera que podemos especificar las necesidades fisiológicas de un organismo vivo. Dado que el sistema social tiene la habilidad para experimentar cambios estructurales transcendentales, la noción de un conjunto de necesidades inmutables e inevitables aparece como algo inverosímil.

Como resultado de estas críticas y de otras relacionadas con la naturalidad con que se postulan las relaciones y los sentimientos (si los símbolos expresan la estructura social, comer expresa una relación) o con el hecho de que se enfatice la naturaleza utilitaria de la alimentación dando primacía a las cualidades físicas, el funcionalismo queda en desuso dentro de la disciplina antropológica, aunque ciertos aspectos de la crítica puedan haberse incluso sobredimensionado. Por ejemplo, las perspectivas funcionalistas no son totalmente incapaces de abordar el conflicto y el cambio en un sistema social. Es posible afirmar, además, que las interpretaciones funcionalistas permanecen en el centro de numerosos análisis antropológicos actuales, aunque sea de forma implícita, y que sigue siendo lícito plantear una serie de cuestiones desde esta perspectiva, especialmente sobre los roles no nutricionales de la comida en la vida cotidiana, tal como señalan Beardsworth y Keil (1997: 59-60). Así, parece útil querer conocer cómo están organizados los subsistemas de producción, distribución y consumo alimentario y cómo contribuyen a la continuidad del funcionamiento del sistema social, cuáles son las funciones sociales (por ejemplo, no nutricionales) de los modos de distribución y consumo alimentario o cómo actúan las normas de reparto y consumo para expresar y reforzar las relaciones sociales de las que la

estabilidad del sistema entero figura que depende. Estas cuestiones pueden no estar hoy estructuradas en términos de lo que podría llamarse una gran teoría funcionalista, pero dan fe de la significación de la continuidad de esa analogía funcional-orgánica, aunque de una forma parcialmente encubierta.

Por otra parte, la etnografía de la alimentación propuesta por el enfoque funcionalista continúa siendo un modelo para los antropólogos nutricionales y otros científicos que estudian el impacto social y nutricional del desarrollo económico. En el panorama actual, predomina una orientación difusa de corte funcionalista que, a menudo, está sirviendo de base para la colaboración entre antropólogos y nutricionistas. Este modo de investigar empieza a ser más común en el ámbito anglosajón, de forma que los conocimientos de la ciencia nutricional son utilizados para evaluar los resultados de cuestionarios y entrevistas sobre el consumo alimentario. Cuando los nutricionistas y los antropólogos nutricionales van más allá de estas cuestiones para considerar por qué la gente come determinadas cosas, las explicaciones resultantes tienen un marcado sentido *ad hoc*. Por ejemplo, Yudkin y McKenzie (1964, 15-19) sostienen que, en general, hay una relación directa entre aceptabilidad/comestibilidad y valores nutricionales óptimos. Así, los alimentos de origen animal ricos en proteínas son por norma más gustosos que los alimentos de origen vegetal ricos en almidones. Sin embargo, Yudkin admite que las actividades de las industrias alimentarias modernas permiten un grado significante de disociación entre aceptabilidad y valores nutricionales y reconoce, además, que hay diferentes ideas de aceptabilidad y comestibilidad dependiendo de las culturas, en donde los estándares están culturalmente condicionados, pudiendo ser algunos de ellos inalterables y otros no (Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992: 8).

De forma paralela en el tiempo, la antropología norteamericana, en general menos interesada en este tema y, en un primer momento, formando parte de trabajos más amplios de Cultura y Personalidad, dio a sus estudios sobre comportamientos alimentarios una orientación psicológica. El enfoque culturalista centró su interés en saber cómo la cultura estaba presente entre los individuos y cómo ésta orientaba sus comportamientos. Influidos por la idea de que la cultura es un sistema de comportamientos aprendidos y transmitidos por la educación, la imitación y los condicionantes (enculturación) en un medio social dado, los trabajos realizados desde la perspectiva culturalista antes de la II Guerra Mundial se centraron en el estudio del comportamiento alimentario y, en especial, en el desarrollo psicológico-motivacional de los actores sociales, produciéndose investigaciones sobre ansiedad, abstinencia, atracones rituales o frustraciones alimentarias (Messer, 1995: 31). Los estudios clásicos de Dubois (1941, 1948) sobre los alorese planteaban que las tempranas experiencias infantiles de frustración y abandono cuando no se satisfacían las necesidades alimentarias proporcionaban una inseguridad básica y desconfianza que caracterizaba la personalidad adulta, las tendencias culturales y también las relaciones sociales. El hambre se veía como una razón principal para buscar, robar o aprender técnicas como la horticultura y constituía un tema central en la mitología alorese. Esta antropóloga planteó también que la ansiedad social sobre la escasez de alimentos era en realidad una ficción social mantenida porque la población consideraba que sus esfuerzos para mantener las provisiones de alimentos se veían impedidos ya fuera por causa natural (las ratas) o cultural (los robos).

El modo en que las ansiedades en torno a la comida, basadas en carencias reales o ficticias, pueden dominar el funcionamiento cultural, social y psicológico de una sociedad dada aportó a su vez el interés para otros estudios. Es el caso, por ejemplo, de las

investigaciones de Shacks (1969) sobre la abstinencia y también los atracones rituales y personalidad entre los guarage de Etiopía, los análisis motivacionales de Holmberg (1950) sobre el comportamiento de los sioronó y los estudios de creencias sobre la horticultura y los esfuerzos mágicos para controlar el apetito y, por tanto, conservar y ampliar las provisiones de alimentos, un índice de poder social real y simbólico entre ciertos grupos de las islas del Pacífico (Malinowski, 1935; Young, 1971). También están los trabajos influidos por los estudios sobre costumbres alimentarias llevados a cabo en Estados Unidos durante los años treinta y cuarenta en previsión a los periodos de escasez que pudieran darse en tiempo de guerra. En algunos de ellos, se argumentaba que las ansiedades de la comida y el hambre originadas en las primeras experiencias alimentarias determinaban si las pautas alimentarias de los adultos podían ser susceptibles al cambio (Mead, 1962) y si la comida era la explicación fundamental ante ciertas enfermedades (Whiting y Chile, 1953). Los trabajos de base dietética realizados entre grupos étnicos proporcionaron datos conceptuales sobre pautas y estilos alimentarios para estudios posteriores de aculturación dietética étnica (Lewin, 1943; Passin y Benett, 1943).

Hoy, los análisis socio-psicológicos de orientación antropológica se centran básicamente en las relaciones entre la provisión de alimentos, las experiencias alimentarias tempranas, las emociones que acompañan la comida y la personalidad, contribuyendo así al estudio de comportamientos alimentarios de abstinencia o indulgencia, enfermedades relacionadas con la alimentación, imágenes y pesos corporales socialmente deseables y, también, la adecuación entre conceptos biomédicos y socioculturales y las evaluaciones de la salud y la enfermedad relacionadas con la dieta. Por ejemplo, Massara (1980) atribuye, en buena parte, el consumo desmesurado y la obesidad entre los portorriqueños que viven en EEUU en un contexto de mayor abundancia a un miedo residual del hambre y a profundos vínculos emocionales tradicionalmente asociados con la alimentación. En estas culturas se ve la gordura como un signo de buena salud, riqueza y bienestar y su representación sobre aquello que es ideal en términos sociales y estéticos no están en oposición al exceso de peso, sino todo lo contrario (Prior, 1971; Chiva y Nahoum, 1981; De Garine y Backer, 1983; Stone, 1983). Estas ideas han ido variando profundamente a lo largo de este siglo en las sociedades modernas, donde el ideal social, médico y estético está basado en la delgadez. A su vez, hay otras culturas que también valoran la delgadez, especialmente en aquellas que la abstinencia se considera una virtud, de forma que ciertas categorías biosociales, los niños y las mujeres, son subalimentados expresamente (Poorwo, 1962).

Partiendo de este conjunto de trabajos, algunos antropólogos han sugerido que tanto la delgadez extrema como la obesidad deberían ser analizadas a modo de síndromes culturalmente condicionados (*culture-bound syndrome*). Aunque son todavía numerosos los facultativos que consideran la anorexia nerviosa, la bulimia o la obesidad como enfermedades "nutricionales", con una etiología patológica que conlleva efectos perniciosos en relación al peso y la salud, los mismos síntomas en otras culturas, o en la nuestra en otras épocas históricas, podrían no ser reconocidos como síndromes patológicos ni los comportamientos relacionados con la comida ni sus consecuencias -exceso o falta de peso-. Algunos antropólogos y etnopsiquiatras (Mackenzie, 1985; Di Incola, 1990) han hecho una revisión de las diferentes hipótesis (médica, psicodinámica, cultural) que han tratado de explicar los trastornos del comportamiento alimentario, especialmente la anorexia nerviosa, desde una perspectiva transcultural a partir de la idea de que se trata de patologías socialmente construidas y mediadas culturalmente que reaccionan de forma muy sensible al contexto. Así, la *anorexia multiforme*, tal como la

define Di Nicola, sería una especie de *camaleón cultural* con evidentes manifestaciones físicas -derivadas mayormente de la malnutrición- que cambia a través del tiempo. Por otra parte, estas enfermedades, que afectan en mayor proporción a las mujeres, se han constituido en objeto de estudio dentro de las investigaciones antropológicas sobre el género y el cuerpo. A ellas volveremos más adelante cuando abordemos el *debate estructura-agency*.

También, desde una perspectiva psicobiológica y antropológica, se están llevando cabo estudios sobre por qué y en qué tipo de entorno la comida continúa siendo un medio fundamental de gratificación social y psicológica, al tiempo que se plantean las posibles bases biológicas de los comportamientos alimentarios y las consecuencias negativas para la salud de un exceso de indulgencia (Rozin, 1987 y 1988). Quienes han centrado su atención en las prácticas alimentarias de niños y bebés continúan también investigando las dimensiones sociales y psicológicas que intervienen, aunque ya no se están analizando tanto por su incidencia en la personalidad como por su influencia en el bienestar nutricional que incluye, en un sentido general, el desarrollo físico, mental e incluso social (Chávez y Martínez,1979). Tal como señala Messer (1984, 34), las influencias de las costumbres alimentarias y la nutrición en la cultura y la personalidad se interpretan actualmente ya sea desde una literatura especializada en trastornos alimentarios, donde la antropología tiene una presencia pequeña pero significativa, ya sea en el marco general sobre las relaciones sistémicas entre consumo de alimentos y funcionamiento psicosocial de las poblaciones.

Respecto a la insistencia por establecer vínculos entre antropología, alimentación y nutrición en el ámbito de la antropología norteamericana, es otra mujer, Margaret Mead (1943, 1970, 1971, 1976), quien, desde Estados Unidos, realizó el esfuerzo más notable en la primera mitad del siglo XX. A partir de 1941 y durante varios años, Mead fue la secretaria general del Comité sobre los Hábitos Alimentarios de la Academia de las Ciencias de los Estados Unidos, inscribiendo su tarea en una política de preparación para la guerra. En una línea similar a la de Richards en Gran Bretaña, fue la primera antropóloga estadounidense que insistió en la necesidad de crear un lenguaje común a científicos biomédicos y sociales e impulsó, junto con Wilson y Warner, diferentes proyectos y estudios interdisciplinares. Preocupados por los problemas sociales del momento, estos antropólogos empezaron las investigaciones de base aplicada sobre las costumbres alimentarias en EEUU y colaboraron en programas de iniciativa gubernamental que pretendían optimizar los recursos ante la previsión de penurias y racionamientos. El Comité sobre Hábitos Alimentarios, que se puso en marcha desde 1941 hasta 1943 bajo la dirección de Margaret Mead, tenía la tarea de explicar la dinámica de los usos alimentarios en ciertas comunidades norteamericanas. El objetivo era aportar los conocimientos básicos a fin de posibilitar la modificación en la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos. A estas primeras décadas corresponden, también, las investigaciones del gobierno estadounidense sobre los comportamientos alimentarios de los grupos de inmigrantes y sus consecuencias nutricionales con la intención de corregir y homogeneizar algunas de las pautas étnicas, aunque no siempre con éxito (Levenstein, 1988).

En colaboración con Guthe, Mead publicó un *Manual de Encuesta Alimentaria* (1945) donde se definen los "modos de comer" como indicadores de solidaridad, cambio en los sistemas socioeconómicos o indicadores de estatus. Por su parte, la definición de "hábitos alimentarios" (*food habits*) propuesta en esta obra da cuenta de la concepción culturalista de la alimentación: "los hábitos alimentarios son las formas según las cuales los

individuos o grupos de individuos, en respuesta a las presiones sociales y culturales, eligen, consumen y distribuyen las disponibilidades alimentarias presentes". Es, pues, la cultura o el sistema cultural lo que determina la originalidad de las prácticas alimentarias. Esta perspectiva es prolongada por la escuela neofreudiana de la personalidad de base bajo la dirección de Kardiner y Linton (1945) y Benedict (1946) quienes, por su parte, se esfuerzan en mostrar la importancia del dominio alimentario en la construcción de la "personalidad" y de lo que De Garine (1996b, 25) ha propuesto llamar "estilo étnico" alimentario. En Estados Unidos, la expansión de la investigación centrada en la alimentación y la aparición de la antropología nutricional no se produce, sin embargo, hasta la década de los años sesenta, junto con el desarrollo de las perspectivas teóricas fundamentales de la ecología humana por un lado, y de la antropología simbólica, por otro (Pelto, 1988: 53).

En Europa, Moulin (1975) prolonga este enfoque culturalista privilegiando una aproximación sociolingüistica al estudio de la alimentación en tanto que la aproximación a las categorías lingüísticas privilegia, según él, el conocimiento del simbolismo que guía las preferencias alimentarias de las sociedades. De acuerdo con Moulin, no comemos con los dientes y no digerimos con el estómago, sino que comemos con nuestro espíritu y probamos los alimentos según las normas culturales vinculadas con el sistema de intercambios recíprocos que está en la base de toda vida social. Este primer conjunto de estudios antropológicos pone de manifiesto, sin embargo, la razón de ser de la focalización de la antropología social en torno al fenómeno alimentario y las diferentes posibilidades de abordarlo según sus condicionantes biológicos, psicológicos y sociales.

3.2.2. La comida como lenguaje, la cocina como sistema: *estructuralismo y culturalismo simbólico*

El enfoque estructuralista en torno el estudio sociocultural de la alimentación supone un giro importante respecto a las orientaciones teóricas precedentes. Tiene como referentes en un primer momento a Lévi-Strauss, desde la antropología social, y a Barthes, desde la semiótica. Posteriormente, se amplía con las aportaciones de Douglas, Nicod y Murcott y del culturalismo simbólico de Sahlins. Dentro del paradigma estructuralista, cabe situar también a figuras intersticiales como Fischler y Bourdieu y, en general, las propuestas de antropólogos marxistas que se han acercado al estudio de producción, distribución y consumo de alimentos centrando su atención en las macroestructuras antes que en las microestructuras y en la desigualdad social antes que en el consenso social, como Singer, Heldke, Orbach o Adams, entre otros. No obstante, por la naturaleza de sus propuestas en relación con los condicionamientos materiales preferimos abordar el estructuralismo crítico a lo largo de los dos apartados siguientes.

La aportación más importante respecto a la teoría anterior es que reconoce claramente que el gusto y la aceptabilidad de lo comestible están conformados culturalmente y socialmente controlados. Se evita, así, el reduccionismo biológico, el análisis *ad hoc* y el etnocentrismo implícito encontrado en algunos de los trabajos antes aludidos. En contraste con la perspectiva más utilitarista de los antropólogos funcionalistas y de los nutricionistas sociales, los primeros estructuralistas se centran más en los aspectos significantes y estéticos de los alimentos y de la comida. Mientras que los funcionalistas miran *la comida*, los estructuralistas examinan *la cocina*, entendida esta última como un

conjunto de signos y símbolos codificados culturalmente o, lo que es lo mismo, como un lenguaje susceptible de ser interpretado socialmente. Por su parte, la máxima difundida por Lévi-Strauss, si **"***bueno para pensar, entonces bueno para comer"* nos introduce, por una parte, en el postulado principal del culturalismo y, por otra, en el debate central generado en la antropología social que enfrenta al estructuralismo con el materialismo cultural. Lévi-Strauss mantiene que la comida es "buena para pensar" y, en consecuencia, "buena para comer" en la medida que los alimentos han de ser primero considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos por nuestro organismo. Primero los pensamos y, si son aptos para nuestro espíritu, nos los comemos.

Con el estructuralismo de Lévi-Strauss ([1958] 1992), el énfasis se pone en el descubrimiento de la estructura profunda del pensamiento humano y en la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla. De este modo, se dedica a recopilar una amplia gama de material antropológico y datos etnográficos asumiendo que el examen de sus características superficiales nos puede llevar al reconocimiento de lo universal y de los patrones subyacentes, dando por sentado que hay una afinidad entre las estructuras profundas del pensamiento humano y las estructuras profundas de la sociedad humana. No pretende alcanzar, sin embargo, un conocimiento exhaustivo de las sociedades, sino extraer constantes que se encuentran en varias épocas a partir de una riqueza y diversidad empíricas que siempre desbordarían nuestros esfuerzos de observación y descripción. Las constantes derivadas del estudio de varios "subsistemas" presentan homologías, de forma que el análisis de los sistemas de parentesco, ideologías políticas, mitos, arte o modales, que pueden presentar propiedades comunes, representan actitudes inconscientes de la sociedad o, en otras palabras, representan aspectos de la mente humana. Estos patrones constituyen las estructuras profundas, las cuales reflejan los fundamentos invariables de la extraordinaria diversidad de las formas culturales superficiales que podemos observar.

De la misma forma que el funcionalismo está basado en una analogía entre sociedad y organismo vivo, el estructuralismo también plantea una analogía. En este caso, se trata de una analogía lingüística: las estructuras superficiales culturales son vistas de la misma forma que la conversación es considerada como un producto de un sistema de normas subyacentes (la gramática). En su obra general, la comida ocupa un lugar importante e influido por los avances de la lingüística estructural. Lévi-Strauss (1964, 1965, 1984) se aproxima en diferentes etapas al estudio de la cocina, considerada como un subsistema dentro del sistema cultural más amplio. Las prácticas alimentarias son como un lenguaje, identificando la principal oposición binaria, común a todas las culturas, entre "naturaleza" y "cultura". La cultura, según él, es el complejo de prácticas por las que se distinguen los seres humanos, haciéndolos únicos. Las prácticas alimentarias ejemplifican en buena medida esta oposición binaria, particularmente en lo concerniente a las oposiciones tales como lo crudo y lo cocido y lo comestible y no comestible. La cocina de una sociedad constituye una lengua en el que cada cultura traduce inconscientemente su propia estructura. Como el lenguaje, afirma Lévi-Strauss, la cocina es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana y está configurada por un sistema de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí. Para descubrir los principios subyacentes o leyes generales que determinan la recurrencia geográfica e histórica de ciertos trazos de este sistema hay que analizar las categorizaciones culinarias.

En lugar de detenerse en las diferentes fases de la actividad alimentaria y en los procesos sociales relativos a la producción, distribución y consumo de los alimentos, la

perspectiva estructuralista se dirige hacia las normas y las convenciones que gobiernan los modos en que los productos alimentarios se clasifican, preparan y combinan entre sí. Se asume que las normas superficiales de la cocina son en sí mismas manifestaciones más profundas de estructuras subyacentes. Estas normas son casi como una lengua: si nosotros podemos descifrarlas, seremos capaces de explicar mucho acerca de la organización de la mente humana y de la sociedad.

Dentro de este esquema, los *gustemas* son, del mismo modo que los fonemas en la lengua, las unidades funcionales mínimas culinarias y adquieren significado por oposición o contraste entre ellas. Su argumento es que tales *gustemas* pueden ser analizados en términos de ciertas oposiciones binarias (Lévi-Strauss, 1965). Estas son endógeno/exógeno (local versus exótico), central/periférico (principal versus guarnición o acompañamiento) y marcada/no marcada (sabor fuerte versus sabor suave). A partir del análisis de las unidades del gusto o gustemas, Lévi-Strauss compara, mediante oposiciones binarias y signos diferenciales, la cocina británica y la francesa, concluyendo que en la primera las distinciones endógena/exógena y central/periférica son altamente pertinentes, mientras que la distinción marcado/no marcado no lo es. En contraste, en la cocina francesa las oposiciones endógena/exógena y central/periférica no son tan pertinentes, mientras que la oposición marcado/no marcado está más enfatizada.

En una segunda fase, el antropólogo francés examina la cocina como una transformación de la naturaleza (ingredientes crudos) por la cultura (alimentos comestibles). Partiendo de la doble oposición cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado, Lévi-Strauss construye dos triángulos culinarios siguiendo, de nuevo, el modelo lingüístico triangular de las vocales y consonantes y utilizando ahora el término de *tecnemas* (operaciones culinarias). La estructura del primero reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación natural de lo crudo o de lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, ahora de recetas y algo más complicado que el anterior, incluye los medios -aire y agua- y los resultados -rustido, ahumado y hervido- implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el primero, en la oposición preeminente entre naturaleza y cultura. La forma en que todas estas transformaciones son realizadas como parte de la vida diaria debería servir, según este antropólogo, para definir las culturas.

La interpretación de Lévi-Strauss sobre las dimensiones culturales de la cocina ha dejado muchos interrogantes por contestar y su interpretación ha sido criticada desde diversas perspectivas. El triángulo culinario (**figura nº X**) ha sido muy debatido entre los antropólogos anglosajones como Leach (1974) o Goody (1982). Unos lo han intentando superar y otros lo han criticado abiertamente. Sin embargo, lo que interesa retener no es tanto la pertinencia universal de las categorías empíricas de crudo, cocido, asado, hervido, ahumado o podrido, a las que las diferentes culturas asignan contenidos muy distintos, sino el hecho de que los platos o los alimentos pertenecientes a estas diferentes clases tienen entre ellos una relación que es constante de una cultura a otra. De este modo, la oposición entre asado y hervido parece funcionar en muchas sociedades. En numerosas cocinas occidentales, por ejemplo, tal como señala Fischler (1995, 47), el asado es un plato de recepción o de ceremonia, mientras que lo hervido o cocido en una cazuela es un plato íntimo o familiar. Una de las revisiones más interesantes del trabajo de Lévi-Strauss es la de Goody (1982, 39-52), para quien la formalización que conlleva la aplicación de la lingüística y los límites que impone la

constante búsqueda de la naturaleza humana y de sus estructuras profundas impiden a Lévi-Strauss dar cuenta de las verdaderas causas que modelan y transforman la cultura alimentaria.

CRUDO

asado

(-) **(-)**

Aire **Agua**

(+) **(+)**

ahumado **hervido**

COCIDO **PODRIDO**

Sin embargo, Lévi-Strauss sienta las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas, las cuales se van a fijar más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad, retrocediendo así ante el concepto de naturaleza humana. Es el caso de la antropóloga británica Mary Douglas, una exponente importante de esta orientación, en cuyos trabajos muestra tanto la influencia de la corriente estructuralista francesa como del estructural-funcionalismo británico. Considerando esenciales los aspectos biológicos del hecho alimentario, Douglas (1973, 1979) pone el énfasis en el carácter expresivo de la alimentación. Coincide con Barthes (1961, 1975, 1980) en plantear que los alimentos y, en particular, las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que manifiestan la estructura social y simbolizan las relaciones sociales. El trabajo de este semiólogo es importante para la comprensión del enfoque de Douglas.

Barthes, influido por el estructuralismo saussuriano, fue uno de los primeros en interpretar las preferencias alimentarias y la alimentación en los media y en la publicidad. Al igual que un lenguaje, la dieta tiene normas de exclusión, oposiciones significantes (tales como dulce/salado; amargo/dulce), normas de asociación sobre cómo los platos pueden ser conformados y normas de uso. Según Barthes, las unidades conceptuales para describir la alimentación pueden ser utilizadas para construir una "sintaxis" (o menús) y "estilos" (o dietas) en una perspectiva semántica antes que empírica. Los hechos alimentarios se encuentran en las técnicas, en los usos, en las representaciones simbólicas, en la economía, y también en los valores y actitudes de una sociedad dada. De esta forma es posible preguntarse qué significados expresan ciertos alimentos y cómo se vehiculan para manifestar una determinada identidad. Alimentarse, para este semiólogo, es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, de forma que la alimentación no sólo sirve para indicarnos determinados temas o usos, sino para señalar situaciones y, en

definitiva, modos de vida. En este sentido, Barthes utiliza también la analogía lingüística, buscando un código o gramática. Ve el alimento tanto como signo como necesidad, y ambos altamente estructurados: sustancias, técnicas de preparación, hábitos. Todo se convierte en parte de un sistema cuyos elementos presentan diferencias significativas. Tan pronto como esto sucede, podemos afirmar que se produce comunicación a través de la comida. Su argumento básico en este contexto, como en otros en los que el autor trabaja (moda, publicidad, literatura), es que donde hay significado, hay sistema. Sus últimas contribuciones se dan en torno a la identificación e interpretación de ciertas mitologías que extrae de la vida cotidiana francesa. Así, Barthes (1990) analiza, desde una perspectiva semiótica, tanto la sopa instantánea como la torre Eiffel o la lucha libre. En cualquier caso, la comida y la bebida continúan siendo un tema central en su obra, elaborando comentarios sobre los aspectos ornamentales de la cocina, el bistec con patatas y la margarina. Identifica el vino como una bebida totémica en Francia, del mismo modo que lo es la leche para los alemanes o el té para los ingleses, siendo, por consiguiente, una especie de símbolo nacional.

Los trabajos de Douglas reflejan las influencias tanto de Barthes como de Lévi-Strauss, aunque desarrolla sus propias teorías en una dirección sensiblemente diferente. Igual que ellos, intenta descifrar *la gramática* de las comidas como si de textos codificados se tratara, susceptibles de ser descifrados en sus componentes significantes. Si embargo, a la hora de interpretar los datos etnográficos, prefiere optar por la observación directa y el análisis siguiendo el estilo propuesto por Geertz (1992) en torno a la descripción densa. Las *comidas*, definidas cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, es decir, cuando se produce un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen, están codificadas[9] culturalmente y estructuradas, en consecuencia, mediante un conjunto de signos interrelacionados que pueden ser analizados en términos sintácticos y gramaticales. Esta definición le es útil para diferenciar la comida (*meal*), o situación estructurada, del piscolabis/picoteo (*snack),* o situación alimentaria no estructurada y en la que uno o más artículos pueden ser servidos y consumidos sin atender a un orden normativo. El trabajo de Nicod (1974), dirigido por ella misma, insiste en el carácter sintáctico de las comidas dentro del sistema alimentario británico estableciendo tres tipos de comidas distintas en el ámbito familiar según su importancia relativa dentro del conjunto de ingestas y diferenciando entre los elementos centrales y nucleares de las mismas, por norma reacios a las innovaciones (el rustido del domingo es un ejemplo), y los periféricos, en donde se introducen los cambios más significativos en tanto que constituyen las partes menos estructuradas del sistema alimentario (desayunos y meriendas de los días laborables). Un análisis de este tipo enfatiza las dificultades para introducir elementos externos en los menús establecidos, cuyas normas se interiorizan de forma natural desde la infancia y cuya variación para introducir nuevas comidas puede implicar un riesgo de inestabilidad más amplio.

[9] El empleo de la palabra *código* como aquello que expresa la estructura social o las relaciones sociales se utiliza con cierta frecuencia entre los antropólogos funcionalistas, estructural-funcionalistas y estructuralistas (Richards, 1939; Nicod y Douglas, 1974; Lévi-Strauss ([1958]1992).

Definiciones de "comidas" (M. Douglas, 1979: 180)

SITUACIÓN ALIMENTARIA

Es toda aquella circunstancia en la cual se ingieren alimentos, tanto si constituyen una comida como si no.

SITUACIÓN ESTRUCTURADA

Es un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen. La comida del mediodía es uno de ellos.

SNACK

Cuando se consumen alimentos en el marco de *una situación alimentaria no estructurada*, en el curso de la cual se sirven uno o más alimentos independientes unos de los otros, se trataría de un *snack* (piscolabis, picoteo, tentempié). Se puede decir que es una situación no estructurada en la medida en que no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y no se impone una sucesión estricta. Los productos alimentarios se sirven sin que se prescriba el lugar, la hora o las personas. Pueden ir acompañado o no de bebidas.

C0MIDA

Cuando se consumen alimentos en el marco de *una situación estructurada* podemos decir que se trata de una comida. La comida, a diferencia del *snack*, no comporta elementos independientes y está fuertemente sometida a reglas de combinación y sucesión.

A diferencia de Lévi-Strauss, sin embargo, la antropóloga británica sugiere que no observemos la comida sólo como un cúmulo de oposiciones binarias, sino situándola en el contexto diario, semanal o anual en el que se emplazan el resto de comidas. Identificando formalmente las fórmulas repetitivas que se dan durante los acontecimientos estructurados, tales como ingredientes, cualidades de gusto, temperatura u horarios, y analizando semánticamente sus combinaciones y contrastes, se puede conocer el significado de cada uno de ellos. Así, en la cocina inglesa, y en particular entre las familias trabajadoras, un ejemplo de correspondencia estructural es la que se establece entre la comida del mediodía del domingo y la comida de la noche entre semana. En estas dos comidas, el primer plato es el principal. Siempre está caliente, es de sabor acusado y presenta una estructura de tres elementos: una ración de patatas, una porción central (carne, pescado o huevos, acompañados con una guarnición vegetal), y todo ello aliñado con una salsa particular. A éste, le sigue otro plato dulce con salsa líquida cremosa. Durante la comida se bebe agua fría y después de la comida té o café caliente. Los alimentos calientes y fríos se mantienen

separados. No se admite añadir alimentos fríos a un plato caliente y viceversa. Un modelo de análisis similar es el seguido por Murcott (1982) en su estudio sobre la estructura culinaria en el sur de Gales y, en particular, de la comida considerada como tal (*meal*). En esta situación, la carne debe ser blanca o roja pero procedente de animales de sangre caliente. No sirven, por ejemplo, los pescados. Las patatas constituyen una constante, representando un tubérculo que procede de debajo de la tierra, en contraste con otros vegetales básicos (judías, guisantes, coles de Bruselas, broccoli) que proceden de la superficie del suelo y son, a su vez, verdes. Si hay una verdura adicional dentro de esta estructura es normalmente de otro color distinto al verde: zanahoria, chirivía, calabaza, maíz o tomate. Por su parte, la salsa es central, ya que finalmente es el elemento de la estructura que vincula el resto de componentes para formar el plato.

No obstante, Douglas (1973, 63) empieza su trabajo en el ámbito de la alimentación dando cuenta de las prohibiciones dietéticas de los judíos expresadas en el Levítico y el Deuteronomio y ofreciendo un modelo explicativo de las preferencias y aversiones culturales basando en la frase adoptada por Lévi-Strauss -*bueno para pensar, entonces bueno para comer*- y que también es suscrita por el culturalismo simbólico norteamericano, especialmente a través de los trabajos de Sahlins (1988). En el capítulo segundo [Cf. **2.2.1.**], hemos visto su interpretación sobre por qué los judíos preparan la comida siguiendo rigurosas normas en cuanto a qué comer, cuando y cómo prepararlo. Según Douglas, el tabú de la carne de cerdo responde a reglas que son principalmente arbitrarias y a motivos culturales: su consumo está prohibido al proceder de un animal no comestible según la recta clasificación de las especies que aparece en sus libros sagrados de los judíos.

La idea de la "razón cultural" para explicar las preferencias y aversiones alimentarias también aparece en el trabajo de Sahlins (1988, 170-178) sobre los hábitos alimentarios de los norteamericanos y su relación con los animales domésticos. Su orientación culturalista le lleva a analizar algunas de las conexiones significativas en las distinciones categóricas sobre comestibilidad entre caballos, perros, cerdos y ganado vacuno, con la intención de dar cuenta de que la relación productiva de la sociedad americana está organizada por valoraciones específicas sobre comestibilidad y no comestibilidad que son cualitativas y no tienen justificación alguna por razones de ventaja biológica, ecológica o económica. Así, para Sahlins, la explotación del entorno y el estilo de relaciones con el paisaje dependen de un modelo de comida que incluye un componente central de carne, asociado a un periférico de carbohidratos y vegetales, régimen en el que la posición central de la carne conlleva una idea de energía que evoca el polo masculino de un código sexual de los alimentos que debe remontarse a la identificación indoeuropea del ganado vacuno con la virilidad. El carácter incuestionable de la carne como energía y del bistec como síntesis de la comida viril siguen constituyendo hoy sus condiciones básicas en la dieta norteamericana. Esta centralidad se refleja en la estructura de la producción agrícola de granos y en la articulación de los mercados mundiales que cambiarían radicalmente si, como dice este antropólogo, se optara por consumir carne de perro. En este sentido, los "costos de oportunidad" de la racionalidad económica del sistema norteamericano son un elemento secundario, una expresión de las relaciones ya dadas por otra clase de pensamiento y calculadas posteriormente dentro de los constreñimientos de una lógica de orden significativo, es decir, cultural: el tabú hacia los caballos y perros hace impensable, por ejemplo, el consumo de una serie de animales cuya producción es factible y cuyo valor nutritivo no es desestimable.

Respecto al consumo de carne de perros, Sahlins explica su no comestibilidad por la relación que los americanos mantienen con ellos. Los pasean por las calles, arrastran a sus dueños, depositan excrementos a su antojo, en el interior de las casas se acomodan en sillas, sofás o camas destinadas a las personas e incluso se acercan a la mesa para compartir la comida familiar. No serán sacrificados si no es por un infortunio de enfermedad o accidente. Con los caballos sucede algo parecido. Cuando, en la crisis de 1973, el gobierno norteamericano sugirió a sus habitantes sustituir el consumo de carne de vacuno por equina y consumir las partes más económicas de otros alimentos -las vísceras- la respuesta fue escasa. La razón de ello, según Sahlins, es que mientras que los caballos se cuidan (cepillan, miman, nominan), las vacas no reciben el mismo trato: el ganado vacuno es criado para carne. Siguiendo esta lógica, se podría explicar las relaciones que los norteamericanos tienen respecto al consumo de vacunos, porcinos, caballos y perros en función de sus distintos grados de comestibilidad. Esta serie es divisible primero en dos clases: comestible (vacas y cerdos) y no-comestible (caballos y perros), teniendo en cuenta que, a su vez, dentro de cada clase, hay una categoría superior y otra menos preferible según el orden expuesto y que paralelamente la lógica estructural hace distinciones entre las partes de cada animal, diferenciando el grado de comestibilidad en función de si se trata de la carne o de los órganos internos o vísceras. La relación que se mantiene con ellos es diferente dependiendo de su intervención como sujeto u objeto en la compañía del hombre. De tal forma que, perros y caballos tienen la calidad de sujetos en la sociedad norteamericana (se cuidan y miman y mantienen un relación servil) y, en consecuencia no son comestibles. Lo contrario sucede con las vacas y cerdos, cuyo estatus es de objetos (se crían, se sacrifican). La idea de Sahlins se resume con esta afirmación: la comestibilidad animal está en relación inversa con la humanidad y esta lógica simbólica es la que organiza la demanda.

Así pues, para Douglas y Sahlins es válida la idea de Lévi-Strauss según la cual las personas primero piensan los alimentos y, si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren. Las explicaciones que ambos ofrecen sobre las aversiones registradas en sociedades tan dispares como la israelita, negándose a comer cerdo, o la anglosajona, rechazando la carne de caballo, son de orden cultural. Las causas de las preferencias o las abominaciones alimentarias responden a la propia lógica cultural, unas veces se trata de prescripciones religiosas, otras son símbolos o arbitrariedades circunstanciales y hay que explicarlas atendiendo a estas razones. Si nosotros, como apunta Douglas, clasificamos en un orden jerárquico inferior a los perros y a los vagabundos que buscan alimentos en las basuras es porque ambos están haciendo lo mismo, ingerir *restos* de comida; igualmente, si los norteamericanos, a diferencia de los chinos, consideran una aberración comer carne de perro es porque para ellos este animal se ha convertido en una mascota, tiene nombre propio y es uno más de la familia.

Las principales críticas hechas a los trabajos estructuralistas y culturalistas simbólicos se resumen en dos ideas básicas: 1) priorizan el análisis de los elementos descriptivos y estructurales de la comida; y 2) otorgan excesiva autonomía a la razón cultural por encima de fenómenos materiales de orden biológico, ecológico o histórico, obviando con cierta frecuencia el estudio del contexto socioeconómico y político en el que los alimentos son producidos, preparados y consumidos, así como su evolución espacial y temporal. No obstante, se trata de un paradigma interesante y de enorme influencia en las ciencias sociales de los años sesenta y setenta, al que hay que reconocer su aportación en la definición de símbolo y signo aplicados a los diferentes elementos de la vida social y en el

hecho de resaltar que la cultura juega un rol significativo en la determinación de lo que nosotros clasificamos como alimentos, es decir, como comestible.

Gran parte del matiz lingüístico del primer estructuralismo es posteriormente abandonado por el proyecto de la economía política de los estructuralistas marxistas quienes, influidos por los trabajos de pensadores como Althusser, alcanzan relevancia en el ámbito filosófico durante la década de los setenta y ochenta. Estos autores van a intentar descubrir las estructuras complejas que están condicionando las relaciones sociales de poder en las que están imbricadas las transacciones alimentarias y en cómo los procesos de la acumulación del capital influyen en los cambios habidos en el sistema alimentario. Las explicaciones en esta línea de Goody, Mennell o Mintz, basadas en la reconstrucción histórica de la producción, distribución y consumo diferencial de los alimentos, no impiden sin embargo que, nuevamente, en la década de los noventa, y bajo la influencia de la corriente posmodernista, la atención en el lenguaje y, particularmente, su papel en la construcción de la discursividad y la identidad vuelva a adquirir importancia dentro del panorama de la antropología social y en la explicación de ciertos problemas de orden alimentario.

3.2.3. Bueno para comer, bueno para pensar, bueno para vender. *Enfoques contextualistas: materialismo cultural, 'developmentalism', estudios de género.*

Los estudios antropológicos sobre alimentación publicados durante los sesenta y setenta son relevantes y muestran claramente que la cultura juega un rol significante determinando lo que clasificamos o no como comida. Sin embargo, en nuestra opinión, dejan de tener en cuenta otros aspectos relevantes en relación con la alimentación. Por ejemplo, apenas explican nada de las importantes relaciones que existen entre las prácticas alimentarias, el desarrollo histórico y las configuraciones específicas del medio o, dicho de otro modo, de las imbricaciones existentes entre los factores económicos, ecológicos, tecnológicos y sociales que explican las transformaciones o los conflictos alimentarios a lo largo del tiempo y del espacio. En las páginas siguientes vamos a hacer un recorrido somero a lo largo de otros enfoques teóricos que han situado el tema de la alimentación y sus relaciones con el entorno, el poder o la dominación en uno de los lugares más destacados de sus preocupaciones y que han constituido desde una visión más materialista de *lo social* la respuesta más contundente a las tesis estructuralistas y culturalistas que acabamos de presentar.

La preocupación por la función y el significado de la comida y de los alimentos adoptada por las tres corrientes anteriores, la funcionalista, la estructuralista y la culturalista, se hace en detrimento de la consideración de la incidencia del tiempo y también, aunque en menor medida, del espacio, privándose mayormente los análisis a largo plazo, es decir, los que hacen referencia a la evolución y, en definitiva, a los mecanismos que explican el cambio. Las aproximaciones que vamos a presentar bajo la etiqueta genérica de "enfoques contextualistas" constituyen un conjunto de ideas que, desde diferentes énfasis conceptuales y propuestas metodológicas, han tratado de superar estas carencias, no sin caer algunas de ellas en ciertos determinismos. De hecho, las explicaciones que han superado con más o menos éxito la oposición entre materialismo e idealismo no son muy abundantes. Dentro de estos enfoques, hemos incluido desde las

primeras tesis del neofuncionalismo norteamericano, pasando por los estudios bioculturales dedicados a investigar las relaciones entre pautas culturales e insuficiencias dietéticas, hasta las teorías críticas más recientes que abordan la naturaleza social de la producción, distribución y consumo de alimentos, a menudo partiendo de ideas influidas por el marxismo y, en consecuencia, manteniendo posiciones también de corte estructuralista en tanto que siguen poniendo su atención en el estudio de las estructuras (infraestructura, estructura y superestructura) ya sea desde niveles "macro" y "micro" o ambos a la vez. Algunos de estas investigaciones se han agrupado bajo el nombre de *developmentalism*, una perspectiva en la que destacan los estudios de economía política y cuyo interés principal se sitúa en contextualizar el análisis de los sistemas alimentarios y su evolución en base a las variables tiempo y espacio y en explicar el papel que juegan las relaciones sociales de poder imbricadas en las transacciones alimentarias y en los cambios habidos en los hábitos alimentarios. Otras investigaciones son las de orientación feminista elaboradas desde los estudios de género, las cuales también han puesto su énfasis en las relaciones de poder, la distribución de roles y los estilos alimentarios entre géneros. Por razones de extensión de las diferentes propuestas y, evidentemente, por economía de espacio, vamos a tratar abordar los trabajos más significativos dentro de estas líneas de análisis.

Las principales respuestas respecto a la anterior orientación estructuralista-culturalista vamos a agruparlas, principalmente, en torno a los trabajos de Harris y Ross (1980, 1985, 1987, 1989, 1995), por un lado, y a los de Goody (1982), Mennell (1985), Mintz (1985 y 1996) y Beardsworth y Keil (1992, 1997), por otro. Lo que les une a todos ellos es su posición más o menos radical frente al estructuralismo de Lévi-Strauss. A la premisa levi-straussiana *"bueno para pensar, entonces bueno para comer"*, Harris contesta planteando que la comida tiene que satisfacer en primer lugar el estómago y, después, la mente humana y por tanto lo que es "*bueno para comer, es bueno para pensar"*. En este sentido, todos los tabúes y prohibiciones alimentarias, aunque puedan ser explicados por los actores sociales por motivos religiosos o políticos, se justifican en términos de ventajas ecológicas. Un trazo cultural específico no será más que la cara oculta de una ventaja adaptativa, aunque los individuos que se benefician de ella no lo comprendan así verdaderamente.

Los trabajos de Harris y Ross se incluyen dentro de la corriente neofuncionalista de mediados de los años sesenta y setenta y, más concretamente, dentro del materialismo cultural. Sus trabajos incorporan una orientación ecológica a partir de redefinir la orientación materialista que habían presentado Steward y White en las décadas anteriores sobre el de carácter sistémico de las relaciones entre el entorno y la cultura y que aceptaba la noción de *ecosistema* referida al conjunto de organismos vivos y sustancias no vivas ligadas entre sí por intercambios materiales, fundamentalmente de carácter energético, en el interior de una porción delimitada de la biosfera. Tal énfasis abrió una nueva vía de análisis de las prácticas culturales en cuanto que éstas actúan como partes de un sistema en el cual se debe incluir también el entorno. Cultura y medio físico dejan de considerarse como dos realidades relacionadas entre sí de un modo lineal, para pensar en una dependencia recíproca.

Los primeros estudios ecológicos compartían un interés por el uso de la energía, la producción alimentaria y los aspectos demográficos y, en general, por las condiciones materiales de la existencia. Según el enfoque de la "ecología cultural", denominado así por Steward, los hombres y las sociedades habían de adaptarse a los condicionamientos

ecológicos y estas adaptaciones modelaban la orientación de los esfuerzos culturales y de la organización social. Estos antropólogos centraron sus investigaciones en sociedades cazadoras-recolectoras, pastoras nómadas o agricultoras ofreciendo una descripción etnográfica detallada acerca de los comportamientos observados en relación con la subsistencia: qué y cuánto comen, cuánto y cuando trabajan, de cuántos miembros se componen los grupos sociales, si se mueven o desplazan, cómo y quienes,etc. Los temas considerados más relevantes y a los que más atención se dedicó son aquéllos acerca de cómo circula la energía a través de la cadena alimentaria y como ésta se distribuye y se gasta en diferentes tareas, la eficacia medida por la relación *input-output* de los distintos sistemas de cultivo o las investigaciones sobre la adaptación y evolución humana que insisten, sobre todo, en determinar los constreñimientos o incentivos materiales -especialmente los tecnoecológicos y los tecnoeconómicos- y las preferencias o aversiones culturales intrínsecas a cambios interrelacionados con la dieta, la biología y la organización social.

A este enfoque se le criticó la excesiva focalización en los estudios de poblaciones locales como unidades de estudio, la falta de profundidad temporal resultante de enfatizar los modelos sistémicos según los cuales las poblaciones mantienen un equilibrio homeostático o, incluso, la excesiva importancia otorgada a la nutrición en detrimento de la economía, a los flujos de energía y a las cadenas alimentarias o la maximización de los *outputs* calóricos como medida del grado de adaptación de los grupos humanos. Si a ello le añadimos la falta de habilidad demostrada para dar cuenta de las motivaciones humanas y los valores culturales en la dinámica ambiental no es de extrañar que, finalmente, este enfoque fuera rechazado por su reduccionismo tecnológico y ecológico.

Por su parte, Harris y Ross propusieron una reformulación de la relación hombre/medio más elaborada, más formal y compleja. Explican los diferentes aspectos de los conjuntos socioculturales en términos de las funciones que cumplen en relación con la adaptación de las poblaciones locales a sus entornos particulares. Se trata de los primeros antropólogos norteamericanos que reivindican la influencia directa de algunos de los postulados marxistas, adhiriéndose completamente a la idea de un primado de infraestructuras económicas sobre la superestructura ideológica. Desde esta perspectiva, ambos autores explican la variabilidad de los consumos alimentarios resultante de determinismos naturales y de funciones materiales identificables, de forma que las reglas culinarias se entienden, no como formas de arbitrariedad o convención cultural, sino como formas particularmente eficaces de adaptación cultural. En efecto, consideran que los seres humanos tienden a elegir aquello que es bueno, nutricionalmente hablando, con motivo de la evolución, de la selectividad y la adaptación. Harris (1985, 1989) utiliza este tipo de argumentos para explicar una gran cantidad de prohibiciones alimentarias, pretendiendo incluso dar cuenta de la variabilidad humana en su conjunto. La protección de la vaca sagrada en la India, el no consumir de insectos en Europa occidental, la valoración del buey en Estados Unidos, la hipofagia y hasta el canibalismo se argumentan a partir de explicaciones basadas en la idea de adaptación y de ajuste óptimo a las coacciones ecológicas y económicas. Según Harris, las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos materialistas (ecológicos, económicos o nutricionales), de forma que los comportamientos que se optimizan son aquellos que se prestan a una relación de costes y beneficios prácticos más favorable que los comportamientos que se evitan. Así, los ejemplos analizados por este antropólogo responden siempre a esta relación.

En la India, la prohibición del sacrificio de las vacas garantiza, entre otros beneficios, la reproducción de los bueyes, esenciales para la agricultura con animales de tiro, el consumo de leche o el combustible para cocinar. Para Harris, es evidente que tanto la política como la religión desempeñan un papel importante en lo que atañe a reforzar y perpetuar tabúes contra el sacrificio de vacunos y el consumo de su carne, pero ni la una ni la otra explican por qué han alcanzado su valor simbólico: ¿por qué la vaca y no otro animal?, ¿ha sido la vaca siempre un animal protegido por el hinduismo?. Las explicaciones a estas cuestiones se encuentran, de acuerdo con Harris, a partir del paralelismo entre la historia del hinduismo y la historia económica de la India. El recorrido histórico demuestra que, en efecto, la protección de la vaca no ha sido siempre un hecho central del hinduismo, sino al contrario. Cuando los brahmanes sacerdotales, antes del inicio de nuestra era y hasta bien entrado el siglo VII, tuvieron que competir con el budismo que con tanto éxito y energía condenaba todo sacrificio, encontraron que la doctrina del respecto hacia la vida animal tenía demasiada fuerza y popularidad como para vencerla, y por eso la adoptaron de forma gradual y de manera tal que pareciera parte de sus enseñanzas.

La incorporación de una doctrina religiosa más popular coincidió en el tiempo con la generalización de un sistema de agricultura más productivo que permitió albergar más densidad de población, de tal manera que, contrariamente a lo que se desprende de los innumerables juicios hechos sobre este tabú, la presencia de gran cantidad de estos animales en el campo indio al amparo de las prohibiciones contra el sacrificio de vacunos y el consumo de su carne no es indicativa ni de despilfarro ni de locura. Por un lado, dichos animales rara vez compiten por los recursos con los seres humanos ya que rara vez pastan en tierras cultivadas ni en terrenos que puedan servir para cultivar alimentos destinados a las personas. En lugar de ello, se mantiene a estos animales en estado de semi-inanición hasta que se necesitan para el trabajo. Entre las tareas de arado, se alimentan de tallos, paja, hojas y desperdicios caseros. En el momento de roturación, reciben raciones extra consistentes en tortas de aceite prensadas a partir de residuos de semillas de algodón, soja y coco no aptos para el consumo humano. La variedad cebú es, además, resistente a las enfermedades, tiene gran vigor y trabaja hasta su muerte, lo cual no suele suceder antes de que haya rendido una docena de años o más de servicios agotadores. Ahora bien, para el campesino el valor de los bueyes radica no sólo en su fuerza de tracción, sino también en el abono y combustible que suministran. El estiércol de vacuno sigue siendo el fertilizante más empleado en la India. Además, la falta de madera, carbón y combustible obliga a millones de amas de casa indias a depender del estiércol seco para su cocina. Empleado para tal fin, el estiércol produce una llama limpia, constante e inodora que requiere escasa atención y se presta bien para hervir a fuego lento platos vegetarianos. Las vacas, además, dan leche, una de la fuentes de proteína animal más importante para la alimentación humana.

No obstante, Harris se pregunta, como también se han preguntado ingenieros agrónomos o economistas, si no es tremendamente ineficaz utilizar hoy en día bueyes en lugar de tractores para tirar arados. Si bien un tractor de treinta y cinco caballos puede roturar un campo casi diez veces más deprisa que una pareja de bueyes, la inversión inicial en el primero es veinte veces más elevada que la necesaria en la pareja de animales, a menos que se use el tractor más de novecientas horas al año. Es decir, los tractores sólo son más eficientes que los bueyes en explotaciones de grandes dimensiones y, en la India, la mayor parte de las explotaciones agrícolas son muy pequeñas y los campesinos, muy pobres. Con el fin de tener bueyes, hay que poseer vacas, y en el régimen tradicional indio

la función primordial de éstas es parir bueyes baratos y resistentes. La leche y el estiércol constituyen valiosos subproductos que ayudan a sufragar el mantenimiento de la vaca. Por tanto, el tabú analizado por Harris y según la perspectiva del materialismo cultural, lejos de disminuir, mejora la eficacia a largo plazo del sistema agrícola indio, a la vez que reduce las desigualdades sobre consumo de los nutrientes esenciales originadas por el sistema de castas.

Desde una misma perspectiva, Ross (1980) se enfrenta a las explicaciones de corte culturalista dadas por Sahlins sobre las preferencias alimentarias de los norteamericanos por la carne porcina y de vacuno, planteando que estás son falsas en términos lógicos y empíricos. Por un lado, la atribución de la preferencia americana por la carne de vaca en base al viejo código sexual indo-europeo es inconsistente en tanto que esta misma herencia ideológica ha dado lugar a un tabú en la India y no a una preferencia. Esto demuestra que la ideología por sí misma no puede explicar el consumo americano de la carne de vaca y que hay que tener en cuenta los factores materiales e históricos que lo han favorecido. En su examen plantea, por otro lado, que en realidad ha sido la carne de cerdo la predominante en la dieta americana hasta hace poco y que la importancia de la carne de vaca es atribuible al cambio en las condiciones materiales de la producción de alimentos en la medida en que la agricultura americana se integra en un sistema capitalista avanzado.

Centrándonos en el tipo de respuestas que le enfrentan a Sahlins, podemos observar mejor cómo se construye en el enfoque neofuncionalista la supremacía de lo material y la idea de sistema. Ross tampoco no está de acuerdo con la afirmación que hace Sahlins en relación a que los sistemas dietéticos son esencialmente sistemas de significados y que, en su totalidad, son variantes del tema del canibalismo, es decir, la comestibilidad está inversamente relacionada con la humanidad. Así, los perros y los caballos no se comen en la sociedad americana porque participan, como ya hemos visto, de la capacidad de sujetos, mientras que la vaca y el cerdo son comestibles porque son objetos. De acuerdo con Ross, este planteamiento es tautológico en el sentido de que los animales caseros no son generalmente un recurso alimenticio y viceversa: los animales que no son criados para ser comidos difícilmente son comidos. Ahora bien, mientras que para Sahlins el grado de comestibilidad depende de la arbitrariedad o de la convención o, dicho de otro modo, de las razones simbólicas, para Ross la comestibilidad tiene que ver con el grado de optimización de unos y otros.

El hecho de que, para Sahlins, la sociedad norteamericana no coma perros es una característica esencialmente arbitraria de esta cultura comporta para Ross dos falacias: 1) La circunstancia de que recaiga en las vacas y no en los perros la provisión de millones de personas mediante un suministro regular de carne no es una ninguna cuestión de cultura, sino que depende de que los rumiantes, antes que los carnívoros, son la mejor manera de explotar las praderas inadecuadas para el cultivo. Una cuarta parte de los Estados Unidos sería marginal económicamente si no fuera usada fundamentalmente para la cría de vacas u ovejas; y 2) Es una confusión entre los niveles del sistema. Muchas conductas que parecen arbitrarias o irracionales local e individualmente no son más que partes de procesos sistémicos que evidencian su racionalidad en un orden de análisis más amplio. Así, la cuestión central es que la utilidad de los perros no ha de ser necesariamente medida en función exclusiva de su valor nutritivo, como propone Sahlins, sino de su rol de consumidor. Cuando éste plantea que el hecho de mantener los perros como animales caseros es un triunfo de la "lógica cultural" por encima de la "efectividad material" se olvida de una cuestión importante. Uno de los aspectos más lucrativos de la industria

alimentaria moderna de la carne es la elaboración intensiva de derivados animales en productos comercializables, entre los cuales la alimentación de los animales domésticos es una de la más beneficiosa en términos económicos. Hoy, se puede afirmar más que nunca, que *lo bueno para comer es lo bueno para vender*. Ross admite, además, otros beneficios inmediatos para mantener la aversión sobre el perro. Así, por ejemplo, en la medida en que los Estados Unidos se han ido urbanizando y la vida social se ha ido disgregando en pro de un mayor individualismo y de una mayor inseguridad ciudadana, han cobrado importancia las funciones de protección y compañía, satisfaciendo también necesidades de orden psicológico y de seguridad.

El análisis basado en la relación costos/beneficios plantea, no obstante, ciertos problemas. Así, al igual que los planteamientos del estructuralismo presentan un carácter excesivamente concluyente, tampoco las hipótesis lanzadas por el materialismo cultural no son siempre fáciles de probar. Del materialismo cultural se ha criticado su utilitarismo radical y su materialismo extremo, en el que también caen los estudios sociobiológicos que siguen esta aproximación. Cuando las presiones ecológicas directas no parecen bastar en la explicación materialista, nada le impide acudir a determinismos indirectos de orden demográfico, nutricional o, como acabamos de apuntar, de orden psicológico. No obstante, en general hay que agradecer al neofuncionalismo ecológico que haya constatado que el ser humano no vive de modo continuado en los límites de su ecosistema, al borde del hambre o la catástrofe. Los bosquimanos, los pigmeos o los hadza, como ya hemos visto en el capítulo 2 [Cf.: **2.1.**] no explotan los recursos alimenticios de su entorno físico al mismo tiempo que no aprovechan al máximo sus capacidades de trabajo. También que haya demostrado la existencia de múltiples formas de racionalidad económica y que se haya dado más rigor a las credenciales científicas de la antropología cultural en el seno de las ciencias naturales, promoviendo la investigación con disciplinas como la medicina, la biología, la nutrición, la demografía o la agronomía y, en este sentido, la interdisciplinaridad (Contreras 1995c, 51).

Los interrogantes más importantes que surgen desde la antropología en torno al estudio de la alimentación tienen que ver, sin embargo, con los temas que acabamos de exponer aquí, ya que son los que presentan más limitaciones teóricas y conceptuales. En general, el materialismo cultural acaba resolviendo los "enigmas culturales" -en este caso los enigmas relativos a las preferencias y aversiones alimentarias- descubriendo la lógica de su forma específica de adaptación al medio. Estos trabajos han dado paso a toda una línea fructífera de estudios ecológicos a lo largo de las tres últimas décadas cuyo énfasis continúa puesto en el análisis de las relaciones entre naturaleza y cultura y que superan, en buena medida, la marginalidad relativa que la cuestión ecológica había tenido en la antropología europea, relegada a las monografías descriptivas clásicas, que presentaban el modo de vida o la inserción de una sociedad en su medio natural. Es el caso de los trabajos ya citados de Richards o Evans-Prittchard, aunque también los estudios de tecnología cultural iniciados en Francia por Leroi-Gourhan (1964 y 1965) y Haudricourt (1955) habían aportado ya trabajos interdisciplinares en los que se remarcaban los vínculos entre las dimensiones sociales, económicas y políticas de los sistemas agropastorales que en aquellos momentos eran objeto de investigación.

Por su parte, los estudios de etnoecología surgidos entre los años setenta y ochenta van a enfatizar el punto de vista de los actores sociales olvidados por la corriente neofuncionalista anterior, sus formas de percibir y clasificar el entorno y los efectos de estas representaciones en la dinámica ambiental. La etnoecología se dedica a examinar las

clasificaciones nativas de especies de animales y vegetales, entre ellas las especies alimentarias, desde la perspectiva de la antropología lingüística, insistiendo en que las poblaciones humanas introducen elementos de carácter ideológico en su participación en el seno de los ecosistemas. No son meros actores pasivos. Así pues, se plantea que la adaptación humana no depende solamente de la estructura y la composición de los ecosistemas sino que también se deriva del bagaje cultural heredado, de las elaboraciones surgidas del contacto con otras poblaciones, por invención independiente o, también, por los constreñimientos impuestos desde el exterior y de las necesidades que surgen en la población local. La consideración del comportamiento de los individuos como actores sociales contribuye a dar un giro a los enfoques sistémicos estáticos y a las teorías neofucionalistas que antes hemos abordado. Implica trabajar con modelos interaccionales y procesuales que trasladan sus intereses desde la estructura a los procesos sociales, desde los aspectos normativos a los aspectos comportamentales de las relaciones sociales o desde el trato de las poblaciones como homogéneas al examen de la diversidad y de la variabilidad (Pelto y Pelto 1975) destacando, además, el carácter abierto de los sistemas, la falta de autonomía de lo económico y lo político a nivel local, su dependencia con respecto a factores externos (de origen regional, nacional o internacional) y, a la vez, su influencia recíproca en las personas, los grupos domésticos o determinados sectores de la sociedad (Godelier 1991).

Desde las orientaciones ecológicas, el análisis de la alimentación continúa constituyendo hoy un tema central. Los alimentos siguen siendo entendidos como elementos del entorno con los que el ser humano se relaciona y de cuyo consumo se derivan las relaciones más estrechas con la naturaleza. Bajo la perspectiva de la ecología política se vienen abordando un número extraordinario de temas referidos a los cambios registrados en el medio ambiente a raíz de la industrialización de las actividades económicas y, consecuentemente, también en parte a raíz de las actividades productivas alimentarias tales como la agricultura intensiva o el procesamiento industrial de los alimentos: erosión del suelo, deforestación, desertificación, polución, modificación de los agroecosistemas, hambrunas, riesgos de las aplicaciones biotecnológicas, agotamiento de los recursos... Desde la antropología ecológica se intenta analizar estos problemas y, también, los discursos surgidos dentro del debate científico -que es a la vez un debate político-. No obstante, se reconoce que la generalización de la conceptualización ecológica contemporánea es producto de una ideología particular, histórica y culturalmente situada en un contexto particular, y que esto también merece un análisis científico. Actualmente, existe un campo abierto al estudio antropológico respecto a la relación de las sociedades con su entorno sin que se limite a las sociedades tradicionales como había sido habitual hasta bien entrados los años ochenta. El discurso de la mundialización sobre la naturaleza, vehiculado por las tesis de la ecología política, está hoy integrado ampliamente en las cosmologías y dinámicas locales de las sociedades que son estudiadas por los antropólogos. Desde esta perspectiva, se trata de delimitar los diferentes problemas, dar cuenta de su alcance e intervenir en ellos, especialmente en el dominio de la conservación de la biodiversidad, la gestión de las áreas protegidas o la utilización de nociones que hacen de los paisajes como patrimonio cultural (De Garine 2002: 138-139). En todos estos temas, el análisis de la evolución de los procesos de *glocalización* de los sistemas alimentarios y sus consecuencias a corto, medio o largo plazo, tanto para las poblaciones como para el entorno, continúan constituyendo un eje de análisis prioritario para esta orientación.

Desde una perspectiva distinta al neofuncionalismo ecológico o la antropología ecológica procesual, aún compartiendo ciertas ideas básicas, toman forma las propuestas de Goody, Mennell, Mintz y Beardworth y Keil, agrupadas bajo el término *developmentalism*, las cuales tienen en común una misma consideración: el análisis del *contexto* alimentario. Del mismo modo, todos estos autores están poco interesados en dar explicaciones acerca de lo que en los años setenta se había convertido en una tradición de la antropología social, las preferencias y aversiones alimentarias, para centrarse en el estudio del desarrollo de los sistemas alimentarios. Sus trabajos tienen una orientación crítica y continúan dando importancia al análisis estructural -principalmente macroestructural-, y, en buena medida, aunque no sólo, considerando la incidencia del sistema económico como el principal determinante de las prácticas alimentarias y el papel las clases sociales. El *developmentalism* no es, sin embargo, una perspectiva explícita o un cuerpo teórico homogéneo ni en relación con las definiciones teóricas ni en el tratamiento metodológico. Se trata de una categoría de propuestas en las que podemos situar una serie de aproximaciones que tienen en común preocupaciones y características básicas. La más importante es la asunción de que cualquier intento válido por comprender las formas culturales contemporáneas o los modelos de relaciones sociales debe tener en cuenta la manera como están relacionados con formas pasadas. Así, el cambio social se convierte en un tema principal, en términos de dirección, procesos y orígenes. Entendiendo el cambio en este sentido, la presencia de conflictos y contradicciones en el sistema social se convierten en el hilo conductor del análisis antropológico, representándose las relaciones de poder como desiguales en relación con la producción, distribución y consumo de alimentos.

Así pues, en el enfoque *developmentalista*, la contextualización se plantea espacial y temporalmente y nos remite a la consideración de la delimitación y reconstrucción histórica[10]. Este planteamiento contrasta con el estructural-funcionalista o con el culturalista porque no otorga autonomía a las diferentes esferas del sistema alimentario, tales como los ingredientes, las comidas o los procesos culinarios. En su obra *Cooking, cuisine and class*, Goody (1982) critica la aproximación levi-straussiana por su énfasis en la cultura y por su falta de consideración de las relaciones sociales y de las diferencias individuales. También arremete contra Douglas por dejar de lado en sus consideraciones la diferenciación social interna, así como las influencias socioculturales externas, los factores históricos y los elementos materiales. Goody reconoce la importancia de la cultura, pero argumenta que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural. Considera, asimismo, que el estudio de los alimentos y la comida está estrechamente vinculado con la economía política tanto en un nivel micro, por ejemplo el grupo doméstico, como a un nivel macro, como sería el caso del estado y su formación y estructura. El estudio de las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos incluye las fases de producción, distribución, preparación y consumo, las cuales a su vez han de relacionarse con el orden socioeconómico para evitar que se dejen de lado factores de tipo jerárquico o subestimar los constreñimientos externos que se imponen en las actividades sociales. Para él, es inconcebible hacer un

[10] Algunos trabajos relevantes que han enfatizado el análisis del cambio a largo plazo provienen de la historia. Es el caso por ejemplo del estudio de Salaman sobre la patata ([1949], 1991). Otros se han concentrado en la evolución de de las dietas nacionales, como Drummond y Wilbraham (1991), Levenstein (1988, 1993), Fenton y Kisban (1986), Tannahill (1988), Burnett (1989) o en las relaciones entre hábitos alimentarios, estados nutricionales o emergencia de enfermedades a lo largo del tiempo como Yudkin y McKenzie (1964), Barker, McKenzie y Yudkin (1966), Oddy y Miller (1976, 1985), Brumberg (1988).

análisis de la cocina sin vincularla, necesariamente, con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica y, en consecuencia, con el sistema de estratificación social y con la división sexual del trabajo porque ambos aspectos condicionan, en efecto, las prácticas alimentarias cotidianas.

Su estudio más importante sobre alimentación y comida enfatiza la cocina y los estilos alimentarios de dos grupos del norte de Ghana. Sin embargo, este libro no ha sido concebido como una simple monografía antropológica, en tanto que constituye un intento de analizar los cambios producidos en los grupos estudiados en términos de la evolución de lo que es, en efecto, un sistema alimentario cada vez más globalizado. De este modo, argumenta que tras la colonización europea los pueblos africanos no renunciaron a su cocina tradicional. Sin embargo, al mismo tiempo que a raíz de la colonización se empezó a usar la lengua inglesa en dominios como la política, la religión o la educación, también se iniciaron en las técnicas culinarias inglesas, así como en convenciones específicas en ciertos contextos. Goody (1982, 184) muestra cómo determinadas cuestiones relativas a los estilos de vida son el resultado de procesos de cambio que están ocurriendo a una escala global. Así, una parte relevante de su trabajo consiste en el análisis del desarrollo de lo que el mismo denomina "alimentación industrial", haciendo referencia a la complejidad de los procesos de producción, preservación (con las técnicas de envasado y refrigeración), mecanización de la distribución y la generalización del comercio al detalle. En su interés por destacar la importancia del sistema sociocultural en la definición de las diferentes cocinas, Goody contextualiza las transformaciones de las prácticas alimentarias en el norte de Ghana, realizando el trabajo de campo entre los Gonja, una población de origen tribal y los Lo Dagaa, un antiguo reino africano. Para llevar a cabo dicho estudio, recoge no sólo las expresiones y conceptos verbales relacionados con la cocina o las prácticas culinarias, sino que analiza la organización social y económica de estos pueblos, su evolución a través del tiempo, haciendo hincapié en cómo ésta se ha ido vinculando estrechamente con el orden mundial, en su fase colonial y postcolonial. Entre otros aspectos, Goody descubre el inicio de una jerarquización en los usos vinculados con la alimentación, sobre todo en las relaciones de parentesco y en el consumo de ciertos alimentos, a partir de la influencia del modelo alimentario de las sociedades industrializadas y, en particular, de la introducción en el mercado de productos estándares que, tal como señala el autor, no requieren apenas la aplicación de las tareas domésticas culinarias, en tanto que éstas han sido resueltas ya en las fases de producción y transformación industrial de los alimentos.

La perspectiva global desde un punto de vista teórico y metodológico con la que Goody aborda su trabajo sobre Lo Dagaa y los Gonja de Ghana ha influido enormemente en el estudio comparativo realizado por Mennell sobre las cocinas francesa e inglesa o en el del propio Mintz sobre el papel que juega el azúcar en las prácticas y preferencias alimentarias de las clases industriales trabajadoras de las sociedades occidentales. Para analizar cualquier sistema alimentario hay que considerar, pues, la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos.

La principal contribución de Mennell a la antropología de la alimentación es el estudio comparativo sobre la comida y el gusto entre Inglaterra y Francia. Ello le sitúa claramente dentro de esta aproximación *developmentalist*. El aspecto teórico que enfatiza Mennell en su obra *All manners of food* es una aplicación explícita de la propuesta de Nobert Elías en sus trabajos *The Civilising Process* (1978, 1982) y *The Court Society* (1983) basada, a su vez, en una perspectiva amplia de desarrollo que alcanza desde los

procesos de la formación del estado a la formación de la personalidad y de las conductas individuales. Uno de los argumentos centrales del trabajo de Elías reside en su idea del "proceso civilizatorio" extensivo y prolongado que se ha ido produciendo en las sociedades occidentales durante varios siglos. El cambio en las diferentes sociedades, sostiene Elías (1989), puede tener un sentido ascendente y suele producirse por la apropiación de consumos, prácticas y valores de las clases sociales a través de la imitación. Este autor parte de los cambios que experimentan las estructuras individuales y sociales a largo plazo para explicar el proceso de constitución del estado en Europa. Para él, los problemas asociados a las transformaciones requieren un análisis de la evolución social. El estudio del comportamiento humano en la mesa desde finales de la Edad Media hasta la etapa contemporánea es tomado por Elías como un ejemplo que cumple una misión catalizadora y que permite observar a lo largo de los siglos cómo se ha ido modificando la pauta de comportamiento siempre en una dirección determinada. El cambio en los modales de mesa se produce en el sentido de una *civilización paulatina.* Según Elías, únicamente la experiencia histórica aclara el significado de esta palabra, de este proceso civilizatorio: cambian las normas de las exigencias y las prohibiciones sociales y, en consecuencia, se alteran los límites del desagrado y del temor socialmente producidos.

Para argumentar su hipótesis, el autor hace una selección de textos sobre modales en la mesa destinados en su mayor parte a las clases altas y de épocas distintas y demuestra que si bien el movimiento del cambio no es rectilíneo, porque hay oscilaciones y curvas, sí que señala una dirección determinada de desarrollo. Estos escritos ilustran que hacia la segunda mitad del siglo XVII, empiezan a penetrar los usos, consumos y modas propios de la corte aristocrática entre las clases de la alta burguesía. A partir del siglo XIX, la burguesía imita ya de forma abierta y frecuente los comportamientos alimentarios de las elites. Ahora bien, esta imitación por parte de la burguesía, supone, a su vez, una reestructuración de los comportamientos de los estratos superiores. Al imitar ciertos modales, los estratos medios los cambian y, de esta forma, pierden el carácter de diferenciación para las clases altas y los desvalorizan, lo que provoca, a su vez, un nuevo refinamiento para las elites que buscan constantemente la distinción. Elías remarca que el cambio que se produce a largo plazo en las maneras culinarias y, en general, en el comportamiento alimentario va acompañado de una "esencialidad" que permanece, que es inamovible. Así, la evolución de las técnicas culinarias originada por la aplicación de nuevas fuentes energéticas ha dejado intactas, según el autor, la técnica de comer y las otras reglas de buenos modales. Es el caso de los utensilios de la mesa o de los platos, los cuales apenas son una variación sobre temas del siglo dieciocho.

Poner atención en el pasado como aquello que configura el presente es un planteamiento formulado también por Bourdieu (1976, 1988) en el ámbito de la antropología francesa, una figura intersticial que se sitúa entre el estructuralismo, el materialismo y los estudios culturales, aunque él mismo no se adscribiera dentro de ninguna de estas clasificaciones. Sin embargo, algunos de sus argumentos recuerdan parte de estos postulados. En su introducción de *La Distinción,* explica que su estudio arranca de una tentativa de repensar los conceptos de M. Weber de *clase* -los miembros que participan de una posición común en relación con los medios de producción- y de *posición* -los miembros que participan de un estilo de vida común en relación con el consumo-. Para él, cada individuo está asignado desde el principio a una posición de clase, definida por la suma de capital económico y simbólico (principalmente educacional) que dispone. Solo una pequeña parte de su patrimonio puede ser modificado por estrategias de movilidad social. Así, del mismo modo que Barthes o Lévi-Strauss buscan un código o gramática

subyacente en las preferencias alimentarias de las distintas sociedades, Bourdieu busca una formula subyacente de las preferencias culturales de cada clase o subclase.

Como otros autores, Bourdieu reconoce la necesidad de ir más allá de la estricta dependencia de la sociedad en torno a la producción y construir un esquema que pueda tener en cuenta consideraciones sobre consumo y estilos de vida. No obstante, continúa considerando la clase social como un elemento importante e interpreta el gusto y la naturaleza de las conductas de consumo tanto como expresión de identidad de clases como medio para reproducir las distinciones de clases en la sociedad y pone en duda la idea de que exista un "gusto" y una "elección" individual frente al consumo. La gente hace elecciones individuales aparentemente de acuerdo con sus propias preferencias. Sin embargo, al mismo tiempo, esas preferencias son altamente predecibles si conocemos el origen social de las personas (capital económico y capital simbólico). En este sentido, el vínculo con la estratificación social es próximo.

La distinción está en parte construida sobre las ideas de Veblen (1899) y de Elías ([1932]1989) en torno al significado que adquieren ciertos alimentos y ciertas formas de comer como medio para distinguirse socialmente, de forma que los hábitos alimentarios representan una naturalización de la ideología. En el estudio de la comida, Bourdieu se centra principalmente en el análisis de los consumos alimentarios y de los *gustos*. Estos *gustos* o preferencias alimentarias se abordan, sobre todo, desde la óptica de la transmisión y de la reproducción social, de manera que su transformación se explica, antes que por el cambio del contenido de los *habitus*, es decir, del conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, por la movilidad social de los individuos o por la variación de la composición social. En efecto, son los individuos los que cambian o buscan cambiar de estatus social no los contenidos de los *habitus.* Bourdieu opone los gustos de las clases populares -campesinos, obreros- que define como gustos "de necesidad" a los gustos "de lujo" o "libertad" de las clases altas. El gusto de necesidad recoge la idea de "la necesidad hecha virtud", es decir, los gustos populares favorecen las comidas más nutritivas y económicas como resultado de reproducir al menor costo la fuerza de trabajo que se impone al proletariado. Por su parte, los gustos de lujo son los propios de las personas cuyas condiciones materiales de existencia están definidas no por la necesidad, sino por la libertad o facilidad que permite el capital. De esta forma, en el gusto de necesidad, el contenido de las preferencias está determinado por las relaciones de producción: las clases populares siempre prefieren los alimentos considerados más económicos y nutritivos, es decir, los que producen una sensación de saciedad mayor a un costo mínimo, mientras que en el gusto de libertad el contenido de las preferencias está en función de la arbitrariedad: el gusto por los alimentos más refinados o ligeros puede variar en función de las pretensiones de los sectores ascendentes y de la distinción de las clases dominantes. Para Bourdieu, la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable en términos dialécticos, cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión. Esto explicaría, por ejemplo, el distanciamiento de las clases medias respecto de las obreras a través del rechazo del gusto por lo pesado, lo graso y su afán por la cocina ligera y el cuerpo esbelto. A esta diferencia en el estilo alimentario, se añade la dimensión de la ostentación: a través del espectáculo de las conductas alimentarias, se expresa también prestigio social, reivindicación estatutaria o pretensión de distinción.

Asumiendo una buena parte de las ideas de Bourdieu, Mennell se dedica a analizar los efectos más notables de este proceso civilizatorio en el cambio progresivo del ejercicio

de constreñimientos externos sobre los individuos hacia el desarrollo de constreñimientos interiorizados, los cuales son ejercidos por los individuos sobre sí mismos. Este desvío desde los constreñimientos externos hacia los internos afecta a numerosas áreas de la vida social, incluyendo la comida. Dicho planteamiento lleva a Mennell (1985, 20-39) a introducir el término de "civilización del apetito", un concepto que tiene un poder explicativo considerable en relación con fenómenos tan diversos relacionados con la alimentación como la anorexia nerviosa o el vegetarianismo. Su propuesta de trabajo gira en torno al modo en que las representaciones o conjuntos de disposiciones sociales, culturales, económicas o políticas cambian a través del tiempo en el contexto del flujo y reflujo de ideas e intereses en competición. Se trata de ver cómo los cambios económicos, políticos y sociales amplios delimitan la expresión de las emociones, modales, gustos y estilos de vida, utilizando esta noción para dar cuenta de las preferencias alimentarias y las cocinas emergentes europeas. El trabajo de Mennell representa un intento ambicioso de aplicar la aproximación sociogénica de Elías con el fin de comprender los contrastes y las semejanzas que se han ido produciendo entre las cocinas inglesa y francesa por un lado y entre las clases sociales, por otro. Mennell constata que, en Europa occidental, a lo largo de los siglos, se ha producido una disminución de los contrastes sociales en relación con la distribución de alimentos, las formas de cocinar entre la elite profesional y el ámbito doméstico mientras que, por otro lado, las variedades y las diferenciaciones se han ido incrementando a otro nivel. Es el caso de los tipos de restauración o las diversas cocinas.

A través de su análisis histórico, Mennell confirma que, sin embargo, los contrastes sociales siguen existiendo, aunque aparezcan de forma más sutil y compleja. Para él, igual que para Bourdieu (1988) o Elías (1989), los gustos y las aversiones no son nunca socialmente neutrales, sino que siempre aparecen entretejidos con las afiliaciones de clase y de otro tipo. Las elites sociales han usado constantemente la comida como un medio entre muchos otros para diferenciarse de las clases en ascensión, aunque difícilmente han podido mantener el exclusivismo culinario durante mucho tiempo, en la medida en que cada período histórico comporta la promoción de grupos sociales más amplios y la redefinición de las elites. La mezcla cultural y culinaria ha dado lugar a numerosas variedades que hacen pensar en una disminución de los contrastes sociales, pero no en su desaparición. Así, los modelos jerárquicos pueden estar transformándose constantemente y sobrevivir bajo nuevas formas en un mundo aparentemente más igualitario.

Por su parte, el estudio de Mintz, *Sweetness and Power* (1985), sobre la producción, comercialización y consumo de azúcar parte de un enfoque teórico similar al de Goody y Mennell en lo que a la reconstrucción histórica y el sistema alimentario se refiere. Mintz plantea la necesidad de elaborar una historia social del uso de nuevos alimentos en los países occidentales que pueda servir para consolidar una antropología de la vida moderna, abierta al estudio y la comprensión de culturas no solamente "primitivas" o "marginales", criticando al estructuralismo culturalista tras argumentar que el significado no es sólo simplemente para ser leído o descifrado, sino que proviene de aplicaciones culturales. Significar es la consecuencia de la actividad y, según este autor, no preguntarse sobre cómo el significado es introducido en la conducta supone ignorar de nuevo la historia: "los seres humanos crean estructuras sociales y configuran acontecimientos con significados; pero esas estructuras y significados tienen orígenes históricos que informan, limitan y ayudan a explicar tal relación" (Mintz, 1985: XXX). La contextualización permite explicar, por ejemplo, por qué muchas de las relaciones del sistema alimentario sobrepasan las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción coincide menos que nunca con el

espacio de transformación, preparación y consumo. Mintz (1985) nos muestra que el estudio histórico y antropológico del consumo del azúcar revela un mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. Remontándose a los inicios del siglo XVII, hace un recorrido a través del desarrollo de las plantaciones europeas de caña de azúcar en las Indias occidentales que le lleva desde las formas de trabajo esclavo hasta el auge de las factorías en las colonias favoreciendo la introducción progresiva de este producto en las economías domésticas europeas y la creación de un gran mercado de azúcar especialmente en Gran Bretaña, Holanda y Estados Unidos. Dicho recorrido muestra como va relegando su posición de artículo de lujo y escaso para convertirse en un producto de primera necesidad entre las clases proletarias. El incremento del consumo de azúcar per capita en Gran Bretaña, por ejemplo, se incrementó veinticinco veces entre 1700 y 1809 y cinco veces más a lo largo del siglo diecinueve.

Interesándose por los trabajos de Goody y Mennell en relación con el valor que éstos dan a la competición social y la emulación, Mintz argumenta que la adopción del azúcar y de los alimentos dulces manufacturados por parte de la clase trabajadora en el siglo diecinueve no puede explicarse sólo por la imitación, sino que su consumo se incrementa en un contexto diferente de búsqueda de calorías y no de ostentación. La generalización del consumo de azúcar experimentada durante las últimas décadas en las sociedades industrializadas tampoco debe explicarse exclusivamente, según Mintz, por el gusto innato que el ser humano muestra hacia las sustancias dulces, sino por la interacción que se genera a través del tiempo entre intereses económicos, poderes políticos, necesidades nutricionales y significados culturales. Durante largo tiempo, el azúcar había sido un símbolo de estatus para los ricos (por su "exótica" procedencia, escasez y coste) para luego, al ser sustituida por la cerveza o el pan hechos en casa, destruir las características más saludables de las dietas de las clases populares británicas. De acuerdo con Mintz, la supuesta preferencia humana por lo dulce habría encajado perfectamente con la expansión del sistema capitalista industrial que, a lo largo de este período, se había ido desarrollando.

En este sentido, Fischler (1995, 21-26) ha apuntado que la variación de los gustos y estilos alimentarios, sin embargo, no depende únicamente de un movimiento jerárquico ascendente, ya que éste no es siempre unidireccional, ni constante. Todos los consumos de las elites no se convierten, de forma automática, en deseos para las otras clases sociales. También, según Fischler (1995, 20-21), las variaciones alimentarias protagonizadas por los individuos pueden producirse en un sentido horizontal, entre *iguales* y, por tanto, no responder únicamente a un orden jerárquico, sino remitirse a la estructura en su conjunto. Así, la transformación de los gustos no puede entenderse sólo como una competición interclasista, ya que ello no explicaría que el modelo de prestigio simbólico sea tomado de una cultura extranjera, por ejemplo de la norteamericana, o que los imitadores puedan ser categorías biosociales, como los jóvenes, y no únicamente las clases o las fracciones de clase. Sobre esta idea, Mintz añade que el consumo de las elites no significa automáticamente el deseo de las otras clases sociales, sino que se debe analizar el contexto en que se da ese deseo: "las circunstancias bajo las cuales un nuevo hábito es adquirido son tan importantes como los comportamientos de aquellos de quienes el hábito es aprendido" (1985, 118). De este modo, el denominado "deseo de emulación" de la clase obrera hacia los hábitos de la burguesía no debe convertirse en la única explicación del cambio alimentario.

Desde una perspectiva teórica similar, Beardworth y Keil (1997, 67-69) han tratado de demostrar la importancia de describir y explicar las formas y características del sistema alimentario contemporáneo en función de su contextualización y devenir histórico. Según estos autores, es necesario considerar los vínculos y las interrelaciones entre los diferentes componentes del sistema alimentario y los modos en que éstos están articulados por la relaciones económicas y sociales actuales y, aún más, establecer las relaciones que se dan entre dicho sistema y el resto de susbsistemas -económico, doméstico, político, médico- que caracterizan cualquier sociedad. Huyen, sin embargo, de un concepto de sistema estático: todas estas características y conexiones son producto de procesos a largo término, y como tal deben ser abordadas.

El trabajo de Beardworth y Keil se inspira en parte en las ideas de Fischler (1988, 290-291) sobre las dimensiones del sistema alimentario moderno el cual, aún siendo considerado de forma restrictiva, deja un cierto margen a las intenciones individuales y colectivas para restaurar el orden perdido respecto a las prácticas y significados alimentarios. Aunque la obra de Fischler muestra también una clara influencia estructuralista tal y como hemos visto en el primer capítulo a través de su modelo explicativo de las reglas -de exclusión/inclusión, extrínsecas e intrínsecas- que rigen la comestibilidad y la enculturación alimentaria o de su definición de *sistema culinario*, él mismo es partícipe de sus principales críticas y esto ha hecho considerar a algunos autores que su enfoque podría ser encuadrado también dentro de una concepción materialista. También para Fischler comer es pensar. Según el autor, el omnívoro humano tiene una necesidad constante de pensar su alimentación, de razonarla o de racionalizarla y esta necesidad se traduce en las nociones de orden, de organización, de coherencia y de regulación que establece en su relación con los alimentos. Si para Fischler la alimentación humana necesita estar estructurada es, al mismo tiempo, estructurante. Lo es, desde el punto de vista individual, porque socializa y encultura al niño; y, desde el punto de vista colectivo, porque simboliza y traduce en sus reglas el éxito de la cultura sobre la naturaleza. Además, la alimentación, como también proponen Bourdieu y Elías, significa y concreta jerarquías sociales permitiendo eventualmente a los individuos desplazarse en ellas, al menos de forma imaginaria. No obstante, en su obra principal, *El (h)Omnívoro* (1995), Fischler hace una interesante interpretación de la transformación del comportamiento alimentario a largo plazo abordando los factores psicobiológicos y sociales que han desembocado en las paradojas que acompañan al "comedor" contemporáneo y que, desde un punto de vista teórico, le sitúan también cerca del enfoque contextualista.

La tesis central de Fischler gira en torno a la idea de que el sistema de normas que gobiernan las cocinas de las sociedades tradicionales (*gastro-nómicas*), estructuradas por horarios fijos, comensalidad, ritualización y combinación prefijada de platos, ha sufrido un proceso progresivo de disgregación, de tal forma que, en las sociedades modernas y urbanas, dicho sistema se ha roto, dando paso a situaciones alimentarias caracterizadas por la pérdida de los referentes relativos a horarios, lugares, compañía o estructura, entre otros. Esta situación es denominada por el autor, siguiendo de cerca a Durkheim, de *gastro-anómica* o, dicho de otra manera, de desestructuración alimentaria. El comedor moderno, a diferencia de sus antepasados, habría perdido toda referencia cultural a la hora de tomar decisiones sobre su alimentación. Ello facilitaría que proliferen las contradicciones y que sus decisiones sean inconsistentes y fruto, sobre todo, de las presiones que actúan sobre el consumidor contemporáneo.

Por su parte, el análisis de Beardworth y Keil parte del término de alimento, esto es, un ítem reconocido como comestible dentro de una cultura alimentaria dada. Para ellos, la "totalidad alimentaria" (*alimentary totality*) de una sociedad incluye la serie de alimentos disponibles durante un periodo de tiempo específico. En este punto, introducen el concepto central de *menú*, el cual debe utilizarse en un sentido más abstracto que el atribuido normalmente. El menú se refiere a aquel conjunto de principios que guían la selección de alimentos a partir de la totalidad disponible. Los menús principales pueden tomar una multiplicidad de formas y los ejemplos de ello son abundantes. Así, *los menús tradicionales* establecen sus recomendaciones y normas de elección y combinación alimentaria a partir de prácticas habituales. Tales costumbres, y las creencias que las soportan, han sido construidas a lo largo de generaciones y derivan su autoridad y legitimidad del estatus adquirido a través del tiempo. Las prescripciones y prohibiciones de los menús tradicionales son incuestionables para aquellos que han sido socializados en su aceptación y, por tanto, las normas que los acompañan parecen naturales e inmutables. Las transgresiones de tales normas están probablemente para inducir consternación, desprecio o disgusto, como son las normas de otras culturas, las cuales, si aparecen, pueden ser vistas como extrañas o perversas.

Por el contrario, los *menús racionales* implican criterios de selección que son designados explícitamente para alcanzar alguna meta específica. Estos objetivos pueden incluir pérdida o ganancia de peso, mejora de la actividad física o mental, evitación de ciertas enfermedades o la promoción de una buena salud. Tales menús suelen acompañarse de principios científicos o paracientíficos, con elementos de cálculo y medidas deliberados. Vinculados a estos últimos, se encuentran los que Beardworth y Keil identifican como *menús cómodos*, donde el principal objetivo es el de minimizar el tiempo y el esfuerzo requerido para adquirir, preparar y presentar la comida. Otro subtipo dentro de los menús racionales está representado por los *menús económicos* donde la primera consideración es conseguir alimentos dentro de un presupuesto estricto. Después, están los *menús hedonísticos*, cuya finalidad es obtener el máximo placer gustativo. En contraste con esos tipos de menús, incluyen, también, los *menús morales*, cuyos criterios de selección se derivan de consideraciones éticas (por ejemplo, motivos ecológicos o políticos vinculados con el bienestar de los animales o del medio ambiente o con prescripciones de carácter religioso).

En cualquier sociedad, cabe esperar que si observamos una graduación de menús diferentes, por un lado, y distintas categorías de individuos dentro de una población, según su edad, clase, género, origen étnico o composición familiar, por otro, se den elecciones más o menos libres o impuestas de los alimentos disponibles según cada menú. La aproximación *developmentalista* en este esquema se clarifica cuando apuntan que, en las sociedades tradicionales, caracterizadas relativamente por índices bajos de cambio social, suele darse un menú tradicional, que coincide con los límites impuestos por la totalidad alimentaria. Contrariamente, en las sociedades modernas e industrializadas, con índices más rápidos de cambio, el ejercicio de elección en una amplia serie de menús principales y competitivos se convierte en algo plausible. Así, las personas podrían encontrar más factiblemente los alimentos para construir sus propias dietas personales haciendo opciones más o menos deliberadas entre menús alternativos, seguramente en base al conjunto de circunstancias económicas y sociales que les rodean o del lugar donde el acto alimentario se produce. Esta situación es descrita por Beardsworth y Keil como "pluralismo de menús" (*menus pluralism*), es decir, una situación en la que varios esquemas alternativos son ofrecidos para estructurar las elecciones alimentarias y los modelos de comida. Este

pluralismo -y aquí es donde se enfatiza más esta aproximación teórica- es en buena parte producto de muchos procesos que se han combinado para dar paso al sistema alimentario moderno, con la globalización del suministro de alimentos y la industrialización de la producción y la distribución.

Mientras que Fischler entiende todos estos procesos como causas que disgregan los referentes normativos de la sociedad gastro-nómica y aumentan la dispersión que conduce a la gastro-anomia, con todas las consecuencias negativas que ello acarrea, Beardworth y Keil son más optimistas. Ciertamente, podría ser que las incertidumbres asociadas a la gastro-anomia no fueran, sino síntomas de las tensiones individuales en la emergencia de un nuevo orden alimentario más abierto, flexible y plural.

Como se puede observar, las nuevas orientaciones que experimentan algunos trabajos sobre las relaciones entre alimentación y cultura a partir de los años ochenta están muy vinculadas con las aportaciones que los científicos sociales han ido haciendo desde la economía política (Atkins y Bowler 2001: 21-22). El análisis sistémico, por un lado, y la incorporación de la perspectiva histórica, por otro, están en la base de numerosos estudios que han insistido en observar la alimentación como una actividad dinámica y expresiva del orden social. Una de las primeras evidencias apuntadas es que, hoy, aquello que es consumido por una población dada no tiene por qué haber sido producido cerca del lugar de consumo (deslocalización). El comercio se ha internacionalizado de forma tal que el abastecimiento regional o estatal de alimentos se ha ido incrementando bajo un fenómeno reconocido como *la mundialización* de la alimentación, vinculado estrechamente a un proceso más amplio de globalización general, cuyas dimensiones son económicas y culturales. Los cambios registrados en el mundo son de tal naturaleza y extensión que se proyectan en todas las sociedades. La hegemonía del capitalismo como sistema económico, junto con el avance de las nuevas tecnologías y los medios de transporte y comunicación, han hecho del planeta, tal como apunta Comas d'Argemir (1998, 13), un solo mundo, por más que las consecuencias para cada una de estas sociedades puedan ser particulares.

Desde el punto de vista alimentario, estas tendencias generales suelen ocultar, sin embargo, una heterogeneidad extraordinaria, producto precisamente del complejo devenir económico y político de la última mitad del siglo veinte. Las economías capitalistas avanzadas, las socialistas o las economías no industrializadas difieren en sus experiencias históricas con la alimentación. Por ejemplo, aparentemente el modelo industrial del capitalismo agrícola ha sido más eficiente (medida esta eficiencia sólo en términos del volumen de producción alcanzable) en proporcionar comida a los consumidores que los sistemas agrícolas socialistas o los sistemas de subsistencia. Por otro lado, en éstos podemos encontrar en una misma región agrícola diferentes sistemas de producción de alimentos y modelos de consumo. Así, por ejemplo, en Francia se extienden cultivos a gran escala en el norte, cultivos especializados en la producción de cereal y granjas de cría de ganado de pequeña escala en el macizo central y se produce intensivamente vino, frutas y vegetales en el sur mediterráneo.

La economía política ofrece una aproximación para comprender el desarrollo de los sistemas alimentarios orientados local, estatal o globalmente y que han ido reemplazando, primero, la agricultura de subsistencia y, después, a la agricultura comercial aparejada a los mercados regionales. Se trata de una perspectiva teórica estructuralista respecto al análisis de las tendencias globales que entiende por "economía" una economía social, es decir,

interesada en las formaciones sociales específicas derivadas del sistema productivo capitalista y que da cuenta del proceso de desarrollo en términos de los beneficios y de los costes que conlleva para las diferentes instituciones y, sobre todo, para las distintas clases sociales (Redclift, 1994: 5). De forma particular, la economía política pone atención en los roles del capital y el estado en la reestructuración de la economía y la sociedad, junto con las consecuencias para las diferentes agrupaciones sociales. Cuando se trata de llevar a cabo un estudio de un sistema agroalimentario, esta aproximación va más allá de analizar lo que sucede en las unidades productivas, como las granjas o las plantaciones, y considera las instituciones financieras, los industriales y distribuidores de alimentos y el papel que juegan en la comercialización de alimentos o en el transporte, así como la intervención del estado en todos los procesos. En este sentido, este enfoque comprende distintos énfasis, aunque nosotros aquí hayamos esbozado sólo los trabajos específicos que han abordado los aspectos de transformación, regulación y globalización de la alimentación y que han puesto a prueba los conceptos de sistema y regímenes alimentarios a los que nos referíamos al inicio de este capítulo. Es notable reseñar que una buena parte de estos estudios comienzan sus análisis de la alimentación a partir del siglo XIX, dentro del contexto de los estado-nación o, incluso, antes. Algunos siguen una línea de análisis vertical, enfatizando el recorrido de determinados productos alimentarios a través de la cadena alimentaria (Mintz 1985), especialmente entre los grupos de poder y las instituciones. Otros recurren al análisis de los elementos verticales y horizontales del sistema, intentando establecer las relaciones que se dan entre las instituciones y mercancías, entre poblaciones y alimentos (Goody 1982, Mennell 1985, Fischler 1995).

Algunas de las propuestas más radicales formuladas desde esta perspectiva también han enfatizado las relaciones de explotación que se producen en torno a la comida entre los países industrializados y los que no lo están, así como el daño que los primeros están haciendo a los ecosistemas y las economías de los segundos. Estas propuestas señalan, también, el perjuicio que el sistema de producción intensiva tiene en la salud de poblaciones de las sociedades capitalistas y la actitud pasiva de éstas frente a la oferta de alimentos cada vez más procesados. Un ejemplo de esta perspectiva es el trabajo de Jenkins (1991), *Food for Wealth or Health?: Towards Equality In Health.* En él, argumenta que las políticas agrícolas de los países occidentales sirven para destruir la vida salvaje y crear polución y problemas para la salud en razón única de la obtención de beneficios. Jenkins sostiene que los alimentos que se comen en países como Gran Bretaña están altamente procesados y sobrevalorados a causa de la codicia de los productores e industriales y de la falta de intervención estatal y regulación sobre sus actividades. En su trabajo, compara las necesidades nutricionales de nuestros antepasados del paleolítico con los comedores contemporáneos, planteando que los requerimientos corporales son semejantes, con algunas variaciones a nivel calórico. El problema, para él, es que no sabemos encontrar el equilibrio. Jenkins (1991, 18-42) regresa a una idea de dieta y salud vinculada a la figura del "noble salvaje": los humanos se alimentaban mejor cuando las estructuras e instituciones de poder eran menos incisivas. Mantiene que las personas comen productos alimentarios poco saludables porque no tienen otra elección y si se facilitara el acceso más amplio a alimentos menos procesados y más saludables se cambiarían sus preferencias: "la gente no comería siempre tanta cantidad de productos procesados si supiera de qué están hechos y cómo están hechos".

Su argumentación acepta como buenos ciertos conocimientos científicos y ciertas nociones acerca de la idea de "naturaleza", especialmente aquellos que sustentan la idea de dieta prudente y el desarrollo de la agricultura y la comida biológica. Según su análisis,

tales conocimientos científicos y nutricionales son políticamente neutrales y no están implicados en los intereses creados en torno a la producción, fabricación y distribución de alimentos. Los consumidores tendrían que hacer caso de estos conocimientos científicos y no dejarse llevar por los reclamos del marketing. Jenkins los critica por preferir comprar más cantidad de carne y pescado antes que cereales o vegetales, ya que de esta forma perjudican su salud. En realidad, el trabajo de Jenkins sitúa al consumidor de alimentos como un ignorante sin poder de decisión y que está a merced de gobiernos descuidados y de industrias avariciosas. El no cuestionamiento del discurso científico, por un lado, y la anulación del papel activo de los consumidores, por otro, han contribuido a que hoy una buena parte de esta literatura radical esté siendo debatida teóricamente también por su determinismo tan pronunciado.

Otros investigadores sociales, en este caso desde la perspectiva de los estudios de género, han analizado críticamente distintos aspectos sociales que afectan también a los modelos de consumo alimentario, aunque dentro de esta línea caben, nuevamente, posicionamientos más o menos radicales. En general, se trata de estudios muy interesantes teórica y metodológicamente que han puesto el acento en las relaciones de poder y los estilos alimentarios, dando paso a dos líneas de trabajo principales. La primera se ha centrado en el análisis del poder que la sociedad ofrece o deniega a hombres y mujeres a través del acceso y al control de uno de los recursos humanos más esenciales, la comida. En esta línea, se destaca cómo la habilidad de hombres y mujeres para producir, aprovisionar, distribuir o consumir se convierte en un medio clave para alcanzar o no el poder y cómo estas capacidades son variables de acuerdo con el tipo de cultura, clase y organización social. Dependen, sobre todo, de la estructura económica global de la sociedad en la que se producen. La segunda línea de trabajos ha centrado su interés en el análisis del denominado *poder subjetivo*. Desde esta perspectiva, se analizan las relaciones diferenciales que hombres y mujeres mantienen con la comida y sus significados sociales y cómo estos sirven para construir sus respectivas identidades (masculinidad y feminidad). Las actitudes de los hombres y mujeres hacia sus cuerpos, la legitimación de sus apetitos o la responsabilidad de su trabajo alimentario revelan si la conceptualización de sí mismos es valorada o denigratoria. En cualquier caso, los trabajos comparativos hechos desde la antropología han demostrado que las relaciones que hombres y mujeres mantienen con la comida tanto pueden facilitar la complementariedad y el respeto mutuo entre géneros, como producir jerarquías entre ellos (Caplan, 1997; Couhinan y Kaplan, 1998; Counihan, 1999).

Dentro de esta línea crítica, las aproximaciones feministas han puesto atención sobre todo en los modos en que las mujeres de las sociedades occidentales han estado históricamente en desventaja con respecto al consumo de alimentos en comparación con los hombres, habiéndoseles asignado la mayor responsabilidad en el aprovisionamiento y preparación, así como en todo el conjunto de tareas domésticas relacionadas con la alimentación en detrimento de su participación en la esfera no doméstica o en el estatus inferior dentro del grupo familiar doméstico (Bose, 1979; Kaplan, 1980; Murcott, 1983a, 1983b, 1983c; Charles y Kerr, 1987, 1995; DeVault, 1991; Moore, 1991; Gracia, 1996).

Algunos de estos trabajos han establecido vínculos entre la construcción de la feminidad y las prácticas dietéticas de las mujeres, incluyendo en éstas la cantidad y el tipo de alimentos consumidos. Desde esta aproximación también se ha insistido en la relación entre comportamientos alimentarios e imagen corporal, planteando que muchos de los problemas que las mujeres presentan hoy en torno a su cuerpo, e incluso su salud, son

producto de su posición estructural en la sociedad, de su menor estatus y de su instrumentalización como objetos en una sociedad patriarcal y dominada por los hombres (Chernin, 1985; Orbach, 1986; Bordo, 1993). Para autoras como Orbach (1986), las mujeres están sujetas a continuas presiones sociales para limitar su ingesta alimentaria a fin de estar en consonancia con las normas exigibles al tamaño del cuerpo femenino, lo que está estrechamente relacionado con el incremento de los trastornos del comportamiento alimentario, tales como la anorexia, la bulimia e incluso la obesidad. El énfasis puesto sobre el cuerpo de las mujeres, la talla y la forma sirve para "distraerlas" y absorber sus energías, de tal manera que no puedan alcanzar posiciones de poder en su sociedad. Sobre ellas recae la obligación social de ser artificialmente delgadas. empiezan a penetrar los usos, consumos y modas propios de la corte aristocrática. Para estas autoras, el que los medios de comunicación contribuyan a la fetichización y la cosificación de un cuerpo femenino anormalmente esbelto y las industrias de la alimentación, de la cosmética o de la moda mercantilizan la delgadez o el apremio para que las mujeres se esfuercen en ser buenas esposas, madres, trabajadoras y atractivas amantes (*superwomen)* constituyen algunas de las razones originarias que envuelven estos problemas. La "tiranía de la delgadez", aludida por Chernin, limita el desarrollo de la mujer desde todos los puntos de vista: social, personal y físicamente. El vínculo conflictivo entre mujeres y alimentación manifiesta nuevamente los problemas que éstas tienen para asumir los constreñimientos económicos y los valores sociales en un momento de lucha por redefinir su propia identidad social.

Desde una perspectiva más radical, el trabajo de Adams, *The Sexual Polítics of Meat* (1990), vincula la producción y consumo de carne con el bajo estatus de las mujeres dentro de la sociedad patriarcal. Esta autora argumenta que la asunción de que la carne "es buena para ti" es un discurso inherentemente patriarcal, que asocia la carne con el rol masculino. Para Adams, la idea de que los animales deben ser objetivados, y la violencia perpetuada en ellos, en nombre de la producción de carne es machista. Sostiene que apenas hay diferencia entre el tratamiento que los hombres dan a los animales y el que dan a las mujeres. Mujeres y animales son objetivados y subjetivados mediante la violencia administrada por los hombres, especialmente en cuanto se refiere a las mujeres víctimas de violaciones y malos tratos. En este sentido, la experiencia de muerte de los animales ilustra bien el tipo de experiencias vividas por las mujeres. Sería lógico, según esta socióloga, que todas las feministas fueran éticamente vegetarianas porque comer carne es soportar las asunciones de la sociedad patriarcal y ser cómplices tácitamente de sus propias opresiones. Para Adams, luchar por los derechos de los animales es, en consecuencia, trabajar por la liberación de las mujeres.

En general, las aportaciones feministas producidas en la última década han intentado dar relevancia, junto a los factores estructurales, a aquellos otros que dependen de los propios actores sociales (género, edad, clase social, origen étnico). En este caso, se considera que las mujeres no actúan siempre de la misma manera, no son meras receptoras de los deseos o de los mensajes predominantes de una sociedad patriarcal, como sugieren Orbach o Adams. No son entes únicamente manipulados por intereses económicos y políticos al margen de su voluntad sino que perciben y responden ante estímulos aparentemente iguales de diferentes modos en función de sus propias condiciones de sujetos. Estas nuevas formas de interpretar las relaciones que los géneros mantienen con la alimentación y su vinculación nos introduce en el debate teórico estructura-*agency* a partir del cual se va a intentar superar, no sin problemas, algunas de las relaciones dicotómicas clásicas que han impregnado la teoría social.

3.2.4. La alimentación como problema social. El debate estructura-*agency*: postestructuralismo, construccionismo social, *embodiment*.

Del conjunto de enfoques anteriores, las ideas más cuestionadas han sido las procedentes de la crítica más radical, aduciéndose frente a ellas un exceso de determinismo a la hora de atribuir a la comida una única causalidad, material o cultural, sin reconocer plenamente el dinamismo, la contextualidad y, sobre todo, los significados contradictorios que se generan en torno a los alimentos o el rol de la *agency* humana y de la experiencia corporal en las prácticas alimentarias. Las principales críticas ante las interpretaciones más extremas han surgido de la propia aproximación *developmentalista* (Mennell, 1985: 13-14), en cuanto que algunos de los trabajos procedentes del estructuralismo crítico tienden a discutir las relaciones de poder y el cambio social, centrando su atención en los macroniveles según un planteamiento excesivamente lineal: los gobiernos estatales y la industria alimentaria actúan deliberadamente para oprimir y explotar a los trabajadores y para manipular a los consumidores, especialmente a las mujeres, con el único objetivo de obtener beneficios y mantener las posiciones de poder. Así, el cambio social sucede sólo a través de las situaciones conflictivas generadas por una organización económica represiva y por una estructura social patriarcal. Para quienes han tenido en cuenta una perspectiva histórica y contextualizada de dichas transformaciones (Mintz, Mennell o Goody, por ejemplo) el enfoque radical resulta insuficiente ya que el cambio, aun produciéndose siempre y en ocasiones de forma muy rápida, no depende necesariamente de la resistencia consciente, ni tampoco de las presiones políticas.

Giro cultural, desconstrucción, postmodernismo o postestructuralismo son algunos de los términos más comunes que se han utilizado para resumir las aportaciones metodológicas y teóricas más recientes dentro las ciencias sociales y que, en ciertos aspectos, han supuesto el cuestionamiento de los planteamientos materialistas más unilineales (Lupton, 1996: 12). Por un lado, partiendo de la relectura de autores clásicos, se va a intentar superar las clásicas antinomias (ideal/real; material/simbólico; objetivo/subjetivo; macro/micro), cuestionándose toda la serie de oposiciones y categorías que tienden a abordar el mundo social en forma dicotómica. Se plantea, además, un nuevo espacio de interrogantes y problemas a partir de entender la realidad social como algo construido, es decir, no como algo natural o dado para siempre, sino como producto de construcciones sociales, donde cabe cuestionarse la existencia de verdades esenciales. Se afirma que lo "verdadero" debe ser considerado producto de las relaciones de poder y, como tal, no es un nunca neutral, sino que siempre actúa en interés de algo o de alguien. La perspectiva postestructuralista discute, en consecuencia, que todos los conocimientos son inevitablemente producto de relaciones sociales y están sujetos a cambios antes que ser estables o fijos y lo que se debe hacer es remarcar la especificidad histórica y cultural del conocimiento. El conocimiento no es entendido como universal o realidad independiente sino como participante en la construcción de la realidad. Los seres humanos, a su vez, son observados como seres constituidos en y a través de discursos y prácticas sociales, siendo sujetos con historias complejas. Así, el análisis sobre cómo el conocimiento del sentido común sostiene y constituye una sociedad o cultura -cómo se genera y reproduce- se convierte en el interés central de esta aproximación, para la cual el conocimiento y la acción social aparecen inseparables (Corcuff , 1998: 11-22; Burr, 1997: 13-20).

Ciertamente, no se está trabajando con nuevos conceptos, nuevos sujetos o casi nuevos problemas, puesto que la mayoría de ideas que aparecen encuandrados dentro de este enfoque -antiesencialismo, relativismo, interacción social, procesualismo- parten de lo que ya se había planteado en los años treinta y sesenta del siglo veinte: criticar las grandes teorías generales explicativas entendiendo que éstas operan como un cierre a la explicación de las particularidades (Geertz 1995: 35-40) y dar paso a enfoques sintéticos no dogmáticos. Es el caso del construccionismo, que se reconoce en la antropología interpretativa y que devuelve la centralidad al papel del lenguaje y de los discursos en la producción de significados y, en general, de toda aquella antropología que deconstruye y construye, que es autoreflexiva y crítica consigo misma: aquella que establece una mirada introspectiva hacia la relación genérica del analista con su objeto de estudio y sobre el lugar particular que ocupa en el espacio de la producción científica. El concepto de discurso permite superar los dualismos persistentes en la teoría social separando lo ideal de lo real, lo simbólico de lo material o la producción del significado dado que, según este enfoque, el discurso los incluye a todos (Escobar, 1997: 8). El post-estructuralismo incluye propuestas elaboradas desde el interaccionismo, la antropología fenomenológica o la etnometodología, con esa búsqueda del conocimiento ordinario, el mundo intersubjetivo y de la vida cotidiana como base de la acción social y desde la sociología del conocimiento que se ocupa principalmente del análisis de la construcción de la realidad. Desde esta perspectiva, ya no se trata de intentar explicar los fenómenos sociales en términos de una verdad o realidad profunda, ni explicar el mundo social a partir de un principio global (de una estructura subyacente o de unas estructuras psíquicas ocultas). Los fenómenos deben explicarse mediante la multiplicidad de circunstancias que los producen y son producto de la coexistencia de muchas maneras diferentes de vivir y de dar cuenta de la existencia.

Como el resto de aproximaciones teóricas, estas ideas han repercutido también en la antropología de la alimentación y en el modo de plantear *lo social* respecto al estudio de lo alimentario. Temáticamente, continúan las aproximaciones críticas sobre las prácticas alimentarias, a las que reconoce una naturaleza compleja, delimitada social, cultural, económica y políticamente, con intereses que compiten entre sí y que todos, de alguna manera, conducen al conflicto y al cambio (Atkins y Bowler, 2001: 7-8). Se da una mayor relevancia a los niveles discursivos de los actores sociales, estudiando los modelos de lenguaje y las prácticas en la producción del significado acerca de la comida. Se otorga un interés notable a los diferentes lugares de actividad donde se experimenta y se expresa lo alimentario (cultura popular, textos, relatos individuales). Se acentúa el estudio del cuerpo como un lugar crucial de significado para la comprensión de los procesos de identidad y salud. Se favorece el análisis de la identidad y de la subjetividad por medio de los estudios alimentarios. Y, finalmente, se resalta la fragmentación de los modelos de consumo antes que su coherencia en términos económicos y culturales y las contradicciones a las que están sometidas los comedores contemporáneos entre la globalización y la diversidad de mercados alimentarios.

Los aspectos más relevantes con respecto a las orientaciones anteriores tienen que ver, por un lado, con el cuestionamiento del objetivismo como única forma de conocimiento científico y de de dar cuenta de la realidad y el reconocimiento de que, junto a los posibles constreñimientos materiales, las poblaciones están formadas por actores sociales que participan en la vida social y que a su vez inciden en el entorno, en tanto que existen márgenes para la elección y la toma de decisiones, aún en situaciones límite. Desde la perspectiva post-estructuralista, el estudio de la alimentación trata, en definitiva, de intentar vincular el análisis sistémico con el individual y de establecer una conexión

entre el nivel macrosocial de la estructura, las pautas y las instituciones socioculturales y el nivel de los comportamientos y experiencias personales. Consecuentement, las formas sociales deben ser vistas como el resultado acumulativo de las opciones y decisiones tomadas por los individuos en el contexto de su interacción. Se trata, a la vez, de entender que las conductas individuales no responden a una absoluta indeterminación ni a estímulos estrictamente psicológicos sino que están condicionados por factores culturales e institucionales. A continuación nos centraremos en las propuestas interaccionista, construccionista o feminista, principalmente a través de los trabajos de Corbeau, Lupton, Hepworth, Germov y Williams, buenos ejemplos del contenido del debate *estructura-agency*.

El trabajo antes citado de Beardworth y Keil (1992) y su idea de *menu pluralism* puede relacionarse, en cierto sentido, con el concepto de posmodernidad que ha ido ganando terreno dentro de la antropología en los últimos tiempos. Tal como se ha definido en las ciencias sociales, hace referencia a una fase del desarrollo del capitalismo donde se plantea que la situación de los individuos en el orden social y la formación de la identidad personal son cada vez menos una cuestión de posición de clase o de los roles jugados. En lugar de ello, se pone un énfasis creciente sobre los patrones de consumo como medios para demostrar la posición individual y expresar personalidad e individualidad (Bocock, 1993: 77-79). Así, en un escenario de pluralismo de menús, las elecciones pueden ser hechas por cada persona en el contexto de una variedad creciente de menús principales donde la oferta se convierte aun más en un mecanismo crucial para establecer un sentido de la identidad personal y para expresar la distinción personal. No obstante, numerosos trabajos hechos desde la antropología del consumo señalan que el consumo de un producto y, en general, las elecciones alimentarias no pueden considerarse como decisiones individuales, sino como resultado de interacciones sociales (Warde y Martens, 1998: 129-130). Lewin, ya en los años cincuenta (1959), mostraba que el consumo de leche del ciudadano americano no dependía tanto de su elección individual, como de las decisiones que su esposa realizaba en relación con las compras familiares. Proponía, para ella, la noción de "portera económica" (*gate keeper)* cuya función es la de abrir o cerrar la serie de canales por los cuales pasan los alimentos hasta llegar a la mesa familiar, los cuales atraviesan toda la organización social alimentaria y actúan, a su vez, dentro de lógicas tecno-económicas y sociológicas determinadas y están sometidos a las representaciones sociales.

La aproximación intereaccionista de Corbeau (1997a, 150-151) distingue entre las nociones de *socialidad* y *sociabilidad*. La primera da cuenta del conjunto de determinantes sociales y culturales que pesan sobre un actor social, en este caso el comedor. La *socialidad* es el impacto cristalizado sobre los individuos de los modelos culturales mayoritarios y de una visión del mundo dada. Esta visión decide, en el seno de una cultura, lo que debe ser adquirido por sus miembros en función del lugar que ellos ocupan dentro de una cohorte dada, de la situación concreta de jerarquías socioeconómicas, de las relaciones sociales por sexos, del acceso específico al conocimiento y de los modos de saber-hacer. En términos metafóricos, la socialidad es una especie de tatuaje o marcador del que no se pueden deshacer los individuos [(la "realidad objetiva exteriorizada" en términos del Berger y Luckman (1986)]. Por su parte, la *sociabilidad* redirige el modo en que los individuos en interacción interpretan en un contexto dado las reglas impuestas por la socialidad. En otras palabras, corresponde a la originalidad de la actualización concreta de sus determinismos sociales. La sociabilidad se afirma como un proceso interactivo en el que los individuos eligen las formas de

comunicación y de intercambio que les unen entre sí. Así, pueden mostrar una voluntad de reproducción social aceptando ser un simple objeto o producto de la socialidad o desarrollar dinámicas creativas a través de interrelaciones provocadas. Según Corbeau, a partir de los "discrepancias" que se producen entre socialidad y sociabilidad, las prácticas sociales evolucionan y se transforman. En consecuencia, para él, los comedores están parcialmente determinados por sus orígenes sociales, pero disponen simultáneamente de una espacio de libertad más o menos amplio que les permite adaptar, modificar y hacer evolucionar las formas de sus prácticas alimentarias.

Dentro de esta concepción, las elecciones alimentarias son leídas como 1) el encuentro de un comedor socialmente identificado -que se puede describir por las *categorías* sociológicas clásicas de edad, género, clase social, nivel de estudios, estructura familiar u origen-, 2) de una *situación* o contexto social identificado -tipo de comida, festiva u ordinaria, doméstica o extradoméstica, pública o privada-, y 3) de un *alimento* particular sobre el que se agregan representaciones en el interior de un universo sociocultural. Estos tres elementos constituyen los vértices del "triángulo del comedor", el cual varía a su vez en el espacio social y en el tiempo (Corbeau, 1997b: 155). Las actitudes y los comportamientos cambian socialmente según los individuos pero también según las situaciones en las que éstos se encuentran implicados, según la naturaleza del alimento, su aspecto o el imaginario que a él se asocie. Paralelamente, el triángulo varía en el tiempo dado que cada uno de estos elementos posee, par el comedor, una historia individual o colectiva, creadora de simbolismo para el producto (momento de aparición en nuestras sociedades, rareza, canal que sigue hasta llegar hasta al comedor) y que delimita la mutación de las formas y rituales alimentarios por la situación de consumo. Esto le lleva a considerar el comedor moderno como un *individuo plural*, capaz de actualizar comportamientos diferentes en su lógica y su significación dependiendo de los contextos sociales y del tipo de alimento en cuestión. Esta perspectiva coincide en buena medida con la antropología *developmentalista*, en tanto que se asigna como condición previa a la contextualización de las prácticas un análisis histórico de las representaciones sociales que se agregan sobre los productos, un estudio de las transformaciones de las formas de sociabilidad y su codificación en rituales profanos y, finalmente, una localización de la influencia de los determinantes sociológicos clásicos. A partir de este trabajo previo, ya se puede intentar dar cuenta de las lógicas de los actores y de las interacciones.

En los últimos años, los estudios socioculturales sobre alimentación centrados en el análisis de las interacciones interpersonales, el *embodiment*[11] y la subjetividad se han incrementado notablemente coincidiendo con la mayor influencia de los enfoques interpretativistas, la segunda oleada de estudios feministas y el trabajo de los discípulos de Foucault. En este contexto, aparece lo que se ha denominado *construccionismo social*, un enfoque teórico y metodológico que recoge buena parte de las ideas antes descritas y que insiste en torno a los conceptos de realidad y experiencias vividas y en el papel que juegan las relaciones de poder a nivel macro y microsociológico. La perspectiva construccionista es recogida principalmente por Lupton en sus trabajos sobre medicina, alimentación y cultura (1996, 1998). En *Food, the body and the self* (1996), recurre al análisis de los discursos, entendidos como sistemas normativos de lenguaje y prácticas en torno a los alimentos, la comida y la personificación, útiles para comprender la producción y la reproducción de significado. Lupton pone atención en cómo los discursos alimentarios se

[11] El concepto de *embodiment* (Csordas, 1994) está vinculado al paradigma de la fenomenología y se ha traducido con el término de *incorporación.* En este contexto, debemos entender determinadas manifestaciones alimentarias como una forma de experiencia y de existencia.

han ido vinculado históricamente a lugares y situaciones diversas, abarcando desde la cultura popular, los textos de salud pública y medicina o los relatos individuales sobre las preferencias y prácticas alimentarias. Según esta antropóloga, a través de estos discursos, y en conjunción con las propias experiencias personales, los individuos pueden llegar a comprenderse a sí mismos, sus cuerpos y su relación con los alimentos y la comida.

Tacto, gusto, olfato, oído y vista son los sentidos que constituyen las entradas a la cultura. Los alimentos, de forma evidente, tienen una presencia principalmente física y los seres humanos interactúan con ellos a través de sus sentidos. A priori, no necesitamos el lenguaje ni el discurso para experimentar la comida. Sin embargo, el lenguaje y el discurso están integrados en los significados que construimos alrededor de la comida -cómo interpretamos y llevamos a los otros nuestras experiencias sensitivas, preparando, manipulando y comiendo los alimentos- y también delimitan nuestras respuestas sensitivas. Desde esta perspectiva, se potencia la noción de fragmentación y contingencia en torno a la persona antes que la de unidad, adoptando el término de *subjetividad* para describir el conjunto de modos a partir de los cuales los seres humanos intentan comprenderse a sí mismos en relación a los demás y expresar sus vidas. Para Lupton, el término de subjetividad es menos rígido que el identidad, asociado este último esencialmente a las nociones de género, raza, etnicidad y nacionalidad. Incluye la idea de *sí mismo* como algo variable y contextual, aunque dentro de ciertos límites impuestos por la cultura a través de las instituciones sociales, de las relaciones de poder y de los discursos hegemónicos. A su vez, la subjetividad implica un interés por los pensamientos conscientes e inconscientes y por las emociones personales y la interacción de éstos con la constitución del sujeto a través del lenguaje y del discurso, subrayando que los humanos somos seres reflexivos.

Lupton (1996, 13) mantiene que la perspectiva post-estructuralista se interesa en los procesos a través de los cuales se generan los conocimientos y las "verdades", analizando los fines a los que sirven sin caer por ello en la teoría de la conspiración del estado, según la cual la mayoría de la población estaría bajo la opresión de las instituciones estatales que actuarían para favorecer el estatus privilegiado de las elites. Aunque, desde esta perspectiva, se considera importante tener conciencia de las relaciones de poder inherentes a la producción y consumo de alimentos, el poder no debería ser considerado exclusivamente como una fuerza represiva, sino como una propiedad que recorre y penetra todas las dimensiones de la vida social y que no puede ser desplazada. El poder, asumiendo la propuesta de Foucault (1984), está casi siempre presente, induciendo el conocimiento y la compresión del mundo. Sin embargo, la gente no está constreñida simplemente por las relaciones de poder, ni éste está al margen de la subjetividad. Aceptar esto no significa negar que no existan grupos más privilegiados que otros, social y económicamente, sino intentar comprender que los individuos y los grupos sociales no son ni totalmente poderosos ni están totalmente desposeídos: su relación con el poder depende del contexto histórico y sociocultural en el que ellos están posicionados como sujetos.

Para Lupton, es muy importante evitar posicionamientos esencialistas acerca de las relaciones de poder cuando se está discutiendo sobre las dimensiones socioculturales de los alimentos y la comida. La atención debe centrarse en la producción discursiva de significados, enfatizando la pluralidad de dichos significados antes que pretender obtener una verdad "única" de la experiencia. A lo largo de toda su obra, y valiéndose de la dimensión histórica para situar la evolución y fluctuaciones de los significados y las prácticas generadas alrededor de la comida y las experiencias personales, trata de mostrar

cómo las mujeres que intentan limitar cotidianamente su ingesta alimentaria no deben ser vistas como víctimas pasivas forzadas por una sociedad patriarcal al ayuno. Por el contrario, tales mujeres deben ser vistas como personas que usan el control sobre la comida como un medio para construir su subjetividad y controlar sus cuerpos, pudiendo encontrar placer y seguridad en sí mismas a través de esta experiencia, como también privación o ansiedad. De este modo, la noción de cuerpo humano como un proyecto social e individual, como una entidad en proceso de construcción (Shilling, 1993: 5), cobra interés para la antropología de la alimentación, en cuanto puede dar luz sobre cómo las ideas acerca de lo que se entiende por un "cuerpo correcto", respecto a tamaño y forma o cómo la disposición física y psíquica puede afectar a las elecciones alimentarias. En este sentido, los cuerpos son entendidos como entidades no estáticas sujetas a moldeados conscientes. Para la autora, representan el lugar donde los discursos y los fenómenos físicos pueden ser adoptados como parte del proyecto de los individuos para construir y expresar subjetividad: tales prácticas se inscriben en o escriben el cuerpo, el cual es leído e interpretado por los otros.

Estas mismas ideas son compartidas por Hepworth (1999) en su trabajo sobre la construcción social de la anorexia nerviosa, considerándola como un fenómeno de interés para el análisis sociocultural en tanto que el cuerpo anoréxico ilustra claramente los efectos extremos de los discursos sobre las mujeres, la feminidad y la delgadez en las sociedades occidentales. La autora entiende el conocimiento médico, junto a otros formas de conocimiento científico, como una serie de construcciones relativas que están en dependencia de los determinantes socio-históricos en que se dan y que son constantemente renegociadas. Dichas construcciones condicionan las diferentes maneras de percibir y representar el cuerpo, la comida y la enfermedad. Su análisis, centrado a lo largo del siglo XIX, sobre el auge de la medicina científica y el establecimiento de relaciones particulares entre mujeres y psiquiatría, así como del contexto histórico en el que se produce el incremento de estas conductas alimentarias y su psicopatologización, le permiten profundizar en el modo en que determinadas ideas socio-políticas, incluyendo aquellas que emanan desde las teorías sobre mujeres, sociedad y moralidad, junto con la demanda de una "verdad" científica, se van incorporando en sistemas organizados de pensamiento y van siendo empleadas por el modelo médico para caracterizar e intervenir sobre este fenómeno. Hepworth desconstruye el concepto de anorexia nerviosa, basándose en la crítica de los discursos médicos, feministas y socioculturales que han tratado de explicar la naturaleza de este comportamiento alimentario. Entiende que la mayor parte de los discursos actuales, que definen la anorexia nerviosa como enfermedad, sirven para constituir, explicar y justificar las prácticas actuales de cuidados de la salud y sucesivamente reproducir las aproximaciones existentes sobre el fenómeno en la práctica clínica.

Su trabajo está influido por las teorías que emergen en la década de los ochenta sobre el cuerpo y las prácticas sociales. Un cuerpo que, como hemos dicho, deja de ser visto como algo simplemente influido y performado por acontecimientos sociales externos para ser observado como objeto de una inscripción cultural. El modo en que los cuerpos son desplegados en la vida social, sus contornos moldeados y dispuestos unos junto a otros, denota discursos culturales sobre ciertas maneras de vivir y expresa significados concretos. Hepworth aborda las teorías sobre el cuerpo donde el significado de la dieta. La elección de alimentos y la imagen corporal adquieren un interés relevante, especialmente releyendo los primeros trabajos feministas e interesándose por las diversas teorías que posteriormente han incorporado el análisis histórico y cultural

en la comprensión de las elecciones alimentarias e intentando también ver el papel que ha jugado en todo ello la ciencia nutricional.

Hepworth parte de los análisis feministas de Chernin y Bordo que formulan teorías en torno a las relaciones entre mujeres, comida y subjetividad ubicando en ellas la emergencia y el incremento de los trastornos del comportamiento alimentario. En estas teorías, se articulan las ideas de Foucault (1979, 138) respecto a la producción cultural de la feminidad y al hecho de que la definición y las prácticas femeninas estén construidas a través de los ojos y del lenguaje de los hombres o bajo lo que el mismo denomina "la mirada de los grupos dominantes". Desde estas primeras perspectivas, el cuerpo delgado y la dieta se conciben como una forma de alcanzar el poder en la sociedad patriarcal y se plantea que la repulsión por las caderas, barriga y pecho que sienten las mujeres diagnosticadas de anorexia nerviosa expresa una forma de rebelión contra la feminidad maternal y doméstica y, en última instancia, una falta de poder de las madres en las sociedades patriarcales. Hepworth intenta superar los primeros planteamientos del feminismo porque considera que muestran una tensión evidente entre el posicionamiento feminista de las autoras frente a la práctica psiquiátrica, que consideran opresiva por su forma de abordar un trastorno cuyos sufridoras son consideradas desviadas y anormales y, por otro lado, la continuidad en el uso de la terminología y abordaje psiquiátrico y en la individualización de los aspectos sociales. Según esta autora, trabajos como los de Bordo producen interpretaciones relevantes sobre por qué y cómo la condición de la anorexia nerviosa se desarrolla entre las mujeres jóvenes de las sociedades occidentales a partir de ciertas prácticas sociales y culturales de estos contextos, sin embargo ella prefiere optar por las teorías feministas que dan mayor relevancia a la negociación subjetiva de las mujeres en relación con la imagen corporal y su identidad.

Junto a las teorías sobre el cuerpo, los significados creados en torno a la comida son, según Hepworth, centrales en la comprensión de la anorexia nerviosa. Lo mismo sucede con los escritos producidos desde otras disciplinas como la nutrición, la sociología o la historia que están contribuyendo a la diversificación de las teorías sobre los significados sociales de las prácticas alimentarias. La autora se detiene en el trabajo del sociólogo Turner (1982ª, 1982b), quien afirma que la dieta moderna está vinculada a un movimiento más amplio de regulación de la conducta que emerge durante los siglos XVII y XVIII y que, ya finales del siglo XIX, se concreta en un movimiento de salud pública que hace un monumento a la racionalización de las prácticas alimentarias. En este sentido, la dieta/régimen representa una forma de práctica disciplinaria de gobierno del cuerpo, particularmente mediante los modernos dietistas, vinculable a la racionalización de la vida cotidiana. Todas las conductas son categorizadas y teorizadas en relación con las ideas dominantes sobre salud y enfermedad. También recoge los planteamientos de Conveny (1996, 1998) sobre el gobierno y la ética de la nutrición. Se destaca el papel que juega la salud pública en la regulación de las poblaciones de diferentes maneras, especialmente instruyendo a las poblaciones en prácticas alimentarias saludables. La larga tradición de proveer información y consejos sobre la composición de la comida "sana", la regulación del peso y la prevención de enfermedades reproduce la estandarización de las conductas individuales. Las conductas son reproducidas, en parte, mediante el discurso de la dieta y la popularización de la noción de vigilancia individual del peso corporal. La propuesta de Coveney es la de ampliar la conceptualización de la nutrición, de forma que incluya los aspectos

gastronómicos y socioculturales de la alimentacióm, antes que centrarse puramente en la composición metabólica y calórica de los alimentos.

Hepworth analiza el proceso implicado en la construcción social de los significados sobre la comida, y especialmente en los constructos de dieta y alimentación y cómo éstos dan información de los discursos sobre la anorexia nerviosa. Para ella, ninguno de los análisis que examinan críticamente los efectos del discurso científico dominante se cuestiona la naturaleza de lo que está ausente en las prácticas alimentarias contemporáneas. Por ejemplo, los sabores de los alimentos y los placeres de comer no se mencionan apenas en la ciencia nutricional o científico-médica y en los discursos psiquiátricos sobre la anorexia nerviosa. Los discursos de los profesionales sanitarios sobre la alimentación reproducen y mantienen un estrecho interés en torno a la comida, expresado en relación con los índices científicos del contenido nutricional de los alimentos y la regulación de peso. Este interés es central para el discurso médico a la hora de definir la comida normal y la no-normal y de subsumir el significado de las comidas dentro de una estructura dominante de patología. De acuerdo con la autora, a medida que el uso de los sabores y los placeres de la comida decaen, la construcción de la dieta emerge y se convierte en un espacio para la negociación del significado en los discursos contemporáneos sobre alimentación. La dieta se convierte en un discurso dominante, particularmente a través de su relación con la obtención de salud y como el método para alcanzar un cuerpo delgado y socialmente deseable.

Aunque los primeros enfoques feministas han teorizado la naturaleza discursiva de la imagen de la delgadez en el contexto de las sociedades occidentales y han situado la comida en un lugar central en la definición de la feminidad, no han fijado, sin embargo, la articulación de la multiplicidad de significados de la imagen corporal y de cómo éstos hacen posible varias posiciones subjetivas para las mujeres. La multiplicidad de significados reconoce el rol de la *agency* humana y abandona el posicionamiento de las mujeres como simple reproductoras de imágenes del cuerpo socialmente construidas. Foucault conceptualizó la *agency* situada en y emergiendo a través de la racionalidad histórica, entendiendo consecuentemente que los individuos tienen una capacidad para crear una distancia reflexiva respecto de las imágenes socioculturales. Esta capacidad permite la reinterpretación, reelaboración o transformación de las prácticas que son más continuas con el yo, y a la vez reproducen, mantienen o transforman los discursos dominantes sobre el cuerpo.

Últimamente, cada vez son más numerosos los trabajos que están intentando dar cuenta del porqué de los comportamientos alimentarios a partir de combinar los enfoques estructuralista y post-estructuralista, entendiendo que ninguno de ellos aisladamente ha podido explicar de forma global las razones de ciertas ideas y prácticas cada vez más generalizadas en nuestro contexto social. Es el caso paradigmático de las dietas o el autoayuno que realizan tantas mujeres en las sociedades industrializadas. Germov y Williams (1999, 215-220) atribuyen el origen e incremento de estas prácticas a la prevalencia de un ideal corporal basado en la delgadez femenina, tal y como han señalado previamente investigadores procedentes de ambas perspectivas teóricas, aunque tanto unos como otros hayan dejado de lado aspectos relevantes para la explicación. Esto les lleva a plantearse la utilidad del debate *estructura-agency* no entendiéndolo como una confrontación de intereses teóricos y metodológicos dispares, sino como un paso previo para su complementaridad. Se trata de ver qué ha dicho cada

uno de ellos sobre el ideal de delgadez femenina, qué tipo de respuestas han elaborado y si dichas respuestas pueden verse mejoradas a partir de su contrastación y fusión.

Ciertamente, la presión para conformar el ideal de belleza femenino, tal como plantean Wolf (1990) o Bordo (1993) desde una perspectiva feminista, tiene una base claramente estructural perpetuada a través de diferentes instituciones sociales e intereses materiales de diverso tipo, tales como las industrias de la moda, los medios de comunicación, la cosmética o la alimentación. El sector sanitario, por su parte, también ha jugado un rol en todo ello mediante la difusión de mensajes *anti-grasa*, sus constantes propuestas dietéticas y, sobre todo, su equiparación de la delgadez con la salud. Dichos factores estructurales tienen antecedentes en el desarrollo histórico de la sociedad patriarcal, particularmente representados mediante formas diversas de regulación social del cuerpo femenino, y han supuesto un impacto importante en las creencias culturales, contribuyendo a construir y a promocionar un ideal muy particular de belleza femenina que afecta directamente a la socialización de los géneros. En la medida en que la delgadez se ha convertido en un sinónimo de salud y conformidad social, el cuerpo femenino se ha constituido progresivamente en un blanco explotable por todos estos intereses materiales y sanitarios: ejercer el autocontrol sobre el propio cuerpo en beneficio de la salud o en beneficio de los valores propugnados por el individualismo y la autorresponsabilidad.

En contraste con este análisis, que remarca las fuerzas *externas* que presionan a las mujeres a estar de acuerdo con este ideal de delgadez, las teorías post-estructuralistas se interesan por el rol que las mujeres juegan en la reproducción de este ideal o, también, en su resistencia y rechazo. Desde esta perspectiva, hemos visto ya los trabajos de Lupton o de Hepworth, por ejemplo, que no niegan la importancia de los factores históricos y culturales ya citados, aunque más que asumirse como determinantes absolutos, se insiste en la necesidad de abordar la subjetividad femenina y ver el papel que ésta juega en las complejas y sutiles facetas de la construcción social de los cuerpos femeninos. Se ha manifestado en diversos trabajos que hay mujeres que usan el control corporal como evidencia de un control más estrecho sobre otros aspectos de sus vidas (Bartky, 2000; Nitcher y Vudckovic, 1994; Pitts, 2000; Nitcher, 2000). Así, Bartky (1990, 81) sugiere que el control más riguroso sobre el cuerpo, expresado en un cuerpo delgado, se ha convertido en un símbolo esencial de la feminidad moderna y en una nueva forma de control sobre los cuerpos femeninos. La regulación corporal es, no obstante, autoinflingida, administrada por las mujeres a sí mismas mediante la dieta, el ayuno, el ejercicio físico excesivo y, en su extremo, la cirugía plástica. Hay, en todo ello, un componente autoimpuesto para la propia aceptación: las mujeres no son simplemente esponjas pasivas de las estructuras patriarcales coercitivas y de los estereotipos culturales ya que el control social de los cuerpos femeninos no ha sido interiorizado de la misma forma por las diferentes mujeres.

Examinando el rol de *agency*, se evidencia que no todas las mujeres responden al ideal de delgadez asumiéndolo como parte integral de su identidad. No todas lo perpetúan exigiendo la delgadez al resto de mujeres. Algunas de ellas lo rechazan frontalmente. Por eso Germov y Williams (1999, 217) se plantean la conveniencia de hablar en términos de *continuum* en relación con la aceptación de este ideal y de los efectos que tiene en los comportamientos alimentarios. En un extremo, se encuentran las mujeres que asumen complemente el ideal de delgadez (*thin ideal conformers)*, las cuales hacen dieta de forma permanente o del tipo *yo-yo*, favoreciendo esta última las oscilaciones en el peso. Este grupo restringe las comidas conscientemente y a sus

miembros puede sobrarles algo de peso, aunque es más probable que tiendan a ser más delgadas que las mujeres que se encuentran al otro lado del espectro. En efecto, estas otras son las denominadas aceptadoras de la talla (*size acceptors*). No hacen dieta probablemente porque han fracasado previamente en alcanzar el peso ideal y optado por comer sin miramientos o porque han rechazado conscientemente el ideal de delgadez y aceptado la diversidad corporal. Como grupo, tienden a tener un peso superior respecto a las mujeres que hacen siempre dieta. En medio de este *continuum,* están las mantenedoras de peso (*maintainers weight*) que nunca han hecho dieta para estar delgadas y comen sin restricciones. Estas son mujeres que, normalmente, no se debaten entre la aceptación del ideal de delgadez o su rechazo. Es posible que su peso tienda a incrementarse, pero suelen moverse en los márgenes de una posición neutral. En consecuencia con estos resultados, las respuestas femeninas ante el ideal de delgadez son variadas y dan cuenta del rol activo que las mujeres pueden jugar en relación con la construcción del cuerpo.

Estas circunstancias nos llevan nuevamente a la reflexión. Es cierto que la crítica estructuralista feminista no se ha planteado como prioridad dar respuestas a por qué las mujeres se ven afectadas de diferente manera ante un mismo ideal e idénticas presiones. Tampoco se ha planteado por qué cada vez un número mayor de hombres adopta también comportamientos e ideales semejantes. Sin embargo, el enfoque post-estructuralista, teniendo en cuenta esta subjetividad y las condiciones particulares que afectan a la interpretación de dicho ideal y sus efectos en la dieta, no puede obviar tampoco los motivos históricos y culturales que favorecen la generalización de estos valores y prácticas alimentarias de una forma más apremiante entre las mujeres y el hecho de que ello tenga que ver con la posición estructural de desigualdad que ocupan cada género en dichos contextos. Ante la disparidad de enfoques se trata, según Germov y Williams (1999, 219), de encontrar el punto de equilibrio que permita tener en cuenta ambos tipos de factores y así poder explicar *el ciclo de reproducción social y cultural* del ideal de delgadez. Tal como han argumentado, ante las presiones realizadas sobre las mujeres en las sociedades occidentales para aceptar el ideal de delgadez, éstas responden al menos de dos formas básicas: 1) ignorando o rechazando activamente este ideal, lo cual las pone fuera del ciclo; 2) respondiendo a este ideal haciendo dieta, y dando paso a la restricción de las prácticas alimentarias y a una alimentación afectada en razón del género. La lista de los factores estructurales originados por las instituciones patriarcales y los intereses materiales -moda, belleza, cosméticos, gimnasia, industria dietética, rol de socialización de género- y post-estructurales vinculados a la subjetividad y *agency* femenina -interiorización del ideal de delgadez, vigilancia corporal, expresión del control del cuerpo- resume los modos donde se generan las presiones para aceptar el ideal de la delgadez y la manera en que es producido y reproducido. La conducta de "hacer dieta" refuerza tanto los intereses estructurales -por ejemplo, los de la industria dietética- como los post-estructurales -tales como la autovigilancia-, y a su vez las presiones para aceptar el ideal de belleza y la realización de dietas, dando así continuidad al ciclo.

Para Germov y Williams, la incorporación del concepto de *agency* en la comprensión de la producción de este ideal también supone la posibilidad de su rechazo por parte de las mujeres en favor de un ideal alternativo consistente en la aceptación de la talla. Hay mujeres que, sencillamente, pueden ignorar el ideal entendiéndolo como irrelevante, mientras que otras pueden haber intentado alcanzar la delgadez en épocas anteriores y haber optado, luego, por rechazarlo enérgicamente. Estas mujeres han

abandonado el ciclo del cuadro anterior y cuestionando consecuentemente la hegemonía del ideal de delgadez. De forma paulatina, un número considerable de personas estaría eligiendo esta opción y constituyendo un movimiento social emergente denominado "anti-régimen", "aceptación de la talla" o "derechos de los gordos" que cuestionan el discurso dominante basado en la delgadez y proporcionando una forma alternativa de aceptación social que aboga por la diversidad corporal. Según Germov y Williams, la promoción de la aceptación de las formas corporales ofrece un mecanismo para el desmantelamiento del ideal femenino de la delgadez. Aunque ciertos trabajos previos les hayan sugerido a estos autores que dicha aceptación ha sido en numerosas ocasiones el resultado de una historia de fracasos en el seguimiento de dietas para perder peso; en otros, han respondido a la concienciación del perjuicio que conlleva el proceso de estar siempre a dieta y la obsesión con el propio cuerpo. Algunos profesionales de la salud están recomendando esta alternativa como parte de un nuevo paradigma de promoción de la salud reconociendo el éxito limitado de las dietas para perder peso. Dicho paradigma está basado en hacer posible un estilo de vida saludable promocionando la satisfacción corporal y la diversidad corporal, la comida saludable, el ejercicio moderado sin tener que recurrir al ayuno, la restricción o a las *dietas yo-yo* a fin de conseguir un cuerpo idealizado en forma y tamaño. En cualquier caso, los autores señalan que el desarrollo de una identidad basada en la aceptación de la talla plantea la cuestión analítica de cómo algunas mujeres gestionan la rebelión contra dicho ideal y sugieren abrir una línea de investigación en esta dirección.

Otra forma de enfocar los estudios sobre alimentación desde una perspectiva construccionista consiste en insistir en los elementos problemáticos que hoy se vinculan con la comida, analizando la alimentación -o mejor dicho, algunos de sus aspectos- como *problemas sociales*. Estos problemas serían aquellas cuestiones que, dentro de un determinado campo más amplio de conflictos, son privilegiadas con independencia de la negatividad que las pueda caracterizar. Un efecto complementario de este planteamiento es que el problema social ocupa un lugar, canaliza las energías y las reacciones de las personas ante temas diversos de la vida cotidiana desviando la atención de problemas más estructurales y que podrían poner en cuestión el actual *statu-quo* (Romaní *et al.*, 1989: 26). En relación con la alimentación, las situaciones conceptualizadas como problemas sociales tienen que ver con diferentes aspectos. Así, por ejemplo, la cantidad de alimentos es problemática en casos de hambre y hambrunas. El exceso de consumo de alimentos o el autoayuno es un problema en la obesidad y en los desórdenes alimentarios. La calidad de la comida es también problemática a causa de las cualidades biológicas relacionadas con la seguridad alimentaria y el impacto ecológico. Los problemas se generan, también, en función de las cualidades sociales vinculadas a los significados de los alimentos (Maurer y Saubal, 1995: X-XI).

Desde una óptica construccionista, se trata de evaluar las circunstancias a partir de las cuales una situación particular se conceptualiza como problemática, entendiendo que no todas las cuestiones conflictivas relacionadas con el consumo de alimentos están reconocidas o definidas como problemas. En este sentido, los problemas no son ni universales ni limitados. Se trata de poner atención en el proceso de identificación por el cual la gente observa ciertos fenómenos como problemas más que en los hechos en sí mismos, analizándolos como definiciones colectivas y dependientes de evaluaciones subjetivas. En este sentido, el construccionismo social es una respuesta a la aproximación objetivista que tiende a ver todas las condiciones sociales como objetivas y observables y que, como los objetos estudiados por las ciencias físicas, dichas condiciones pueden ser cambiadas a través de la ciencia aplicada.

Estudiar los problemas sociales como procesos permite desarrollar una teoría antropológica acerca de cómo las condiciones son reconocidas como problemáticas y cómo éstas se asocian a otras condiciones estructurales y culturales. Dentro de la aproximación construccionista, sin embargo, existen diferentes enfoques. Los más radicales mantienen que sólo el proceso mismo debe ser objeto de descripción (Ibarra y Kituse, 1993) y que la realidad no es más que un conjunto representaciones inventadas –o "construidas"- desde los diferentes ámbitos científico, social e individual (Wtzlawick *et al.*, 1988) y por las personas, los investigadores sociales y los políticos. Desde este enfoque, los aspectos objetivos de la realidad son sólo supuestos y consecuencia de los modos de ver la realidad. Ante estas ideas, algunas de las críticas hechas al construccionsimo social plantean que dicha aproximación, al igual que otras influidas por el movimiento *post-estructuralista*, puede acabar en el relativismo más absoluto y en el nihilismo, especialmente si se aficiona a mantener su conclusión lógica, según la cual todos los conocimientos son productos sociales y que, por lo tanto, los análisis construccionistas también deben ser cuestionados: ¿cómo es posible justificar dichas ideas si este enfoque está contribuyendo a cuestionar los discursos que proporcionan ciertas formas de ver el mundo?, ¿por qué los discursos del construccionismo han de ser más validos que otros?.

Este tipo de objeciones ha seguido a la corriente construccionista desde su nacimiento. Si bien el trabajo del antropólogo es, en muchos casos, empírico, no significa que tenga que ser empiricista. En respuesta a ello, se puede argumentar que al menos, tal como señala Lupton (1998, 12), la propuesta intelectual de los que defienden el construccionsimo social ha dado luz a estas grandes dificultades, especialmente a la combinación de los discursos a nivel macro y microcontextual. Por consiguiente, sus propios análisis no deben ser mirados como intentos de definir la verdad, sino como versiones alternativas de situaciones y acontecimientos que pueden y deben ser ubicados frente a otras versiones y perspectivas para la comparación. Se trata de valorar las diferentes explicaciones dadas sobre un mismo problema, no por su verosimilitud, sino por su representación. Todos los hechos "capturados" por el etnógrafo están necesariamente seleccionados e interpretados desde el momento en que, de acuerdo con Scheper-Hughes (1997, 34), decidimos contar una cosa e ignorar otra o atender un ritual pero no otro, de forma que "la compresión antropológica es necesariamente parcial y hermenéutica, siempre. En esta etapa del pensamiento antropológico, la reflexividad se hace, pues, obligatoria. El relativismo que se reclama no es por sistema. Se ha de aceptar que el dolor, la muerte, el hambre o la enfermedad existen como realidades biológicas y objetivas, aunque tales fenómenos y sus significados sean vividos y expresados de forma distinta según las personas y según los contextos sociales.

Este recorrido a través de las principales corrientes teóricas expresa de forma sucinta el modo en que el estudio de la alimentación ha contribuido al debate y la reflexión en el seno de la antropología social. No nos equivocamos al concluir que, en el terreno de los comportamientos alimentarios, de su evolución y de sus recurrencias, de los gustos y las aversiones, el factor sociocultural juega un rol decisivo. Entre los seres humanos, incluso el fenómeno natural del hambre, un fenómeno biológico por excelencia, incluye una parte de proyección social, aunque sea mínima. La aproximación antropológica conviene, pues, al estudio del comer y el beber. Por otro lado, habiendo visto en estas páginas el alcance de tal afirmación, no es de extrañar que el abordaje del comportamiento alimentario haya planteado a la antropología social

tanto la necesidad de una focalización disciplinar como de una apertura hacia otras subdisciplinas, del mismo modo que haya exigido el diálogo con el resto de ciencias afines a dicho objeto de estudio.

4

APROXIMACIONES METODOLOGICAS

En el capítulo anterior se ha puesto de manifiesto la diversidad de intereses temáticos en relación a un objeto de estudio como son las relaciones entre alimentación y cultura. Asimismo, se ha presentado la diversidad de aproximaciones y enfoques. Todo ello implica, a su vez, que en esos estudios se hayan empleado diferentes metodologías tanto en la recogida de datos como en el tratamiento y evaluación de los mismos. En cualquier caso, es necesario destacar que el objeto de estudio o investigación siempre debe ser definido lo más exactamente posible. Debe procurarse, igualmente, establecer con la máxima precisión posible el objeto de análisis e intentar que los resultados respondan a los objetivos de partida y reflejen las cuestiones que precisamente se están analizando.

En función de la caracterización de un objeto de estudio, las herramientas metodológicas empleadas pueden ser insuficientes o no -depende de cómo se diseñen, se ajusten o se apliquen-. En realidad, por lo que hemos visto en el capítulo anterior, ninguno de los enfoques analizados lleva a cabo un análisis global de la alimentación, tampoco de los "hábitos" alimentarios. Lo más frecuente es que se analice algún o algunos aspectos más o menos concretos del complejo hecho alimentario: el intercambio, la producción, el consumo... La particularidad no es criticable. Sí lo puede ser, en cambio, partir de supuestos y de una metodología poco ajustada a los objetivos. La alimentación humana no es una cuestión de hábitos en el sentido de repetición de actos de una misma naturaleza, sino de comportamientos: el conjunto de usos y cualidades que forman el carácter del sistema alimentario de un grupo social determinado, tal como lo define Carrasco (1992). En cualquier caso es necesario destacar que, en relación con el "hecho alimentario" no sólo importa conocer *qué* se come (consumos), *quién* lo hace y *con quién*, *cómo*, *dónde* y *cuándo* (prácticas), sino, también, los *para qué* y los *porqué* de todo ello (ideología, utilidad, finalidad).

Los estudios exclusivamente cuantitativos suponen, muchas veces, como señala De Garine (1980), un riesgo metodológico importante: la generalización a partir de las respuestas a cuestiones que sólo responden al discurso que generan. Las encuestas de carácter cuantitativo acostumbran a ser insuficientes si no se contrastan con un análisis histórico y contextual, *etnográfico* en definitiva. Como ya hemos señalado, el hecho alimentario es siempre íntimo y revelador tanto de los individuos de una la sociedad como de la sociedad misma y es frecuente que los informantes únicamente proporcionen una visión desviada o parcial en sus respuestas, entre otras razones porque sus prácticas están tan interiorizadas que muchas veces no son conscientes de las razones de las mismas. Las

desviaciones entre el comportamiento alimentario real, la visión que dan y que construyen los entrevistados, están llenas de significación que se escapa fácilmente a los valores "medios" resultantes de los análisis sólo cuantitativos. Consecuentemente con ello, sería del todo conveniente que cualquier estudio sobre comportamientos alimentarios fuera precedido y se complementara con técnicas de análisis etnográfico. Las investigaciones estadísticas pueden sernos de gran utilidad siempre y cuando la sistematización del proceso para la obtención de datos no deje al margen aspectos importantes para la generalización. Por esta razón, iniciaremos este capítulo con una evaluación crítica de la fuente estadística más importante, accesible hoy (desde 1987) en España, el *Panel de Consumo Alimentario* que publica cada año el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPYA)[12].

4.1. ¿Sabemos realmente lo que comemos? Una evaluación crítica de las estadísticas alimentarias.

Desde 1987, en España se lleva a cabo una encuesta anual sobre consumo alimentario denominada Panel de Consumo Alimentario. Dicho panel constituye un instrumento de estudio de mercado de carácter eminentemente cuantitativo que se realiza de forma periódica sobre una misma muestra representativa y que requiere, además, la colaboración permanente de las familias durante todos los días del año, ya que éstas deben cumplimentar a diario cuestionarios referidos a las compras o entradas de productos en el hogar, aún cuando procedan del autoconsumo o de regalos. La muestra se estratifica en relación a las variables consideradas más determinantes del consumo alimentario, mientras que los criterios analizados del consumo familiar se concretan en la cantidad comprada en unidades físicas, el gasto efectuado en dicha compra, el precio unitario del producto y el lugar de la compra.

A lo largo de los últimos veinte años se han ido incorporando al estudio diferentes criterios analíticos y, de forma simultánea, se han individualizado nuevos alimentos que se consideraban en categorías globales en trabajos anteriores. En 1988, se incluyen dos variables que caracterizan el consumo de los hogares: el estrato socioeconómico y el tamaño del hábitat de residencia. Un año más tarde, se modifica la muestra aplicada a la demanda en hostelería y restauración, que pasa de ser una encuesta puntual en varios períodos del año a ser una muestra panelizada, incorporándose también las variables tamaño de la familia (número de miembros) y edad del encargado de realizar las compras. En 1990, se añade otro criterio: la ocupación laboral externa o no del responsable de la compra. Actualmente, el estudio se lleva a cabo mediante un panel de 6.000 hogares seleccionados aleatoriamente, con un registro diario de los actos de compra durante los doce meses del año contemplado mediante una encuesta en dos fases semestrales de 500 establecimientos de hostelería y restauración y recogida directa de información en establecimientos institucionales. Desde el año 2000, los panelistas hacen el apunte mediante un escáner que está conectado telefónicamente con el ordenador de la empresa encargada de su elaboración. . El universo está constituido por todos los hogares de la península e Islas Baleares y Canarias. La unidad muestral es la "familia", mientras que los últimos criterios de desglose utilizados recogen una estratificación de los consumidores por zonas geográficas, tamaño del hábitat, nivel socioeconómico según la categoría profesional

[12] Para Francia puede consultarse una evaluación crítica similar en Lambert (1995).

y el nivel de estudios del cabeza de familia, número de miembros del hogar y actividad laboral y edad del responsable del hogar. Las *variables analíticas* y los *criterios de desglose* fueron, en el caso del estudio relativo al año 2002 (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004), los siguientes:

CUADRO 1: VARIABLES Y CRITERIOS DE DESGLOSE EN HOGARES

⇨ **Variables:**

- Cantidad comprada en unidades físicas.
- Gasto efectuado en dicha compra.
- Precio unitario.
- Lugar de compra.
- Tipo de establecimiento donde compra el hogar

⇨ **Criterios de desglose:**

- Zonas geográficas y autonomías
- Nivel socioeconómico del hogar.
- Tamaño del hábitat.
- Número de miembros del hogar.
- Edad del responsable de la compra.
- Actividad del ama de casa.
- Presencia de niños y edad de los niños.
- Tipo de la familia.

Fuente: *La alimentación en España, 2002*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.

De la misma manera, se han incrementado las categorías clasificatorias de los alimentos consumidos. Los últimos trabajos detallan los tipos de carnes y derivados cárnicos, los tipos de pescado, moluscos y crustáceos consumidos, la variedad de tipos de pastas alimenticias, las clases de margarina, los zumos por tipos, desglosa los platos preparados y crea nuevos epígrafes, como caldos concentrados y salsas, coincidiendo con los grupos de alimentos que sufren una transformación importante en los últimos años. En el estudio de 1995, se incorpora un mayor desglose de los platos preparados, nuevos epígrafes como caldos concentrados y salsas, y se incrementa la diferenciación entre aguas minerales con y sin gas y de los refrescos por sabores. En la actualidad, se analiza el seguimiento pormenorizado de las compras de 130 alimentos básicos diferentes, subdivididos en 360 categorías o desgloses, agrupando en "otros volumen en peso" y "otros productos en volumen" el resto de productos que tienen una importancia relativa del 1% de las compras y del 0,5% del valor gastado. Es el caso del vinagre, la sal o la harina, por ejemplo.

Teniendo en cuenta este tipo de estudios y teniendo en cuenta, asimismo, que estas encuestas constituyen, en buena medida, nuestro conocimiento "público" sobre nuestra "realidad alimentaria" (los estudios de marketing empresarial relativos a los comportamientos alimentarios desgraciadamente no se publican) y, hasta cierto punto, también nutricional, conviene evaluar las informaciones obtenidas, así como los modos como son ofrecidas. Estos estudios incorporan diferentes ventajas e inconvenientes. Las ventajas de este tipo de encuestas se centran en el hecho de que, como señalan Galán y

Hercberg (1988), pueden abarcar grandes muestras, elegir al azar los hogares, construir una muestra representativa de la población a estudiar y prolongar durante un período largo las encuestas porque no son excesivamente pesadas. Sin embargo, presentan problemas de diferente orden. Veremos sólo algunos ejemplos pero que son absolutamente representativos[13]. Por lo que refiere a las *categorías de alimentos* consideradas, en el estudio realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPYA) en el 2001 se contemplaba como referencias generales las siguientes:

CONSUMOS Y GASTO PER CAPITA (Hogares)

Tabla en la copia en papel

[13] Para ilustrar estas ideas hemos recogido ejemplos de las últimas publicaciones del panel de consumo alimentario realizadas por el MAPYA. En la web del mismo ministerio pueden encontrarse las últimas cifras sobre el consumo alimentario en España (http://www.mapya.es).

Fuente: *Alimentación en España 2002*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004, p. 111.

CONSUMOS Y GASTO PER CÁPITA (Hogares) Año 2000		
	Consumo/Cápita kgs/l/unidades	Gasto/Cápita Pesetas
Huevos	166,43	2.522
Total carne	53,14	40.930
Total pesca	24,53	23.229
Total leche líquida	100,80	8.494
Total otras leches	0,58	477
Leche líquida reconst.	1,58	199
Derivados lácteos	27,27	11.315
Pan	50,56	13.758
Boll., Past., Gallet., Cere.	11,07	6.328
Chocolates/Cacaos/Suc.	2,99	2.066
Cafés e infusiones	1,74	2.013
Arroz	4,99	816
Total pastas	3,42	720
Azúcar	5,00	770
Miel	0,46	254
Lentejas	1,45	258
Total aceite	14,95	4.556
Aceite de oliva	9,26	3.703
Aceite de girasol	4,46	543
Margarina	0,80	300
Patatas frescas	27,27	1.923
Patatas congeladas	0,61	124
Patatas procesadas	1,25	665
T. Hortalizas frescas	52,49	9.744
T. Frutas frescas	85,54	12.635
Aceitunas	2,34	732
Frutos secos	2,04	1.366
T. Fruta & Horta. transf.	12,82	3.514
Platos preparados	6,96	3.467
Caldos	0,22	265
Salsas	1,60	607
Vino c.p.r.d.	1,97	1.163
Vino de mesa	11,27	1.781
Espumosos	0,73	495
Otros vinos	0,44	225
Cervezas	12,83	1.885
Otras beb. alcohólicas	1,11	1.326
Sidra	0,38	78
Total zumo y néctar	10,91	1.377
Zumo y néctar uva/most.	0,30	36
Agua mineral	36,38	977
Gaseosas y bebid. refr.	38,90	3.636
Otros prod. en peso	5,43	1.845
Otros prod. en volumen	1,19	260
Total alimentación	638,29	169.74

Fuente: MAPYA: *La alimentación en España 2001*.

En esta tabla apenas aparecen algo más de una cuarentena de referencias alimentarias. No obstante, esta relación basta para evidenciar que las denominaciones

genéricas y sus respectivos desgloses no son suficientes para dar cuenta de la particularidad y variabilidad del consumo alimentario. Así, los "platos preparados" pueden responder a diferentes grupos de alimentos y del mismo modo bajo el epígrafe de "pastas alimenticias" podemos encontrar alimentos no sólo de origen vegetal.

La lectura de estas tablas es relativamente sencilla. Hacen referencia a las cantidades compradas per capita (kg./año) de un producto específico y dan información sobre los distintos criterios contemplados. Así, poniendo un ejemplo, sabemos que en España la cantidad comprada en 1999 de huevos disminuía a medida que aumentaba el estatus socio-económico o que en Andalucía y Asturias se adquiría más pan que en Cantabria o Catalunya. A partir de estos datos, se suele hacer también una aproximación de la dieta seguida por los españoles en términos de alimentos, nutrientes y calorías que sirve para evaluar nutricionalmente el modelo alimentario actual. Veamos, ahora, a partir de los datos anteriores el valor nutricional que se otorga y cómo se procede para el cálculo:

Y cómo se aplica estos valores a una serie de productos:

CUANTIFICACION DE LA DIETA ALIMENTARIA. AÑO 2002
TOTAL CONSUMO EN HOGARES Y EXTRADOMESTICO
Media Nacional (Dieta por persona y día)

Tabla en la copia en papel

Fuente: *La alimentación en España, 2002.* Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004, p. 617.

Teniendo en cuenta estos ejemplos, consideramos pertinentes una serie de observaciones metodológicas, las cuales en definitiva nos remiten a la importancia, a la necesidad, de tener en cuenta las pautas de consumo alimentario y los contextos dentro de los cuales se integran. Estas cuestiones apenas se reflejan en estos estudios estadísticos. Previamente, sin embargo, debe reconocerse que por primera vez desde 1987 disponemos en España de una información cuantitativa importante en relación al consumo alimentario. Ahora bien, en relación a esa importante información de carácter cuantitativo, proporcionada por las encuestas citadas, cabe formularse las siguientes preguntas, sin ánimo de ser exhaustivos al respecto: - ¿Sabemos, realmente, lo qué comemos? ¿Expresan estas encuestas las diferentes realidades alimentarias? ¿Las categorías para designar y clasificar los alimentos son verdaderamente significativas, desde un punto de vista económico, nutricional y sociocultural? ¿Permiten, estas encuestas, una verdadera aproximación comparativa entre países, o entre regiones de un mismo país, caracterizados por ciertas especificidades relativas a sus culturas alimentarias?

En buena medida, creemos que las encuestas sobre consumo alimentario, a pesar de su elevado coste y sofisticada técnica, resultan relativamente insuficientes en la medida en que expresan el consumo alimentario en un tipo de valores, cuyo significado sólo tiene interés, y relativo, para economistas y políticos. Sin pretender ser exhaustivos, las razones de esa insuficiencia serían las siguientes: 1) Imprecisión de las categorías utilizadas para la clasificación de los alimentos; 2) Identificar alimentos "comprados" con alimentos "consumidos"; y 3) Tomar el "hogar" como una "unidad" de consumo.

4.1.1. Imprecisión de las "categorías" utilizadas.

Como se observa en los cuadros anteriores, las categorías utilizadas para la clasificación de los alimentos son excesivamente genéricas y/o imprecisas. Categorías como "pan", "aceites", "carne" no constituyen unidades realmente significativas, ni desde el punto de vista económico, ni desde el punto de vista nutricional ni, tampoco, desde el sociocultural. El caso del "pan" resulta uno de los más ilustrativos. Como ya dijera Barthes (1961, 981), el pan no constituye, en absoluto, una unidad significativa. Las unidades significativas, desde el punto de vista nutricional, social, e incluso económico, son mucho más sutiles que las unidades empleadas en las estadísticas al uso. Hay que descender a algunas de las variedades del "pan" para delimitarlas. El "pan" de una aldea marroquí, por ejemplo (hecho de trigo duro molido y fermentado durante ocho horas), no

es comparable al llamado "pan de molde" (muy hidratado, purificado y blando). En cualquier caso, existen, en nuestro país, y en otros muchos, múltiples variedades de "pan", cada una de las cuales "acostumbra" a ser empleada para diferentes usos y/o por diferentes categorías de personas. Asimismo, el "precio" de cada una de estas variedades es diferente y las razones de su adquisición y consumo pueden cambiar de unas categorías de personas a otras. Tampoco, desde un punto de vista nutricional, la categoría "pan" es una unidad suficientemente precisa, unívoca; bastaría, para ilustrarlo, señalar la diferente composición de dos variedades de pan el llamado "pan integral" y el llamado "pan blanco":

España, de acuerdo con las estadísticas, presenta un descenso del consumo del pan que, desde el punto de vista de los fabricantes, es alarmante[14]. Los españoles, reputados consumidores de pan, resulta que, ahora, consumen más de 20 kilos menos, por persona y año, que en un país "del Norte" de Europa, como es el caso de Alemania. ¿Cuál es el verdadero alcance de estos datos? ¿Todas las variedades de pan han descendido en la misma proporción? ¿La disminución del consumo se distribuye por igual entre todos los sectores de la población? En el caso de que no sea así, ¿cuáles son los comportamientos alimentarios de los diferentes sectores de población, de acuerdo, por ejemplo, con variables tan elementales, pero al mismo tiempo tan significativas, como el sexo y la edad?. Para hacer frente a esta disminución del consumo, los fabricantes diversifican, todavía más, la oferta existente y han aparecido las "boutiques del pan" y otras muchas variedades de pan tales como, por ejemplo, "candeal", "miga dura", "miga blanda", "colmes", "grisines", "alto contenido en fibra", "sin colesterol", etc. ¿Qué significación tiene cada una de estas variedades? ¿A qué criterios responde su "creación"?

Los alimentos tienen una profunda significación social y cultural que, en una gran medida, les viene dada por la "tradición". ¿Hasta qué punto los alimentos que hoy consumimos son los mismos que antaño? El nombre de un alimento, por ejemplo "pollo", puede esconder productos considerablemente diferenciados hasta tal punto que sus precios sean completamente diferentes y sean diferentes también las circunstancias que se consideran pertinentes para su consumo. Por otra parte, ¿cómo son clasificados los *sucedáneos*?. Por ejemplo, ¿Cómo y dónde clasificar la cada vez más numerosa variedad de productos *surimi* ("muslos de cangrejo", "gulas" -cuyas ventas superan los 500.000 kilos al año-, "pasta de cangrejo", "xangurro", etc.).

La industria está "inventando" constantemente nuevos productos, abriendo "nuevas líneas", necesitando ofrecer "productos diferenciales", creando nuevos conceptos (*light*, "sin alcohol", "desnatados", "enriquecidos", funcionales, etc). Los productores y las administraciones intentan establecer "denominaciones de origen" o "denominaciones de calidad" para diferenciar y valorar una determinada producción. Y resulta, una vez más, que los consumidores de cada uno de estos productos presentan características diferenciadas en cuanto a edad, sexo, clase sociocultural, etc. ¿Registran nuestras estadísticas todas estas nuevas categorías de productos? ¿Cuánto tiempo tardan las estadísticas en registrar de manera significativa los cambios en las preferencias alimentarias individuales o, simplemente, en los consumos?

[14] Entre 1958 y 1995, el porcentaje del gasto en hogares en relación a la categoría genérica de "pan, pastas y cereales" había disminuido del 18.5 al 9.1% (MAPYA 1996). Para el periodo de 2000-200, sabemos que la cantidad media de pan consumida anualmente se ha estabilizado en los últimos años en torno a los 50 kilos per capita (http://www.mapya.es/alimentación, 3/09/04).

4.1.2. "Productos comprados" no significa "alimentos consumidos".

Nuestras encuestas alimentarias se efectúan a partir de los productos que son comprados por los hogares, así como por las instituciones y por los establecimientos de restauración. Sin embargo, el "producto comprado" acostumbra a tener unas características determinadas y diferentes de esos mismos productos en la forma en que realmente son consumidos. En efecto, "productos comprados" no significa "alimentos consumidos". Ni se consume necesariamente la totalidad del producto comprado ni se consume, en la mayoría de los casos, tal como ha sido comprado, sino que los productos son "preparados" o "cocinados" y, además, tampoco, necesariamente, se consume todo lo cocinado ni siquiera todo lo servido. Así pues, ¿qué significación, cuantitativa y cualitativa, tienen conceptos o situaciones tales como *desperdicios*, *despojos*, *sobras*, etc.? Cuando, a partir de la encuesta de consumo alimentario, se cuantifica la dieta alimentaria, se hace a partir de los productos comprados, y por lo tanto "crudos" ("La valoración de la calidad de la alimentación se plantea de acuerdo a la disponibilidad de los datos de consumo" (Cf.: MAPYA, *La alimentación en España*, 1991: 63). Pero el valor nutricional, y económico, y sociocultural de los alimentos es muy diferente "crudo" o "cocinado", y según la forma específica como son cocinados, forma de cocción, tipo de grasa utilizada, etc.

Así pues, por ejemplo, cabe preguntarse ¿Cuántos de los 50,56 kilos de pan que se han consumido en el año 2000 por habitante y año han ido a la basura? ¿Cuántos de los 29.13 kilos de patatas? ¿Cúántos fragmentos de "bollycao" van a la papelera de los colegios? ¿Las "sobras" se guardan o se tiran? ¿Qué sobras se guardan y cuáles se tiran? ¿Quiénes las guardan y quienes las tiran? ¿Qué personas se comen las sobras?. En cualquier caso, a lo largo del siglo XX, el volumen total de los residuos domésticos en España aumentó en un 800 % (El País, 2-6-1981, p. 41). A este incremento contribuyeron, considerablemente, los "desperdicios" y "sobras" de alimentos, pero no sabemos en qué proporción. De acuerdo con las estadísticas, sabemos, por ejemplo, que los españoles *compraron*, en el año 2000, 166,43 huevos por persona y año; asimismo, sabemos que algunas personas de la tercera edad, temerosas por su grado de colesterol, arrojan por la fregadera las yemas de los huevos. Esta es, tan sólo, una de las prácticas existentes, entre otras muchas. Así pues, por interés "nutricional", no sería pertinente preguntarse, ¿cuántas yemas de huevo consumen los españoles por persona y año y cuántas claras? Quién sabe si para evitar el despilfarro que pueda suponer esta práctica no tardarán en aparecer en el mercado "yemas" y "claras" de huevo por separado.

Hoy, nuestra sociedad se caracteriza por una gran preocupación por la salud y es ya un lugar común la relación causal existente entre alimentación y salud. En muy buena medida, la caracterización que se hace de nuestra dieta se hace a partir de las encuestas que venimos comentando. Sin embargo, en la medida, en que los datos se obtienen a partir de los "alimentos comprados", la mayoría de ellos "crudos", cabe preguntarse hasta qué punto la información que generan estas encuestas en relación con nuestro estado "nutricional" resultan aceptables. Es obvio, que el valor nutricional de los "productos" cambia según sea el "estado" de su consumo. Veamos un par de ejemplos. Sabemos, de acuerdo con las estadísticas de referencia para el año 2000, que los españoles "consumen" 29.13 kilogramos de patatas por persona y año. Ahora bien, dichas estadísticas no nos informan de cómo las consumimos. En los últimos años esta categoría se ha desglosado en patatas frescas, congeladas y procesadas, pero todavía

resulta insuficiente. Generalmente, las compramos "crudas", aunque también es cierto que cada vez se compra una mayor cantidad de patatas ya "preparadas" o "pre-cocinadas" en alguna forma o en alguna medida. Pero hacen falta más datos: ¿cómo las comemos: crudas, fritas, fritas cómo, asadas, hervidas, etc.? En cualquier caso, el "significado nutricional" de la categoría "patatas", utilizada en las encuestas, será muy diferente según el tipo de transformación efectuado previo a su consumo. Lo mismo podría decirse de todos aquellos productos (carnes, verduras, legumbres, etc.) que son transformados, "cocinados". Cada tipo de cocción y el grado de cocción a que se somete un producto supone una modificación de su composición nutricional. Asimismo, cada tipo de cocción exige una cantidad de tiempo aplicado a la cocina diferente y, asimismo, como se ha visto en los capítulos anteriores, cada tipo de cocción puede tener un valor diferente en términos de considerarlo más o menos adecuado para la cotidianidad, para la hospitalidad u para cualquier otro tipo de circunstancias.

En definitiva, como ha señalado Bourdieu (1988), los consumos alimentarios no pueden analizarse teniendo en cuenta, únicamente, los "productos" consumidos. Las maneras de preparar, servir, presentar, ofrecer... los alimentos pueden ser tanto más reveladoras que la propia naturaleza de los productos. Asimismo,

> "el gusto en materia de platos (de los que los productos, sobre todo en el grado de indeterminación en que los recoge la estadística, no pueden dar una idea demasiado aproximada) se encuentra asociado, por la mediación del modo de preparación con toda la representación de la economía doméstica y de la división del trabajo entre los sexos" (Bourdieu, 1988: 185-186).

Otra vez hay que recordar que los "productos", desde un punto de vista sociocultural, no son unívocos, y, económicamente, tampoco. La aparente constancia de los productos que presenta la estadística oculta la diversidad de los usos sociales que se hacen de los mismos. Las encuestas de consumo aplican taxonomías que reúnen lo que debería estar separado y separan lo que podría estar unido. Por ejemplo,

> "¿Qué decir, en efecto, del conjunto de productos incluidos en la categoría de 'cereales', pan, tostadas, arroz, pastas, harina, y, sobre todo, de las variaciones del consumo que se hace de estos productos según las clases sociales, cuando se sabe que sólo el término 'arroz' cubre el 'arroz con leche'(...), más bien popular, el 'arroz al curry' más bien burgués o, con mayor precisión, 'intelectual', por no hablar del 'arroz integral', que evoca por sí solo todo un estilo de vida? Si no existe, evidentemente, ningún producto 'natural' o fabricado que se acomode por igual a todos los usos sociales posibles, no es menos cierto que pocos de ellos, sin lugar a dudas, son perfectamente unívocos, y que es muy raro que de alguna manera pueda deducirse de la cosa en sí misma el uso social que de ella se hace: si se exceptúan aquellos productos especialmente fabricados con vistas a un determinado uso (como el pan llamado de régimen) o estrechamente ligados a una clase, sea por tradición (como el té), sea por el precio (como el caviar), la mayor parte de los productos sólo reciben su valor social en el uso social que de los mismos se hace" (Bourdieu, 1988: 18-19).

Ilustremos estas observaciones con algunas de las prácticas de consumo que caracterizan a algunos de los diferentes grupos sociales de una misma región de la Andalucía occidental (González Turmo, 1993: 60 y 100-101):

> "... una multitud de singularidades gastronómicas que se van multiplicando a medida que el grupo doméstico asciende en la escala social, pues los estratos más

> altos utilizan procedimientos culinarios más variados y, en algunos casos, no compartidos por los demás. La bechamel, algunas preparaciones de verduras y platos al horno son nuevas adquisiciones de estos estratos, al igual que antes lo eran ... las frituras variadas y una cierta repostería (...) En definitiva, los comportamientos son muy similares y las ligeras diferencias detectadas se establecen en función de la posición social y de la edad, antes que de la localización geográfica (...) Pero (...) incluso las más generalizadas y comunes elaboraciones culinarias, el puchero y el cocido, cambian desplazándose geográficamente y, tambièn, se se pasa de la casa de un pobre a la de un rico. Lo mismo ocurre con los gazpachos, con las espinacas esparragadas, con las migas... Tantos platos que tienen versiones ricas y pobres".

Y, curiosamente, los estratos sociales más altos tienen más procedimientos para aprovechar los "restos":

> "La decisión de congelar restos o platos recién cocinados es poco frecuente y lo hacen, sobre todo, personas jóvenes o de mediana edad, con un cierto nivel de instrucción y, en gran medida, de estratos medios o altos. La mayoría de la población, además de guardar en la nevera sólo hace 'croquetas' (su generalización es reciente pues antes los estratos bajos no solían tener leche ni caldo suficiente para hacerlas, tortillas de restos de verduras, garbanzos o carne, 'garbanzos mareados (garbanzos espachurrados sobre un sofrito de cebolla), y pescado en aliño o en 'sobreusa' (salsa a base de ajo refrito, con harina tostada y vinagre, a la que se añaden los restos del pescado frito del día anterior), empanadas y 'ropa vieja' (restos de carne del cocido con un refrito de tomate)... Los estratos altos tienen más procedimientos para cambiar la forma o el sabor de los restos y manifiestan menos reparos a la hora de hacerlo. Sus fórmulas se han diseñado para alimentos más variados, pues los otros apenas si salen de los garbanzos, pues para aprovechar un resto de carne de jarrete con el que hacer 'ropa vieja' o empanarlo con bechamel, lo primero que hace falta es que sobre carne, cosa que les ocurre a pocos".

En definitiva, los valores nutricionales, los valores económicos y los valores socioculturales, los tipos y grados de aceptabilidad de alimentos que llevan el mismo nombre, el trato dado a los desperdicios, los despojos y las sobras, etc., pueden ser muy diferentes de unos grupos sociales a otros y de acuerdo con variables que no son tenidas en cuenta en las encuestas a partir de las cuales se genera la información relativa a nuestra alimentación.

4.1.3. El "hogar" ¿constituye una "unidad" de observación?

Las encuestas sobre consumo alimentario se realizan sobre una muestra de "hogares". Sin embargo, las únicas variables relativas a los hogares que son tenidas en cuenta son las del "tamaño familiar" y la "edad y actividad laboral fuera del hogar del responsable de compras". El hogar, sin embargo, es algo considerablemente más complejo que lo que pueden recoger esas variables. El "hogar", por otra parte, o la "familia" si se quiere, dista de ser una **unidad** desde el punto de vista de los consumos y de los comportamientos alimentarios. Y, sin embargo, la información que las encuestas alimentarias nos proporcionan refiere a promedios de consumo individual mediante el

simple recurso de dividir la totalidad de alimentos que entran en el hogar por el número de miembros que residen en el mismo. Si bien, este modo de proceder puede informarnos acerca de importantes diferencias entre unas familias y otras, oculta, sin embargo, las desigualdades o las diferencias de consumo en el interior de las propias familias que, a veces, pueden ser muy importantes. Como nos disponemos de datos sobre este tipo de consumo diferencial en el interior de los hogares, veamos un ejemplo procedente de un estudio efectuado entre hogares de clase trabajadora de Gran Bretaña (Charles y Kerr, 1987: 172).

INCIDENCIA MEDIA DEL CONSUMO
DE LOS ARTICULOS DE LA COMIDA PRINCIPAL
(El consumo estandarizado de las mujeres = 100).

Tabla en la copia en papel

Fuente: Charles, N. y Kerr, M.: 1995, p. 207.

En efecto, es relativamente evidente que existen expectativas culturales acerca de qué alimentos son "apropiados" para niños, para niñas, para hombres, para mujeres; para "adultos", para "jóvenes", etc. Existen expectativas o criterios, también, acerca de cómo debe ser o qué debe hacer una "buena" madre-esposa. Además, ocurre que los alimentos están clasificados jerárquicamente en términos de su estatus social y, consecuentemente, su distribución dentro de la familia puede reflejar el poder relativo y el estatus de los miembros de la familia. Recordemos, por ejemplo, los refranes "Quien gana el pan, come la carne" o "Cuando seas padre, comerás huevos", para justificar la desigual distribución de alimentos que existía, o existe en el seno de los hogares, a favor del varón "proveedor".

Hasta aquí algunas observaciones metodológicas en función de las pautas de consumo. Pero son muchas más las cuestiones pendientes al respecto. Las encuestas alimentarias recogen una serie de variables, más o menos importantes, más o menos carentes de significación. En los apartados siguientes se pretende justificar la necesidad de complementarlas con otro tipo de observaciones, cierto que no siempre cuantificables (lo cual es un grave problema hoy día, en el que la cuantificación y la estadística están absolutamente mitificadas o fetichizadas, aunque, muchas veces, lo que se cuantifica carezca de sentido preciso y de interés). Sólo una última observación, aparentemente anecdótica, pero la formulamos a título de un ejemplo, entre otros, a tener en cuenta: ya que estamos tratando de "alimentación" y de "pautas de consumo", ¿una variable tan importante como el seguir o no un "régimen" determinado, o ser vegetariano o macrobiótico, no puede resultar fundamental, además de cuantificable? En Estados Unidos de Norteamérica, por ejemplo, la cifra de *vegetarianos* era de 6 millones en 1985 y pasó a ser de 12,5 millones en 1992. Se trata de un crecimiento importante, pues en sólo siete años su cifra se duplicó. ¿Cuántos vegetarianos hay en España? ¿Cuántas son las personas que siguen un régimen por unas u otras motivaciones? Cuando, dentro de un hogar, uno de sus componentes sigue un régimen ¿afecta al resto de los miembros o no? .A la hora de dividir el consumo de carne por el total de personas de la muestra, ¿deberían eliminarse los vegetarianos, lo cual nos daría una cifra más exacta del real consumo de carne o no? Habida cuenta de la cada vez mayor preocupación por la salud, ¿deberían nuestras encuestas diferenciar entre los "productos de régimen" y aquellos otros que no lo son? Una vez más resulta obvio que un mismo producto, es decir, un mismo nombre de producto, "chocolate" por ejemplo, no significa lo mismo ni en términos económicos, ni dietéticos ni socioculturales si es "de régimen" o si no lo es. Es más, puede decirse que se trata de dos productos completamente *diferentes*. Tan diferentes como pueden serlo el pollo de granja que hoy consumimos cotidianamente y el capón con el que tradicionalmente se celebraba, en algunas clases sociales, la Navidad.

En definitiva, es probable que, con la magnificación de este tipo de estadísticas, se esté construyendo una realidad alimentaria algo ficticia. Otro tipo de problemas, así como algunas alternativas para superarlos serán analizadas en los apartados siguientes.

4.2. Las “discrepancias” entre los discursos y las prácticas.

De acuerdo con Poulain (2002b), el estudio del comportamiento alimentario, como conjunto de normas y prácticas, plantea al menos tres tipos de problemas metodológicos. El primero se refiere a la naturaleza de los datos sobre los que trabaja el investigador. ¿Qué tipo de datos hay que recopilar?. ¿Nos interesa lo que hacen realmente las personas?. ¿O nos interesa aquello que dicen? ¿O ambas cosas a la vez?. ¿Queremos analizar sus opiniones o actitudes, sus valores en relación con la alimentación o en relación con productos alimentarios específicos? Todas estas preguntas diferentes son interesantes y permitirían llevar a cabo un análisis antropológico, pero no dan cuenta de las mismas cuestiones. La información de carácter representativo nos ofrece datos sobre aquello que piensa la población, pero no necesariamente sobre lo que hace. No hay que considerarla, en consecuencia, como información sobre el comportamiento alimentario. Conviene, además, tener cuidado con

el estatus de las variables utilizadas, sobre todo cuando se establecen comparaciones entre encuestas o se realizan trabajos pluridisciplinares que cruzan variables biológicas con variables sociológicas.

El segundo problema hace referencia a la diversidad de los métodos de recogida de la información, en tanto que no permiten obtener datos de la misma calidad. Es posible, en efecto, recoger datos comportamentales observando a los comedores o pidiéndole a los mismos informantes que expliquen a un encuestador lo que han comido. Los resultados obtenidos no son exactamente los mismos. Los segundos pueden estar más o menos deformados por olvidos, por falta de sensibilidad del encuestador para motivar la explicación de la persona entrevistada, etcétera. En esa medida, no deben ser considerados equivalentes.

La tercera cuestión concierne a las vías de entrada en el espacio social alimentario. Podemos acceder como mínimo a través de cuatro niveles distintos: las disponibilidades de alimentos a escala estatal, las compras alimentarias analizables por categorías sociales, las prácticas domésticas de aprovisionamiento y compras, así como de preparación y consumo, y finalmente los consumos individuales. Estos diferentes niveles, tomados en su conjunto, pueden ayudarnos a hacer una lectura complementaria del fenómeno alimentario.

Parece necesario, en consecuencia con todo lo dicho hasta aquí, definir exactamente qué es lo que se está investigando, cuál es el objeto de estudio que se tiene entre manos y de que manera se ha de abordar metodológicamente para que los datos obtenidos puedan ofrecer material de carácter cualitativo que resulte significativo. Al margen de la adecuación o no de las categorías contempladas o del tipo de preguntas formuladas en las encuestas, uno de los problemas más relevantes que recogen los estudios de base estadística se refiere al modo en que se establece la relación entre los interlocutores/informantes y el investigador. Es más, a menudo, las encuestas son llevadas a cabo por personas (encuestadores) que no han participado en el diseño de la investigación y que, con más o menos formación y experiencia, resuelven la toma de datos en un tiempo muy limitado y preciso. Otras veces, ni siquiera se produce un contacto directo entre ambos (los cuestionarios por correo o por teléfono constituyen un ejemplo). Esta ausencia de interacción introduce un obstáculo metodológico importante.

Diferentes investigaciones han demostrado que siempre hay un *decalage* entre la visión que los individuos proporcionan de sus prácticas alimentarias, incluido el consumo, y lo que realmente ejercitan (Garine 1980, Murcott 1988, Carrasco 1992) y esta diferencia real es difícil de reconocer y valorar cuando el contacto que se produce entre informante y observador se reduce a media o a una hora de diálogo. Cualquier investigación sobre alimentación que trata de evaluar, medir y cuantificar el consumo, debe preguntarse previamente si existe algún tipo de especificidad en relación con el comportamiento alimentario humano que potencie el desajuste entre el discurso mantenido por los interlocutores, es decir, entre el relato/las respuestas de las personas entrevistadas y sus prácticas reales. Y debe hacerse esta pregunta porque la significación del hecho alimentario es compleja y, entre los diferentes aspectos que la definen, las razones ético-morales, de prestigio y estatus o de identidad individual y colectiva constituyen referentes que, cuando se intentan abordar formalmente, propician dicho desajuste. Por poner un ejemplo que desarrollaremos a continuación con más detalle, en raras ocasiones, las personas entrevistadas reconocen variar el consumo de alimentos, el tipo o la calidad, por

motivos de orden presupuestario o, en otro orden de cosas, tampoco admiten comprar productos alimentarios bajo la influencia de mensajes publicitarios.

En general, existen unas creencias previas conformando nuestros criterios sobre lo que es correcto e incorrecto desde el punto de vista nutricional, lo que es recomendable o no para la salud o lo que tiene más valor o prestigio desde una perspectiva social que condicionan, sin duda, las respuestas a la hora de expresar aquello que realmente comemos. Este conjunto de valores afecta a la categorización que las personas hacen de los alimentos: hay alimentos más o menos sanos, cantidades más o menos apropiadas, formas de prepararlos más o menos adecuadas, etc. En este sentido, la observación directa y prolongada de las situaciones que rodean el consumo de alimentos y la descripción minuciosa del comportamiento alimentario cotidiano en sus diferentes manifestaciones, en definitiva, la *etnografía alimentaria*, se constituye en un procedimiento válido para detectar las contradicciones básicas producidas por este *decalage*.

Dichas diferencias se explican en buena medida a partir de comprender el papel que juegan, por un lado, las normas alimentarias y, por otro, las prácticas alimentarias (Courbeau y Poulain 2002; Observatorio de la Alimentación, 2004; Poulain 2002b). Conviene, en primer lugar, aclarar qué entendemos por *norma*. Una norma es un modo generalizado de comportamiento que ha sido convenido o aceptado por toda o por una buena parte de la población y cuya función principal es la de actuar de guía o modelo para quienes comparten una misma sociedad o cultura. Cualquier cultura genera su propio *corpus* normativo, y la nuestra aún más dado su carácter extremadamente complejo, con el fin de socializar a sus miembros afectando de manera más o menos consciente a cada uno de sus comportamientos habituales: trabajar, conducir, saludar, votar, estudiar, etc.

La mayor parte de nuestras conductas sociales individuales están articuladas por normas que nos indican lo que podemos o debemos hacer en cada momento y generan expectativas sobre lo que se considera deseable en un marco social más amplio. Otra cuestión diferente es que, como ya sabemos, las normas no siempre se cumplen o, en cualquier caso, se interpretan según nos conviene. El comer también está sometido a esta misma influencia y a este mismo proceso de enculturación/trasgresión.

En relación con la alimentación, nuestro comportamiento se articula mediante dos tipos de normas básicas: las normas sociales y las normas dietéticas.

1. La *norma social* hace referencia al conjunto generalizado de convenciones -de acuerdos sociales- relativos a la composición y la estructura de las tomas alimentarias -en las comidas o entre comidas- y a las condiciones y contextos en los que se produce su consumo. Algunos ejemplos de normas alimentarias sociales serían:
    - distribuir la comida a lo largo del día en una toma o varias
    - establecer unos horarios definidos según el tipo de comidas
    - considerar unas ingestas más importantes que otras
    - adoptar unos modales particulares a la hora de comer respecto a nuestra apariencia física
    - comenzar nuestras comidas con alimentos salados en lugar de dulces
    - comer dependiendo de los platos y alimentos con los dedos o con cubiertos
    - establecer un calendario alimentario según las ocasiones festivas, etc.

2. La *norma dietética* hace referencia al conjunto de prescripciones basadas en conocimientos científico-nutricionales y difundidas a través de medios médico-sanitarios. Más o menos fluctuantes a lo largo del tiempo, variables según los descubrimientos y el aumento de la influencia social de sus prescriptores, las normas dietéticas describen, en términos cuantitativos y cualitativos, lo que es una comida conveniente, una alimentación equilibrada, cómo se han de organizar las ingestas alimentarias diarias con el fin de mantener un buen estado de salud, etc. Algunos ejemplos de normas dietéticas son:
    - comer abundantes frutas, verduras, cereales
    - consumir pescado azul, alimentos con fibra, aceite de oliva
    - utilizar técnicas para tratar y cocinar a los alimentos que eviten la pérdida de nutrientes básicos
    - evitar el consumo de grasas animales saturadas o de azúcares simples
    - ajustar la ingesta calórica a las necesidades energéticas
    - comer despacio y masticar los alimentos, etc.

El aspecto más importante a considerar entre ambos tipos de normas es que se influyen mutuamente.

En España, la comida principal es, desde una perspectiva normativa, una unidad constituida por tres categorías: primer plato, segundo plato y postres. Una versión más compleja -de cuatro o cinco categorías- nos remite a las ocasiones especiales o celebraciones (fiestas navideñas, menú dominical, aniversarios..), las cuales se convierten en festivas precisamente por la variación que se registra respecto a una estructura más simple: aperitivos, entrantes, dulces, etcétera. Podemos afirmar que el primer tipo de estructura es el más habitual: lo encontramos en los menús escolares, en los centros hospitalarios, en los comedores de empresa, en la restauración, en las propuestas dietético-culinarias de la prensa escrita y de numerosos libros; en nuestras casas también. Esta estructura ternaria constituye "la comida normal". Tomada de forma individual podemos considerarla como "una verdadera comida".

Fischler (1979), analizando los resultados de estudios hechos sobre el comportamiento alimentario de la población estadounidense, señala una de las dificultades esenciales respecto a la recogida de datos en el campo de la alimentación: *"mientras que el número de tomas alimentarias (food contacts) en una misma jornada podía fácilmente llegar a ser de 20, no obstante, los entrevistados declaraban mayoritariamente hacer 3 comidas al día, un poco como los amputados sienten su brazo o pierna perdida, como si fuera una especie de miembro fantasma"*. Ante la pregunta ¿cuántas veces comió ayer?", la respuesta espontánea remite a las normas interiorizadas, que pueden ser tanto las sociales como las dietéticas: 3 en lugar de 20. Lo mismo sucede cuando se interroga a una persona sobre aquello que se ha comido en estos términos: *"qué y con qué frecuencia comió usted ayer, en la última semana o en el último mes tales productos"* y responde *"un poco de todo, verduras, carnes, pescados, lácteos, cereales…"*. Nuevamente, la respuesta espontánea nos remite a alimentos y no a platos, a productos aislados, sin referirse a su manipulación y ubicación en el contexto más amplio del consumo alimentario.Esta respuesta, este *decalage* tan extraordinario, constituye un objeto de estudio privilegiado para analizar las representaciones sociales en torno a las comidas. Sin embargo, revela un problema metodológico para aquellos estudios cuyo objetivo principal consiste en saber qué y cómo come la gente, es decir, cuáles son sus prácticas alimentarias reales.

A partir de estos datos, nos preguntamos qué debemos hacer para caracterizar de una forma idónea las maneras de comer. Conviene, en primer lugar, saber distinguir entre qué son las *prácticas reales* (observadas) y las *prácticas declaradas* (interiorizadas). Éstas últimas son las que hacen declarar a las personas ante ciertas preguntas que gastan veinte euros en lugar de diez, que siempre compran pescado fresco en lugar de congelado o que cuando llenan el cesto de la compra lo hacen siempre pensando más en los gustos de los demás que en los suyos propios. Comparando unas con otras, *las prácticas declaradas* nos muestran que son fácilmente objeto de transformación, de reestructuración semántica, de olvido o, aún más, de negociación o ocultación. El estudio *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud,* llevado a cabo por el Observatorio de la Alimentación (2004) en España da cuenta de tales diferencias referidas. Sirva de ejemplo, la conceptualización de lo que se entiende por una "verdadero desayuno" y los alimentos que finalmente son consumidos durante esta ocasión. *Leche, cereales, tostada con aceite, fruta, cruda o en zumo*… son los ingredientes que se consideran ideales para un buen desayuno:

> "Para mí, tiene que ser zumo, cereales, y fruta, pero…".
> "Para mí sería lo ideal leche, cereales, tostada con aceite, fruta…".
> "Por la mañana me gustaría desayunar bien… una tostada, un huevo, frutas o zumos naturales…".

Sin embargo, en el *desayuno* que en realidad se ingiere**,** los alimentos más habituales son los comprendidos dentro de la categoría de "bollería, galletas y dulces". En un segundo nivel, se sitúan el pan y las tostadas, siguen los cereales y los aceites y mantequillas. En menor medida pero con un porcentaje significativo (alrededor del 8%), aparece también el consumo de embutidos y quesos, apenas mencionados por los informantes. Como también puede observarse, a pesar de las recomendaciones dietéticas relativas a la conveniencia de incluir las frutas en el desayuno y a pesar, también, de que las mayoría de la población considera que un "verdadero desayuno" debe incluir las frutas, sólo en un 4,7 % de los casos se han incluido las frutas en el desayuno.

La alimentación cotidiana, participando de la esfera tanto íntima como pública de las personas es, a menudo, transformada por la oralidad y por los discursos que construyen los informantes, de tal manera que se hace necesario recoger la información utilizando recursos técnicos que permitan la contrastación. En este contexto, la observación complementa y ayuda a la interpretación de los datos recogidos mediante las entrevistas. A la etnografía le interesa ver cómo se construye dicha oralidad y no sólo porque a través de ella se expresa el punto de vista interno de los actores sociales o *emic*, extraordinariamente útil en la tarea de comprender lo que es verdaderamente significativo para el grupo estudiado, sino porque su relato da cuenta de cómo los actores sociales organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias a través del lenguaje, cómo las perciben y cómo las comunican.

La constatación empírica de que existe una diferencia significativa entre *lo dicho y lo hecho* no es, por otro lado, difícil. Lo importante es reconocer su existencia para abordarla analíticamente. Ilustraremos estas cuestiones a partir de diferentes ejemplos proporcionados por una investigación realizada en la ciudad de Barcelona (Gracia, 1996). En ella se ponía de manifiesto el hecho de que las personas entrevistadas rara vez reconocieron variar el consumo de alimentos, su tipo o su calidad, por motivos de orden presupuestario. Tampoco reconocieron comprar productos alimentarios bajo la influencia de mensajes publicitarios a pesar de que sus despensas pudieran estar llenas de productos

de las marcas más publicitadas. Por esta razón, además de constatar estas "discrepancias", en las páginas siguientes especificaremos el tipo de técnicas que fueron utilizadas con el fin de describir y contrastar los discursos de los informantes.

En efecto, en pocas ocasiones los informantes reconocen variar sus prácticas alimentarias, el tipo o la calidad de los alimentos consumidos, por razones de orden presupuestario. Sin embargo, comer, hoy, continúa suponiendo un importante capítulo de gasto, tanto en términos absolutos como porcentuales para la práctica totalidad de los grupos domésticos. Ello es así y así acostumbra a manifestarse en los discursos. El dinero destinado a la alimentación se modifica, en la práctica, según las necesidades y los constreñimientos económicos. Cuando se pregunta a una persona cómo organiza el presupuesto familiar, la respuesta más común suele indicar que la partida destinada a la alimentación es el primer gasto a tener en cuenta y a partir del cual se organizan los restantes. Por ejemplo,

"Tenemos unos gastos fijos al mes de ciento treinta mil pesetas, incluida la comida que es el principal y el más grande" (Mujer, 56 años, ama de casa).

El gasto alimentario es el que garantiza, en primera instancia, la supervivencia física del grupo doméstico o del individuo. Sin comida no hay posibilidades de subsistir. Se trata, pues, de una necesidad primaria, de orden fisiológico. Ahora bien, aceptada esta premisa, hemos de preguntarnos por qué la mayoría de las personas responsables de los hogares insisten en que, si tuvieran que acortar el presupuesto familiar, reducirían cualquier otra partida antes que la alimentaria[15]. Las preguntas planteadas en *la entrevista en profundidad*[16] en relación al gasto doméstico permiten detectar, sin embargo, que el presupuesto no se organiza a partir de esta prioridad, es decir la prioridad nutricional, sino al contrario. La alimentación es, y ha sido, la partida de gasto más flexible. Las letras de la hipoteca, los recibos del agua, la luz o los impuestos son gastos difíciles de eludir o modificar. El comentario de una informante así lo constata:

"Cuando yo me casé, hace treinta y un años, primero se separaban los gastos de la luz, gas, alquiler y lo que sobraba (era) para la comida. Se compraba, por orden, el tocino, el aceite y las patatas y si quedaba, las verduras, por ejemplo. Ahora, no lo miramos tanto" (Mujer, 56 años, ama de casa).

[15] El trabajo de Durán *et al.* (1988) confirma estadísticamente que sólo el 4% de las amas de casa ante la pregunta sobre qué partida reduciría del presupuesto familiar si tuviera que acortarlo citan la alimentación en primer lugar.

[16] Este tipo de entrevista consiste en un conjunto articulado de preguntas no codificadas orientadas a obtener información cualitativamente significativa en relación con las hipótesis planteadas. En este trabajo se ha considerado una de las principales herramientas de análisis entre el conjunto de técnicas utilizadas. En esta investigación sobre cambios y permanencias de la cultura alimentaria, quedó estructurada en siete apartados sobre las condiciones sociodemográficas del informante, las diferentes manifestaciones del comportamiento alimentario y las transformaciones registradas en los últimos treinta años. Se trata de una entrevista de larga duración llevada a cabo durante dos o tres sesiones distintas para evitar el cansancio del interlocutor. Junto a este tipo de entrevistas, se utilizaron, también, cuestionarios abiertos, sin guión previo, especialmente con motivo de la participación directa en tareas como ir a la compra o sentarse a la mesa.

Una cuestión es que la alimentación sea un gasto flexible y otra que sea prescindible. En este sentido, se podría convenir que, de una forma u otra, tenemos que comer y, consecuentemente, la alimentación constituye un gasto principal. Ahora bien, cabe insistir en que una cuestión son los argumentos ofrecidos por la mayoría de los entrevistados y otra, sus prácticas. En la valoración del gasto alimentario se incluyen planteamientos de carácter moral y ético. Reconocer que se reduce el presupuesto destinado a la alimentación puede equivaler, por ejemplo, a reconocer que se escatima en salud y en cuidado de los miembros de la casa:

> "Gasto mucho en comida. No nos estamos, de comer. Miro los precios, claro, pero si tengo que comprar algo, lo compro... y siempre bueno, fresco. No jugaremos con las cosas de comer, ahora que se puede... Es diferente, si no puedes, bien tendrás que apañártelas, y comprar lo barato... Gracias a Dios, para comer no nos falta..." (Mujer, 56 años, ama de casa).

Sin embargo, según el análisis del contenido existente en el congelador de esta mujer; es decir, según su *inventario de productos y equipamientos culinarios*[17], la merluza encontrada había sido adquirida previamente congelada, lo mismo que los buñuelos de bacalao o la sepia. Por tanto, ni todos los productos que compraba eran frescos, ni los más "caros". La presencia de niños pequeños en el grupo doméstico acentúa aún más la consideración ética y nutridora:

> "Con el crío pequeño gastas más, y tanto. El pescado fresco, el rape..., carne de primera, filete, frutas variadas y buenas... No sé, haces cosas y miras más que antes, que lo que te lleves esté en buenas condiciones... ¿Si tuviera que disminuir los gastos?. Empezaría por mí, por mis caprichos, no por la comida de mi hijo. La ropa, la colonia..." (Mujer, 25 años, administrativa).

La interiorización de uno de los mensajes predominantes en nuestra cultura en relación a la dieta, el comer equilibrado, aparece como un ideal a poner en práctica y, en muy pocas ocasiones, se menciona la posibilidad de que comer variado y sano pueda hacerse a bajo precio. Parece seguirse el principio de que "*lo caro es bueno*". Sólo en comentarios aislados, normalmente entre responsables con un nivel de estudios medios o superior, se plantea esta posibilidad:

> "No hace falta comer bistec cada día, o marisco y gambas, para comer bien. Las cosas a veces más baratas, no sé, unas lentejas con arroz, una sepia con guisantes... son tan nutritivas y de la misma calidad o mejor que un plato de salmón ahumado o de dorada a la sal... El problema es que todo es caro, empezando por la base. El aceite para cocinar, por ejemplo... El de oliva, que es mejor, está por las nubes" (Mujer, 59 años, analista).

A pesar de los diferentes capacidades adquisitivas de los grupos domésticos estudiados en la investigación citada, en todos -excepto en uno- se detecta una *despreocupación* relativa a esta partida, en cuanto que aparentemente el nivel de ingresos puede cubrir el gasto sin excesivos problemas. Ahora bien, el problema no reside tanto en el nivel de ingresos como en la capacidad adquisitiva real. En este sentido, en algunos grupos domésticos con facturas fijas mensuales elevadas con respecto a sus niveles de ingresos, la partida de alimentación tiende a modificarse con frecuencia y siempre a la

[17] Este registro es útil no sólo para delimitar los productos, utensilios y electrodomésticos que se encuentran en diferentes estancias del espacio doméstico, especialmente la cocina, sino también para ayudar en la formulación de preguntas generales y en la interpretación de los datos obtenidos en las entrevistas. Aquí interesa inventariar los tipos de productos existentes, los lugares donde se almacenan, las formas en que se conservan, así como las características del equipamiento culinario habitual.

baja. A pesar de que existe un presupuesto mínimo -insistimos, las personas han de comer, mejor o peor- y del establecimiento, al menos teórico, de un límite en el gasto, las personas entrevistadas no tienen esta percepción y su reconocimiento es, justamente, el contrario. En efecto, el miedo a no poder comer propio de la posguerra española habría desaparecido y los individuos que entonces pasaron penurias parecen vivir más tranquilamente la *abundancia* alimentaria actual. Los informantes refieren la cantidad destinada a la alimentación como una partida variable -sujeta a incrementos, sobre todo-, cuya modificación depende de factores diversos como, por ejemplo, el tipo de productos comprados (más o menos pescado, por ejemplo), de las épocas y celebraciones (verano e invierno, Navidad) o del número de comensales (los invitados…). No se manifiestan motivos económicos para reducirlo. Es cierto, sin embargo, que sobre las oscilaciones de los precios del mercado están más enteradas las mujeres de las clases populares que las de estatus medio-alto. Son las mujeres que no trabajan, o lo hacen parcialmente, con escaso nivel de estudios y nivel económico bajo, las que tienen más en cuenta los precios y las que adquieren menos alimentos con servicios incorporados, los llamados *alimentos-servicio*[18]. Ellas conocen las oscilaciones de los precios semanales de los diferentes artículos o los establecimientos que tienen los productos más baratos. Sin embargo, no es frecuente admitir que:

> "Si una semana no llego, dejo de comprar productos de reserva o no muy necesarios, o dejo la paella de pescado para otra semana" (Mujer, 56 años, ama de casa).

Contrariamente al discurso predominante, sí que hay motivos económicos para contraer el presupuesto alimentario. El discurso tranquilizador de *comprar todo lo que apetece* se ve afectado en la práctica cuando, por ejemplo, determinados gastos (fiestas, salidas a restaurantes, imprevistos) se compensan con menús familiares menos costosos. Esta situación se observa claramente en la *ficha de consumo semanal*[19]. El análisis del

[18] Entendemos por *alimentos-servicio* la gama de productos comestibles que llevan incorporadas diferentes tareas aplicadas a los alimentos a fin de facilitar el consumo (Slyvander 1988, Fischler 1995). Un ejemplo paradigmático el caso de los platos precocinados. En este sentido, los *alimentos-servicio* ahorran una parte importante del tiempo y de los esfuerzos que deben invertirse en la preparación de las comidas.

[19] Esta herramienta sirve para analizar las jornadas alimentarias y las situaciones que rodean el consumo de una forma continuada y extensiva. Consideramos que siete días es el seguimiento mínimo a realizar durante los diferentes periodos de consumo que se aparezcan como significativos en el calendario anual de los informantes. Nos alejamos así del apunte diario en cualquier época del año. En esta plantilla se deben registrar la denominación de los alimentos consumidos, las técnicas utilizadas en su preparación, la compañía, los horarios de las ingestas, el lugar, la estructura de la comida, las bebidas y las ingestas entre horas. El análisis de las ingestas nos permite recoger información acerca de cinco dimensiones distintas:

DIMENSIÓN TEMPORAL (franjas horarias, duración ingesta, laborables/festivos): se tiene en cuenta dos cuestiones, tanto el día de la semana en que se hace la comida (de lunes a domingo), como momento del día en que se incia y finaliza. El primer apunte permite conocer las diferencias o similitudes existentes entre días laborables y festivos y el segundo nos da cuenta de la implantación horaria, así como de la duración de las tomas alimentarias.

DIMENSIÓN ESTRUCTURAL (estructura comidas, jornada alimentaria, composición): hace referencia a la estructura de las principales comidas, tanto en contenido y naturaleza

gasto de los grupos domésticos registra un límite real en esta partida que viene dado por la selección de los alimentos/servicios adquiridos y de las calidades, normalmente modificables. Son las situaciones críticas o precarias dadas en un grupo doméstico (desempleo o nivel de ingresos muy bajo o ajustado las que demuestran de forma más evidente que el presupuesto alimentario es uno de los gastos más flexibles del hogar, en tanto que permite una mejor adaptación a circunstancias difíciles. Por ejemplo,

> "Ahora saldremos menos. Se me acaba el contrato y tengo que cuidar los gastos. Se ha acabado tanto restaurante y tantas entradas y salidas" (Mujer, 25 años, administrativa).

El fin de una fuente de ingresos puede implicar un cambio de hábitos alimentarios a nivel de consumos y prácticas. En primer lugar, puede renunciarse al servicio incorporado a los alimentos y a los "caprichos". Se puede dejar de consumir los productos que siendo más caros no tengan un valor básico, o aún teniéndolo (por ejemplo, adquirir el aceite de girasol en lugar de aceite de oliva) y elaborar menús más económicos, no comer fuera de casa, llevarse la comida al trabajo o incluso suprimir comidas consideradas principales. No obstante, en líneas generales, las personas responsables de la compra mantienen la idea de que adquieren *todo lo que desean* porque, incluso las personas con menos recursos, aseguran tener dinero para comer.

> "Gracias a Dios, la comida no nos falta y compro lo que quiero" (Mujer, 56 años, asistenta doméstica).
>
> "Por suerte, podemos comprar lo que nos apetezca. Pescado, pues pescado. Que nos apetece marisco, unas gambitas… pues a comprarlas" (Hombre, 61 años, comercial).

De forma paralela a este discurso tranquilizante, que se aleja del recuerdo de la escasez vivida por alguno de estos interlocutores durante la posguerra civil española, las estrategias y los gastos alimentarios siguen siendo heterogéneos, evidenciándose una clara

---

(ingredientes, sólido, líquido y técnicas culinarias) como al orden de combinación y sucesión de platos (ternaria, binaria, plato único, sincrónica, diacrónica). También se incluyen las ingestas hechas entre horas y el mismo nivel de detalle.

DIMENSIÓN ESPACIAL (lugar): se puede operar una primera distinción entre las ingestas hechas en el hogar y las realizadas fuera de casa. A su vez, éstas son objeto de una segunda subcategorización. Respecto a las primeras interesa conocer el lugar donde se han realizado (comedor, cocina, habitación, sofá, cama…) y respecto a las segundas lo mismo, es decir, si se han realizado en el puesto de trabajo, en los comedores empresariales o escolares, en la restauración privada, en casa de otras personas o en la calle.

DIMENSIÓN SOCIAL (compañía): las comidas pueden llevarse a cabo en solitario o en un contexto socializado. En este segundo caso, se observa el tipo y el número de personas que están participando de la misma comida (miembros del mismo grupo doméstico, otros familiares, amigos, compañeros de trabajo, de estudio, otros)

DIMENSIÓN FORMAL (contexto): se trata de observar si la comida se hace un contexto más o menos formalizado y el tipo de elementos que intervienen (modales, útiles dispuestos para el servicio, indumentaria de los comensales, posible disposición de los miembros en torno a la mesa, posición corporal -de pie, sentados, estirados…).

diferenciación socioeconómica. Los productos consumidos, el equipamiento tecnológico, los establecimientos frecuentados, el origen del ajuar doméstico, el presupuesto alimentario y parte de los servicios contratados son sustancialmente distintos según el perfil socioeconómico de cada hogar. El nivel de ingresos más bajo se evidencia en la determinación de estrategias que disminuyen el gasto alimentario: aprovechamiento y mezclas de ajuares, reutilización de envases para guardar alimentos, adquisición de las ofertas puntuales, compras al por mayor (frutas y carnes) o reciclaje de las sobras. Sin embargo, las responsables no expresan un reconocimiento explícito de intentar abaratar los costes porque, entre la mayoría de estas personas, el ahorro en alimentación se relaciona con la idea de descuidar el bienestar de los miembros del grupo. Aunque dedicar más o menos dinero a la compra alimentaria no sea sinónimo de comer mejor o peor -en ocasiones gastar más se corresponde con la adquisición de productos y cantidades supuestamente "poco recomendables" para la salud, como así lo manifiestan algunas personas-, se niega de forma sistemática el ajuste presupuestario en materia de alimentos:

> "Con la comida no escatimo. Con otras cosas, sí. Gastar por gastar, no. Ahora bien, cuando se trata de comprar la comida, que sea todo bueno. Si tengo que pagar alguna cosa que no estaba prevista, lo saco de otra cosa, pero no de la comida" (Mujer, 59 años, dependienta).

Otro aspecto moral vinculado con la actitud que las responsables mantienen respecto a la comida adquirida y, por tanto, previamente seleccionada para el consumo, es el que hace referencia a las "sobras" y su destino. Cuesta admitir abiertamente que la comida se tira y, sin embargo, el análisis de los desperdicios alimentarios domésticos**,** otro recurso técnico posible, pone en evidencia que numerosos hogares no sólo desechan aquello considerado incomible, por ejemplo las pieles de las frutas, el pan duro, ciertas vísceras, restos de verduras u hortalizas, productos en descomposición, sino que también se desestiman alimentos clasificados como comestibles, los cuales, por constituir una sobra de una comida ya realizada, acaban igualmente en el cubo de la basura. Lo curioso de este proceso es, de nuevo, el escaso reconocimiento de esta práctica e, incluso, la insistencia en manifestar que se hace todo lo posible por evitarla:

> "Lo que sobra al mediodía, lo guardo para el día siguiente o la misma noche. Depende de lo que sea, lo congelo... Si al final veo que sigue en el plato porque nadie lo prueba, me lo acabo comiendo yo antes que tirarlo..." (Mujer, 56 años, ama de casa).

> "Si lo que sobra son cosas como la tortilla de patatas o las croquetas, no hay problema. Se las come cualquiera, al día siguiente, frías, es igual. A mi hijo le gustan más, dice. Ahora, el pescado o la carne dan vueltas y vueltas. O me lo como yo o, a veces, mi marido. Se lo pongo para almorzar... Pero, muchas veces, si ya lleva dos o tres días rondando, tengo que tirarlo de tieso que se ha puesto" (Mujer, 56 años, asistenta doméstica).

No obstante, la *observación*[20] de las prácticas alimentarias muestra que se desecha una cantidad considerable de productos alimentarios y con más frecuencia de la

[20] La observación en cuanto técnica científica se ha utilizado, en este estudio, sobre todo en situaciones relacionadas con las fases previas al consumo de alimentos (aprovisionamiento, almacenamiento, preparación) y durante el proceso mismo (comidas). La principal finalidad ha consistido en llevar a cabo un análisis reflexivo sobre las diferencias que se producen entre las prácticas declaradas y las objetivadas y, en este sentido, sobre cómo y por qué los informantes elaboran ciertos discursos sobre su comportamiento alimentario. En este trabajo, la observación ha sido utilizada tanto como estrategia para completar y contrastar la información obtenida mediante otros procedimientos técnicos ya mencionados, especialmente la entrevista en profundidad y la ficha de consumo semanal, como medio que nos ha

que acostumbra a reconocerse. Ahora bien, también hay que apuntar que esta mayor frecuencia varía en función del tipo de hogar y de las características de la persona que es la responsable del hogar. El juicio moral asociado a la idea de no tirar la comida, difundido en parte tanto por una ideología cristiana como por muchas otras, también se ha transformado durante los últimos años. Básicamente, esta transformación se ha producido en dos sentidos. En primer lugar, porque se dan factores de orden tecnológico-industrial que facilitan una mayor preservación de los alimentos y, en segundo lugar, porque las generaciones que no vivieron la guerra civil o la posguerra y sus consecuencias, el hambre y la escasez generalizada, sobre todo en las ciudades, perciben de forma menos dramática o trascendente y, desde luego, menos culpabilizante, la circunstancia de no reciclar las sobras o de tirar restos de comida.

En cualquier caso, es cierto que, a menudo, suele darse una segunda oportunidad al plato no consumido. Lo más cómodo es que las sobras vuelvan al refrigerador, al congelador o al mármol de la cocina. Sin embargo, es cierto, también, que algunos hogares en los que se elaboran platos cuya base podría proceder de restos de comidas anteriores, como las croquetas o los canelones, de hecho, se realizan con ingredientes comprados a propósito para tal preparación. Ahora bien, una cosa es guardar las sobras para consumirlas en una próxima ocasión, tal como han sido cocinadas, y otra variar su presentación, añadiéndoles otros ingredientes o simplemente transformándolas de aspecto. Mientras que la primera circunstancia es común en casi todos los grupos domésticos, la segunda es menos frecuente.

En otro orden de cosas, otra cuestión no menos importante a la hora de expresar estas discrepancias entre lo declarado y lo realmente consumido es la visión que los informantes tienen sobre su *participación* en las tareas alimentarias, es decir, en el trabajo derivado de la alimentación cotidiana y el tiempo que realmente dedican. En este sentido, resultan significativas las respuestas de maridos, incluso jóvenes, que a la pregunta de si participan en alguna actividad alimentaria, aparte del consumo, responden que sí, y de forma relativamente rotunda:

> "Yo ayudo a comprar, y porque no puedo ir con más frecuencia porque estoy trabajando hasta tarde, y a hacer la comida. Pero yo le pongo más imaginación, no me gustan las recetas. Ella no me deja meterme, por eso. Pero sí, sí que participo: retiro los platos, le doy de comer al niño cuando lo necesita... De los perros me encargo yo, de que no les falte comida" (Hombre, 43 años, pequeño empresario).

Por su parte, las mujeres, cuando se les pregunta acerca del tipo y grado de participación de sus compañeros, acostumbran a manifestarse en el sentido opuesto:

> "Puff... Si se lo mando, sí. Por ejemplo, se me ha olvidado el pan, pues lo llamo por teléfono y le digo que lo traiga. Aún así, a veces se olvida. Él suele comprar las bebidas (alcohólicas), siempre está que si mira el vino tal o el cava cual. Los domingos compra los churros del desayuno. A veces recoge su plato de la mesa, normalmente en las cenas porque llega tarde y no le espero...". (Mujer, 25 años, contable).

---

permitido acceder a determinados acontecimientos que sólo podían conocerse a través de la observación. Es el caso por ejemplo, de compartir una comida, hacer la compra u observar la preparación de un plato. La observación, que unas veces ha sido externa y otras participante, ha permitido dar cuenta de qué uso se da a los productos inventariados y a los electrodomésticos, que tipo de platos se confeccionan y cómo, cómo se reparten y organizan las tareas diarias o quien participa en cada proceso, entre otras cuestiones.

Se trata de dos versiones diferentes y no del todo contradictorias. En estos casos, la observación directa permite ver cómo se perfilan las competencias de cada uno de ellos, y la respuesta ofrecida por estos compañeros sobre su "evidente" participación queda cuestionada ante la escasa dedicación, cuantitativa o cualitativa, invertida en cualquier trabajo relacionado con la alimentación que no sea el consumo mismo. En general, el predominio femenino relacionado con la adopción de las decisiones alimentarias colectivas no se niega en la mayoría de los grupos domésticos, aunque entre los hogares de personas jóvenes en los que el hombre participa con más frecuencia en ciertas tareas, tales como la compra, el servicio de la mesa o la preparación de algún plato, se produce una cierta reivindicación de esas participaciones a fin de que se les reconozca su colaboración o responsabilidad. Esta actitud contrasta, por ejemplo, con la de los hombres mayores que, aún colaborando con sus esposas, prefieren evitar el reconocimiento público cuando "ayudan", ya que les parecen tareas poco "propias" de hombres. También puede producirse el no reconocimiento de la participación en la medida en que pueda considerarse – es el caso de algunos hombres jubilados- que ello representa una pérdida de estatus en el seno familiar. En estos casos, la participación en las tareas alimentarias puede ser involuntaria (la jubilación supone disponer de más tiempo que el cónyuge) aunque no excluye que pueda ser una salida al mayor aburrimiento ocasionado por la jubilación.

> "Voy a comprar porque mi mujer está mal de las piernas y no puede cargar con peso" (Hombre, 61 años, pensionista.)

Sin embargo, muchas veces son las propias mujeres quienes minimizan la participación de otros miembros del grupo doméstico. En estos casos, se pone en duda su protagonismo alimentario, aunque este protagonismo aparezca realmente repartido entre los diferentes miembros del hogar y una asistencia doméstica contratada. Esta falta de reconocimiento pone de manifiesto la enorme subjetividad con que es percibida e interiorizada la responsabilidad alimentaria y la *necesidad* de asumirla, aunque sólo sea teóricamente. Así, por ejemplo, en casos que lo que se contrata una persona asistenta, incluso 8 horas diarias, puede argumentarse la propia participación en las tareas alimentarias de la siguiente manera:

> "No, ella (la asistenta) no hace nada de eso. Limpia la casa y cuida de los niños. Y ahora menos porque son más grandes. No me fío de que vaya a comprar y menos de la comida. No sabe cocinar. Le tengo que decir yo lo que tiene que hacer. Hasta poner el caldo. Al principio le decía, tú misma le preparas algo al niño cuando venga de la escuela... Pues en un mes me lo cebó porque sólo sabía hacerle patatas fritas con chorizo, huevos, salchichas... Me tuve que meter yo y hacerle un menú para que lo siguiera..." (Mujer, 40 años, pequeña empresaria).

En la práctica, se observa, no obstante, que las asistentas a tiempo completo, compran con frecuencia casi diaria los "olvidos" (pasta de sopas, leche, bebidas, huevos o frutas), preparan habitualmente -sin menú preestablecido- la comida y la cena de los hijos o de algunos de ellos, las sirven y recogen, limpian los platos de la cena de la noche anterior y recuerda a la "señora" lo que se ha acabado. Las delegaciones a las asistentas acostumbran a ser superiores a las reconocidas aunque, en sus discursos, las asistentas, básicamente, limpian y se encargan del cuidado de los niños.

La diferencia entre la visión que la población acostumbra a tener de sus prácticas alimentarias y las que ejercitan realmente se acentúa en el caso de las mujeres. Esta circunstancia tiene que ver con el hecho de que la responsabilidad de la alimentación cotidiana sea principalmente femenina, una generalización, ésta, que puede constatarse

histórica y etnográficamente, tal como veremos en el apartado **6.2**. De las categorizaciones verbales recogidas en este estudio mediante los *grupos de discusión*[21] se deduce una primera cuestión. Las diferencias entre oralidad y prácticas se observan con más frecuencia entre las mujeres que entre los hombres porque las primeras explican con mayor minuciosidad el porqué de sus comportamientos alimentarios, sus elecciones y decisiones. Además, en este esfuerzo valorativo manifiestan algunas de las tensiones que reproducen en torno a las comidas. Estos argumentos contrastan con las explicaciones dadas por los hombres. Respecto a las categorizaciones de los alimentos, por ejemplo, acostumbran a citar una menor cantidad de productos, nombran sólo grandes grupos de alimentos y argumentan su consumo o su evitación con menos variables (gustos y salud). Sí reflejan la incidencia del discurso médico y justifican los consumos alimentarios, además de por sus propios sus gustos individuales, porque "se han de comer".

Dicho contraste se evidencia especialmente a la hora de hablar de los alimentos considerados principales o necesarios. En ocasiones, se mantiene una relación contradictoria entre lo que se come [según puede haberse recogido en *las fichas de consumo semanal* y las propias declaraciones expresadas en las *entrevistas en profundidad*] y lo que se sabe que se debería comer para, por ejemplo, no engordar. Ello puede dar lugar a mantener con la comida una relación tensa cada vez que se rompe con la dieta que se cree se debería seguir. Estas diferencias entre lo "ideal" y las prácticas reales, a veces, pueden acentuarse de forma notable por diferentes razones contextuales, por ejemplo las personas que viven solas, de tal manera que lo que realmente se ingiere apenas coincide con lo que se considera necesario para el "correcto" funcionamiento del cuerpo: verduras, frutas frescas, legumbres…

> "Voy tan cansada que, a veces, no le doy ninguna importancia a lo que como. Se trata de satisfacer la necesidad perentoria de comer y es una pena porque eso, para mí, no es lo que ha de ser una buena alimentación" (Mujer, 33 años, médico.)

Aunque las categorizaciones relativas a la alimentación estén, hoy, fuertemente medicalizadas, éstas no necesariamente se traducen en la práctica. Una vez más, el *décalage* entre los dos niveles, aunque se sea consciente del mismo, puede provocar una cierta insatisfacción con la alimentación seguida. Se puede admitir, incluso, que, a la hora de la compra de los alimentos, las razones o motivaciones de la misma no estén relacionadas con la salud sino pueden ser de carácter más práctico y/o coincidentes con gustos y caprichos. Además, también, aparece con cierta frecuencia una diferencia entre

[21] Los grupos de discusión favorecen el intercambio de opiniones o debates y la formulación de preguntas entre los diversos participantes, a la vez que muestran el grado de variedad de los puntos de vista que existen sobre un mismo tema. En este estudio se ha recurrido a esta técnica cualitativa de análisis para incluir preguntas más generales que permitan recoger información, no ya solo sobre las maneras de comer, sino también sobre los comportamientos alimentarios en general. Mediante ella pueden reunirse diversas modalidades de grupos de personas, que no tienen por que corresponderse con ningún grupo social "real" y desarrollar una conversación en la que los interlocutores desaparecen detrás de sus (inter)locuciones. Los grupos de discusión permiten superar la "antinomia individuo/sociedad" que se presenta al interpretar o analizar decisiones estrictamente individuales con el ánimo de hallar una cierta lógica colectiva y descubrir estructuras de sentido.

lo que se dice que gusta y lo que realmente se come después. Una vez más, razones de tipo práctico o de conveniencia pueden estar detrás de estas prácticas. Lo mismo ocurre cuando las categorizaciones refieren a un concepto tan reiterado en la moderna sociedad industrial como es el de *dieta equilibrada*. Los contenidos atribuidos a este concepto pueden variar enormemente de acuerdo con las circunstancias y, consecuentemente, a menudo se registra escasa coincidencia entre lo que se declara al respecto y los consumos reales que se evidencian en las fichas-menú, por sus preferencias y presupuesto.

Las personas pueden referirse a los alimentos necesarios como los que nutren o son saludables. También son las mujeres quienes acostumbran a dar más información sobre el contenido nutritivo de los productos alimentarios, precisamente por la adscripción cultural de la responsabilidad/conocimiento alimentario doméstico y del cuidado de la familia. Acostumbra a tratarse de informaciones bastante estandarizadas y sintéticas. Por ejemplo, las vitaminas se atribuyen a las verduras y frutas, las proteínas a la carne, los pescados y los huevos, el calcio a la leche... Algunas personas pueden citar, también, los alimentos que constituían la base de su dieta hasta hace unos años, especialmente en aquellos grupos domésticos en los que la persona responsable de la alimentación es mayor de edad y de clase popular -patatas, legumbres, harina o aceite-. Y pueden citarse, también, como alimentos necesarios aquellos que fueron privativos para determinadas infancias: carnes, pescados, huevos o leche.

El planteamiento formulado por una gran parte de las personas responsables domésticas en torno a la consideración de que los productos que adquieren son los "mejores" y "de calidad", en tanto que su pretensión es ofrecer a los miembros de su grupo alimentos sanos, contrasta con otras opiniones sugeridas por ellas mismas cuando declaran que "compro lo que sé que se van a comer". Viendo la composición de los menús a través de los apuntes diarios y *del calendario anual*[22] de todos los miembros de los diferentes grupos, sobre todo en el caso de los jóvenes, esta afirmación pone en cuestión aquellas consideraciones relativas a la calidad y a lo que se considera "mejor". La incorporación doméstica de productos que permiten hablar de una comida *generacional* avala la tendencia por parte de las responsables domésticas a adaptarse a los gustos de los miembros de la casa, entre otras cosas para evitar los conflictos cotidianos relacionados con las comidas domésticas. Se trata de consumos que se adoptan de forma preferente entre jóvenes y niños y que son, según su opinión, los que más les *gustan*.

La cuestión que se plantea aquí, en relación a las diferencias entre los discursos verbales y las prácticas objetivadas está muy vinculada con la transmisión de las funciones nutridoras atribuidas culturalmente. A través de la alimentación cotidiana, las mujeres, además de cuidado, ofrecen servicio (Charles y Kerr, 1986). Por esta razón, se les "exige" que brinden una atención adecuada a los miembros del grupo doméstico aunque ello suponga supeditar no sólo sus preferencias particulares sino, incluso, las que desde un punto de vista nutricional pudieran ser más óptimas, a los gustos de los beneficiarios de su trabajo. Brindar servicio constituye una de sus obligaciones primeras y así se hace explícito en la mayoría de los casos. La mayoría de mujeres responsables de la

[22] Este registro permite disponer los tipos de comida en función de los diversos periodos a lo largo del año y dar cuenta de las diferencias que se puedan vislumbrar según las estaciones naturales o las ocasiones sociales. Esta herramienta sirve para observar la variabilidad entre los tipos de comidas –si es que se dan- clasificándolos, de entrada, entre comidas diarias/cotidianas y comidas extraordinarias/festivas correlacionándolas con los diversos acontecimientos que regulan la vida social: fiestas religiosas, celebraciones rituales, ritos de paso, estacionalidad, etcétera.

alimentación doméstica afirman querer satisfacer dichas preferencias. No obstante, debería comprobarse si la supeditación de los gustos femeninos pasa también por no cocinar aquello que no les agrada. Una cosa es que se tengan en cuenta las preferencias de los miembros del grupo doméstico, con las que se puede coincidir, y otra que ellas expresen sus preferencias como gustos de los demás. Son dos cosas muy diferentes. Al fin y al cabo, no se ha de olvidar que los gustos masculinos también son un producto de la socialización femenina. Este tipo de paradojas, relativas a los valores alimentarios, se repite en numerosas ocasiones. Por ejemplo, las personas pueden formular planteamientos ideológicos que oscilan entre los argumentos "tradicionales" adscritos a la alimentación y las prácticas "modernas".

Este tipo de discrepancias entre comportamiento declarado y comportamiento real, a pesar de que sean sólo ejemplos extraídos de una investigación concreta, es suficientemente ilustrativo de las dificultades de una investigación sobre cultura y comportamientos alimentarios. Todos los ejemplos citados han servido para corroborar e ilustrar el planteamiento de partida, es decir, no hubieran podido ser observados –ni, en consecuencia, descritos ni interpretados- de no utilizar en el análisis etnográfico del comportamiento alimentario técnicas que permitan la contrastación cualitativa y pormenorizada de los datos recogidos. Las diferencias detectadas entre los discursos construidos por los interlocutores y sus "realidades" alimentarias son clave para comprender el sentido, la función y, en definitiva, el significado de unas prácticas tan cotidianas como estructurantes del orden sociocultural. Aquí hemos visto algunas de ellas. Este espacio diferencial no hubiera podido ser reconocido sólo con registros cuantitativos, por otro lado, los más frecuentes en las investigaciones que sobre el comportamiento alimentario en las sociedades de mercado y, también, a pesar de su insuficiencia, los únicos que son tenidos en cuenta para la orientación de cualquier tipo de estrategias, desde la más estrictamente mercantiles a las de orientación educativa y nutricional. A nuestro parecer, conviene insistir en que los registros cuantitativos sólo deberían aplicarse una vez desmenuzada la complejidad inicial que entraña cualquier estudio sobre la cultura alimentaria, la cual, por otro lado, aparece sujeta a continuas modificaciones. En este sentido, además, cualquier estudio sociocultural sobre la alimentación humana y su evolución, por tanto, cualquier estudio que entienda la cultura alimentaria como un proceso dinámico y cambiante, debe partir del conjunto de caracteres definidores del comportamiento e incluir una perspectiva diacrónica, en tanto que el análisis de las transformaciones, tal como lo indican las aproximaciones contextualizadas presentadas en epígrafe **3.3.**, precisan de un referente temporal.

Si bien se puede escoger como objeto de estudio principal un elemento concreto del sistema alimentario, ya sea un ingrediente, una fase del proceso -la producción, la adquisición de alimentos o la preparación culinaria- o el grado de participación de las personas en las tareas diarias, lo que interesa es reconstruir a través de los elementos del sistema el conjunto de relaciones sociales que se articulan en los distintos modos de vida. Para ello, es necesario preguntarse en qué circunstancias se han introducido las modificaciones, qué factores las han propiciado, a qué partes del sistema han afectado y a quiénes. Todo ello debe hacerse sin olvidar la heterogeneidad de la composición social de las poblaciones estudiadas y cómo esas diferenciaciones afectan a la variabilidad de los comportamientos de los diversos grupos. Las poblaciones tienen edad, participan o no del mercado de trabajo, se procuran ingresos, están localizadas en determinados hábitat y proceden de diferentes lugares geográficos, cuentan con un nivel mayor o menor de instrucción y están condicionados por un conjunto de valores y creencias particulares.

Todos estos criterios afectan, de uno u otro modo, a su quehacer alimentario cotidiano y deben ser tenidos en cuenta cuando éste se convierte en objeto de estudio.

A lo largo de este capítulo se ha podido ver que, metodológicamente, las vías para abordar la cultura alimentaria y sus transformaciones pueden ser diversas, lo mismo que las técnicas o las herramientas para la recogida de datos. Aunque no hayan sido presentadas todas ellas, sí puede concluirse que, para evaluar cualquier aspecto del comportamiento alimentario, la metodología y los recursos técnicos se han de ajustar de manera conveniente a los objetivos. Un estudio que pretenda predecir qué partes del sistema alimentario son más propensas a incluir innovaciones y qué sujetos son los protagonistas del cambio, difícilmente podrá ofrecer resultados generalizables a partir de un trabajo de campo basado exclusivamente en la observación de las comidas y recurriendo a una muestra homogénea socialmente. Si se quieren analizar las transformaciones y predecirlas, se han de introducir mecanismos que las pongan de manifiesto, desde instrumentos de análisis que incluyan la vía para establecer la comparación diacrónica a técnicas que recojan información sobre las jerarquías de los elementos que participan. Por ejemplo, si entre las personas entrevistadas se incluyen individuos de diferentes edades, se puede facilitar el conocimiento de las diferencias/semejanzas de sus comportamientos, así como la posibilidad de interrogarse sobre prácticas anteriores entre los informantes más mayores. En definitiva, es importante perfilar muy bien las unidades de estudio y la aplicación técnica, así como el alcance de las generalizaciones que, derivadas del trabajo antropológico, puede ofrecer la investigación.

5

ALIMENTACIÓN, "COCINA" E IDENTIDAD CULTURAL

Uno de los temas en torno a los cuales la antropología social ha centrado su interés en las últimas décadas es el de las relaciones entre alimentación y la construcción y las manifestaciones de la identidad cultural. Por ejemplo, ¿Qué es lo que permite identificar una cocina como la cocina propia de un país? ¿Qué es lo que permite a los habitantes de un país identificar su cocina e identificarse con ella? ¿Cómo es posible que los extranjeros identifiquen a los habitantes de un país y los distingan de otros por lo que comen?...

5.1. La caracterización de una "cocina".

Ya hemos señalado [Cf.: **1.1.3.**] que los seres humanos son, prácticamente, las únicas criaturas del mundo que observan reglas precisas sobre lo que comen, sobre la manera de preparar los alimentos y sobre las personas con las cuales los consumen. Las estructuras de estos comportamientos, que dan lugar a tradiciones específicas, han venido definidas por cuatro elementos (Farb y Armelagos, 1985: 216; Rozin y Rozin, 1981: 243):

1) Un número muy limitado de los alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio. Los criterios de selección han sido, por lo general, la facilidad de acceso y las cantidades que se pueden recoger en función de la energía que hace falta emplear para obtenerlas;
2) El modo característicos de preparar estos alimentos (por ejemplo: cortados, asados, cocidos, fritos, hervidos, etc.);
3) El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad; y
4) La adopción de un conjunto de reglas relativas a: a) el número de comidas diarias; b) el hecho de que los alimentos se tomen solo o en grupo; c) la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos; y d) la observación de tabúes.

Estos cuatro elementos dan lugar a lo que se llama una "*cocina*". Para Rozin y Rozin (1981), de estos cuatro elementos, resultan muy importantes los *principios de condimentación* o combinaciones de aromas que resultan características de una cocina determinada y que, a su vez, pueden caracterizarla, identificarla y darle continuidad a través del tiempo porque son los elementos más resistentes a desaparecer. Estos principios de condimentación, aunque supongan un porcentaje muy pequeño de la ingesta total de alimentos, por su distintivo sabor y uso reiterado jugarían una función importante en la *identificación* de cualquier "plato" como propio de una cocina particular. Así, por ejemplo, la presencia de salsa de soja y de jengibre otorga a un plato un claro carácter chino; las combinaciones de especias llamadas genéricamente *curries* identificarían un plato como hindú; mientras que la combinación de cebolla, pimiento y manteca de cerdo remitiría a la cocina húngara y la combinación de cebolla, tomate, pimiento y de aceite de oliva remitiría, en la actualidad, a una "cocina española". Los diferentes tipos de *ají*, por su parte, y los diferentes modos de prepararlo y de usarlo nos permitirían identificar las cocinas mesoamericanas, caribeñas y andinas. Los principios de condimentación han permanecido, a veces durante siglos, mucho más estables y resistentes al cambio que otros componentes de la cocina. Su importancia psicológica se pone de manifiesto en el hecho de que muchos emigrantes continúan usándolos a pesar de las dificultades de aprovisionamiento y de los altos precios que pueden alcanzar fuera de sus países de origen. Estos condimentos o principios de condimentación acostumbran a ser los últimos remanentes en desaparecer de las "antiguas culturas", si es que desaparecen del todo. Veamos a continuación, de forma esquemática, los principales principios aromáticos de diferentes cocinas étnicas:

COCINA	PRINCIPIOS AROMATICOS
China	salsa de soja, vino de arroz, raíz de jengibre
China Peking	salsa de soja, glutamato monosódico y/o ajo y/o sésamo
China Szechuan	salsa de soja, agri/dulce-picante
China Canton	salsa de soja, frijol, habichuela-ajo
Japón	salsa de soja, sake y azúcar
Corea	salsa de soja, azúcar negro, sésamo, chile
India	curry
India Septentrional	comino, jengibre, ajo + variaciones
India Meridional	raíz de mostaza, cacahuete, tamarindo, chile + variaciones
Asia central	canela, fruta, nuez
Oriente Medio	limón, perejil
Africa Oeste	tomate, cacahuete, chile
Africa Norte	ajo, comino, menta
Marruecos	comino, canela, culantro, jengibre, + cebolla y/o tomate y/o
Grecia	fruta
Sur de Italia y Sur de	aceite de oliva, limón, orégano
Francia	aceite de oliva, ajo, perejil y/o anchoa
Italia y Francia	aceite de oliva, ajo, albahaca
Provenza	aceite de oliva, tomillo, romero, orégano, salvia
España	aceite de oliva, cebolla, pimiento, tomate

Norte y Este de Europa	crema amarga, eneldo o pimiento o pimienta
Normandía	manzana, sidra, calvados
N. de Italia	vinagre, ajo
México	tomate, chile
FUENTE: Adaptado de E. Rozin: *Ethnic cuisine: The flavor-principle Cookbook* (1983), en LOGUE (1986: 122)	

Sin embargo, para Fischler (1985, 186-187), estos "principios de condimentación"

> "Son a veces tan variables, a escala nacional, regional, local y hasta familiar e individual, que se hace rápidamente difícil si no imposible trazar la frontera entre unidad y discontinuidad, entre 'dialectos' e 'idiolectos' culinarios, y aislarlos (...). Es el conjunto del sistema culinario, de este lenguaje, de su gramática y de su sintaxis, donde debe adquirir sentido y, al mismo tiempo, contribuir a construir la familiaridad, es decir, la aceptabilidad de los platos".

Así, de acuerdo con Fischler (1985: 175-176), la cocina de un grupo humano puede ser concebida como "*un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas basadas en clasificaciones, una de cuyas funciones esenciales, precisamente, es la resolución de la paradoja del omnívoro"*.

La incorporación de nuevos alimentos por parte de una cultura es un acto pleno de significado. Y, en la medida que existe un "principio de incorporación", la identificación de los alimentos fundamenta la identidad de los individuos. El hombre ha "inventado" la cocina porque identidad e identificación constituyen un envite a la vez vital y simbólico (Fischler, 1985: 173). Y

> "Una vez "cocinado", es decir sometido a las reglas convencionales, el alimento es marcado con un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra *identificado* (...). La cocina permite conciliar la innovación neofila y el conservadurismo o la desconfianza neofobas. Acomodar, es acomodar la novedad o lo desconocido, literalmente "a la salsa" o "al modo" de la tradición; es introducir al mismo tiempo lo familiar en lo inédito y la variación en la monotonía" (Fischler, 1985: 185).

En definitiva, podemos considerar que el término "cocina", en un sentido amplio, cultural, denota, además de unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales religiosos e higiénicos o sanitarios. Las "cocinas", así consideradas, acostumbran a tener una dimensión étnica, nacional o/y regional.

De acuerdo con esta definición de cocina, ¿puede hablarse de cocinas *nacionales*? Diferentes autores (Fieldhouse, 1986: 54; Back, 1977: 32) consideran que una cocina nacional es aquella que refiere, fundamentalmente, a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como *normales*, propios o específicos de un determinado país y que, en esa misma medida, constituye un aspecto de su identidad como grupo. Precisamente, porque es la 'normal' no es considerada como una expresión de individualidad o de afirmación individual, sino, más bien, como un aspecto de la identidad grupal. Al igual que otros rasgos sociales o pautas culturales, la cocina nacional es considerada,

por los miembros de dicha comunidad, como algo dado, que está ahí y que requiere de pocas explicaciones más, pues sólo las desviaciones de la "norma" son percibidas como tales. En efecto, muchas personas sólo son conscientes de que *tienen* una cocina, una forma específica de comer y unos gustos propios, cuando salen de su propio país. Es entonces cuando encuentran a faltar aquello que les era "normal" o cotidiano, cuando se dan cuenta de que "los otros" comen unas cosas "raras", diferentes.

Teóricamente al menos, cuando alguien se refiere a la "cocina francesa" o a la "cocina española", o a la "alta cocina" o a la "nueva cocina", a la cocina cantonesa o pekinesa, se tiene una idea inmediata de qué tipo de alimentos y platos se están describiendo. A veces, sin embargo, nuestras ideas acerca de las "cocinas" extranjeras pueden resultar muy desencaminadas, formadas, como ocurre a menudo, a partir de libros de cocina, de relatos de viaje o de interpretaciones de los platos clásicos por parte de los restaurantes locales. Estos tópicos pueden perpetuarse con cierta facilidad y, así, las "cocinas nacionales" son adjetivadas con estereotipos semejantes a los empleados para referirse al carácter de un pueblo en general, y mediante los cuales se pretende destacar sus características dominantes. Así, por ejemplo, se dice que los alimentos italianos son "bastos"; los ingleses "robustos"; y los japoneses, estéticamente presentados. Sin embargo, lo esencial para que pueda hablarse de una cocina nacional (Back, 1977: 32), es que, en la práctica, llegue a ser la comida "normal" de un grupo. No necesariamente ha de ser reconocida por sus practicantes como un modo de afirmar su individualidad.

Por otra parte, reconocer, identificar, caracterizar una cocina como "nacional" es un interés que se corresponde sólo con un punto de vista más bien cosmopolita y ello ocurre, fundamentalmente, cuando diferentes grupos sociales y/o étnicos entran en contacto los unos con los otros, como ocurre en las áreas metropolitanas. La mayoría de las personas de cualquier país tendrían dificultades enormes para responder a la pregunta ¿cuáles son las características básicas o propias de su cocina? Como las tendrían, también, si se les pidiera señalar los rasgos principales de su propio idioma. Sólo mediante la interacción con otras poblaciones, con otros grupos, pueden los miembros de un grupo tomar conciencia de sus particularidades y de que esas particularidades las comparten con unos sí y con otros no. Sólo entonces se tiene sentido de pertenencia y de identidad. Así pues, compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el mismo sentido de pertenencia y de identidad, y por lo tanto de diferenciación respecto a "los otros", que compartir un derecho, una lengua, un calendario ritual y festivo, unos determinados principios morales, etc.

En realidad, lo que se llama "cocinas nacionales" o "grandes cocinas" sólo tienen un desarrollo relativamente reciente. La "gran cocina" fue una creación de la burguesía, una creación de los comerciantes. En Francia, por ejemplo, los componentes regionales, evidentemente, juegan un papel importante. Este es el caso, por ejemplo, del uso del aceite de oliva en la cocina del sur de Francia, en lugar de la mantequilla, preferida en el norte. Pero las cocinas regionales francesas no se afirmaron, apenas, hasta el siglo XIX. No son, pues, muy antiguas. En la Edad Media, extensas regiones, no sólo de Francia sino de casi toda Europa, compartían una alimentación básica bastante semejante. La cocina provenzal del siglo XIV, por ejemplo, mostraba muy pocas diferencias entre la cocina popular y la aristocrática. Asimismo, en esta época, las diferencias entre las cocinas "inglesa" y "francesa" no eran muy importantes. El desarrollo de las culturas alimentarias ha estado muy ligado al de los restaurantes. En Europa, los restaurantes se desarrollaron relativamente tarde, sobre todo a fines de la Edad Media y no tuvieron su empuje

definitivo hasta la Revolución Francesa, cuando los cocineros de los nobles se quedaron sin trabajo y abrieron sus propios restaurantes. En Asia (Goody, 1989: 101), sin embargo, y particularmente en China, existe una tradición antigua en este aspecto y ha proporcionado bases sólidas a numerosas y diversificadas culturas culinarias.

5.2. Los ejemplos de las cocinas “china” y “catalana”.

La cocina china es una de las más estudiadas y es que todo lo relativo al modo tradicional de alimentarse de los chinos ilustra claramente las grandes características de una cocina, concretamente, las influencias combinadas de: 1) un medio determinado (es decir, la disponibilidad de unos productos alimenticios); 2) la cultura (es decir, la tecnología puesta en funcionamiento para producir y preparar los alimentos, pero, también, el sistema social y económico); y 3) la ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y al lugar que ocupa dentro de la sociedad). Pero, además, para que una "cocina" perdure, debe ser adaptativa y procurar una alimentación adecuada. En este último aspecto, también, la historia de la cocina china es característica en tanto que siempre ha considerado que salud y alimentación marchan conjuntamente. La buena salud no es sólo ausencia de enfermedad, sino que comporta, asimismo, mantener la energía vital mediante un equilibrio armonioso entre los diferentes alimentos y las diferentes bebidas. En definitiva, un régimen adecuado debe satisfacer al paladar, ha de ofrecer diversidad y usar de él con moderación.

Por otra parte, existe una relación evidente entre la naturaleza de una cocina y el sistema de producir y de distribuir los alimentos. El “nacimiento” de la cocina china, con la dinastía Song (960-1279), es también ilustrativa al respecto. Freeman (1979) considera tres condiciones necesarias. La primera es la posibilidad de procurarse una cierta cantidad de ingredientes, algunos de los cuales pueden ser importados, junto a la existencia de recetas de cocina variadas, pues una "cocina" no se constituye a partir de tradiciones culinarias de una sola y única región. En segundo lugar, una "cocina" requiere una población suficientemente considerable de personas exigentes y aventureras en la comida. No sólo una clientela palaciega, como ya existía en China con anterioridad, sino una elite más amplia, constituida, en este caso, por los funcionarios, cada vez más numerosos, y los comerciantes, que proporcionaban los productos procedentes de regiones diversas y alejadas, así como las enormes cantidades de cereales y de otros alimentos necesarios para alimentar a la ciudad más grande del mundo, cuyos vastísimos mercados llamaron la atención de Marco Polo. La tercera condición necesaria refiere a las mentalidades y a la importancia otorgada al placer de consumir la comida. Una última circunstancia fue, asimismo, del todo decisiva: la expansión de la agricultura y del comercio que tuvo lugar durante el período señalado. En efecto, durante esta época, se modificaron los hábitos de consumo alimenticio, tanto de la masa como de la elite, de modo que el arroz, el té y el azúcar se convirtieron en productos de consumo corriente.

Asimismo, los chinos ya habían puesto a punto las técnicas culinarias que han sido las características de su cocina: el corte de los alimentos en trozos pequeños y su condimentación antes de ser cocinados, y la utilización de un alimento base de muy diferentes maneras. Las habas de soja son el ejemplo típico de la diversidad con que un mismo recurso puede ser utilizado. Dichas habas, en primer lugar son cocidas y reducidas a puré, a continuación empieza a escurrirse la "leche". Esta leche se seca para formar una

especie de cuajada, nutritiva y muy digesta, y que se encuentra en numerosos platos chinos. Ese mismo puré puede dejarse fermentar en un lugar seco y oscuro, después de lo cual es sumergido en salmuera durante varias semanas. Este líquido, después de escurrirlo, da la salsa de soja; e, incluso, el residuo es recuperado para hacer un "queso" espeso y de olor fuerte. Además del requesón, la salsa y el queso, la haba de soja da un aceite para cocer y una harina muy rica en proteínas, sin olvidar que se la puede hacer germinar y obtener gérmenes de soja que se comen crudos. Por otra parte, en un país en el que la población estaba en aumento y en el que las sequías u otras calamidades naturales suponían hambrunas de manera periódica, todo alimento potencial llegaba un día en que era probado, incluidas las ratas (eufemísticamente llamadas "gamos" domésticos), las serpientes (denominadas "anguilas de los matorrales") y los saltamontes ("gambas de los matorrales").

Como se ve, las condiciones ecológicas, demográficas, tecnológicas, sociales, políticas, económicas e ideológicas configuraron la cocina china y su especificidad. En definitiva, todo lo relativo al modo tradicional de la alimentación de los chinos ilustra claramente las grandes características exigidas por Freeman para que den lugar a la existencia de una cocina:

1) Un paisaje determinado (es decir, la disponibilidad de unos determinados artículos alimentarios que constituirán la base de la dieta);
2) La tecnología puesta en marcha para producir y preparar los alimentos, así como el sistema social y económico en los que se sustenta dicho sistema de producción y facilitan su reproducción o continuidad;
3) La ideología o el conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar específico dentro de la sociedad; y
4) La adecuación y la adaptabilidad para perdurar.

Veamos ahora si esas mismas condiciones que se dieron en algún momento de la historia para que se constituyera la cocina china, pudieron darse para la constitución de una “cocina catalana”. En Cataluña,

1. A lo largo de la Baja Edad Media se generalizó el cultivo de los cereales, cuyos granos y harinas, junto con el aceite y el vino, constituyeron los alimentos básicos. Independientemente del grado de suficiencia de estas producciones, otros productos fueron básicos en la alimentación medieval, por ejemplo las salazones, algunas de ellas importadas, como el bacalao. Asimismo, para elaborar las recetas de la época, resultaron fundamentales otros productos importados como, por ejemplo, y, muy fundamentalmente, las especias.
2. El recetario medieval catalán[23], como el chino, es el resultado no sólo de la confluencia de recetas procedentes de sus diferentes regiones (mar, montaña, secano, huerta…) sino, también, de la influencia de culturas y/naciones vecinas: árabes, provenzal, italiana…
3. Existió en la época, además de la corte, numerosas casas señoriales y monasterios de órdenes religiosas diversas, así como una burguesía comercial emergente, que constituían una población suficientemente numerosa y diversificada en sus gustos, exigencias y consideraciones relativas a los alimentos, a las bebidas y a las comidas.

[23]) Del que existe una primera muestra impresa, el *Llibre de Sent Soví*.

4. La mesa y los placeres, así como los peligros asociados a ella, formaban parte de las mentalidades de la época. El alimento o los alimentos estaban considerados como sustento, placer, medicamento, veneno, como medio de honrar a Dios o de ofenderlo, como modo de mantenerse sano o de enfermar. Moralidad y sanidad estaban ligadas a la alimentación como se pone de manifiesto en uno de los tratados morales de la época, *Com usar bé del beure i el menjar* (Como usar bien de la comida y la bebida), de Francesc d'Eixemenis (1384).
5. Al igual que en China, agricultura y comercio estaban en expansión: las roturaciones de los bosques para sembrar cereal y el comercio a lo largo y ancho del mar Mediterráneo caracterizan la Cataluña de la época.
6. La adaptabilidad, condición para la perdurabilidad, también parece que fue una característica de la cocina medieval catalana como lo pondría de manifiesto la adaptación de ingredientes y de preparaciones culinarias, sobre todo árabes y provenzales.

Ahora bien, todo lo dicho hasta ahora sólo permite afirmar que, en la Cataluña medieval, efectivamente, existía una *cocina*, como existía en China. Pero una cuestión diferente es si esa cocina era una *cocina catalana,* una cocina *nacional*, es decir, no sólo propia sino, también, específica, distintiva y distinta de otras, de sus vecinas, por ejemplo. Esta es una cuestión mucho más controvertida y compleja. Sin duda, caracterizar de modo distintivo las cocinas catalana y china del medioevo podría resultar relativamente sencillo, pues sus estructuras sintácticas y muchos de sus elementos semánticos presentan diferencias y contrastes importantes. Podrían acumularse diferencias, empezando por los ingredientes – los presentes y los ausentes- y las categorizaciones de los mismos, podría seguirse por los fondos de cocina y principios de condimentación y otros principios culinarios, por la tipificación de las diferentes ingestas y el tipo de estructura de cada una de ellas: por ejemplo, servicios más simultáneos en la cocina china, más secuenciales en la catalana… Pero, si en lugar de comparar la cocina catalana con la china, se tratara de compararla con las cocinas vecinas, castellana, árabe o provenzal, por ejemplo ¿cómo establecer la especificidad y la distintividad? Desde la antropología, mucho menos desde otras perspectivas, las respuestas a estas preguntas no son fáciles, ni mucho menos. Y, a pesar de analogía entre cocina y lengua propuesta y desarrollada por los antropólogos estructuralistas, se estará de acuerdo en que es mucho más fácil y fructífero comparar lenguas, dialectos y hablas que cocinas. No obstante, siempre ha habido quien tuviera respuestas más o menos contundentes a este tipo de interrogantes.

En efecto, y sólo a título de ejemplo, se atribuye al escritor y periodista Josep Pla la afirmación de que "La cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela". De acuerdo con esta afirmación, la respuesta a los interrogantes anteriores sería sencilla: "La cocina catalana es su paisaje puesto en la cazuela". Y, en la medida, en que, para Cataluña, se puede hablar de diversos paisajes, cabría hablar de diversas cocinas o "subcocinas". Por ejemplo, la cocina de montaña, la de marina, la de secano y la de la huerta. Ahora bien, si todas ellas son diferentes entre sí pero, al mismo tiempo, todas son catalanas, ¿cuál sería el denominador común que permitiría calificarlas de catalanas independientemente del paisaje que, en cada caso, se pone en la cazuela? ¿Será la contradicción ese denominador común? Algo parecido es lo que ha afirmado Nestor Luján (1990: 14):

> "La cocina catalana ha sido contradictoria porque es contradictoria su geografía (...) en los límites del Principado se pueden encontrar los climas más diversos, la botánica más contrastada, los productos de la tierra más diversos y, a menudo, contrapuestos. Quien piense que la cocina catalana es sólo una cocina

> mediterránea, luminosa y clara, a base de aceite de oliva se equivoca. Sin negar que durante siglos se ha freido y cocinado el pescado con esta adorable grasa vegetal, hemos de considerar que Cataluña no es sólo el litoral sino que, también, existe, tierra adentro, una cocina basada en la mantea, y que con ella se han cocinado las carnes, las aves, las legumbres y la caza, durante siglos”**.**

Así pues, parecería ser que el paisaje hace a una cocina y la diversidad de un paisaje hace a una cocina diversa. Este tipo de afirmaciones parece aceptar la importancia decisiva, en la constitución de una cocina, de los ingredientes o de las materias primas y, consecuentemente, también, la importancia de la autarquía y del autoconsumo. Sin embargo, autarquía y autoconsumo han presentado, a lo largo de los siglos, manifestaciones contradictorias: en unas ocasiones, han consituido aspiraciones o ideales a conseguir para no ser dependientes en el aprovisionamiento; pero, en otras, pueden haber sido vividos como una imposición o como una limitación en la medida en que no es posible incorporar productos deseados pero que el propio medio no permite producir. En cualquier caso, la historia ofrece ejemplos significativos de cómo determinados productos han alcanzado en el mercado un valor inusitado, precisamente, porque siendo necesarios o simplemente apetecidos para la alimentación no se encuentran en el propio medio. La sal y las especias, aunque con una significación muy diferente, son ejemplos muy siginificativos al respecto.

Y si hablamos de mercado, inmediatamente hemos de ligar éste al paisaje, porque, de alguna o de muchas maneras, el mercado transforma constantemente el paisaje. Parafraseando a Pla, entonces, podríamos decir, también, que "la cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la cazuela". O, aunque, desde luego, no significa lo mismo, que el "paisaje de un país es el de los productos que se ponen en sus cazuelas". Por otra parte, tampoco todo lo que se produce en un paisaje determinado va a la cazuela y, precisamente, porque va al mercado. Así pues, es necesario tener en cuenta otras cuestiones como, por ejemplo, los diferentes tipos y grados de accesibilidad al mercado, así como las influencias del mercado sobre la cocina y de la cocina sobre el mercado y sobre la agricultura y, por tanto, sobre el paisaje mismo. El paisaje no es una consecuencia directa de unas condiciones ecológicas y climáticas; es, sobre todo, el resultado de la acción humana. En efecto, por ejemplo, las fronteras de los cultivos no son debidas estrictamente a las condiciones ecológicas o climáticas. Razones económicas, sociales y políticas han forzado esas fronteras a lo largo de la historia. Comparemos, por ejemplo, cuáles han sido, desde la Edad Media hasta hoy, las áreas de los tres cultivos mediterráneos más característicos (trigo, viña y olivo) y nos sorprenderemos de su extraordinaria movilidad. Comparemos los paisajes agrarios propios de cualquier región europea a principios del siglo XXI con los paisajes de esas mismas regiones a mediados del siglo XX y, en el caso de algunas de ellas, podemos no encontrar parecido alguno. En efecto, los mercados de un país han experimentado profundas transformaciones a lo largo de la historia, también los paisajes. En cierta medida podría afirmarse que cuanto más retrocedemos en la historia, los paisajes de un determinado país o sociedad respondían a su pretensión de ser autosuficientes habida cuenta de las limitaciones de los mercados y lo característico eran paisajes basados en los policultivos. En cambio, los paisajes actuales son, en gran medida, consecuencia del mercado dadas las facilidades de transporte y de transacción en general. Hoy, la caraterística de los paisajes es, cada vez más, el monocultivo. Desde una perspectiva histórica, el grado de autarquía que "ha permitido" un paisaje o que "ha impuesto" su mercado tienen, pues, mucho que ver con la cocina de un

país, su estabilidad y sus transformaciones. Para la Baixa Edad Mitjana, en el caso de Catalunya, según dice Antoni Riera (1988, 2-3),

> "Los planteamientos autárquicos que regían entonces la mayoría de las explotaciones y la marginalidad funcional del mercado reducen al mínimo las complicaciones susceptibles de aparecer a nivel de la distribuciçon y permiten considerar la producción y el consumo como dos magnitudes muy próximas, casi coincidentes, en el marco de cada unidad productiva".

Así pues, la Edad Media, dada la proximidad entre paisaje y mercado, sería un período adecuado para analizar las relaciones más inmediatas entre tierra, o paisaje, y cocina. Un par de observaciones servirán para comenzar. Por ejemplo, pocos discutirán la importancia del bacalao en la cocina catalana ya desde la Edad Media; ni tampoco la de las especias orientales. Sin embargo, ni el bacalao ni especias como la canela, el clavo, el jengibre, la pimienta y otras muchas forman parte de ninguno de los paisajes catalanes. Asimismo, cabría añadir que otros muchos productos o recursos que sí están presentes dentro de estos paisajes no han sido incorporados a la cocina catalana (por ejemplo: insectos y reptiles varios, perros y gatos, numerosas plantas y aves, etc.). Así pues, es necesario preguntarse inmediatamente ¿por qué alimentos o ingredientes que no son producidos en el propio paisaje llegan a jugar un papel fundamental en una cocina hasta el punto de que pueden llegar a constituir alguno de sus rasgos definitorios? y ¿por qué productos abundantes dentro del propio paisaje son excluídos de la cocina o, incluso, pueden llegar a tener la categoría de "no comestibles"?

Es un punto de vista muy aceptado que la cocina puede definirse, al menos en un primer momento, como el proceso mediante el cual el hombre transforma las materias primas antes de y para consumirlas. Sin embargo, como señala Flandrin (1989, 74), la historia de la alimentación, y la historia de una cocina nacional añadiríamos nosotros, no puede limitarse a un estudio de los recursos naturales y tecnológicos. Deben analizarse, también, los sistemas de valores gastronómicos -es decir, las categorías de comestible y de no comestible, de bueno y de malo, de distinguido y de vulgar, de sano y peligroso, etc.-. Asimismo, deben hacerse aparecer las relaciones que estos sistemas de valores mantienen con las ideas 'científicas' y religiosas, la estética y las relaciones sociales propias de cada momento dado.

Volvamos al bacalao y su importancia durante la Edad Media. Cabe preguntarse ¿el bacalao se generaliza en Europa porque era un producto de todos y cada uno de sus paisajes, porque existía un mercado asegurado y barato del mismo, porque era un modo efectivamente barato de poder ingerir proteínas durante los numerosos días de abstinencia propios del calendario de la Iglesia cristiana, tan influyente y poderosa? Cualquiera que sea la respuesta, es obvio que no podemos dejar de considerar la influencia de la religión en la cocina y en el mercado. En cualquier caso, por ejemplo, durante la Edad Media, el uso del aceite parece más ligado a las prescripciones religiosas que a una preferencia alimentaria. En Cataluña, al igual que en otras regiones vecinas o más o menos próximas, como la Provenza, la manteca de cerdo era la grasa preferida para los potajes y para los asados, así como para muchas elaboraciones de repostería. Sirva ahora lo dicho sólo de ejemplo para reafirmar nuestro punto de partida: la cocina de un país es algo más que sus paisajes y ello, al menos, por dos razones. En efecto, como ha sido dicho ya en el apartado anterior [**5.1.**] la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, como de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido (Fischler (1985, 182-184):

"La primera de las clasificaciones, es desde luego la que determina en el universo de lo real qué es alimento y qué no lo es (...). Un segundo nivel de clasificación, que podemos considerar religioso, interviene entre los alimentos ya clasificados como tales. Los tabúes alimentarios se sitúan en este nivel (...). Entre los alimentos clasificados a la vez como comestibles y consumibles intervienen reglas de propiedad y de contextualidad (...). Entre los criterios que gobiernan estas reglas implícitas o explícitas, los más claros y los más frecuentes conciernen a los comensales: su edad, sexo, rango, estatus, su papel social (...). Las relaciones de los alimentos entre sí intervienen constantemente, bajo la forma, por ejemplo, de reglas de asociación y de exclusión, de principios de compatibilidad o de incompatibilidad que podrían considerarse propiamente culinarios (...). Las comidas son estructuradas según una gramática y una sintaxis complejas (...). Los sistemas de representaciones sanitarias son otro criterio importante de ordenamiento de la alimentación" (Fischler, 1985: 183-184).

Veamos, ahora, si la cocina catalana tiene o ha tenido unas características específicas que la diferencien o hayan diferenciado de otras cocinas. Los recetarios antiguos nos proporcionan la visión de una cocina relativamente uniforme de unas naciones a otras. En todos los recetarios conocidos de los siglos XIV y XV, dice Flandrin (1989a, 350),

> "se encuentran especias orientales, agrazados, acidulados o agridulces, casi ausencia de salsas grasas, desprecio por la mantequilla y las legumbres verdes, importancia de las aves y los animales de caza asados, pescados los días de abstienencia, pan y platos de cereales".

No debe sorprendernos esa relativa homogeneidad. Por una parte, la *romanización* (entendida para el tema que nos ocupa como la generalización del pan y el vino, incluso en regiones poco aptas para el cultivo del trigo y de la viña) y la *cristianización* (concretada, por ejemplo, en la imposición de la alternacia de los días "grasos" y los días de abstinencia o días de carne y días de pescado o, dicho de otro modo, la alternancia entre la cocina de la manteca y la del aceite de oliva) jugaron un importante papel en favor de una cierta unificación de las prácticas alimentarias (Flandrin, 1989). Por otra, si bien es cierto que, en la Edad Media, los desplazamientos eran mucho más lentos que en la actualidad, los viajes eran frecuentes. Príncipes, intelectuales, guerreros y comerciantes viajaban regularmente, y, también, gentes de cualquier condición recorrían largas distancias con motivo, por ejemplo, de las numerosas peregrinaciones y romerías, en ocasiones a lugares considerablemente alejados. Piénsese, por ejemplo, en la importancia, por la distancia y por las enormes cantidades de peregrinos, del Camino de Santiago y en la Peregrinación a La Meca. La relativa homogeneidad de unos libros y otros y de las prácticas de unas y otras naciones no excluye, sin embargo, la posibilidad de detectar platos, preparaciones, ingredientes y condimentos relativamente específicos y que denotarían "gustos nacionales" o "regionales" (Flandrin, 1989; Grewe, 1979; Lambert, 1989).

Hablamos de diferencias nacionales y de uniformidad y cosmopolitismo europeos. ¿Cómo conjugar ésta, al menos aparente, contradicción? ¿Qué resulta más determinante a

la hora de establecer las características de una cocina: la geografía o las distinciones sociales? Las diferencias culinarias entre las diferentes clases sociales pueden ser enormes, como pueden serlo, también, sus modos de hablar, de vestir, de comportarse, de pensar, de transmitir la propiedad, de educar a los hijos, de expresar o reprimir sus emociones y sentimientos, etc. Abundan los testimonios al respecto, tanto en la Edad Media como en la actualidad. Asimismo, la relativa semejanza entre las clases privilegiadas de distintos países por una parte y la relativa semejanza, tambièn, entre las clases populares de esos mismos países, avalaría la influencia decisiva de la posición social en la caracterización de una cocina. Pero, al mismo tiempo, los libros de cocina permiten constatar, aunque no sea frecuente, la existencia de platos que figuran exclusivamente en unas regiones y/o naciones y están absolutamente ausentes en otras. Así pues, en este terreno, será conveniente tomar todas las precauciones posibles y procurar establecer, como dice Flandrin (1989a, 348), las influencias conjugadas de la geografía (y de las fronteras políticas cabría añadir) y las distinciones sociales y no contentarse con verificar que cada una de las prácticas que parecen características de un país se da en los diferentes niveles de la jerarquía social, sino que habrá que establecer, también, si una práctica cabe considerarla cotidiana o festiva en todos esos niveles, o si, por el contrario, lo que es festivo para unos resulta lo cotidiano para los otros.

Ha llegado el momento de abordar las características de la cocina catalana y considerar hasta qué punto son propias y exclusivas. Abundan las caracterizaciones y las declaraciones de principios al respecto. Empezaremos por la declaración de principios respecto a la existencia de una "cocina catalana" de Ferran Agulló (1933: 11): "*Cataluña, al igual que tiene una lengua, un derecho, unas costumbres, una historia propia y un ideal político, tiene una cocina*". Así, desde este punto de vista, al igual que la lengua catalana existe ya en la Baja Edad Media, asimismo, su cocina. Hasta cierto punto, el *Libre de Sent Soví* constituiría su “partida de nacimiento”. Por otra parte, para Rudolf Grewe (1979, 24-25), los numerosos "platos a la catalana" que figuran en recetarios extranjeros prueban fehacientemente la existencia de una cocina catalana medieval con personalidad propia. La personalidad, o las características propias de la cocina catalana medieval, según Grewe, en su excelente estudio sobre el *Lbre Sent Soví*, las sintetizamos a continuación:

> “La cocina catalana de los siglos XIV y XV es una cocina de hogar” (p. 9). Forma "parte de la cocina cristiana de occidente, con su hogar, sus asados y sus ollas, y con los antiguos hornos romanos, pero enriquecida con las aportaciones árabes y los productos mediterráneos que incoprpora e integra con un gran refinamiento. Era una cocina que se servía mucho de la almendra y de la cebolla, elementos suaves que integran y redondean los guisos y las salsas, que saboreaba el agridulce y las especias ligeras y picantes como el jengibre, y que rociaba los asados y los guisos con gotas de naranja amarga o con agua de rosas" (p. 26). Desde el punto de vista de las influencias religiosas en la cocina, "la división del año litúrgico en días de carne y días de pescado ha dado motivo a una cocina de la alternancia, no sólo de carne y de pescado, sino, también, de otros ingredientes. Y veremos como una receta de día de carne se transforma en una de día de pescado sustituyendo la manteca por aceite de oliva, el tocino por pasas y piñones, el caldo de cordero por el caldo de garbanzos, etc. Pero en las técnicas y los conceptos

fundamentales... continuan siendo los mismos" (p. 23). Por lo que refiere al número y tipos de comidas, sus horarios y algunas de sus formas de mesa, Grewe, a partir, sobre todo, de la obra de Eiximenis, considera que sus rasgos principales serían los siguientes: "Los días que no eran de ayuno se hacían dos comidas: el almuer4zo y la cena. El más sustancioso era el almuerzo, que se tomaba en la mañana, y la cena por la noche (...). El desayuno como tal no existió, si bien, cuando uno se levantaba, podía tomar pan mojado en vino" (p. 28). 'Los catalanes (de las clases privilegiadas) comen primero el asado y, luego, la olla, la cual cosa está probada como mejor y más sana costumbre y más provechosa que la contraria' (Eiximenis, c. 29). Este orden era típico de Cataluña (...). En Francia, por ejemplo, los 'potages' se servían como primer plato; después venían los asados y, al final, los 'entremets'" (pp. 35-36). "'Los catalanes siempre comen sentados y la mesa en alto; mientras que los castellanos se sientan en el suelo, y otras naciones de otras formas todavía más incongruentes'" (Eiximinis, Cap. 29, en Grewe, p. 27). Finalmente, algunas de las distinciones sociales que la comida permitía constatar eran las siguientes: En las clases más humildes, la comida podía consistir, simplemente, en "pan de centeno y cebollas y ajos y a veces un poco de tocino", acompanyada "de agua o de vinagre bien amarado (…). La clase media probablemente para almorzar comía un plato. Y nos lo dice Eiximenis: 'en la vida en común cada uno se contenta de tomar para comer cocina con carne o con pescado y, para cenar, pescado o cualquier otra cosa simple en valor' (...). Las comidas formales, sobretodo, los banquetes de las clases privilegiadas, consistían, los días de carne, en dos servecios principales: primero el asado y, después, la olla. Estos platos iban acompanyados de salsas" (p. 35).

Esta caracterización podría ser complementada con un capítulo de la propia obra de F. Eiximenis, muy ilustrativo tanto de la conciencia de particularidad de los catalanes como de su cocina y su forma de comer. Se trata del capítulo titulado "com catalans menjen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions" (Eiximenis, 1983: 89-91).

Com catalans menjen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions.
EIXIMENIS [1384], 1983: 89-91

"Questionaven antigament en diverses estudis alcuns notables mestres e estudiants qual manera de menjardat per la pus sàvia e sana part diverses vegades en presència mia, que nació catalana vivia pus loablement, unes coses ab altres, que nació christiana del món.

E aprovar aquesta cosa foren aportades les següents probacions:

La primera si és car nació catalana esquiva excessivament tota superfluïtat en viure comú, car en vida cotra en simple valor. Com, donchs, açó sia covinentea e les altres nacions facen més menys, appar, donchs, que la nació catalana ne ús mils que les altres.

La IIª ... car catalana en los convits donen ast e olla sens pus e açó es bastant e prou covinent e sens excés, e les altres nacions fan molt més...

La IIIª car la nació catalana en son menjar comú e en sos convits ha covinent vy e d'aquell pren covinentment sens excés comunament. Els angleses e alamanys no·n beuen comunament, ans beuen cervesa e medó, o pomada o altre beuratge luny de vy, e los ffranceses e lombarts fan gran accés del vy ...

La IIIIª rahó que allegaven si és , car deyen que catalans tallen la carn netament e polida, guardant-li lo tall qui·s varieja per diverses carns en diverses maneres, e la menjen en tallador netament. E les altres nacions, axí com ffranceses, alamanys, engleses e ytàlichs, ne fan troços e tayllant dels dits troços un poch ab son coltell ... , les quals coses son fort miserables e sutzees ...

La Vª, car los catalanas menjen primer l'ast e puys la olla, la qual cosa es provada damunt ésser millor e pus sana costuma e pus profitosa que la contrària ...

La VIª, car catalans, si·s vol comunment, si·s vol convits, no han carn en quantitat molt supèrflua ne excessiva ... més altres nacions ne fan tan gran excés e de tante smaneres, que és fadea, e cosa fort inutil e vana.

La VIIª, car los catalans tostemps menjen seent en taula alt, mas castellans seen en terra e altres nacions per altres vies fort incòngrues ...

La VIIIª, car catalans menjen fort nodridament e honesta, mas altres nacions menjen axí òrreament e malnodrida que és orror e legea [a] qui·u veu.

La IXª, car catalans són comunament contents de menjar dues vegades lo dia, mas les altres nacions no·y tenen cap ne centener, ans n'i ha qui de nit se leven a menjar, axí com alamanys, e altres beuen sens manera, axí com los ffranceses.

La Xª, car altres nacions van a menjar ab grans brogits e menjen ab gran gatzara e ab poch nodriment, mas catanlans cant menjen no·ls fa be ab brogit, car simplement e ab pau volen menjar...

La XIº rahó és, car altres nacions can menjen meten les mànegues, que porten longues, fins en l'escudella, axí com franceses e alamanys, e·ls castallans mostren los braços nuus; mas catalans mo fan axò ne allò, car porten les mànegues ab bona guisa.

La XIIª, car altres nacions can servexen a menjar mostren la carn, axí com castellans o portogaleses, o mostren les anques nues car lurs faldes són fort curtes, axí com se fan los franceses, car axí matex amaguen la car ab lo caperó estret. lEs quals coses de veure són incompetents a aquell qui menja; e lo contrari fan los catalans, qui són bé cuberts davayll e descuberts en la cara.

La XIIIª, car cascuna carn ha son tayll si ab sabor és menjada e solament catalans e aragoneses observen aytals taylls, axí com dit és, e les altres nacions tayllen abarrisch, axí com los ve per ventura...

Desde este momento ya disponemos de una sintética caracterización de la cocina catalana medieval y de sus rasgos específicos. Asimismo, la obra de Eiximenis permite constatar la existencia de una "conciencia nacional" al respecto, con su expresión alimentaria o culinaria. Y la cuestión de la "conciencia" es fundamental en este aspecto, aunque no necesariamente coincida con la realidad. Desde la Edad Media, sin embargo, ha llovido mucho de tal manera que lo que pudo ser válido para la Edad Media no lo sea para la actualidad.

5.3. Alimentación e identidad cultural.

Las prácticas alimentarias son primordiales en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad humana, en el intercambio personal y en la reciprocidad. Lo hemos visto muy someramente en el apartado **2.4.** Han servido, históricamente, para marcar las diferencias étnicas y sociales en la medida en que constituyen una vía para clasificar y jerarquizar a las personas y a los grupos, así como para manifestar las formas de entender el mundo. Como ya se ha dicho, *somos lo que comemos.* En este sentido, como señala Fribourg (1996, 357-35*8)*, el comer sirve de signo entre los que participan en la ocasión comensal, pues constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social: se consumen aquellos platos

que se consideran *propios*, aquello que es de la *tierra o* del *mar*, ante las comidas de los *otros*, diferentes. Incluso, en las modernas sociedades urbanizadas e industrializadas, en las que, a través de la industrialización y la tecnología, se han generalizado modelos culturales que tienden a borrar cualquier originalidad regional o nacional, la cocina se convierte en un medio para salvaguardar ciertos trazos identitarios, a pesar de que la estandarización modifica ampliamente los modelos alimentarios contemporáneos.

Se puede afirmar que la cocina, o mejor dicho las cocinas, reflejan las sociedades. Cada grupo social posee un cuadro de referencias que guía la elección de sus alimentos -algunos de éstos son compartidos con otros grupos, otros son exclusivos-, cuyo conjunto constituye un *corpus* más o menos estructurado de criterios que le corresponden y, por esta razón, le confieren una particularidad sea diferencial, sea distintiva (Calvo, 1982: 400). Desde un punto de vista culinario, los grupos sociales son portadores de unas características específicas, aunque no siempre evidentes. Generalmente, esta caracterización se construye, como en otros campos de la identidad cultural, en relación *a los otros*.

De acuerdo con De Garine (1996, 11-12), el hecho alimentario se inicia con la obtención de la comida, por depredación o produción, y se acaba en el consumo. Como hemos visto en los dos apartados anteriores [**5.1.** y **5.2.**], lo que cabe entender por *cocina*, sin embargo, va más allá del arte de presentar creativamente la comida: abarca todo lo que tiene que ver con la alimentación, su pasado y presente. No es fácil distinguir la cocina *stricto sensu* de las operaciones técnicas que la preceden, como la conservación, el almacenaje o la preparación de los artículos que entran en la elaboración de los platos, ni de las operaciones posteriores como el reciclaje de los restos, por ejemplo, aunque, en un sentido restringido, se la ha definido como el proceso referido a las actividades posteriores a la conservación de los alimentos, yendo de la cocina a la mesa en vistas a consumir, más o menos rápidamente, los platos elaborados. Nuestra idea de cocina es, no obstante, aglutinante.

La *cocina* nos marca aquello que es comestible y aquello que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuento miembros de una sociedad dada. Es así como las elecciones alimentarias aparecen ligadas en buena medida a la cultura, de forma que, al ingerir un alimento, las personas que comen, los comedores, se incorporan en un sistema culinario -prácticas materiales y simbólicas- y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que esté expresamente excluido. Este sistema culinario se corresponde, por otro lado, con una visión del mundo y contribuye a dar sentido al ser humano y al universo, situando uno en relación con el otro en una continuidad global (Douglas, 1979; Fischler, 1995).

Un gran número de aspectos específicos acaba, a lo largo de los siglos, por producir una cocina original. Se dice que la cocina es más conservadora que la religión, la lengua o cualquier otro aspecto de la cultura, en el sentido de que hay elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, a los procesos de colonización o al cambio social y tecnológico e, incluso, a los efectos de la industrialización y de la urbanización. Estos elementos fundamentales son los llamados *fondos de cocina* o *principios de condimentación* (a los que nos hemos referido en **5.1.**), los cuales tiene un papel más decisivo que el resto, dando especificidad, continuidad y

estabilidad al sistema alimentario. Se habla, por ejemplo, para el área Mediterránea, de productos básicos como la viña, el trigo o el aceite de oliva. Ahora bien, el uso de estos productos varía sustancialmente a escala local, regional o estatal, e incluso familiar e individual, y a menudo se hace muy difícil, tal como señala Fischler (1995: 186-187), establecer una frontera entre unidad y discontinuidad, entre *dialectos e idiolectos* culinarios. En efecto, las cocinas son tan variadas como lo son las variedades lingüísticas, dado que es posible encontrar el mismo número de hablas diferentes que de cocinas, pudiéndose ampliar el dicho popular de que *cada maestrillo tiene su librillo*, en el sentido de que cada uno, partiendo de un sistema de prácticas materiales y simbólicas comunes, acaba interpretando y resolviendo la cocina de una forma particular.

A pesar de existir, en las grandes ciudades sobre todo, una cierta heterogeneidad culinaria *per se*, fruto de la diversidad social e individual, se ha afirmado que las cocinas acostumbran a tener una dimensión étnica, regional y/o nacional y constituyen un aspecto de la identidad grupal. Sin embargo, como hemos visto ya (Cf. **5.1.**) numerosas personas son sólo conscientes de que tienen unos gustos socialmente definidos y una manera específica de comer cuando salen fuera de su país o ven maneras de cocinar distintas en los medios de comunicación. Existen, pues, dificultades para hablar de una cocina étnica o nacional. Reconocer e identificar una cocina como propia puede tener lugar cuando diferentes grupos entran en contacto entre sí. De hecho, la mayoría de personas acaban por citar los platos típicos, los cuales por otro lado no se corresponden necesariamente con la cocina autóctona.

Generalmente es a través de la interacción con las otras poblaciones, cuando los miembros de un grupo determinado toman conciencia de sus particularidades. Sólo entonces se tiene sentido de pertenencia e identidad. En esta línea, hay ejemplos que muestran que los seres humanos marcan su pertenencia a un grupo social en buena parte afirmando su peculiaridad alimentaria ante y en contraste con la de *los otros*. La comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su diferencia y de su etnicidad -entendida como el sentimiento de formar parte de una entidad cultural distinta-, de manera que compartirla puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias. Las comidas en común, como decía Durkheim (1960, 481), crean en numerosas sociedades un especie de lazo de parentesco artificial entre los que participan. De la misma manera que los parientes acostumbran a comer en común con motivos diversos.

La idea que cada grupo se hace de la comestibilidad de los productos ocupa un lugar importante a nivel de los contactos culturales, dado que acostumbran a significar el establecimiento de una relación o confrontación de ideas comunes o diferentes sobre aquello que es comestible o no, implicando el mantenimiento, el cambio o el abandono de las prácticas alimentarias propias. Con los movimientos de población, sean motivados por la migración, la conquista o el turismo, los contactos adquieren un relieve importante en relación con la alimentación, en la medida que las personas entran en un proceso de acomodación o de conflicto, con resoluciones diversas según las percepciones interiorizadas de la comestibilidad y de la pertinencia. Lo veremos en el siguiente apartado (Cf.: **5.4.**). Cada grupo lleva en sí mismo una categorización determinada y, posiblemente, la guardará bastante tiempo cuando la inserción se haya producido. Así, por ejemplo, el establecimiento en las principales ciudades españolas de redes propias para el abastecimiento y distribución de productos originarios de los propios países o regiones de los que proceden las poblaciones inmigradas, permitiendo

cocinar a pesar de la sustitución de ingredientes y formas de preparación básicas con aceites, frutas, cereales y verduras del lugar de procedencia, así como sacrificar, incluso, las carnes según las normas prescritas (el *halal* entre los musulmanes, por ejemplo), son resultado en gran parte del deseo de preservar los elementos axiales del sistema alimentario propio (Kaplan y Carrasco, 2002).

Estamos ante procesos muy complejos en los cuales intervienen aspectos materiales, políticos y psicoculturales y es posible que la alimentación pueda jugar un rol de diferenciación social entre los elementos del proceso de inserción ya sea por el sentido dado a los productos o por la codificación social y cultural que se opera en las diferentes clases sociales. Esta clasificación puede regir el uso de los productos para cada uno de los diferentes grupos étnicos (Calvo, 1982: 401).

La etnografía ha demostrado que la aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido, a lo largo del tiempo, una protección contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con otros grupos y que es muy lógico que los colectivos de inmigrantes no quieran abandonar ciertas prácticas, sino, por el contrario, crear en sus sociedades de destino los espacios adecuados para satisfacer las demandas de productos axiales en su alimentación de origen y sus peculiaridades alimentarias. Se ha podido comprobar, en efecto, que, en ciertas situaciones de minorías culturales, algunos trazos culinarios persisten aunque otros se hayan olvidado. Así, el estilo alimentario parece, aunque acostumbra a registrar cambios de diferente tipo, más fuerte y más durable que otras características culturales que son, no obstante, también básicas, como las prácticas religiosas, el uso de la lengua materna o los vestidos. Para Calvo (1982), las prácticas alimentarias serían las últimas en desaparecer en caso de asimilación total. Incluso, sucede que adquieren un lugar muy importante para marcar las diferencias con la sociedad de destino, dado que sus portadores le confieren una significación considerable.

El área metropolitana de Barcelona, por ejemplo (lo veremos con más detalle en **5.5.**), como cualquier otra gran área metropolitana receptora de gentes de procedencias diversas, ha protagonizado en las últimas décadas diferentes tipos de movimientos migratorios, reuniendo a gentes de procedencias considerablemente diversas. Si los inmigrantes de finales de los años cincuenta y de la década de los sesenta del pasado siglo, de origen castellano, residentes en esta ciudad celebran todavía hoy un encuentro familiar con un *gazpacho manchego* o unas *migas,* los inmigrantes dominicanos lo hacen sirviendo un arroz al vapor con judías rojas y carne estofada o los inmigrantes gambianos de primera generación continúan resolviendo sus comidas del mediodía con el *chew o* el *durango/domoda;* es porque estas prácticas responden a sus gustos y saberes, además de identificarles como grupo. Es así como ciertos platos se convierten *en platos-totem,* atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de las sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades.

Si admitimos que la etnicidad es fruto de los procesos de diferenciación social que se dan a través del contacto de unos grupos con otros y que estos contactos interculturales son habituales en las grandes áreas metropolitanas, hay que preguntarse ¿qué ocurre en las ciudades o metrópolis?. Ciertamente, ¿hasta qué punto el hecho de que una ciudad sea un destino más o menos permanente para poblaciones de diferentes procedencias geográfico-culturales implica la delimitación de una identidad culinaria autóctona ante otras posibles identidades?. Por otro lado, ¿hasta qué punto los asentamientos de las diferentes poblaciones percibidas únicamente como fuerza de trabajo, aunque portadoras de cultura, modos de vida y pensamientos propios, pueden suponer un desplazamiento de las cocinas autóctonas y/o una aculturación de los sistemas culinarios de procedencia?.

En general, existe la tendencia a sobrestimar la originalidad y la perennidad de las propias prácticas alimentarias. Hoy, por ejemplo, a la población autóctona de una ciudad como Barcelona le parece que ciertos alimentos han estado siempre en su cocina. Es el caso de las patatas, los tomates, el cerdo, el aceite de oliva, los pimientos o el bacalao, el café, entre otros. Pero una fracción importante de los productos que hoy se consumen de manera habitual eran prácticamente desconocidos en esta cocina hasta hace relativamente poco tiempo. La patata, como veremos en el siguiente apartado [Cf.: **5.4.4.**], tan común en los platos de los barceloneses, fue traída de América y costó más de tres siglos en arraigar en las cocinas mediterráneas (Salaman, 1949). Barcelona, igual que otros muchos lugares del área mediterránea, y de cualquier otra parte del mundo, constituye un espacio de encuentro culinario, donde se han producido fenómenos tanto de apropiación de elementos característicos de otras cocinas con las que se han mantenido contactos culturales como, por su capitalidad, de transferencia e influencia hacia otros sistemas alimentarios. Sólo hay que ver la procedencia de los alimentos básicos de esta cocina para admitir su carácter dinámico y multicultural. Los vegetales, como es el caso del tomate, el maíz, la patata o los pimientos son americanos; el arroz, el melocotón o la naranja, asiáticos; las espinacas, las alcachofas o la berenjena fueron traídas por los árabes. Quizá, de esta larga lista, se salvarían básicamente los ya citados trigo, vid y olivo, por otro lado no utilizados ni en la misma cantidad ni con la misma finalidad por todos los pueblos del Mediterráneo (Medina, 1996) ni, evidentemente, por todos los barceloneses.

Se dice que la ciudad, suponiendo una nueva y diferente disposición del espacio y del tiempo de trabajo, disolviendo sus vínculos con el campo y los antepasados, ha modificado profundamente nuestro apetito y ha transformado, aunque sólo relativamente, el rol doméstico de la cocinera en beneficio del restaurador y de la industria y ha sacrificado el reencuentro de la familia en favor de los compañeros de trabajo o estudio o, sencillamente, de las comidas en solitario (Capatti, 1989). En este sentido, en los últimos cuarenta años, la cultura alimentaria de los urbanitas ha venido transformándose al ritmo frenético que marcan las exigencias de los ciclos económicos a gran escala, de las redefiniciones jerárquicas que se suceden en la esfera doméstica o de la incidencia de los diferentes mensajes relacionados con la alimentación, la salud y el cuerpo. De una forma u otra, el proceso de rápida industrialización y urbanización, el cambio de la estructura económica, las transformaciones habidas en el mercado laboral, el aumento del nivel de vida de la población, la mayor incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado, las variaciones de la composición familiar, la cosificación del cuerpo y la hegemonía de la delgadez o el nuevo valor otorgado al tiempo de trabajo y de ocio han dado paso a expresiones alimentarias particulares. Así, la alimentación, a la vez

que se ha diversificado respecto a periodos más o menos recientes, también se ha homogeneizado, internacionalizándose en diferentes aspectos; el espacio culinario doméstico se ha tecnificado coincidiendo con su menor utilización, al mismo tiempo que las comidas caseras se han simplificado y las despensas se han llenado tanto de *alimentos-servicio* ahorrando esfuerzos y tiempo como, en según que hogares, de productos de reconocida calidad y con denominación de origen.

Todas estas nuevas tendencias han venido a conformar, efectivamente, lo que podríamos calificar de un *nuevo orden alimentario* [Cf.: **9.6.**] y han afectado a la estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de productos consumidos, las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa o los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias. Se trata de un orden complejo y heterogéneo *per se.* Aunque, a diferencia de otras épocas, la mayor parte de la población de las sociedades urbanas tiene hoy la posibilidad de elegir entre un amplio abanico de posibilidades. Así, sus respuestas, de la misma manera que sucede en otros ámbitos sociales, son esencialmente plurales. Existen numerosas presiones económicas y políticas para que los comportamientos alimentarios de las poblaciones industrializadas converjan y se asemejen cada vez más entre sí, a pesar de que, por otro lado, ese mismo tipo de argumentos sea utilizado por otros sectores para reivindicar el mantenimiento o la restitución de las cocinas regionales y autóctonas. Las preguntas que hace falta plantearse giran, pues, en relación a cómo han podido afectar estos cambios en la identidad alimentaria de sus habitantes y si la cocina de los urbanitas es, al fin y al cabo, la consecuencia de un proceso de adaptación al nuevo espacio y a las formas de vida que se articulan en torno a la efervescencia de las ciudades.

En cualquier caso, estos procesos vienen de antiguo. Los cambios alimentarios, los procesos de aculturación -¿de *mestizaje*?, se han producido a lo largo de toda la historia de la humanidad. Por supuesto, unos pueden haber sido más trascendentes y complejos que otros. En los apartados siguientes analizaremos, a título de ejemplo, dos de estos procesos, uno [Cf. **5.4.**] a gran escala, escala intercontinental –el que se inició a partir de 1492 y que supuso un proceso de intercambios alimentarios entre el "*viejo*" y el "*nuevo*" mundo- y otro a escala más local –el que se nos ofrece en una ciudad como la de Barcelona (podría ser el de la mayoría de ciudades del mundo) a partir de la presencia simultánea en un mismo espacio de gentes de procedencias muy diversas desde el punto de vista geográfico-cultural [Cf. **5.5.**].

5.4.. ¿Un proceso global de mestizaje alimentario?: Los intercambios alimentarios entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

La historia mundial que se desarrolla a partir de 1492 constituye un proceso muy interesante para analizar los resultados "culinarios" de los contactos entre poblaciones, y sus respectivas culturas alimentarias, muy diferentes entre sí. Recuérdese que el término *cocina criolla* se ha empleado y se emplea para referirse a la cocina resultante del contacto entre las poblaciones americanas aborígenes y los españoles que se afincaron en América. Pensemos, también, por ejemplo, ¿qué sería de muchos de los platos de los pueblos de España, así como de otros pueblos del Mediterráneo, si no fuera por el tomate, presente en numerosas salsas y sofritos?. O ¿qué sería de la llamada

"tortilla española" sin la patata?. Sin la patata, sería "francesa"!. Y, asimismo, sin la patata ¿qué habría sido de la alimentación de los irlandeses, y de los europeos en general?. Y qué habría sido de la mayoría de los campesinos europeos de los siglos XVII, XVIII y XIX si no hubiera sido por las gachas de maíz. Y del otro lado, ¿qué seria de la alimentación de vastas regiones del continente americano sin la carne de vacuno o de cerdo, o sin la caña de azúcar o sin el plátano?

En efecto, los productos integrantes de la alimentación del Nuevo y del Viejo Mundo se incrementaron considerablemente con los intercambios que tuvieron lugar a partir de 1492. Por ello, muchos historiadores se han interesado en establecer la cronología y la difusión de los diversos productos en las diferentes regiones; y algunos otros han hablado de "mestizaje alimentario" como consecuencia del proceso entonces iniciado. En cualquier caso, si se quiere hablar de *mestizaje alimentario*, conviene diferenciar cuando se habla de componentes de la *dieta*, estrictamente -lo cual exige pensar más en los alimentos concretos que componen la ingesta habitual- y cuando se habla de componentes de la *cocina*, lo cual nos refiere a una perspectiva necesariamente más global, tal como hemos puesto de manifiesto en los apartados anteriores de este capítulo. En este sentido, podríamos aventurar que los *mestizajes* han sido más frecuentes en las *dietas* que en las *cocinas*. Por otra parte, también conviene tener presente que, cuando se habla de alimentación, debe pensarse en individuos y en grupos de individuos y no en "continentes" o países, habida cuenta de la heterogeneidad social, étnica y religiosa que puede darse dentro de un mismo país o estado. Así pues, si quiere hablarse de "mestizaje alimentario", deberemos preguntarnos si, eventualmente, los mestizajes ¿afectaron a todos los individuos o grupos de individuos de uno y otro continente o afectaron sólo a determinados grupos de individuos o grupos sociales, o a unos de una manera y grado y a otros de otras maneras y en otros grados?

5.4.1. *1492*: El inicio de los intercambios alimentarios intercontinentales.

Conviene hacer un breve repaso (Cf.: Crosby, 1972) de los intercambios intercontinentales que tuvieron lugar a parir de 1492. En primer lugar, cabe destacar el gran contraste que existía en la flora, pero sobre todo en la fauna, de uno y otro continente. Este enorme contraste se pone de manifiesto en las mismas maneras de describir los productos americanos desconocidos totalmente para los europeos; tan desconocidos que la única manera de poder describirlos era asimilándolos a algunos de los productos europeos tal como se ilustra en la cuadro siguiente. Llamó la atención de los europeos el escaso número de animales domésticos que encontraron en América: el perro, la llama y la alpaca,

PRIMERAS DESCRIPCIONES DE FRUTOS Y ANIMALES AMERICANOS
✓ ***Papaya***: "Hay unas higueras altas, y tienen las hojas trepadas y más anchas que las higueras de España, y llevan unos higos tan grandes como melones pequeños [...] y tienen la corteza o cuero delgado, y todo lo demás es de una carnosidad espesa como la del melón, y de buen sabor [...] y en el medio de dicho higo o fruto tienen las pepitas, las cuales son menudas y negras, y envueltas en una materia y humor, de la forma que lo están los membrillos, y son tanta cantidad como un huevo de gallina" [Gonzalo Fernández de Oviedo].

✓ "Comían los indios aquellos ***cories*** [...] que son como conejos o gazapos chicos, y no hacen mal, y son muy lindos, y haylos blancos del todo, y algunos blancos y bermejos y de otros colores" [Fernández de Oviedo].

✓ ***Iguana:*** "Comían asimismo una manera de sierpes que en la vista son muy fieras y espantables, pero no hacen mal, ni está averiguado sin son carne o pescado, porque ellas andan en el agua y en los árboles y por tierra, y tienen cuatro pies, y son mayores que conejos, y tienen la cola como lagarto" [Fernández de Oviedo].

✓ "Estas tierras son muy fértiles, ellos las tienen llenas de ***mames*** [batatas], que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas" [C. Colón].

✓ ***Yuca:*** "Tienen sembrados en ellas ajes, que son unos ramillos que plantan y al pie de ellos nacen unas raíces como zanahorias, que sirven por pan, y rallan y amasan y hacen pan dellas, y después tornan a plantar el mismo ramillo en otra parte y torna dar cuatro o cinco de aquellas raíces que son muy sabrosas, propio gusto de castañas. Aquí las hay las más gordas y buenas que había visto en ninguna parte, porque también diz que de aquellas había en Guinea" [C. Colón].

✓ ***Aguacate:*** "En tierra firme hay unos árboles que se llaman perales, pero no son perales como los de España, más son otros de no menos estimación [...] son unos árboles grandes, y la hoja ancha y algo semejante a la del laurel pero es mayor y más verde. Echa este árbol unas peras de peso de una libra, y muy mayores, y algunas de menos; [...] y la color y la talle es de verdaderas peras, y la corteza algo más gruesa, pero más blanda, y en medio tienen una pepita como castaña injerta, mondada" [Fernández de Oviedo].

✓ ***Anana:*** "La piña es como una mata de cardo, críase como alcausi o alcachofa, la fruta es como una gran piña, móndase las cáscara con cuchillo y se corta a ruedas, el color es como melocotón, el sabor mejor y más jugoso agriodulce suave; dase esta fruta sólo en tierras calientes" [Vázquez de Espinosa].

✓ ***La batata:*** "Son muy parecidas a los nabos por su forma redonda, pero crecen hasta llegar a un tamaño mayor, como el de los melones; y no hay que olvidar que dichos frutos tienen distintos sabores, según la forma distinta en que se los prepara. Si se comen crudos, como en nuestras acostumbradas ensaladas, tienen el sabor de las pastinaca; tostados, se parecen a las castañas; acompañados de carne de cerdo, te parece comer calabazas. Y si se rocían con leche de almendras, nada gustarás más delicioso, ni comerás con mayor avidez. Este manjar aporta una excelente contribución a las variadas aplicaciones culinarias, por sus usos variados y su grato sabor" [Nicolaus Scillacio].

✓ ***El ají:*** "La natural especiería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua del Cuzco se dice uchu y en la de México chili… Hay ají de diversos colores; verde, y colorado y amarillo; hay uno bravo que llaman caribe, que pica y muerde reciamente; otro más manso, y alguno dulce que se come a bocados. Algo menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno. Lo que pica del ají es las vainillas y pepita; lo demás no muerde. Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisado. Es la principal salsa, y toda la especiería de Indias; comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad, y es cosa donosa que con ser esta experiencia tan notoria del fuego que tiene en sí, y que al entrar y salir dicen todos que quema, con todo eso quieren algunos y no pocos defender que el ají no es cálido, sino fresco y bien templado… Para templar el ají usan de sal, que le corrije mucho, porque son entre sí muy contrarios, y el uno al otro se enfrenan…" [José de Acosta].

✓ ***El cacao:*** "Es tan preciado entre los indios (el cacao) y aún entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España, porque como es fruta seca; guárdase sin dañarse largo tiempo, y… sirve también de moneda… El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que se llama chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra lo precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco; porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra, los indios y los españoles, y más los españoles hechos a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples: caliente, y fresco y templado. Usan echarle especias y mucho chili; también lo hacen en pasta, y dicen que es pectoral y para el estómago y contra el catarro" [José de Acosta].

el conejo "de Indias", diferentes tipos de pavo y un tipo de gallina. La mayor parte de la carne y de las pieles consumidas provenían de animales silvestres. Ya con el segundo viaje de Cristóbal Colón se inició la horticultura y ganadería europea en América: ovejas y semillas y herramientas para sembrar o plantar trigo, melones, cebollas, nabos, lechugas, viñas, caña de azúcar, frutas, etc. También se llevaron cultivos de origen

africano como el plátano y el ñame. La importación de plantas del Viejo Mundo casi triplicó las plantas alimenticias en América. Esto es importante en si mismo porque contribuyó a lograr una mayor diversificación frente al riesgo y/o una mayor complementariedad calendárica y/o ecológica entre los diferentes cultivos. Así, por ejemplo, aunque el maíz y la mandioca sean iguales o superiores (tanto desde un punto de vista nutricional como desde el de su adaptabilidad a diferentes medios ecológicos y de otras muchas ventajas agrícolas) a otras plantas europeas importadas[24], tienen, frente a la diversidad de estrategias que permite la variedad, la limitación de que no se adaptan a los suelos pantanosos, lo que sí hace el arroz. O el caso del trigo, que, en los Andes, crece a mayor altitud que el maíz y pudo complementarse con la patata y la quinua. Este éxito fue mucho mayor todavía en el caso de la ganadería. La abundancia de estepas y sabanas (muy secas, muy calientes o muy húmedas para la agricultura), y la ausencia de competidores, permitieron un rápido y extraordinario desarrollo de la ganadería, de tal manera que, ya hacia 1600, los colonos europeos en América consumían más carne que ningún otro grupo sedentario en el mundo. Incluso, antes de 1600, de acuerdo con Lovera (1988, 75), el consumo de carne de vacuno en la provincia de Venezuela ya era muy elevado y la carne frita se convirtió en el plato nacional por excelencia. Desde nuestra perspectiva actual, incluso, nos pueden parecer exageradas las "raciones" de carne consideradas para la época. Por ejemplo, según las Nuevas Ordenanzas de la coca, del Virrey Francisco de Toledo (1571), de una fecha tan temprana para los Andes como la de 1575, se establece que se entregue a los indios que trabajan en las plantaciones de coca, para su comida y mantenimiento, “media libra de carnero o de vaca o de puerco cada día o a razón de esto por junto que a lo más largo se haya muerto el día antes”.

Las transformaciones no se limitaron a la simple adición de unos alimentos, animales o vegetales, desconocidos hasta aquel momento en el continente americano. La importación de animales afectó, también, a las técnicas de labranza. Así, por ejemplo, la combinación del buey y el arado permitió acortar la duración de los barbechos, cultivar mayor cantidad de tierras y aumentar la producción mediante técnicas más intensivas de cultivo. Es cierto, también, que con esta combinación del buey y del arado, se aceleró la erosión de los suelos en el continente americano. Los indios no tenían ni el arado ni sus animales fueron tan numerosos ni tan destructores del suelo. En cambio, caballos, vacas, ovejas y cabras contribuyeron a destruir la frágil red de las plantas y sus raíces precisamente allí donde el peligro de erosión era mayor, en las pendientes. Los europeos y sus animales cambiaron las reglas de la batalla por la supervivencia de los más aptos que hasta aquel momento habían dominado en el continente americano.

---

2) Vease el rendimiento en millones de calorías por hectárea de algunos cultivos originarios del Nuevo y del Viejo Mundo:

Nuevo Mundo	Calorías/Hectárea	Viejo Mundo	Calorías/Hectárea
Maíz	7,3	Arroz	7,3
Patata	7,5	Trigo	4,2
Patata dulce	7,1	Cebada	5,1
Mandioca	9,9	Avena	5,5

Cabe decir, también, que los rebaños crecieron con grave detrimento para la población indígena, pues los españoles, deseosos de reproducir el patrón ibérico de pastoreo, destruyeron extensas tierras que los indios dedicaban al cultivo agícola. Asimismo, en los Andes, el desarrollo de la oveja tuvo un efecto nocivo para las especies nativas. La llama y la alpaca disminuyeron espectacularmente después de la conquista, al igual que ocurrió con la población indígena, como consecuencia de las enfermedades epidémicas transmitidas por las especies europeas, la humana incluida (viruela, sarampión, etc.)

Sin embargo, a diferencia de lo ocurrido con las poblaciones indias sedentarias (aztecas, mayas, incas, etc.), el ganado europeo sí tuvo efectos positivos para las poblaciones nómadas y no sometidas por los europeos. Estas poblaciones recibieron al caballo, al buey y la vaca, a la oveja y a la cabra, no como competidores sino como un incremento de inmenso valor para sus fuentes de alimentos, de vestido y de energía. Para los indios de las llanuras del Norte y de las del Sur de América, el caballo les hizo la vida mucho más cómoda (aumentaron su velocidad de desplazamiento y la gran cantidad de carne que representaba el búfalo, por ejemplo, se les hizo más asequible) y pudieron abandonar la agricultura marginal que hablan practicado hasta aquel momento (alrededor de 1700-1750).

En cualquier caso, el resultado de las transferencias biológicas desde el Viejo al Nuevo Mundo que se iniciaron después de 1492 fue, y sigue siendo, la desaparición de numerosas plantas indígenas y su sustitución por cultivos tales como el café, plátano, trigo, cebada, centeno. El aumento de la erosión del suelo ha sido otro de los resultados. Ahora bien, el intercambio biológico entre continentes continúa. Muchas de las pestes y de las epidemias que han afectado a animales y plantas americanas han llegado a América, procedentes del Viejo Mundo, en el siglo XX, con las sucesivas oleadas migratorias o con la importación de nuevas especies. Hacia 1950, por ejemplo, las clases autóctonas de pescado del lago Titicaca desaparecieron al introducirse el pejerrey y la trucha. Como puede comprobarse, la pérdida de biodiversidad, una de las consecuencias de la globalización [Cf.: **9.3.**], se inició hace siglos.

Por lo que refiere a la otra dirección del intercambio –desde el *nuevo* hacia el *viejo* mundo-, cabe citar, ya para el siglo XVI, la presencia en Europa del maíz, la papa o patata, la patata dulce, el tomate, el pimiento, el girasol, el cacao, la vainilla, la calabaza, el cacahuete, el tupinambo, el pavo, etc. Ya en el siglo XX se han seguido agregando otros productos como el aguacate y la chirimoya, por ejemplo. Algunos de estos cultivos tuvieron una repercusión extraordinaria en la dieta de millones de europeos, sobre todo de los pobres, como es el caso de la patata y del maíz. El caso del cacao fue diferente. Convertido en chocolate y aderezado con especias, empezó siendo una bebida de los ricos. La patata (Salaman, 1949), pero sobre todo el maíz (Warman, 1988), se expandieron pronto, mucho y rápidamente, de tal manera que, al igual que ocurrió en el Nuevo Mundo, también en el Viejo se modificaron profundamente los paisajes, así como los ritmos de trabajo, a causa de la eliminación del barbecho que permitió el maíz, entre otras consecuencias. Y, por supuesto, también, se modificaron los componentes de la dieta. Asimismo, la introducción de estos cultivos propició la rápida desaparición de otros que habían sido tradicionales hasta entonces, tales, por ejemplo, y sobre todo, los cereales de verano como el mijo, el sorgo, el panizo, u otros como las castañas, importante sustento en épocas de escasez en zonas de Francia, Portugal y Galicia por ejemplo. La gran rentabilidad del maíz y de la papa, así como su

complementariedad calendárica con otros cultivos, propició esas sustituciones[25]. La importancia de esas plantas americanas se destaca, paradójicamente, por la tragedia humana. Como dice Warman (1988, 127):

> "las hambrunas de Irlanda derivadas del siniestro del cultivo de la papa por la plaga del tizón entre 1848 y 1851, que provocaron la muerte de uno de cada cuatro habitantes de esa isla y la emigración de otro tanto, y la aparición de la pelagra en el sur de Europa, que condenó a la locura y a la muerte a cientos de miles de campesinos a todo lo largo del siglo XIX, develan la cara oscura de la marcha hacia el progreso".

5.4.2. Razones y sin razones de los mecanismos de innovación alimentaria.

Ahora bien, como señala Flandrin (1989), haciendo una historia alimento por alimento se pierde de vista, generalmente, el conjunto de las elecciones alimentarias de cada época y lugar y se dejan escapar, también, los mecanismos de la innovación. Para adoptar un alimento extraño o extranjero no basta con que esté disponible. Hace falta, por ejemplo, que un grupo prestigioso lo adopte o que un grupo dominante lo imponga o que unas "autoridades científicas" lo recomienden. En muchas ocasiones, para que haya innovación alimentaria hace falta que se modifiquen, también, los sistemas de valores gastronómicos, es decir, las categorías de comestible y no comestible, de lo bueno y lo malo, de lo sabroso y lo insípido, de lo distinguido y lo vulgar, de lo conveniente, lo perjudicial y lo tóxico, etc. y debe tener en cuenta las relaciones que estos sistemas de valores mantienen con las ideas "científicas", relativas a la salud y a la higiene por ejemplo, y religiosas, así como sus relaciones con las relaciones sociales e, incluso, con las concepciones sobre la estética corporal. Por ejemplo, de una manera general, puede decirse que las legumbres eran consideradas como vulgares para las mesas aristocráticas de la Edad Media. Sin embargo, a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII, se introdujeron de manera creciente en el régimen aristocrático francés y algunas de ellas, como la trufa, las morillas, los mojardones, etc. devinieron características.

Por otra parte, para explicar las innovaciones alimentarias es tan importante tener en cuenta las “incorporaciones” de alimentos como las “desapariciones”. En la Europa de entre 1500 y 1750, la desaparición de alimentos es menor que la incorporación, pero, en cualquier caso, fue muy importante y puede revelar mejor los mecanismos de la innovación alimentaria que la incorporación de alimentos nuevos. Y así, al mismo tiempo que aumentó el consumo de legumbres en la Edad Moderna, empezó a rarificarse el consumo de cereales y de plantas aromáticas en relación a lo que había sido su consumo en la Edad Media. Así, por ejemplo, desaparecen de las dietas o bien se hacen menos frecuentes:

1. Los granos (avena, trigo, centeno, mijo), el trigo verde (para salsas), las castañas.

[25]) Sustituciones, casi, en el sentido literal de la palabra como lo pondría de manifiesto el hecho de que el nombre que recibió el maíz, y que sigue teniendo, en algunas regiones españolas sea, precisamente el del cereal al que sustituyó como, por ejemplo *millo*, en Galicia, o *panís*, en la región valenciana.

2. Las especias: pimienta redonda, clavo y nuez sobreviven, pero canela, jengibre y azafrán se usan sólo excepcionalmente; comino, pimienta larga, alcaravea, desaparecen totalmente. Su desaparición resulta tanto más importante en la medida en que el uso de las especias habla sido uno de los medios de distinción culinaria más evidentes a lo largo de la Edad Media.
3. La desaparición de las hierbas aromáticas es menos significativa en tanto que su papel en la Edad Media habla sido poco importante.
4. Mamíferos marinos y grandes pájaros, como la ballena y la marsopa y el cormorán, el cisne, la cigüeña, la grulla, el garza, y el pavo real... Estas especies no desaparecen pero caen dentro de la categoría de incomestibles en la que todavía se mantienen.

Todo ello constituye una prueba definitiva, dice Flandrin (1989, 73), de que la historia de la innovación alimentaria no remite sólo a una historia de las especies animales y vegetales, ni a una mera historia de los contactos entre los pueblos, sino, y sobre todo, a las transformaciones de los sistemas de valores culinarios y alimentarios en sentido amplio.

En el continente americano, también, algunos alimentos básicos perdieron su importancia, como la quinua, en los Andes, a pesar de su elevado contenido en proteínas, o el huatli mexicano, también conocido como "alegría" por el dulce que se prepara con su piloncillo de caña. Esta planta, que se consumía ampliamente en el México pre-hispánico, empezó a desaparecer en la época colonial cuando fue sometida a una persecución sistemática por parte de los conquistadores españoles en virtud de su asociación con los cultos religiosos indígenas. También disminuyó su interés a causa de la gran cantidad de trabajo que requería su cosecha, y que no podía satisfacer la mermada población de la Nueva España (Warman, 1988: 19). Quizás, este último aspecto -la enorme pérdida demográfica que supuso la conquista europea- sea más significativo que el primero a juzgar por el diferente camino que siguió la hoja de coca en los Andes, también una planta asociada a los cultos incaicos y perseguida, pero durante muy poco tiempo, pues su cultivo se incrementó notablemente a partir, precisamente, de la administración colonial y llegó a constituir un gran negocio para los conquistadores españoles.

De la misma manera que se habla de innovaciones alimentarias, y tan importantes como ellas, puede hablarse de resistencias a dichas innovaciones. También, las *resistencias* muestran la relación de la alimentación con el conjunto de los valores sociales, con las estructuras económicas, sociales y políticas, con las tradiciones culinarias específicas, y con sus correlatos de identidad étnica, nacional o de clase, en definitiva. Y así, mientras que las cocinas chinas e hindúes, por ejemplo, permanecieron casi intactas a pesar de los contactos coloniales, no ocurrió lo mismo en Africa, ni en el Pacifico ni en el continente americano. ¿Por qué estas diferencias? Como señala Goody (1982), se deben tanto a características culturales como al hecho de que en Asia existieran unas estructuras políticas y económicas más sólidas que, por ejemplo, en Africa. En Africa, por una parte, no han existido sistemas de conocimiento tan avanzados como en Asia y, al mismo tiempo, siempre se ha carecido de excedentes agrícolas. La debilidad de la producción agrícola impidió la especialización de cocineros, tal como ocurrió en Asia mucho antes de la llegada de los colonos europeos. En China, en India, en el Medio Oriente han existido, desde hace milenios, cocineros, panaderos, etc. En Africa, muy poco. Todo el mundo se encontraba en una situación de

igualdad en relación con la alimentación. Incluso en las cortes reales eran las mujeres las que hacían la cocina. Los cocineros llegaron con los colonos. Aprendieron a cocinar platos a la francesa o a la inglesa para los comandantes locales que nunca habían probado verdaderos platos africanos. En la India, por el contrario, los administradores apreciaron las cocinas locales y las llevaron a Inglaterra.

Este diferente grado de resistencia cultural tiene diferentes causas, pero una de ellas tiene que ver con la ausencia de una tradición culinaria escrita en Africa, y posiblemente también en América, contrariamente a lo que ocurría en India y China, en donde la cultura culinaria estaba mucho más elaborada.

En cualquier caso, por lo que refiere al continente americano, la de las cocineras habría sido una figura muy importante desde el inicio de la época colonial y hasta la actualidad. Desde un principio, fueron cocineras indígenas las personas encargadas de los fogones de los encomenderos y de los "conquistadores" en general. Esta circunstancia, añadida a la dificultad de reproducir completamente los platos de los conquistadores, habida cuenta de la imposibilidad de asegurar el suministro de algunos productos, aceite y vinagre por ejemplo, facilitaron el camino del "criollismo alimentario". Posteriormente, sobre todo en la región del Caribe, pero también en otras, las cocineras negras fueron sustituyendo a las indígenas, de tal manera que, así, fueron penetrando en la mesa de los "amos" algunas prácticas culinarias de los esclavos.

5.4.3. Las transformaciones alimentarias en la dieta y en la cocina de acuerdo con las diferenciaciones socioculturales.

La importancia que cabe atribuir a las transformaciones o innovaciones alimentarias es muy diferente si afectan, simplemente, a la incorporación o desaparición de uno o varios productos en una cocina determinada o si afecta a las características que definen esa cocina. Conviene recordar, aquí, que el término "cocina" puede ser usado para describir el cuerpo de prácticas alimentarias de cualquier cultura determinada, culturalmente elaborado y transmitido y que, dentro de estas prácticas, juegan un papel muy importante los *principios de condimentación* [Cf.: **5.1.**].

Resulta interesante destacar que si los principios de condimentación que caracterizarían a la cocina española y alguna otra de las regiones mediterráneas, están constituidos por una combinación de cebolla, tomate, pimiento,y de aceite de oliva, dos de estos productos, tomate[26], pimiento[27], no fueron incorporados hasta un par de siglos después de 1492.

---

4) A pesar de la importancia y frecuencia del tomate en la cocina de los países mediterráneos en la actualidad. ninguno de los libros de cocina del siglo XVII menciona todavía el tomate. Se cuenta, dice Cartay (1992, 351), que un visitante moro conoció la planta en España, y se llevó algunas semillas a Marruecos, desde donde un marinero italiano las llevó a Italia, hacia 1554. Su nombre inicial fue *pomo de mori* (manzana de los moros), más tarde cambiado por *pomo d'oro* (manzana de oro), porque el tomate que llegó a Italia era amarillo y del tamaño de una cereza. Entonces no era popular como alimento sino como afrodisíaco y como tal ingresó a Francia, donde fue llamado *pomme d'amour*, hacia 1600. Se cultivaba más como curiosidad que como

La alimentación en América, para después de 1492, no se puede considerar como un todo. Si dispusiéramos de estadísticas "nacionales" de consumo para el siglo XVI y los siguientes, éstas nos podrían decir muy poco de lo que verdaderamente consumían sus gentes. En este momento, un solo ejemplo puede resultar suficiente para ilustrar la diversidad existente. En la Venezuela de los siglos XVI y XVII (Lovera, 1988) se consumían diferentes variedades de pan, teniendo cada una de ellas una profunda significación étnico-social. De "superior" a "inferior": el *pan de trigo* o pan blanco al que se atribuían propiedades nutritivas asociadas con la civilización y el progreso, era el pan del conquistador, militar y religioso, y su prestigio se mantuvo hasta los tiempos republicanos. Le seguía el pan de maíz, la *arepa*, cuyo consumo se difundió, incluso, entre las capas socioeconómicas altas. A continuación, el pan de yuca, el *casabe* indígena, pan predominante en el ámbito rural. Finalmente, el *pan de plátano*, mantenimiento fundamental de los esclavos negros y al que se atribuían propiedades favorecedoras de la indolencia.

La jerarquización presente en estas variedades de pan puede generalizarse a todos los territorios bajo la administración colonial de la Corona de Castilla y refiere a una estructura social profundamente jerarquizada e, incluso, en muchos casos, "separada": por ejemplo, "pueblos o república de españoles" y "pueblos o república de indios"; o, en otro sentido, haciendas, estancias, plantaciones, fundos, etc. por un lado; y *conucos*, *milpas*, arriendos, *ayllus*, etc. por otro. Los primeros tipos fueron la base económica de los asentamientos de los europeos; los segundos, los de los indígenas. Pero, aún dentro de cada una de estas "repúblicas", cabe considerar diferentes estamentos o jerarquías. Así, por ejemplo, en el siglo XVI, dentro de la "República de los españoles", cabe diferenciar entre los conquistadores, los primeros pobladores u ocupantes, los vecinos o avecindados y los, simplemente, moradores. Por su parte, dentro de la "República de Indios", cabe distinguir entre los Indios Nobles y los Indios del Común. Además, cabe añadir otro estamento fuera de cada una de estas dos Repúblicas, los esclavos negros. Asimismo, el contínuo proceso de mestizaje biológico hacía todavía más compleja la situación, pues a las tres categorías raciales "puras" de *blancos*, *indios* y *negros*, cabía ir añadiendo las de *mestizo*, *mulato* y *zambo*, resultantes de los cruces entre blancos e indios, blancos y negros, y negros e indios, respectivamente, así como las progresivas combinaciones entre estas seis categorías y las nuevas que la continuidad de los cruces iba añadiendo.

---

alimento. John Gerald, en su *The Herball*, de 1597, consideró que daba "poca nutrición al cuerpo". Y casi no hubo cambios en la estimación del tomate como alimento hasta finales del siglo XIX, cuando se aplicaron métodos de cultivo en invernaderos y se obtuvieron cultivares de tomates, de frutos grandes y carnosos. Hasta entonces, la mayor resistencia a su consumo venía dada por la pertenencia del tomate a la familia de la belladona, solanácea muy venenosa.

5) Parece ser que las primeras semillas de pimiento, nombre que se le dio en España al *ají* o *chile*, *Capsicum Frutescens*, llegaron a España con Colón en 1493. Más tarde llegó otra variedad como la *Capsicum annuum*, que conocemos como pimentón. Hacia 1650, los *ajíes* ya eran bien conocidos en Europa, Asia y Africa. Su uso era bastante popular, aunque posiblemente no intervenía en la cocina de lujo a juzgar por su ausencia en un recetario de cocina tan importante del siglo XVII como el del cocinero español Francisco Martínez Moutiño (Cartay, 1992: 355).

¿Fue más o menos homogénea la alimentación de todas y cada una de estas categorías étnico-sociales? Por supuesto que no. Por regla general, los indígenas mantuvieron sus propios cultivos y cuando cultivaron plantas europeas, el trigo por ejemplo, fue por imposición de la administración colonial, bien para satisfacer las necesidades alimentarias de los propios europeos o bien para el pago de los tributos en especie que la propia administración colonial les exigía; pero, raramente los incorporaron en sus dietas. Puede decirse al respecto que, aunque los europeos destruyeran las civilizaciones indígenas, los "indios continuaron siendo indios". Sin embargo, sí que los indios aceptaron fácil y gustosamente los animales del Viejo Mundo. Según Lovera (1988), los aborígenes venezolanos se hicieron carnívoros con facilidad a medida que aumentaba su contacto con los conquistadores, incorporando a su dieta la vaca y el carnero.

5.4.4. La alimentación de los europeos a uno y otro lado del Atlántico.

Los europeos, en la medida de lo posible, intentaron convertir el Nuevo Mundo en el Viejo importando todo tipo de plantas y animales. Desde un primer momento, las Antillas fueron un medio excelente para frutas y verduras tales como coliflor, lechuga, melones, coles, remolacha, naranjas, limones, higos, etc., pero fracasó el cultivo del trigo, de la viña y del olivo, nada menos que la trilogía mediterránea. Y, por lo tanto, los castellanos, en las Antillas, se quedaban sin sus alimentos fundamentales: pan, vino y aceite. En el caso de la colonización anglosajona, la situación fue algo diferente, sobre todo al principio:

> "Las plantas traídas desde Europa (por los "peregrinos" del Mayflower), con muy bajo rendimiento por unidad de semilla, no eran propicias para el cultivo en espacios discontinuos. El maíz, en cambio, proporcionaba una cosecha abundante (...). Otras semillas se intercalaban con las plantas del maíz: calabaza, frijol, girasol, todas del repertorio agrícola indígena. El policultivo no sólo aumentaba el rendimiento del suelo, también facilitaba las prácticas agrícolas para eliminar la competencia con las malas yerbas y sobre todo ofrecía variedad y complementación con la dieta (...). En los primeros años de ocupación, los colonos usaron los campos tumbados por los indios pero (...) con la ayuda del ganado de tiro iniciaron el proceso de transformar los campos tumbados en tierras de aradura removiendo los tocones para permitir el cultivo de cereales y plantas del Viejo Mundo. Pero el maíz permanecía, incluso cuando se lo pudo cultivar con ayuda del arado (...). La agricultura diversificada, en la que el maíz era el cultivo constante pero no el único, se combinaba con la recolección de frutos silvestres, la extracción de miel de arce -también aprendida de los indígenas-, la caza, la apicultura y una ganadería doméstica que incluía animales de tiro y a veces de leche, puercos, gallinas, todos traídos del Viejo Mundo, y guajalotes americanos (...). Se creó una cultura campesina mestiza por su repertorio vegetal y técnico en una sociedad que no propiciaba el mestizaje entre la gente" (Warman, 1988: 170-171).

Así pues, el relativo éxito en la adaptación de la agricultura europea en América facilitó la emigración masiva de europeos así como la conservación de sus prejuicios alimentarios. En este sentido, podría decirse que la mayor influencia ejercida por

Europa en el continente americano no habría sido tanto por el resultado de haber trasvasado plantas, animales, técnicas, valores, etc. como por el hecho de haberse trasvasado la propia población. En efecto, millones de europeos emigraron hacia América desde el siglo XVI. Sólo entre 1850 y 1930, lo hicieron 51 millones de europeos.

Por otra parte, la situación de Europa pondría de manifiesto esta misma actitud. De acuerdo con Flandrin (1989), contrariamente a lo que se acostumbra a pensar, el descubrimiento de los alimentos americanos no trastornó el sistema alimentario, al menos el de las elites sociales francesas. A mediados del siglo XVIII, los libros de cocina franceses todavía ignoraban la patata, el tomate, el pimiento y la pimienta. Esos libros sólo mencionaban el tupinambo, las judías verdes y el maíz, pero su integración se habría hecho sin ningún sobresalto. Las resistencias de los europeos a consumir la patata han sido muy comentadas. En realidad, su consumo no se impuso hasta principios del siglo XVIII, y sólo entre los campesinos, habida cuenta de sus ventajas agrícolas y su valor nutritivo. En la *Enciclopedia* de Diderot, se rechazaba tajantemente la patata, sea cual fuere el modo como se preparara:

"Esta raíz es insípida y harinosa. No puede ser clasificada entre los productos alimentarios agradables, pero proporciona nutrición abundante y bastante sana para los hombres que se contentan con ser alimentados. La patata es justamente considerada como flatulenta, pero son vientos para los órganos vigorosos de campesinos y trabajadores " (citado por Crosby, 1972: 182).

A pesar de ello, la papa, o patata, sí fue adoptada tempranamente por los irlandeses; eso sí, considerados "salvajes y primitivos" por sus vecinos los ingleses. Pero su cultivo y consumo humano se generalizó y propició cambios profundos en la dieta, en la agricultura y en la estacionalidad del abasto.

El maíz, por su parte, tampoco gozó de buena reputación entre los naturalistas europeos de los siglos XVI y XVII[28]. Gerarde (en Warman, 1988: 117), autor inglés de

[28]) Mención aparte merecería el caso del cacao o del chocolate, introducido en España en 1513, y llegado a considerar como medicina o reconstituyente. Y que, en ese ámbito, su "exotismo", al igual que hoy ocurre con el gingseng, podía ser considerado como una "garantía". Pero su consumo se amplió en cuanto a los usos y en esa misma medida se generalizó, hasta el punto de que "la consommation effréné et ostentatoire de chocolat chaud et mousseux en pleine église (non chauffée) finit par susciter les inquiétudes des plus hautes instances religieuses. D'interminables sermons du Câreme permettaient en effet aux prédicateurs en renom d'attirer les foules élégantes mais néanmoins soucieuses d'un minimum de confort. Le chocolat interrompait-il le jeûne?, dont l'observance était encore strictement réglamentée au XVIIe siècle. Telle était la grande question" (Girard, 1989: 177).

Estas dudas quedaron disipadas gracias a la disertación *De uso et potu chololatan diatriba*, del cardenal Brancaccio, publicada en el año 1660, y en la que, de acuerdo con la autorizada opinión de Santo Tomás, según la cual un alimento sólido puede romper el ayuno, designó el chocolate como un liquido y estableció la conclusión de que "los líquidos son permitidos durante la Cuaresma y los días de ayuno". Consecuentemente, el chocolate podía ser consumido, con la condición de que fuera preparado sin huevos ni leche (Doménech y Marti, 1914: 15-16).

un libro herbario editado en 1597, resume la opinión predominante entre los naturalistas de su época:

> "El trigo turco [el maíz] nutre mucho menos que el trigo, cebada o avena. El pan que de él se hace (...) es tan duro y seco como una galleta (...) causa indigestión violenta y rinde poca o ninguna nutrición al cuerpo, desciende lentamente y estriñe el vientre. Todavía no tenemos prueba cierta o experiencia respecto a la virtud de este grano aunque los indios bárbaros que no conocen nada mejor, limitados a hacer una virtud de la necesidad, piensan que es un buen alimento. Podemos fácilmente juzgar que nutre poco, que es duro y su digestión maligna, un alimento más conveniente para los puercos que para los hombres".

Sin embargo esta mala fama del maíz no fue obstáculo para que su cultivo fuera ganando muy rápidamente nuevas superficies en toda Europa. Siempre que existieran unas mínimas posibilidades ecológicas, en sus empresas coloniales, los europeos privilegiaron los cereales, las únicas plantas alimenticias verdaderamente nobles a sus ojos. Ahora bien, las dificultades en reproducir íntegramente el paisaje alimentario europeo en América afectó la continuidad de las prácticas culinarias hispánicas (sin aceite de oliva y sin vinagre) y obligó a establecer los productos sustitutorios americanos. Así, por ejemplo, en el Caribe, la manteca animal sustituyó al aceite de oliva; la escasez de trigo contribuyó a la aceptación del maíz; la falta de membrillo fue compensada con la guayaba; y la de azafrán, con el achiote. Pero, al mismo tiempo, se formaba una especie de código no escrito, pero con gran fuerza en la conducta social, que clasificaba unos alimentos como "superiores" (los europeos) y otros como "inferiores" (los aborígenes y los consumidos por los negros). Los diferentes tipos de pan a los que hemos aludido constituyen un ejemplo de esta jerarquización alimentaria.

Por otra parte, la rápida difusión del maíz en Europa y su fácil integración en la dieta, sobre todo de los campesinos y de los habitantes pobres de las ciudades, vino facilitada porque, para su utilización como alimento humano, fue "asimilado" a una categoría y a unas prácticas ya existentes en Europa. En efecto, el maíz se introdujo en las dietas europeas de dos modos diferentes (Warman, 1988: 125):

1. Molido y convertido en "harina", se mezclaba con "otras harinas" del Viejo

---

En cualquier caso, las relaciones percibidas en el siglo XVII entre el chocolate y la salud constituyen ejemplo de lo que señalábamos anteriormente: la relación entre alimento y salud (del cuerpo y, como hemos visto, del alma), entre higiene alimentaria y prácticas terapeúticas. Teniendo en cuenta que la medicina del siglo XVII, y prácticamente hasta el siglo XIX, estaba regida por los criterios de la medicina "humoral", el cacao ¿era de naturaleza fría, templada o caliente? ¿Era necesario, como se decía en España, "calentarlo" con especias? El francés Quélus, en su *Histoire naturelle du Chocolat et du sucre*, publicada en 1719, afirmaba al respecto: "Il est pernicieux de lui associer des aromates acres et chauds, plus propres a anéantir ses bonnes qualités qu'a en corriger de mauvaises qu'il n'eut jamais".

Las consideraciones medicas y nutricionales sobre el chocolate cambiaron muy rápidamente y pasó a ser considerado de un peligroso aperitivo, y un alimento grosero bueno para los estómagos de los indios, a un alimento tan nutritivo que ningún cocido de carne podía nutrir durante tanto tiempo ni tan fuertemente como el chocolate (Girard, 1989: 177-178).

Mundo para elaborar panes. La práctica de mezclar harinas de diferente calidad procedentes de diversos cereales era una práctica común y la mayoría de las diferentes variedades de pan se hacia así. El pan blanco con harina de trigo refinada y sin germen era poco común y privativo de los ricos;

2. Como pasta de harina cocida en agua. Estas pastas eran muy comunes en toda Europa desde tiempos remotos. En las zonas de Europa en las que se cultivaba el maíz, la pasta elaborada con su harina se generalizó ampliamente como el mantenimiento más habitual de los campesinos (*polenta, mamaliga, puchas, gachas, farinetes,* etc.). Por otra parte, las formas como esta pasta de harina cocida de maíz era consumida y con que otros alimentos se acompañaba difería de unas regiones a otras y también de acuerdo a las posibilidades de cada casa. Así, por ejemplo, los italianos la comían tal cual, acaso rociada con queso rallado. En cambio, los campesinos alemanes partían la masa en pequeños trozos que doraban en mantequilla, o manteca de cerdo, con verduras en salmuera.

Así pues, lo que ocurrió fue que una "harina", la harina de maíz, mucho más barata y fácil de producir, sustituyó a "otras harinas", pero su forma de consumo fue la misma. Podría decirse que, desde un punto de vista "culinario", no hubo modificaciones. Precisamente, esta "asimilación" del producto americano sin llevar pareja las técnicas de preparación y las formas de consumo existentes, por ejemplo en México, fue una de las razones que facilitaría la aparición de la pelagra en muchas zonas europeas a lo largo del siglo XIX y esta "epidemia" fue la causa de que el maíz desapareciera de la alimentación humana y se dedicara a la de los animales.

5.4.5. La alimentación de los aborígenes americanos antes de 1492.

Veamos, ahora, algunos rasgos de la alimentación en algunas regiones americanas antes del intercambio colombino.

La base de la cocina de los indios de América del Norte y de América Central estaba constituida por la tríada compuesta por el maíz, la calabaza y el fríjol (Farb y Armelagos, 1985: 227-228), aunque podía haberse establecido sobre otras combinaciones, pues otras muchas plantas podían haber sido domesticadas. Seguramente, las ventajas de estas tres plantas en relación a otras fueron su facilidad de conservación, su fácil adaptación a un medio perturbado por la acción humana y el aumento de su rendimiento cuando eran cultivadas y seleccionadas artificialmente. Además, las tres plantas crecen fácilmente en el mismo medio, de tal manera que, al concentrar su atención en el maíz, el fríjol y la calabaza, los primeros cultivadores no hacían otra cosa que copiar el modelo natural. Por otra parte, desde el punto de vista nutricional, estas tres plantas también se complementan: el maíz carece de lisina (un ácido aminado sin el cual el organismo humano no puede utilizar las proteínas que se encuentran en la planta); en cambio los frijoles son ricos en ella. Comidas conjuntamente estas plantas proporcionan un régimen mucho más nutritivo que tomadas separadamente.

En la América de los trópicos húmedos, la mandioca ha constituido el alimento básico (Farb y Armelagos, 1985: 229-230). Las ventajas de esta planta son varias:

1. Procura más calorías por unidad de superficie cultivada que cualquier otro cereal (9,9 millones por hectárea);
2. Requiere menor cantidad de trabajo;
3. Puede crecer en una mayor variedad de suelos, incluso en los más pobres;
4. Los tubérculos, una vez maduros, pueden dejarse en el suelo hasta dos años, sin que se estropeen, constituyendo, así, una reserva en caso de hambruna;
5. Libera a los habitantes de los trópicos de tareas agrícolas, lo que les permite dedicarse a la búsqueda de proteínas;
6. Una vez que se elimina el cianido tóxico, se aprovecha prácticamente toda la planta;
    - ✓ Las hojas se fermentan con pimientos para obtener un sazonador rico en vitaminas;
    - ✓ Se elabora pan y galletas con su harina;
    - ✓ Su almidón entra en el caldo llamado tapioca;
    - ✓ Su tallo se usa para diversas sopas; y se puede elaborar cerveza con el tubérculo.

En la región andina (Kubler, 1946), los medios de subsistencia se basaban en términos generales en una agricultura más o menos intensiva, aunque algunas etnias pudieran haber tenido otras especializaciones, como por ejemplo los *uru* en la pesca y los *chuquila* en la caza. La irrigación, el sistema de andenes de cultivo, el *guano* para abonar, el barbecho, la alternancia y diversificación de cultivos, incluso dentro de la misma parcela, facilitado y exigido por la existencia de microclimas muy diferentes pero muy próximos entre sí, eran algunas de las técnicas agrícolas empleadas por las poblaciones andinas antes de la llegada de los europeos. Los alimentos básicos eran los tubérculos y el maíz, además de la quinua y, según los lugares, la yuca, judías, calabazas, pimientos y frutas diversas. Asimismo, la llama, la vicuña y el cuy o conejo de Indias contribuían a la alimentación de estas poblaciones. Disponían, asimismo, de técnicas de conservación de los alimentos. Disponían de graneros que, en la época incaica, se ubicaban en el limite entre dos zonas ecológicas diferentes, especialmente las correspondientes a la zona de tubérculos, de la quinua y del maíz. Una importante técnica de conservación fue la de la deshidratación de los tubérculos y de la carne aprovechando el contraste entre las heladas nocturnas y la insolación diurna, dando lugar a dos productos fundamentales: el *chuño* y el *charqui*.

La alimentación básica de todas estas poblaciones se vio afectada por la llegada de los europeos que importaron cultivos, aperos de labranza, animales y útiles de cocina. Ha quedado dicho, sin embargo, que con excepción de la carne, la llegada de los europeos no afectó considerablemente a la alimentación de las poblaciones americanas. En cualquier caso, puede hablarse de una mayor diversificación de la dieta. Pero hemos dicho, también, que esta afirmación debía ser matizada para las diferentes regiones. Veámoslo con un poco más de detalle en el caso de los quechuas, en la región de los Andes.

5.4.6. Las razones de la aceptación o rechazo de los nuevos cultivos y animales por parte de los aborígenes americanos.

En líneas generales, y como se ha dicho, la presencia de gran diversidad de nuevos cultivos y animales europeos no significó, necesariamente, la incorporación a la dieta de la población quechua de los Andes; se criaban o cultivaban para satisfacer el tributo impuesto por los conquistadores. Este era el caso, por ejemplo, del trigo y la oveja. Y cuando el tributo se pagaba en moneda, estos cultivos servían para obtenerla. De acuerdo con el Padre Cobo (1656), la dieta ordinaria de los quechuas del altiplano andino estaba compuesta de maíz, verduras, carne seca de llama o de alpaca, harina de quinua y tubérculos varios. Todos estos alimentos eran indígenas. Cobo no menciona cereales europeos, ni tampoco frutas, legumbres o carnes europeas. Sin embargo, determinados productos fueron asimilados con facilidad, mientras que otros no lo fueron nunca o lo fueron por imposición.

Pueden considerarse diferentes razones, desde el punto de vista de los quechuas, para aceptar o rechazar unos u otros productos. Esas razones, por otra parte, están todas ellas muy relacionadas entre sí.

El proceso mediante el cual se distribuyeron las diferentes plantas y animales por los Andes tiene que ver con la gran diversidad ecológica de esta región. La adaptación de cada variedad podía ser, según las condiciones ecológicas locales particulares, óptima, buena, regular o pésima. La altitud y la helada (1 grado de temperatura por cada 17 metros de altitud, según las regiones), combinados entre sí, son condiciones muy constriñentes en los Andes. Así, por ejemplo, los precios del trigo o de otros productos cultivados en las zonas bajas (dátiles, higos, granadas, plátanos, etc.) ascendían cada vez, puede decirse, en cada piso altitudinal. De esta forma, estos productos estaban restringidos a los españoles y a los habitantes de las zonas bajas y/o templadas. Así pues, una primera y obvia condición para la aceptación de productos europeos por parte de los quechuas era su adaptabilidad ecológica.

En cualquier caso, además de la adaptabilidad ecológica, era necesario que los productos europeos no fueran concurrentes con las variedades indígenas. El éxito extraordinario del caballo y del ganado vacuno en los Andes se debió en parte a que suplementaban muy ampliamente los usos que obtenían de la llama (soportaban cargas más pasadas, se movían más libremente, ofrecían más productos y eran más adaptativos). Así, el charqui de vacuno y los quesos se convirtieron en elementos importantes de la dieta. En cambio, los quechuas mostraron poco o nulo interés por las legumbres y hortalizas europeas, a excepción de la haba (que puede cultivarse hasta altitudes de 3850 metros, y que, por tanto, podía plantarse en lugares en los que el maíz no podía crecer), pues ya tenían una gran variedad. Tampoco por los árboles frutales. Por una parte, no formaban parte de sus hábitos de cultivo y, por otra, eran marginales en relación a los elaborados, rígidos y ceremonializados cultivos del maíz y de la papa. Mención especial merecen el ajo y la caña de azúcar. El ajo fue muy bien aceptado en las tierras de la punas, pues en la medida en que fue asimilado como un condimento, y con parecidas funciones que los pimientos que en las punas no se producían, hasta cierto punto podía sustituirlos. La caña de azúcar, por su parte, tuvo un éxito extraordinario. Por una parte, podía cultivarse hasta alturas superiores a los 2600 metros, según las latitudes; pero también, y sobre todo, por la diversidad de usos que permitía. Cobo se sorprendía de la gran variedad de dulces que se consumían en cualquier parte del Perú, pero también de que la caña prensada era utilizada como combustible en ausencia de leña. Además, de la caña de azúcar se obtenía el aguardiente, rápidamente integrado

también en los hábitos quechuas (no así el vino) y como pienso para los animales. Por su parte, el cerdo, la oveja y la cabra satisfacían todos los requisitos necesarios para ser rápidamente asimilados por los quechuas. Se adaptaban a todas las altitudes, ofrecían numerosos subproductos y no rompían el equilibrio de la economía comunal a causa de especiales necesidades de pienso o de cuidado. Asimismo, su crianza les resultaba asequible a causa de su familiaridad con el pastoreo de las llamas. Con la asimilación de la oveja, la cabra y la vaca, se asimilaron, también, las técnicas de elaboración de quesos y de mantequillas.

Algunas aceptaciones estaban condicionadas por otras previas. Así, la aceptación integral del ganado vacuno y del caballo y luego la mula y el asno exigió la de algunos cultivos forrajeros, como la alfalfa, por ejemplo. Según Cobo, la aceptación de los cereales europeos estuvo muy condicionada por sus características como pienso; de tal modo que aunque la cebada puede crecer hasta en los 4.100 metros fue muy poco usada durante la Administración Colonial de la Corona de Castilla. La razón estriba en que la alfalfa y el maíz suministraban suficiente pienso y a un menor costo de trabajo que la cebada y el centeno.

Finalmente, la adopción de una especie estrechamente relacionada con otra facilitaba la asimilación de esta última. Por ejemplo, la primera asimilación del buey y del caballo facilitó la posterior de la mula y del asno; o la de la gallina, la de la oca.

5.4.7. Las razones sociopolíticas y religiosas del cambio alimentario.

Pero para considerar la influencia europea en las pautas alimentarias andinas hay que tener en cuenta otros muchos aspectos además de los derivados de la adaptabilidad, de la conveniencia y del aprecio por unos u otros alimentos en sí mismos. Hay que tener en cuenta que la imposición de una administración colonial en los Andes por parte de la Corona de Castilla comportó cambios muy importantes desde el punto de vista no sólo administrativo sino, también, demográfico, de estructura social, económico, religioso, etc. Desde un momento relativamente temprano, a partir de 1572, sobre todo, y hasta 1650, la administración colonial pasa de basarse en una economía agropecuaria, relativamente marginal, alrededor de la encomienda, a una economía minera organizada alrededor del corregimiento y de la *reducción* o *pueblo de indios*.

Lo que importa destacar por lo que refiere al tema de las prácticas alimentarias, sin embargo, es la gran movilidad, tanto espacial como social, que se originó a lo largo de todo el siglo XVI, y también posteriormente. En efecto, el fenómeno de las reducciones[29] suponía desplazamientos de aldeas enteras; la *mit'a* minera imponía desplazamientos de masas ingentes de población desde sus aldeas a las minas; los numerosísimos *yanaconas*, o "trabajadores serviles", a su vez, desplazándose a las encomiendas, a los obrajes, a los beneficios de la coca en manos de españoles, a las construcciones civiles y militares ordenadas por el gobierno colonial, la construcción de viviendas para españoles en los pueblos de españoles, el cuidado y pastoreo de la ganadería de los españoles, los servicios de atención gratuita en los *tambos* (posadas en

[29]) Las *reducciones* supusieron la creación de "pueblos de indios" o, dicho de otro modo, la concentración forzosa de población indígena que vivía de un modo más o menos disperso.

los caminos), el servicio de correos y de transporte, etc. Asimismo, hay que tener en cuenta las numerosas guerras. Ello suponía ejércitos permanentes, en definitiva poblaciones numerosas desplazándose. Todos estos factores contribuyeron a que estas poblaciones en movimiento, y al mismo tiempo desarraigadas de sus comunidades de origen, tuvieran una alimentación precaria. Todo ello constituía un importante caldo de cultivo que facilitaba la transformación alimentaria, los intercambios, así como la homogeneización y, al mismo tiempo, una cierta anomia alimentaria entre estas poblaciones.

Por otra parte, la administración colonial contribuyó, también, a la consolidación como grupos sociales diferenciados y con dinámicas culturales específicas de los *curacas* (nobleza), los *hatunrunas* (pueblo llano) y los *yanaconas* (trabajadores serviles). La aculturación alimentaria de cada uno de estos grupos fue diferente, ya fuera por la propia voluntad de asimilarse o de resistir, como por el diferente grado y tipo de contacto con los españoles. En cualquier caso, como señala Fuenzalida (1970, 74-75),

> "... a causa de la inexistencia de canales campesinos institucionalizados en los que (la comunicación entre unidades campesinas) se pudiera articular, la comunicación campesina fluyó solamente a través de los canales oficiales y con el contenido autorizado o impuesto por los conquistadores. Sus efectos fueron, de este modo, disruptivos para la integración tradicional nativa y favorecieron la política oficialmente perseguida de la fragmentación. Concentraciones temporales en centros mineros y mercados seccionales estacionales, cuyas lealtades se concentraban menos en identificaciones étnicas o sociales que en símbolos religiosos de origen español, contribuyeron, sin embargo, a la homogeneización de la cultura desde Quito a la Argentina".

Una institución merecería atención especial, desde el punto de vista alimentario, por su importancia desde el punto de vista de la influencia recíproca entre españoles e indios. Se trata de los *tambos* o posadas distribuidas a lo largo de los caminos. Decía Waman Puma (1980, 500) que en los tambos se servia, a los españoles,

> "mays y papas y carnero y gallinas y güebos y manteca y tocino, agi, sal coles, lechugas, sebolla y ajo, culantro, yerbabuena y candela de sebo, *cocoba* (plato preparado con *ch'uñu* blanco), *chochoca* (maiz medio hervido y secado al sol), *chuño*, quinua, *chiche* (pescaditos) y *chicha* y frazada *chuci*, y olla (...) y pide cocinera...".

Por lo que refiere a las formas de condimentación, aspecto esencial a la hora de caracterizar una "cocina", no puede decirse que hubiera modificaciones importantes, si exceptuamos el ya mencionado caso del ajo en las punas andinas, y ello hasta la actualidad. Para verlo, seguiremos la monografía de V. Vokral (1991) sobre la alimentación en el altiplano peruano contemporáneo.

El ají es el condimento principal. Conviene diferenciar el ají amarillo, "picante", y el ají colorado, "dulce". Para condimentar una comida picante puede tomarse ají seco o rocoto fresco. Se considera que las salsas de ají son muy importantes para que "pase" la comida seca (y, también, para protegerse del "aire"). Asimismo, se utilizan como condimento una serie de hierbas. Las mas utilizadas son la *chiqchipa*, *wakatay*, *muña*, todos ellos nombres quechuas, pero también, con el nombre castellano, salvia, orégano, hierbabuena, perejil y culantro. En el Cuzco, así como en algunos mercados

dominicales de las poblaciones andinas, se venden manojos de hierbas combinadas, denominados *asnapa,* e integrados por siete hierbas: *wakatav*, *paicco,* orégano, culantro, menta, perejil y ruda. A menudo, el termino *asnapa* se emplea para indicar los ingredientes que dan a la sopa un color verde.

En la comida diaria, los condimentos sólo son considerados como reguladores del balance interno de la comida. Como se considera que las comidas preparadas en ollas de aluminio son más insípidas que las preparadas en ollas de barro, se usan más condimentos cuando se cocina en ollas de aluminio. Los condimentos se usan, sobre todo, en las fiestas y sobre todo el ají. Una visita muy estimada puede ser recibida diciendo "hay que moler ají". El ají se reserva para las fiestas, mientras que el *rocoto*, "crudo", es decir, que no se prepara como salsa, puede comerse diariamente. Estas formas de condimentación han guardaddo una gran estabilidad a lo largo del tiempo. Ello ha sido tanto más fácil de que ocurra si se tiene en cuenta que tanto el ají, la salsa, como el *rocoto* crudo se usan para "acompañar" los bocados, pero no se usan para mezclar los alimentos durante la preparación de los mismos tal como ocurre, por ejemplo, con los diferentes tipos de “sofrito” existentes en las regiones mediterráneas.

El ciclo anual festivo y ritual es muy importante en la organización de las pautas alimentarias de las poblaciones del altiplano andino, como en cualquier otra sociedad. Además de las fiestas estrictamente religiosas, cabe añadir, desde un punto de vista alimentario, las celebraciones rituales que tienen que ver con el ciclo agrícola y ganadero (aporque, siembra, cosecha, esquila, etc.), así como las que tienen que ver con el ciclo de vida de los individuos: fiestas de cumpleaños, corte de pelo, bodas, bautizos, funerales, etc.

La concreción de este calendario festivo pone de manifiesto la importante aculturación religiosa que la Administración Colonial conllevó. La penetración del catolicismo, por otra parte, tuvo una extraordinaria repercusión tanto en la vida ritual como en la vida cotidiana de los indios. Por otra parte, y por lo que a la alimentación se refiere, el sistema de fiestas no sólo introducía una liturgia sino también unas formas de consumo compulsivas, estimuladas por los intereses de los colonizadores. El calendario festivo-religioso introducido o impuesto por la Iglesia católica fue muy complejo. Eran festivos casi una cuarta parte de los días del año. Las fiestas, por otra parte, estaban directamente relacionadas con la institución de las cofradías y el *sistema de cargos*, considerablemente complejo a su vez. Y la realización de los mismos comportaba la obligación de un dispendio muy importante y para el que los propios sacerdotes, los encomenderos u otras figuras de la administración colonial obligaban a comprar a fiado numerosos bienes y alimentos, muchas veces no ligados con la cocina india como por ejemplo, vinos y licores, aceitunas y aceite.

Algunos alimentos o formas de preparación de los mismos están asociados a festividades religiosas. Veamos algunos ejemplos (Orlove, 1987; Vokral, 1991). Para el Carnaval, es típico de muchos pueblos del altiplano servir un plato de carne cocida, junto con vegetales como zanahorias y coles, seguido por un plato de caldo en el que se han cocido esos ingredientes. En el Día de Todos los Santos , los campesinos que van a visitar las tumbas de los parientes recientemente fallecidos se proveen de alimentos especiales con los que obsequiar a las personas que rezan por los difuntos. También, puede dejarse que los niños recen a las almas a cambio de comida. En algunas aldeas ribereñas del Titicaca se prepara un cocido con guisantes e *ispi* seco (un pescado de

pequeño tamaño del propio lago). Este pescado fue conocido por los españoles con el nombre de "indios muertos", en referencia a esta ocasión. En la casa de un fallecido reciente puede construirse la tómbola, por ser parecida a la tumba, y delante de ella se coloca pan, *tantawawa*, ofrendas de *quispiño*, grasa o *untu* y frutas como naranjas y manzanas. Estos alimentos son dejados durante uno o dos días y, finalmente, son consumidos por los deudos. En la época colonial, sin embargo, podían colocarse sobre las tumbas gallinas, pollos, *cuys*, huevos, etc. Sobre ellos, el cura decía un responso y sus criados pasaban detrás de él recogiendo los productos. Para la Navidad, no festejada especialmente, puede prepararse *patacaldo*, agregándole a la sopa suficiente carne de cordero o de pollo. Al igual que en los centros urbanos, puede comprarse panetón (pan dulce) y se toma con chocolate, bastante diluido. También puede prepararse *mote* y *phuspu*. Por otra parte, de todas las plantas que se recolectan en la madrugada del Viernes Santo se supone que son portadoras de una fuerza curativa especial o mayor.

La clasificación de los alimentos en dos categorías (*fríos* y *calientes*) está extendida en casi todo el mundo. Probablemente, la teoría del equilibrio entre frío/caliente fuera difundida desde Occidente gracias a los comerciantes árabes y a los conquistadores españoles, de tal forma que se ha integrado en la medicina popular de numerosas culturas. En la actualidad, estas creencias están todavía fuertemente arraigadas tanto en la India o China como en América Latina. De acuerdo con Vokral (1191, 286),

> "El sistema cálido-frío es un modelo según el cual se categorizan sobre todo alimentos, comidas, medicamentos y enfermedades acorde con sus características cualitativas inherentes. Según mi criterio es un sistema que refleja también las características climáticas y geográficas de la cultura andina con su subdivisión dual del año, en una estación seca y una de lluvias, una diferenciación en una época caliente y fría, de los Andes Ecuatoriales húmedos y los Andes tropicales secos como también al interior -de los Andes tropicales- en las laderas occidentales y secas y las orientales húmedas. Estas coincidencias obvias de las características y la utilización de las categorías cálido y frío en la cosmovisión andina (por ejemplo acerca de los géneros) que no tienen importancia en el sistema cálido-frío galénico traído por los españoles permite hipotetizar un origen andino del actual sistema cálido-frío. El sistema galénico fue adaptado a este sistema andino (...). Cobo, por ejemplo, describe aún en el siglo XVII los recursos del Nuevo Mundo en las categorías de este sistema. Al respecto quiero hacer hincapié que las cualidades que indica Cobo para los alimentos se diferencian de las que indicaron mis informantes. Esto es evidente en el caso del Chuño".

Otro ejemplo, más general, nos lo proporciona Stein (1961, 80-81) en relación a la población de Hualcán. De acuerdo con Stein, en Hualcán, clasifican como frescos todos los granos, legumbres y cucurbitáceas, independientemente de que estén crudas o cocidas. Pero todos estos alimentos devienen calientes si se tuestan. Los tubérculos pueden pertenecer a una u otra categoría. Así, papa, *oca*, *olluco*, yuca, camote son frescos, mientras que la *mashua* y la *racacha* son calor. También las carnes están mezcladas: cerdo, conejo, cuy son frescos, mientras que la ternera[30], el pollo y el

8) Este es un ejemplo de la no correspondencia de clasificaciones quechuas y españolas. Alonso de Herrera (1513) califica la carne de vacuno como "fría y seca".

cordero son calor. La mayoría de las verduras son fresco: lechuga, col, remolacha, etc. Los ajíes también están mezclados: el rocoto es fresco, mientras que el ají es calor. Las bebidas alcohólicas, por lo general son calor, aunque el alcohol mezclado con agua es fresco. Finalmente, el agua es fresco en la mayoría de las circunstancia, pero el agua templada es templado. Desde el punto de vista de la salud, la armonía del cuerpo depende, por una parte, del equilibrio entre alimentos fríos y calientes, y, por otra, según las necesidades especificas de cada cuerpo, según sus particulares estados y circunstancias. En cualquier caso, el sistema caliente-frío funciona, hasta cierto punto, de un modo análogo a como lo hacen los "principios de condimentación" pues constituye una clasificación de cómo deben ser combinados los alimentos, por sí mismos o según las circunstancias.

En la medida en que el léxico alimentario pueda considerarse como un reflejo de la propia alimentación y de su dinámica, puede servirnos de ejemplo para ver la influencia española en la alimentación indígena del altiplano andino las palabras castellanas que han sido incorporadas al quechua de esa región. De la monografía de V. Vokral (1991), hemos extraído los siguientes alimentos y/o "platos":

Alfeñique	palito redondo de masa de almendra y azúcar
Causa a la limeña	entrada fría de papas cocidas y amasadas, con aceite y limón
Chalona	carne de cordero secada y salada
Combinado	plato mixto
Panteón	cake de levadura con frutas secas (tradicional para la Navidad)
Patacaldo	sopa de cebada
Ponche	bebida caliente (con alcohol)
Saltado	Plato preparado en la sartén

Puede notarse que en todos estos alimentos o platos esta presente algún elemento (alimento, herramienta de cocina o rasgo cultural incorporado por los españoles: almendra, azúcar, aceite, limón, cordero, frutas secas, navidad, sartén, etc.).

Desde el punto de vista del léxico, no deja de llamar la atención que en muchos pueblos andinos, los nombres utilizados para denominar las diferentes comidas del día tengan los respectivos nombres hispánicos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, independientemente de que ni sus horas ni sus contenidos o platos característicos de las mismas no se correspondan con platos peninsulares.

A pesar de todos los cambios reseñados, posiblemente, los cambios que han tenido lugar en la dieta andina a partir de la segunda mitad delsiglo XX hayan sido mucho más importantes o trascendentes, en todos los sentidos, que los provocados por el contacto con los europeos desde principios del siglo XVI y hasta esa segunda mitad del siglo XX. La dieta tradicional de los campesinos quechuas contemporáneos seguía estando integrada por los tubérculos, granos como el maíz y la quinua, algunas legumbres y carne de cerdo, oveja, cuy, fundamentalmente. Con excepción de una ligera falta de vitamina A, puede decirse que esta dieta era suficiente y equilibrada. En las últimas décadas, los campesinos andinos han incluido más alimentos comprados

(azúcar, fideos, aceite, pan de trigo, arroz, cerveza[31] -para las fiestas-, bebidas edulcoradas, etc.). Las consecuencias de esta orientación depende de los diferentes niveles de ingresos (tanto de su propia producción como de jornales en dinero), así como de la proporción que representan en la dieta dichos alimentos comprados. Estos cambios reflejan la insuficiente producción propia para la dieta cotidiana, así como también determinadas preferencias, por factores de "prestigio" por ejemplo, y las subvenciones a determinados alimentos. En cualquier caso, la estructura de las comidas, una vez más, no parece haber cambiado mucho, más bien lo que sí cambia cada vez más es la proporción de calorías obtenidas a partir de la producción propia (disminuye la proporción representada por patatas, chuño, maíz, quinua, cebada, habas, aguardiente, chicha) y aumenta la proporción de las obtenidas a partir de productos comprados como los ya citados. Sin embargo, la progresiva preferencia por aceite para cocinar indica un cambio importante en el tipo de cocina: de las cocinas y hornos de barro y recipientes de arcilla -poco aptos para freír- a las cocinas de petróleo y recipientes de metal (Orlove, 1987). Estos cambios, en cualquier caso, son más patentes en la cocina cotidiana que en la festiva y ritual. En esta última siguen utilizándose los ingredientes tradicionales preferentemente.

Para el otro lado del Atlántico, cabe decir, en conclusión, que los alimentos "americanos" enriquecieron la dieta de los europeos, sobre todo la de las poblaciones de la cuenca del Mediterráneo cuyo clima y suelo se prestaban para el desarrollo de las nuevas plantas traídas desde el continente americano. Se adaptaron particularmente bien el maíz, la, la judía o fríjol, los muy diversos tipos de pimiento, el tomate, la calabaza entre otras muchas. Todos estos productos son hoy habituales de vastas regiones europeas hasta el punto de que muchos europeos actuales se sorprenden cuando se les dice que dichas plantas no son originarias de Europa. Es más, uno de los principios de condimentación básico de los países del Meditérrano, el *sofrito*, antiguamente elaborado fundamentalmente con aceite de oliva y cebolla, hoy no se concibe sin el tomate americano. Lo mismo ocurre con el tomate y el gazpazho. Algunas incorporaciones necesitaron siglos pero, una vez incorporadas, hoy se consideran indisociables de la denominada "cocina mediterránea".

5.5. *Comer en Barcelona*: Entre las cocinas autócotonas y el mestizaje alimentario

En primer lugar, cabe señalar que las prácticas alimentarias de los barceloneses actuales, como las de los catalanes en general, reflejan los efectos de diversos tipos de mestizaje o mezcolanzas, de la convivencia y de las migraciones. La naturalidad con la que hoy se consume un gazpacho, un boquerón adobado o frito o cualquier tipo de plato como, por ejemplo, las *migas*, el *pote galego*, la *escudella* catalana o la morcilla de cebolla y arroz muestra, como dicen Vázquez Montalbán (1990) e I. Riera (1996), que los

9) Resulta significativo, por lo que al consumo de cerveza se refiere, que el consumo de la cerveza, frente al de la chicha y del aguardiente, se correspondía con el trazado de las carreteras.

barceloneses y Cataluña son un pueblo de paso, una tierra de mezclas. Esta cotidianidad hace bastante difícil hablar, por lo que respecta a los ingredientes, las combinaciones y los platos, de una cocina propia de Barcelona. ¿A qué tipo de alimentos, aromas, sabores y reglas nos estaríamos refiriendo? ¿A los transmitidos por los antepasados de los barceloneses, a saber de qué procedencia? ¿A los introducidos a partir del contacto con innumerables culturas ("provenzal", "francesa", "italiana", "cubana", "filipina", "africana", "magrebí", "gallega", "castellana", "valenciana", "andaluza", etc., etc.)? o ¿A los adquiridos durante el proceso de enculturación en el que intervienen agentes tan diversos como la familia, los educadores, los facultativos o, por qué no, los creadores de dibujos animados, cómics o anuncios publicitarios?.

En Barcelona, la cocina ha sido un espacio de encuentro, más que de conflictos, donde las diferencias étnicas, aun existiendo, se han canalizado antes alrededor de símbolos como la lengua, el sentimiento de pertenencia, el territorio, el folklore o los ascendentes que en relación a las costumbres alimentarias. Que la cocina sea más flexible y adaptable -según las disponibilidades y posibilidades de acceso a los alimentos y a la tecnología, básicamente- no significa que ciertas maneras de hacer no hayan servido para establecer y reforzar las fronteras de grupos. Así, mientras los barceloneses han sido percibidos como *comedores de verduras* por los ojos de los inmigrantes de origen rural del resto del estado; los *castellanos*, una categoría incluyente, y a menudo despectiva, que ha servido para designar a la población inmigrante al margen de su procedencia geográfica real, eran vistos por los barceloneses como *comedores de platos fuertes y grasientos.*

Son tantas las procedencias geoculturales y tantas las transformaciones ocurridas en los últimos años afectando el sistema alimentario que es difícil, para quien las busque, encontrar excesivas esencialidades culinarias. La llegada y el asentamiento definitivo de personas procedentes de diversos lugares, atraídos por el ritmo planificado que la industrialización económica y la urbanización del espacio imprimían a Barcelona y sus alrededores, ha caracterizado el crecimiento de esta ciudad a lo largo del último siglo. La inmigración procedente de otras regiones del estado español (sobre todo de origen murciano, valenciano, aragonés, andaluz, extremeño, castellano, así como inmigrantes catalanes no barceloneses) se concentró en los periodos de los años 20-30 y 50-60. La inmigración se reinició, aunque más tímidamente, a finales de los '80 e inicios de los '90. En esta ocasión los inmigrantes son, sobre todo, de origen magrebí, africano subsahariano, asiático (filipino, indio, pakistaní, chino) o latinoamericanos, entre otros (Nel.lo, 1998).

El impacto producido por estos movimientos, especialmente los de llegada a Barcelona ciudad y al conjunto del Área y de la Región Metropolitana es indiscutible y abarca no sólo a las actividades económicas y al mercado de trabajo, sino al conjunto socio-cultural sin ningún tipo de excepción. La cultura alimentaria también está inmersa en los bagajes de los que transitan de un lugar a otro. Los contactos pluriculturales en Barcelona han implicado cambios sustanciales para los recién llegados pero, de la misma forma, su llegada ha afectado de diferentes maneras a la sociedad global donde se han incorporado. Algunos de estos efectos han sido la reinterpretación de las cocinas autóctonas a partir de la adición, sustitución y reelaboración de elementos procedentes de unos y otros sistemas, el cambio del calendario ordinario y festivo y su correlato gastronómico o, sencillamente, el conferir variedad a las opciones culinarias, dado que han emergido numerosas comidas identificadas como propias de grupos geo-culturales específicos, las llamadas "comidas étnicas" y, también, los "restaurantes étnicos", clasificados ya por países en las guías gastronómicas y en las de ocio.

Precisamente, en el año 2004, Barcelona fue la sede de un ambicioso proyecto institucional bautizado como el *Forum de las Culturas*, cuyos ejes temáticos giraron en torno a la diversidad cultural y a la multiculturalidad. Ya en el siglo veintiuno, los discursos políticos hegemónicos, a menudo paradójicos porque predican la integración aunque en la práctica segregan, se habla de manera reiterada de diversidad cultural y de tolerancia hacia *los otros*: aceptarlos, conocerlos, convivir. Las fiestas de hermanamiento y solidaridad entre los pueblos, normalmente propulsados por organizaciones no gubernamentales y apoyadas por las administraciones públicas, son frecuentes no solamente en Barcelona, sino en las ciudades de su entorno.

Parece que, a principios del siglo XXI, la llegada y el asentamiento permanente de inmigrantes son percibidos de diferente manera por la población barcelonesa que hace treinta años atrás, cuando las personas que llegaban procedentes de otras regiones del Estado Español podían ser identificadas con genéricos despectivos –*charnego*, fue el más habitual-, mezclando con estas referencias el origen rural, la baja condición económica, la escasa o nula calificación laboral, el tipo de lengua empleada habitualmente y toda una batería de estereotipos de grupo que funcionaban eficazmente en el establecimiento de las fronteras étnicas entre *los unos*, los catalanes, y *los otros*, los inmigrantes. Entonces, de los inmigrantes, a excepción de algunos sectores minoritarios de la población barcelonesa, interesaba poco más que lo que no fuera su fuerza de trabajo y era especialmente escaso el interés por sus costumbres o creencias. Tampoco, por su cocina. En todo caso, la escasa atención que se le prestaba era para contraponerla y para compararla, negativamente, con el conjunto de prácticas de la población autóctona: demasiado cerdo, olores fuertes, muchas grasas y muchos fritos, menús copiosos, siempre *puchero*, ningún tipo de variedad; aunque de hecho existieran fuertes concomitancias culinarias según la clase social y el tipo de hábitat de origen.

En cambio, la llegada de los inmigrantes llamados "extracomunitarios" (no pertenecientes a Estados integrados en la Unión Europea) más recientes coincide con un tipo de "discurso", bastante aceptado pero también discutido, que valora, en sí mismas, la diversidad y la multiculturalidad. De acuerdo con este discurso, es necesario reconocer las diferencias e integrarlas, darles un espacio porque, en este proceso, *todos* nos enriquecemos. Es cierto que la aceptación más o menos generalizada de este "discurso" no se corresponde, necesariamente, con actitudes de verdadera aceptación por parte de la población en general y de las instituciones. Esta es una de las manifestaciones de la aceptación de la multiculturalidad o el reconocimiento del derecho a la diferencia que, a menudo, se inicia, precisamente, con el intercambio de los respectivos platos autóctonos o "más identitarios" y que, también, a menudo, no pasa de aquí.

Para "aproximarse" a la diversidad y familiarizarse "pacíficamente", las *cocinas* de los inmigrantes parecen ser idóneas. Se presentan como un elemento diferenciador pero a la vez flexible y, a menudo, aceptable, "tolerable". Por ejemplo, desde el discurso hegemónico puede reconocerse que es necesario hacer lo posible para no discriminar a los inmigrantes y que puedan disfrutar de sus preferencias y/o prescripciones alimentarias, por ejemplo, en los comedores escolares públicos (menús sin carne de cerdo o vegetarianos). Ello supone, sin duda alguna, una puesta en práctica de la predicada tolerancia. También lo es la autorización de la circulación de productos de origen de los colectivos inmigrantes o la apertura de establecimientos en los que se

comercializan productos manipulados según estrictas normas religiosas propias, *halal*, por ejemplo.

Es fácil comprobar que, en efecto, dentro del conjunto de costumbres que la población de Barcelona percibe como elementos diferenciadores está la cocina; aunque, como el caso de otros aspectos de la identidad étnica, se va con construyendo a medida que la interacción social entre las diversas comunidades es más alta. Así, ante una cocina autóctona, en cualquier caso más catalana que barcelonesa, aparecen otras cocinas: la española, que se ha ido inventando o construyendo según los casos en base a platos típicos de diferentes orígenes geográficos (paella, gazpacho, tortilla de patatas, tapas, cocidos), y las regionales, que vienen a responder a identidades más o menos prevalecientes no ya en Barcelona sino en España, como es el caso de la cocina gallega o la vasca. Más recientemente, y también por influencias externas, se habla de las *nuevas cocinas* andaluza, aragonesa, catalana, vasca o canaria. A este crisol gastronómico, hay que añadir otras propuestas culinarias fruto de migraciones extracomunitarias más o menos coyunturales o sencillamente por la mundialización de determinadas cocinas: italiana, griega, china, pakistaní, peruana, siria o mejicana, entre otras tantas.

Hay que apuntar, sin embargo, que dentro de esta amplia gama de *cocinas étnicas*, algunas responden solamente a iniciativas de reconocidos restauradores, alentadas a veces por las elites intelectuales, que intentan restablecer las costumbres de una buena mesa supuestamente tradicional o crear nuevos modos ante las fuerzas aculturadoras (cocinas internacionales de base franco-italiana, generalización de los menús turísticos, *fast-food*, etc.). Otras iniciativas son expresión del asentamiento permanente de grupos de diverso origen y con bastante representación poblacional o de la cocina casera de los grupos de inmigrantes minoritarios. No hemos de olvidar tampoco todas aquellas pequeñas cocinas que, de un tiempo a esta parte, aun coincidiendo con los esfuerzos institucionales por preservar el patrimonio cultural, parecen responder a otros tipos de identidades, ahora más locales y, en el caso de Barcelona, presente casi exclusivamente en la restauración profesional: la cocina del Empordà, de la Cerdanya, del Delta, del mar y de la costa, de la montaña y de la huerta… La ciudad se nos presenta, pues, como un mosaico alimentario en el que parece difícil, de entrada, identificar de forma clara, al margen de las cocinas más exóticas, el origen de las cuales tampoco está claro, una pretendida cocina específica y original.

Primeramente, los barceloneses -una categoría heterogénea *per se,* como sucede con la identidad cultural- califican su alimentación -reducible para muchos al proceso de elaborar los platos- de *catalana*, antes que de *barcelonesa*. Resulta complicado, pues, hablar de *cocinas*, en plural, cuando la misma población, al hablar de hábitos y costumbres alimentarias tiende a identificarse con un epígrafe genérico, como *catalán*, aunque se reconozca un cierto grado de diversidad dentro de esta adscripción en relación a las clases sociales, las prácticas o los valores. De la misma forma que los habitantes de Barcelona se sienten más seguros hablando de identidad catalana, en lugar de barcelonesa, lo mismo sucede con la cocina: es mejor hablar de *cocina catalana* que no barcelonesa. El motivo principal parece estar en que el constructo *Catalunya* está mejor definido, es más firme y aglutinante. La catalanidad también se construye y restituye: aquellas costumbres que habían perdido vigencia o se habían olvidado se pueden convertir, en un momento determinado y por intereses diferentes, nuevamente en símbolos de identidad. La escuela, los medios de comunicación, las instituciones y la

población en general se convierten en verdaderas fuentes a la hora de difundir conocimientos y prácticas que cohesionan la identidad de grupo. La *cocina* se convierte en una fuente de inspiración notable para reafirmar estos sentimientos identitarios y así se explica a los más pequeños, jugando y transmitiéndoles ideas: *se hace Catalunya* a través de la elaboración de los *panellets* (equiparables a los *panes de ánimas* tan extendidos por diferentes lugares de la Pensínsula Ibérica y de Canarias), el *pa amb tomàquet* (pan con tomate), la *botifarra amb mongetes* (butifarra con judías), el cava, la crema de Sant Josep, el *bacallà amb samfaina* (bacalao con pisto), la mona, la *escalibada* (verduras a la brasa), o las cocas de Sant Joan. Muchos de estos platos *se exportan* como elementos identificadores del hecho diferencial catalán. Si la alimentación, y concretamente, la *cocina*, es percibida por los barceloneses como un trazo diferenciador donde se incluyen las tradiciones, las fiestas y, en general, los saberes-hacer propios, ¿en qué consiste esta especificidad?. ¿Hay una cocina de Barcelona?, se preguntan sus habitantes, ¿una *cocina barcelonesa* diferente de la catalana?.

Barcelona es vista por su población autóctona principalmente como un lugar de síntesis culinaria, aunque en realidad toda la cocina catalana lo sea. Reconocer y delimitar las cocinas autóctonas de las sociedades complejas parece ser una tarea ardua y delicada en torno a la cual los historiadores de la alimentación no ahorran esfuerzos (Riera 1988, 2000; Flandrin y Montanari 1996; Luján 1990; Vázquez Montalbán, 1990). Parte de esta complejidad reside en el hecho de que los marcadores de identidad cultural son variables según el contexto. Esto también afecta a la cocina. Un alimento o un plato considerado emblemático en un espacio y tiempo específicos para un grupo social particular puede dejar de serlo si cambian las circunstancias que lo convirtieron en especial. Es el caso del pollo relleno en la mesa de Navidad. Cuando se habla de *la cocina de aquí* se tiende a razonar, entonces, de una forma inclusiva, en términos de *cocina catalana*. La principal razón de esto reside en las dificultades asociadas a los procesos de identificación y de construcción de la identidad. Es complicado desligar la identidad alimentaria barcelonesa de la catalana porque en realidad la primera no se convierte en un símbolo de etnicidad, incluso aunque la segunda no sea, de hecho, tan evidente como se piensa. A veces, lo catalán es precisamente lo no barcelonés, especialmente cuando en otros lugares de Catalunya, Barcelona es percibida como la ciudad de las comidas caras, rápidas y poco cuidadas. Por otro lado, el efecto de la capitalidad barcelonesa, interiorizado a menudo como sinónimo de centralidad, contribuye a fomentar las especificidades de las otras cocinas catalanas (gerundense, leridana o tarraconense).

La identidad culinaria es una cuestión antes de voluntad y afirmación cultural que no de características de exclusividad reales. Así pues, en el ámbito alimentario, hay que pensar en las diferencias porque no emanan de forma consciente, fluida ni clara. En el caso de Barcelona, las dificultades para definir una identidad propia tienen mucho que ver con dos aspectos básicos: el origen de la población es realmente multicultural y la identidad cultural de los barceloneses se difunde en una identidad más amplia. Al hablar de identidad culinaria se busca y rebusca el elemento diferenciador: ¿las verduras, la pasta, el cerdo, los dulces, las bebidas o los licores? ¿Algunas específicas combinaciones de alimentos como, por ejemrplo, carne y pescado en una misma elaboración?. En general, la gente percibe platos como propios y reconocen, si comparan, ciertas diferencias respecto a otras cocinas; pero lo que no hacen, lógicamente, es analizar el alcance de esta variabilidad. Los barceloneses, como otros

grupos de población, acaban recurriendo, nuevamente, a lo más vistoso y evidente de la alimentación: los recetarios y el calendario festivo, refiriéndose, sobre todo, a los productos y a los platos típicos antes que a las formas de producirlos, prepararlos o consumirlos. Es así como la cocina propia, si establecemos comparaciones, acaba siendo la misma cocina que la de otros sitios, ya que definirla, tal como hacen algunos interlocutores, como aquella basada en los productos de la huerta, las carnes a la brasa, la pasta, los arroces o el cerdo y sus derivados, no es establecer demasiadas diferencias con algunos elementos de otras cocinas, como la valenciana, la andaluza o la castellana, por ejemplo.

Se puede intentar delimitar la cocina barcelonesa, sin embargo, a partir de la caracterización que de ella hacen tanto la población autóctona como los recién llegados, a pesar del riesgo de incluir un alto grado de generalización y de imprecisión derivadas de la lógica subjetividad de las percepciones individuales: los primeros cuando tratan de responder cuáles son los trazos diferenciadores de la cultura alimentaria barcelonesa y los segundos teniendo en cuenta su percepción de la alimentación de los barceloneses cuando llegaron a esta ciudad. La idea que prevalece entre los habitantes de Barcelona es que la alimentación autóctona absorbe y añade todo lo que gusta o conviene de otras maneras de hacer con las que entra en contacto. Tal creencia hace sentirles que su cultura alimentaria no es cerrada ni exclusiva. Por norma, se percibe que existen unos productos y platos típicos o tradicionales que se mantienen ante el paso del tiempo, actuando como una especie de *fondos culinarios* o *principios de condimentación*, y otras que van variando por diferentes motivos (fin de su producción, precio, desprestigio, valor nutricional…). Se distingue entre una cocina de fiesta y una cocina cotidiana, de tal manera que aquello que define una comida diaria es su sencillez en la elaboración y el hecho de que se pueda hacer más rápidamente.

Los inventarios culinarios recogen muchos platos a base de carnes (albóndigas con patatas, a la jardinera, estofados de carne de ternera, cordero y sepia, pies de cerdo, carnes a la brasa, *cap-i-pota*, conejo con *sanfaina* o caracoles, fricandó, redondo de ternera, butifarras con judías, hamburguesas de ternera y de pollo*)*; de arroces (con conejo y pollo, pescado y marisco, bacalao y coliflor, verduras); sopas y cremas (de pasta, pescado, cebolla y huevo, de ajos, tomillo, pan, pelota, de calabacín, de calabaza); de pastas (canelones, macarrones, espaguetis cocinados con carne/pescado y verduras, bechamel y queso, fideos a la cazuela con chuleta de cerdo, fideuà); de verduras, hortalizas y setas (judías verdes con patatas, broquil, coliflor, acelgas, espinacas, alcachofas, calabacines, puerros hervidas, a la brasa, fritas o con bechamel); de legumbres y *escudelles barrejades* (lentejas estofadas, empedrados, cocidos de alubias y garbanzos y habas judías blancas fritas o en tortilla); de pescados (bacalao con tomate o *la llauna*, zarzuela de pescado y marisco, *suquet*, pescados al horno, a la sal, rebozados o fritos, sardinas en escabeche, anchoas, boquerones en vinagre); de ensaladas, escalivada y *esqueixada;* de rebozados (croquetas y empanados de carne, pescado, huevo y verduras); de embutidos y quesos, de pan con tomate y embutidos; de frutas, cremas, yogures, frutos secos, cocas… y de un largo etcétera.

Por otro lado, lo que se interioriza como tradicional y peculiar de una *cocina propia* acaba construyéndose alrededor de las comidas festivas. En efecto, la mayoría de la población coincide en identificar lo que sería la esencia de la cocina autóctona con el calendario festivo y sus correlatos gastronómicos. Aunque en las sociedades industrializadas, como la barcelonesa, la alimentación cotidiana tiende a parecerse a los

modelos europeos cada vez más estandarizados por los procesos de producción y distribución, para las reuniones de carácter familiar o comunitario, en las fiestas, las ceremonias o los aniversarios, a menudo se acostumbra a elegir los platos que se sienten como propios, identificables como específicos de un lugar, región o país determinado. Dado que muchas celebraciones se estandarizan no sólo en fechas sino en contenidos, los correlatos alimentarios tienden a homogeneizarse a lo largo del territorio catalán y es fácil encontrar coincidencias en los menús festivos, algunos de los cuales suponen, curiosamente, una influencia de la cocina hecha en Barcelona. Es el caso, por ejemplo, de los canelones, los macarrones, la zarzuela, la paella mixta o de marisco, las cremas o los pijamas. Al contrario sucede lo mismo. Platos como *la escudella y la carn d'olla* (cocido), la carne con setas o los caracoles guisados de diferentes maneras se instalan sin excesivas dificultades en los menús festivos de los barceloneses. Estos vaivenes, este compartición de platos, también facilitan el hecho de que se hable de una *cocina catalana* en un sentido amplio.

El calendario festivo más referido sitúa a las celebraciones de origen rural, religioso, local o personal en la base de las comidas especiales. Así, las navidades, todos los santos, las festividades patronales y fiestas mayores, la semana santa, las verbenas y los ritos de paso son las ocasiones-citas en las que no falta una comida especial. La *escudella*, la sopa de *galets*, el pavo o pollo relleno "hacen el día de Navidad" y los entremeses y los canelones, Sant Esteve. Ambas celebraciones finalizan, desde un punto de vista culinario, con los turrones, las *neules* y los frutos secos. Para Fin de Año, las uvas siguen después de una cena cada vez más ostentosa, mientras que el tortel de briox y mazapán con sorpresa, aparte de una buena comida menos específica, es tradicional para Reyes. Por su parte, la crema catalana no ha de faltar el día de Sant Josep, ni en las verbenas, especialmente en la de Sant Joan, la coca de frutas, chicharrones o crema y el cava. En Todos los Santos se hace la *castañada*, que consiste en comer boniatos y castañas hehas al fuego de leña o carbón, además de los *panellets*. Igualmente, durante la Cuaresma el correlato alimentario es también muy específico: se comen buñuelos de viento y de crema, celebrando el Jueves Lardero con la butifarra de huevo y la tortilla de butifarra y el Miércoles de Ceniza comiéndose la sardina. El ayuno más popular, de seguirse, se realiza el Viernes de Semana Santa y ahora consiste básicamente en evitar la carne, sustituyéndola por pescado, entre otras posibilidades (bacalao guisado con patatas y arroz, paella de marisco, potajes). El Domingo de Resurrección se puede levantar el ayuno de origen religioso comiendo una buena *parrillada* de carne (cordero, pollo, conejo y cerdo), básicamente, mientras que el Lunes de Pacua se festeja comiendo el pastel llamado *Mona*.

El periodo festivo constituye, ciertamente, un momento privilegiado para mostrar lo que significa la tradición y para expresar también la identidad. La especificidad se identifica , sobre todo, con las comidas tradicionales y de fiesta y no tanto con la comida cotidiana, dándose un deseo generalizado de preservar ciertas recetas, como si a través de unos determinados platos, hechos a la manera de los antepasados, se reafirmase el sentimiento de pertenencia cultural. Aun así, el seguimiento de estas tradiciones cada vez es más irregular, especialmente desde una perspectiva culinaria donde las *alternativas* consideradas como tradicionales parecen aceptarse bien, dado que el grado de innovación y creatividad se incorporan constantemente. En este sentido, se puede celebrar alguna de estas fiestas sin seguir el menú que marca la tradición; de hecho, las variaciones son cada vez más frecuentes y se van ampliando por diferentes motivos: contactos culturales, influencia de la restauración, difusión masiva de recetarios y, obviamente, por las modificaciones habidas en la oferta de alimentos en los mercados y en la accesibilidad de

la población. En Navidades, por ejemplo, no sólo encontramos *la escudella*, las aves rellenas, los turrones o las *neules*. Los mariscos, las cremas, las ensaladas y aperitivos con ingredientes no habituales, el cochinillo asado, el cordero y el cabrito, los pescados al horno (besugo, dorada, lubina, merluza), los mantecados o los mazapanes también están presentes y contribuyen a "hacer la fiesta".

Si el calendario de fiestas no es inamovible, tampoco los motivos de celebración y los platos que se sirven lo son, de tal manera que las ocasiones para comer diferente respecto a lo que se denomina *los días laborables*, incentivadas ya sea por las administraciones locales y autonómicas, por el gremio de pasteleros, por las escuelas o por el círculo de amigos y familiares, van en aumento. De hecho, el correlato alimentario de las fiestas navideñas cada vez es más abundante (aperitivos, dos o tres platos, postres y turrones, frutos secos) y se tiende a celebrar mediante una comida especial días no marcados por la tradición navideña, como es el caso de la *Nit de Nadal*, mucho más celebrada en otras áreas de España. Algunas de estas iniciativas surgen como consecuencia de la dinamicidad de la sociedad de consumo y del interés mercantil, que encuentra beneficio en la complicidad con el sentimiento de catalanidad, en el sentido de *hacer país.* Es el caso de pastel o pan de Sant Jordi con las cuatro barras inventado por el gremio de pasteleros o, desde el ámbito popular, el *arroz a la catalana* del 11 de septiembre, a base de arroz blanco hervido servido frío, aliñado con salsa de *all-i-oli* y decorado con cuatro hileras de salsa de tomate simulando las barras de la bandera catalana.

Los barceloneses, al igual que los habitantes de otros muchos lugares, extienden las comidas extraordinarias no sólo en las ocasiones de origen religioso -que mucha gente sigue realmente más para estar de fiesta que por imperativos de fe católica- o popular marcadas formalmente por su calendario, en las que participan básicamente la familia y más ocasionalmente la vecindad, sino también a los ritos de paso asociados al ciclo vital y al cambio de estatus, como son los aniversarios, nacimientos, bodas o la promoción profesional, por ejemplo. En este sentido, las ocasiones seculares en que se disfruta de comidas especiales se han ido incrementando y la mesa se comparte con compañeros de trabajo y estudios o con amigos. El tipo de comida consumida no está, sin embargo, tan sujeto a aquello que se considera típico o tradicional. La comida hace la fiesta por la manera como se prepara, por el lugar donde se hace, por los comensales que acuden o por los tipos de productos y platos consumidos, registrándose, en consecuencia, una amplia variedad. A menudo, las ocasiones más informales se resuelven sencillamente con *pan con tomate* y embutidos, carne a la brasa, ensaladas, *escalibada* o por qué no, con *snacks* diversos. Estos son recursos comunes bastante utilizados. Dichas selecciones contribuyen a que los interlocutores manifiesten dificultades en relacionar las comidas que visten determinadas celebraciones con un estilo propio o con una identidad alimentaria concreta. Al fin y al cabo, comprar un pastel de cumpleaños, comer en el restaurante o preparar una merienda con churros y chocolate no crea excesiva conciencia de identidad. Según los informantes, esto lo hace prácticamente todo el mundo, con independencia de su origen.

5.6. Entre el mestizaje y la aculturación alimentaria.

A pesar del relativismo mostrado por los habitantes autóctonos a la hora de definirlo, la población que llega a Barcelona se encuentra con un sistema alimentario

peculiar en cuanto a ingredientes, las técnicas de preparación, los condimentos, los platos o los calendarios, aunque con elementos recurrentes, según los casos, en sus propias cocinas. La visión que, por otro lado, tienen muchos de los inmigrantes de la cocina de la población autóctona es bastante uniforme, aunque todavía variable según el momento en que se produjo el asentamiento, lógicamente, y de los lugares de procedencia. En primer lugar, se percibe una alimentación diferente a la propia respecto a los productos y a la manera de prepararlos. Esta diferencia, a su vez, es percibida, al menos inicialmente, de forma positiva, lo cual explicaría, en parte, la buena disposición de los recién llegados a incorporar alimentos y platos de la sociedad de destino y también la adaptación, según los casos, relativamente rápida. Adaptarse, sin embargo, no significa, necesariamnte, ni integrarse ni dejar de lado los alimentos y platos específicos de su lugar de origen. Con frecuencia, esta cocina se califica de suficiente en variedad, abundancia y relativa accesibilidad. Se percibe más ligera e, incluso, más saludable, sin tanta grasa, pan, potajes ni fritos. Según estas ideas, los barceloneses comen muchísimas verduras y hortalizas (bróquil, acelgas, espinacas, judías verdes, coliflor, menestra, tomates, alcachofas, berenjenas, nabos, puerros), abundante *tall* (el producto más consistente del segundo plato, carnes, aves, huevos, pescados blancos y azules), mucha pasta (canelones, macarrones, espaguetis, fideos) y bastante fruta para cerrar las comidas siguiendo, según las expresiones de algunos inmigrantes, una *dieta mediterránea.*

Entre los ingredientes y platos que se incorporan más rápidamente por parte de los inmigrantes destacan la *picada*, el ajo y perejil, el sofrito de cebolla y tomate como base de los guisos, la pasta -los macarrones con carne picada o atún, tomate y queso rallado o los canalones rellenos de carne rustida o espinacas con piñones con bechamel-, las verduras hervidas con patatas, el pan con tomate y embutidos, las ensaladas, la *paella* marinera o el *fricandó*. La incorporación de las maneras de hacer transciende incluso a toda esta percepción de cambio generalizado que casi todos los recién llegados experimentan aunque, a la hora de expresarlas, se remiten básicamente a nombrar los platos y productos que acabamos de citar y que, por otro lado, los barceloneses también identifican más rápidamente como propios. No obstante, los cambios implican también la introducción de un número considerable de artículos (precocinados, sucedáneos, instantáneos, congelados, concentrados) cuya identificación es más industrial que no geocultural. En el recurso de las ensaladas, carnes o pescados a la plancha o las verduras hervidas se constata, por otro lado, el éxito relativo de las recomendaciones nutricionales en boga.

La percepción de que en el propio lugar se come de una manera diferente no hace referencia únicamente a las comidas y las maneras de prepararlas, sino a la forma de adquirir los alimentos, a la estructura de los menús, los lugares donde se compran, la forma de almacenarlos y conservarlos, los horarios en que se hacen las comidas o la manera de presentar y consumir los alimentos. En relación a estas características estructurales de la sociedad de destino, la adaptación es de diferente grado según los grupos de inmigrantes y la aculturación es más rápida si el asentamiento es disperso, si la persona es joven y si, además, no desarrollaba ningún rol en relación con la preparación culinaria en la sociedad de origen. En realidad, el cambio aparece como una constante en las maneras de hacer de toda la población. La dualidad de estilos, es decir, la coexistencia de elementos de las dos culturas, se presenta, entre los recién llegados, como la característica más común a todos ellos; una dualidad que va decreciendo, aunque no desaparece, en las siguientes generaciones, donde se presentan básicamente unos estilos dicotómicos, caracterizados por la incorporación de técnicas simplificadas al estilo de vida urbano, más parecidas a los modos de vida de la sociedad de destino, cada vez más industrializada y urbanizada. Sirvan

de ejemplo algunas de las comidas registradas en los menús de algunos interlocutores inmigrantes, dado que marcan tanto las diferencias como la adaptación al nuevo medio. Así, las fichas de sus menús incluyen, junto a los platos que hemos citado, las judías blancas con tomate, el *gazpacho* manchego y andaluz, el *ajoblanco*, el pescado al horno con patatas fritas, el arroz con habas, los boquerones rebozados o en vinagre, el arroz al vapor con cerdo estofado, el salmorejo, el cus-cus, el marmitako, la *fritada* de pescaditos, la *purrusalda*, las judías verdes en salsa, las carnes en adobo, las *migas*, el lacón con grelos, *pipirrana*, el *guacamole*, el *falafel*, los pasteles dulces recubiertos de crema caliente o los dulces de miel y almendras, en los cuales se pueden sustituir los fondos culinarios (la mantequilla, la margarina o el aceite de cacahuete por el aceite de oliva o girasol; o la mandioca por patata, por ejemplo), incorporando nuevos ingredientes para los guisos (ajo y perejil, sofrito de cebolla y tomate, azafrán y carne picada), manteniendo alimentos axiales (cerdo, arroz, pescado, yuca, banana, soja, cacahuetes) o introduciendo productos desde la periferia al centro de la dieta (*snacks*, cereales, leche y derivados lácteos y bollería). El cambio es, a menudo, estructural, ya que se produce una adaptación alimentaria según los constreñimientos marcados por el contexto.

En realidad, la especificidad de una cocina propia se identifica a menudo con los platos especiales. Es precisamente en las manifestaciones de la comensalidad, en los espacios familiares, comunitarios y públicos, donde acostumbran a tener cabida las expresiones de estas identidades culinarias: las *fritadas*, las *costilladas*, las *chocolatadas*, las *migas*, los *pestiños*, las *gachas*, las habas tiernas salteadas, el *gazpacho* manchego, se reservan para estas ocasiones. El ciclo festivo articula un tipo de comensalidad, unos saberes especiales y unos gustos compartidos que evocan, como han señalado numerosos estudios, sensaciones intransferibles cuando el ciclo cotidiano se ha teñido de formas, sabores y prácticas acuñadas en el proceso de inserción. ¿Por qué se concentran estos sentimientos en las comidas festivas?, ¿por qué entre los recién llegados también las comidas originales de la región o de la localidad van quedando preservadas para la fiesta, la reunión o la comunión?. Los ritos son, ante todo, los medios a través de los cuales los miembros grupos reafirman periódicamente su pertenencia. Además, preparando las comidas que se identifican como propias, eligiendo los denominados *platos tradicionales* se mantienen vivos los sentimientos de identidad. Así, compartiendo con otros la comida la identidad individual se inscribe en una identidad grupal, de forma que la comensalidad festiva se convierte en un espacio ideal para el análisis de la significatividad.

A pesar de todo ello, las fuerzas aculturadoras vinculables al nuevo modo de vida también se descubren en este tipo de comidas, aunque sólo sea a nivel de la sustitución de ingredientes poco o nada disponibles, en los acompañamientos periféricos o en las maneras de poner la mesa. Por lo general, prevalece la idea de que, en un principio, se conservan las costumbres del *pueblo* -del lugar de origen- para resolver la comida diaria, básicamente, pero a medida que se encuentra trabajo, los recursos aumentan y el asentamiento se estabiliza, el abanico de alimentos y servicios adquiridos se incrementa, así como varía la manera de prepararlos y servirlos. Entre los inmigrantes de la primera generación de la inigración destaca, en primer lugar, una cierta continuidad, no tanto en relación con el aprovisionamiento y la conservación de los alimentos, por ejemplo, como al tipo de productos consumidos, para después protagonizar episodios de discontinuidad sobre su primer sistema que afectan a todos los aspectos del comportamiento alimentario: preferencias, valores, conocimientos, aprovisionamiento, equipamiento doméstico, consumo, horarios y lugares. Estas discontinuidades son mayores en las segundas generaciones. Efectivamente, entre la población inmigrada, junto con los factores ya

mencionados, nos encontramos una situación determinante en el ámbito familiar para mantener durante un tiempo más o menos largo las maneras de hacer tradicionales: que lo que se prepara sea del gusto de sus hijos y maridos, por este orden.

Ya sabemos por diferentes trabajos que los gustos se educan y se construyen socialmente y que las mujeres juegan un papel central en el proceso de aculturación alimentaria. Es en esta vertiente donde se produce una paradoja curiosa. Los hijos/as y los maridos o compañeros, tanto si su procedencia es similar o dispar respecto a la de la responsable doméstica, pueden pedir a la persona que cocina o bien que haga sus *propios* platos (que no pueden probar en ninguna otra parte) como, lo contrario, rechazarlos por no gustarles los sabores, los olores, las texturas o el aspecto o relacionarlos con una cocina extraña, nada moderna o, incluso, *cutre*. En cualquier caso, estos gustos ponen de manifiesto el paso de un estilo básicamente dual, en cuya base se encuentra el proceso individual de adaptación y adquisición de las normas de la sociedad de llegada, hacia un proceso de carácter dicotómico en el que ocupan un lugar central las demandas del resto de los miembros de la familia, especialmente de los hijos, los cuales, por otro lado, tienen mucho en común con las demandas de otros niños y jóvenes de la población barcelonesa. La proyección social de los hijos en la sociedad urbana a través de los estudios y del trabajo o de los vínculos matrimoniales promueven el intercambio de prácticas y la adopción de otros consumos no vinculables únicamente al origen o la clase, sino relacionados con lo que se ofrece en los establecimientos, es decir, en el mercado, y con un consumo de carácter *generacional.*

De forma ilustrativa, la primera generación descendiente de los inmigrantes de los años sesenta y setenta han hecho de puente contribuyendo a la homogeneización alimentaria en relación con el consumo de ciertos productos y manera de hacer. Y no lo han hecho necesariamente a través de la introducción de platos supuestamente autóctonos, como los canelones, las judías secas con butifarra o el pan con tomate sino de la incorporación en el ámbito doméstico de los nuevos artículos que han aparecido en el mercado durante los últimos años. Es el caso de las pizzas, la bollería industrial, los *snacks*, los copos de cereales, los refrescos edulcorados, los derivados lácteos, entre otros muchos. Estos hijos de los inmigrantes tienen en común con los barceloneses una variable muy condicionante: la edad por un lado y el contexto socioeconómico y cultural, por otro. Frecuentemente, muchos jóvenes se identifican antes con una *cocina industrial* antes que con una *cocina tradicional*. Si la primera generación de descendientes hace de puente entre unas formas y otras de hacer y pensar la comida, introduciendo cambios en las cocinas y favoreciendo el mestizaje -a menudo inevitable- con ingredientes propios de la cocina en destino que se debate entre la tradición y la industria, así como incorporando formas parecidas de aprovisionarse, preparar y consumir los alimentos, la segunda generación muestra, sin embargo, que la persistencia de elementos del sistema alimentario autóctono se disuelve paulatinamente, y apenas se limita a *platos especiales* preparados con motivo de determinadas ocasiones festivas, adoptándose mayormente lo que es común según el grupo de edad, el nivel de ingresos, la actividad profesional o la composición del grupo doméstico. En este sentido, cuanto mayor es el grado de inserción de los grupos de inmigrantes, o de sus descendientes, en la sociedad de destino más pronunciada y rápida es la convergencia alimentaria.

Lo que se pone de manifiesto con la descripción de las cocinas "recordadas" y/o practicadas es que los grandes centros urbanos disponen de un abanico de *maneras de hacer* tan amplio, casi, como habitantes de procedencias diferentes existen. Hoy,

posiblemente ayer también, la identidad alimentaria de un área metropolitana como la de Barcelona no es una sino un conjunto de identidades más o menos definidas y en las que lo que prevalece es, precisamente, la mezcla, la fusión de estilos alimentarios, de prácticas de aquí y de allá y de conocimientos de diversos orígens (familiares, médicos, mediáticos). Ello no excluye que existan, también unas tendencias homogeneizadoras, impuestas por las presiones económicas y por lo tipos de vida urbana, que acercan a todas las personas a un modelo común menos diversificado y con más aspectos coincidentes que no divergencias; aunque, por supuesto, algunas divergencias aparecen como ponen de manifiesto las noticias de la prensa recogidas en el siguiente recuadro.

En cualquier caso, la dinámica general en la que cualquier sociedad está integrada es la de que, aparentemente al menos,

> "todo tiende a mezclarse, a cruzarse, a formar sincretismos y *collages*. La globalización es un rostro compuesto por señales de culturas, folclores y pigmentos traspasados por un cromosoma que ha extendido cada vez más el capitalismo económico, el laicismo, la propagación de la democracia occidental. A despecho del islam más purista, de los últimos nacionalismos confucianos, hindúes o de otra escala, la realidad tiende hace la composición de un tejido tramado en la diversidad occidentalizada. (…) A despecho de las reacciones fundamentalistas, espasmos hacia el pasado, lo actual es una miscelánea de injertos, trasplantes e inseminaciones (…). Nuestro reto es crear nuevos conceptos en función de la situación sociocultural. Por eso se verán cada vez más mezclas de estilos. Es la moda de los llamados restaurantes de fusión, donde estilos orientales se juntan a recetas occidentales y ha surgido, por ejemplo, el *tex-sushi* o el *sushi* cubano, que son una desvergonzada occidentalización de Japón. De otra parte, en los mercados occidentales ya se encuentran productos que hace poco sólo se hallaban en el país de origen (…) que presagian, según el cocinero Santi Santamaría, un cambio en la composición de nuestros platos" [V. Verdú: "Contagio total", *El País. Domingo*, 28-10-2001, p. 12].

La prensa recoge algunas manifestaciones de esta tendencia y, asimismo, sintetiza una expresión concreta de este mestizaje y de una forma particular de entenderlo. Así pues, es de

EL MESTIZAJE ALIMENTARIO EN LA PRENSA ESPAÑOLA
"La inmigración llena el mercado de color"
"Con el fenómeno de la inmigración han entrado muchos productos que antes no se vendían. Frutas como el maracuyá, la papaya o los lichis, prácticamente desconocidoas hasta hace unos años, forman ya parte de las dietas y conforman los paisajes de nuestros mercados. Los consumidores piden cosas nuevas. Entre los productos étnicos de gran consumo, se encuentran la yuca y el plátano de freir. Menos conocidos son el ñame y la malanga (tubérculos), el tamarillo (una fruta) y los chilis o pimientos africanos…" [*La Vanguardia*, 27-8-2002].
"Los alimentos 'étnicos' irrumpen en España gracias a la inmigración"
"Entre los nuevos comestibles a la venta hay un buen número que, por cuestión de precio sobretodo, no forman parte estrictamente de la dieta de los inmigrantes. La ocra, por ejemplo, puede alcanzar los prohibitivos 6 euros por quilo. Un buen número de

frutas tropicales, como el rambutà, la pitaya, el maracuyá o la feijoa, también són cara, en buena medida por culpa de los transportes y su delicada conservación… Pero los compradores no sólo buscan alimentos frescos, ssino todo tipo de productos tradiciónales en sus países de origen: licores, salsas, condimentos…" [*El Periódico*, 18-2-2002].

Mestizaje gastronómico.

"Unas magras con salsa oriental o el pisto manchego en tacos mexicanos. La fusión de nuestra cocina con la de otros países nos ofrece unos platos muy tentadores. Una comida con sabor diferente gracias a los ingredienetes exóticos" [*El País Semanal*].

ALGUNAS DIVERGENCIAS ENTRE PRACTICAS CULTURALES

"La creciente demanda de alimentos aptos para el consumo de musulmanes ha llevado a la Junta Islámica a la **creación de un Instituto Halal y una marca de garantía con el mismo nombre**. Este centro (…) será el encargado de dar los certificados de garantía a las industrias que elaboren sus productos sin cerdo, con animales sacrificados según el rito del Islam y libres de alcohol. (…) Es un sector de la alimentación que ya mueve cifras muy importantes e irá a más. Ni en cárceles, ni en colegios, ni cuarteles ni en hospitales hay comida apta para musulmanes, que cada día son más numerosos en la población española. (…) Para atender esa demanda nace la marca 'halal'. (…). En este momento en España hay medio millón de estos creyentes que deben fiarse de la palabra de su carnicero. No suele haber problemas en ese comercio minorista, pero en la industrria es distinto" [*La Vanguardia*, 3-6-2002].

"Crisis alimentaria. Los problemas sanitarios. La costumbre se impone y algunos musulmanes matan el cordero es casa vulnerando los controles sanitarios. A pesar de estar tan lejos de Marruecos, donde estos días, como en todo el mundo islámico, es fiesta grande, las familias y amigos mantuvieron los elementos más tradicionales: los animales llevaban un día en la casa … y las mujeres cocinaron primero el hígado, riñones, corazón y pulmones (la cabeza, tan precida en Marruecos, fue directamente a la basura por consejo del veterinario por el material de "riesgo"). Después llegaría el turno a los pinchitos morunos y el resto de la carne… "Si estuviéramos en Marruecos, un tercio de la carne sería para el pobre que llamara a la puerta. Se le invitaría a tomar té y pastas. Pero aquí no conoces gente así, que lo necesite" [*La Vanguardia*, 6-3-2001].

6

ALIMENTACIÓN Y DIFERENCIACIÓN SOCIAL

En este momento, podríamos darle la vuelta al famoso aforismo alemán de *somos lo que comemos* y afirmar que *comemos lo que somos*, asumiendo con ello que la alimentación está condicionada, a su vez, por nuestra realidad biológica, psicológica y social. Así, junto a factores como la condición omnívora o los constreñimientos genéticos, otras variables socioculturales, como la clase social, la edad, el género, la identidad o el grupo étnico, están determinando a su vez nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas. Por todo ello, lo que acabamos comiendo es aquello que nos sienta bien, los alimentos que resultan atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer, llenamos la cesta de la compra de los productos que nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas.

6.1. Alimentación y clase social

Las personas pueden ser identificadas y clasificadas socialmente según lo que comen, de la misma forma que ellas mismas se identifican y se construyen a través de la comida. A modo de ejemplo, los contrastes entre las comidas de ricos y pobres en términos de ingredientes, estructura y modales de mesa han servido históricamente para manifestar diferencias de estatus y de control político. De la época medieval es un dicho muy significativo al respecto de cómo las diferencias sociales y/o estamentarias determinaban la alimentación: *"El noble come cuando quiere, el monje cuando le toca y el pobre cuando puede"*. En la actualidad, tales diferencias se siguen manifestando en

torno al precio, la calidad y el grado de sofisticación de los alimentos y bebidas consumidas.

Históricamente, la alimentación ha estado ligada con el prestigio social y el estatus. Los diferentes modos de alimentarse pueden constituir un medio de afirmar el propio estatus frente a los demás e, incluso, de adquirir prestigio. El deseo de una promoción social, manifestada, fundamentalmente, a través de la adopción de alimentos, de platos y de maneras de mesa inspirados en los de una categoría social considerada superior y a la que se pretende igualar o imitar ha constituido uno de los motores más poderosos de las transformaciones de la alimentación. Por ejemplo, la discrepancia entre la nobleza y el campesinado de la Inglaterra medieval podría ejemplificarse mediante el contraste en sus consumos alimentarios. Mientras los pobres se sustentaban con pan, queso y otros alimentos simples, los nobles y los terratenientes podían sentarse a la mesa para ingerir ágapes consistentes en veinte o treinta platos diferentes, muchos de ellos conteniendo carne de uno u otro tipo. De estos grandes festines puede decirse que tenían un propósito sociopolítico en tanto puede considerarse que simbolizaban el poder que los nobles ejercían sobre el pueblo llano, así como también sobre las provisiones alimentarias (Tannahill, 1973).

Un contraste similar, aunque más contemporáneo, lo extraemos de Martínez Alier (1968) cuando, por boca de los obreros de la campiña cordobesa, éstos contraponen su alimentación con la de los "señoritos":

> "La alimentación actual de los obreros (el estudio fue realizado en la década de los sesenta) continúa siendo la tradicional, de épocas normales, como se ve en los presupuestos familiares que, de cuando en cuando, las organizaciones obreras han redactado para apoyar sus peticiones de alza de jornales. En ellos, los obreros explícitamente dicen que no quieren lujos, y para demostrarlo no incluyen ni el tabaco ni el vino. Incluyen, como alimentos, el pan, el aceite y los garbanzos y las habichuelas y poca cosa más. En un presupuesto familiar redactado en 1919, se decía que por cada miembros de la familia obrera se necesitaban 600 gramos de pan diarios y lo mismo dice uno de 1961; ambos incluyen cantidades parecidas de aceite y garbanzos o habichuelas. En ninguno se menciona ni carne, ni huevos ni leche (...) La importancia del pan hace que, en ocasiones se cifre el jornal en kilos de pan (...) pero no sólo viven del pan. En realidad, el aceite es el producto cuyo precio por caloría es más barato, y esa es la razón de que se use tanto (...) Se consigue una dieta adecuada en calorías y proteínas, con coste mínimo, comiendo básicamente pan, aceite y garbanzos o habichuelas. El pan y el aceite proporcionan las calorías; el pan y las leguminosas, proteínas. Una dieta "típica" de un obrero de la campiña es la siguiente, que proporciona 82 gramos de proteínas y algo más de 4.600 calorías, suficiente para un hombre de envergadura mediterránea que trabaja:
>
> | | | |
> |---|---|---|
> | Pan | 700 gramos | 6,30 pesetas |
> | Aceite | 250 gramos | 8,50 pesetas |
> | Tomates | 500 gramos | 2,50 pesetas |
> | Garbanzos | 80 gramos | 1,50 pesetas |
> | Patatas | 250 gramos | 1,00 pesetas |
>
> (...) La dieta... es, de manera bastante ajustada, la que se podía observar como habitual, en 1964 y 1965, tanto en los cortijos como en las casas de los obreros, que hoy como ayer preparar esos alimentos de las formas acostumbradas: "joyos" (pan con aceite), cocido de garbanzos (en ocasiones sustituido por potaje de habichuelas o un guiso de arroz), migas, gazpacho, mojadetes... Es costumbre comprar algo de

> salchichón o queso, o membrillo, que ayude a tragarse el pan; esas son las "ayudas", y se gasta algo así como un duro al día por persona (...) Cuando los obreros contrastan su alimentación con la de "ellos" (los "señoritos") saben... muy bien de qué están hablando, y ese contraste, basado en la realidad, es uno que se hace con frecuencia (...): *'nosotros* nos comemos los ricos cardillos y la deliciosa verdolaga, y *ellos* se comen el apestoso jamón y el asqueroso chorizo". La misma idea, en forma menos irónica, la expresaban hace muchos años los obreros de El Carpio: 'Este es el jornal mínimo que debe ganar el obrero para cubrir las necesidades mínimas de su hogar, sin comidas de lujo, como carnes, jamón, vino...' y los de Luque: '... de chacina y carne, como quiera que el jornal no alcanza para ello, no conocemos el precio (Martínez Alier, 1968: 93-99).

Un último ejemplo, referente ahora a Galicia. En su irónico y socarrón *Catecismo do Labrego*, Fray Marcos da Portela (1889, 9-10) contrasta la alimentación de los campesinos con la de los "caciques", y lo hace del siguiente modo:

> "Pregunta.- ¿Cómo (el campesino) saberá o que deixa de comer?
> R.- Facendo recordo d'as larotas que se pasan na sua chouza; estabrecendo comparanzas entr'os manates de bandullo á xeito de bombo, mofretes infrados, rexos e ben mantidos que se pasean, y-entr'os labradores que andan pol-as carrilleiras e congostras como almas en pena, esvaidos, frascos, esfamiados, pensando n-o pan que non lles ven às mans e n-os cartiños que fuxen d'eles como d'a queima; botándolle olladas degorantes on aparadores d'os almacés onde se vende xamon, salchichós, polos asados, perdices, dulces, conservas, queixos e outros manxares apetecentes; pensando n-as veces que pol-o dia adiante se ll'abre á un a boca e se llevay o estómago xa canso de noin dixerir mais que patacas cando as hay pra comelas en cachelos, e sin sal muchas veces pra seren gallegas enxebres, sin gracia, pois maldito si gracia teñen nin xiquera ll'a fan ó estómago.

Los comportamientos anteriores, consistentes en alcanzar o manifestar o reflejar la diferenciación social mediante las diferencias alimentarias, en cantidades o calidad, contrastan con las de numerosas sociedades tribales en las que, por el contrario, la acumulación de comida, para su posterior distribución entre los parientes, aliados o, incluso, entre el conjunto de la comunidad constituye un comportamiento que debe acompañar necesariamente la estrategia de aquellos que aspiran a ser considerados "grandes hombres" o "jefes". En este sentido, una de las instituciones que más ha llamado la atención de los occidentales ha sido el *potlatch* (Piddocke, 1981), que practicaban con diversos motivos las tribus que habitaban la costa del noroeste del Pacífico: celebraciones de funerales, con motivo de acceder a su posición el sucesor de un difunto y con motivo de otros cambios de estatus, por la llegada de la pubertad, con motivo del matrimonio y con motivo de la inauguración de una nueva casa, entre otros motivos. Para poder llevar a cabo un *potlatch*, debían acumularse de antemano grandes cantidades de comida y de otros bienes. También se tallaban nuevas esculturas para representar los emblemas del que daba la fiesta, el cual ofrecía regalos a todos los presentes, en forma de pieles de lataz, mantas, incluso canoas y, desde luego, alimentos. Para hacer posible esta acumulación, el anfitrión era ayudado por todos los demás miembros de su linaje que, según sus medios, aportaban comida, mantas, etc. Aunque la gloria que determinaba la munificencia era en todas partes extraordinaria, la obligación de responder tenía una importancia excepcional, especialmente entre los indios kwakiult. A finales del siglo XIX, la prodigalidad característica del *potlatch* podía manifestarse, incluso, destruyendo las propiedades, las canoas por ejemplo, o derramando sobre las hogueras grandes cantidades de aceite de pez

candela. De este modo, el anfitrión desafiaba a sus huéspedes y les inducía a que realizaran, si podían, fiestas mayores que la suya.

No siempre, sin embargo, el *potlatch* había tenido estas características. Antes de la penetración europea, el *potlatch* era una fiesta en la que un *numaym* o linaje, representado por su jefe, efectuaba regalos a otros *numaym* con sus respectivos jefes. Cuanta más generosidad manifestaba el jefe anfitrión, tanto más prestigio cosechaba. Según Piddocke, el *potlatch* anterior a la penetracion europea, iniciada a finales del primer tercio del siglo XIX, tenía tres funciones, esencialmente: 1) la redistribución de alimentos y de riqueza entre diferentes *numaym*; 2) la revalidación de los cambios de estatus social; y 3) la conversión de la riqueza ofrecida por el anfitrión en prestigio para éste y en rango para su *numaym*, motivando, de esta forma, la continuidad en el ciclo de intercambios. Desde esta perspectiva, el *potlatch* puede ser considerado como parte de un sistema socioeconómico mucho más amplio que capacitaba al conjunto del sistema social, constituido por varias comunidades, para mantener un alto nivel de producción de alimentos y para regularizar su consumo, tanto en el seno de las comunidades como entre ellas.

Veamos otras manifestaciones de la desigualdad social a través del consumo diferencial de algunos productos especialmente valorados como, por ejemplo, la carne. En efecto, el consumo de carne constituye un ejemplo significativo de cómo los consumos alimentarios reflejan la diferenciación social existente en el seno de una sociedad, así como las diferencias entre unas sociedades y otras.

La mayor o menor presencia, cuantitativa y cualitativa, de la carne en la dieta ha sido desigual no sólo de unas culturas a otras sino, también, en el seno de una misma sociedad. Históricamente, en sociedades estratificadas y jerarquizadas, el acceso a la carne ha constituido un indicador de bienestar e, incluso, de poder; y, en esa misma medida, un elemento de diferenciación social ("Carnero, comer de caballero"). Comer mucho, sobre todo carne bien condimentada, constituía una obligación social para el noble medieval (Riera, 1988). Hasta bien entrado el siglo XIX, la gordura, más bien considerada como "corpulencia", significa salud, prosperidad, honorabilidad (Fischler, 1979: 208) y, en muchas sociedades dominadas por la subalimentación, la obesidad ha sido sublimada como signo de riqueza.

> "Engordar era un signo de riqueza en las ciudades italianas de la Edad Media en las que *popolo grosso* designaba la aristocracia dirigente y *popolo magro*, al pueblo. Podemos suponer que la seducción de la gordura es tanto más poderosa en la medida que la delgadez significaba hambre, enfermedad y pobreza (Nahoum, 1979: 26).

La carne ha sido un bien escaso en la mayoría de las sociedades y en la mayoría de los períodos históricos. Así por ejemplo, en la Europa del siglo XIX, los datos muestran que el maíz representaba (por ejemplo en Italia y en Rumania) hasta el 90 % en peso de la ingesta total de alimentos, una predominancia muy cercana a la exclusividad. Los vegetales frescos o en conserva participaban débilmente en la dieta de los campesinos europeos y probablemente apenas significaban menos del 5 % en peso del consumo de maíz. El consumo de carne, con frecuencia reservado para algunas festividades, era muy bajo y casi no tenía influencia en la nutrición. Los productos lácteos, que con frecuencia se reservaban para los niños, eran escasos. También era escaso el consumo de grasas, que se usaban más como saborizantes que como alimentos nutritivos. La predominancia del maíz en la dieta se acentuaba durante el invierno,

cuando su pasta apenas se aderezaba con muy escasas cantidades de queso o manteca de cerdo para darle sabor y se acompañaba con muy poca frecuencia por alguna verdura en salmuera. Los hombres recibían algunos complementos durante las temporadas de trabajo más duro. No así las mujeres, que fueron afectadas en mayor proporción por la pelagra (Warman, 1988: 160-161). Muchos platos modernos tales como la *Pizza* y la pasta, el cocido y el pastel de pastor irlandeses, el *chop suey* y otros deben sus orígenes a platos campesinos tradicionales en los que una gran cantidad de un alimento básico se hacía más apetitosa añadiéndole una pequeña cantidad de carne o de vegetales saborizantes (Fiddes, 1992: 224).

Veamos, para el último cuarto del siglo XIX, como las diferencias sociales se manifiestan en las formas de comer a partir de la descripción que ofreciera el Doctor Peset (1878) para la ciudad de Valencia y sus alrededores. Las diferencias consisten en el tipo de alimentos ingeridos, las cantidades y las calidades de los mismos, en las formas de cocinarlos y condimentarlos, en el tipo y número de comidas, así como en los horarios de las mismas.

DIFERENCIAS SOCIALES Y DIFERENCIAS ALIMENTARIAS EN LA VALENCIA DE FINALES DEL XIX	
"PERSONAS RICAS": RICOS PROPIETARIOS, BANQUEROS, FUERTES COMERCIANTES, ELEVADA POSICION"	
Dos comidas fuertes diarias, "a la francesa".	
Desayuno (hora?):	▪ Vaso de leche o chocolate o una taza de café con leche + tostada de manteca
Almuerzo (11-12 h.):	▪ Una o más sopas ▪ Algún potaje ▪ Carnes diversamente preparadas con ternera, carnero y/o aves; ▪ Alternando los pescados más exquisitos ▪ Algún plato de leche y huevos ▪ Varios postres de quesos + almíbares, frutos secos y frutas de la estación
Comida (18-19h.):	▪ Lo mismo que en el almuerzo, pero más abundante.
Notas complementarias: ▪ En la mesa se encuentra un buen surtido de entremeses y aperitivos, principalmente rodajas de salchichones y otros embuchados, aceitunas, encurtidos y conservas de verduras y pescados. ▪ Vinos del país y, para los postres, licores y café. ▪ Dominan en los guisos, la cocina francesa o una fuerte condimentación.	
"CLASE INFERIOR": "LABRADORES, JORNALEROS DEL CAMPO, OBREROS, MENESTRALES, MARINOS, AMBULANTES"	
Desayuno (hora?):	▪ Vasito de aguardiente, alguna vez acompañado de pastas o de frutos secos (Muchos tienen la ilusión de tomar café, bebiéndose una taza de lo que venden los ambulantes con sólo el nombre). ▪ Las mujeres son muy aficionadas al chocolate (1 jicarilla de 1/2 onza) y un panecillo blanco.
Almuerzo (8 horas):	▪ Sopa + una sardina con un poco de ajoaceite o algún embutido de inferior calidad (botifarrón).
Mediodía:	▪ Un arroz "a la valenciana" en sartén (paella) + legumbres, verduras según la estación, algo de carne o tocino, morcillitas, bacalao u otros pescados. + Fruta o ensalada para postres + Pan común y vino ordinario.
Merienda (hora?):	▪ ensalada o frutas.
	▪ Sopa de pan o caldo de patatas + con un poco de tocino, sardinas o bacalao

Cena (al anochecer):	*En el campo*: salsa de caracoles. *En el bodegón*: fritada de habas + vino en cantidad más que regular.
Condimentación: sal y pimiento colorado, pimientos picantes (abocado, redondo).	
Notas complementarias: ▪ *Labradores*: Arroz, legumbres y verduras... sustanciadas con alguna porción de carne y tocino. Suelen cebar un cerdo todos los años. Muchos tomates y pimientos (asados, crudos y en salmuera), aceitunas y pimientos picantes. Alguna fruta. Pan compuesto, por lo general, de trigo de su cosecha (+ algo de panizo). Vino común. ▪ *Obreros de la capital*: Sopa de arroz a mediodía (en la que escasean, ordinariamente, las sustancias animales). Cena más fuerte (al aire libre). ▪ *Marineros*: Uso frecuente de alcohólicos (mucho vino, aguardiente, ron y otros). Alimentos salados (sardina, bacalao, mojama, huevas de atún y otros). Pescados frescos y arroces (a la banda). ▪ *Ambulantes* (alquiladores de carruajes, trajineros, vendedores, pescadores, labradores de tierras lejanas, jóvenes de ambos sexos que acuden diariamente a Valencia): Apenas se desayunan, muy temprano, en su casa. Comen por lo general sin regla no hora: fiambre y en cantidad insuficiente, un poco de pan con pescado o huevos, frutas y ensaladas. Frugalísima cena.	
CLASE MEDIA	
Desayuno (muy temprano):	▪ Chocolate con pan o taza de café con leche + bizcochos o tostada con manteca
Almuerzo (9 horas):	▪ Sopa + chuletas asadas o pescado frito + un poco de vino
Comida (13-14 h.):	▪ una o más sopas + arroz con el caldo de cocido ("olla"): carne, tocino, garbanzos, chorizo, morcilla, verdura. + principios de carne o pescado (que muchas familias suprimen). + postres de almíbar o queso o frutas + pan y vino seco del país.
Merienda (hora?): (niños y jóvenes)	▪ Chocolate con pan y bizcochos, dulce o quesos o frutas de la estación, con pan.
Cena (21 horas):	▪ Ensalada + sopa + un frito, asado o guiso de carne, huevos o pescado + postres ligeros + pan y vino
Condimentación: azafrán, pimiento colorado, sal y limón.	
Notas complementarias: ▪ Algunos individuos de la clase media, por razón de sus ocupaciones y método de vida, siguen el régimen "a la francesa" (dos comidas fuertes y un ligero desayuno).	

En el mundo moderno, como en el de antaño, la comida continúa siendo un medio muy importante para afirmar el propio estatus social. El prestigio puede estar asignado a los alimentos mismos o/y a las circunstancias y modos como son servidos Distinciones muy precisas pueden ser sutilmente establecidas a través de la conducta alimentaria o de las reglas sociales relativas a cómo servir los alimentos, cómo llevárselos a la boca, qué alimentos y qué bebidas son las adecuados para cada tipo de personas y para cada tipo de situaciones, etc. En este sentido, la proliferación, en épocas anteriores, pero también ahora, de manuales de "urbanidad" o de "etiqueta" y "distinción" da cuenta de la complejidad de este asunto, muy bien historiografiado y analizado por Norbert Elias en su libro *El proceso de la civilización*.

Eckstein (1980) considera diferentes mecanismos con los cuales puede afirmarse el estatus mediante la comida: a) posibilidades para elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás; b) posibilidades para elegir restaurantes caros para gratificación personal; y c) posibilidades para preparar platos muy elaborados cuya preparación exija mucho tiempo. En la sociedad de consumo, la posibilidad de "elegir" es muy estimada, y la imposibilidad de hacerlo es considerada, muchas veces, de un modo negativo. Este hecho puede permitir comprender algunos comportamientos "extravagantes" como, por ejemplo, los de personas que, viviendo en una situación de pobreza o de la asistencia social, algunas veces parecen comportarse irracionalmente al comprar algunos alimentos considerados "de lujo". Quizá, estos comportamientos, dice Fieldhouse (1986, 78-79), constituyen mecanismos de escape de la realidad cotidiana de la pobreza y tengan el efecto de aumentar la autoestima creando la ilusión de la libertad de elección. Ejemplos

diferentes, pero complementarios, podrían encontrarse en las frecuentes sensaciones de disgusto que se observan en relación a las comidas de hospitales, escuelas, ejército y de otras instituciones en las que no hay posibilidad de elegir los alimentos que se ingieren.

Pero, del mismo modo que la naturaleza de los alimentos consumidos, de acuerdo con su grado de exotismo, rareza, tipo y grado de elaboración, precio, etc. constituye una expresión del estatus de los propios alimentos y, a través de ellos, de las personas que los consumen; asimismo, el estatus de los alimentos puede venir determinado porque son consumidos por personas de alto estatus. El modo y la rapidez como la leche de biberón, a pesar de su muy menor valor nutritivo, desplazó, en muchos lugares, a la leche materna ha sido explicada, al menos parcialmente, por consideraciones de estatus, en tanto se consideraba que la práctica del amamantamiento era propio de las "clases bajas". Luego, las "clases bajas" habrían adoptado el biberón porque, al utilizarlo las "clases altas", pensarían que era mejor. Curiosamente, a partir de los años setenta, las clases acomodadas volvieron a la lactancia materna, reclamando para la leche de la madre todas las virtudes que antes le habían negado. Otros ejemplos significativos de alimentos que, a lo largo de la historia, han denotado alto estatus, aunque su valor nutritivo sea menor, porque han sido consumidos por las clases acomodadas son, o fueron, el pan blanco y el azúcar refinado y blanco - frente al pan "moreno" y al azúcar "moreno". El consumo de uno y otro producto fueron considerados como un índice de bienestar y que expresaba el paso de lo necesario a lo superfluo.

Así pues, en muchas ocasiones, las preferencias por los alimentos considerados de alto estatus pueden serlo con exclusión de las consideraciones de su valor nutritivo. En un artículo titulado "Comida, tradición y prestigio", De Garine (1976) analiza los alimentos de prestigio entre las tribus moussey, massa y tupuri de Africa Central y, a propósito de ello, comenta que sólo los seres humanos evitan el uso de alimentos nutritivamente valiosos porque son de "bajo estatus" y que, por el contrario, consumen productos organolépticamente mediocres y nutritivamente pobres con la finalidad de aparentar prosperidad económica. Estas constataciones le llevan a afirmar que la mayoría de las sociedades están capacitadas para resolver su subsistencia y que disponen de los excedentes suficientes, pero que la mayor parte de la alimentación se desarrolla por razones de prestigio.

En las sociedades industriales contemporáneas, el componente de clase social, a pesar de que en algunos trabajos (Fischler, 1995; Warde, 1997) quede subsumido dentro de a otras variables sociales tales como la edad o el género, continúa siendo un aspecto central para explicar los diferentes tipos de dieta. No se puede obviar, por ejemplo, que, en los países industrializados, durante las últimas décadas, se han venido incrementando las disparidades sociales en función del nivel de ingresos de las personas, de forma que los modelos de consumo de los sectores más pobres permanecen iguales respecto a algunas de las cuestiones históricamente definidas: están excluidos de la posibilidad de variedad y de calidad. En Gran Bretaña, por ejemplo, las disparidades con base al nivel de ingresos no disminuyeron sino que aumentaron entre 1980 y 1990 (Atkins y Bowler, 2001: 9). Asimismo, en un estudio comparativo entre los años 1966 y 1998 sobre las aspiraciones alimentarias de los franceses, ante la pregunta "¿si usted dispusiera de más dinero para la alimentación, en qué lo emplearía?", las respuestas pusieron de manifiesto que, en efecto, disminuía el porcentaje de las personas que aumentarían la cantidad (del 38% en 1966 al 16% en 1998) mientras que aumentaba el de aquéllas que incrementarían el gasto en restauración (del 9% en 1966 al 51% en 1998). Sin embargo, la cifra del 16% obtenida

sobre una muestra de responsables del hogar entrevistadas en su domicilio confirma que, en 1998, todavía, no todo el mundo tiene el sentimiento de comer lo suficiente o, en todo caso, la cantidad que desearía. Este porcentaje indica que, para muchas personas, los problemas de la modernidad alimentaria no son los problemas derivados de la sobreabundancia (Poulain, 2002: 73).

En el mismo sentido, los trabajos de González Turmo (1993, 1995) apuntan que el estatus social en una situación de transformación de los hábitos alimentarios es el que permanece e incluso se agudiza en determinadas ocasiones por encima de las diferencias marcadas por la edad, la categoría socioprofesional o el hábitat. Señala que, en relación con la cocina andaluza, no se trata sólo de la evidencia de que distintas clases sociales se hayan alimentado de distintas maneras sino que sus respectivos hábitos alimentarios se han conformado y han evolucionado de forma notablemente independiente. Así, por ejemplo, es más fácil que existan similitudes entre las comidas de las clases populares de distintas regiones andaluzas que con las de sus paisanos burgueses. Las elites, a excepción de situaciones críticas, siempre han comido lo que han querido y han podido elegir. En este sentido, el gran propietario agrícola o el industrial andaluz no han comido distinto según su categoría profesional sino, en todo caso, según las variedades locales y movidos antes por la afición que por la necesidad. Por el contrario, el comportamiento alimentario de las clases populares ha venido determinado por las escasas posibilidades económicas, por lo que el medio ofrece y por los constreñimientos laborales. Tampoco han sido iguales los conocimientos culinarios ni las formas de transmisión de este saber si hablamos de "ricos" o de "pobres". Los primeros han sido aleccionados por los buenos modales y por la adquisición de enseñanzas culinarias a través de clases o recetarios, mientras que los segundos, bastante menos instruidos, se han guiado por la transmisión oral y doméstica de los conocimientos y habilidades maternas o, en cualquier caso, femeninas. De este modo, la cocina de ricos y la cocina de pobres se materializan en prácticas y consumos que, afectando a una misma región, la de la Andalucía Occidental, incluyen diferencias significativas. Por ejemplo, los estratos más altos utilizan procedimientos culinarios más variados y, en algunos casos, no compartidos por los demás. La *bechamel*, las preparaciones de verduras o los platos al horno son nuevas adquisiciones propias de estas clases, como antes lo habían sido ciertas frituras y algunas elaboraciones de repostería. Incluso, las más comunes elaboraciones culinarias, como son el *puchero*, el *gazpacho*, las *migas* o el *cocido* cambian de acuerdo con las diferentes localizaciones geográficas pero, también, si se pasa de la cocina de las elites a las populares porque, dependiendo del estatus social, aparecen versiones propias de la "comida de ricos" y de la "comida de pobres".

Si este tipo de consideraciones y de comparaciones las hacemos extensivas a escala mundial está claro que las desigualdades sociales respecto al consumo de alimentos son todavía más abrumadoras (Dupin y Hercberg, 1988; Hercberg *et al*., 1988; Hercberg y Galán, 1988). De acuerdo con las estimaciones de la F.A.O. (2002), correspondientes al período 1995-1997, en el mundo no industrializado, cerca de 790 millones de personas carecen de suficiente comida. Esta cifra supera la población total de América del Norte y Europa juntas. Esta especie de "continente" virtual formado por los que pasan hambre comprende hombres, mujeres y niños que probablemente nunca desarrollarán su capacidad física o psíquica al cien por cien porque no tienen suficiente comida y muchos morirán por no haber alcanzado el derecho humano básico de alimentarse. Un derecho practicable sólo en las economías de los países más industrializados y, como señalábamos antes, sólo parcialmente. Este mismo informe de la FAO presenta también estimaciones totales del

número de personas que sufren subnutrición en los países industrializados. La cifra resultante, que alcanza los 34 millones de personas, confirma que incluso en estos países tienen que enfrentarse al reto de superar la inseguridad alimentaria, entendida como falta de aprovisionamiento. Aunque la inmensa mayoría de esos 34 millones de personas vive en sociedades que han experimentado importantes transformaciones políticas y económicas en la década de los años noventa, existen focos de hambre repartidos por todo el mundo. Sin ir más lejos, se calcula que más de 800.000 familias estadounidenses sufren hambre. En el caso de España, la extensión de la pobreza, entendida por aquellas personas y familias que se sitúan económicamente por debajo del umbral del cincuenta por ciento de la renta media neta disponible en el conjunto del estado, alcanza a 2.192.000 hogares en los que viven 8.509.000 personas, estando en situación de "pobreza extrema" un total de 86.800 hogares y 528.200 personas cuyo nivel de renta les impide acceder de forma regular a los alimentos y les hace depender de los recursos sociales públicos y/o privados para poder comer (Cáritas, 2002).

6.2.- Alimentación y género

6.2.1. Tareas asociadas a la alimentación cotidiana

Según diferentes constataciones empíricas podemos generalizar que las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, si exceptuamos aquellas que forman parte de los grupos de elite en las sociedades diferenciadas, las personas responsables de la alimentación cotidiana (Mennell *et al.*, 1992; Goodman y Redclift, 1991; Devault ,1991), especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas. Refiriéndose a una de las tareas vinculadas con la alimentación y el trabajo doméstico, cocinar, Mennell (1985) demuestra que, en la mayoría de culturas, y a través del tiempo, las mujeres se asocian a la cocina doméstica diaria, mientras que, en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero -el *chef*- es masculino. Del mismo modo, Goody (1995) argumenta que, ya en tiempos de la hegemonía egipcia, los hombres utilizaban las recetas cotidianas practicadas diariamente por las mujeres en sus grupos domésticos para conformar la cocina cortesana, caracterizada por un reconocimiento social que nada tenía que ver con el adscrito al trabajo alimentario diario. En los estados y cortes euroasiáticas, la diferencia entre la gran y pequeña cocina tendía a confundirse con la cocina masculina y la cocina femenina, respectivamente. De este modo, mientras que los hombres son *chefs*, las mujeres son *cocineras*.

Aunque esta diferenciación entre cocina diaria, femenina, y cocina especializada, masculina, nos sirve, de entrada, para cuestionar los aspectos biológicos de ciertas adscripciones, la responsabilidad femenina de la alimentación cotidiana tiene que ver con lo que se considera una transmisión *natural* de los trabajos domésticos a las mujeres y, en particular, con la asunción, también *natural*, del cuidado de los miembros del grupo

doméstico (Gracia, 1996: 19-29). La alimentación cumple funciones fisiológicas esenciales para la supervivencia humana. Es uno de los principales procesos que permite la subsistencia física y condiciona la salud. Alimentar es nutrir, es cuidar, es reproducir. Las mujeres, por disposición fisiológica también, son quienes alimentan a las personas durante los primeros meses de su vida y, en parte por esta razón, quienes acaban cuidando a los miembros del grupo doméstico durante el resto de su ciclo vital.

Los contenidos culturales que se asocian y se derivan de esta función nutridora son múltiples. Carrasco (1992) destaca como especialmente interesantes para la relación entre cultura, salud y alimentación, aquellos que convierten a las mujeres dentro de los grupos domésticos en las receptoras naturales de responsabilidades preventivas, terapéuticas y asistenciales en referencia al grupo para el que cumplen la extensión de esas funciones nutridoras. Esta responsabilidad *natural/cultural* se puede resumir de una manera sencilla en la obligación femenina de nutrir a los diferentes miembros del grupo, de ofrecerles, a través de las prácticas alimentarias, los alimentos listos para consumir. Esto puede interpretarse, en un primer nivel, como la responsabilidad de satisfacer unas necesidades a través de lo culinario que son, en primer lugar, fisiológicas (de reproducción biológica y de la fuerza del trabajo). Sin embargo, esta tarea comporta, además, la reproducción y satisfacción de otras relaciones sociales, tales como identidad, reciprocidad, comensalidad o comunicación, que se expresan en cada uno de los contenidos de las actividades que incorpora.

Mennell *et al*. (1992) convienen que, en la división del trabajo doméstico de las sociedades industrializadas, la alimentación cubre múltiples actividades, tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, el almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado/recogida de utensilios, el reciclaje de las sobras, así como tareas de horticultura, préstamos e intercambios. Responden, además, a actividades menos obvias -que no menos importantes- como el control de calidad, la cronometración del tiempo o la satisfacción entre cliente/trabajador. Por ese motivo, estas actividades, junto con otras diarias (la colada, cuidado de los niños, el fregar, etcétera) constituyen una verdadera ocupación, además de un trabajo productivo. La idea por la cual las sociedades industrializadas contemporáneas empiezan a pensar en términos de los dos roles de las mujeres (trabajo doméstico y extradoméstico) da paso a un reconocimiento algo más justo de la doble carga que sobrellevan muchas de ellas. De hecho, numerosas mujeres continúan acarreando la responsabilidad de la adquisición y preparación de las comidas domésticas aun cuando son asalariadas a tiempo completo (Hunt, 1980; Pollert, 1981; West, 1982; Mennell *et al.*, 1992; Goodman y Redclift ,1991).

Lo que sucede es que los contenidos de las tareas del hogar se han transformado sustancialmente en las últimas décadas. Capatti (1989) relaciona la delegación de ciertos roles femeninos respecto del hecho alimentario doméstico con la emergencia de las grandes ciudades. Según él, el rol maternal de la cocinera empieza a cuestionarse en beneficio del restaurador a inicios del siglo XX, cuando la ciudad-metrópoli modifica el apetito urbano al mismo tiempo que la oferta restauradora se amplía cada vez a más personas, normalmente hombres, que centran sus actividades lejos del grupo doméstico. La imagen de la familia reunida en torno a la mesa se sacrifica por la comensalidad de los colegas y compañeros de trabajo. Capatti habla de un intercambio de roles (mujer *versus* restauración e industria) para comprender la modernidad culinaria. Compara la perfección familiar en referencia a los menús, sabores, comensalidad, etcétera -sólo interrumpida cuando el ama de casa se pone enferma o la asistenta se indispone- con el

comportamiento improvisado del hombre que vive independiente, propenso al uso de conservas y platos precocinados. Este individuo busca las funciones femeninas y el servicio en la industria alimentaria y la convierte en su compañera fiel.

Sin embargo, se ha de tener cuidado a la hora de generalizar. No todas las mujeres asumen las responsabilidades alimentarias, ni todas las delegan o comparten tan rápido como plantea Capatti. La repercusión de las transformaciones socioeconómicas y tecnológicas afecta de forma diferente al colectivo de mujeres, dadas las diferencias que se manifiestan entre el mismo género. Estas diferencias son muy notables según la clase social y la edad (Moore, 1991) y según el tipo de ocupación o nivel de estudios. Las mujeres no constituyen una clase homogénea a nivel de circunstancias o condiciones, ni intra ni interculturalmente, y los contenidos de la responsabilidad se ven afectados por esas variables. Un estudio significativo en esta línea es el de Van Otterloo y Van Ogtrop (1989, en Mennell *et al*. 1992). Las autoras intentan evaluar las diferencias entre creencias y prácticas de madres de niños holandeses de educación primaria, pertenecientes a tres clases sociales diferentes, y concluyen que ciertas actitudes de las mujeres respecto de la alimentación dependen de la posición estructural que ocupan en la sociedad. En los resultados, aparece que aquello que se entiende por *comida buena*, gustos, imagen y control del cuerpo, forma parte de un complejo diferenciado de sentimientos y conductas hacia la comida que muestran un sutil rango de variaciones de acuerdo con la clase social. Por ejemplo, las madres pertenecientes a los estratos altos parecen imponer unas normas más estrictas en la mesa familiar que las madres de estratos más bajos.

Por otro lado, el hecho de que, en la mayoría de las sociedades, las mujeres son las responsables del aprovisionamiento, preparación y servicio de los alimentos, tampoco significa que determinados aspectos de esta actividad no sean asumidos o desempeñados por los hombres, quienes, a su vez, son receptores de los valores, gustos y prácticas alimentarias transmitidos/adquiridos en el grupo doméstico. Hay trabajos específicos de producción, transformación y preparación de los alimentos que forman parte de las tareas masculinas. En diferentes sociedades, los hombres pueden participar en alguna de las fases que preceden al cocinado e, incluso, en el cocinado mismo, como es el caso de asar las carnes.

En relación a los contenidos del trabajo alimentario cotidiano, Charles y Kerr (1986) señalan que uno de los aspectos más importantes ofrecidos por las mujeres en la ejecución de estas tareas es el elemento de servicio: las mujeres servidoras frente a los hombres servidos. Se trata de un elemento, sobre todo, cualitativo que se hace más evidente en las fases de la preparación y presentación de la comida. El servicio también puede variar su estilo, su forma, según la clase social y la edad, desde delegarlo a cocineras y criadas, entre los estratos más altos, hasta compartirlo paritariamente entre las parejas más jóvenes.

La introducción de nuevas tecnologías en el ámbito doméstico, así como también el hecho de que las mujeres se hayan incorporado al mercado de trabajo o prolonguen su participación en el mismo más allá del matrimonio o de la maternidad, ha servido para acelerar las características que definen los contenidos y los nuevos comportamientos alimentarios (Goodman y Redclift, 1991). Entre las innovaciones, se encuentra la incorporación en la cesta de la compra de productos alimentarios rápidos y cómodos de preparar, cuya principal característica es, precisamente, que ofrecen servicio. Los artículos

ofertados incorporan el entretenimiento y la laboriosidad de las fases de preparación de los platos y limpieza de la cocina, es decir, son *alimentos-servicio* que ahorran trabajo y tiempo (Fischler, 1995). Contreras (1993) señala que cuando las mujeres adquieren un *alimento-servicio*, por ejemplo la "ensaladilla rusa" congelada, normalmente no están comprando sólo un plato preparado, sino el tiempo que necesitan para dedicarlo a otros trabajos. Esta matización es importante. Son las mujeres, madres y esposas, que ocupadas ahora en otras tareas extradomésticas no abandonan la cocina porque (Pynson, 1987) la industria les toma el relevo en ese espacio. Así, los productos listos para servir pueden ahorrarles tiempo en la preparación, pero además les evitan los aspectos sucios del tratamiento de las materias primas (pelar, cortar, triturar). Les evitan los trabajos culinarios menos cualificados y, si quieren, también los especializados.

Ahora bien, la incorporación de alimentos y platos preparados, que permiten disminuir el tiempo dedicado a la cocina[32] y espaciar las compras, se conjuga, paralelamente, con un cierto rechazo hacia este tipo de comida "industrial", tanto entre las mujeres que trabajan fuera como dentro de casa (Pynson 1987). La desconfianza por el origen y los ingredientes que se añaden a este tipo de productos hace que, a mediados de los años setenta del pasado siglo, las mujeres teman especialmente a la "química" agroalimentaria y, en particular, a los *aditivos*. Esta desconfianza se traslada, después, hacia los productos que no se etiquetan de "naturales" o hacia los de riesgo bacteriológico (mariscos, huevos, salsas). Por un lado, se da el temor a recurrir a ellos y, por otro, la necesidad y/o comodidad de usarlos. Ante este primer rechazo, los productos alimentarios elaborados por la industria van a jugar con la ambigüedad: por una parte presentando un conjunto de ventajas prácticas obtenidas por el avance de la ciencia (son productos fáciles y rápidos de preparar) y, por otra, ofreciendo platos pre-cocinados adaptados al estilo *casero* y dietéticos. La industria agroalimentaria, mediante su enorme variedad de productos, es capaz de satisfacer estas ventajas y tranquilizar, de paso, la conciencia de numerosas mujeres porque ofrece artículos casi listos para consumir que guardan una relación de identidad con sus referentes auténticos y responden, además, a las preferencias y necesidades individuales más dispares. Estos productos, además de promocionarse como tradicionales y exóticos, se presentan como saludables, de forma que el discurso médico-nutricional minimiza los temores sobre la inconveniencia de su recurso (Contreras, 1993b).

La *revolución tecnológica* provee a los hogares de electrodomésticos que transforman las maneras de llevar a cabo los trabajos alimentarios. Sin embargo, la intrusión de la moderna tecnología en los ingredientes, los utensilios y el espacio culinario proporciona un ambiguo y parcial desahogo de la doble carga o el doble rol (Murcott, 1983a, 1983b). La incorporación de tecnología doméstica puede significar la creación de una plusvalía que permite a las mujeres trabajar fuera de casa así como, sin pagarles, cuidar de los niños y del hogar. Diferentes investigaciones demuestran que el aligeramiento de las cargas domésticas originado por la revolución tecnológica perpetúa

[32] Murcott (1983b) mantiene que el tiempo teóricamente ahorrado suele invertirse en otras tareas, culinarias o no. Por otra parte, adquirir *alimentos-servicio* no siempre implica ahorrarse tiempo respecto a otras formas de cocinar. Kaplan (1980) hace una comparación entre el tiempo que lleva preparar una ensalada y una comida congelada para cuestionar el contenido de los anuncios alimentarios que promocionan, por norma, el valor nutricional de los productos y hablan de la facilidad de la preparación. En todo caso, según ella, se puede ahorrar tiempo/calorías en ciertos platos o alimentos, no así en las lasañas desvitalizadas, en los batidos dietéticos o en los *snacks*.

la capacidad de las mujeres para soportar los demás compromisos remunerados. Por tanto, las *libera* para que dediquen su tiempo a otros trabajos (cf.: Bose, 1979; Aronson, 1980; Kaplan, 1980). Murcott (1983a) prefiere mantener la idea de que los avances en la cocina doméstica tanto simplifican como complican los trabajos femeninos y, sobre todo, no los anulan. Pueden ahorrar tiempo o tareas pesadas, pero las cocineras de los grupos domésticos contemporáneos deben saber más acerca de la calidad de los ingredientes, de la preparación de los platos, de la composición de las comidas y técnicas de preparación o de las modas, en tanto que esos avances se corresponden con un incremento del nivel de exigencias[33]. Paradójicamente, este aprendizaje más amplio puede ser percibido como una desvolarización del trabajo doméstico ya que, mientras se aprenden nuevos conocimientos, el uso de maquinarias y las nuevas formas de cocinar pueden hacer perder la creatividad y las habilidades anteriores. El incremento del nivel de exigencias se deduce fácilmente del análisis de los libros de cocina y de las revistas actuales, que siguen orientadas exclusivamente a las mujeres y, ahora, a las mujeres ocupadas[34]. Por otro lado, aceptar que la reciente expansión de la tecnología y de los productos alimentarios de "conveniencia", rápidos y fáciles de preparar, permiten un cambio en las tareas de la casa, no significa que la posición protagonista de las mujeres en la preparación y servicio de las comidas domésticas se modifique (Burnett, 1989), así como la centralidad en el hogar y en las actividades familiares.

Como veremos en el capítulo **9,** en las sociedades industrializadas, el contenido de las tareas de la casa se han transformado sustancialmente en las últimas décadas. En el caso de la alimentación, dichas modificaciones nos llevan a hablar, entre otros procesos, de la *revolución* tecnológica del equipamiento doméstico, de la proliferación industrial de comidas rápidas y cómodas o de *conveniencia*, del recurso de la oferta restauradora (pública y privada), de la concentración espacial y temporal de las compras o de la formalización de elementos de apoyo (asistencia doméstica, escolarización). Se puede afirmar que estos procesos han redefinido -*aligerado/agilizado*- el contenido de las tareas alimentarias cotidianas y, en general, han implicado una variación de los comportamientos alimentarios cotidianos en relación al tiempo dedicado, a la formalización de estrategias, a los contenidos de los trabajos o a la reformulación de los conocimientos. Sin embargo, la mayor permanencia de las mujeres en el mercado de trabajo, por un lado, y el aumento de mecanismos de servicio para *aligerar y agilizar* las tareas alimentarias, por otro, no han variado el hecho de que la responsabilidad en materia de alimentación cotidiana del grupo doméstico siga siendo femenina. En efecto, las mujeres continúan asumiendo la responsabilidad familiar en la planificación de la compra, la adquisición y almacenaje de los alimentos, la preparación de las comidas, el servicio de la mesa o la recogida de los utensilios de cocina. Para muchas mujeres, los cambios registrados no se han correspondido necesariamente con transformaciones significativas en la compartición de las tareas alimentarias con otros miembros del grupo doméstico.

---

[3] Las situaciones de abundancia y seguridad favorecen, según Mennell et al. (1992), las tendencias hacia el refinamiento en la preparación de la mesa familiar. Y aunque, en según que estratos sociales, las mujeres se liberan del trabajo manual más duro de la cocina, por otro se les exige hacer platos más elaborados y saludables. No obstante, para los autores, este posible efecto se neutraliza con los esfuerzos de la industria de la alimentación y del negocio de la restauración.

[34] Sin embargo, se puede constatar que los intereses editoriales comienzan a ampliar su público objetivo de los libros de cocina hacia los hombres. Es el caso del libro de Costa (1993) *La cocina varonil*, Madrid, Alianza Editorial. Aunque en su contenido no refleja un tipo de cocina especialmente "masculina", confirma la idea de que hay más hombres con necesidades de resolver por sí mismos los requerimientos alimentarios.

6.2.2. Participación doméstica y tiempo dedicado

En efecto, la mecanización y la realización por parte de *terceros* (servicios públicos y privados) del trabajo doméstico están propiciando en las últimas décadas que se sustituya una parte de los contenidos adscritos a este tipo de tareas (Subirats, 1993). Aún así, según diversas fuentes, las mujeres trabajan en casa tres veces más que los hombres (Burnett, 1989; Fischler, 1995; Segalen, 1992). Por lo que refiere al tiempo dedicado a "cocinar", de acuerdo con los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE, 2004), las mujeres dedican a esta tarea concreta 1 hora y 57 minutos cada día mientras que los hombres dedican 49 minutos. Esta circunstancia se explica porque la participación progresiva de las mujeres en el mercado laboral no ha modificado la vida cotidiana como cabría esperar ya que su mayor incorporación no ha estado acompañada de una corresponsabilización superior de los hombres en las tareas domésticas. Por otro lado, dicha incorporación no ha alcanzado niveles de igualdad respecto a la participación masculina. El análisis de las tasas de actividad nos muestra que, todavía, existen diferencias muy importantes entre hombres y mujeres en beneficio de los primeros. Es cierto, también, que, en algunos casos, las diferencias pueden tender a disminuir en las edades más jóvenes (*Enquesta Metropolitana de la Regió de Barcelona*[35]). Un análisis comparativo entre los años 1985-1990 así lo muestra. La situación laboral de la población barcelonesa potencialmente activa según el sexo en 1985-1986 era del 49.6% para las mujeres, frente al 84.8% para los hombres. Sin embargo, cinco años más tarde, en 1990, la tasa alcanza el 56.2% de mujeres, seis puntos por encima, mientras la masculina se sitúa en el 83.9%. Según las edades, el índice de población potencialmente varía, de forma que se igualan e, incluso, la tasa de actividad masculina es superada por las mujeres jóvenes en estos cinco años. En 1985, por ejemplo, entre los menores de 26 años la proporción era del 70.6 para hombres y 58.6 para las mujeres, mientras que en 1990 la proporción es del 68.8 y del 76.2 respectivamente[36]. A nivel estatal, la tasa de actividad también se ha incrementado en los últimos años. Así, mientras que en 1996 la tasa de actividad femenina era del 37,24%, en el año 2004 ha alcanzado el 43,8 %, confirmándose un aumento progresivo. No obstante, todavía dista bastante de la tasa de actividad masculina que, aunque más estable, se sitúa para este último año en 85,3 %.

Si se contempla el reparto global de las tareas domésticas entre los diferentes miembros del hogar a nivel de *contenidos* y *tiempos*, cuantificados por algunos estudios de base estadística, se puede observar cómo, efectivamente, en casa, las mujeres continúan desarrollando el mayor número de actividades y, además, aquellas que requieren mayor tiempo y especialización. La clasificación de Durán *et al*. (1988) reparte en diez bloques las tareas habituales que se desarrollan en la mayoría de los hogares

[35] En SUBIRATS, M. y MASATS, M.: *Les condicions de vida de les dones a la ciutat de Barcelona*, Barcelona, Institut d'Estudis Metropolitans, 1990.

[36] Según Segalen (1992), la tasa de actividad de las mujeres franceses en edades comprendidas entre los 25 y 29 años y los 30 y 34 años se incrementó entre el periodo de 1968 y 1975 del 50.2% al 62.7% y del 42.% al 54.6% respectivamente. Por su parte, en Gran Bretaña, mientras que en 1951 trabajaban sólo el 25% de las mujeres casadas, en 1974 este porcentaje se había incrementado al 49% de la población femenina -al 57% si tomamos las edades que van de los 25 a los 44 años (Burnett 1989).

españoles: administración de recursos y consumos, socialización y cuidado de los niños, limpieza, costura, alimentación, cuidado de enfermos, transporte, reparación y mantenimiento de la vivienda, cuidado de las plantas y animales domésticos y representación simbólica. Son diez bloques que, a su vez, se dividen en treinta y dos trabajos específicos. El bloque que corresponde a la preparación de alimentos, por ejemplo, se subdivide en preparación de comidas ligeras (desayuno y merienda), comidas principales (comida y cena) y atención al servicio de mesa. La clasificación de tareas también contempla los trabajos de adquisición de los productos alimentarios, la atención durante las comidas de niños y enfermos, la limpieza de los utensilios culinarios o sacar la basura. Pues bien, de las treinta y dos tareas específicas que se pueden desarrollar en una unidad doméstica, y según la Encuesta sobre Desigualdad Social en la vida familiar y doméstica (C.I.S., 1984), veintiocho son ejecutadas en su mayoría por las amas de casa, mientras que sólo dos son desempeñadas mayormente por sus maridos: aquellas referidas a la reparación y mantenimiento de la vivienda y automóvil. Este estudio de ámbito estatal confirma también que la mayor parte de los trabajos alimentarios del hogar son ejecutados mayoritariamente por las mujeres.

Junto con el número de trabajos asumidos por las mujeres y sus respectivos contenidos, otro factor que debemos considerar es *la distribución del tiempo* empleado por hombres y mujeres en la realización de las tareas domésticas. Partiendo de las principales actividades de la casa que han venido siendo de responsabilidad femenina (alimentación, limpieza de la vivienda, ropa y calzado, compra de comida, costura y cuidado de los niños), los datos facilitados por el estudio de *La mujer en cifras 1991* apuntan diferencias notables a nivel de dedicación temporal entre ambos sexos. Por un lado, las diferencias se dan, teniendo en consideración la variable tipo de ocupación de la responsable doméstica, entre amas de casa exclusivamente y mujeres con trabajo extradoméstico y, por otro, entre hombres y mujeres con ocupación profesional. Mientras que las primeras dedican un total de 6h.12', las mujeres que trabajan fuera invierten 4h.48'. Por su parte, los hombres con trabajo remunerado sólo dedican a esas tareas algo más de 1h. diaria. De esta forma, las mujeres que trabajan fuera de casa añaden más horas de participación en el trabajo doméstico que los hombres y, en consecuencia, trabajan más horas, disponiendo de menos tiempo de uso personal. Este es un dato muy significativo porque cuestiona un supuesto del que se derivan dos creencias distintas: que la transformación de los equipamientos domésticos ha liberado a las mujeres del trabajo de la casa y que, en consecuencia, ha facilitado que éstas se incorporen al mercado de trabajo. En relación con el tiempo dedicado a las tareas domésticas, tradicionalmente masculinas (reparación y mantenimiento de la vivienda, cuidado y conducción del vehículo familiar y laboral, gestiones de contabilidad), nos encontramos que las mujeres y los hombres que tienen un trabajo remunerado extradoméstico comparten la realización de las mismas, aunque los hombres le dedican globalmente más tiempo, 1h.42' frente a los 30' dedicados por las mujeres. Sin embargo, las mujeres amas de casa exclusivamente apenas realizan alguno de estos trabajos, dedicando a estas tareas 6' diarios.

TIEMPO DEDICADO A TRABAJOS DOMÉSTICOS HOMBRES/MUJERES		
OCUPACION	**RESPONSABILIDAD FEMENINA**	**RESPONSABILIDAD MASCULINA**

Amas de casa	**6h. 12'**	**6'**
Mujer con t.r.	**4h.48'**	**30'**
Hombre con t.r	**1h.06'**	**1h.42'**
Fuente: *La mujer en cifras 1991(Instituto de la Mujer)*		

En una publicación posterior, *La mujer en cifras. 1996-2001,* las diferencias en el uso del tiempo según sexo y actividades continúan mostrando diferencias importantes, aunque parece que tienden a disminuir. Los resultados de este trabajo no diferencian, sin embargo, el uso del tiempo entre mujeres ocupadas fuera y/o dentro de casa. Mientras que en 1996, las mujeres dedicaron 7h.35' al trabajo doméstico y los hombres 3h.5', en el año 2001 las primeras gastaron 7.22' y los segundos 3h.10'. Contrariamente, en 1996 las mujeres dedicaron al trabajo remunerado 1h.23' y los hombres 3h.10', mientras que en el año 2001 las primeras invirtieron en esta tarea 1h.52' y los segundos 3h.28'. Una encuesta posterior del I.N.E (2004) sobre el empleo del tiempo en 2002-2003 continua corroborando las mismas diferencias significativas en el empleo del tiempo de hombres y mujeres. En un día promedio, las mujeres disponen de una hora menos de tiempo libre que los hombres, ya que aunque trabajan casi dos horas menos que ellos en tareas remuneradas, dedican tres horas más a la realización de los trabajos domésticos y al cuidado de niños y adultos del hogar.

Distribución de actividades en un día promedio por sexo (cifras en horas y minutos)		
Actividades	**Varones**	**Mujeres**
En copia papel		
INE: Encuesta de empleo del tiempo 2002-2003.		

Como puede observarse en este cuadro, en las actividades de hogar y familia las mujeres dedican tres veces más tiempo que los hombres. Entre las tareas que siguen tomándole más tiempo, están las culinarias (1 hora y 38 minutos en un día promedio), mientras que los hombres emplean poco más de media hora .

El tiempo dedicado al trabajo de la casa varía, no obstante, según los grupos de edad, la estructura familiar o el nivel de ingresos. Relacionando el tiempo que los responsables utilizan en las tareas domésticas y la variable edad, la *Enquesta Metropolitana de la Regió de Barcelona* nos muestra que los hombres que más tiempo dedican al trabajo doméstico tienen entre 36 y 45 años, aunque en ningún caso sobrepasan las tres horas diarias. Contrariamente, son las mujeres más jóvenes las que dedican menos tiempo a este trabajo. La estructura familiar también es importante porque influye en esta dedicación. Por ejemplo, los hogares constituidos por familias con hijos u otras personas son los que más horas invierten, sobre todo si éstos son pequeños. En cuanto a la variable categoría socioeconómica, la misma fuente nos indica que son las mujeres de los grupos de nivel bajo las que dedican un número de horas mayor, mientras que las de estatus alto participan menos. También se ha de tener en cuenta la posible contratación de ayuda externa al grupo familiar, es decir, del trabajo que no procede de la colaboración voluntaria de los miembros de la unidad. Según resultados de este estudio, la contratación de asistencia a horas, normalmente también femenina, es la más habitual, sobre todo en aquellos hogares jóvenes, en donde ambos cónyuges trabajan y están en ciclos familiares que implican mayor trabajo doméstico, por ejemplo, cuando los niños son pequeños. A medida que mejora la posición económica, también aumenta la contratación de estas horas. En una ciudad como Barcelona, la asistencia interina de personas incorporadas a jornada completa apenas representa un 1% en dicha encuesta.

Una gran parte del trabajo doméstico remunerado no especializado se dedica a tareas de sustitución directa de la mano de obra femenina incorporada al sector extradoméstico. Si en los hogares donde el ama de casa no trabaja se emplea ayuda remunerada para las tareas domésticas en el 5% de los casos, en los hogares donde ésta trabaja la proporción se triplica, el 14% (Durán *et al.*, 1988). En el caso de la ciudad de Barcelona, el 21.6% de la población manifiesta que tiene asistencia a horas; un 2.6%,

asistencia interina y sólo el 0.7%, fija (Subirats y Masats, 1990). La misma encuesta, diez años más tarde (2000), muestra que la asistencia remunerada aumenta o disminuye en función de las características de la persona que se declara cabeza de familia. Así, si la situación de ésta es de ocupada, quien que se encarga de la limpieza de la casa y de su mantenimiento es un 10,4% de los casos una persona remunerada, mientras que si su categoría profesional es alta, esta cifra aumenta hasta el 29,1%. La delegación de los trabajos femeninos a *terceros* se hace respondiendo a dos cuestiones básicas. En primer lugar, al hecho de que la tarea no se pueda evitar y sea incompatible con el trabajo de las mujeres fuera de casa y, en segundo lugar, respondiendo a la dureza física, la suciedad o la escasa cualificación. Así, aparte de la atención a niños y enfermos, las tareas más frecuentemente delegadas son por orden: barrer, quitar el polvo y fregar, lavar la vajilla y cacharros de la cocina, lavar, cuidar y planchar la ropa y bajar las basuras (Durán *et al.*, 1988).

A pesar de esta delegación, la incorporación de las mujeres al mercado de trabajo *no* ha supuesto sustituir por *relaciones capitalistas* la totalidad de su trabajo en el área reproductiva ni, lo que es importante, su responsabilidad. ¿Por qué, ante la progresiva incorporación femenina en el trabajo remunerado, todavía persiste un *décalage* tan pronunciado entre sujetos responsables, tiempos dedicados y trabajos domésticos asumidos?. Estudios recientes muestran la correlación existente entre la perpetuación de los roles familiares según el modelo de división sexual del trabajo predominante y el grado de participación de los diferentes miembros en las tareas domésticas. Así, entre las parejas que conforman los hogares barceloneses, el papel de cabeza de familia normalmente es asumido por los hombres, mientras que, paralelamente, siguen teniendo un peso importante aquellos hogares donde la mujer se declara ama de casa. En Barcelona, es el caso entre el 35.8% de la población femenina mayor de 18 años. Esta adscripción de roles ha comportado durante mucho tiempo el cumplimiento de una serie de derechos y obligaciones en el seno familiar. En pocas ocasiones, por ejemplo, el papel de cabeza de familia se atribuye a las mujeres. Por otro lado, sucede que no todas las mujeres que se han incorporado al mercado de trabajo han cambiado su percepción y prácticas domésticas, sino que éstas siguen siendo afines al modelo decimonónico de división sexual de trabajo[37]. Según los datos de la *Enquesta de la Regió Metropolitana de Barcelona*, declararse ama de casa varía según la edad del cabeza de familia, siendo menos frecuente entre las mujeres jóvenes y, a su vez, es más común hacerlo en familias completas que no en estructuras monoparentales o unipersonales. Del 35.8 % de mujeres que se declaran amas de casa, la acumulación se da en edades superiores a los 46 años y, sobre todo, en familias nucleares con hijos en edades jóvenes y adultas y entre mujeres con bajo nivel de estudios (Subirats y Masats, 1990). En la última década, el número de encuestas sobre el empleo del tiempo y la distribución de tareas ha aumentado de forma considerable, tanto a nivel regional como estatal. La Encuesta de Trabajo No Remunerado llevada a cabo en Madrid en 1998, permite ver que sólo el 5% de los responsables de los hogares son hombres y que también la población menor de 25 años

[37] En COMAS D'ARGEMIR, D. et AL..: *Vides de Dona. Treball, familia i sociabilitat entre les dones de classes populars (1900-1960)*, Barcelona, Alta Fulla, 1990 y COMAS D'ARGEMIR, D.: *Trabajo, género, cultura. La construcción de desigualdades entre hombres y mujeres*, Barcelona, Icaria/I.C.A., 1995, los autores señalan que, de momento, la interiorización del modelo ideal burgués entre la mayoría de las mujeres, a partir del cual se da prioridad a las obligaciones familiares y domésticas sobre las derivadas del trabajo productivo, favorece esta situación.

tiene un comportamiento totalmente diferente del resto, con escasa dedicación a todas las tareas, incluidas las alimentarias. A partir de esta edad, sin embargo, y coincidiendo con un cambio en la situación familiar/matrimonial, la participación de las mujeres aumenta drásticamente, mientras que la de los hombres sólo aumenta ligeramente (Durán 2003). Un aspecto que conviene destacar es que la mayoría de las mujeres responsables del hogar considera que realizan todo el trabajo no remunerado de su hogar. Ciertamente, sobre éstas hay una gran concentración del trabajo doméstico y apenas se comparte con otras personas. Este trabajo también señala que la concentración de tareas sobre el responsable del hogar crece paulatinamente a medida que aumenta la edad y también la dedicación compartida se asocia con esta variable: es más frecuente la compartición entre los menores de treinta años o los mayores de setenta y cinco que en los hogares de edades intermedias.

De acuerdo con esta tendencia, la responsabilidad del trabajo alimentario cotidiano, en cuanto que ocupación doméstica, continúa siendo hoy mayoritariamente femenina. Es cierto, también, que la interiorización de dicha responsabilidad se produce con más frecuencia entre el grupo de mujeres que anteponen su trabajo de ama de casa al remunerado extradoméstico. Ello se relaciona con la asunción específica de los roles familiares y domésticos que se derivan del modelo burgués. Si nos fijamos en la encuesta realizada por Comas d'Argemir *et al*. (1990) sobre la distribución de las tareas domésticas alimentarias entre hombres y mujeres, los datos obtenidos indican que, de forma generalizada, la alimentación y la mayor parte de las tareas asociadas son actividades desarrolladas por estas últimas.

DISTRIBUCION DE LAS TAREAS DOMESTICAS

ENTRE HOMBRES Y MUJERES (TARRAGONA)

Tareas domésticas	**Usted siempre**	**Usted a veces**	**Compañero siempre**	**Compañero a veces**	**Los dos**
Cocinar	82,3	0,3	1	0,3	16,1
Comprar	66,7	0,3	1,6	-	31,4
Lavar platos	78,5	2,3	1,3	-	18,0
Bajar basura	28,3	1,1	38,8	2,5	29,3

Fuente: Comas d'Argemir et al. (1990)

El caso del trabajo alimentario doméstico, en cuanto que ocupación relacionada estrechamente con el cuidado y la salud, la nutrición y la socialización es, también, una responsabilidad femenina. Como se verá a continuación, esta circunstancia tiene que ver con el hecho de que, en múltiples culturas, la alimentación cotidiana se relaciona directamente con la función primera de las mujeres: criar y cuidar física y psíquicamente a los miembros de la familia. En este sentido, Durán (2003) destaca que la tarea en la que menos delegación es en la preparación de alimentos, en la que el responsable principal dedica como promedio el 94% del tiempo necesario, o lo que es lo mismo, otros familiares sólo aportan el 6%.

Para ver el modo en que se produce la concentración de cargas y responsabilidades entre determinados miembros del grupo doméstico, así como las posibles delegaciones, se ha de *saber quién, en qué, cómo y cuándo* participa en los trabajos que se derivan y la frecuencia y el tiempo que ciertamente se le dedican. Aunque

algunas tareas relacionadas con la alimentación, como poner o atender la mesa, preparar el desayuno y la merienda o lavar los útiles de la cocina se comparten con más frecuencia entre hombres y mujeres que lavar o tender la ropa, planchar o coser. Las diferencias con respecto a otros trabajos de la casa no son demasiado notables. Junto a las tareas que cada uno de los individuos realiza en la casa, es precisamente el uso que se hace del tiempo, muy diferente entre hombres y mujeres, el que manifiesta también la perpetuación de desigualdades entre los géneros. A nivel cuantitativo, el tiempo dedicado a las tareas de alimentación y compra de comidas se reparte, según los datos de carácter estatal ofrecidos por *La mujer en cifras 1991*, de la siguiente forma: las amas de casa dedican 2h.30', las mujeres con trabajo remunerado extradoméstico, 1h.36'; y los hombres en las mismas condiciones 30'. Los últimos dedican a estas tareas más tiempo que a la limpieza de la vivienda, la ropa, el calzado, la costura o el cuidado de los niños. Por su parte, la encuesta sociológica dirigida por Subirats y Masats (1990), que toma como objeto de análisis la población urbana barcelonesa, también nos indica que son ocupaciones llevadas a cabo de forma preferente por las mujeres. Cocinar es una tarea realizada en el 76.7% de casos principalmente por las mujeres, así como comprar alimentos (el 70%), frente al 3.4% y 4.9% de los hombres que cocinan y compran de forma principal. Esta última tarea, sin embargo, se comparte mayormente entre el hombre y la mujer de las familias constituidas por parejas sin hijos -jóvenes y jubilados según nuestros propios datos-, representando el 30% de los casos, que cuando hay hijos; entonces sólo se comparte en el 8% de los casos.

TIEMPO DEDICADO A LA ALIMENTACIÓN DOMÉSTICA HOMBRES/MUJERES

	OCUPACIÓN total	**COMPRA**	**COMIDA**
Ama de casa	**1h. 48'**	**42'**	**2h.30'**
Mujer con trabajo remuner.	**1h.06'**	**30'**	**1h.36'**
Hombre con trabajo remun.	**18'**	**12'**	**30'**

Fuente: *La mujer en cifras 1991*.

PARTICIPACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA HOMBRES/MUJERES

Tarea	**Hombres**	**Mujeres**
Cocinar	3.4	76.7
Comprar	4.9	70

CABEZA DE FAMILIA OCUPADO

Tarea	Hombres	Mujeres	Ambos
Cocinar	2.6	82.8	4.8
Comprar	3.2	79.9	8.9

AMBOS CÓNYUGES OCUPADOS

Tarea	Hombres	Mujeres	Ambos
Cocinar	3.3	63.2	19.3
Comprar	3.6	57.9	29.4

Fuente: *Enquesta de la Regió Metropolitana de Barcelona*

Según esta última fuente, y en relación al reparto de las tareas alimentarias a partir de la situación laboral de los miembros de la pareja, se observa que sólo cuando el cabeza de familia trabaja fuera de casa, cocinar y comprar alimentos es un rol principalmente femenino (82.8% y 79.7%) antes que masculino (2.6% y 3.2%). Sin embargo, cuando el cabeza de familia y la mujer están ocupados, estos porcentajes varían. Cocinar y comprar alimentos siguen siendo actividades mayoritariamente femeninas (63.2% y 57.9%), en tanto que la proporción de dedicación principalmente masculina apenas se altera en esta situación (3.3% y 3.6%). Sin embargo, el indicador que contempla la participación de ambos cónyuges conjuntamente sí que se modifica de forma significativa: de representar el 4.8% y el 8.9% en la primera situación pasa al 19.3% y 29.4%.

	COCINAR		
	Total Provincia	Cabeza Familia Ocupado	Ama de casa
Persona principal masculina	4.8	4.7	0,9
Persona principal femenina	73.2	71.0	79.8
Ambos conjuntamente	11.2	13.5	0.5
Otras personas del hogar	9.0	9.4	14.1
	COMPRAR		
	Total Provincia	Cabeza Familia Ocupado	Ama de casa
Persona principal masculina	6.7	5.7	1.4
Persona principal femenina	54.4	55,2	71.1
Ambos conjuntamente	26.7	28.3	1.9
Otras personas del hogar	10.4	10	18.5

Diez años más tarde, la *Enquesta Metropolitana de la Regió de Barcelona* muestra qye las personas encargadas de cocinar y de comprar los alimentos siguen siendo mayoritariamente las mujeres: el 73,2% y el 54.4%. No obstante, se ha incrementado el porcentaje de personas principalmente masculinas. Para toda la provincia, en el año 2000 el porcentaje de hombres encargados de cocinar y comprar era de 4.8% y 6.7% respectivamente. Pero lo más significativo es el incremento que se ha producido en la categoría de "ambos conjuntamente". Según esta fuente, cocinar es una actividad realizada indistintamente en el 11,2% y comprar en el 26.7%.

Por otro lado, la repartición de las tareas alimentarias con otros miembros de la familia alcanza porcentajes poco relevantes. La compartición de cocinar y comprar alimentos entre madres e hijas es superior, en general, a la que se produce entre madre e hijos (2.8% y 2.5% frente al 0.8% y 0.8%). De nuevo, otro dato significativo. Aunque este resultado porcentual nos indica que, ciertamente, los hijos, en general, no comparten con la responsable doméstica el trabajo alimentario cotidiano, sí que sugiere que, en caso de hacerse, dicha compartición es de predominio femenino. Las hijas, aun asumiendo una escasa responsabilidad alimentaria, son más participativas que los hijos. Ello confirma que se trata de un trabajo adscrito a las mujeres. Por su parte, la escasa participación actual de las hijas en estas ocupaciones podría explicarse por la dispersión y ruptura que se produce en la transmisión del saber alimentario cotidiano y, en general, con el escaso valor que las generaciones más jóvenes otorgan al trabajo doméstico tal y como veremos en el próximo apartado. Que existan evidencias de ruptura y dispersión en la transmisión del saber alimentario diario tanto en su forma, normalmente oral y generacional, como entre los sujetos destinarios, casi siempre femeninos, no significa que, una vez que las mujeres abandonan el grupo de origen para constituir uno nuevo, individual o compartido, no adquieran, de nuevo, esta responsabilidad perpetuando, así, un modelo de división sexual del trabajo doméstico no muy diferente del anterior.

En relación con la repartición de tareas con otros miembros del hogar, la última encuesta del la Región Metropolitana de Barcelona ha desglosado la información de forma distinta respecto a 1990. El criterio analizado es "otras personas del hogar", incluyendo los casos en que los encargados de realizar la tarea de cocinar o comprar son otros miembros del hogar que, a su vez, pueden compartir dicha tarea con la persona masculina o femenina del mismo grupo. Por consiguiente, aunque se supone que dentro de esta categoría se incluye a hijos e hijas, no nos permite saber en que medida son responsables directos de algunas de estas tareas.

Ahora bien, la alimentación cotidiana incluye múltiples actividades cuya dedicación, en tiempo y en esfuerzos, es difícil de cuantificar. La clasificación realizada por Durán et al. (1988) sólo incluye las ocupaciones más visibles. Este trabajo no contempla o no especifica, sin embargo, otras tareas alimentarias de responsabilidad femenina citadas por Mennell *et al.* (1992), tales como la producción, el almacenaje, la conservación, el cocinado, el reciclaje de las sobras, los préstamos, los intercambios, el control de calidad, o la conometración del tiempo. A estas tareas deberíamos añadir, además, otras de orden cualitativo tan importantes como las anteriores: la planificación de la compra y aprovisionamiento, la organización del menú –pensar la comida; *¿qué hago hoy para comer?-*, la supervisión de las existencias o el mantenimiento del equipamiento y del espacio culinario . Del total de veinte ocupaciones diferentes, y según nuestros datos, sólo el mantenimiento técnico de los electrodomésticos o del espacio culinario (lampistería, carpintería, albañilería) es de orden masculino y, muchas veces, no suele

llevarse a cabo por los responsables domésticos, sino por personal especializado. Por su parte, las ocupaciones relacionadas con la producción de alimentos o de productos alimentarios, casi las únicas realizadas tanto por hombres como por mujeres, son poco frecuentes en ámbito urbano y, en caso de darse, suelen compartirse. Paralelamente, poner y quitar la mesa, sacar la basura e, incluso comprar, son las tareas en las que más participan otros miembros del grupo familiar.

OCUPACIONES DOMÉSTICAS VINCULADAS CON LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA
1. Producción 2. Aprovisionamiento (compra, intercambio, préstamos) 3. Conservación 4. Almacenaje 5. Preparación 6. Cocinado 7. Reciclar sobras 8. Atención servicio (puesta y recogida) 10. Limpieza y recogida de utensilios (cubertería, lencería, baterías...) 11. Matenimiento y limpieza del equipamiento y espacio culinario 12. Sacar basura 13. Dar las comidas de niños y ancianos incapacitados 14. Conometración del tiempo 15. Control de calidad 16. Organización del menú 17. Planificación del aprovisionamiento 18. La supervisión de las existencias 19. Atención y cuidado de la salud familiar 20. Transmisión del *saber alimentario* cotidiano
Fuente: Gracia ,1996: 43.

La siguiente cuestión que cabe plantearse es ¿qué se entiende por participar y compartir?. Como ya hemos señalado, aparte de la atención a niños y enfermos, las tareas más frecuentemente delegadas por las mujeres a *terceros* son, por orden: barrer, quitar el polvo y fregar, lavar la vajilla y otros útiles de la cocina, lavar, cuidar y planchar de la ropa y bajar de las basuras. Si de estas tareas delegadas aislamos las alimentarias, tales como dar de comer a niños y enfermos, lavar la vajilla y útiles cocina o bajar las basuras, y las cuantificamos en base a la lista elaborada aquí, nos damos cuenta de que, en relación con la alimentación cotidiana, las mujeres delegan muy pocos trabajos. Del total de veinte ocupaciones diferentes, solamente tres acostumbran a ser sustituidas por personas contratadas para esa finalidad. Por ejemplo, la preparación de la mesa y cubiertos se delega sólo en el 1% de los grupos domésticos, así como la preparación de la comida o la cena. En las *Enquesta de la Regió Metropolitana de Barcelona*, también se apunta que el personal externo se emplea más en la limpieza, cuidado de la ropa y reparaciones del hogar que en cocinar o comprar los alimentos. Por su parte, la participación y la compartición del trabajo entre los miembros del grupo doméstico no són fáciles de cuantificar, dado el grado de subjetividad que se incluye en este tipo de preguntas/respuestas. Una persona puede entender por *participar* desde protagonizar la ejecución de una actividad a todo lo contrario, considerarse como miembro participante por el hecho de ayudar puntualmente y de forma esporádica y lo mismo sucede con la

compartición. En el apartado 4.2. hemos visto ya abundantes ejemplos que ilustraban muy bien el *decalage* que se produce, en estos casos, entre el discurso de los informantes y sus prácticas.

El *tiempo dedicado* y el *tipo de faenas* llevadas a cabo para la satisfacción de los diferentes servicios alimentarios cotidianos es un indicador que ayuda a comprender las diferencias internas en torno a las responsabilidades domésticas. Los resultados presentados por Gracia (1996:59-74) confirman una situación diferencial en torno al tiempo invertido y las actividades asumidas entre amas de casa, por un lado, y mujeres y hombres con actividad remunerada por otro, sobre todo si, en el caso de las últimas, este trabajo es cualificado y a jornada completa. En los grupos donde la mujer no participa del trabajo extradoméstico, el tiempo invertido en la alimentación doméstica es superior al empleado por aquellas que trabajan fuera de casa. En el primer caso, casi todas las tareas (comprar, cocinar, servir, conservar, almacenar, reciclar, planificar) son llevadas a cabo por ellas, recibiendo apoyo de otros miembros casi exclusivamente a la hora de poner y quitar la mesa, de bajar la basura o de comprar algún descuido, mientras que la mayor parte de las ingestas de todos los miembros se resuelven en el domicilio. En el caso de las mujeres que trabajan a tiempo parcial y en trabajos poco cualificados, el tiempo dedicado y las tareas ejecutadas pueden ser menor cuando los hijos se quedan a comer en la escuela al mediodía o si cuentan con el apoyo de otras mujeres de su propia parentela (madres y suegras, con preferencia). Si no es así, el trabajo y el tiempo dedicado no varía respecto a las primeras, de la misma forma que las colaboraciones del resto de miembros tampoco se incrementan. Por su parte, las mujeres que trabajan en jornada completa fuera de casa, en actividades cualificadas, son las que menos tiempo dedican a la alimentación cotidiana, las que contratan más servicios públicos y privados y las que pueden recibir más ayuda de otros miembros del grupo.

TIEMPO DEDICADO A LAS TAREAS ALIMENTARIAS	
Ama de casa	1h.30-2h.30
Mujeres t.r. parcial	1h.30-2h.30 00.30-1h.30
Mujeres t.r. completo	00.00-00.20
Hombres t.r. completo	00.00-00.30
Hombres jubilados	
Fuente: Gracia, 1996: 60.	

6.2.3. Dificultades para la delegación/compartición del trabajo alimentario doméstico

La mayor dedicación, por parte de las mujeres, respecto a otras tareas de la casa se da porque existen aspectos vinculados con la alimentación diaria difíciles de delegar. Las tareas alimentarias pueden ser más compartidas entre los miembros del grupo doméstico

por diversas razones. Es cierto que hay un *factor de estatus y de gratificación* en referencia a las faenas que conforman el trabajo doméstico. En este sentido, las relacionadas con la limpieza en general son las que menor reconocimiento y mayor ingratitud comportan: barrer, fregar, quitar el polvo o planchar. Por el contrario, la cocina es una de las tareas que más se valora del trabajo doméstico, incluso entre los hombres, algunos de los cuales asocian esta tarea a la creatividad, a la gastronomía y al placer.

Ahora bien, es necesario definir qué se entiende por cocinar, en la medida que determinadas partes del proceso culinario son menos agradables o poco relevantes, como la limpieza de los alimentos (pescado o verduras), el almacenaje y la conservación de los productos, el lavado de los utensilios, la recogida de basura o el mantenimiento de la limpieza de la cocina y, en consecuencia, no se vinculan con ese reconocimiento o placer. En este sentido, el interés se centra, sobre todo, en las fases de adquisición y cocinado y, en las comidas especiales. La actitud más dinámica se produce cuando se trata de llevar a cabo tareas que se *masculinizan*, como es el caso del fuego en las barbacoas, las carnes a la brasa, la paella, el aprovisionamiento de leña. Normalmente, son reconocidos por el resto de miembros como trabajos de mayor *sacrificio*, por el calor que se pasa junto a las llamas, y no se percibe el carácter puntual y esporádico, sino el esfuerzo que comporta su realización. De hecho, el resultado de este "sacrificio" acostumbra a ser siempre recompensado porque, comparativamente, los platos así cocinados parecen resultar más sabrosos que los elaborados en las cocinas de gas o eléctricas: son "más naturales" y "más sabrosos". En general, en ámbito urbano, estas tareas esporádicas acostumbran a movilizar a los individuos varones de las familias que, por otro lado, en la mayoría de casos no acostumbran a intervenir apenas en el trabajo alimentario cotidiano.

Cuando, por su parte, las mujeres responsables de la alimentación cotidiana expresan que la cocina es menos ingrata que otros trabajos de la casa, no suelen referirse al reconocimiento verbal que puedan hacer los otros miembros doméstico por su esfuerzo, ya que la felicitación es infrecuente cuando se trata de las comidas diarias de casrácter cotidiano. Las felicitaciones son más habituales en las ocasiones especiales o cuando se cocinan platos del gusto de alguno de los miembros. La gratificación se relaciona, sobre todo, con la posibilidad de satisfacer ciertas necesidades fisiológicas, psicológicas y sociales a través de la alimentación. Estas tareas implican un conjunto de atenciones especiales hacia la salud física y mental de los miembros, tales como el crecimiento, la socialización o la identidad, que otras actividades de la casa no incorporan o son menos evidentes. Por esta razón, el trabajo alimentario, junto con el cuidado de los niños, son los que suelen recibir más reconocimiento por parte del grupo. Es más frecuente oir elogios en referencia a las excelencias de la cocinera que a las aptitudes de la persona que friega el suelo o plancha.

En segundo lugar, existe un *factor de complejidad y de cualificación* vinculado al trabajo alimentario. Se han de cumplir una serie de pasos previos antes de que un plato se ponga en la mesa y se coma, tales como disponibilidad de presupuesto, adaptación a la oferta en el momento de compra, consideración de los gustos y prescripciones en las elecciones o conocimiento en relación a ingredientes y técnicas de preparación. Cuando se afirma que *la compra* -la forma de aprovisionamiento de alimentos más frecuente en las sociedades industrializadas- es uno de los trabajos domésticos más compartido entre los cónyuges, se ha de ver qué parte del proceso se hace indistintamente. Por ejemplo, si se trata de productos envasados, pan o bebidas, es más fácil que su adquisición se comparta o, incluso, delegue porque es una tarea sencilla comparada con la compra de

carnes, pescados o verduras que exige un cierto tipo de "conocimientos" relativos a la calidad o "estado" de los productos. También hemos de saber qué significa compartir la compra con la pareja y los hijos, en tanto que se trata de una tendencia constatada en los aprovisionamientos de fin de semana, en los hipermercados por ejemplo. Ahora bien, ¿qué es lo que se comparte realmente?: ¿el peso y el transporte de las bolsas?, ¿el carro en los pasillos mientras la mujer adquiere los productos entre los lineales del supermercado?, ¿las colas en los establecimientos?. La mayor compartición de trabajos como *ir a comprar*, por ejemplo, hay que buscarla sobre todo en la propia dinámica que actualmente requiere el aprovisionamiento de los alimentos. La concentración de la compra en un día a la semana, "la compra fuerte", y el aumento del volumen del peso en una única ocasión facilita la participación de otros miembros del grupo doméstico. Así pues, el incremento de la participación masculina en determinadas tareas alimentarias no ha significado asumir la responsabilidad, sino una parte de los contenidos de los trabajos. Hay tareas imprescindibles relacionadas con la alimentación, como la supervisión de la despensa y la nevera, la confección de la *lista*, "pensar la compra", la decisión de los menús, las adaptaciones presupuestarias que sólo son realizadas por aquellos hombres que viven solos. En muy pocos casos, la participación masculina pasa por organizar el aprovisionamiento para la siguiente semana teniendo en cuenta lo que queda en la despensa y la nevera, el gusto y preferencias de todos los miembros, el presupuesto o el tiempo que se deberá invertir. Estas tareas siguen siendo básicamente femeninas (Gracia, 1996).

A la hora de compartir determinadas tareas entre los miembros del grupo doméstico, es común que las personas responsables del hogar deleguen aquéllas que no implican demasiados conocimientos y son más fáciles de ejecutar: la compra de determinados productos que acostumbran a ser siempre los mismos (bebidas, envasados, pan), el servicio de la mesa, el fregado de los platos, el desecho de basuras o la preparación de los desayunos. Las mujeres acostumbran a delegar lo más fácil y lo más desagradable, cuando es posible, mientras que asumen los trabajos de mayor responsabilidad organizativa del conjunto, tanto en dedicación como en cualificación. Realizan actividades como la compra de productos específicos, la preparación y elaboración de las ingestas principales, el reciclaje de las sobras, la lista y los prespuestos. Por eso, en muchas ocasiones, cuando la responsable doméstica no está durante las horas de las ingestas principales deja la comida a punto (comprada, preparada y cocinada) para que sólo se tenga que calentar, freir, brasear.

En tercer lugar, hay un *factor de dispersión y frecuencia de horarios* adscrito a las tareas alimentarias. Son, por tanto, menos adaptables a los posibles servicios de la asistencia contratada que, por ejemplo, otros trabajos como la limpieza del piso, la plancha o la ropa. Estos últimos pueden posponerse y concentrarse en unas horas determinadas de la mañana o la tarde, indistintamente. Sin embargo, los horarios y la frecuencia de las comidas abarcan diferentes franjas del día. Por este motivo también se delegan con más frecuencia a la asistencia doméstica asalariada el lavado de los utensilios de la cocina o la eliminación de basuras porque, además de ser trabajos menos agradables, no están tan sujetos a horarios como la preparación y el servicio de las comidas. Cuando se contratan horas de asistencia doméstica externa -normalmente esta circunstancia se da en aquellos grupos donde los responsables trabajan fuera de casa o en los de estatus alto-, los trabajos que se delegan con mayor frecuencia son barrer, quitar el polvo, fregar el suelo, lavar y planchar la ropa, limpiar las baldosas y armarios de cocina y baños o fregar los platos antes que comprar alimentos, preparar desayunos y comidas o dar de comer a

los niños, salvo si la asistenta se encarga, también, de los más pequeños. Cuando este servicio cubre un número considerable de horas diarias, más de media jornada, también se le atribuyen tareas relacionadas con la realización de las comidas.

En estos mismos grupos, la redefinición de los roles se produce, por tanto, en función de aquellas tareas inevitables y diarias que quedan por hacer: el cuidado de niños y la alimentación en general. Es entonces cuando puede darse una mayor participación masculina que consiste en poner la mesa, preparar el desayuno, comprar, lavar los platos o sacar la basura, llevar a los niños a la escuela, vestirlos, darles de comer o cuidarlos en casa. Cuando los trabajos alimentarios son compartidos entre la pareja, los hombres preferentemente van a comprar, atienden la mesa o lavan los platos. En esta misma línea, *alimentos-servicio* aquellas tareas que más se comparten con otros miembros del grupo son la preparación del desayuno, sacar la basura, comprar las bebidas y los descuidos no adquiridos en la compra semanal y poner y quitar la mesa. Son las tareas menos cualificadas. Esta conducta bastante generalizada tiene que ver con el hecho de que durante las horas de las ingestas principales suele haber un mayor contingente de *manos libres* y que los descuidos pequeños se pueden comprar de camino a casa o en una tienda cercana al domicilio.

En consecuencia con lo dicho hasta aquí, se puede afirmar que algunas de las tareas relacionadas con la alimentación cotidiana, tales como *hacer la compra, fregar los platos o cocinar*, aparecen como las ocupaciones domésticas en las que participan un mayor número de miembros del grupo y se realizan más conjuntamente (hombre/mujer) que, por ejemplo, lavar la ropa o planchar. Sin embargo y aunque determinados factores propios del quehacer alimentario (estatus de faenas, gratificación, dispersión y frecuencia de horarios) parecen facilitar una participación generalizada dependiendo, no obstante, de su cotidianidad y especialización, el trabajo alimentario diario no es siempre el más compartido en el ámbito doméstico a no ser que se hayan delegado otras tareas de la casa a *terceros* y, por defecto, sea el más compartible. Esta idea es central para relativizar los resultados de algunos estudios de base estadística que apuntan la alimentación cotidiana como una área en la que convergen, en mayor medida, el trabajo de hombres y mujeres.

La pregunta que conviene formularse ahora es la siguiente: si el trabajo alimentario más especializado se comparte poco entre los diferentes miembros del hogar ¿quiénes llevan a cabo las tareas alimentarias cualificadas o aquéllas que requieren mayores conocimientos en el caso de que las mujeres no las realicen?. Acabamos de indicar que existe una diferencia en la dedicación invertida entre las mujeres que participan en el mercado laboral y las que no. Las primeras ocupan menos minutos diarios que las segundas, entre 30’ y 1h.30' frente a las 1h.30' y 2h.30', respectivamente. Sin embargo, esta menor dedicación temporal que se registra en los grupos donde las mujeres responsables trabajan fuera de casa no es compensada por el incremento del tiempo que sus parejas, o el resto de miembros, invierten en las misma tareas. ¿De dónde provienen, pues, las ayudas domésticas más significativas?. En general, antes que en la participación de otros miembros del grupo doméstico, las soluciones se buscan fuera de casa y las ayudas provienen de diversas áreas externas al ámbito doméstico: del equipamiento electrodoméstico y de *alimentos-servicio*, del recurso a la restauración colectiva y privada y, en menor grado, de la asistencia remunerada.

Por otro lado, aunque la introducción de ciertos equipamientos tecnológicos y productos alimentarios se hizo en un principio de forma vertical, a partir del nivel de

ingresos del grupo doméstico antes que de la participación femenina en el mundo del trabajo remunerado, en la mayoría de los hogares, el recurso de servicios alimentarios extradomésticos está relacionado estrechamente con el tipo de trabajo ejercido por la persona responsable de la alimentación diaria, así como de su posición económica y edad. Así, se da una mayor frecuencia en los hogares donde las mujeres jóvenes participan en el mercado de trabajo en jornada completa y, aún más, si están ocupadas en actividades cualificadas bien remuneradas. En estos hogares, se articulan, de forma simultánea, el uso de *alimentos-servicio* (congelados, precocinados, conversas), la contratación de prestaciones externas (restauración privada e institucional, asistencia doméstica) y la adquisición de bienes (tecnología y ajuar) en una proporción superior a la que se da en otros grupos. La incorporación en la casa de estos recursos y servicios cualificados permite entender de dónde provienen los minutos, el tiempo en definitiva, que las mujeres que trabajan toda la jornada fuera de casa se *ahorran* en las tareas alimentarias cotidianas respecto al tiempo invertido por aquellas otras mujeres que permanecen en el ámbito doméstico. Asimismo, indica de dónde se extrae el máximo *apoyo y ayuda* para aligerar y agilizar el trabajo alimentario. Ahora bien, solucionar las comidas de esta forma sale, en general, más caro. En esta situación, el trabajo alimentario doméstico adquiere también un valor económico que pone en evidencia el precio, infravalorado, de aquello que a menudo permanece invisible: el trabajo femenino doméstico.

6.3. Alimentación y edad.

Junto con el género, del que acabamos de hablar, la edad es la otra variable sociocultural que marca de forma más evidente las diferencias sociales en el consumo alimentario. En el apartado **2.3.**, hemos recogido algunas creencias relativas al valor de determinados alimentos y a la conveniencia de los mismos según la edad y, de acuerdo, también, con las particulares circunstancias por que atraviesan las personas. Ahora bien, podría decirse, lo dice Bourdieu (1986, 145), que "la edad es un dato biológico socialmente manipulado y manipulable". Desde un punto de vista antropológico, la *edad* sólo pone de relieve algo más que un dato convencional cuando la edad civil significa capacidad social y/o biológica, madurez o debilidad en una comparación implícita con el adulto "normal". En este sentido, los niños y los ancianos ocupan similares lugares sociales. Las prácticas de consumo alimentario y las creencias que les acompañan proporcionan un terreno en el cual esta localización cultural puede ser puesta de relieve.

En cualquier caso, la edad, entendida como la expresión del proceso de crecimiento y desarrollo biológico y social de una persona, es causa de cambios múltiples que afectan directa o indirectamente a la alimentación.

1. Cambios biológicos: la edad puede suponer tanto diferentes necesidades nutricionales como diferentes grados de aptitudes, capacidades e incapacidades para digerir o masticar. En este sentido, el desarrollo de la dentadura, por ejemplo, resulta muy significativo; al igual que lo será su pérdida en una edad más avanzada. Asimismo, con la edad, aumentarán primero y disminuirán después las posibilidades de un auto-aprovisionamiento alimentario, tanto en sociedades más tradicionales o de subsistencia como en sociedades de mercado.

Con la edad, finalmente, podrán aparecer minusvalías que pueden afectar, otra vez, a la digeribilidad y a la sensibilidad en relación con unos u otros sabores

2. Cambios en la posición social: *bebé, niño, zagal, adolescente, joven, adulto, viejo, anciano*, etc. son términos propios de la lengua española que, sólo aparentemente, refieren a una edad biológica o cronológica. Ni siquiera el término "bebé", que algunos podrían equiparar al de "lactante", tiene un significado biológico preciso pues la duración de la lactancia no está determinada solamente por la disponibilidad de leche de la madre sino por otras consideraciones sociales, económicas e ideológicas. Prácticamente, todas las sociedades del mundo han establecido algún tipo de categorización social basado en la edad, pero los criterios empleados para estas categorizaciones pueden ser muy diferentes de unas sociedades a otras e, incluso, dentro de una misma sociedad, de unas épocas históricas a otras.

3. Cambios económico-laborales: *inactivo, estudiante, aprendiz, activo, jubilado, ama de casa, desempleado*, etc. y cambios en la posición doméstica: *hijo/a, padre-madre, abuelo/a, dependiente, independiente, cuidador/a, solitario/a, viudo/a*, etc. Todos estos términos refieren a otras categorizaciones sociales, no tan universales como las del punto anterior pero, en cualquier caso, considerablemente extendidas ya sea con estos mismos términos u otros más o menos análogos. Las diferentes situaciones que pueden expresar esos términos tiene que ver, en gran medida, al menos en términos de probabilidad, con las mismas categorías de "edad" del punto anterior. Y, también, cada una de ellas puede expresar una diferente situación en relación a las posibilidades de mayor o menor autonomía, mayor o menor grado de dependencia, mayor o menor grado de responsabilidad moral, en relación al aprovisionamiento alimentario, el propio y el ajeno. Recuérdense los refranes: "Quién gana el pan, come la carne" y "Cuando seas padre, comerás huevos". Son ilustrativos de algunas consideraciones relativas al consumo alimentario diferencial implícitas en los términos anteriores.

Además, para cada individuo, los cambios experimentados a lo largo de su vida, como consecuencia de cualquier tipo de cambios relativos a las cuestiones citadas en los tres puntos anteriores, son paralelos a los cambios que experimenta la propia sociedad y que, a su vez, pueden afectar a las categorizaciones sociales como las acabadas de citar. En definitiva, las diferencias alimentarias según la edad son notables en la casi totalidad de las culturas. Nosotros vamos a ilustrar la relevancia de esta variable centrándonos en el caso de los personas mayores en la sociedad industrial contemporánea y, más particularmente, en la sociedad española.

6.3.1. Alimentación y edad: El caso de las personas mayores o "tercera edad"[38].

En primer lugar, hay que preguntarse qué se entiende por "personas mayores" y por qué este colectivo presenta peculiaridades alimentarias respecto a otros grupos de edad. Algunos estudios recientes consideran el concepto de "personas mayores" como una construcción social que contribuye a vivir la vejez como un periodo de dependencia. Hockey & James (1993) hablan de un discurso social occidental de infantilización de las personas mayores que los incapacita y los hace dependientes. Este discurso es determinante en los hábitos y en los comportamientos alimentarios de dichas personas.

A lo largo de los últimos años se han llevado a cabo numerosos estudios sobre "las personas mayores" o la "tercera edad" desde ámbitos diversos (académicos y asistenciales, sobre todo) así como con diferentes finalidades (conocer necesidades y demandas, orientar políticas asistenciales, implementación de servicios específicos, etc.). Estos trabajos, generalmente, se han orientado a conocer con más o menos profundidad, los aspectos a partir de los cuales se ha caracterizado una problemática específica de la tercera edad y las consecuencias directas o indirectas con su mayor o menor bienestar tanto físico como anímico y social. La mayoría de estos estudios son de carácter cuantitativo y se centran en la tipificación de actitudes y opiniones sobre cuestiones muy diversas como, por ejemplo, las percepciones sobre la tercera edad que ella misma tiene o que sobre ella tiene la población en general; la soledad de las personas mayores; el consumo en general; la dependencia, el cuidado y las ayudas informales; el grado de conocimiento y uso de los servicios asistenciales; la evolución demográfica y las perspectivas de aumento de la población mayor de 65 años; y sobre la salud en general y asistencia sanitaria, entre otros.

Todos estos estudios[39] proporcionan información de carácter general que permiten reconstruir un cierto marco socioeconómico y actitudinal dentro del cual se desarrolla la

[38] Este apartado reproduce, parcialmente, los contenidos de un artículo previamente publicado por Contreras, J. y Espeitx, E. (2002), y tiene en cuenta, también, algunos de los resultados del proyecto europeo de investigación [*Healthy Ageing: How Changes in Sensory Physiology, Sensory Phychology and Socio-Cognitive Factors Influence Food Choice*. V Programa Marco de la UE: QLK1-CT-1999-00010]que, en España, fue dirigido por Jesús Contreras.

[39] Existen numerosos encuestas dedicadas a los hábitos alimentarias de las personas mayores. Basadas en muestras nacionales, pretende la comparación entre las personas mayores y el conjunto de la población. Sin embargo, su gran inconveniente es que las personas mayores son tratadas como un segemento de población homogéneo a pesar de las importantes diferencias puestas de relieve por los estudios antropológicos y sociológicos. Estas encuestas enfatizan la importancia de la edad y marginan otras variables como, por ejemplo, el tipo de hábitat y de hogar en los que se integran las personas mayores, que, por lo general son elementos importantes en las diferenciaciones existentes en relación al conusmo alimentario. En cualquier caso, conviene citar algunos estudios que sí han tenido en cuenta estos factores, como, por ejemplo: Bertière et *al*.,1999; Chaudron et *al*., 1995; Clement, 1997; Gojard, Lhuissier y Meunier, 2003; Larmet, 1999, 2002a; Volatier, 2000).

vida de las personas mayores. Asimismo, estos estudios contribuyen a caracterizar una problemática específica de dicho grupo de edad que, cada vez más, sobre todo en la medida en que no deja de insistirse en que se trata de un grupo en constante crecimiento (en términos absolutos y relativos), constituye, también, una problemática específica de la sociedad en general. Sin embargo, por lo que refiere a los hábitos alimentarios, estos estudios ofrecen muy poca información y siempre de un modo indirecto. Por ejemplo, si el interés del estudio versa sobre la dependencia de los ancianos o sobre las ayudas recibidas o necesarias, puede inquirirse acerca de las prácticas relativas a la compra de alimentos o a la preparación de los mismos pero no acerca de lo qué realmente se ingiere y por qué.

6.3.1.1. La influencia de los factores socioculturales en los hábitos alimentarios

Está ampliamente admitido que los cambios en las formas de vida inciden en los comportamientos alimentarios, y que esto se refleja en los patrones de morbimortalidad. Ahora bien, a pesar de esta afirmación compartida, no se suele incluir en los estudios nutricionales un análisis en profundidad de la relación entre formas de vida y alimentación, ni tampoco el papel que juegan los factores socioculturales en los comportamientos alimentarios de las personas mayores. Tampoco se suele tomar en consideración –a pesar de su gran importancia y relevancia- cuestiones que, a pesar de estar al margen de lo estrictamente nutricional, juegan un papel de primer orden en la alimentación. Es decir, cómo, cuándo, con quién y de qué forma se come (mirando o no la televisión, en familia o solo, en la mesa del comedor o en la habitación frente al ordenador, en casa o en la calle, siguiendo un número constante de comidas constante y regular o siguiendo o desorganizadamente….).

Los estudios y las encuestas consultadas[40] se centran en los aspectos fundamentales del consumo y de la nutrición, pero dejan de lado otros aspectos de la alimentación igualmente importantes. A pesar de que en las encuestas alimentarias se incorporan preguntas sobre los conocimientos, las opiniones y las actitudes sobre la relación entre alimentación y salud, se dejan de lado otras relaciones significativas que, indiscutiblemente, tienen un papel relevante a la hora de interpretar los comportamientos alimentarios. Por ejemplo, la relación entre alimentación e imagen corporal, la relación entre alimentación y estatus social, entre alimentación e identidad étnica, entre alimentación e integración dentro de un grupo de edad, etc.

Por otra parte, es muy importante tener en cuenta que el desarrollo de normativas de regulación alimentaria, de políticas de fortificación y las guías dietéticas útiles en educación nutricional requieren información previa sobre los patrones de consumo alimentario y el alimento o grupo de alimentos, fuente habitual de la ingesta de nutrientes. Esta información es insuficiente si no se conocen bien las prácticas, es decir, la forma de cocinar y de preparar los alimentos y las razones o los porqué de las mismas. Los estudios de consumo alimentario realizados a nivel familiar no permiten

---

[40] Cf.: CENTRO DE INVESTIGACIONES SOCIOLOGICAS: *Tercera edad* (1989), *La soledad de las personas mayores* (1997), *Calidad de vida de los españoles* (2000), *El cuidado de los mayores* (2002).

obtener este tipo de información. Las encuestas alimentarias proporcionan una información más profunda sobre los comportamientos individuales pero, generalmente, no abordan los complejos factores socioculturales que inciden con fuerza en la alimentación y cuyo análisis exigiría el uso de técnicas cualitativas.

6.3.1.2. Una sociedad en proceso de "envejecimiento": La *vejez*: "circunstancia" biológica y categoría sociocultural.

En España, como en el resto de los países más industrializados del mundo, se constata el cambio que está provocando en su estructura poblacional la confluencia de diversos factores como el descenso de la natalidad por un lado y el incremento de la esperanza de vida, por otro. Este cambio comporta el aumento del número y de la proporción del grupo constituido por las personas de más edad, fenómeno que se conoce con el nombre de *envejecimiento* de la población.

El concepto de envejecimiento, sin embargo, es vago pues resulta difícil caracterizar la vejez de un modo mínimamente preciso. Algunos autores (San Román, 1989) hablan de la ancianidad como un momento de la vida que sitúa a los individuos en unas condiciones proclives a la marginación. Algunas de las imágenes de los ancianos -como infelices, disminuidos, próximos a la muerte, etc.- son bastante negativas y contribuyen a generar o percibir en ellos una limitación de su autonomía y de sus opciones vitales. Independientemente de estas consideraciones más o menos extremas, nuestra sociedad actual presenta la vejez como un problema, no sólo para los individuos ya metidos en la última etapa de la vida, sino para toda la colectividad, en la medida en puede representar un problema económico (un sistema de pensiones y jubilaciones amenazado de saturación) y un problema de salud pública (dependencia, alzheimer, aumento de los gastos sanitarios...).

Son muchos los que piensan que el fenómeno de la "tercera edad" es un fenómeno nuevo, propio de la segunda mitad del siglo XX y que será un fenómeno demográfico, social y económico de vasto alcance ya hacia el final del primer cuarto del siglo XXI. En efecto, desde un punto de vista estadístico, posiblemente sea así pues está previsto que, para el año 2020, la población de más de 64 años habrá aumentado en un 66 % en los países occidentales, y en un 200 % en los países asiáticos). En España, cada mes, 36.000 personas alcanzan la edad de 65 años. Hoy, la población de 65 años o más supone el 17 % del total y, probablemente, alcanzará el 25 % antes del 2025. Pero, el "envejecimiento" no sólo es "novedad" por razones demográficas; lo es, también, por el hecho de que así ha sido conceptualizado por nuestra modernidad.

Hasta mediados de los años sesenta del siglo XX, las personas mayores podían vivir en su casa con poca ayuda o con pocas o nulas prestaciones por parte del estado (por una parte, los servicios propios del Estado del Bienestar casi no existían y, por otro, las familias –además más numerosas- estaban muy presentes). Hoy, en la mayoría de los casos, cuando una persona quiere seguir viviendo en su casa, su modo de vida se le impone. Si no tiene la ayuda a domicilio, los cuidados a domicilio, la tele-alarma, o una vigilancia permanente, el cuerpo médico, sobre todo el generalista, dice que "no es

razonable", que se "toman riesgos", etc. Y, así, desde los años sesenta, los *viejos* se han convertido en objeto de una "técnica", de unos saberes, de unos profesionales especializados e, incluso, de una nueva disciplina, la gerontología. El envejecimiento de la población afecta a todas las facetas de la sociedad. Comporta, asimismo, un vacío, una distancia no siempre fácil de cubrir, entre quienes necesitan ayuda y aquellos que se sienten reclamados a proporcionarla.

La denominada sociedad occidental, la formada por los países más industrializados del mundo, ha sido la primera en constatar el cambio que esta provocando en su estructura poblacional la confluencia de diversos factores como el descenso de la mortalidad y de la natalidad o el incremento de la esperanza de vida. Este cambio comporta el aumento del número y la proporción del grupo constituido por las personas de más edad, fenómeno que se conoce con el nombre de envejecimiento de la población. El concepto de envejecimiento es vago. Delimitar la vejez es difícil. De acuerdo con Teresa San Román (1989), cabe tener en cuenta dos supuestos: el primero refiere a la diferencia entre distintos grupos y/o categorías de ancianos; y, el segundo, a la determinación de las tendencias centrales en las posiciones integradas o marginadas a partir de la interacción de los dos factores relacionados. La marginación depende de las condiciones del sistema ecocultural, de la atribución de las características que este otorga a la ancianidad como etapa vital culturalmente pautada.

Los últimos estudios (Neugarten, 1999) hablan de que la edad no se relaciona con la calidad de vida de las personas, con el bienestar psicológico o con la satisfacción en la vida. La adaptación y la autorrealización presentan múltiples caras. Pero es más probable conseguir los bienes de la calidad de vida de las personas mayores (bienestar, autonomía y compañía) cuando están presentes la normalización de actividades y ocupaciones, el disfrute de la vida y la satisfacción con la vida, las oportunidades, las ilusiones y los desafíos, concepción que posibilita, a través de políticas socio-sanitarias adecuadas, estilos de vida saludables. La gran mayoría de las personas mayores mantienen cierta vitalidad y son competentes, manteniendo una actividad en sus familias y comunidades.

Ahora bien, no hay un único patrón de envejecimiento social-psicológico, ni un único patrón de envejecimiento denominado "exitoso". Sánchez Vera (1996) afirma que los ancianos son un grupo diverso y existen diferencias entre ellos en cuanto hábitos, actitudes, valores, condiciones de vida, salud, etc. y señala tres razones para hablar de una *tercera edad y* una *cuarta edad*: a) los dos subgrupos presentan necesidades y problemáticas diferentes; b) la tercera edad en sí no es un grupo social delimitable de un modo mínimamente preciso; y c) la soledad es una circunstancia fundamental en las formas de convivencia de las personas mayores y constituye uno de los rasgos definitorios del actual sistema familiar español, así como uno de los factores más significativos o trascendentes para el establecimiento de las políticas sociales.

Por otro lado, las personas envejecen no solo de formas diferentes, sino que la variedad o diversidad entre las personas incluidas dentro de la denominación de la tercera edad es más amplia a medida que aumenta la edad. Por otra parte, los patrones del envejecimiento se ven afectados, aunque no determinados, por las experiencias que cada persona ha tenido a lo lago de su propio ciclo vital y social, así como por la propia evolución de la sociedad. En esta medida, las definiciones de grupos de edad se

modifican de acuerdo a los tipos de cambio social. Los cambios se producen con rapidez, las normas referentes a la edad van cambiando a medida que cambia, también, el conjunto de la sociedad.

> "En cada momento histórico, la sociedad está compuesta de una serie de estratos de edad, cada uno caracterizado por sus propias formas de participación en el mundo laboral, comportamiento consumidor, actividades de ocio, estados maritales, creencias religiosas, educación, natalidad, fertilidad y cuidado de los hijos. Las diferencias (o similitudes) entre los estratos de edad deben entenderse en las dos dimensiones del curso vital y el cambio histórico" (Neugarten, 1999: 121).

Los períodos de la vida van relacionados con la edad cronológica, a pesar de que las líneas de edad no están bien definidas. En ocasiones, se ha definido la tercera edad como el comienzo de la mala salud, que provoca una limitación importante para realizar actividades cotidianas. También es verdad que, según los diferentes estudios consultados, se ha llegado a la conclusión de que la salud es un marcador de poca significación. Ahora bien, que no exista una delimitación precisa entre los diferentes períodos de edad no significa que las normas relativas a la edad desaparezcan. Por otra parte, en los países desarrollados, en los que una proporción importante de la población llega a la vejez, el futuro más inmediato nos anuncia ya una prolongación misma de la tercera edad.

Así pues, la variable "edad" no basta para caracterizar la *"vejez"* o el heterogéneo grupo de la llamada "gente mayor" o "tercera edad" o "cuarta edad", o a los "jóvenes-viejos" y los "viejos-viejos". La "vejez" es una construcción cultural y, por lo tanto, una categoría arbitraria. No describe una realidad objetiva, específica. La línea divisoria es, en nuestra sociedad, la edad de 65 años, basada en el hecho sociolaboral de la *jubilación*. La jubilación supone un cambio que puede tener efectos nocivos en la salud y en el bienestar físico y psíquico del individuo, aunque, para la mayoría, los aspectos sociales y psicológicos de este estado son más placenteros que la recompensa social del trabajo. La jubilación puede ser, también, un momento de cierta turbulencia residencial (Cribier, 1988).

6.3.1.3. Las "personas mayores": *independientes, dependientes y cuidadoras.*

En consecuencia con las consideraciones anteriores, la categoría "personas mayores" o "tercera edad" o "ancianos" no refiere a un colectivo con atributos precisos y comunes sino a personas con características diferentes. Pueden resultar muy importante diferencias entre hombres y mujeres, solteros y casados, viudos y divorciados; entre personas con actividades profesionales muy diversas, de educación y cultura distintas; viviendo en habitats y con tipos de tenencia de la vivienda muy diferentes; viviendo en solitario, con su cónyuge o con otros miembros de su propia familia, o en una residencia; con diferentes niveles de salud o enfermedad y, consecuentemente con todo ello, su grado de independencia o autonomía o de dependencia o necesidad de cuidado, etc. El único elemento común es el de la jubilación. Y no siempre, al menos *de facto*, pues en determinados casos, no es infrecuente que algunos jubilados mantengan alguna actividad laboral o profesional, de un modo más o menos "sumergido". No es la edad, por tanto, la variable más significativa a la hora de evaluar la calidad de vida de las personas. Sí lo es, en cambio,

su estado de salud y su grado de autonomía física. Por su parte, las variables socioeconómicas (nivel de ingresos, nivel de formación, estructura del hogar, red de relaciones, etc.) tienen una incidencia muy significativa en el estado de salud y el grado de autonomía.

Desde *el punto de vista económico*, la heterogeneidad de la "tercera edad" es muy importante pues, además de sus "antecedentes" económicos, las personas de la tercera edad pueden seguir relacionándose con el entorno económico a través de nuevas circunstancias que les afectan en su devenir (emancipación o no de los hijos, mantenimiento de actividades económicas, viudedad, vivienda de propiedad o de alquiler, etc.). Un aspecto de gran importancia es la composición del hogar pues la posición económica individual está matizada por la pertenencia a un hogar determinado y por las características de éste en cuanto, por ejemplo, tamaño y particular composición. La posición económica individual es el resultado no sólo de la propia capacidad de generar, o de haber generado, renta o riqueza, o de las propias necesidades sino de las capacidades y de las necesidades de todos los miembros del hogar. Dependerá de cuál sea la distribución interna de los recursos y de *la posición específica que se ocupa dentro del hogar*. Esta cuestión es particularmente relevante para aquellas personas mayores que están integradas en otros hogares, por ejemplo el de sus hijos. Por otra parte, la forma de convivencia no es sólo un condicionante de la posición económica sino que, precisamente, puede estar condicionada por ésta (Pérez Ortiz, 1996:152). Las diferencias de ingresos más acusadas emergen del análisis por sexos. Para los hombres, la pensión es el 98 % y la ayuda familiar el 5 %; mientras que, para las mujeres, la pensión es el 69 % y la ayuda familiar el 38 %. Estas cifras, sin embargo, no dan una muestra clara de la enorme heterogeneidad de situaciones que, desde el punto de vista económico, existe dentro la "tercera edad". Por ejemplo,

Ingresos disponibles por término medio mensual	
Hasta 600 euros	22 %
Entre 600 y 1.200 euros	45 %
Entre 1.200 y 2.400 euros	27 %
Más de 2.400 euros	5 %
Fuente: CIS (2830), *Calidad de vida de los españoles*, enero 2000.	

El nivel socioeconómico y socioprofesional marca, a su vez, importantes diferencias dentro del grupo de las personas mayores independientes. La posibilidad de mantener actividades de ocio, viajar, seguir cursos, etc. depende en buena medida del nivel de ingresos, aunque, también, de las actividades desarrolladas con anterioridad a la jubilación pues todo ello se traduce en "estilos de vida" muy diferentes. Personas mayores, con buena salud, entre 70 y 80 años, mantienen una vida más activa y disfrutan de una red social más amplia que personas con 60 o 65 años, también con buena salud. Asimismo, mujeres mayores, que siempre han vivido como "amas de casa", tienen una red de relaciones y de actividades más limitada que aquellas otras mujeres que han trabajado fuera del hogar, aunque tengan un nivel de ingresos similar. Así pues, aunque la salud sea un factor fundamental para evaluar la calidad de vida de las personas mayores, estos otros aspectos resultan también decisivos. La jubilación, por tanto, no supone necesariamente aislamiento social, al menos para aquellas personas que practicaban actividades diversas (deporte, viajes, asociacionismo, culturales, voluntariado, etc.) con anterioridad.

El *estado de salud* es otro elemento diferenciador. Cada vez se llega a edades más avanzadas en mejor estado de salud, aunque una vida más larga también aumenta las posibilidades de tener una enfermedad más o menos invalidante. Asimismo, en lo que refiere al gasto sanitario, aunque las personas mayores consumen, generalmente, más servicios médicos y medicamentos que otros grupos de edad más jóvenes, las pautas de consumo pueden variar mucho de unos grupos sociales a otros, de tal modo que, en este aspecto, tampoco puede hablarse de unas pautas comunes y compartidas por todas las personas mayores.

Así pues, desde perspectivas diversas, conviene establecer diferencias dentro de la genérica categoría de "personas mayores". Una diferenciación muy pertinente, sobre todo en relación al análisis de los hábitos alimentarios, dentro de la categoría de la tercera edad es entre las *personas mayores independientes*, con un estado de salud más o menos óptimo, y las *personas mayores dependientes*, enfermas o disminuidas. Según el estudio realizado por el propio IMSERSO en 1999, *Cuidados en la vejez. El apoyo informal*, el 54 % de las personas mayores de 65 años dicen padecer alguna enfermedad o carencia física. Y, de ellas, el 53 % recibe algún tipo de asistencia. Las enfermedades más frecuentes son: la hipertensión arterial, las bronconeumopatías crónicas, la artrosis, los problemas vásculo-cerebrales, la insuficiencia cardiaca, la cardiopatía isquémica, la diabetes, la demencia senil, la depresión y los reumatismos inflamatorios. El suicidio figura, en España, entre las primeras diez causas de fallecimiento entre la población anciana. En cualquier caso, la edad no es una variable determinante para que un individuo pertenezca a una u otra de estas categorías. Existen personas enfermas y dependientes de 65 años y personas completamente independientes de 75 y 80.

Las *personas mayores* en España, como en otros países de nuestro entorno, son *independientes* en su mayoría y no necesitan ayudas para realizar sus actividades cotidianas (Bazo, 1990:229). El periodo vital durante el cual los individuos conservan las fuerzas físicas e intelectuales se alarga cada vez más en las sociedades desarrolladas. Estas son las personas mayores independientes. Los individuos que pertenecen a esta categoría y que, además, disponen de unos ingresos suficientes acostumbran a disfrutar de un nivel de integración social considerable. En algunos casos, mantienen una actividad profesional, remunerada o no, y pueden participar en actividades sociales como, por ejemplo, el voluntariado y mantener una red de relaciones sociales, al margen de las estrictamente familiares. También pueden seguir políticamente activos y participar en la vida de la colectividad a través de asociaciones diversas. En ocasiones, mantienen una actividad intelectual (aulas universitarias para la tercera edad, cursos de formación, seminarios, conferencias, etc.) y asisten a actividades culturales diversas. También, sobre todo si lo hacían con anterioridad, pueden practicar algún deporte. Los viajes y las actividades de ocio son una práctica habitual, sobre todo a partir de un cierto nivel de ingresos. Cabe tener en cuenta, además, que existen multitud de ofertas específicas para este grupo de edad. En definitiva, los ingresos, la categoría socio-profesional, el nivel de formación, el estilo de vida anterior a la jubilación y el estado de salud son las variables más importantes para pertenecer a este grupo de personas mayores independientes.

Hoy, de los más de seis millones de personas mayores de 65 años, presentan algún grado de dependencia la tercera parte, unos dos millones . De entre ellos, un 0,4 % necesitan silla de ruedas y un 22,8 % tienen movilidad reducida y pueden tener una necesidad general de ayuda el 17,9 %. La categoría de *personas mayores dependientes*,

enfermas o frágiles, está constituido por aquellos individuos que, sea por su estado mental o físico, sea por haber perdido su red ordinaria de relaciones, necesitan de ayudas familiares o/y prestaciones sanitarias y sociales. El nivel de dependencia puede describirse a partir de diversas variables. Una de ellas refiere al hecho de estar confinadas en la cama o en el sofá. Se trata de personas que necesitan ayuda para lavarse, vestirse y para poder salir de su domicilio. Cabe considerar, también, el intervalo máximo durante el cual poder ser dependientes para entender las situaciones de dependencia psíquica, que generan unas situaciones especiales de cuidado.

Cabe destacar que, en España, la mayoría de las personas mayores dependientes reciben las atenciones que necesitan fuera del sistema sanitario, de manera no institucional proporcionada por miembros de sus propias familias, generalmente mujeres: esposas, hijas o nueras. En el año 1990, la *Encuesta de Necesidades y Demandas* (IMSERSO, 1990) estimaba que sólo el 10% de persones dependientes recibía de las instituciones la ayuda que necesitaban. En el año 2001, de acuerdo con López y Casado (en *El País*), el 83 % de los ancianos en situación de dependencia dependen de sus familias y no reciben ningún tipo de ayuda pública.

Concretamente, cada 1000 "amas de casa", cuidaban 76 personas discapacitadas, de las cuales, dos terceras partes hacía más de 6 años que estaban en esta situación (Durán, 1992: 67 y ss.). La mayoría de las personas mayores dependientes pertenecen a las franjas de edad más altas, de 85 años en adelante y, dentro del grupo familiar, son las mujeres las que asumen esta responsabilidad con más frecuencia. Esta circunstancia obliga a considerar otra categoría de personas mayores, es la de las *personas mayores cuidadoras*. Se trata de un grupo significativo y cuyas cifras están aumentando. Se trata, las más de las veces, de mujeres que podrían integrar la categoría de personas mayores independientes pero que sufren graves constreñimientos como consecuencia de tener a su cargo personas dependientes. El grupo mayoritario está constituido por mujeres entre los 60 y los 75 años que tienen a su cuidado a su padre, a su madre, en ocasiones a los dos, o a sus suegros. También, algunos hombres de estas edades pueden estar al cuidado de su cónyuge enfermo. En algunos casos, estas personas dependientes padecen enfermedades, como el Alzheimer, que exigen unas atenciones y un cuidado constantes. Esta responsabilidad supone a menudo una degradación de la calidad de vida y de la salud de las propias personas cuidadoras. Las restricciones de movilidad es la queja más frecuentemente verbalizada por las cuidadoras. La extrema supeditación, la alteración de su vida personal y el impacto sobre su salud aparecen también de modo reiterado. Consideran que su vida personal y familiar se ve completamente alterada por este hecho y constatan un empobrecimiento de sus relaciones con el entorno, sobre todo en el caso de viudedad.

6.3.1.4. La "tercera edad" y los comportamientos alimentarios.

La edad, desde un punto de vista fisiológico, comporta cambios importantes. Las personas de edad pierden parte de sus papilas gustativas y, por tanto, su paladar ya no tiene la misma sensibilidad. Asimismo, necesitan menos calorías que los más jóvenes y sienten la necesidad de comer con mucha menos fuerza. Sin embargo, la si la necesidad de calorías disminuye, la de elementos nutritivos de base sigue más o menos constante. Por otra parte, si la sensibilidad a lo salado, que es lo que da gusto a los

alimentos, disminuye paralelamente con la edad, no ocurre lo mismo con la receptividad a lo dulce, lo que supone una causa suplementaria de tentación para las personas de edad, que tienen tendencia a consumir mayor cantidad de este tipo de alimentos, considerados de segunda calidad. La degeneración de las glándulas salivares es sensible a partir de la edad de 60 años y se acompaña de una disminución de secreciones en la boca. Aunque otras enzimas puedan sustituir la saliva en el proceso digestivo de los hidratos de carbono, siempre falta un lubrificante. Por esta razón, las personas de edad prefieren los alimentos blandos y húmedos como las patatas en puré y las sopas ligeras, que no les proporcionan suficientes fibras. Por otra parte, cuanto mayor es la esperanza de vida, mayor es la posibilidad de perder los dientes. El resultado de estos cambios biológicos es que las personas de edad tienen la tendencia a comer cada vez menos([41]). Por otra parte, como las personas tienen la tendencia a comer tal como han aprendido a hacerlo cuando eran jóvenes, los malos hábitos adquiridos tienen todas las posibilidades de persistir a lo largo de la existencia. Por el contrario, cuando una se vuelve viejo, puede resultar difícil conservar los buenos hábitos adquiridos, sobre todo si se es muy pobre, como ocurre a veces con las personas ancianas. Al disponer de menos dinero, estas personas tienen la tendencia a sustituir las legumbres y las frutas frescas por el pan y los cereales, que son más baratos, lo que puede explicar las carencias de vitaminas A y C que, a menudo, presentan las personas ancianas (Farb y Armelagos, 1985; Llaosa, 2002).

Ahora bien, los cambios alimentarios entre las personas mayores no sólo tienen que ver con sus cambios fisiológicos. El envejecimiento de la población afecta a todas las manifestaciones de la vida social. Tradicionalmente, los estudios sobre hábitos alimentarios de las personas mayores han partido de una visión eminentemente biologista y sanitaria, enfatizando únicamente los aspectos nutricionales y olvidando en gran medida los sociales y culturales. Sin embargo, la socialización de los individuos en relación con la comida empieza a una edad muy temprana y les acompaña durante toda la vida. Los alimentos, sus categorías, sus valoraciones, positivas y negativas, están íntimamente vinculadas con la cultura (normas de conducta, alimentos adecuados/inadecuados para cada contexto o circunstancia, individual o social, la presentación de los platos y la estructuración de los menús, las cantidades pertinentes, etc. (Fjellström, Sidenvall y Nydahl, 2001). Y, también, las asociaciones entre la comida y las ideas, la memoria, las emociones, los recuerdos asociados con cada situación según las características de ésta, etc. (Bernard Lyman, 1989). Asimismo, cada generación tiene sus propias concepciones sobre la comida y sobre lo que pueda considerarse como la alimentación que conviene para cada etapa vital (Ward, 1997).

---

[41]) En 1948 comenzó en California, un estudio sobre 500 ancianos que finalizó en 1962, cuando 141 de ellos estaban todavía vivos. Se observó, en el curso de cada uno de los decenios que siguen a la edad de 55 años, una disminución muy apreciable del consumo alimentario, que resultaba mucho más sensible en las personas mayores de 75 años. Sin embargo, contrariamente a lo que podía haberse pensado, la proporción relativa, en la dieta, de grasas, proteínas y de hidratos de carbono se había mantenido constante, a pesar de que en conjunto habían ingerido menos alimentos. De este modo, por ejemplo, los que, en 1948, comían pocas proteínas de origen animal, habían conservado, más o menos, catorce años después, este mismo comportamiento (Farb y Armelagos, 1985: 110).

Así, por ejemplo, la comida rápida sería un concepto generacional y, también, una preferencia relacionada con la etapa del individuo.

También resultan muy importantes las modificaciones en el modo de vida y las circunstancias económicas que pueden tener lugar con motivo de la jubilación así como con la progresiva incidencia de enfermedades y discapacidades que pueden suponer alteraciones en la ingesta diaria, en la absorción y el metabolismo de los nutrientes. De este modo, puede hablarse de factores primarios y de factores secundarios que actúan más frecuentemente a medida que avanza la edad y que pueden dar lugar a deficiencias nutricionales, sobre todo a partir de los ochenta años (Exton-Smith, 1995):

Factores Primarios	**Factores Secundarios**
Ignorancia	Pérdida de apetito
Aislamiento social	Deficiencia masticatoria
Discapacidad física	Mala absorción
Pobreza	Alcoholismo
Deficiencia mental	Drogas
Latrogenia	Incremento de requerimientos

El aumento progresivo de la población de la tercera edad, y la heterogeneidad de la misma , y las deficiencias nutricionales y energéticas que algunos estudios han puesto de manifiesto hacen necesario que las recomendaciones nutricionales, que hasta ahora han ido dirigidas a la población en general, se dirijan más específicamente a la tercera edad, y de acuerdo con sus especificidades con el objetivo de mantener este importante grupo de población en un estado lo más saludable posible.

Según el estudio paneuropeo *(Euronut SENECA study on nutrition and the elderly*, 1991), la tercera edad, a diferencia del resto de la población, no definen una dieta saludable en función de la teoría nutricional, sino que la definen a partir del concepto de *proper meals* o *comidas apropiadas*. En este sentido, los aspectos sensoriales de los alimentos (variedad de los alimentos, gustos de los mismos, temperatura, olor, textura...) y los aspectos situacionales de la comida (comer solo o en compañía, la decoración, el mobiliario, la vajilla...) condicionan la cantidad de alimentos que se ingieren, la motivación para ingerirlos, etc. y, consecuentemente, pueden contribuir a promover o dificultar el bienestar objetivo y subjetivo, así como contribuir a prevenir las deficiencias nutricionales de las personas mayores (Fjellström, Sidenwall y Nydahl, 2001).

Por otra parte, el hecho de que, como consecuencia de la mayor esperanza de vida de las mujeres, existan más mujeres mayores que hombres, plantea potenciales factores de riesgo relacionados directamente con el género de dichas personas. En la medida en que socialmente se espera que las mujeres sean las responsables de las tareas domésticas, entre ellas comprar y cocinar, y del cuidado de sus maridos, es frecuente considerar que las mujeres necesitan menos ayuda que los hombres. Este es un tema complejo y lo será más en un futuro próximo ya que, para las mujeres mayores de las actuales generaciones, el sentimiento de bienestar está muy vinculado al mantenimiento

de sus rutinas cotidianas y, muy particularmente, aquellas que están relacionadas con la preparación de la comida para familiares y amigos (Fenell et al. 1994; Sidenwall et al. 2000). Este hecho marca una diferencia importante en el comportamiento alimentario entre hombres y mujeres: los hombres comen más para satisfacer su apetito y conceden menos importancia que las mujeres a los aspectos de servicio y sociabilidad.

Para las personas mayores resulta muy importante mantener su independencia tanto tiempo como sea posible. El hecho de necesitar ayuda para, por ejemplo, proveerse de los alimentos afecta al significado mismo de la alimentación y de la comida y pueden llegar a afectar su salud mental y la física. En este sentido, es importante remarcar las funciones sociales, de sociabilidad y de bienestar anímico y físico, que pueden representar los actos de compra ya que, por ejemplo, obligan/permiten, entre otros aspectos, el ejercicio físico, ejercer la capacidad de elegir y de decidir, mantener las comidas tradicionales, etc...

Con el aumento de la edad, las motivaciones psicológicas son cada vez más importantes en los comportamientos alimentarios. Entre las personas mayores, especialmente entre aquellas que viven solas, las recientemente enviudadas, e independientemente de su estado de salud, se observa una tendencia a negligir su dieta y caer en un deterioro nutricional.

Entre los "solitarios" pueden darse diferentes comportamientos y actitudes alimentarias según sea la duración y las circunstancias de esta solitud: desde la normalidad de un comportamiento estructurado a las patologías. En efecto (Rigalleau, 1989: 195-196),

> "si el periodo de solitud es vivido como una duración indeterminada del que no se conoce el final, se es más sensible a la ausencia de marco o de requerimientos. Se sabe que los solteros están mucho más preocupados por su futuro, por su jubilación, por su salud que los que viven en familia. Escuchando los discursos sobre las prácticas alimentarias, encontramos esta misma vulnerabilidad (…). Si la dimensión social, ritualizada, se debilita, sólo queda la dimensión psicológica para satisfacer el estómago pero no el imaginario yb tampoco el placer. Este contexto desestructurado, aparentemente más propio de las mujeres, es propicio a patologías del comportamiento alimentario como la bulimia y la anorexia. Parece que entre la 'normalidad de un comportamiento estructurado y el desequilibrio de estas patologías existe un *continuum* de comportamientos desordenados que fragilizan nuestra identidad alimentaria".

Las personas de edad que viven solas están faltadas de las motivaciones indispensables para la preparación de las comidas variadas. No es raro observar comportamientos alimentarios anárquicos entre los ancianos que pueden pasar un día o dos "pellizcando", luego comen excesivamente al día siguiente, de tal manera, por ejemplo, que su ración diaria de calorías puede variar desde 800 a 3700" (Farb y Armelagos, 1985: 111). M. Gracia (1998) describe el caso de una mujer de 75 años que vive sola desde hace algún tiempo (aunque el grupo familiar de su hija vive en el piso de abajo). Esta mujer puede comer dos platos de sopa al mediodía, y ninguna otra cosa, y esperar a la noche para, entonces, comer un pedazo de pan y queso. Comer huevos fritos con chorizo, merendar magdalenas y no cenar... Y desayunar, no comer o cenar pero sí merendar. En cualquier caso deja de realizar muchas de las ingestas habituales. Y dice "estar gorda", tener problemas de circulación y colesterol alto. Sabe que no sigue los consejos del médico... Pero a la mujer le duele la boca y la dentadura. Le cuesta masticar:

De acuerdo con Exton-Smith (1980: 187), la comparación entre hombres que viven solos y los que viven con sus esposas (con o sin otros parientes) muestra que los hombres mayores de 75 años que viven solos se alimentan peor que sus iguales:

"Los hombres mayores de 75 años que vivían solos se alimentaban peor que los demás en lo que se refiere a un gran número de nutrientes (…). Así, entre los hombres en los grupos de edad avanzada una proporción estadísticamente mayor de los que vivían solos padecían anemia, niveles bajos de albúmina, bajas concentraciones de ácido ascórbico, leucocito y bajos niveles de folato. No sorprende el hecho que los hombres mayores que viven solos resulten en general particularmente vulnerables puesto que en su mayoría desconocen lo que es una dieta equilibrada. Para hombres de edades comprendidas entre v65 y 74 años, el modo de vida influía poco en los consumos de nutrientes y en los valores bioquímicos; muchos hombres de este grupo de edad que vivían solos eran perfectamente capaces de cuidarse a sí mismos. Las mujeres de 75 años y mayores también se podían arreglar bien ellas solas, las menores de 75 años se alimentaban mejor que ninguno de los otros grupos".

Incluso la ausencia de responsabilidades culinarias más allá de la pareja, junto con la consideración de que con la edad los requerimientos alimentarios son menores, puede representar una falta de motivación y provocar una cierta dejadez y desorden en la alimentación cotidiana ("Para dos, no abro la cocina"). Por otra parte, la modernización alimentaria ha introducido la individualización en la manera misma de pensar y de ingerir la comida. Cada vez nos sentamos a la mesa más solitariamente. Esta evolución contribuye a la banalización de la alimentación, a su desritualización y, en esa misma medida, propicia un reforzamiento de la desmotivación. Como consecuencia de todas estas circunstancias (y teniendo en cuenta que aumenta progresivamente el número de personas mayores que viven solas, así como la esperanza de vida), los comportamientos alimentarios de las personas mayores están cada vez más influenciados por el apoyo social integrado en redes sociales (incluidas las organizaciones asistenciales). Las "comidas a domicilio" son un ejemplo. Esta posibilidad es muy apreciada en períodos de enfermedad, en invierno o cuando hay dificultades pasajeras. Resulta un buen complemento de un dispositivo de ayuda a domicilio. Sin embargo, entraña un peligro: la persona mayor puede perder la costumbre de comprar y de cocinar y provocar la aparición de una nueva dependencia. Los hogares-restaurante, por el contrario, dan a las personas de edad un motivo para salir, para encontrar otras personas. Los hogares-restaurante son cada vez más un lugar de información y de animación.

6.3.1.5. Relaciones intergeneracionales, *ayudas* y comportamientos alimentarios de la gente mayor.

Tradicionalmente, una de las formas de evitar la soledad y el aislamiento social ha sido la cohabitación de la persona mayor viuda, o incluso de la pareja de ancianos, con otras personas, generalmente de la propia familia y más frecuentemente con una hija. Sin embargo, aumento de la esperanza de vida, que ha aumentado más de un 50 por ciento desde 1940 y la reducción de las tasas de natalidad por una parte y la mayor

1940	1960	1970	1980	1990	2000

50,10	69,85	72,36	75,62	76,94	79,2

duración del trabajo asalariado fuera del hogar por parte de las mujeres y la emigración masiva iniciada desde mediados los años 50 hasta principios de los 70 por otra, ha alterado profundamente estas posibilidades.

En España existe, en el año 2001 (IMSERSO, 2001), una población mayor de 65 años de 6.500.000 de personas. De éstas, viven

Autónomamente	58, 1 %
Con su familia	23,8 %
En residencias	18,1 %

Por otra parte, a lo largo de los últimos 40 años, como consecuencia de los factores acabados de citar, se han modificado profundamente la estructura y el tamaño medio de los hogares españoles. La comparación de los censos de 1970, de 1981, de 1991 y de 2001, por lo que a tipos de hogares y su tamaño medio se refiere, nos ofrece los siguientes datos:

TIPO DE HOGAR	1970 %	1981 %	1991 %	2001 %
Unipersonales	7	10	10,8	20,27
Sin núcleo conyugal		3	12,8	8,4
Nucleares	69	71	61,8	56,39
Nucleares + otras personas	15	12	8	7,29
Múltiples	6	3	2,7	2,00
Tamaño medio del hogar	3,9	3,5	3,2	2,9

También es cierto, que esta evolución se ralentiza, a partir de los años 70, como consecuencia de la interrupción del descenso en la edad media del matrimonio para volver a aumentar y al retraso en la edad de emancipación de los hijos.

La cohabitación significa vivir de manera permanente en la misma casa. Las situaciones de residencia más recurrentes por lo que refiere a las "personas mayores independientes", solas o en pareja, que conviven con alguno de sus hijos de acuerdo son las siguientes:

- Núcleo conyugal de la tercera edad conviviendo con alguno de sus hijos, todavía no independizado;
- Núcleo conyugal de la tercera edad que convive con uno de sus hijos, su cónyuge y los hijos de éstos;
- Viuda/o que conviven con la familia nuclear de alguno de sus hijos; y
- Personas de la tercera edad que conviven con una persona todavía mayor y "dependiente.

En cualquier caso, como puede observarse en el cuadro anterior, este tipo de situaciones de residencia es del todo minoritario en España pero, en el análisis de los hábitos alimentarios de las personas mayores, cabe tener en cuenta un fenómeno cada vez más desarrollado y es el de la proximidad residencial entre unos parientes y otros. Cada vez es más significativo, así lo recogen algunas de las encuestas, el número de

hogares de personas mayores que viven cerca de alguno de sus hijos (generalmente, siempre es mayor la proximidad entre madre e hija) aunque en viviendas independientes. De tal forma que si la cohabitación no es en absoluto la norma, sí resulta cada vez más habitual vivir cerca de los padres. Además, cabe considerar, también, cuando la distancia residencial es importante, la práctica bastante extendida de que los padres mayores "pasen temporadas" más o menos largas en casa de alguno de sus hijos[42]. Todo ello se traduce en una relación bastante permanente consistente en un flujo de intercambios recíprocos de visitas y de servicios, favores y ayudas diversas, en algunos casos, sobre todo la presencia de nietos todavía sin autonomía, de manera regular e incluso diaria.

A este flujo de intercambios ha contribuido, también, el relativo aumento del nivel de jubilaciones (desde hace unos 20 años) ya que proporciona una mayor capacidad financiera para ayudar a los hijos en su proceso de independización y para ayudar a cuidar a los nietos. En cualquier caso, la dirección de los intercambios (de padres a hijos o de hijos a padres) y los contenidos de los mismos pueden variar mucho de acuerdo con las mismas variables y circunstancias que hemos comentado en los apartados anteriores. En relación a las prácticas alimentarias, nos limitaremos a considerar los intercambios relativos al aprovisionamiento alimentario en sus diferentes aspectos de pensar la compra y la cocina, comprar, cocinar y el costo dinerario correspondiente.

Las *personas mayores dependientes* suelen prestar ayudas muy importantes a sus hijos, sobre todo las madres a sus hijas y yernos y a los hijos de ambos. Estas ayudas pueden tomar diferentes formas: ayudas en las tareas domésticas, invitaciones regulares a comer y/o cenar (con todas las tareas previas que ello comporta) a causa de los horarios laborales y/o escolares, realización de la compra alimentaria para las hijas (además de la comodidad, se añade el mayor "conocimiento" de las madres"), proporcionarles comida ya preparada, etc. Todos estos tipos de ayuda, y otros muchos que quedan fuera de nuestro ámbito, aparecen de manera recurrente en las encuestas y en los estudios consultados e informan de un ahorro considerable de tiempo y energía (a veces, también, de dinero) para los hijos.

Existen diferencias de relación, en intensidad y contenido, entre madre-hija y madre-hijo. Posiblemente, las diferencias en intensidad expliquen las diferencias en contenido. Las relaciones entre madre e hija pueden ser casi cotidianas y referir a multitud de aspectos, como ya se ha dicho (y cabría añadir otras muchas ayudas relativas a tareas domésticas varias, cuidado de los nietos, etc.). Las relaciones con los hijos acostumbran a ser más esporádicas y, en esta misma medida, se le pueden dar un cierto carácter de excepcionalidad.

Las parejas mayores que todavía conviven con un hijo no independizado son las que más servicios prestan ya que estos hijos no suelen contribuir en absoluto a las tareas domésticas. Compran para ellos, cocinan, lavan, planchan, etc. En los hogares en los que conviven dos o más generaciones, las ayudas de los mayores pueden no tener la consideración de tales pues se considera que forman parte de la organización de la vida cotidiana en el interior del hogar. Así, por ejemplo, si los abuelos ya están en casa, no se les pide que cuiden de sus nietos mientras los padres trabajan o que se queden cuando

[42]) En este sentido cabe prever, para las próximas generaciones de personas mayores, que la reducción del número de hijos hará más difícil esta alternativa.

los nietos están enfermos, que les preparen la merienda o la cena… sino que todo ello se produce ya con normalidad.

Aunque las encuestas nos reporten casos en los que los entrevistados manifiestan que no prestan ninguna ayuda a sus hijos "por que no lo necesitan", en general, la mayor parte de las personas mayores destacan que ayudan a sus hijos y que se sienten satisfechos de serles útiles. En cualquier caso, si manifiestan una inquietud, ésta alude a su preocupación por no poder seguir ayudando en un futuro.

En definitiva, lo que constatan las encuestas es que, actualmente, las personas mayores independientes prestan numerosos servicios a sus hijos. Para analizar el sentido inverso, los servicios y ayudas de hijos a padres, resulta necesario, una vez más, diferenciar claramente los casos de personas mayores independientes y personas mayores dependientes (personas "muy" mayores, de 90 o más años, o más jóvenes pero enfermas o incapacitadas).

Las *personas mayores dependientes* reciben una ayuda importantísima de sus hijos. A pesar de que las personas mayores dependientes pueden tener necesidad de cuidados especializados, la ayuda informal está mucho más desarrollada que la profesional o asistencial (ya lo hemos señalado dentro del apartado dedicado a las *personas cuidadoras* y volveremos a hablar de ello en el siguiente) y se convierten en una gran responsabilidad para sus hijos o para su cónyuge (sobre todo, en casos de demencia senil, alzheimer, invalidez permanente, etc.). Así pues, la problemática de las personas mayores dependientes afecta, además de a ellas mismas, a aquellas otras personas que se tienen que hacer cargo de su cuidado. Y en el caso de que éstas sean, a su vez, personas mayores, la carga resulta todavía más gravosa. Así, por ejemplo, encontramos casos en los que dos mujeres viven con su madre, dependiente. Reciben de otros miembros de su familia (hermanas, cuñadas e hijas) una ayuda doméstica remunerada y otras ayudas más puntuales e irregulares. Una tercera lleva a su madre cuatro horas diarias a un centro de día para personas dependientes. Una cuarta había tenido a su cuidado a sus suegros dependientes (su suegro padecía alzheimer y su suegra, demencia senil) durante varios años (murieron a las edades de 92 y 94 años) y no tuvo ninguna asistencia doméstica ni ayudas familiares con la excepción de ayudas puntuales de hermanas y cuñadas que cuidaban de ellos cuando ella tenía que ir al médico o a realizar alguna gestión ineludible. Hizo gestiones para poder ingresarlos en una residencia pública (su nivel de ingresos no le permitía hacerlo en una privada) pero murieron antes de obtener la plaza. En los cuatro casos, nuestras entrevistadas destacan la pérdida de movilidad y de autonomía que significa estar a cuidado de personas mayores dependientes.

Por su parte, el grupo de *personas mayores independientes*, en número creciente, presenta una situación completamente diferente. En general, no sólo no necesitan de atenciones –tampoco son objeto de las mismas- sino que, como hemos visto, son ellas las que ayudan a sus hijos de modo muy activo y significativo, incluso cuando sus hijos están ya completamente emancipados e independizados. De acuerdo con las encuestas consultadas, las únicas ayudas que reciben estas personas son de carácter puntual y poco significativo (regar las plantas cuando están de viaje, realización de algunas gestiones administrativas, acompañarles al médico, acompañarles con el automóvil en algunos desplazamientos, etc.). El grado y frecuencia de estas ayudas

varía mucho de unos casos a otros y depende, en la mayoría de los casos, de la mayor o menor experiencia o habilidad de las personas mayores en relación con este tipo de cuestiones.

De manera general, las personas mayores no consideran un problema no tener ninguna ayuda de sus hijos en las tareas domésticas en la actualidad, es decir, en su situación de independencia. Sin embargo, la posibilidad de enfermar o de no poder realizar por sí mismas estas tareas en el futuro, sí aparece como una preocupación. A algunas de estas personas, incluso, les preocupa "convertirse en una carga" para sus hijos en el futuro y dicen preferir contar con la ayuda de otras personas cuando les haga falta (profesionales, servicios asistenciales…).

6.3.1.6. Género, dependencia, cuidado y alimentación.

Ya hemos dicho que, en España, cada mes, 36.000 personas alcanzan la edad de 65 años y que se espera que, para el año 2025, el grupo de edad mayor de 65 años alcance el 25 % del total de la población española. Este crecimiento del número de personas de edad avanzada supondrá un incremento del número de personas dependientes, enfermas o frágiles. Esta situación plantea a sus familias y a la sociedad el problema del cuidado de estas personas mayores dependientes. La estimación actual de personas dependientes es de 700.000. Para ellas, existen diferentes formas de asistencia institucional. En los últimos años, se han desarrollado y diversificado las fórmulas de acogida y de prestaciones a domicilio. A pesar de todo ello, las necesidades de este colectivo distan mucho de estar cubiertas en España.

Así, por ejemplo, los objetivos previstos en el *Plan Gerontológico Estatal* para el año 2000 en lo que refiere a las plazas de residencia (la media estatal es de 3 plazas por cada 100 ancianos) o a las viviendas tuteladas no se han alcanzado en absoluto. La Sociedad Española de Geriatría y Gerontología calcula que faltan unas 90.000 plazas de residencia y de viviendas tuteladas. El citado Plan preveía, también, la ejecución de medidas para las personas mayores dependientes que viven en su propio domicilio. El objetivo era que un 8 % de estas personas pudieran beneficiarse de dicho servicio. Sin embargo, la ayuda domiciliaria alcanza tan sólo a unas 100.000 personas, menos del 1,4 %. Finalmente, la "tele-asistencia reducida", que según el citado Plan debía llegar al 12 % de los ancianos que viven solos, es decir, a unas 125.000 personas, llega sólo a unas 50.000.

Por lo que refiere al aprovisionamiento alimentario y a todas aquellas tareas relacionadas con la alimentación, el escenario es el mismo que en el caso del cuidado en general. Mayoritariamente, siguen siendo las mujeres las que asumen este tipo de responsabilidades y ello tiene repercusiones importantes en la calidad de vida y en la salud de las mujeres mayores. Por lo tanto, en el análisis de las prácticas alimentarias es necesario tener en cuenta las diferencias de género. Diferentes encuestas han evidenciado diferencias significativas al respecto. En este sentido, es necesario insistir en el rol que juegan muchas mujeres mayores independientes en el cuidado de las personas mayores dependientes. También, es cierto que el efecto generacional es muy importante y que esta situación puede cambiar con las próximas generaciones.

En términos generales, las responsables de la alimentación doméstica son también las principales responsables de las compras, aunque pueden recibir ayudas puntuales del resto de la familia, pero, por lo general, muy poco significativas. Entre las parejas que viven solas, la mujer es habitualmente la responsable de las compras y de la cocina. El cónyuge puede acompañarla y ayudarla a transportar las compras, pero su papel como responsable ("pensar la compra" o "hacer la lista") es marginal. La situación más habitual es comprar el postre del domingo y las bebidas. Cuando conviven con algún hijo, su participación también es mínima, excepto si se trata de comprar productos para su consumo exclusivo. Sólo en los hogares compuestos por dos o más generaciones se observa un reparto mayor de la responsabilidad de comprar, organizar los menús y cocinar. En estos casos, es en los que se observa una menor acumulación de responsabilidades alimentarias en una misma persona. En el caso de personas que viven solas, hombres o mujeres, ellas son las únicas responsables del aprovisionamiento y de la preparación culinaria, incluso aunque dispongan de ayuda para otras tareas domésticas.

Incluso, cuando las personas mayores tienen a su cargo otras personas mayores dependientes, suelen responsabilizarse de la compra, aunque puedan recibir ayuda en otras tareas o responsabilidades (cuidar de la persona dependiente cuando la cuidadora va a la compra). También se recurre a algún vecino o familiar para que cuide de la persona dependiente mientras se va a la compra por que, entre otros motivos, se tiene la necesidad de "salir de casa para distraerse un poco" y la compra es una buena excusa para ello.

En relación a la cocina, las responsabilidades todavía son menos compartidas que las de la compra. Incluso, en los casos en los que el cónyuge o los hijos participan más activamente en la compra, no participan en la cocina, excepto en casos de estricta necesidad o enfermedad de la "responsable". Generalmente, se habla de esta situación con normalidad, como si ni representara ningún problema y no se considera que podría ser de otra manera. Sólo en algunos casos se habla en términos de agravio. También, en el caso de la cocina, son los hogares en los que conviven dos o más generaciones en los que las tareas aparecen más compartidas. Son una minoría los hombres que afirman participar en las responsabilidades de la cocina.

6.3.1.7. Perspectivas de futuro.

Según dos encuestas, una del IMSERSO y otra de la Federación de Consumidores y Amas de Casa, las personas de la "cuarta edad" tienen tres preocupaciones fundamentales: a) dinero, 46 %; b) salud, 43 %; y c) soledad, 27 %. Así pues, lo peor de la vejez no parece ser tanto la edad como la pobreza y sus derivaciones. La depresión, la tristeza, la falta de autoestima, la desidia… son peligros que amenazan a las personas mayores más que al resto de la población. Pero sí que estas tres preocupaciones fundamentales se corresponden con tres situaciones propias de la edad: la jubilación y el deterioro económico que le acompaña, el envejecimiento y la pérdida progresiva de salud y la emancipación de los hijos y el enviudamiento. Todo ello repercute, directa o indirectamente en los comportamientos alimentarios, aunque, como

hemos visto, también otras situaciones o circunstancias condicionan dichos comportamientos. Estas situaciones podrían resumirse en las siguientes consideraciones:

1. Las experiencias y antecedentes previos que han determinado las representaciones sobre su propia situación y condicionan sus actitudes, expectativas y motivaciones.
2. El hecho de ser personas mayores independientes, dependientes o cuidadoras;
3. El grado de bienestar material relativo que se desprende de la particular situación económica; y
4. La red de relaciones sociales (parientes, vecinos y amigos) en la que se está integrado.

Por otra parte, la vejez de las próximas generaciones se está construyendo en estos momentos. Por ejemplo, que entre las personas que hoy son mayores exista poco hábito de utilizar tarjetas de crédito o que no esté muy extendida la costumbre de hacer la compra por teléfono y recibirla a domicilio tiene que ver con los hábitos de estas personas antes de su jubilación más que con el hecho de pertenecer a la "tercera edad". Las generaciones posteriores, acostumbradas ya a estas prácticas, es de prever que las seguirán utilizando cuando sean viejas. Un ejemplo muy ilustrativo podría ser la compra por Internet. Que estas generaciones, por lo general, no estén familiarizadas con esta práctica no quiere decir que la situación no dé un vuelco absoluto con las generaciones futuras de personas mayores. Es decir, no podemos considerar determinadas elecciones, determinadas prácticas, determinadas preferencias o rechazos exclusivamente por la edad, sino, en gran medida, como el resultado de su historia individual y de la colectiva. Y estas historias se transforman constantemente, hoy quizá con mayor aceleración que en otras épocas. Todo ello se refleja, necesariamente, en la alimentación, ya que la "tercera edad" actual sufrió mayoritariamente las escaseces y privaciones de la Guerra Civil y de la postguerra e interiorizó en su infancia unos comportamientos alimentarios anteriores a la entrada masiva de productos de la industria alimentaria, de los electrodomésticos y del desarrollo de las comunicaciones. Las generaciones inmediatamente posteriores habrán interiorizado estos modelos ya muy diferentes. Estas consideraciones refieren, también, a otros aspectos relevantes en relación a la alimentación como, por ejemplo, el papel de los hijos, de los nietos y de las abuelas actuales, que puede cambiar mucho a medida que las mujeres mayores asuman roles diferentes a lo largo de su vida activa.

Por otra parte, las representaciones y las prácticas de las personas mayores, además de que sean consecuencia de su propia historia particular y colectiva, reflejan y manifiestan, también, las representaciones y las prácticas del mundo en que viven y pueden ser, por tanto, compartidas por las generaciones más jóvenes. Así, por ejemplo, el rechazo actual de un consumo excesivo de carnes rojas que manifiestan muchas mujeres mayores se observa, también, en mujeres mucho más jóvenes. En buena medida, ello es el resultado de la confluencia de diversos factores que hoy actúan con fuerza sobre el conjunto de la sociedad (noticias alarmantes sobre el uso abusivo de hormonas de crecimiento, escándalos como el de las "vacas locas", advertencias de los médicos sobre su relación con enfermedades cardiovasculares, cambios en las tendencias dietéticas que aconsejan un menor consumo, etc.) y no tanto de cambios estrictamente fisiológicos propios de la vejez, aunque también puedan intervenir. Del mismo modo, las trasformaciones en las estructuras comerciales pueden incidir en las prácticas de aprovisionamiento de las personas mayores pero, también, en el resto de las

generaciones. Por ejemplo, la práctica, muy generalizada entre las mujeres más mayores de comprar los productos frescos en el mercado o en comercios especializados y los productos envasados y las bebidas en los supermercados o en las grandes superficies se observa, también entre las mujeres de 40 o de 50 años.

La incógnita principal se centra en cómo será el envejecimiento en el futuro, pues la generación que hoy tiene menos de 50 años ya no ha sido educada para ejercer el papel de cuidadora familiar, sino para el trabajo asalariado. Esta es una cuestión fundamental habida cuenta de la importancia tan que siguen teniendo actualmente las diferencias de genero en materia de las "personas cuidadoras". Es necesario ser muy conscientes de ello para evaluar las políticas posibles dirigidas a los colectivos de la tercera edad más problemáticos. En este sentido, conviene recordar que, en España (Santos del Campo, 1996:190), un 60% de las personas mayores de 65 años y un 70% del total de los de más de 85 son mujeres. De ellas, un 92% estaban solas. El 80%, por viudedad. La mayoría de estas mujeres nunca había trabajado fuera de su hogar, manteniendo una subordinación económica y social en relación con su marido a lo largo de toda la vida. A ello hay que añadir una falta de recursos de otro tipo como, por ejemplo, de formación, de preparación para solicitar ayudas sociales o resolver problemas administrativos. Todo ello se convierte en una limitación grave si no están presentes hijos u otros familiares, es decir, cuando a estas limitaciones se añade el aislamiento social. Esta situación hace que estas mujeres se enfrenten a la vejez desde una perspectiva problemática que exige una atención particular y que, evidencia la necesidad de no analizar la categoría "tercera edad" como un grupo homogéneo, con unos mismos problemas, unas mismas posibilidades y unas mismas necesidades

Hoy, las mujeres que tienen alrededor de 50 años no han hecho el aprendizaje de *mujeres cuidadoras* y, en cambio, los padres esperan que ellas les correspondan como ellos cuidaron a sus mayores. Por otro lado, como consecuencia de la disminución de las tasas de natalidad, el número de personas "posibles cuidadoras" se ha reducido considerablemente. Estudios realizados en el País Vasco indican que, tras la Guerra Civil, cada pareja de ancianos había generado 11 personas capaces de darles cuidados. Las parejas que ahora entran en la jubilación tienen alrededor de 6 descendientes directos e indirectos, pero ya sólo 2 son posibles cuidadores. La presión sobre las mujeres es muy grande, tanto por parte de sus mayores como por parte de la sociedad. Y esta presión se ejerce en términos de una reciprocidad basada más en criterios morales que económicos. Los "expertos" también contribuyen a ello cuando afirman que lo ideal para el anciano es que no salga de su entorno y que resida en su casa toda la vida. Algunos políticos afirman, también, que la intervención social destruye la "solidaridad familiar".

Algunos estudios (Bazo y Domínguez-Alcón, 1996:52) muestran que, a menudo, se expresa descontento, por parte de las personas cuidadoras, por la escasez de ayudas morales, materiales, incluso mecánicas (sillas de ruedas, etc.), la falta de atención, coordinación e, incluso, en algunos casos, desatención por parte de los sistemas sanitarios y sociales. Todo ello provoca que, las más de las veces, atender una persona mayor y dependiente se viva como un problema y se considere que la atención no puede seguir a cargo exclusivamente de la mujer ni de la familia. Aunque exista el deseo de mantenerla en casa. La situación puede complicarse todavía mucho más en las próximas generaciones cuando las personas mayores que tendrían que hacer de cuidadoras mantengan todavía sus propias actividades ya que un porcentaje elevado de

mujeres no habrá sido tanto “ama de casa” como ejercido una profesión o cualquier actividad laboral asalariada.

En un mundo globalizado, el futuro más inmediato parece vislumbrarse en la *globalización del cuidado*. En efecto, cada vez más filipinas, ecuatorianas o dominicanas emigran al Primer Mundo para cuidar niños o ancianos. Con lo que ganan, ahorran, mantienen a sus familias en sus países de origen, e incluso pagan a su vez a una cuidadora, por un salario diez veces inferior, que se ocupa en su tierra de origen de sus propios hijos y ancianos. Así, las mujeres más pobres cuidan de los ancianos o niños de los más ricos, mientras que otras mujeres aún más pobres, o más viejas o más rurales, cuidan a sus propios niños y ancianos. Es decir, la doble exigencia ejercida sobre la mujer de, por una parte, integrarse laboralmente y ascender en un sistema profesional diseñado esencialmente por hombres sin responsabilidades hogareñas, y, por otra, que no deje de ocuparse del cuidado de niños y ancianos, está provocando que el *cuidado* se subarriende, al igual que otro tipo de trabajos, cada vez más a inmigrantes.

7

CUERPO, DIETA Y CULTURA

Para introducirnos en este capítulo, conviene recordar algunas consideraciones básicas que han sido tratadas ya en los capítulos anteriores. Hemos convenido que comer es una necesidad primaria y que para sobrevivir el ser humano tiene que nutrirse. Sin embargo, también hemos mostrado [capítulos **1** y **2**] que los alimentos no sólo se componen de nutrientes, sino también de significaciones. No cumplen únicamente una función fisiológica, sino social y no se *digieren* de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de fuera y que han sido generadas por el entorno cultural. Del mismo modo, el ser humano no come todo lo que está a su alcance, ni su estómago es capaz de asimilar todo aquello que está disponible. Es, a la vez que omnívoro, selectivo: está obligado a comer alimentos de origen diferente pero, entre el abanico de posibilidades que se le presentan, acostumbra a elegir y a jerarquizar. A partir de las disponibilidades, clasifica lo que es comestible y no comestible, lo que es preferible o no preferible, lo que es recomendable o no recomendable y, por supuesto, lo que es asequible o no asequible. Es así como, a través de la comida, los seres humanos dan cuenta de su especificidad biológica y cultural. *Dime lo que comes y te diré quien eres* o *Eres lo que comes* son algunos de los proverbios que mejor sintetizan las dimensiones expresivas de la alimentación.

7.1. Del comer y no-comer o de los "problemas" asociados al comportamiento alimentario

"Definir qué es comer mucho o poco implica en sí mismo un dilema, coloreado por la subjetividad y delimitado por la cultura" (Gilbert, 1986:IX).

Comer es, en consecuencia, un medio para comunicarse con otras personas. Por eso comemos ciertas comidas en ocasiones particulares: fiestas, acontecimientos personales, celebraciones locales. En otras ocasiones podemos abstenernos de algunos alimentos o no comer las cantidades habituales. Podemos comunicar nuestro interés respecto a nuestros colegas, convidados o amigos compartiendo con ellos una comida. Del mismo modo, cuando las relaciones sociales son malas, comer puede ser doloroso e incluso desagradable. En las sociedades "occidentales", una comida casera tiene connotaciones diferentes que

una comida tomada en un restaurante. De hecho, en todas las culturas, comer solo tiene un significado muy diferente a comer con otra persona. Tal como hemos señalado [Cf. **2.4.**], las comidas especiales con frecuencia incluyen un valor ritual considerable: por ejemplo, el banquete de boda, la comida de Navidad o el pastel del cumpleaños. Todas estas comidas tienen menos que ver con la necesidad de "llenar de combustible" el cuerpo que con las prácticas, tradiciones y representaciones simbólicas que articulan las relaciones sociales (Gilbert 1986).

En un sentido similar, comer demasiado, comer poco o no comer nada, a menudo constituyen mensajes destinados a otras personas e instituciones, de forma tal que estas conductas, así como el peso corporal y las formas corporales que se derivan, pueden expresar tanto una información acerca de los hábitos alimentarios como acerca de la personalidad, las intenciones o incluso el estatus social de las personas. En general, las jerarquías basadas en la clase, casta, etnia, religión y género se mantienen, al menos en parte, a través del control diferencial en el acceso, distribución y uso de los alimentos (Counihan, 1999). Por ejemplo, en la India, una casta se puede distinguir por hábitos y prohibiciones alimentarias que no tiene otra casta inferior. Patrones de consumo distintos constituyen una vía a partir de la cual los ricos se diferencian de los más pobres, y su imitación, por otro lado, se convierte en un camino para la movilidad social entre las clases en vía de ascensión (Bourdieu, 1988; Elias 1989).

En consecuencia, si el comer puede, y suele, revestir forzosamente múltiples significados sociales y psicológicos más allá de lo nutricional, lo mismo sucede con el *no comer* (Toro 1996). En la práctica, no se hallan sociedades ni culturas en las que no existan prohibiciones colectivas más o menos punitivas relativas a la ingestión de alimentos. Se trata de tabúes muy solidamente establecidos (Douglas, 1974; Harris, 1989). En gran parte, están justificados por su carácter religioso, aunque se puede argumentar el origen histórico de muchos de ellos con justificaciones de carácter económico, ecológico o nutricional. Sabemos que los hindúes tienen prohibido comer carne de vaca y cuajada, los judíos carne de cerdo y los musulmanes, además de esta última, alcohol. En el occidente cristiano, el ayuno se estableció como conducta de restricción alimentaria en el siglo IV, identificándose con la pureza del corazón ante Dios y la penitencia (Bell, 1985). Los orígenes de la *anorexia santa* (*holy anorexia)* se han situado a lo largo de la Edad Media y parte del Renacimiento cuando un número creciente de mujeres religiosas se entregaron a prácticas ascéticas de todo orden, incluido el ayuno. Por su parte, la *anorexia mental* se definió a finales del siglo XIX, asociándose a las prácticas restrictivas seguidas por un número no desestimable de jóvenes burguesas que se negaban a comer para alcanzar la perfección espiritual y el ideal de feminidad de la época y por aquellas otras muchachas de condición humilde que recurrían al ayuno "milagroso" para obtener dinero.

En el inicio del siglo XXI, sin embargo, en las sociedades más industrializadas, el ayuno es mucho más estético, e incluso reivindicativo, que religioso o espiritual. En efecto, estas sociedades han ido experimentando una progresiva secularización y desacralización de la sociedad en relación a la sustitución de la jerarquía eclesiástica y de las ideas religiosas hegemónicas. Los valores predominantes dependen menos de los dictámenes eclesiásticos que de los que emanan de otras instancias, como la moda, el cine o los medios de comunicación. En esta sociedad, incluso los ayunos que se plantean en nombre de reivindicaciones sociales o políticas mediante *huelgas de hambre* siguen siendo, no obstante, medidas excepcionales. Ahora, la restricción alimentaria más generalizada se practica principalmente, aunque no solo, en función de una determinada concepción de la

belleza y de la salud. En efecto, los valores estéticos y los cuidados corporales, y éstos como medios de aceptación social y de uno mismo, constituyen los motores ideológicos de muchas de estas prácticas alimentarias. Las ideas que hoy sustentan las diferentes formas de ayuno son, en consecuencia, relativamente nuevas.

No obstante, estos valores no están exentos de diversas paradojas. En esta sociedad laica o al menos desprovista de las numerosas obligaciones religiosas de antaño, y en esta sociedad relativamente *opulenta y sobrealimentada,* donde el hambre amenaza sólo a una minoría de personas[43], la abstinencia alimentaria alcanza un carácter casi generalizado e, incluso en algunos casos, hasta extremos nunca vistos hasta ahora. Parece lógico preguntarse si, en este contexto, los diferentes grados de ayuno son una respuesta lógica a las consecuencias de la reciente profusión alimentaria.

A pesar de la relativa accesibilidad a los alimentos y de la oportunidad de elegir entre múltiples ofertas, algunos problemas de salud parecen derivarse del sobreconsumo de alimentos en las sociedades industrializadas. El no alcanzar el óptimo nutricional sigue siendo objeto de preocupación para los especialistas de la salud, en tanto que la malnutrición no ha abandonado a los denominados países "ricos". Comer poca fibra y pocos hidratos de carbono complejos y, contrariamente consumir demasiadas proteínas de origen animal con un aporte elevado de lípidos saturados e ingerir azúcares simples, así como excesivas calorías, repercute negativamente en la salud. La malnutrición característica de los países industrializados, ya sea por el consumo excesivo o carencial de ciertos alimentos, se relaciona actualmente con el incremento de enfermedades coronarias, cerebrovasculares y óseas, anemia, neoplasias, diabetes, cirrosis hepática o caries e incluso con el de otras que, presentándose en forma de trastornos psicológicos y comportando la desestructuración del comportamiento en las comidas, ocasionan problemas graves de salud física y mental. Es el caso de la obesidad, la anorexia y la bulimia nerviosas.

Todas estas enfermedades constituyen las denominadas patologías de la *sociedad de la abundancia* o *del bienestar* que no dejan de ser, entre sí, ciertamente paradójicas. ¿Cómo, sino, se entiende el incremento de enfermedades tan extremas pero tan cercanas como la obesidad o la anorexia nerviosa?. Si bien el comer y, en concreto, el comer en exceso es bueno para el negocio de la industria alimentaria, no parece serlo tanto para la salud física o mental de las personas. Todo tiene cabida, sin embargo, en una sociedad en la que conviven miles de productos alimentarios junto a miles de mensajes para evitarlos, en una sociedad que promociona el hartazgo perpetuo junto a la delgadez más rigurosa. El sistema proporciona el "mal" (la abundancia y la promoción del consumo compulsivo) y, paralelamente, "su remedio" (la restricción o el consumo de sustancias y actividades adelgazantes). Tal es la presión ejercida por los discursos dietéticos y por el marketing del cuerpo, tal es su papel en la construcción de la imagen social, que en las últimas décadas un número de personas cada vez más numeroso, especialmente las mujeres, viene manifestando descontento con sus formas corporales y ha instaurado la abstinencia o la evitación de ciertos alimentos como mecanismos de autocontrol.

Hay que apuntar, pues, que la industrialización y la relativa accesibilidad alimentaria no han supuesto para la salud todo lo que cabía esperar. Parece que no es

[43] El último informe de la FA0 (2003), "El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo" apunta, no obstante, un incremento notable del número de personas que también padecen hambre en las sociedades industrializadas y en transición, que ya supera los 40 millones.

suficiente tener un mínimo de comida garantizada, sino cuidar de aquello que comemos, de saber qué comemos, cómo, cuánto, cuando y para qué comemos. Los especialistas sanitarios de estos países dicen que se trata de adecuar, a partir de los requerimientos nutricionales, la relación entre la cantidad de calorías ingeridas y el tipo de nutrientes que nos las han de proporcionar. En efecto, uno de los mensajes culturalmente predominante en nuestra sociedad, difundido en primer lugar por los facultativos, se basa en la *moderación, la variedad y el equilibrio dietético* como medio para mantener o, incluso, mejorar el estado de salud en nuestra sociedad llena de actividades sedentarias. Durante los últimos años, un número considerable de personas ha tenido que negarse o abstenerse, decir que "no", a la gran oferta alimentaria con la finalidad de evitar, o de no incrementar, sus problemas de salud[44], de forma que los principales culpables de las enfermedades antes citadas, las grasas de origen animal -el colesterol- y los azúcares -la sacarosa- se han convertido en una especie de enemigos, en sustancias estigmatizadas socialmente.

Simultáneamente, no hay que olvidar otro motivo importante de estigmatización de las grasas y los azúcares. El abuso de ciertos alimentos repercute en la salud, pero también en el aspecto físico, en las formas del cuerpo. Comer excesivamente o de manera desordenada puede tener otra consecuencia: el sobrepeso y la obesidad. Y este estado físico, *estar gordo*, se contradice con el segundo mensaje predominante en nuestra cultura: *el de la delgadez como belleza e ideal estético*. Fischler (1990) mantiene que en la cultura urbana el fenómeno de la lipofobia, el rechazo de las grasas, tiene que ver con el cambio habido en las normas del peso y el cambio paralelo en las representaciones del cuerpo. El estereotipo del obeso[45], sobre todo el del "gordo glotón" que come desenfrenadamente, es el que se considera rechazable, de manera que este tipo de gordo, imagen de grasa, se convierte en un ser criticable. Así, la persona "glotona" es un individuo que es percibido como egoísta y que transgrede las normas de la compartición al comer más que nadie. Este modelo conductual, y su consecuencia física, pasa a convertirse en nuestra cultura en el ejemplo de aquello que no se ha de hacer ni ser: comer en exceso y estar gordo. Es así como la delgadez se convierte también en un valor moral. Ahora bien, ¿qué sucede cuando el culto al cuerpo supone la negación de los alimentos y esta negación acaba provocando estados de delgadez extrema y problemas de salud graves e, incluso, la muerte?. La respuesta nos remite a un modelo de conducta que vuelve a salirse de los límites médica y socialmente admitidos. Así, aunque con menos presiones, la delgadez extrema también se convierte en estigma. Antes por exceso, ahora por defecto. Nuestro entorno cultural, aunque bastante menos que la obesidad, limita también la delgadez. Cualquier delgadez no está aceptada y menos si entra en contradicción obvia con el primer mensaje: el de la salud, el del equilibrio físico y mental.

No todo queda aquí, sin embargo. Tenerse que negar a una buena parte de la oferta alimentaria contrasta, también, con el tercer mensaje predominante en nuestra cultura: *comer bueno y por placer*. Numerosos productos alimentarios que proporcionan satisfacción física, psicológica y social son hoy poco recomendables para la salud o/y la estética y, sin embargo, para numerosas personas -especialmente los jóvenes- el criterio

[44] A modo de ejemplo, la obesidad, y los problemas de salud que de ella se derivan, se han convertido en la segunda causa de mortalidad entre la población estadounidense. Este país cuenta con diez millones de obesos, es decir, de personas que sobrepasan los cuarenta y cinco kilos del peso estimado como óptimo. De seguir así, se calcula que a mediados del siglo XXI el 50% de esta población será obesa.

[45] Fischler (1990) distingue entre el gordo/goloso, aceptado socialmente por "simpatía" y el gordo/glotón, rechazado por egoísmo.

básico para la selección de alimentos y la preparación de las comidas depende de sus preferencias y gustos personales, consumiendo sólo aquello que satisfaga su paladar, mime sus sentidos y los identifique como tales.

En consecuencia, *salud, estética y hedonismo* son, según estos tres mensajes, los valores que impregnan ideológicamente una parte importante de la cultura alimentaria contemporánea. Si bien la preocupación por el hecho de estar gordo o delgado, es decir, por las formas corporales y su relación con el estado de salud, no es una preocupación actual, sino que se remonta, especialmente entre las clases altas, a principios del siglo XIX, sin embargo, en la actualidad, la preocupación se redefine y se hace más compleja. Se redefine porque la delgadez deja de ser un objetivo exclusivamente médico y de salud para relacionarse con los modelos de moda y belleza y de aceptación y reconocimiento social, con referentes estéticos y de identidad por tanto, y cuando, para alcanzar estos modelos, las personas han de renunciar, con frecuencia, a los criterios de salud que le dieron origen. Si a esto le añadimos que, de forma paralela, cada vez adquiere más valor el tercer mensaje, es decir, que la alimentación nos proporcione placer y satisfacción, nos encontramos ante una ecuación de difícil resolución. Ante la necesidad diaria de comer y seleccionar los alimentos ¿se puede interiorizar y poner en práctica a la vez los tres mensajes sin afectar la salud física y/o mental?. Algunas de las enfermedades asociadas al comportamiento alimentario (*eating disorders*[46]) que ejemplifican bien esta situación contradictoria son la obesidad, la anorexia y bulimia nerviosa[47]: responden a elecciones alimentarias aparentemente "inapropiadas" o "anormales" (sea por defecto, sea por exceso) que llevan a estados fisiológicos del cuerpo considerados, especialmente por la literatura médica, como anormales y desviados. Veamos ahora algunas de las relaciones existentes las prácticas alimentarias que definen a estas psicopatologías y el contexto social en el que se producen.

[46] El mismo término de *eating disorders*, traducido al español como *trastornos del comportamiento alimentario*, revela una primera conceptualización psico-médica de estos problemas en términos de conductas desórdenadas, confusas y poco normales. A pesar de las críticas que se han hecho a este término, es el utilizado normalmente por las disciplinas que se dedican a su estudio y abordaje. En este capítulo hemos optado por presentar los trastornos del comportamiento alimentario de forma que se muestre el carácter cultural de ciertas prácticas. Para una discusión crítica acerca de su caracterización en tanto que psicopatologías modernas y de la lógica cultural que subyace a estas prácticas ver Gracia, M. : "Menjar molt, menjar poc, no menjar: raons culturals per a l'anorexia nerviosa", Isoletta, S. (coord.): *L'anorèxia com a símptoma social,* Barcelona, Ediciones Experiencia, 2003.

[47] Todavía hoy no es demasiado corriente reagrupar la anorexia y la bulimia mental, problemas cuyo origen se considera principalmente psicológico, con la obesidad, clasificada ordinariamente como una enfermedad de origen metabólico. En este apartado citamos la obesidad muy puntualmente por razones de especificidad y espacio. Consideramos, no obstante, que se trata de una enfermedad también con claros orígenes y consecuencias sociales (De Garine y Pollock, 1994; Sobal, 1995, Poulain 2002a) que la hacen susceptible de ser considerada en numerosos casos como un *trastorno cultural*, a pesar de que sólo muy recientemente los estudiosos han empezado a vincularla de forma global con el resto de los problemas del comportamiento alimentario, ampliando así la causalidad genética y/o familiar de la obesidad (Apfeldorfer, 1995).

7.2. La obesidad: Una perspectiva sociocultural

7.2.1. El problema

A juzgar por el alarde de titulares de la prensa diaria relativos al sobrepeso y por la profusión informativa al respecto sobre los riesgos sanitarios derivados del mismo podría concluirse que el sobrepeso constituye, hoy, un grave problema sanitario. Veamos algunas muestras de los ecos aparecidos en algunos medios de comunicación:

> "Niños pobres, obesos… y ahora enfermos. Un 40 % de los adolescentes de familias pobres de EE.UU. presenta síntomas de diabetes por mala alimentación" (La Vanguardia, 8-6-2004).

"Casi un 20 % de los madrileños se enfrenta a problemas de obesidad" (ABC, 29-4-2004).

> "Francia declara la guerra a la obesidad infantil y juvenil. Prohibidas las máquinas de venta de golosinas en los colegios" (El País, 31-7-2004).

> "Una sociedad de peso. Más de la mitad de la población española tiene sobrepeso. Un fenómeno generalizado en los países occidentales" (El País, 20-6-2004).

En efecto, en España, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud (2001), el 13 % de la población estaría dentro de la obesidad y, además, otro 36 % de los españoles (44 % de los hombres y 28 % de las mujeres) presenta sobrepeso. Por otra parte, a nivel mundial, se habla de la existencia de 320 millones de personas obesas.

Estas cifras relativas a la obesidad y al sobrepeso dan lugar a que, a menudo, se hable de "epidemia" y de la necesidad de tomar medidas urgentes para tratarla y prevenirla. En términos generales, se considera que sobrepeso y obesidad son una consecuencia directa de las mutaciones habidas en los hábitos sociales en general y en los alimentarios en particular. Todo ello da lugar, como se ha indicado ya en varios apartados anteriores, a que los científicos de la nutrición de los países "occidentales" destaquen otra vez la importancia de la relación entre alimentación y salud y a que proliferen las "guías" y los estándares de "buena alimentación" y de que, recurrentemente, se advierta a la población de la necesidad de mantener una "dieta

prudente" para mantener su salud. Así pues, se constata que, con la abundancia propia de los países industrializados, los problemas de salud se han desplazado desde aquellos relacionados con la desnutrición, como el raquitismo o la anemia, hacia los relacionados con la sobrealimentación y el sobrepeso. Por una parte, los profesionales de la sanidad hablan de un empeoramiento de nuestros hábitos dietéticos. Este empeoramiento se concreta, entre otros aspectos, en un consumo excesivo de calorías y en el sobrepeso correspondiente que, en cuanto tal, es considerado como un "factor de riesgo". Por otra, el valor social atribuido a la alimentación, a la salud y a la belleza física ha aumentado constantemente a lo largo de la segunda mitad del siglo XX. En definitiva, nuestra sociedad occidental parece muy preocupada por las grasas en el cuerpo y por las calorías. La cultura de masas, productora desenfrenada de imágenes, nos da a admirar y a envidiar los cuerpos juveniles y esbeltos. Los cuerpos reales parecen perder el aliento, la mayoría de las veces en vano, por perseguir esos modelos soñados o impuestos. Las estadísticas lo muestran: en los países más industrializados, un gran porcentaje de la población se sueña delgada, se ve gorda y sufre, aparentemente, la contradicción. Por otra parte, la medicina ve en la obesidad un problema de salud pública: se trata de un factor de riesgo, que es necesario reducir para prevenir numerosas enfermedades, sobre todo de carácter cardiovascular (Fischler, 1995).

Así, por una parte, los médicos emprenden una lucha contra la grasa destinada a prevenir patologías que golpean sobre todo a los hombres y, por otra, las mujeres practican frenéticamente el régimen. La situación es, pues, contradictoria. Por una parte, la medicina, durante decenios, ha prescrito a la población que adelgace. Por otra, cada vez más, psiquiatras y nutricionistas condenan el culto excesivo de la delgadez femenina, suscitada y mantenida, según ellos, por la cultura de masas y la moda. Persiguen cada vez más poner en guardia contra los efectos nefastos de los regímenes. Algunos proponen, incluso, reglamentar las representaciones del cuerpo femenino en los medios de comunicación (Fischler, 1990: 297-298).

Nos enfrentamos, pues, a una cuestión médica o, más ampliamente, biológica, que parece tener sus raíces en un fenómeno complejo y que arranca de unas nuevas circunstancias cuyos desencadenantes tienen que ver con factores sociales, económicos

y culturales. En efecto, dado que existen en la especie humana mecanismos de regulación de la alimentación de una gran sofisticación y precisión, ¿cómo explicarse, entonces, que cada vez más, el hombre coma más de lo necesario y, además, más de lo que exigiría su salud?

> "La explicación que surge espontáneamente, la más frecuente, es que las pautas culturales han sumergido la capacidad que tenía el hombre para equilibrar su alimentación del modo más beneficioso para su salud y su longevidad; en otras palabras: la 'sabiduría del cuerpo' es engañada por la 'locura de la cultura'. Ahora bien, lo que el análisis parece indicar es que no es la evolución cultural en sí la que contribuye a perturbar los mecanismos reguladores, sino más bien la *crisis* de la cultura que atraviesan los países desarrollados, fundamentalmente la desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que regían, tradicionalmente, las prácticas y las representaciones alimentarias (…). Una crisis multidimensional del sistema alimenticio se perfila con sus aspectos biológicos, ecológicos, psicológicos, sociológicos, y esta crisis se inscribe en una crisis de civilización" (Fischler, 1979: 190-191).

Las cuestiones básicas previas parecen relacionadas con la percepción que nuestra sociedad actual tiene de la gordura y de la delgadez y con su relación respectiva con otros símbolos y otros valores. Asimismo, resultaría pertinente plantearse las diferencias de símbolos y valores existentes entre diferentes clases sociales, grupos étnicos y religiosos, grupos de edad y de género, así como entre diferentes individuos. Posiblemente, pueda hablarse de un conflicto de valores en relación con la gordura y la delgadez, con la comida y la actividad física de igual modo que lo hay en otros muchos aspectos de nuestra vida y como consecuencia de los rápidos cambios que constantemente afectan a nuestra sociedad. Como antropólogos, estamos convencidos de que una perspectiva comparativa (por ejemplo, conocer el simbolismo de la obesidad y de la delgadez o las diferentes funciones y valoraciones de la comida y del comer en otras culturas o en otras épocas) nos puede proporcionar alguna luz sobre las contradicciones de nuestra sociedad en general y sobre le problema de la obesidad en particular. Además, no debemos olvidar que

> "El grado de énfasis sobre el placer sensorial puede estar culturalmente determinado, puede variar de un período histórico a otro en la misma cultura, y de una clase y un grupo étnico. Y dentro de cada grupo pueden haber variaciones debido a factores genéticos idiosincrásicos en la historia de vida de individuos " (Powdermaker, 1997: 209).

7.2.2. Los antecedentes: la biología.

Tradicionalmente, se ha considerado que las anomalías alimentarias tienen su origen en la cantidad ingerida: se come poco o demasiado, engordamos o adelgazamos según la cantidad ingerida. La realidad es algo más compleja. El peso dista de depender exclusivamente de las cantidades de alimentos ingeridas. Intervienen, también, mecanismos hormonales y neurohormonales, factores genéticos, metabólicos y constitucionales.

Hoy día, los factores hereditarios son reconocidos como determinantes en el modo según el cual cada uno reacciona frente a un entorno de abundancia. Estudios recientes llevados a cabo en EEUU y en Dinamarca sobre niños adoptados ponen de manifiesto que, en un entorno dado, si se compara el peso de los hijos convertidos en adultos con el peso de sus padres adoptivos, no hay correlación. Pero la correlación es fuerte con los padres biológicos, incluso si han sido separados pocas semanas después del nacimiento. En definitiva, la reacción a una cantidad constante de alimentos ingeridos es variable según el patrimonio genético. En los experimentos de sobrealimentación, una parte de los individuos almacena totalmente el excedente, otra parte no almacena nada, y otra parte almacena la mitad y expulsa el resto: los resultados son enteramente genéticos.

En una sociedad cuyo principal problema de nutrición es la obesidad, se olvida fácilmente lo horrible que puede ser para el organismo humano la falta de comida y de bebida (Harris, 1991:141). Sin embargo, la obesidad es sólo una forma de hambre encubierta. El espectro del exceso de peso nos acecha a algunos como el del hambre acecha a otros, porque nuestra necesidad y apetito de comida son el resultado de dos millones de años, por lo menos, de selección positiva de la facultad no sólo de comer, sino de comer en exceso. El estómago lo atestigua. Cuando está vacío es una bolsa pequeña, pero se agranda con rapidez para dar cabida a tres cuartos de kilo o un kilo de alimentos juntos. Las grandes comidas, de 10.000 o más calorías, no plantean problemas mecánicos o fisiológicos. En todo el mundo, los festines y banquetes dan testimonio del respaldo entusiástico que la sobrealimentación recibe de nuestro género, incluso por parte de personas bien alimentadas. Asimismo, el hecho de que muchas sociedades hayan sufrido hambrunas está correlacionado con el desarrollo de costumbres de ayuno para los miembros adultos que hacen de la necesidad virtud. Un ayuno de tres días puede ser un modo de aplazar o desplazar el impulso del hambre. Han sido comunes las ayudas para suprimir el hambre: masticar hojas de coca en lugar de comida, (inhiben el hambre y la fatiga) o el consumo de peyote (de efectos similares), nuez de betel, tabaco, café, té, etc. (Fieldhouse, 1986: 59-60).

Por otra parte, las personas sanas que han soportado una pérdida de peso considerable por falta de comida durante cierto número de meses son capaces de zamparse cantidades de comida asombrosas. Cuando los voluntarios de un célebre experimento sobre el hambre, realizado por Anselm Keys, volvieron a comer con libertad, empezaron a engullir 10.000 calorías diarias. No obstante, con independencia del hambre que se tenga al principio, las personas no siguen normalmente atiborrándose (...). Sentimos un deseo casi irresistible de comer, pero disponemos también de algunos controles internos que reducen nuestro apetito de comida y limitan la acumulación de excedente de grasa. En cierto experimento, algunos presos se prestaron como voluntarios para atiborrarse hasta aumentar de peso un 20 %. Conseguido este objetivo, se les permitió comer lo mucho o poco que quisieran. Muchos de ellos empezaron inmediatamente a consumir sólo unos cientos de calorías diarias hasta que recuperaron su peso original (Harris, 1991: 142).

Parece, según plantea Harris, que nuestros organismos están equipados con alguna clase de 'alimentostato' (al estilo de un termostato) y lo probaría el hecho de que las personas, por término medio, aumentan relativamente poco de peso durante toda la vida. Entre los dieciocho y los treinta y ocho años de edad, los estadounidenses no engordan por lo general más de cuatro u ocho kilos, comiendo una tras otra veinte toneladas de comida. Los expertos en nutrición consideran que el hecho de que la ganancia de peso se mantenga

en este pequeño porcentaje de los alimentos consumidos significa que el alimentostato funciona con una tolerancia de menos del 1 por ciento. Por impresionante que esto pueda parecer, no cabe confiar en el alimentostato humano para evitar que la gente coma demasiado. Aumentar de cuatro a ocho kilos hasta los treinta y ocho años de edad significa muchas veces ser de cuatro a ocho kilos más gordo a esa edad. Esta misma tolerancia aparentemente baja a las desviaciones nos permitirá a muchos de nosotros engordar de ocho a dieciséis kilos antes de cumplir los cincuenta y ocho.

Lo verdaderamente notable en la incidencia de la obesidad de la época moderna es que persiste, pese a las modas y los cánones estéticos que menosprecian a los gordos pese al gran esfuerzo educativo emprendido por las autoridades sanitarias para relacionar la obesidad con las enfermedades cardiovasculares y pese a las industrias multimillonarias dedicadas a la salud, la comida dietética y el control de peso (Harris, 1991):

> "Puesto que la mitad de la población adulta de las naciones occidentales sigue una dieta u otra, creo que ha de concluirse que el alimentostato no funciona bien en las circunstancias actuales. La razón de ello parece clara: durante la mayor parte del tiempo que los homínidos llevan sobre la tierra, no ha sido el alimentostato lo que les ha impedido engordar, sino la falta de comida. Y si es verdad que a nuestros antepasados les resultaba difícil obtener comida suficiente para engordar, se explica entonces por qué nuestro género engorda ahora con tanta facilidad" (p. 142).
>
> "La selección natural nunca tuvo la oportunidad de decantarse contra las personas que, a fuerza de comer, se volvían obsesas, dañando sus corazones y sus arterias. Durante mucho tiempo se ha culpado a las víctimas de la obesidad de su propia enfermedad. La sobrealimentación no es un defecto de la personalidad, un sucedáneo del sexo o una compensación por la pobreza; más bien, constituye un defecto hereditario en el diseño del organismo humano, una debilidad que la selección natural no pudo evitar" (p. 149).

7.2.3. Los antecedentes: la cultura y la historia.

Vistos los condicionamientos biológicos a favor del azúcar y de las grasas, su actual y creciente impopularidad debe insertarse en su contexto histórico (Flandrin y Montanari, 1996) pues, en otras épocas, los alimentos eran más deseables, no menos, tanto por su bajo contenido en fibra como por su alto contenido en grasa.

Se dice a menudo que nuestros ancestros comían mucho más graso que nosotros y que lo preferían. Esto es lo que se desprende no sólo de los recuerdos vividos de los más ancianos de entre nosotros, sino, también, de las encuestas etnológicas sobre la cocina del siglo XIX y de algunos datos históricos relativos a épocas más anteriores. Hoy, cuando los carniceros limpian la carne, eliminan las partes más grasas pues sus clientes ya no las quieren. En los siglos XVII y XVIII, por el contrario, lo graso de las diversas carnes de matanza costaba como media dos veces más que lo magro. Asimismo, ciertas piezas grasas como el pecho del buey pasaban por distinguidos mientras que hoy son piezas de segunda categoría.

Estos datos históricos no deben precipitar la conclusión de que las gentes de épocas pasadas comían más grasa que nosotros; ni tampoco que siempre, y en todas las clases sociales, se prefiriera una alimentación grasa. A pesar de la escasez de datos y de su poca fiabilidad puede decirse que los lípidos habrían representado menos del 15 % de

la ración calórica. En el siglo XVIII, los porcentajes más bajos (menos del 8 %) serían los de las categorías sociales más modestas: campesinos, artesanos, marinos, etc. En su ración alimentaria, los glúcidos proporcionarían alrededor del 80 % de las calorías. Lo mismo en los siglos XVI y XVII. En Italia y Rumania, por ejemplo, el maíz representaba hasta el 90 % en peso de la ingesta total de alimentos, una predominancia muy cercana a la exclusividad. Los vegetales frescos o en conserva participaban débilmente en la dieta de los campesinos europeos y probablemente apenas significaban el 5 % en peso del consumo de maíz. El consumo de carne, con frecuencia reservado para algunas festividades, era muy bajo y casi no tenía influencia en la nutrición. Los productos lácteos, con frecuencia reservados a los niños, eran escasos. También era escaso el consumo de grasas, más usadas como saborizantes que como alimentos nutritivos. La predominancia del maíz en la dieta se acentuaba durante el invierno, cuando su pasta apenas se aderezaba con muy escasas cantidades de queso o manteca de cerdo para darle sabor y se acompañaba con muy poca frecuencia por alguna verdura en salmuera. Los hombres recibían algunos complementos durante las temporadas de trabajo más duro, pero no las mujeres (Warman, 1988: 160-161).

El factor de diferenciación más pertinente respecto el consumo de grasas es geográfico. Una geografía paradójica puesto que era en los países más cálidos, Italia y España, donde la proporción de lípidos era más elevada (entre el 14 y el 38 %); mientras que, en un país frío como Polonia, la proporción era sólo entre el 4 y el 13 %). En algunas regiones de la Europa meridional, el consumo de grasa podía ser incluso muy elevado: 3 litros de aceite por persona y mes, por ejemplo, entre los jornaleros del campo andaluz en el año 1924 (Argente del Castillo, 1924: 37). En Polonia, los alimentos grasos habrían proporcionado entre un 4 y un 8 % de la ración calórica de los hogares campesinos y entre un 7 y un 13 % de los nobles, incluyendo los castillos reales.

Las grasas alcanzaban en los siglos XVII y XVIII altos precios, seguramente como consecuencia de su escasez: por una parte, se producían mucho menos que en la actualidad; y, por otra, tenían muchos más usos. El alumbrado de las casas, en particular, absorbía grandes cantidades de aceite y de sebo. Asimismo, el poder nutritivo de estos productos escasos y caros podía explicar el aprecio que tenían los campesinos, en cuya alimentación los glúcidos predominaban mucho más que en la actualidad (Flandrin, 1994).

Esta ha sido, históricamente, una situación muy recurrente y persiste hasta la actualidad en muchos de los países subdesarrollados, en los cuales, la presencia de productos de origen animal en la dieta es tanto más elevada cuanto más alto es el nivel de renta. En proporción a la renta, las calorías procedentes de grasas animales sustituyen a las procedentes de grasas vegetales e hidratos de carbono, y las procedentes de proteínas animales sustituyen a las de origen vegetal. En Jamaica, por ejemplo, la

harina de trigo es la primera fuente de proteínas para el 25 por 100 más pobre de la población, situándose el pollo y la carne de vacuno en los puestos décimo y decimotercero. Para el 25 por 100 más rico, en cambio, el vacuno y el pollo ocupan el primero y el segundo puesto, respectivamente, y la harina de trigo el séptimo. Esta relación es válida para todo el mundo. Las élites de Madagascar consumen doce veces más proteínas animales que las gentes situadas en la base de la jerarquía social. Incluso en Estados Unidos, quienes ocupan la cúspide de la pirámide comen un 25 por 100 más de carne que los que se encuentran en la base. En la India, los grupos de renta más alta consumen siete veces más de proteínas animales que los de renta más baja" (Harris, 1985: 23-24).

7.3. Las representaciones sociales del cuerpo: los cambios y sus razones.

Un análisis antropológico, social e histórico de los modelos corporales mostraría que siempre ha existido una profunda ambivalencia de las representaciones de la gordura y de la delgadez (Fischler, 1979: 208). Y mostraría, también, que dichas representaciones han influido, de una u otra forma, en los comportamientos alimentarios.

En la mayoría de las sociedades tribales, la economía fue de subsistencia ya fuera de caza, recolección, pesca, agricultura, ganadería o una combinación de varias de estas actividades. La mayor parte de su actividad productiva estaba relacionada con la producción de alimentos. Una actividad física más o menos vigorosa era la norma para hombres y mujeres fuera cual fuera el tipo de economía. Pero, aunque todo el mundo trabajara más o menos duro en la producción de alimentos, el hambre representaba una experiencia relativamente común pues los períodos de escasez o, incluso, de hambruna no eran inusuales. Cambios estacionales, plagas, pestes y otras causas naturales provocaban períodos alternativos de relativa abundancia y de escasez. Así, puede entenderse que la glotonería, uno de los pecados capitales de nuestra sociedad, fuera una práctica social aceptada e incluso valorada entre estas sociedades tribales. Previendo un festín, un trobriandés decía: "Estaremos contentos y comeremos hasta vomitar". Una expresión de una tribu sudafricana dice: "Comeremos hasta que nuestros vientres revienten y no podamos mantenernos de pie" (Powdermaker, 1997;

204). También, en castellano, se dice: "Como el pobre, reventar antes que sobre" o, en catalán: "Més val que faci mal que no que quedi" (Más vale que haga daño que no que sobre).

Dada la escasez de alimentos y el temor, hasta hoy, de la hambruna en muchas sociedades tribales, la significación social de la comida y el duradero impacto de la primera satisfacción sensorial de los niños, no resulta sorprendente que la robustez o un cierto grado de obesidad sea contemplado a menudo de modo favorable. Ello es particularmente válido para la atractividad femenina. Entre los Banyankole, un pueblo pastor del Este de Africa, cuando una chica empieza a prepararse para el matrimonio, a la edad de ocho años, ya no se le permite jugar ni correr, sino que debe permanecer en casa y beber grandes cantidades de leche diariamente hasta engordar de tal modo que, al cabo de un año, apenas si puede andar torpemente. Cuanto más gorda, más hermosa; y su condición contrasta con la del hombre, atlético y bien formado. Las mujeres de la corte, la madre del rey y sus esposas, son las más gruesas. No hacen ejercicio alguno y tienen que trasladarse en literas cuando van de un lugar a otro (Powdermaker, 1997: 205).

En resumen, para muchas de las sociedades tribales, el hambre ha sido una experiencia común y una buena parte de la energía masculina y femenina se emplea en producir la comida suficiente para mantenerse vivos. En cualquier caso, como hemos remarcado en los capítulos primero y segundo de este libro, la comida no es sólo una necesidad biológica, sino que sus funciones sociales y psicológicas son muy significativas. Los regalos de comida son una parte importante de las relaciones sociales: entre parientes, entre clanes, con los antepasados y con los dioses. La comida juega un papel importante en el ritual, en la magia, en la brujería y en la hospitalidad. La acumulación de comida es una señal de prestigio y la obesidad, una señal de belleza y de atracción en las mujeres (Powdermaker, 1997: 205).

Puede suponerse que la seducción de la gordura era tanto más fuerte en cuanto que la delgadez significaba hambre, enfermedad y pobreza. Esta sublimación de la obesidad es característica de todas las sociedades sub-alimentadas en las que la alimentación constituye la preocupación esencial para todo el mundo (Burguière, 1964-65: 66). En esta misma línea (Skrabanek, 1994: 174), las prescripciones dietéticas de las épocas pasadas contrastan fuertemente con la dietética actual. Cuando Ambrosio Paré (1510-1590) prescribía un estimulante a un paciente, le sugería un régimen alimentario compuesto por

> "alimentos abundantes y suculentos, tales como huevos cocidos, uvas de Damasco confitadas en vino y azúcar, sopa de pan hecha de potaje cocido en un gran caldero, con las pechugas de un capón, alas de perdiz y otras sustancias fáciles de digerir, como ternera, cabrito, pichones, perdigones, tordos y otros platos parecidos. La salsa será de naranja, jugo de acedera y manzanas amargas; el enfermo deberá comer, también, buey hervido con hierbas excelentes, como acedera, lechuga, chicoria, verdolaga, maravilla y otras; su pan, finalmente, estará hecho de harina de trigo y no será duro ni muy blando".

Hoy, por contra, en nuestra sociedad de la abundancia, la repulsión que entraña la obesidad es tanto más fuerte en tanto que malnutrición y pobreza significan exceso de grasas (Nahoum, 1979: 26). Nuestros cánones de belleza, particularmente los de la mujer, han sufrido importantes cambios en relación con los de las sociedades tribales y

con épocas anteriores de nuestra propia sociedad. La delgadez, la apariencia juvenil es hoy deseada por las mujeres de todas las edades. En la actualidad, el término "matrona", con su connotación de gordura, no resulta nada halagador. Aunque el cuerpo femenino tenga, comparativamente, mayor predisposición a la grasa y el masculino al músculo, el cuerpo robusto o gordo en la mujer no es considerado bello ni sexualmente atractivo. El rol de la esposa moderna, sexualmente activa, contrasta fuertemente con el de la mujer puritana del siglo XIX, más preocupada por la maternidad que por su atractivo sexual. Por estas y otras razones, el actual culto a la juventud aparece muy fuerte entre hombres y mujeres aunque parece estar aceptado que el atractivo físico es todavía más importante para las mujeres que para los hombres (Powdermaker, 1997: 206).

A lo largo de los últimos cuarenta años se han consolidado una serie de cambios en relación con el ideal del cuerpo, tanto masculino como femenino, de tal manera que el deseo de salud, de longevidad, de juventud y de atractivo sexual son una poderosa motivación contra la obesidad. Todo ello se concreta en la preferencia, dicho de un modo simplificado, por la 'esbeltez', en lugar de por la 'robustez'. La preocupación por la salud va acompañada de la preocupación por la "línea", es decir, por la belleza:

> "... a ambas orillas del Atlántico, el 'cuerpo de Narciso' se encuentra en vías de mejora. 'Tu aspecto exterior me dirá quien eres'. En el terreno del 'cuerpo triunfador', la iniciativa corresponde a América. Las estadísticas (supongámoslas fiables) nos informan sobre el esfuerzo emprendido y sobre los resultados logrados: entre 1960 y 1980, el número de americanos que practican un deporte ha pasado de 50 a 100 millones..." (Bodi-Gendrot y Orfali, 1989: 557).

Las ideas sobre el cuerpo y la salud tienen una influencia muy directa y muy importante sobre la cultura alimentaria y los comportamientos alimentarios que se consideran adecuados en cada caso. Como dice Bourdieu (1988, 188):

> "El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo; es decir, sobre su fuerza, su salud, su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienen a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de las profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase.

Por otra parte, la idealización del cuerpo -joven, bello y sano- ha provocado una transferencia de valores de la que el cuerpo médico ha sido el beneficiario en detrimento del clero. El Bien, los ideales de la perfección, de pureza, que antaño se correspondían con valores trascendentales, ahora se corresponden con una "buena salud" corporalmente idealizada. El Mal, los pecados, tales como el abandono a los apetitos del cuerpo, la golosina, la lujuria, la pereza... ya no son castigados con el infierno después de la muerte, sino que conducen a infiernos mucho más inmediatos: la enfermedad, la muerte, la obesidad, manifestaciones del envejecimiento... todos ellos signos patentes de pecados contra la higiene corporal y alimentaria (Apfeldorfer, 1994: 31).

El valor moral atribuido a la delgadez y al régimen se justifica generalmente en nombre de la salud. Muchas explicaciones han sido ofrecidas para la profunda importancia de un físico delgado. La mayoría de ellas enfatizan la estética física y rasgos de personalidad asociados con el físico. La delgadez no sólo es presentada como atractiva sino que se asocia con el éxito, el poder y otros atributos altamente valorados. En cambio, la gordura es considerada física y moralmente insana, obscena, propia de perezosos, de glotones. Las evaluaciones positivas y negativas del físico se proyectan, por inferencia, a los patrones típicos de conducta correlacionados con atributos morales: autocontrol y autoindulgencia, respectivamente. Aunque esto pueda resultar cierto, no deja de ser secundario para poder explicar el ideal de la delgadez propia de los últimos cien años cuando la mayoría de la población de las sociedades industriales ha tenido los medios y la oportunidad de estar gorda. Sólo entonces, las clases altas eligieron distinguirse de las clases trabajadoras adoptando un ideal de delgadez que, luego, sería imitado por las clases medias y bajas (Mennell, Murcott, Otterloo, 1992: 51).

¿Qué ha ocurrido para que de una positiva valoración de las grasas y de los alimentos energéticos en general se haya pasado a su rechazo y a su eliminación en productos en los que constituía uno de sus componentes esenciales? La misma publicidad de los productos nos ofrece las claves. Los productos "ligeros" son uno de los muchos ejemplos. "Grasas" y "calorías" constituyen una especie de enemigos públicos. Son enemigos de nuestra "salud" y de nuestra "línea". Para la prevención de las enfermedades cardio-vasculares, la reducción del contenido en colesterol de los alimentos es una preocupación aparecida recientemente y convertida en obsesión. Así, los productos sin colesterol representan hoy una nueva generación más de los productos-salud.

Tradicionalmente, hasta la década de los cincuenta, incluso sesenta, para las clases trabajadoras, una buena alimentación era, ante todo, una alimentación "nutritiva", es decir, sana, pero sobre todo abundante y saciante. Hoy, sin embargo, la mayoría de la población piensa que "comemos demasiado". La preocupación cuantitativa, el "temor

de que no alcance la comida", ha retrocedido. Hoy, la preocupación dominante es de carácter más cualitativo. En nuestros días, dice Fischler (1995), la cuestión crucial es cada vez más *saber qué comer* y en *qué proporción*. La preocupación cuantitativa no está ausente, pero, si acaso, se plantea más bien en términos de restricción (sirvan de ejemplo los llamados "snacks dietéticos"). Las encuestas muestran, en efecto, que a cada instante, entre un cuarto y un quinto de la población sigue algún tipo de régimen. Las sociedades de la abundancia están preocupadas por la necesidad de regular su alimentación. El imperio del régimen es inmenso: invade los mass media y la edición, el marketing y la publicidad, la medicina y las medicinas "paralelas", "suaves" o "alternativas".

Además, la sedentarización de la fuerza de trabajo ha supuesto una reducción de los gastos energéticos de los individuos y una menor atracción por las carnes y grasas de efectos saciantes. La sobre-alimentación y la toma de conciencia sobre los excesos alimentarios están en el origen de los cambios de preferencias observadas a lo largo de los años 80s en los países más industrializados y, más particularmente, en las fracciones de población más acomodada. Se asiste así al inicio de una inversión de tendencia de los juegos de sustituciones entre los alimentos: ahora, la atracción de los productos de origen vegetal resulta mayor y esta atracción se ve reforzada por los discursos de los nutricionistas. Resulta curioso que los discursos parecen corresponderse con las preferencias y los comportamientos de las clases más acomodadas. Las carnes (particularmente las rojas) a menudo se asocian a las grasas y, por esta misma razón, son rechazadas en respuesta al deseo de "diestética", que se desarrolla, sobre todo, entre las mujeres de edad mediana (Lambert, 1997: 242).

Por otra parte, comer grasas ha dejado de ser un privilegio. Con el aumento de los salarios y la disminución de los precios, la carne y los productos de charcutería se han convertido, en los últimos decenios, en un lujo muy accesible. Su consumo creció sin cesar desde finales del siglo XIX hasta los años 60 y lo hizo en detrimento de las legumbres, las patatas, el pan y las pastas. En los años 80, sin embargo, se nota una inversión de la tendencia: el acento se pone en la alimentación ligera y el consumo de carne es severamente criticado. Han sido, sobre todo, los cuadros superiores los que han reducido el consumo (particularmente de buey y ternera, mientras que aumentan el de charcuterías y aves). Los agricultores permanecen más tradicionalistas. Sólo a partir de los 80 empiezan a tomar gustos más sofisticados (legumbres y platos congelados, aguas minerales, margarina y yogures). Las otras categorías sociales tienen comportamientos intermedios entre estos dos extremos. Sin embargo, debe notarse que, sean cuales sean las modificaciones en los consumos, la ración proteica permanece remarcablemente fija, en los alrededores del 15 % de la ración total. Altas y bajas en el consumo de productos cárnicos se compensan con variaciones en sentido inverso de cereales y productos vegetales (Apfeldorfer, 1994: 174-175).

Asimismo, una gran proporción de las personas que son entrevistadas en las distintas encuestas que se hacen en diferentes países industrializados declara "evitar o limitar lo más posible" los platos con salsa, las grasas, el vino y el azúcar. Por su parte, la respuesta gastronómica a los nuevos valores dietéticos y estéticos, sintetizados en la "nueva cocina", preconiza una menor presencia de las grasas, el abandono de las salsas pesadas y la recuperación de verduras, legumbres y ensaladas (Henri Gault y Christian Millau, 1972). Así, en los años ochenta, la cocina se ha aligerado, desgrasado,

frugalizado, "japonizado"; pone cada vez más en primer plano el pescado y las legumbres, la cocción al vapor frente a las salsas y las carnes.

Por su parte, la industria sigue a la nueva cocina y a la medicina con los platos "ligeros" y los productos "bajos en calorías", que integran en el alimento el beneficio del régimen. En los últimos años, la industria alimentaria ha puesto en circulación una serie de "nuevos productos" cuyas especiales o novedosas características consisten, fundamentalmente, en alterar su composición eliminando alguno de sus componentes más característicos, por ejemplo la "grasa", o eliminando la carne por completo, manteniendo, eso sí, el nombre del producto, el aspecto, el color y alguna referencia a su sabor y a su textura.

> A LA SALUD POR LA ALIMENTACION. Alimentos alternativos "NATURALES", elaborados con vegetales, cereales y leguminosas, fuente de proteínas, vitaminas, minerales y oligoelementos. De alto valor biológico, *pudiendo sustituir la carne animal*. Es de destacar su aporte en grasas vegetales ricas en ácidos grasos poliinsaturados muy indicados en problemas de circulación, colesterol y obesidad. Este producto satisface dos aspectos fundamentales de la alimentación: 1) Estar bien nutridos para una mejor salud. 2) Disfrutar de sabores variados y agradables. 1ª MARCA ESPAÑOLA DE EMBUTIDOS VEGETALES. EMBUTIDOS 100 % VEGETAL. TODOS NUESTROS PRODUCTOS [*hamburguesas, salchichas, mazas, chorizos, chopensano, morcisan, sobrasana***)** SE VENDEN EN TIENDAS DE DIETETICA Y HERBOLARIOS [Los subrayados son nuestros].

La preocupación por la salud puede dar lugar, también, a otro tipo de modificaciones en los productos cárnicos por parte de la industria: pueden disminuirse algunos de sus componentes (grasa y colesterol, por ejemplo), puede disminuirse la cantidad de uno de los elementos utilizados para darle sabor y conservación (la sal) e, incluso, puede añadírsele otro no sólo completamente ajeno al producto sino asociado a un producto completamente diferente por no decir "opuesto", el bífidus activo, asociado al yogur:

> "El chorizo sanissimo esta hecho tan sólo con magros de cerdo seleccionados, sal y pimentón. En su elaboración, todo lo que contribuye a mejorar tu salud es importante. Por ejemplo, ¿creías que el bífidus era sólo cosa de yogures? Pues resulta que el chorizo sanissimo tiene bífidus activo que mejora tu flora intestinal. Sí llevarás una dieta más equilibrada y te sentirás mejor. Si buscas alimentos con menos grasa, sal y colesterol, o simplemente quieres llevar un estilo de vida sano sin renunciar al mejor sabor, ya puedes probar todos los productos de la gama Sanissimo: chorizo, salchichas, pastel de pavo, jamón cocido y pechuga. El placer es Sanissimo. Campofrío Sanissimo. El placer de comer sano".

Así pues, la "revolución industrial" aplicada a la industria alimentaria ha permitido, en las últimas décadas, incrementar considerablemente la disponibilidad de todo tipo de alimentos hasta el punto de que, en los países más industrializados, se ha pasado de la escasez a la sobreabundancia. En definitiva, nuestra sociedad contemporánea se caracteriza, comparada con la escasez de las sociedades tradicionales, por una economía de la abundancia. Comemos demasiado. Tenemos mucho de todas las cosas. Se nos trata como "consumidores". Constantemente se nos reclama para comprar más y más cosas y cosas nuevas: alimentos, coches, electrodomésticos, vestidos, etc. Se nos dice constantemente que la prosperidad debe ser mantenida incrementando constantemente el consumo. Todo ello supone un fuerte contraste con un pasado no muy distante cuando el ahorro y la frugalidad constituían dos apreciadas virtudes y el énfasis se colocaba más en la producción que en el consumo (Powdermaker, 1997: 205-206).

Ahora bien, del apetito actual del Occidente industrializado, puede pensarse que, aunque sobrealimentado, no está satisfecho. La sobrealimentación contemporánea reviste aspectos inéditos pues no se debe a "orgías alimentarias" parecidas a las de los cazadores después de una buena campaña ni a los festines dionisíacos propios de las grandes ocasiones de la mayoría de las sociedades agrícolas durante los cuales se absorben cantidades extraordinarias de carne, grasa y alcohol. Por el contrario, en nuestra sociedad contemporánea, parece que este tipo de excesos festivos está en vías de desaparición. Hoy no se celebran, casi, los banquetes en los que se consumen de golpe varios miles de calorías… Pero, todo el mundo, o casi, desde la infancia, picotea, contínuamente, golosinas o "entretenimientos" diversos y la nevera es un constante viaje de ida y vuelta. El hambre ya no nos amenaza, nos "cosquillea". Ya no se vive en la época de la "grande bouffe" sino en la del "gran picoteo" (Fischler, 1979: 189).

Mennell (1985) ha apuntado hacia el contexto de un amplio y duradero proceso social de cambios en el control del apetito en un sentido cuantitativo. La cantidad de alimentos que los humanos pueden ingerir no está solamente determinada por factores biológicos sino que está fuertemente influenciada por presiones culturales, sociales y psicológicas. Además, en una situación de aumento de la capacidad adquisitiva, con mayor ostentación hospitalaria y festiva, pueden incitar a un mayor consumo y a una demanda creciente de alimentos socialmente prestigiosos. Y, así, las presiones culturales, de carácter ceremonial y social sobre todo, en lugar de dar la 'señal' de parar, pueden, por el contrario, dar la señal inversa (Douglas, 1979: 159). Asimismo, en un contexto de abundancia, cuando el 'ama de casa' compra la comida está más preocupada pensando que es lo que se comerá su familia que pensando que es lo 'mejor' para ellos desde un punto de vista nutricional (Thomas, 1981). Por otra parte, la gente come para satisfacerse a si misma (aspira a un modo de vida determinado, a expresar su personalidad, halagar a sus invitados, etc.) y no a los nutricionistas. Consecuentemente, decía Burnett (1979, 346-347) no cabe esperar mucha racionalidad dietética de las elecciones alimentarias de los consumidores.

Biológicamente, la evolución no ha preparado a nuestros organismos para la abundancia. Por el contrario, ha forjado mecanismos de regulación biológica "previsores", económicos, capaces de preparar y administrar reservas movilizables en la escasez. Por esta razón, el moderno ideal de la delgadez se hace biológicamente difícil de conseguir. Además, por una serie de razones, la relación moderna con la alimentación hace esta tarea todavía más difícil. En efecto, no sólo las conductas

individuales están menos enmarcadas socialmente sino que también reina una cacofonía dietética, una proliferación de discursos, muchas veces contradictorios, sobre nutrición, prescripciones, avisos, advertencias, solicitaciones atrayentes y sectarismos diversos (Fischler, 1995). Además, los constantes intentos de modificar los comportamientos dietéticos basados en la presunción de que la dieta afecta de la misma manera a todos los individuos no contribuyen a mejorar la eficacia en la prevención de las enfermedades y, por el contrario, pueden disminuir la confianza de los individuos en la ciencia de la nutrición (Harper, 1988).

Por otra parte, con la aparición de las empresas transnacionales dedicadas a la producción y venta de comestibles en el mercado mundial, nuestros hábitos dietéticos se ven constreñidos por una forma de cómputos de costes y beneficios cada vez más precisa, pero también más parcial. En grado cada vez mayor, lo que es bueno para comer es lo que es bueno para vender. Además la opulencia ha resultado tener sus propias e imprevistas limitaciones en forma de costumbres alimentarias cuyos peligros derivan no de la escasez sino de la abundancia excesiva de alimentos. Hoy en día, nos hemos dado cuenta de que los mecanismos que 'encienden' el apetito humano son mucho más sensibles que los que lo 'apagan'. Este defecto genético es una invitación permanente a la industria alimentaria para que sobrealimente a sus clientes. Es cierto, sin embargo, que el coste en términos de obesidad y trastornos cardiovasculares está llevando, como hemos señalado al principio, a una aversión cada vez más extendida hacia los alimentos de origen animal con alto contenido en grasas y colesterol (Harris, 1989: 273) y hacia los dulces y el azúcar (lipofobia y sacarofobia).

Es en este contexto social, aparentemente tan dispar y contradictorio respecto a las prácticas alimentarias, donde se han situado los diversos trastornos del comportamiento alimentarios, entre ellos la anorexia y la bulimia nerviosa.

7.4. La anorexia y la bulimia nerviosa como dolencias étnicas.

Junto a la obesidad, otras enfermedades que han sido calificadas, con mayor o menor acierto, de "epidémicas" y "propias" de la modernidad, son la anorexia y la bulimia nerviosa. La literatura médica es la que se ha empleado más a fondo en la definición clínica de estos trastornos alimentarios ya desde el siglo XVII[48]. Y si algo ha dejado claro esta literatura es que estamos ante manifestaciones que se caracterizan por su gran maleabilidad, en el sentido de que los síntomas asociados varían bajo la influencia de factores históricos o de circunstancias sociales cambiantes (Rusell, 1985), lo que ha hecho que se las considere también como socio-patologías. La primera descripción de la anorexia nerviosa la realizó Morton en 1689, considerándola como una perturbación del sistema nervioso debido a la restricción alimentaria. Fue, sir William Gull quien, en 1874, acuñó el término en plena discusión sobre la naturaleza "milagrosa" o no de las *fasting*

[48] La sintomatología, las causas, los datos epidemiológicos y las denominadas "conductas de riesgo" de estas enfermedades, aunque con rasgos diferenciados entre sí, son muy variadas y complejas y han sido definidas clínicamente en numerosas ocasiones. Sugerimos la síntesis y las diferenciaciones establecidas por Toro en el primer capítulo de su obra ya citada (1996, 1-15). Para una revisión sintética de las principales aproximaciones teóricas sobre la causalidad de anorexia es interesante el trabajo de DiNicola (1990).

girls o muchachas ayunadoras[49]. Gull consideraba que se producía por una falta de apetito debido a un estado mental mórbido y señalando que se registraba con más frecuencia entre las mujeres de las clases más ricas de la sociedad, aunque también podía afectar a los hombres. La vida de estas mujeres, a finales de ese siglo, estaba bastante determinada por sus roles domésticos, "naturales", de esposas y madres. Como depositarias de la feminidad, no se asumía que tuvieran un conocimiento racional, y se construían consecuentemente a través de conceptos relacionados con lo irracional.

Las conductas de las mujeres fueron descritas en los informes médicos a menudo como "desviadas". El pensamiento lógico y racional era masculino, mientras que la representación de la feminidad mostraba a las mujeres como seres emocionales, creativos, desviantes y locos. En sus escritos, Lasègue (1873) y Gull (1874) asumieron la naturaleza irracional de las mujeres y especialmente de las mujeres jóvenes para sostener sus argumentos científicos. Situando la anorexia en el discurso de la feminidad, pudieron presentarla como una "perversión mental", propia de las mujeres jóvenes que, al fin y al cabo, eran inherentemente irracionales y emocionalmente inestables. Estos médicos intentaron buscar, sin éxito, causas orgánicas que pudieran explicar la anorexia nerviosa. Fue, entonces, cuando trasladaron su atención hacia la mente, atribuyendo su origen al estado psíquico de las pacientes: los disturbios en la vida marital, sexual y emocional de las mujeres ocasionaban esa especie de "locura". Este apunte supuso un paso importante en los análisis de estos problemas, ya que después de haber investigado durante largo tiempo sus orígenes causales en diversos ajustes neuroendocrinos, los médicos se remitieron a lo más evidente y admitieron un origen psicológico y cultural en los trastornos alimentarios.

A partir de la profesionalización de la disciplina médica y de los psiquiatras, las enfermedades mentales se fueron extendiendo y perfilando, de modo que se clasificaron tipos de anorexia nerviosa según la edad de las mujeres y según la aparición de síntomas psicóticos. La mayoría de los tratamientos que se aplicaron hasta mediados de siglo XX reflejaban el incremento del empleo de prácticas científicas en el manejo de las enfermedades mentales y dichas técnicas incluyeron extractos de tiroides, testosterona, *litium* carbonatado, lobotomía prefrontal, leucotomía, más tarde la terapia de insulina y la terapia electroconvulsiva (ECT o de *shock*), los implantes de pituitarias de ternera y un buen número de fármacos. El tratamiento actual de los trastornos del comportamiento alimentario se caracteriza por incluir observaciones, métodos exploratorios y explicaciones distintas que en etapas anteriores, aunque algunas prácticas como el aislamiento social, el reposo o la administración de fármacos continúan vigentes.

Entre las primeras elaboraciones conceptuales de interés, hay que destacar las aportaciones de la psiquiatra Bruch (1973) ya que supusieron un progreso en la teoría y el tratamiento de la anorexia nerviosa, al otorgar una marcada relevancia a las percepciones que hoy expresan las personas anoréxicas. A principios de los años setenta, esta autora definió la anorexia nerviosa -distinguiendo entre primaria y secundaria- como un trastorno de la imagen corporal y un defecto en la interpretación de los estímulos corporales. Sostenía, también, que este trastorno debía ser comprendido en términos del desarrollo de la personalidad total en el contexto de una familia concreta, especialmente en las edades infantiles y adolescentes en las que se busca y desarrolla la autonomía. Por su parte,

[49] La utilización del término *fasting girl*s implicaba en la transición secular la noción de "histeria", pues los médicos consideraban a las muchachas particularmente proclives a los trastornos nerviosos (Brumberg 1988).

Selvini (1974), asumió la trascendencia de la dinámica familiar como transmisora de los valores y prácticas sociales, aunque atribuyó el desarrollo de la anorexia a la emergencia de la sociedad opulenta. Esta sociedad se caracterizaría por una mayor orientación hacia el consumo y, sobre todo en las familias de clase media, un incremento de la atención dirigida a los hijos y a las mujeres, experimentando una situación contradictoria provocada por la creciente presión en favor de su emancipación. A partir de ambas aportaciones, se desglosan dos líneas claras de tratamiento en la práctica psiquiátrica: 1) la que profundiza en la dinámica familiar, considerándola como el factor causal más importante de esta enfermedad (Minuchin *et al.*, 1978) y 2) la que se decanta por una interpretación social y cultural de la génesis de los trastornos (Garfinkel y Garner, 1982; Vandereycken y Meerman,1984).

La bulimia, por su parte, ha sido objeto de menor atención por la literatura médica. Históricamente, los atracones sólo habían sido objeto de atención si aparecían asociados a algún otro trastorno (Stein y Laakso, 1988). En el siglo XVIII, fue descrita como una enfermedad en la que el paciente se veía afectado por un deseo insaciable y perpetuo de comer; el enfermo podía dar fin a sus atracones sin más, vomitando o desmayándose. A lo largo siglo XIX, esta sintomatología se fue asociando progresivamente con la anorexia. De igual modo, la *hiperorexia*, que incluía atracones, restricción alimentaria, vómitos, ideas obsesivas y uso de laxantes, se describió sobre todo en las jóvenes histéricas y cloróticas. Hasta antes de los años setenta del siglo XX, el concepto de bulimia tampoco suscitó el interés médico o científico en general. Lo que globalmente estaba aceptado era el papel de la bulimia como síntoma y como una perturbación frecuentemente incorporada a la anorexia nerviosa y a la obesidad. A finales de esa misma década, sin embargo, la bulimia ya es descrita en tanto que entidad nosológica independiente. Rusell hace hincapié en que, junto a los atracones y las medidas compensatorias, aparece el miedo a no engordar como condición *sine qua non.*

En la actualidad se acepta que el trastorno bulímico se superpone con frecuencia al anoréxico o forma parte del mismo y que, como este último, tiene una base cultural importante que los vincula[50]. Para Toro (1996, 9-13), lo característico de la anorexia nerviosa son la alteración perturbadora de la imagen corporal y el miedo a aumentar de peso. La define como "un trastorno del comportamiento alimentario caracterizado por una pérdida significativa del peso corporal, habitualmente fruto de la decisión voluntaria de adelgazar, sobrevalorándose las dimensiones de la silueta corporal". La bulimia nerviosa la caracteriza a partir de "la presencia de episodios críticos en los que la persona afectada ingiere cantidades de alimento significativamente superiores a los que es normal ingerir en circunstancias similares". Los atracones, junto con las prácticas destinadas a compensar sus efectos, los vómitos autoinducidos, el uso de laxantes y diuréticos, la restricción alimentaria, la incidencia de la preocupación por el peso en la autoestima y la restricción alimentaria son algunos de los puntos de coincidencia.

Es evidente que el hecho de ayunar, o bien de restringir la alimentación, o incluso de comer rápidamente grandes cantidades de alimentos, engendra estados biológicos y

[50] Tal como apunta Toro (1996: 326), la bulimia nerviosa suele ser hija de la restricción alimentaria y, por ende, de la anorexia nerviosa, compartiendo con ésta las razones que llevan a tal restricción, pero sin olvidar que muy probablemente algunas de las implicaciones psicobiológicas del trastorno bulímico son distintas y más intensas que en la anorexia nerviosa.

psicológicos particulares[51]. También es cierto que los efectos del ayuno, es decir, de la privación total de alimentos, se experimentan de forma especial entre las personas anoréxicas. La alternancia de la restricción alimentaria y la hiperfagia son prácticas habituales entre las personas bulímicas. Sin embargo, estos diferentes estados no son desconocidos en la mayor parte de las personas obesas, quienes experimentan los efectos del ayuno y de la restricción alimentaria en los periodos en que intentan perder peso, a menudo consecuencia de la hiperfagia.

El hecho de que estas situaciones puedan observarse en diferentes grados en los diversos trastornos del comportamiento alimentario constituye un argumento bastante serio para que se les considere formando parte de un *continuum* y no como problemas separados y aislables (Apfeldorfer, 1995). Si esta es una cuestión relevante, también lo es que se haya insistido en la muticausalidad de factores que articulan estos fenómenos. Dentro de los principales factores citados, se han destacado las características genéticas, los rasgos de personalidad, las experiencias estresantes, la patología y la conflictividad familiar o los trastornos comórbidos, entre otros. Ahora bien, ese reconocimiento de la multicausalidad, ha servido para justificar las dificultades que acompañan al abordaje clínico y la resolución eficaz de estos problemas. Por otro lado, todos estos factores no son específicos ni de la anorexia ni de la bulimia nerviosa, puesto que se encuentran en numerosos cuadros psicopatológicos descritos también por la literatura médica[52]. De acuerdo con Toro (1996, 325), los únicos factores etiológicos inmediatos y específicos de estas enfermedades, hoy por hoy, serían aquellos que dan lugar directamente a la pérdida de peso y estos factores son, mayoritariamente, de *carácter sociocultural***:** el temor al sobrepeso, los problemas relativos a la imagen corporal y la disposición al adelgazamiento.

7.4.1.- La estigmatización social de la anorexia y la bulimia nerviosa.

Aunque hasta ahora la biología sólo ha podido dar cuenta de una pequeña parte del origen de estas enfermedades, la definición y tratamiento de los trastornos alimentarios ha estado y siguen estando muy medicalizados[53]. La anorexia nerviosa fue reconocida con una entidad clínica independiente cien años atrás en Francia, aunque los relatos de ayuno voluntario y consumo nervioso aparecen descritos, como ya hemos dicho, en 1689, por Morton. Desde los inicios, la descripción que se fue apuntado acerca de la anorexia -qué era y qué la causaba- mostraba un retrato estigmatizante de las pacientes: mujeres enfermas

[51] Un aspecto a destacar es que cualquier trastorno por autoinanición, que incluye no sólo la restricción alimentaria, sino la eliminación de lo ingerido, para ser considerado auténtico trastorno del comportamiento alimentario debe contar con un grado de *malnutrición* suficiente (Toro, 1996).

[52] Esta misma literatura señala, por causas neurobioquímicas (genéticas), la mayor suceptibilidad de las mujeres a experimentar trastornos psicobiológicos, que una vez establecidos, serían los principales factores de mantenimiento de los mismos. En los casos que nos ocupan, el modelo corporal basado en la delgadez es, no obstante, cultural.

[53] Entendemos por *medicalización* el proceso por el que problemas de origen no médico son definidos y tratados como problemas médicos, usualmente en términos de enfermedades o desórdenes (Conrad, 1992). El modelo médico-psiquiátrico hegemónico presenta ciertas dificultades tanto para definir y clasificar los diferentes tipos de trastornos alimentarios como para abordarlos clínicamente. Los datos revelan problemas no ya para *sanar* a sus pacientes sino, simplemente, para prevenir y evitar el incremento de estos fenómenos. Recordemos que los resultados registrados no son muy alentadores: sólo se recuperan totalmente entre el 60-65% de las pacientes atendidas de forma precoz, fallecen entre el 6 y el 8% de las personas afectadas, generalmente suicidándose, y entre un 25 y 30% quedan para siempre influidas por la enfermedad.

que eran sólo piel, con estados mentales mórbidos. Estas descripciones recuerdan al tipo de estigma físico y de carácter definidos por Goffman (1963, 3-4): deformidades físicas, extremos en peso o falta de altura, adicciones, desviaciones sexuales, pasiones no naturales, desórdenes mentales, etcétera. Estos retratos están enraizados en la medicalización de las conductas alimentarias y en la definición facultativa de la anorexia y de la bulimia nerviosa como "síndromes psiquiátricos" que han dominado durante más de cien años (Williamson, 1990: 8). Por otro lado, bien es sabido que, con frecuencia, las enfermedades mentales son enfermedades estigmatizadas (Conrad y Schneider, 1980: 247). Cuando las perspectivas psicomédicas delimitan el problema y sus soluciones se convierten en dominantes, empiezan a concurrir diversas definiciones sobre los trastornos del comportamiento alimentario. En el proceso de control social médico, las normas se construyen para definir qué es saludable, qué es correcto, qué es normal y qué es, en consecuencia, desviado. Las conductas clasificadas como desviadas necesitan ser controladas médicamente. En su intento por legitimar su acción, estos trastornos se alinean con los desórdenes compulsivos y obsesivos, con la ansiedad, con la depresión. De este modo, se contribuye a la individualización de los problemas sociales y a psiquiatrizar el diagnóstico y la clasificación de estas prácticas. Aquí reside, a nuestro entender, uno de las cuestiones claves en la orientación y en el tratamiento de estos problemas.

Hoy, numerosos investigadores de los trastornos del comportamiento alimentario han remarcado de forma consensuada que la incidencia de la anorexia y bulimia nerviosa se ha incrementado notablemente en las últimas décadas. Muchos atribuyen este incremento a los factores socioculturales y a la tendencia hacia un modelo más delgado de belleza femenina (Gordon, 1994: 37; Polivy *et. al.*, 1986: 103-105). Sin embargo, si bien es cierto que, en la actualidad, la mayoría de los estudiosos convienen en que estos trastornos no pueden ni deben entenderse sin tomar en cuenta los factores socioculturales que los explican, a la hora del tratamiento, focalizan y definen el problema casi exclusivamente de una forma individual y psicológica, recurriendo a menudo a la farmacología y/o a tests de diagnóstico que insisten en el carácter estigmatizado/desviado de sus pacientes. Así pues, cabe plantearse la cuestión de que si, efectivamente, es la presión cultural la que ofrece mayor capacidad explicativa de estos fenómenos ¿por qué no abordarla? o ¿por qué, en buena parte, no cambiarla?.

7.4.2. El carácter cultural de la anorexia y bulimia nerviosa.

La existencia de algunas psicopatologías que parecen estar vinculadas de modo preferente, o quizás exclusivo, a ciertas circunstancias socioculturales o distribuidas en áreas geográficas concretas, entre segmentos de la población específicos o entre grupos étnicos, ha sido objeto de la etnopsiquiatría o de la psiquiatría comparativa. Devereux publicó, en 1955, una serie de trabajos a través de los cuales precisó su concepto de *trastorno étnico* aplicado a la esquizofrenia y a los trastornos obsesivos convulsivos. Posteriormente, Gordon (1994, 29-30) ha intentado aplicarlo a los trastornos del comportamiento alimentario. Para clasificar un *síndrome* como *trastorno étnico* se han propuesto los siguientes criterios:

1. El trastorno se presenta con frecuencia en la cultura en cuestión.
2. Debido a la continuidad de los síntomas y la dinámica subyacente a los elementos normales de la cultura, el trastorno se expresa en grados de intensidad y en un espectro de formas dudosas subclínicas.

3. El trastorno expresa los conflictos esenciales y las tensiones psicológicas que están generalizadas en la cultura.
4. El trastorno es un sendero común definitivo para la expresión de una amplia variedad de problemas personales y de angustia psicológica.
5. Los síntomas de los trastornos son extensiones y exageraciones directas de conductas y actitudes normales dentro de la cultura que, a menudo, incluyen conductas que, por lo general, son muy valoradas.
6. El trastorno es un patrón altamente diseñado y ampliamente imitado para la expresión de la angustia.
7. Puesto que, por una parte, en el trastorno, se recurre a conductas valoradas pero, por otra, es una expresión de desviación, provoca respuestas sumamente ambivalentes por parte de los otros (respeto, temor, reacciones punitivas, etc). En este sentido, el trastorno adquiere notoriedad en la cultura y genera su propia "política" de "tratamiento".

La aplicación del concepto de *trastorno étnico* a la anorexia y a la bulimia nerviosa ha sido realizada por autores como Yap (1974), quien ha analizado la anorexia como un síndrome asociado a la cultura (*culture-bound syndrome*). Prince (1985) perfecciona la definición de este tipo de trastornos y, finalmente, Di Nicola (1990) introduce algún cambio en las definiciones anteriores prefiriendo utilizar la expresión más general de *síndromes reactivos* a la cultura, en la que se incluyen los síndromes de cambio cultural. En relación con la anorexia nerviosa, Di Nicola plantea varias tesis sobre el papel de la cultura. Su tesis más radical señala a la cultura como la causa de la anorexia. En su tesis más moderada, la considera como un factor desencadenante. Finalmente, la tesis más débil la considera como una envoltura del trastorno.

También para Toro (1996, 325), los trastornos del comportamiento alimentario cumplen con la casi totalidad de los criterios de trastorno étnico establecidos por Devereux. Destaca su interés por analizar y abordar la anorexia y la bulimia nerviosa en el marco general de la sociedad y de la cultura contemporánea. Para él, estas psicopatologías son un trastorno étnico o cultural en la medida en que una de sus características centrales es la ingesta anormal de comida, así como la intensa búsqueda de la delgadez y el terror casi enfermizo a engordar. Por ello, considera estos trastornos no sólo como un problema clínico, sino también cultural. Es más, afirma que, en el caso de la anorexia nerviosa, la importancia de los factores culturales es tan grande que sin ellos no existiría este trastorno (Toro y Vilardell, 1987: 13-14). De la misma manera que la histeria fue un síntoma en su tiempo que expresaba la crisis de la identidad de las mujeres, los trastornos de la ingesta de comida se han convertido en una expresión de los dilemas de identidad de la mujer en nuestra sociedad contemporánea ante la transición cultural que está experimentando: se trata de un "vocabulario de malestar", condicionado por el ambiente cultural actual (Gordon 1994: 27-28).El marco teórico propiciado por Devereux y acogido por Gordon supone una nueva percepción de las relaciones entre cultura, individuo y trastorno mental; una percepción que refleja la manera en que ciertos trastornos psicológicos expresan las ansiedades esenciales y los problemas no resueltos de una cultura. En este sentido, tanto la "hiperdelgadez" como la "obesidad" pueden representar los valores malinterpretados y el dificultoso ajuste de las personas a una sociedad compleja.

Para nosotros, sin embargo, la anorexia y la bulimia nerviosa no constituyen desviaciones irracionales o estigmatizables, sino que presentan una *continuidad* subyacente

a los elementos normales de la cultura, manifestando de una forma extrema las tensiones esenciales que, asociadas sobre todo a las mujeres, están generalizadas en nuestro orden cultural contemporáneo. En este sentido, criticamos la idea de "anormalidad" que comúnmente se asocia a estas prácticas alimentarias: las dietas restrictivas son una norma médica y socialmente motivada/aceptada y no una desviación. Veamos, ahora, de forma breve, cuáles son las lógicas culturales que estarían motivando ciertas prácticas alimentarias y por qué han afectado preferentemente a las mujeres.

7.4.3. La "especificidad" femenina de los trastornos alimentarios: ¿Por qué las mujeres?.

Las constataciones etnográficas ponen de manifiesto la existencia de una estrecha vinculación entre alimentación y mujeres, así como entre hábitos alimentarios y representaciones del cuerpo, la cual incorpora implicaciones materiales y simbólicas diferentes entre los géneros (Moore, 1991; Lupton, 1996; Counihan y Kaplan, 1998; Counihan, 1999). Como hemos señalado ya, la alimentación cumple funciones fisiológicas y sociales esenciales para la supervivencia humana. Es uno de los principales procesos que permite la subsistencia física y condiciona la salud de las personas, además de constituir una vía para la identificación interpersonal. Alimentar es nutrir, es cuidar, es reproducir, es comunicar. A diferencia de los hombres, las mujeres, en parte por disposición fisiológica, en parte por disposición cultural, son quienes alimentan a las personas durante los primeros meses de su vida y quienes, en numerosos contextos, acaban cuidando a los miembros del grupo doméstico durante el resto de su ciclo vital: física y psíquicamente (Narotzky, 1988; Subirats, 1993).

Los contenidos culturales que se asocian y se derivan de esta función nutridora/servidora son múltiples, tal como hemos indicado en el apartado 6.2. En todas las culturas, la comida es central en el establecimiento de relaciones entre los sexos, en la definición de los géneros y de su sexualidad y, a menudo, las ideas sobre las prácticas alimentarias y el cuerpo reflejan las relaciones de poder y subordinación entre hombres y mujeres. En las sociedades "occidentales", por lo menos desde hace ocho siglos, algunas mujeres han usado la comida simbólicamente como una forma de control y poder. De forma variada, como lo han sido los contextos sociales en los que esto ha ocurrido, las mujeres han utilizado el comer compulsivamente, la obesidad, el ayuno o los valores simbólicos de la comida como una vía para expresarse y vencer los problemas por alcanzar un lugar significativo en un mundo donde ellas están, por definición, subordinadas (Counihan, 1999). Las mujeres han usado la comida o el ayuno como una vía para alcanzar a Dios o también para evitar la familia patriarcal o la autoridad civil y religiosa. Las *anoréxicas santas* ayunaron para lograr la perfección religiosa y espiritual, la *santidad.* Las *anoréxicas modernas* intentan, entre otras posibilidades, conseguir la aceptación y el reconocimiento social a través de la delgadez.

La comida -su restricción o su consumo excesivo- constituyen, en efecto, un elemento para el control personal del peso y, en definitiva, de la imagen corporal. La comida es también crucial en las representaciones sociales y en la distinción entre los sexos. Los cuerpos femenino y masculino no son idénticos ni en su anatomía real ni en su morfología ideal, de forma que las fluctuaciones de las normas corporales tampoco les han concernido ni igual ni indistintamente a lo largo del tiempo y del espacio. En numerosas culturas, en un grado u otro, parece que las representaciones de la corpulencia

y de la grasa masculina se apoyan en una base simbólica común. La corpulencia de un hombre remite directamente a un problema central: el del reparto de la comida, es decir, de la riqueza. De acuerdo con Fischler (1995), la corpulencia representa la manera como el individuo se sitúa respecto a los demás. El cuerpo revela o proclama cómo el individuo participa en el juego social, es decir, cómo aplica la regla primera del reparto de la comida. El cuerpo de la mujer obedece, sin embargo, a otra lógica. La postura que encarna simbólicamente es menos el reparto de la riqueza que su creación: en las sociedades primitivas y tradicionales es la fecundidad, la reproducción; en las sociedades industrializadas, cada vez más la producción. Para las primeras sociedades, la gordura también es preferible porque está asociada con la fertilidad, la buena nutrición, la resistencia y el amor. Contrariamente, en las sociedades industrializadas, las mujeres cuidan sus cuerpos para la delgadez, reflejo de la individualidad, el autocontrol y el reconocimiento y éxito social.

7.4.3.1. "Eat less and be thin": las presiones sociales hacia la delgadez

El interés social por la delgadez corporal, sobre todo femenina, parece desprovisto de excesivos antecedentes históricos o etnográficos. En un estudio de base transcultural, los antropólogos Ford y Beach (1951) apuntaron que en la mayoría de las sociedades contempladas las mujeres gordas eran consideradas más atractivas social y sexualmente que las delgadas. Ello no quita que, aunque de forma minoritaria, existan algunos pueblos que prefieran las mujeres delgadas, como es el caso de los massais o los guareges. Por su parte, Seid (1989, en Fischler 1990) haciendo un repaso de los modelos ideales de feminidad de las sociedades occidentales, concluye que los cánones de la belleza griega, ejemplificados con Afrodita, estaban más cargados que los nuestros, y que los medievales, aunque el ideal femenino parece haber sido más grácil, eran también muy diferentes al contemporáneo. La primera aparición de la delgadez como objetivo explícito de la moda se produjo en EEUU durante el período romántico entre 1830 y 1850, pero apenas duró dos décadas.

La pregunta que nos formulamos a continuación es la siguiente. ¿Si, como los datos etnográficos e históricos apuntan, en numerosas sociedades la gordura femenina ha sido y es apreciada y venerada, incluso expresamente cultivada a través del engorde regular -como en ciertos grupos tuareg-, siendo expresión de fertilidad, bienestar económico, salud y atractivo sexual, por qué han cambiado de forma apartentemente tan radical los valores respecto a la imagen y el peso corporal y por qué las prácticas alimentarias adquieren un papel central en las respuestas generadas a las presiones sociales?.

Los historiadores de los trastornos alimentarios sitúan el aumento incipiente de la anorexia nerviosa y de otros *problemas* afines, que no su origen, en la transición hacia el siglo XX, especialmente entre las mujeres de clase alta. Desde el XIX, la prescripción de límites al consumo alimentario excesivo no sólo se llevó a cabo en nombre de la "buena" salud, sino también de la delicadez social y de los buenos modales (Veblen 1899, Bourdieu 1988, Mennell 1989). En esos momentos, y en particular en las áreas de influencia protestante, las recomendaciones dietéticas formaron parte de una moral-religiosa con implicaciones individuales según la cual el cuerpo es una parte del reclamo ético: los desórdenes corporales debían resolverse con disciplina, autocontrol y vida sobria (evitación del exceso y del gasto innecesario). La dieta, en este caso entendida ya como un patrón de evitación o restricción, producía templanza, control de

las pasiones, estabilidad mental y salud, entre otras virtudes En la época victoriana, coincidiendo con los ideales femeninos difundidos por la burguesía, al cuerpo femenino le estaba negado cualquier tipo de placer o función que no fuera la estrictamente maternal y solamente debía de ser objeto de atenciones si era en relación con la reproducción biológica (Brumberg, 1988). Los primeros cuadros de anorexia más generalizados empiezan a darse entre las jóvenes solteras de estas familias burguesas que, negándose a comer, es decir, negándose a satisfacer las necesidades nutricionales mínimas, pretendían alcanzar la pureza espiritual. Cuando a principios del siglo XX, el cuerpo femenino va adquiriendo un valor estético, promovido por la alta costura, que pone de moda una silueta más esbelta, las medidas corporales se convierten en una nueva vía de ansiedad entre las mujeres de las elites. Estas mujeres empiezan a tomar seria conciencia de la necesidad de controlar sus formas corporales para ajustarlas a los cánones de la moda. La comida aparece, otra vez, como una forma de control: primero, negándola para conseguir la pureza del alma; después, para alcanzar un ideal de belleza física.

Hay otros motivos que, a principios del siglo XX, enfatizan de una forma especial la delgadez corporal. La preocupación por las formas corporales se acentúa en el momento en que estar gordo se empieza a condenar socialmente, y aquí no sólo juega un papel decisivo la moda. La asociación que, en etapas históricas anteriores, se había establecido entre estar gordo, por un lado, prosperidad y buena salud, por otro, desaparece a principios de este siglo potenciada por dos colectivos: el estamento médico y la industria aseguradora (Brumberg, 1988). Mientras que para la población, en general, la delgadez era un signo de salud enfermiza y pobreza, para el colectivo médico la obesidad real empieza a verse como algo patológico, recomendando los estándares de peso y salud que serán decisivos en el establecimiento de los valores medios de peso ideal y, en definitiva, para la canonización de la figura humana. Este interés médico por el control del peso corporal se refuerza también con las presiones de la industria aseguradora considerando la gordura como un parámetro de riesgo para la salud.

Las bases de la *lipofobia* se asientan en estos momentos. La estigmatización de las grasas tienen que ver, consecuentemente, tanto con el cambio habido en las normas de peso, desde una perspectiva médica, como con el cambio paralelo habido en las representaciones del cuerpo. En este contexto, la clásica oposición entre *popolo grasso y popolo minuto* comienza ya a perder su papel evocador y explicativo. En los países industrializados, la distribución social de la grasa ha cambiado en todo sentido. Hoy los gordos son los pobres y los ricos, los delgados[54]. Han quedado atrás las asociaciones de la corpulencia y la grasa con la opulencia -especialmente entre los hombres- y de la gordura y la grasa con la fecundidad -especialmente entre las mujeres- (Fischler, 1990). Ahora bien, si desde el principios del siglo XX, los países que lideraron la denominada *era del progreso* -EEUU, Alemania, Gran Bretaña o Francia- promovieron la responsabilidad frente a la obesidad tanto entre hombres como entre mujeres ¿por qué estas últimas la van a interiorizar de forma mucho más precisa y contundente?.

El interés moderno por la delgadez femenina tiene diversos orígenes y está asociado, junto con la salud, al menos con tres cuestiones principales que afectan a las mujeres: a) con la función que adquiere progresivamente el vestido y, en este sentido, el cuerpo como objeto de moda; b) con el triunfo del modelo juvenil y prematernal; y c) con la afirmación de los derechos de las mujeres a decidir sobre su cuerpo. Curiosamente,

[54] En su libro *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis,* P. Aguirre (2004) ejemplifica de forma muy elocuente las recientes variaciones registradas en Argentina respecto a la distribución social de las grasas y el peso.

cuanto mayor es el número de mujeres que aspiran al privilegio y el estatus de los hombres, más aspiran al ideal de la delgadez. En periodos históricos en los que las mujeres se han sentido presionadas para demostrar su habilidad y competencia intelectual, el ideal corporal delgado ha sido dominante (Toro y Vilardell, 1987). En el fondo, detrás de dicho recorrido hay una radical transformación del papel social y de las imágenes culturales femeninas. Las mujeres europeas y norteamericanas de clase alta comienzan a tomar conciencia seriamente de su cuerpo cuando la grasa se convierte en un riesgo para aquéllas que siguen de cerca el mundo de la alta costura. Por esta razón, la idea de delgadez femenina como valor estético debería atribuirse, en gran parte, al modista Paul Poiret quien, en la década de los años '20, marcó la moda, diseñando sus vestidos, exclusivamente, para figuras esbeltas. El inicio hacia la canonización del cuerpo femenino comienza, pues, en las primeras décadas de este siglo, y se acentua a partir de la Segunda Guerra Mundial, cuando la tendencia del cuerpo se estandariza en peso y volumen respecto a la altura del cuerpo, al tiempo que se establecen las proporciones ideales de las caderas, el pecho y la altura.

Cabe destacar que es a partir de este momento cuando se produce la convergencia cultural de dos discursos diferentes en torno al ideal de delgadez: el discurso estético y el discurso de la salud. Así, la obesidad se considera como una enfermedad y es estigmatizada. La delgadez, por el contrario, se considera salud y belleza. Para delimitar y conseguir este tipo de belleza, la industria de la cosmética, de la moda y de la alimentación empiezan a ofrecer a sus clientes, de momento sólo mujeres, una extraordinaria cantidad de productos, modelos y dietas a seguir, aunque los años cincuenta y sesenta constituyeron solo un tímido *boom* de lo que será la sofisticación coméstica y dietética propia del final del siglo XX y estos principios del XXI. La circunstancia de que el cuerpo delgado se estandarice y comience a difundirse de forma masiva se constituye en una vía que genera descontento y ansiedad entre las personas que no se encuentran dentro de los límites formales, social y médicamente aceptados. Por esta razón, miles de personas en las sociedades industrializadas gastan tiempo, dinero y esfuerzos para acabar con la obesidad o el sobrepeso o simplemente para mantenerse dentro de la aceptabilidad estética[55].

Coincidiendo con el cambio en los referentes médico y estético a lo largo del siglo XX, y especialmente a partir de los '60, tiene lugar toda una serie de transformaciones que afectan directamente al anterior estatus femenino: las mujeres empiezan a votar, se amplía su escolarización, aumenta su participación en el mercado de trabajo. De este modo, el ideal burgués femenino empieza a cuestionarse, aunque sea parcialmente (Comas d'Argemir, 1995). A nivel social, estos cambios se traducen en la aparición de nuevas

[55] Los costes económicos que se derivan de los servicios sanitarios necesarios para hacer frente a la obesidad (tratamientos farmacológicos, fisiológicos y psicológicos) son considerables y han tendido a incrementarse de forma sustancial en las últimas décadas en gran parte de las sociedades industrializadas. La obesidad y las enfermedades que se derivan de ella, suponen el 7% del gasto sanitario en España, es decir, unos 2.500 millones de euros. En costes indirectos, como bajas laborales o incapacidades, la obesidad representa 1.606 millones de euros, mientras que en costes directos o sanitarios se lleva 28,30 millones de euros, lo que supone un total de 1.634 millones sólo en esta enfermedad. Y cerca de otros 1.000 millones de euros se destinan a gastos asociados como diabetes (225,52 millones de euros), enfermedades cardiovasculares (566,45 millones), dislipemias (59,89 millones) y enfermedades musculoesqueléticas (25,06 millones) (*Jano on-line*, 8/11/2004).

imágenes culturales femeninas, que se añaden a la imagen tradicional de ama de casa o de la mujer que, teniendo empleo, da prioridad al cuidado de la casa y la familia. Se trata de un cambio lento y no exento de paradoja, en tanto que estas imágenes promocionan, a menudo de forma simultánea, valores que responden al modelo de referencia surgido apenas hace tres o cuatro décadas y a las representaciones del referente burgués. Así, en los últimos años, se ha construido un nuevo estereotipo conocido como *superwomen*, que muestra a las mujeres viviendo de forma exitosa y sin conflicto aparente entre la carrera profesional y la familia, asumiendo todo tipo de exigencias y velando por el cuidado de su imagen física y personal.

La consolidación de la sociedad de consumo y el papel de los medios de comunicación social como difusores de ideologías, especialmente la programación televisiva, las revistas o la publicidad, juegan un papel importante en la construcción de estas imágenes culturales así como también de las representaciones simbólicas del cuerpo femenino y de los elementos de control, como la comida o la actividad física (Sharpe, 1976; Kaplan, 1980; Dyrenforth *et al.*, 1980; Toro, 1988). Actualmente, las representaciones en los medios de comunicación responden, mayoritariamente, al modelo de mujer-madre que cuida a los hijos, mujer-esposa que asiste y sirve al marido, mujer-ama de casa que mantiene el hogar, mujer-facultativa que cura y prescribe, mujer-sujeto que se forma, que consume y cuida de sí misma- y mujer-trabajadora que *produce*. A menudo, se trata de imágenes de *mujeres* polivalentes, resultado del conjunto de representaciones ideales en torno al cuerpo físico canonizado, las funciones reproductivas y las actividades productivas (Gracia, 1996).

A través de la difusión de esta imágenes culturales las mujeres se ven instadas a responder a unas exigencias sociales cuyo nivel cada vez es más alto. En el caso de la alimentación, se les pide habilidades técnicas (funcionamiento y rendimiento de los diversos electrodomésticos), conocimientos facultativos (de nutrición, prevención y terapia a nivel primario) y, a menudo, saberes gastronómicos (artes culinarios y especializados), mientras que se las culpabiliza de la creciente desestructuración y desocialización de las comidas. Se les requiere, además, una imagen estandarizada físicamente que les lleva de forma alterna a sacrificios y restricciones alimentarias, a la vez que una conducta social excelente, tanto dentro como fuera de casa, que contribuye a interiorizar rigurosas exigencias, dificultando las decisiones a aquellas mujeres que, queriendo definirse en relación a sus derechos y obligaciones extradomésticas, se debaten entre los remordimientos de la delegación y el rechazo de aquello socialmente desconsiderado.

Una fuente de conflicto habitual gira, precisamente, en torno a las exigencias restrictivas que impone la imagen del cuerpo ideal femenino. Dryenforth *et al.* (1980) definen muy bien el contenido de esta paradoja contemporánea: "*Eat less and be thin. Eat still less and be thinner. Be beautiful!!*"[56]. Los valores culturales han sufrido una metamorfosis y, a diferencia de etapas anteriores, se trata de comer menos, no sólo para mostrar mesura y diferenciación social, sino para estar más bella. Se trata de mantener el equilibrio nutricional comiendo de forma comedida y controlada, es decir, aplicando un patrón de evitación respecto a ciertos tipos de alimentos y cantidades. La paradoja se produce porque las mujeres son objeto, como dice Kaplan (1980), de un doble mensaje cultural: tienen que comprar y preparar la comida para los demás pero no comérsela, o al

[56] "Come poco y sé delgada; come menos y sé mal delgada. Sé hermosa".

menos no demasiado; han de realizar comidas deliciosas, pero también mantenerse delgadas, como las modelos de las fotografías de las revistas, las películas o los anuncios. Es esta duplicidad de los mensajes la que confirma, en buena medida, una relación compleja entre mujeres y alimentación[57]. Las mujeres viven en un entorno cultural que les repite constantemente y a todas horas lo mismo: hay que comer, puedes comer. La confrontación de la profusión alimentaria con un modelo físico que, para ser alcanzado, requiere consumir pocas calorías no ayuda a resolver satisfactoriamente la alimentación cotidiana. Se trata de un dilema de difícil solución si se tiene en cuenta que las mujeres permanecen metidas en el atolladero de las comidas fáciles, los alimentos dietéticos, los regímenes y la publicidad, mientras que continúan rodeadas de cacerolas y niños.

Si en un principio el control de peso preocupó principalmente a las clases altas, la imagen de la mujer moderna como mujer delgada se va popularizando y llega a las adolescentes de todos los estamentos sociales. Las mujeres, y especialmente las adolescentes, se convierten en el blanco de las industrias cosmética y alimentaria. A partir de los años setenta y hasta la actualidad las presiones culturales se incrementan sobre el control y la imagen corporal. El cuerpo ideal se vuelve más alto en talla y más ligero en peso[58], mientras que médica y socialmente se pone mucho énfasis en la actividad física y la gimnasia. Cualquier adiposidad, desafiando la propia idiosincrasia física femenina, está proscrita. La comida o, mejor dicho, su negación, y el ejercicio físico se convierten en las herramientas de control que, en definitiva, permiten a las mujeres alcanzar o dar respuestas a este apremio. No obstante, se trata realmente de un *ideal de belleza* porque escapa, efectivamente, a la realidad. Sólo una minoría de mujeres es biológicamente capaz de encarnar este ideal. Por ejemplo, entre las americanas de veinte a veintinueve años, sólo hay un 5% de mujeres tan delgadas y altas como las participantes en los concursos de belleza (Garner *et al.*, 1980). Quizá por este motivo, las industrias de la moda y de la cosmética buscan sus modelos entre mujeres de edades cada vez más jóvenes, cuando todavía la biología no ha distribuido las grasas ni modelado los cuerpos demasiado en contra de esta imagen. Tal como señala Fischler (1990), la tiranía de la delgadez no deja de ser peculiar en el plano de las respuestas sociales: las mujeres anoréxicas de hoy pueden encontrar, sin duda, su lugar en ciertas profesiones reconocidas socialmente -bailarinas, modelos, gimnastas- y pasar más fácilmente inadvertidas que en una sociedad donde éstas deban ser gordas. A diferencia de otras enfermas, pueden ser incluso envidiadas por el resto de mujeres: ¿no son ellas las únicas en alcanzar, sostener y hasta superar el imposible ideal?.

Por otro lado, todos estos apremios están en consonancia con el modelo cultural que se ha ido conformando progresivamente en las sociedades industrializadas en torno a la importancia del individuo. Se trata de un modelo que privilegia las actividades que le

[57] La publicidad alimentaria manifiesta de modo muy preciso todo este conjunto de representaciones materiales y simbólicas, así como la especificidad del vínculo existente entre alimentación y mujeres. En los anuncios de productos alimentarios, con frecuencia dirigidos a éstas, la simbiosis entre el discurso médico –asociando la delgadez con la salud-, el discurso estético -principalmente motivando la pérdida o el mantenimiento del peso "ideal"- y el discurso hedonista -insistiendo en el disfrute sensorial del cuerpo- es muy recurrente.

[58] Dyrenforth et al. (1984) han analizado la evolución de los pesos de las concursantes de *Miss Suecia* a lo largo de varias décadas, señalando que mientras que en 1951 la ganadora medía 1.70 metros de altura y pesaba 68 kilos, la vencedora de 1983, alcanzaba ya 1.75 metros de altura y pesaba 50 kilos. En sólo treinta y dos años, el cuerpo de las modelos había experimentado una disminución de dieciocho kilos, con la contrapartida de que la talla se había incrementado en cinco centímetros. Hoy, el peso medio de las modelos gira en torno a los 48-50 kilos mientras que su altura aun ha aumentado más, situándose alrededor de 1.80 metros de altura.

permiten centrarse en sí mismo y en sus propias sensaciones, convirtiendo el cuerpo, no ya en una fuente de placer, sino de poder. En efecto, el cuerpo debe ser moldeado, controlado por uno mismo. El éxito de actividades físicas individuales -el jogging, la gimnasia, el *body-building*, la escalada en solitario, los deportes aéreos- es el testimonio de esta evolución. Para las tesis culturalistas, la civilización del *self*, privilegiando la competición, motivando la promoción social y el éxito profesional constituyen una parte importante de la base sobre los que se articulan algunos de los trastornos del comportamiento alimentario[59].

Asimismo, los ejemplos de que las mujeres experimentan de manera distinta que los hombres la relación entre contenido de los referentes alimentarios y su imagen corporal son numerosos[60]. En relación con el aspecto físico, por ejemplo, el control del peso es una cuestión que preocupa bastante más a la población joven femenina que a la masculina. Ahora bien, no sólo las mujeres expresan malestar o insatisfacción con sus formas corporales. De modo cada vez más generalizado, también las adolescentes y niñas. El trabajo de *Casper et al.* (1990) apunta que las dos terceras partes de las jóvenes inglesas están preocupadas por el peso y la dieta, en comparación con un 15% de los chicos. Las preocupaciones en torno a la dieta empiezan a darse en edades cada vez más jóvenes. McClancy (1992) constata que, en San Francisco, el 70% de niñas de nueve años ya están preocupadas por las formas de su cuerpo y que, de una u otra forma, han empezado a restringir sus alimentos. Las estadísticas británicas no son muy dispares: antes de los diez años, el 25% de las niñas inglesas ya empieza a omitir comidas y a comer menos de una forma deliberada. Por otro lado, también persiste un mayor deseo por adelgazar así como un descontento mayor con el peso corporal entre las mujeres que entre los hombres. El trabajo de Storz (1981), que analiza las relaciones entre el peso ideal corporal, la imagen del cuerpo y la conveniencia percibida de los métodos de control de peso entre chicas norteamericanas, demuestra que las adolescentes desean pesar menos de su peso actual y que el deseo de perder peso se correlaciona positivamente con la conveniencia de aceptar nuevas dietas. Por su parte, los resultados de la encuesta realizada en 1984 por la revista americana *Glamour* entre 33.000 mujeres apuntan que el 75% se consideraron demasiado gordas y, sin embargo, según las normas de la Metropolitan Life Insurance Company, sólo el 25% estaba por encima del peso deseable para su altura y su edad (Fischler, 1995). Por su parte, el grado de insatisfacción respecto a ciertas partes del propio cuerpo también es superior entre las mujeres que entre los hombres.

---

[59] Este tipo de constreñimientos están muy extendidos en todas los estratos sociales, aunque la literatura científica señala que es en las clases sociales medias o superiores donde estos efectos se dejaron sentir primeramente. Por otro lado, el aumento de los casos de anorexia mental en la población la población blanca y asiática es también paralelo con la menor o nula incidencia de ésta en la población negra, ya sea africana o americana. Para la tesis culturalista esto debería explicarse por la prevalencia en estas poblaciones de un modo de vida menos centrado en la competición individual, con un espíritu comunitario superior y por la preponderancia de mayores intercambios afectivos.

[60] Châtelet (1989) ilustra, a través de las conversaciones con Camille, una bulímica de 20 años, y con Marion, una anoréxica de 40 años, la certeza de que la actividad de nutrirse es determinante en las relaciones que las mujeres mantienen con el mundo y particularmente con el deseo de comer y de que hasta qué punto esta actividad pesa sobre nuestro consciente e inconsciente y se constituye en un lenguaje y en un mensaje. Camille recuerda que son los mensajes exteriores los que le dicen -y redicen- que es absolutamente necesario tener un cuerpo normativizado: "En lo que a mi respecta sólo hace un año y medio o dos que acepto que mi cuerpo no sea el estandarizado".

Diferentes estudios han intentado explicar por qué la alimentación y el cuerpo son, al mismo tiempo, vías de placer y de conflicto para la población adolescente. Uno de esos estudios (Lamblin, 1995), realizado sobre una muestra de 200 jóvenes de origen urbano (117 chicos y 83 chicas) del Este de Londres sugiere que, aunque los adolescentes de 15 años todavía reflejen actitudes tradicionales hacia la comida, se están produciendo cambios importantes. Las chicas parecen más receptivas a las presiones sociales. Ello debe relacionarse con una cultura que ha acentuado fuertemente la segregación de los roles masculinos y femeninos. Así, por ejemplo, las chicas tienen un amplio rango de preferencias, mostrándose más atentas a los anuncios y más dispuestas a probar nuevos alimentos. Por esta razón, cabe esperar una contradicción más fuerte entre sus preferencias alimentarias y la imagen ideal del cuerpo porque, en efecto, aunque en las sociedades industrializadas la delgadez sea cada vez más un símbolo de estatus social (personas ricas delgadas/personas pobres gordas), la comida de las clases altas sigue siendo exquisita y abundante, y sus cenas festivas son, a menudo, una manifestación de consumo conspicuo. Con la mayor diversidad de productos, la comida se ha convertido no sólo en materia de estatus social sino, también, una marca de la propia personalidad y gusto. Cada vez, un mayor número de personas se convierten en gourmets y presumen de tener su propio estilo y gusto culinario. Cada vez estamos más interesados personalmente en la comida al igual que cada vez estamos más preocupados por los problemas relacionados con el sobrepeso (Powdermaker, 1997: 207).

7.4.3.2.- Perspectivas feministas sobre los trastornos del comportamiento alimentario

Por sus implicaciones socioculturales y de género, los enfoques feministas se han interesado por los trastornos del comportamiento alimentario, aportando una serie de ensayos críticos orientados, mayoritariamente, desde la psicosociología (May, 1995). En general, dichos enfoques conciben la anorexia y la bulimia nerviosa como consecuencia del menor estatus de las mujeres y de su instrumentalización como objetos en una sociedad patriarcal y dominada por los hombres (Chernin, 1985; Orbach, 1986). Desde los años setenta, esta perspectiva se ha dejado sentir con fuerza, siendo las obras de Faludi (1991), Wolf (1991), Bordo (1993) y MacSween (1996) algunas de las aportaciones más recientes. El feminismo señala la imagen social de la mujer como la causa principal de los problemas del comportamiento alimentario. Considera que la obligación social que recae sobre la mujer de ser artificialmente delgada, la contribución de los medios de comunicación a la fetichización y a la cosificación de un cuerpo femenino anormalmente esbelto y los apremios para que las mujeres se esfuercen en ser buenas esposas, madres, trabajadoras y atractivas amantes (*superwomen)* constituyen algunas de las razones originarias que envuelven a estos problemas.

Las demandas feministas han puesto atención en los factores culturales que contribuyen a los trastornos del comportamiento alimentario. Por ejemplo, Chernin (1985), una de las psicoanalistas más destacadas, afirma que la anorexia nerviosa empezó a incrementarse como enfermedad social entre las mujeres en los años sesenta y vincula el resurgimiento del movimiento de las mujeres de esta década con una fase epidémica de los trastornos del comportamiento alimentario. Ella habla de la "tiranía de la delgadez", la cual limita el desarrollo de la mujer desde todos los puntos de vista: social, personal y físico. Chernin equipara metafóricamente los estándares de belleza más delgada con las presiones a que están sometidas las mujeres de "hacerse más pequeñas, más estrechas, más ligeras, con menos gravedad, de reducirse a sí mismas". Las mujeres, a diferencia de los hombres, parecen tener la obligación de avergonzarse de sus cuerpos y, en consecuencia, proceder a modificarlo a través de cualquier procedimiento. Chernin también cree que, fuera del enojo de ver qué significa ser una mujer en la sociedad contemporánea, las anoréxicas rechazan la femininidad. Por otro lado, apunta que las mujeres se ven forzadas a imitar a los hombres para acceder al poder, adoptando el semblante masculino en los centros de trabajo. Esta manipulación corporativa, en medio de la lucha por la liberación tiene consecuencias devastadoras:

> "la presente epidemia de los trastornos alimentarios debe ser entendida como una profunda crisis de desarrollo en una generación de mujeres todavía profundamente confundidas, después de dos décadas de lucha por la liberación femenina, acerca de lo que significa ser mujer en el mundo moderno" (Chernin 1985: 17).

Así pues, la propuesta psicoanalista que formula Chernin, siguiendo la línea de trabajo iniciada por Selvini, relaciona el desajuste psicológico manifestado en las personas que padecen anorexia nerviosa con la influencia del entorno sociocultural, de manera que el vínculo conflictivo entre mujeres y alimentación estaría manifestando los problemas que las primeras tienen para asumir los valores culturales predominantes en un momento de lucha por redefinir su propia identidad social. Los problemas con la comida, que aparecen sobre todo en la adolescencia, esconderían conflictos graves de identidad femenina en edades en que las mujeres son invitadas a replicar todavía la imagen burguesa sobre aquello que ha de ser una mujer. Es decir, son invitadas a reproducir unas ideas que enfatizan el cuerpo físico, la imagen externa, más que su cerebro, mientras que experimentan la transformación sexual de su cuerpo. Según esta psicoanalista, estos conflictos con la comida son manifestaciones de problemas de identidad que esconden

una profunda lucha de separación entre madre/hija adolescente, especialmente cuando se espera que la hija supere a la madre en la inserción social. Ahora bien, ¿por qué ha de esperarse que la hija supere a la madre?. Hemos dicho ya que, a partir de los años veinte del pasado siglo, y sobre todo de la década de los sesenta, la situación sociocultural de las mujeres se transforma y las actitudes cambian: para un considerable número de mujeres jóvenes, las tareas productivas, es decir las consideradas así porque son remuneradas, y la formación académica comienzan a valorarse más que las responsabilidades reproductivas. De hecho, la hija ha de sentirse sujeto femenino, físicamente, pero también sujeto social, dando un buen rendimiento intelectual. Dado que, desde la infancia, muchos procesos de comunicación sobre la identidad se expresan a través de la comida (relaciones entre adultos, satisfacción o descontento), las obsesiones contemporáneas con la comida se relacionarían como un rito de paso que no consigue su objetivo porque el cambio que las mujeres hacen de una etapa a otra del ciclo vital, es decir, de su pubertad hacia el mundo adulto, es especialmente contradictorio.

Por su parte, Bordo (1993, 23-42), ampliando bastante las explicaciones psicoanalíticas reducidas al vínculo madre/hija, explora minuciosamente las complejas intersecciones y las cristalizaciones de la cultura que están presentes en los fenómenos de los trastornos alimentarios. Tales elementos incluyen las actitudes culturales de carácter general, la valoración de la delgadez en nuestra cultura y el rol de la cultura de consumo, las representaciones culturales de la mujer, de la abstinencia y de la comida, la medicalización de los desórdenes alimentarios y de otros desórdenes femeninos (histeria, desórdenes de ansiedad, obsesión, etcétera) y la base común entre estos desórdenes y las experiencias femeninas "normales". El interés de este análisis radica en plantear un proceso dialéctico, identificando las cristalizaciones e interacciones mutuas, en contraste con los modelos causales dualísticos que aportan las perspectivas médicas (normal/desviado). Para Bordo, estigmatizar las ideas de las anoréxicas como personas imperfectas o defectuosas, que despliegan una lógica irracional, un miedo desmesurado o unos pensamientos mitológicos, es insensato y desaconsejable. La crítica más fuerte que hace al modelo médico reside en su argumento de que el peso de las mujeres y las conductas dietéticas voluntarias "normales" permanecen en el mismo *continuum* que los desórdenes alimentarios femeninos:

> "la mayoría de las mujeres en nuestra cultura, entonces, están "desordenadas" a consecuencia de valorar, autorizar y confortar a sus propios cuerpos; los desórdenes alimentarios, lejos de ser estrafalarios y anormales, son completamente continuos con el elemento dominante de la experiencia de ser mujer en esta cultura".

También sería peligroso sugerir, como hacen numerosos médicos, que la intensificación de la preocupación por las formas corporales y las dietas comúnmente en la población no clínica de adolescentes puede ser la indicación de una expresión parcial o ligera de la enfermedad. Según Bordo, el modelo médico de los trastornos alimentarios como enfermedad/dolencia es tan firme que, da la impresión, que le encantaría medicalizar a la mayoría de las mujeres adolescentes.

Bordo defiende el trabajo de Chernin y Orbach de los ataques hechos por historiadoras como Joan Brumberg, quien considera que el modelo cultural feminista reduce la explicación de los trastornos del comportamiento alimentario a una simple cuestión de desear la delgadez y a las relaciones de poder hombre-mujer. En su mayoría las autoras feministas, dejando aparte las propuestas biologistas más radicales (Jaggar 1984,

en Shilling 1993), según las cuales la exclusividad del cuerpo femenino para parir y criar le confiere una superioridad que deben ser reconocidas y gratificadas socialmente, siempre han acentuado en sus trabajos la intersección de la cultura con la familia, el desarrollo económico e histórico y las construcciones psicológicas del género, constituyendo estas variables el eje del modelo cultural/feminista predominante que ha dado hipótesis de trabajo realmente sugerentes[61]. Bordo señala que esta corriente es la única que ha cuestionado profundamente el modelo médico o, al menos se ha enfrentado a él, al ofrecer alternativas teóricas y metodológicas para el análisis de estos problemas. Los trabajos de Chernin o Orbach, por ejemplo, desafían la designación de *trastornos alimentarios* (*eating disorders)* como psicopatologías, enfatizando los aspectos aprendidos e incorporados de estas conductas y rescatando los roles de la cultura y del género como factores primarios en el inicio de los trastornos alimentarios antes que como mantenedores o contributivos, a la vez que fuerzan la reasignación de las causas disfuncionales individuales a los factores sociales.

Las aproximaciones feministas insisten, pues, en enfatizar que los factores estructurales vinculados al incremento de estos trastornos tienen antecedentes en el desarrollo histórico de la sociedad patriarcal, particularmente representados mediante formas diversas de regulación social del cuerpo femenino, los cuales han supuesto un impacto importante en las creencias culturales, contribuyendo a construir y a promocionar un ideal muy particular de belleza femenina que afecta directamente a la socialización de los géneros. En la medida en que la delgadez se ha convertido en un sinónimo de salud y conformidad social, el cuerpo femenino se ha constituido, progresivamente, en un blanco explotable por todos estos intereses materiales y sanitarios: ejercer el autocontrol sobre el propio cuerpo en beneficio de la salud o en beneficio de los valores propugnados por el individualismo y la autoresponsabilidad.

En contraste con –o junto a- este análisis, que remarca las fuerzas *externas* que presionan a las mujeres a estar de acuerdo con este ideal de delgadez, las teorías feministas post-estructuralistas se interesan por el rol que las mujeres juegan en la reproducción de este ideal o, también, en su resistencia y rechazo. Desde esta perspectiva, como hemos explicado con más detalle en el apartado 3.2.4 este libro, no se niega la importancia de los factores históricos y culturales ya citados aunque, más que asumirse como determinantes absolutos, se insiste en la necesidad de abordar la subjetividad femenina y ver el papel que ésta juega en las complejas y sutiles facetas de la construcción social de los cuerpos femeninos (Lupton, 1996; Hepworth, 1999).

Diversos trabajos han puesto de manifiesto que hay mujeres que usan el control corporal como evidencia de un control más estrecho sobre otros aspectos de sus vidas. Bartky (1990, 81), por ejemplo, apunta que el control más riguroso sobre el cuerpo, expresado en un cuerpo delgado, se ha convertido en un símbolo esencial de la feminidad moderna y, en efecto, en una nueva forma de control sobre los cuerpos femeninos. La regulación corporal es, no obstante, auto-inflingida, administrada por las mujeres a sí mismas mediante la dieta, el ayuno, el ejercicio físico excesivo y, en su extremo, la cirugía plástica. Sin embargo, hay en todo ello un componente auto-

19 Hepworth (1999) hace una revisión de la literatura feminista apuntando las dificultades que presentaron en la década de los 70 y 80 los primeros enfoques explicativos de los TCA, excesivamente dependientes de la conceptualización médica y psiquiátrica. Por otro lado, destaca el interés de las aportaciones feministas más recientes que, criticando el modelo de abordaje psiquiátrico hegemónico, tratan de comprender las dimensiones socialmente construidas de estas enfermedades.

impuesto para su aceptación: las mujeres no son simplemente esponjas pasivas de las estructuras patriarcales coercitivas y de los estereotipos culturales ya que el control social de los cuerpos femeninos no ha sido interiorizado de la misma forma por las diferentes mujeres.

Examinando el rol de *agency*, se pone en evidencia que no todas responden al ideal de delgadez asumiéndolo como parte integral de su identidad. No todas lo perpetúan exigiendo la delgadez al resto de mujeres. Es más, algunas de ellas lo rechazan frontalmente, reivindicando la aceptación de su talla y las prácticas alimentarias restrictivas, tal como lo demuestra el trabajo de Germov y Williams (1999, 217). Para estos autores, las respuestas femeninas ante el ideal de delgadez son variadas y dan cuenta del rol activo que las mujeres pueden jugar en relación con la construcción del cuerpo y en cualquier caso cuestionan el discurso dominante basado en la delgadez.

Por su parte, las críticas al modelo feminista incluyen, hoy por hoy, una dimensión más amplia e incluso contextualizante de los trastornos alimentarios, conjugando los roles que desempeñan las preocupaciones médicas y de salud mental, los organismos corporativos, las industrias de la belleza y la moda y otros intereses creados. No obstante, su respuesta al modelo feminista/cultural es similar: las mujeres sufren trastornos del comportamiento alimentario porque hay algo erróneo o confuso en ellas: están "locas" -o al menos son mentalmente anormales- o tienen deficiencias bioquímicas. El entorno cultural, en este caso, ayuda al incremento de las psicopatologías, pero no se puede considerar la causa. Así, desde la historia social, Joan Brumberg (1988: 38) ataca la corriente feminista argumentando que "los modelos culturales fracasan para explicar por qué tantas personas no desarrollan la enfermedad, aunque hayan estado expuestas al mismo entorno cultural". Para Bordo, sin embargo, la respuesta a este tipo de críticas es clara. No todos estamos expuestos del igual manera a este entorno cultural, sino que dicha exposición se ve condicionada por factores como la etnia, la clase social, la edad, la educación, la religión, la orientación sexual, la familia o la estructura genética, de tal forma que se producen interacciones personales con las imágenes culturales y, en consecuencia, interpretaciones y respuestas diversas.

Los argumentos acerca de las causas y el abordaje de esta enfermedad van y vienen, oscilando en la actualidad entre las corrientes que ponen su énfasis en el tratamiento individual/psicológico de las personas que presentan estas conductas/desviaciones, aun reconociendo la contribución de las presiones del entorno, y en las que fijan su interés en los resultados de la encrucijada cultura/persona, reclamando una mayor intervención sobre el plano social como origen primario de estas conductas, que presentan, por otro lado, una continuidad subyacente a los elementos normales de la cultura. La pregunta que nos podemos formular finalmente es ¿qué aceptación han tenido cada una de estas perspectivas?, es decir, ¿cuánto éxito ha tenido el modelo feminista/cultural frente a las pretensiones médicas, basadas en las disfunciones individuales, desviación y estigma que, por otro lado, vienen siendo legitimadas por los media, los organismos corporativos, las industrias de la cosmética o la moda como la verdad objetiva?. De acuerdo con Way (1995: 107), la respuesta parece obvia. En el debate público y en el abordaje clínico prevalece quien más poder y reconocimiento social tiene, y en este caso, no cabe duda que el modelo médico es el hegemónico.

8

SEGURIDAD E INSEGURIDAD ALIMENTARIA

La especie humana se ha debatido, a lo largo de su historia [Cf.: **1.1.**], entre la *neofilia* (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, necesidad de novedad y de variación…) y la *neofobia* (prudencia, miedo a lo desconocido, resistencia a la innovación…). En cualquier caso, mientras los condicionamientos ecológicos y económicos no permitieron garantizar el aprovisionamiento alimentario, la tendencia fue la de incrementar los repertorios alimentarios mediante la incorporación y la exploración de nuevos productos. Hoy, sin embargo,

1. La incorporación de nuevas tecnologías a la innovación alimentaria se ha acelerado considerablemente y, además,
2. La saturación de los mercados alimentarios y el aumento de la concurrencia a nivel mundial obliga a las empresas a innovar constantemente y a crear "nuevos productos" que permitan incrementar el "valor añadido".
3. Por otra parte, con el desarrollo de los conocimientos biológicos, la era de la conservación y de la transformación de los alimentos (secado, salado, ahumado, esterilización, congelación, deshidratación…) ha dejado paso al de creación de alimentos ya sea por extracción de los constituyentes de diferentes fuentes y posterior recomposición (*surimis* o "ensamblajes" diversos) o por manipulación genética (O.G.M.).

De estos nuevos productos la población sólo conoce los elementos terminales de su proceso de producción, constituyendo los elementos restantes una auténtica "caja negra". Sobre esta "caja negra" se proyectan los sentimientos o actitudes de mayor o menor preocupación, ansiedad e inseguridad puesto que ni los procesos ni los productos resultantes están inscritos en las representaciones culturales aprendidas por los diferentes grupos sociales.

Por otra parte, y entre otros factores, el aumento de la esperanza de vida, la reducción de las influencias religiosas, las innovaciones tecnológicas y el aumento en la creencia de que "todo se puede conseguir" da lugar al desarrollo del mito del "riesgo

cero". Asimismo, el aumento de los conocimientos científicos (por ejemplo, detectación de nuevos constituyentes patógenos), las mejoras en las técnicas de control y el propio aumento de los controles permite una mayor detectación de los constituyentes patógenos. Todo ello da lugar a la que podría llamarse la *paradoja de la seguridad alimentaria*: por una parte, el sistema de producción alimentario se preocupa cada vez más y logra una mayor seguridad y, consecuentemente, los riesgos son cada vez más raros. Pero, por otra parte, la misma escasez de riesgos y su utilización como pretexto proteccionista comporta un fuerte aumento de la mediatización y el aumento de la percepción de los riesgos por parte de la población sobre todo cuando los efectos de las aplicaciones de las nuevas tecnologías resultan poco conocidos o del todo desconocidos (hormonas, "vacas locas", organismos genéticamente modificados, etc.). Además, cuando las personas tienen "miedo", las posibilidades de un comportamiento racional disminuyen, y disminuyen también las posibilidades de prever los comportamientos por parte de los mismas. Por todas estas razones, el problema de la seguridad alimentaria, su gestión y su eficacia no puede reducirse a cuestiones técnicas de control higiénico sino, también, a una cuestión más compleja y ambigua como el de la caracterización de las culturas alimentarias y el de sus modificaciones a corto y largo plazo.

¿Tiene algún interés abordar el tema de la seguridad alimentaria desde una perspectiva antropológica? La respuesta tiene que ser afirmativa habida cuenta de su relevancia actual y el alcance social adquirido en los últimos años. En el actual contexto internacional, las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria ocupan un lugar prioritario en las agendas científicas, políticas, económicas y sanitarias. Se trata, no obstante, de un término ambiguo, al menos semánticamente hablando. En el contexto de las sociedades industrializadas hablar de seguridad alimentaria hace referencia, sobre todo, a la inocuidad de la cadena alimentaria. Sin embargo, hasta hace muy pocos años, cuando se usaba el término de *seguridad alimentaria*, siempre era para referirse a la necesidad de asegurar la accesibilidad de una población a los recursos alimentarios suficientes para garantizar su supervivencia, su reproducción y su bienestar. En esta acepción, el concepto de seguridad alimentaria se equipara al término inglés de *food security*. En uno y otro caso, los contenidos claves se refieren a *disponibilidad* y *accesibilidad*. Hoy, ya en el siglo XXI, la disponibilidad de alimentos y la accesibilidad a los mismos no está garantizada para numerosos sectores de población. En numerosos países de África, América del Sur y Asia existen serias dificultades para alimentar a una buena parte de sus poblaciones, algunas de ellas derivadas y/o aumentadas por los efectos de la monetarización, mecanización y la industrialización: el hambre, las hambrunas y la malnutrición por carencia de alimentos afectan a más de ochocientos millones de personas. Sin olvidar tampoco que esta situación carencial, estrechamente ligada a la desigualdad social y el reparto desequilibrado de los recursos, también afecta a numerosas personas de los denominados países ricos (F.A.O., 2003).

8.1. Una definición de seguridad alimentaria: hambre y pobreza en las sociedades contemporáneas. Breves apuntes.

8.1.1. Recursos y distribución de alimentos

En efecto, las desigualdades sociales respecto al acceso, la distribución y el consumo de alimentos son abrumadoras (Dupin y Hercberg 1988, Whit 1999, Atkins y Bowler 2001,). Habitualmente, en el seno de una sociedad, tales diferencias dependen de cuestiones relativas al género, la case social, la edad, el grupo étnico o al lugar geopolítico que ésta ocupa en el contexto internacional. Dichas variables explican, en buena medida, por qué el hambre/las hambrunas se localizan en los países más pobres y entre las personas con menos recursos. De acuerdo con las estimaciones hechas por la FAO correspondientes al período 1998-2000, en el mundo no industrializado cerca de 799 millones de personas carecen de suficiente comida. Como ya hemos dicho (Cf. 6.1.), esta cifra supera la población total de América del Norte y Europa juntas. Esta especie de "continente" artificial formado por los que pasan hambre comprende hombres, mujeres y niños que probablemente nunca desarrollarán su capacidad física o psíquica al cien por cien porque no tienen suficiente comida y muchos morirán por no haber alcanzado el derecho humano básico de alimentarse. Un derecho, no obstante, practicable sólo en las economías de los países más industrializados y, como señalábamos antes, sólo parcialmente. Este mismo informe de la FAO presenta también estimaciones totales del número de personas que sufren subnutrición en los países industrializados y en los países en transición.

Desde 1990-92, periodo de referencia utilizado en las Cumbres Mundial sobre Alimentación, estas cifras actuales representan sólo una disminución de 19 millones de personas subnutridas, es decir a razón 2.1 millones anuales. Esta tasa es muy inferior a la que se había fijado para alcanzar el objetivo en el 2015 de reducir el número de personas malnutridas a la mitad. Entre 1995-2001 el número de personas desnutridas aumentó realmente en 18 millones, lo que significa que se tendría que multiplicar por doce la cifra de 2.1 millones para alcanzar los objetivos establecidos para el 2015.

Si resulta que, como se viene manteniendo en diversas instancias, la producción alimentaria actual es suficiente para alimentar a toda la población mundial ¿por qué persiste el hambre?, ¿por qué el hambre se inscribe en la historia de la afluencia?. La FAO

hace más de quince años elaboró un informe en el que señalaba que el mundo, en el estado actual de las fuerzas de producción agrícola, podría alimentar sin problemas a más de doce mil millones de seres humanos; hoy ya se habla de 20 mil (Ziegler 1999: 20). Ahora bien, una cosa es la posibilidad de producir alimentos y otra es que dicha producción se lleve a cabo El estancamiento o la limitación de la producción puede venir impuesta por políticas alimentarias desde los países desarrollados por diferentes motivos: es el caso por ejemplo de la balanza entre exportación e importación.

Aunque el hambre y sus derivaciones ha acompañado la historia de la humanidad -en diferente grado, espacio y tiempo han sido constantes desde la prehistoria-, la creciente inseguridad alimentaria parece estar ligada a la internacionalización del sistema capitalista. En efecto, la historia del hambre más regular y global está incorporada en la *sociedad de la afluencia*. La cuestión más paradójica y que merece la reflexión es que, a diferencia de otras épocas anteriores, hoy puede ser posible una nutrición adecuada para todo el mundo en relación con la producción de grano. Si el problema, de momento y hasta que los recursos medioambientales lo permitan, no es la falta de disponibilidad ni la producción, nos podemos preguntar cuál es entonces. Parte de la respuesta se encuentra en cómo son utilizados los alimentos producidos, en tanto que no todo el grano cultivado es para el consumo humano directo, sino que sirva para "fabricar proteínas animales": el 40% se usa para alimentar al ganado que luego ha de convertirse en carne para los habitantes de las sociedades industrializadas. Para fabricar 1 Kg. de buey se requieren 16 Kg. de cereales y soja, 6 Kg. para 1 Kg. de ave y 3 kilos para 1 Kg. de huevos (Harris 1989). Algunos vegetarianos argumentan que la adopción de una dieta vegetal de forma generalizada podría reducir el problema del hambre. La verdad es que aunque este tipo de dieta está en aumento, una revolución de hábitos alimentarios de estas características es poco probable a corto término.

Para caracterizar la naturaleza de este fenómeno, desde instancias gubernamentales y sanitarias se han elaborado modelos de consumo alimentario a escala regional, estatal e internacional. El objetivo principal es conocer el tipo de dietas seguidas en los diferentes países del mundo e interpretar las causas y las consecuencias nutricionales de la distribución desigual de los alimentos. Tales modelos se suelen hacer a partir del volumen y la estructura calórica del régimen alimentario seguido y trata de identificar el grupo de alimentos y nutrientes que suponen la mayor parte de la aportación energética. Además, desde los años setenta, se han ido creando sofisticados sistemas de evaluación y detección con el fin de establecer estimaciones cuantitativas sobre el número de personas hambrientas y territorios más afectados y sobre éstas diseñar programas de ayudas e intervención[62]. Con este tipo de herramientas trabajan economistas, dietistas, nutriólogos o antropólogos. Hercberg y Galán (1988) apuntan que, sin embargo, estos modelos se construyen con valores medios, los cuales enmascaran la heterogeneidad de las prácticas alimentarias dentro de cada país, subrayando, por otro lado, que no todos los países que ofrecen información a estas instituciones internacionales, la dan con el mismo grado de fiabilidad. Los modelos resultantes varían

[62] En la década de los '70, la comunidad internacional empieza a plantear que las hambrunas no sólo debían ser tratadas en situación de emergencia sino que se debían activar medidas de precaución. Los sistemas de alarma o EWS (Early Warning Systems) aparecen para alertar a las autoridades nacionales e internacionales con el fin de movilizar stocks alimentarios globales que deben ser desplazados para prevenir muertes. Dado que en muchos de estos países no existen los medios técnicos para establecer dichos sistemas, éstos son llevados por agencias internacionales y también ONGs, habiéndose convertido, para muchas de ellas, en su actividad principal.

según los criterios que se han priorizado (grupo de alimentos que supone la mayor parte del aporte energético, los nutrientes, ingresos, etc.), tienen diversas lecturas y sirven para explicar diferentes fenómenos. Aquí detallamos una tipología de modelos según las consecuencias sobre la salud pública:

PAISES INDUSTRIALIZADOS
▪ Gran diversificación de los grupos de alimentos ▪ Consumo elevado de productos de origen animal ▪ Consumo elevado de proteínas (más de 2/3 partes de origen animal) ▪ Consumo elevado de lípidos (más de 2/3 partes de origen animal) ▪ Un aporte hidrocarbonato bajo con un exceso de azúcares simples a costa de una disminución del consumo de azúcares complejos ▪ Un aparte bajo de fibras aimentarias
Enfermedades asociadas (por exceso)
Sobrepeso, obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, hiperlipoproteinemias, carias dental, estreñimiento, trombosis venosa, neoplasias cólicas…
PAISES NO INDUSTRIALIZADOS
▪ Alimentación monótona, en la que el alimento base proporciona por sí solo entre el 60-90% del aporte energético ▪ Una parte muy pequeña para los productos animales en la composición de la ración ▪ Un aporte glucídico elevado, esencialmente en forma de azúcares complejos ▪ Un aporte proteico más o menos discreto, esencialmente de origen vegetal ▪ Un aparte elevado de fibras alimentarias
Enfermedades asociadas (carencia energético-proteicas y de carencias específicas de minerales o vitaminas)
Malnutriciones calórico-proteicas, anemias nutricionales, carencias de vitamina A, bocio…

Fuente: Hercberg y Galán 1988:.21-22

Pero dejemos a un lado las cifras y modelos alimentarios, porque a la hora de definir quién está subnutrido o malnutrido, quién es pobre o rico o no, el baile de números es notable dependiendo de los criterios y de los indicadores que se utilizan para medir y evaluar dichos niveles[63]. Solo un apunte de interés: a lo largo de las últimas décadas los nutricionistas han ido variando sus criterios de adecuación de las raciones diarias recomendadas (RDA) en función de criterios dispares. Hace veinticinco años consumir un

[63] Para una crítica pormenorizada consultar A. McInstosh (1995).

porcentaje proteínas de origen animal por debajo del 8 % era un indicador de malnutrición, hoy ya no es así, e incluso se considera oportuno y más saludable que estas proteínas sean de origen vegetal. Otro criterio fundamental es el suministro de energía diaria necesaria para mantener el metabolismo basal (DES) que oscila según la persona y la edad entre las 1300 y 1700 kcalorías día. En 1950, la FAO planteó que 3200 kcal/día era la cifra más adecuada. No obstante, ello suponía reconocer que el 60% de la población mundial se encontraba por debajo de la cantidad óptima. Desde entonces esta cifra ha sufrido varios reajustes. En 1996 se hablaba de 2700 a 2900 kcal/día y en la actualidad se plantea que sólo a partir de un consumo inferior a 2100 kcal/día se podría hablar de subnutrición. Esta última cifra tampoco parece ser muy definitiva si atendemos al hecho de que en Catalunya, cuya población presenta un estado nutricional óptimo en términos generales, la media del consumo energético diario por persona gira en torno a las 2000 kcal por persona (G.C. 2003).

Los problemas de estos indicadores son múltiples, entre otros que no están hechos para incorporar las peculiaridades contextuales ni personales. Sin embargo, sabemos que el estado nutricional de las personas está afectado por numerosos factores de carácter económico y social. Una persona puede tener sobrepeso o estar obesa consumiendo 1500 kcal si está sentada todo el día en sofá viendo la TV. Las estimaciones otras veces se hacen a nivel regional, no de país y dependen de los datos disponibles y de los modelos estadísticos. Y aunque, por ejemplo, la OMS y el Banco Mundial utilizan las mismas fuentes de datos, difieren en los modelos estadísticos, lo que se traduce en estimaciones diferentes según a nivel de país/región.

8.1.2. Teorías sobre el hambre

En cualquier caso, lo que está claro es que hay mucha gente pobre, sin comida y con problemas de salud graves por carecer de un acceso regular al consumo de alimentos y que las realidades personales y sociales que sostienen estas situaciones son muy diversas: trabajadores inmigrantes y sus familias, población marginal de las zonas urbanas, refugiados políticos, grupos indígenas y minorías étnicas, familias e individuos con bajos ingresos, etcétera.

En los últimos treinta años, las ciencias sociales han tratado de explicar las causas del hambre y la malnutrición argumentando diferentes motivos y también haciéndolo desde diferentes enfoques teóricos. Unas tesis atienden prioritariamente a las *causas exógenas* relativas a las calamidades naturales (inundaciones, sequías, desertización de los suelos), otras a los *problemas endógenos* (regímenes políticos, guerras, conflictos étnicos, falta de infraestructuras, desigualdades sociales internas) y otras a *factores estructurales globales*, como es la distribución injusta de los bienes disponibles y el hecho de que, en realidad, haya gente que carezca de alimentos necesarios porque la producción alimentaria se ajusta a la denominada *demanda solvente*. Es decir, hoy hay gente que pasa hambre, e incluso muere de hambre, no porque no haya alimentos para toda la población mundial actual, sino porque no se tiene acceso a los recursos: aquel que tiene dinero come y el que no se muere de hambre.

Respecto a las principales aproximaciones explicativas, destacamos dos de ellas: la denominada liberal y/o tecnológica (también *optimista*) y la economía política. Se

dejan de lado las tesis más conservadoras por su simplicidad y radicalismo. Desde estas perspectivas, el hambre sería útil en un mundo potencialmente superpoblado, mientras que la culpa del hambre la tendrían los propios hambrientos, su pobreza y su falta de capacidad para generar riqueza. Otro argumento conservador que ayudaría a perpetuar el hambre y la malnutrición se derivaría de aplicar un cierto relativismo cultural "malintencionado" (*laissez-faire*), entendiendo que hay que respetar los valores de las sociedades tradicionales, aunque dichos valores sean la base de la de desnutrición y del hambre

8.1.2.1. Enfoque liberal

El planteamiento liberal está influido por la teoría de la modernización difundida a partir de los años cincuenta, según la cual se considera que el desarrollo de todas sociedades es posible a partir de la intervención económica, las aplicaciones tecnológicas y los logros sanitarios. Así, las medidas a adoptar serían, por ejemplo, aumentar la producción de alimentos, introducir la mecanización, la irrigación, los fertilizantes químicos, las semillas de alto rendimiento, los cultivos transgénicos e imponer medidas de control de la natalidad. Se cree en la bondad del sistema capitalista, pero a diferencia de las tesis más conservadoras basadas en la filosofía del *laissez-faire*, defienden las reformas económicas y políticas para aliviar el hambre. El capitalismo es el mejor modo de producción y lo que hay que hacer es pulir las imperfecciones asociadas a éste con el fin de mejorar la eficiencia del sistema mundial.

Dentro de este enfoque, se ubica una de las teorías más influyentes conocida con el acrónimo de FAD (Food Availability Decline o Descenso de la Disponibilidad de Alimentos). Este enfoque sitúa los problemas en el lado del sistema alimentario, considerando que la causa principal del hambre es la producción insuficiente de alimentos. Para evitar los descensos de la disponibilidad de alimentos hay que introducir un modelo de producción basado en las grandes empresas agrarias porque permiten racionalizar la explotación de la tierra, aumentar la productividad y, en consecuencia, disminuir el precio de los alimentos en el mercado. Siguiendo este modelo productivo, se superaría la situación actual en la que los países industrializados "alimentan" con sus ayudas a los países más pobres. Algunos teóricos de la FAD enfatizan el efecto de los desastres medioambientales a corto plazo (inundaciones, sequías o la pérdida de cultivos debido a plagas), mientras que otros hablan de factores a medio y largo plazo, tales como la superpoblación. Estos teóricos defenderían una teoría neo-maltusiana[64], es decir, basada en el control del crecimiento de la población, especialmente en aquellos países del Tercer Mundo donde la natalidad es mucho más elevada, para evitar que en se extienda el hambre y las hambrunas.

La India se ha convertido en el mejor ejemplo de la aproximación reformista liberal para ilustrar cómo se puede disminuir el hambre, en tanto que la aplicación de cambios en la organización de cultivos y la adopción de innovaciones tecnológicas ayudaron a incrementar la productividad mediante un proceso gradual de intensificación de la producción agrícola. La India incorporó las propuestas de hacer una *agricultura científica* cuyo objetivo principal fue aumentar la producción alimentaria. La

[64] En el siglo XVIII Malthus apuntaba que mientras la producción de alimentos crecía aritméticamente, la población lo hacía geométricamente y eso había que evitarlo mediante el control de natalidad.

denominada “revolución verde”, o aplicación de la reproducción genética de variedades de alto rendimiento (HYV) supuso desde 1965 doblar la producción de granoAdemás de estas aplicaciones, el programa se centró en el control de natalidad mediante medidas de esterilización. Para animar a la población a seguir estas nuevas directrices, se dieron premios y pequeños electrodomésticos como la radio.

Hay que apuntar, sin embargo, que estos granos de alto rendimiento fueron cultivados sólo en regiones específicas (Punjab, Haryana Oeste y Uttar Pradesh) y los logros se consiguieron en la producción de trigo más que en el arroz. Por otro lado, fracasó el cultivo de jowar y bajri, los alimentos más consumidos entre los pobres. Además, el uso de productos químicos contribuyó a degradar el medio ambiente. En la India contemporánea continúan persistiendo otros problemas. La mala distribución de los ingresos y la ausencia de un programa nacional de alimentación, hacen que casi la mitad de la población india carezca de los ingresos suficientes para comprar una dieta nutritiva. Por otro lado, en el área donde la denominada revolución verde ha sido exitosa, la estructura de la propiedad de la tierra sigue evitando que las dos terceras partes de la población pobre puedan alimentarse adecuadamente.

Atendiendo a este tipo de cuestiones, se hace difícil aceptar que la causa del hambre sea la insuficiente producción de alimentos, en tanto que como ya hemos señalado antes se cultivan más alimentos de los que se necesitarían para nutrir adecuadamente a todo el mundo. Si la actual producción fuera distribuida de forma equitativa, cada persona podría recibir alimentos que en términos de kilocalorías supondrían 2500 diarias. Otra cuestión es creerse que las sociedades industrializadas alimentan a los países del Tercer Mundo con su ayuda, en tanto que muchos de estos países pobres exportan más alimentos -proteínas y calorías- de las que importan, es decir, que en lugar de destinarse al autoabastecimiento van a parar al mercado internacional. Un ejemplo ilustrativo: países de América Latina y Asia aportan el 70% de los productos vegetales importados por los EEUU y el 20% de los cárnicos. Del mismo modo, en numerosas sociedades la tecnificación agrícola no siempre ha supuesto ventajas significativas para sus poblaciones, ya que ha generado mayor concentración de la riqueza, mayor dependencia de los países industrializados (tecnología, semillas, carburante), mayor ineficiencia energética y, en definitiva, mayores ganancias para las corporaciones transnacionales de la alimentación. Contrariamente, en muchos de estos países se muestran más eficaces los pequeños y medianos productores agrícolas, especialmente a la hora de explotar la tierra, ya que se guían por sus propias decisiones y conocimientos, llevan a cabo una agricultura menos intensiva y agresiva con el medio y abastecen el mercado interno.

8.1.2.2. Aproximación desde la economía política

Un enfoque sensiblemente distinto al anterior respecto a cómo caracterizar el problema del hambre y abordar sus causas es el que proviene de la economía política. Esta aproximación participa de un enfoque intelectual neomarxista y se ha denominado de muchas maneras: sociología crítica, aproximación materialista o enfoque dialéctico, entre otras (cf. 3.4). Algunas de las ideas se recogen de la teoría del sistema mundial y de la teoría de la dependencia (centro-periferia)[65]. Partiendo del análisis de las políticas

[65] La teoría del sistema mundial propuesta por Wallerstein (1974) cuestiona la denominada teoría de la modernización, la cual supone que todas las sociedades, partiendo de distintas situaciones y distintas

macroeconómicas, explica las hambrunas y otras "patologías sociales" mediante el desequilibrio causado por las fuerzas del mercado de las economías capitalistas y como una consecuencia de las relaciones asimétricas entre países (primer y tercer mundo, norte-sur, centro-periferia), clases sociales, población urbana y rural, entre géneros y edades. Los conflictos militares internacionales y los enfrentamientos civiles se señalan también como factores principales de las hambrunas, especialmente entre los grupos de desplazados y refugiados.

Esta perspectiva entiende que el sistema económico se articula a partir, principalmente, de los modelos de propiedad y tecnología. En el sistema capitalista, el modelo de propiedad principal descansa en las elites que, con el capital privado en sus manos, poseen la mayor parte del aparato productivo del mundo. Según este esquema, los trabajadores, incluyendo los campesinos, venden su fuerza de trabajo de una u otra forma a estos capitalistas. El beneficio que se acumula en este proceso fluye hacia las elites de los países industrializados del "hemisferio norte" y también hacia las elites de los países en desarrollo del "hemisferio sur".

En este sistema, los países en desarrollo son productores principalmente de materias primas, como el té en la India o el azúcar en el Caribe, que no solo aportan los beneficios más bajos en toda la cadena alimentaria, sino que, por otro lado, son enviados a países desarrollados para su procesamiento industrial. Esta fase comparta beneficios más sustanciosos que la primera. Cuando en los países en desarrollo también se lleva a cabo la actividad de transformación de las materias primas, los accionistas extranjeros generalmente poseen las compañías de procesamiento, de forma tal que los beneficios fluyen también hacia fuera. El objetivo principal de las corporaciones transnacionales es servir al mercado mundial. Éste es su público objetivo: flores para Europa, café para EEUU…. Por tanto, a partir de aquí, las empresas alimentarias ubican los procesos producción, procesamiento o transformación en aquellos lugares donde impliquen menos costes y proporcionen mayores beneficios. A nivel mundial, los oligopolios alimentarios se han ido consolidando a lo largo del siglo XX, especialmente en el último cuarto de siglo. Un número reducido de empresas transnacionales -Unilever (multiproducto) en Holanda, Danone (multiproducto) en Francia, Cargill (cereales) en USA o Gunge en Argentina[66]- controlan la producción, el procesamiento y la comercialización de bienes en el mercado y hoy por hoy son quienes poseen y gestionan la mayor parte del aparato productivo vinculado con la alimentación. Dicho aparato incluye tierra, maquinaria

---

velocidades, siguen el mismo camino hacia la modernidad, tomando la sociedad occidental como modelo. Wallerstein intenta explicar que la moderna economía-mundo solo puede ser una economía-mundo capitalista. Se apoya en la teoría de la dependencia que se populariza sobre todo en América Latina: el desarrollo de unos países se basa en el subdesarrollo de otros (relaciones norte-sur, países ricos/países pobres, Primer Mundo/Tercer Mundo). Ambas teorías niegan, sin embargo, el valor de las iniciativas locales y las estrategias de resistencia de los actores de estas sociedades. Por su parte, el trabajo de E. Wolf (1982) y la teoría de transición y de la reproducción de Godelier (1991) suponen una relectura de las relaciones entre lo local y global que permite analizar los procesos de cambio social y sus concreciones históricas tal como afectan a cada sociedad y a su relación entre ellas. En este sentido, el capitalismo no es un sistema homogéneo y aceptar que el centro es un motor de cambios no presupone que las periferias sean reliquias del pasado y que asuman de forma pasiva los cambios más recientes (Ortner 1984).

[66] Son sistemas de producción verticalmente integrados. Se definen por la procedencia global de sus surtidos, la centralización de ventajas estratégicas, recursos y decisión y el mantenimiento de operaciones en varios países para servir a un mercado global más unificado. Las producciones locales son dirigidas por los criterios internacionales de la firma (Atkins y Bouler 2001).

agrícola, productos químicos, semillas, conocimiento científico, etc. Además, dichos oligopolios también dirigen la investigación y las nuevas aplicaciones tecnológicas.

A diferencia del anterior enfoque, se analiza la pobreza y el hambre desde una perspectiva histórica. Se trata, en primera instancia, de contextualizar el origen de estos problemas atendiendo a la evolución de las políticas macroeconómicas internacionales y asociándolos con los efectos nocivos que ha tenido la neo-colonización en determinados países y grupos sociales. Es el caso de la destrucción de las economías tradicionales, el endeudamiento externo, la introducción masiva de métodos y productos nuevos para la exportación con consecuencias desastrosas para los cultivos alimentarios autónomos (monocultivos de café, cereales o cacao), la importación de alimentos más caros (más prestigiosos) o a la expulsión de los campesinos sin tierras de cultivo hacia las ciudades. Según esta aproximación, en las últimas décadas hemos asistido al colapso de las capacidades de muchas poblaciones a alimentarse a sí mismas. Las nuevas condiciones de monetarización y mercantilización económicas no sólo no han permitido generar riqueza ni desarrollo económico, sino que han llevado a la proletarización y marginalización de las poblaciones del Tercer Mundo y, en consecuencia, el incremento de su pobreza y vulnerabilidad. Los campesinos pobres con frecuencia se ven forzados a vender sus cosechas de forma apresurada a bajo precio, en tanto que si el precio del grano se mantiene los intermediarios puedan especular más y mejor en el mercado internacional. Esta situación ha sido especialmente negativa para las mujeres, en tanto que las estrategias agrícolas mercantiles han ido en detrimento de la agricultura con fines alimentarios. En cualquier caso, el hambre aparece cuando la degradación económico-ecológica ya está iniciada (Manderson 1988).

Por otro lado, hay que señalar que el aumento del poder adquisitivo no ha implicado siempre una mejora en la alimentación. A veces, puede suponer la oportunidad de satisfacer otras aspiraciones en forma de bienes de consumo, que dan, por ejemplo, la patente de ciudadanía urbana en relación a la rural. Este es el caso de muchos procesos de urbanización explosiva del Tercer Mundo y de los millones de personas desarraigados del campo que ocupan los suburbios de sus grandes ciudades. La oferta más grande de productos alimentarios en la ciudad y, no lo olvidemos, la influencia de la publicidad puede ocasionar una serie de malas elecciones de alimentos que no correspondan con las necesidades de los individuos, aunque, eso sí, ofrezcan una imagen más cosmopolita. Desde esta óptica también se apunta cómo la inoportunidad de las políticas gubernamentales pueden agudizar y/o provocar hambrunas terribles[67]. Incluso el mantenimiento de la pobreza, es visto por este enfoque como un mecanismo de dominación política, y en este sentido, se ha planteado que a la clase política elitista de los países pobres, muchos de ellos sujetos a dictaduras militares, ya le iría bien mantener a la población débil, porque así es más difícil que se planteen hacer la "revolución".

Desde la economía política se consideran las ayudas financieras y alimentarias internacionales como medidas no sólo insuficientes, sino cínicas[68]. Hay que resolver las

[67] Es el caso de la Unión Soviética entre 1932 y 1934. Por entonces, la colectivización de la agricultura conllevaba un descenso de la productividad, pero la extracción de cuotas de grano continuó, lo que supuso entre 5 y 7 millones de muertes por hambre.

[68] Para Esteva (1988) y Sánchez-Parga (1988) los programas de ayuda alimentaria internacionales constituyen mecanismos reproductores y perpetuadores de las situaciones de miseria, en tanto que

causas del hambre, es decir, de la pobreza y la desigualdad, no aliviar sus síntomas. Los beneficios que se obtienen de la producción de riqueza deben invertirse en provecho de todos, no de las elites locales o internacionales. Por eso, las respuestas en términos de ayuda humanitaria son parches momentáneos y no sustituyen las posibilidades de desarrollo y propiedad a largo plazo. Por eso, el papel de las ayudas se critica ferozmente. Este enfoque propone diferentes medidas que implican transformaciones profundas, focalizadas en la seguridad alimentaria y en los programas de titularidad o *entitlement,* basados en las premisas de que todo el mundo debe tener derecho a cubrir necesidades básicas tales como el agua, la comida, el aire o la vivienda. Según Amartya Sen, la inanición hay que entenderla como el fracaso al que se ven abocados ciertos grupos de personas por no poder establecer titularidad sobre una cantidad indispensable de alimentos y desarrollar las capacidades que han de permitirles conseguirlos a través de los medios disponibles en esa sociedad (producción, intercambio, comercio). En consecuencia, parece más que oportuno incentivar aquellas medidas que traten de motivar dichas capacidades locales, así como la gestión y el control de una producción sostenible de alimentos.

8.1.2.3. El estatuto del hambre: su construcción como "problema social"

Junto al fenómeno del hambre, en las últimas décadas no han dejado de proliferar organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales para quienes aliviar las hambrunas y la inanición se han convertido en actividades de trabajo específicas. En este sentido, se puede afirmar que el hambre se ha institucionalizado. Ahora bien, ¿hasta que punto el hambre responde a una realidad objetiva, mensurable, evaluable o es una categoría socialmente construida, cuya contenido, relevancia y significado varía según el contexto y los actores que la definen?. El hambre en sus diferentes grados (hambre, hambruna, inanición) ha sido uno de los primeros temas tratados por la antropología en relación con el estudio sociocultural de la alimentación humana (MacInstoh 1995, Howard y Millard 1997, O'Sullivan 1997, Pottier 1999). Ahora bien, los enfoques adoptados también han sido diversos.

Desde una perspectiva *objetivista* se ha tendido a definir el hambre a partir de producirse situaciones particulares que alcanzan un punto intolerable, es decir, cuando se ha detectado un numero considerable de gente hambrienta (Maurer y Sobal 1995: X). Así, este tipo de análisis ha tendido a poner atención en la prevalencia, modelo y rigor de un problema específico y ha servido para sustentar la mayor parte de las teorías oficiales. Por ejemplo, el enfoque liberal que acabamos de ver define el hambre como una situación donde existen alimentos insuficientes para abastecer las necesidades fisiológicas de algunos individuos. Los objetivistas definen el hambre como un *problema social* en el momento en que existe gente hambrienta. Siguiendo con el mismo caso, desde un enfoque de este tipo se documentan patrones epidemiológicos del hambre, se determinan sus causas y se proponen soluciones que suelen incluir la ingeniería de las instituciones sociales. Los antropólogos que trabajan desde esta perspectiva tratan de analizar y comparar las lógicas sobre el uso que las poblaciones hacen de los programas alimentarios. Por su parte, los nutricionistas toman

---

colocan a los países pobres en una relación de dependencia y no favorecen nuevas formas autóctonas de producción, distribución y consumo de alimentos.

normalmente la aproximación positivista, generando descripciones de los problemas alimentarios y nutricionales y desarrollando intervenciones para minimizar o eliminar tales problemas. Por ejemplo, todo el campo de la epidemiología nutricional, desarrollado tan rápidamente, está orientado a comprender la etiología, prevalencia y consecuencias de los riesgos nutricionales en la población.

Sin embargo, desde una perspectiva *construccionista* se ha tratado de tener en cuenta, en primer lugar, la definición colectiva del problema, analizando por una lado las demandas individuales y grupales de los sectores implicados (en este sentido sus propias percepciones del hambre) y, sobre todo, de los procesos: cuándo y por qué esta situación conflictiva se ha convertido en un problema social (McInstosh 1995: 35). Actualmente, la mayoría de las personas acostumbran a reconocer la situación del hambre masiva como un problema social. La dificultad consiste en evaluar el punto en el cual una situación particular debe ser entendida como problemática. Siempre hay gente sin suficiente comida, pero ¿cómo y en base a qué esta circunstancia pasa a considerarse un problema a nivel local, nacional o internacional?. Se trata de ver la evolución y la fluctuación del problema. Las teorías oficiales sobre las causas del hambre en el mundo contemporáneo presentan el hambre como un problema técnico olvidando otras implicaciones sociales o de redistribución y, por lo tanto, con posibles soluciones técnicas: falta de alimentos, superpoblación, abandono de las tierras por los campesinos, catástrofes naturales, atraso tecnológico en el Tercer Mundo.

Por su parte, las teorías construccionistas que estudian las causas del hambre plantean el hambre como un problema relacionado con la pobreza y, por tanto, con un reparto del poder no equitativo. Algunas de estas teorías presentan las desigualdades estructurales como la causa última del hambre, destacando por un lado la obvia disparidad entre países ricos/pobres y, por otro, la persistencia e incremento de las desigualdades internas entre clases sociales, desigualdad entre la población rural y urbana y desigualdad de géneros. Si la gente agoniza por falta de alimentos, podría parecer natural pensar que se debe a la escasez de ellos. Sin embargo, el hambre es una característica de personas que no tienen suficiente comida, no una característica de una situación en que no hay suficientes alimentos. Al centrar la discusión de la crisis de la alimentación en el problema de la disponibilidad de alimentos a través de la producción y el comercio se corre el riesgo de ignorar otras variables importantes. Si, por el contrario, se acepta el enfoque construccionista se pone en el punto de mira la combinación de las condiciones económicas, políticas, sociales y, en último término, legales.

En su análisis sobre el estatuto del hambre, McInstosh (1995) no suscribe enteramente ninguno de estos dos puntos de vista y propone una aproximación intermedia entre el objetivismo y el construccionismo que tenga en cuenta las relaciones etic-emic. Según este antropólogo, realmente, el hambre es un problema con una realidad objetiva, independientemente del consenso que se ha desarrollado sobre su estatus como un "problema social". Sin embargo, su conceptualización varía en contenido dependiendo del tiempo y del lugar en que este fenómeno se produce. La definición y la importancia dada están en función del grado de poder político que tienen sus definidores y si éstos se han hecho con los recursos adecuados para promocionar su causa. Así, mientras que las condiciones de falta de comida tienen una base objetiva común y las hambrunas y las circunstancias relacionadas reciben una definición

específica dependiendo de los agentes implicados, las víctimas viven y reaccionan al hambre, malnutrición y hambrunas de formas no siempre comprendidas ni por la perspectiva objetivista ni por la perspectiva construccionista. Sin embargo, tales puntos de vista deben tener también un lugar en la literatura antropológica.

Habitualmente, aquellos que hacen los informes objetivistas del hambre imponen criterios extraídos de las perspectivas de su profesión. En otras palabras, ellos preparan explicaciones etic. Como DeWaal (1989) señala, las hambrunas son definidas por diferentes observadores desde fuera: aquellos que están en el negocio de las ayudas y del desarrollo ven las hambrunas como crisis morales donde las situaciones de las víctimas exigen una intervención; aquellos otros cuyos mundos están vertebrados por la tecnología definen las crisis alimentarias en términos tecnológicos, ya sea a través de los dispositivos de alarma, vigilancia nutricional, sistemas de seguridad alimentaria o logística y, finalmente, los académicos conceptualizan el hambre desde el punto de vista de sus respectivas perspectivas disciplinares. Así, los economistas del desarrollo plantean que las hambrunas solo ocurren en sociedades subdesarrolladas y su destierro puede venir sólo del desarrollo. Otros economistas discuten las consecuencias del hambre y de la malnutrición crónica en términos de la pérdida de capital humano, mientras otros argumentan que las hambrunas pueden resultar, precisamente, de la inadecuación de las inversiones económicas en determinadas zonas. Por su parte, los antropólogos y los sociólogos afirman que las hambrunas reflejan un desarrollo distorsionado y una dependencia de la economía del mundo capitalista o de la socialista.

La diferencia entre una aproximación constructivista y *emic* reside en el papel que ambas otorgan a las personas hambrientas. El primer punto de vista pone énfasis en lo que los demandantes –agentes- dicen y hacen, aunque normalmente éstos sean observadores ajenos (medios de comunicación, ONGs, agencias gubernamentales), hasta el punto de que si ellos son científicos estas descripciones son, por naturaleza, *etic*. Por su parte, las descripciones *emic* se producen cuando las valoraciones son hechas por alguna víctima. Pero en el caso del hambre, tal como señala McIntosh, los supervivientes no están en posición ni cultural ni política de formar asociaciones de *Víctimas Anónimas del Hambre*, de escribir libros o aparecer en programas de entrevistas. Mientras que los construccionistas tienden a no privilegiar ninguno de los reclamos de los distintos agentes o demandantes, la aproximación *emic* enfatizaría los relatos de los participantes respecto a la adecuación de los análisis y descripciones de los observadores[69]. A diferencia de Harris, McIntosh sostiene que cualquiera de los puntos de vista *emic o etic* son científicamente válidos. Así, después de que los investigadores recojan cuidadosamente los relatos nativos, pueden poner en común el conjunto de experiencias y significados sobre el hambre y a partir de aquí tratar de interpretar y proporcionar herramientas intelectuales para comprender la naturaleza del problema social.

Sin embargo, según este autor, la literatura académica contiene pocos relatos *emic* del hambre y donde hay más estudios disponibles es en la antropología social. Tales estudios señalan que aquellos que sufren situaciones de hambre, hambrunas, inanición, presentan experiencias diferentes, condicionadas social y culturalmente. La

[69] El test de adecuación de los análisis emic es su habilidad para generar evaluaciones que los nativos acepten como reales, con significado o apropiadas, aunque como mencionábamos antes el informante puede comprender o estar de acuerdo con la propuesta hecha en primer lugar (Harris 1981).

definición de hambre varía de una cultura a la otra, así como el tipo de explicaciones sobre sus orígenes y expectativas. Para los hausa (Niger) y los Kalauna (Melanesia) el hambre es considerada respectivamente como un estado normal o como una señal de que todo es deficiente y va mal. Por otro lado, para algunas culturas, la amenaza del hambre reside en que puede suponer la destrucción de una forma de vida, no en un aumento de la tasa de mortalidad.

El análisis de DeWaals (1989) sobre el significado *emic* de los conceptos el hambre y hambruna en el Sudán es interesante. Apunta que el término para comer significa diferentes placeres, tales como tener dinero, poder o sexo. Igualmente, hambre significa casi todos los tipos de sufrimiento. El concepto de hambruna es más complejo, ya que recibe distintos nombres según las circunstancias particulares del evento. Así, las hambrunas menos críticas han llevado nombres que indican escasez de grano, mientras que otras más serias son denominadas mediante términos referidos a alimentos silvestres consumidos durante la penuria. Finalmente, las hambrunas que dejan a las personas indigentes son las peor consideradas y para los sudaneses significan una pérdida permanente de estatus en la comunidad. Las situaciones de hambre que implican la pérdida de la vida no entran en este continuum construido. DeWaal plantea que las hambrunas que "asesinan" reflejan un fenómeno cualitativamente diferente que está más allá de la clasificación, aunque también apunta que los sudaneses perciben mayormente la amenaza de indigencia antes que la amenaza de muerte. Por su parte, Devereux (1993) proporciona un número de ejemplos sobre qué significa el hambre localmente, según diferentes poblaciones, y apunta con bastante acierto las dificultades que estas definiciones añaden para aquellos que intentan proporcionar una definición del hambre operativa, descubriendo un problema añadido: ¿si el hambre no puede ser definida, cuando sabremos que está produciéndose para poder intervenir?.Es más, ¿qué sucede cuando una población no reconoce el hambre como la causa de ciertas enfermedades y malestares?.

La aproximación teórico-metodológica de N. Scheper-Hughes (1997) en relación la interpretación del hambre en el nordeste de Brasil es muy interesante. Su aproximación al estudio del hambre es fenomenológica. Parte de las epistemologías críticas contemporáneas cuya tarea principal es la de desnudar las formas superficiales de la realidad para esclarecer las verdades escondidas y enterradas. Su objetivo es, por tanto, decir "la verdad" del poder y la dominación de los grupos sociales y clases subalternas. Se trata de una aproximación más reflexiva que objetivista y su postura la compromete con el feminismo, la economía política, la teoría crítica católica y la participación-acción.

Trabaja para hacer una crítica del poder y de las ideologías. Según esta antropóloga, las ideologías pueden tergiversar la realidad (sean políticas, sociales, económicas), oscurecer las relaciones de poder y dominación e impedir que la gente comprenda cual es su situación en el mundo. Las ideologías son ciertas formas de conciencia que sirven para sostener, legitimar o estabilizar determinadas instituciones y prácticas sociales. Cuando estas relaciones y prácticas institucionales reproducen la desigualdad, la dominación y el hambre, los objetivos de la teoría crítica son, según la autora, emancipatorios. El proceso de "liberación" se ve obstaculizado, no obstante, por la dificultad irreflexiva y la identificación psicológica de la gente con las mismas ideologías culpables de su dominación. En esta interpretación se hace pertinente el concepto de "hegemonía" de Gramsci: las ideología hegemónica funciona también a través del uso que

hacen las clases dominantes no sólo mediante el estado, sino a través de mezclarse con la sociedad civil e identificar sus intereses con ideas y valores culturales y generales.

Para la autora, el hambre es algo más que "malnutrición" y tiene causas políticas y económicas. Su estudio centrado en el noreste del Brasil, en la ciudad-plantación de *Bom Jesús da Mata,* en la región Pernambuco, ubica el origen de este fenómeno en los primeras días de colonización, a partir del complejo que se establece entre latifundismo, monocultivo (café, algodón, azúcar) a expensas de una agricultura de subsistencia y diversificada, y paternalismo (dependencia socioeconómica respecto del patrón). En particular hace referencia a las consecuencias que ha tenido la implantación de la industria azucarera en esta población. Bajo las relaciones de producción y consumo propias del capitalismo, el azúcar se convirtió primeramente en un artículo de lujo para después ser común en todas las clases sociales. Se trata, sin embargo, de un cultivo "depredador" que se come los pequeños huertos de subsistencia de los agricultores; también engulle los bosques, y en consecuencia la leña para cocina y, además, el monoculitivo, en general, empobrece la tierra. Sin otras formas de autosubsistencia, los trabajadores dependen del salario. Cuando no hay trabajo en el campo tienen que emigrar a las zonas urbanas, sin ninguna garantía de encontrarlo.

Las consecuencias de todo ello ha sido el incremento de la pobreza y sus consecuencias más inmediatas la falta de comida y de salud. Nancy Scheper-Hughes. nos hace ver la relación que existe entre el concepto folk "nervos" (diagnóstico que alude a una amplia gama de molestias) y sus síntomas (victimas débiles, mareadas, desorientadas, cansadas, confusas, tristes, deprimidas, estados de euforia) con los efectos fisiológicos del hambre, a pesar de que los habitantes de Alto do Cruceiro distinguen entre nervos/fome. Aquí, como en otros lugares del mundo, los "nervos" se han convertido en un idioma imprescindible que se utiliza para expresar tanto el hambre como la ansiedad del hambre, además de otros males y afecciones. Íntimamente ligado a éste aparece la expresión de "fraqueza" (debilidad física, moral, social).

Hubo un tiempo en que estos habitantes hablaban más de hambre que de nervios, que entendían el nerviosismo como el primer síntoma del hambre (el delirio de fome). Hoy el hambre es un discurso no autorizado en las barriadas de Bom Jesús da Mata y la rabia y la locura peligrosa del hambre se han visto metaforizadas. Los nervios son una dolencia presuntamente individual, el hambre no. La transición del discurso popular sobre el hambre al discurso popular sobre la enfermedad es sutil, pero esencial en la percepción del cuerpo y sus necesidades. Un cuerpo hambriento necesita comida. Un cuerpo enfermo y nervioso necesita medicamentos. Un cuerpo hambriento plantea una crítica enérgica de la sociedad; un cuerpo enfermo no. Tal es el privilegio espacial de la enfermedad, que juega un papel social neutro y constituye una condición para eximir las culpas: no hay ni responsabilidad ni culpables.

Sea desde una u otra perspectiva, apuntándose unas causas u otras y definiéndose de una manera u otra, la mayoría de enfoques convienen en que la *inseguridad alimentaria* causada por la no accesibilidad de una población o grupo social a los recursos alimentarios suficientes para garantizar su supervivencia, su reproducción y su bienestar continua siendo hoy un problema muy grave a escala mundial.

8.2. Otra definición de seguridad alimentaria: pensando sobre el riesgo y su aceptabilidad.

Retomaremos ahora algunas de las ideas expuestas al inicio de este capítulo. En los últimos años el término de *seguridad alimentaria* ha adquirido otro significado distinto al que acabamos de ver. En efecto, en los países más industrializados, por este término se está entendiendo el consumo de alimentos libres de riesgos para la salud. En inglés, esta idea es referida mediante el concepto de *food safety*. Esta segunda acepción se explica, quizás, por el hecho de que, cada vez más, las sociedades toman precauciones para minimizar los posibles peligros asociados a los alimentos, tales como la intoxicación o la contaminación. Para ello se recomiendan medidas de evitación, se investiga y se aplican técnicas de manipulación específica, de conservación, etc. Así pues, emplear el término de "seguridad alimentaria" o el de "inseguridad alimentaria" en este segundo sentido resulta relativamente impreciso y confuso. Por esta razón, hay quienes prefieren emplear el término de *seguridad sanitaria* de los alimentos o de la cadena alimentaria (Fischler, 1998; Apfelbaum, 1998; Hubert, 2002).

De acuerdo con esta segunda acepción, y en particular, las representaciones sociales asociadas al riesgo alimentario, en los últimos diez años, se han realizado numerosos trabajos con el objetivo de analizar *la percepción social de la seguridad alimentaria* (Apfelbaum, 1998; Bredahl, 1999; Chateauraynaud *et al.*, 1999; Latouche *et al.*,1999; Peretti-Watel, 2002). La mayoría de estos estudios tratan de dar respuesta a por qué ha aumentado la percepción negativa que la población tiene sobre determinadas aplicaciones tecnológicas a la producción de los alimentos y, en general, sobre la alimentación industrial. Esta negativa percepción resulta, *a priori*, sorprendente puesto que, nunca como ahora los alimentos habían sido tan abundantes, los controles de calidad dentro de la cadena alimentaria tan numerosos y efectivos y nunca, tampoco, la esperanza de vida de las personas había alcanzado niveles más altos.

En efecto, los datos más recientes disponibles, hoy, sobre producción y aprovisionamiento alimentario ponen de manifiesto que, nunca como ahora, en la historia del mundo occidental, una población había tenido tanto qué comer ni había estado tan libre de las hambrunas o de la escasez. Es decir, nunca había existido tanta *seguridad alimentaria*. Sin embargo, la "inseguridad" no desaparece e, incluso, aumentan las incertidumbres y las dudas acerca de lo que comemos y de los posibles *riesgos* que puede entrañar nuestra comida, es decir, los daños potenciales/probables para nuestra salud. Según el CREDOC (2002), si en 1997 el 35% de los franceses opinaban que los productos alimentarios presentaban algunos riesgos para la salud y el 20% decían que presentaban riesgos importantes; tres años después, en 2000, estas valoraciones se habían hecho más negativas, aumentando al 40% y el 30%, respectivamente. En definitiva, parece ser que, cada vez, una mayor cantidad de población tiene más dudas acera de la inocuidad alimentaria.

8.2.1. La construcción social del riesgo o la emergencia de una *nueva* sociedad.

Para abordar las dimensiones y significados de las incertidumbres generadas en relación con el consumo alimentario es oportuno recurrir a los enfoques teóricos que, sobre el concepto de *riesgo*[70], se han elaborado a lo largo de las dos últimas décadas del siglo XX desde la sociología y la antropología. Estos enfoques pueden sintetizarse en dos diferentes aproximaciones: por un lado, el de *la sociedad del riesgo*, desarrollado sobre todo por Beck (1996, 2002), Giddens (1994, 1999) y Bauman (1998, 2001); y, por otro, el de la *teoría cultural*, de Douglas y Wildasky (1983, 1992, 1996), Bellaby (1990), Boltanski y Thévenot (1991).

8.2.1.1. Las sociedades modernas y el riesgo.

Los teóricos que han adoptado la aproximación de la *sociedad de riesgo*, generalmente, han tendido a centrarse en los aspectos macroestructurales de la organización económica y política de las sociedades modernas tardías y sus implicaciones en las conductas de las personas en su vida cotidiana. Para ellos, la causa principal de la creciente intensificación de la ansiedad en torno a la salud o el medio ambiente tiene que ver con algunos de los efectos negativos de la modernización y de la industrialización intensiva. Desde esta perspectiva, la preocupación por el riesgo es una respuesta racional a las percepciones que los individuos tienen sobre las nuevas incertidumbres y peligros. En efecto, la sociedad moderna no sólo se caracterizaría por su capacidad de producir riqueza sino, también, por las posibilidades de *crear/fabricar riesgos* (*manufactured risks*) a través de su sistema productivo. Unos riesgos, por otra parte, que al margen de toda lógica probabilística y matemática, serían difíciles de prever y de calcular.

En relación con el consumo de alimentos, en la denominada sociedad del riesgo, lo que podría haber sido considerado como ventajas derivadas de la industrialización, ahora están siendo evaluadas por los peligros que conlleva la producción y procesamiento de alimentos a escala masiva (Lupton, 2000; Beardworth y Keil, 1997). Desde esta perspectiva, los riesgos relacionados con los alimentos son del mismo orden que otras ansiedades propias de las sociedades contemporáneas. Así, los temores o la preocupación por los riesgos cabe considerarlos como respuestas relativamente lógicas a algunas de las consecuencias de la organización de la producción y de las aplicaciones tecnológicas en la medida en pueden haber dado lugar a la degradación medioambiental como consecuencia de una aplicación sistemática y generalizada de pesticidas, de

[70] Dependiendo del enfoque disciplinar, el riesgo ha sido usado en diferentes sentidos: hay quienes lo distinguen de peligro (exposición física a una amenaza), otros se refieren a una amenaza probable (pero puede que no entrañe ningún daño), otros incluyen un matiz relacionado con el azar (juego...). En cualquier caso, el sentido que le damos aquí es el de daño potencial referido, en principio, a una realidad posible, aunque no necesariamente objetiva. Por otro lado, en su obra *Social Theories of Risk*, Krimsky y Golding (1992:67-79) clasifican y explican diferentes aproximaciones hechas sobre el riesgo desde la sociología y la antropología entre los años setenta y finales de los ochenta. Dichas aproximaciones se mueven en torno al concepto de actor racional, la teoría de la movilización social, la teoría organizacional, la teoría de sistemas, la teoría crítica y neo-marxista, el construccionismo social y la teoría cultural.

fertilizantes o de la misma manipulación genética, por ejemplo. Así, en algunos casos, los alimentos procesados han podido ser presentados como productos peligrosos para la salud en tanto, su "procesamiento" puede haber supuesto la pérdida de fibra o de vitaminas o puede haberse aumentado sus contenidos grasos, de azúcar o de sal; o, también, simplemente, por el añadido de algunos componentes "químicos" cuyos efectos sobre la salud pueden ser poco conocidos: el empleo más o menos generalizado de los llamados *aditivos*. Asimismo, y de forma paralela, la industria alimentaria es percibida y presentada, sobre todo, como un *agro-business*, subrayando, sobre todo, su dimensión empresarial, para la que lo que más importa es el beneficio, aunque sea en detrimento de la calidad de lo que se produce o del bienestar de los animales. Por su parte, los gobiernos son vistos más como los protectores de ese negocio, reacios a introducir o hacer cumplir unas regulaciones precisas orientadas a garantizar la seguridad de los alimentos producidos.

En estas sociedades modernas, los *expertos* (científicos, especialistas, técnicos, responsables, etc.) tratan de identificar las causas y el alcance de los riesgos y proponer soluciones para su gestión. Ahora bien, con motivo de las situaciones de riesgo, la discrepancia entre ellos es más frecuente que el acuerdo. Esta falta de acuerdo, a menudo es percibida como la "demostración" de que los expertos opinan en función de los intereses, no precisamente científicos, a los que representan y cuya credibilidad se pone en duda. Así es como aparece la controversia y el debate, y también la reflexividad: en las sociedades modernas la gente piensa sobre los riesgos, reflexiona hasta qué punto son evitables o hasta que punto se debe, se puede o se quiere vivir con ellos.

Los individuos, por su parte, como siempre, manejan los riesgos de manera colectiva o individual e intentan responder a ellos de un modo racional. Así, por ejemplo, frente a la posibilidad de que ciertos alimentos puedan estar contaminados, las personas pueden dejar de consumirlos, total o parcialmente, temporal o definitivamente. Pueden modificarse los contenidos de las clasificaciones existentes sobre los alimentos, por ejemplo, sobre los considerados alimentos "buenos" y "malos". Pueden introducir categorías nuevas como "artesanal", "puro", "natural", "de confianza", etc. Por otra parte, en la medida en que las empresas, las administraciones, los científicos… puedan perder credibilidad, los individuos reaccionan creando nuevas instancias que puedan contribuir a aumentar su seguridad: movimientos u organizaciones más o menos informales o "no gubernamentales", asociaciones ecologistas, organizaciones para la defensa de los "consumidores", etc.

Esta aproximación, representada por autores como Giddens y Beck, se ha centrado, sobre todo, en las respuestas sociales o individuales adoptadas cuando se conceptualiza y analiza el riesgo derivado de la industrialización. Este tipo de enfoque corre paralelo a una cierta *ecologización* de los discursos políticos en la medida en que se destacan los nuevos riesgos que puede suponer para el medio ambiente las constantes innovaciones tecnológicas de carácter productivista. En esta misma medida, el desarrollo de la percepción del riesgo, o de los riesgos, da lugar a manifestaciones diversas de carácter reivindicativo desde diferentes ámbitos sociales y laborales (Thies, 1991). Desde este enfoque, sin embargo, apenas se tiene en cuenta el procesos y los contenidos que los propios individuos desarrollan en la construcción y representación del riesgo y los modo como la propia cultura influye al respecto. Es, precisamente, lo trata la teoría cultura que veremos en el siguiente apartado.

8.2.1.2. Representaciones sociales del riesgo: el prisma de las culturas

La *teoría cultural* de Douglas y Wildavsky (1983) y sus posteriores reformulaciones han centrado su interés en conocer y explicar cómo y por qué determinados fenómenos son susceptibles *convertirse en problemas* frente a otros que no lo hacen. Todos los conceptos socio-antropológicos que se han dado sobre el riesgo en las dos últimas décadas comparten una misma y principal idea: *el riesgo es una construcción social*. Lo que unas sociedades consideran como objeto de temor e incertidumbre no necesariamente lo es para otras. Los seres humanos no perciben el mundo a través de ojos prístinos sino a través de "lentes preceptuales", filtradas por significados culturales y sociales: "Nada es verdad ni es mentira…".

Para ilustrar esta idea nos serviremos de un ejemplo referido por Hubert (2002, 13). Cuando hay poco o nada que comer, la percepción del riesgo es muy relativa. Entre quienes pasan hambre, la garantía de que lo que comen no es potencialmente dañino no es su preocupación primera ni principal. Los campesinos sin tierra del sur del Brasil, así como de otros lugares del mundo, sugirieron a las autoridades europeas que podían enviarles los "bovinos locos" que ellas ordenaban sacrificar por millares porque existía el riesgo, más o menos remoto, de que la nueva variante de la enfermedad de Creuzfeldt-Jacob afectara a los humanos. Así, no parecía que a estos campesinos pobres les causara mucho temor la posibilidad de esa enfermedad. En cualquier caso, una enfermedad que, de manifestarse, podía hacerlo al cabo de veinte años era algo que a ellos, con una esperanza de vida inferior a la de los europeos, les preocupaba poco o menos que la falta recurrente de alimento. Por otra parte, tampoco parece que el riesgo del prión exista para aquellas personas que confían plenamente en las autoridades sanitarias, en los productores y en los distribuidores de la carne bovina.

Así, podría decirse que, desde esta perspectiva teórica, se mantiene la idea de que *a cada cultura, sus riesgos*, o *a cada unos, sus riesgos*. De acuerdo con Peretti-Watel (2000), los dos aspectos más importantes de la teoría cultural del riesgo pueden sintetizarse así:

1) aprehendemos el riesgo dependiendo de nuestro *sistema de valores y creencias* y de nuestra *posición social y personal***.** Estos valores -variables en el tiempo- están organizados en sistemas complejos adquiridos por la socialización o la aculturación, y son los que determinan si finalmente un comportamiento o un objeto es preferible o no respecto a otro;
2) consecuentemente, cada cultura "establece" unos "riesgos asumibles" porque pueden comportar un importante "beneficio" (recordemos el refrán: "El que quiera peces que se moje el culo") y de "riesgos malos" que hay que evitar.

Respecto a la dicotomía riesgos asumibles, o buenos, y malos, es oportuno insistir en otra idea. Con frecuencia, las valores asociados a determinados riesgos representan juicios morales implícitos aunque enmascarados por el discurso de lo objetivo y de los datos cuantitativos: por ejemplo, fumar, beber, tener relaciones sexuales o conducir pueden ser conductas arriesgadas dependiendo de nuestro propio comportamiento ("bueno" o "malo"). Es así como parte de la responsabilidad y de la culpa de un posible daño se traslada al terreno individual. Ello se aprecia

constantemente en los discursos médicos y de salud pública que exhortan a las personas a conformar "dietas" que eviten riesgos/enfermedades para la salud, a auto-controlarse, a ser responsables consigo mismos…

En otro sentido, las ideas sobre seguridad/inseguridad alimentaria no son representadas de igual modo por los miembros de un mismo grupo social. Pueden variar en función del género, la edad, la clase social, la profesión, etc. Tampoco todas esas ideas tienen que ver sólo con la salud y la enfermedad. Puede haber personas para quienes el riesgo de engordar no consista en contraer una obesidad mórbida, sino en dejar de tener un cuerpo socialmente aceptable. El daño, para ellas, consistiría en dejar de estar delgado.

Así pues, la aceptabilidad del riesgo *no depende del nivel de competencia técnica* que tengan las personas, en tanto que existen diferentes puntos de vista para identificar y valorar lo que es o no objeto de riesgo y el diferente significado o incidencia para cada una de ellas. En este sentido, Douglas critica, por ejemplo, la frecuente dicotomía que se presenta entre riesgos objetivos y subjetivos. Los objetivos estarían basados en una probabilidad matemática y serían evaluados por los especialistas (son los *saberes expertos*). Los subjetivos estarán basados en la percepción social/psicológica de la población y podrían presentar una mayor debilidad cognitiva (son los *saberes profanos*). El estudio de Slovic (1987) resulta ilustrativo al respecto. Consideró las diferencias en la percepción social del riesgo para treinta actividades tecnológicas (energía nuclear, rayos X, pesticidas, etc., etc.) según cuatro grupos diferentes de individuos (asociación de mujeres, club de deportistas, estudiantes y expertos). Para la mayor parte de actividades consideradas, el riesgo percibido fue distinto entre los especialistas, por un lado, y el resto de los grupos, por otro. El caso de la energía nuclear, por ejemplo, es muy ilustrativo. Siguiendo un orden decreciente de riesgo, para el grupo de mujeres, dicha actividad se situaba en el primer puesto del ranking, mientras que los expertos lo situaron en el número veinte.

Partiendo de las diferentes valoraciones que uno u otro grupo hacía de una misma actividad, los expertos suelen deplorar la irracionalidad de la población que percibe "mal" los riesgos: el hombre de la calle se inquieta por una nuclear, mira su bistec de través, prueba el maíz híbrido con una mueca… pero todo ello no le impide encender un cigarro bebiendo un vaso de vino o coger el volante, incluso ebrio. Desde su perspectiva, la probabilidad de morir en carretera o de cirrosis es mucho más alta que de la contraer la nueva variante de la enfermedad de Creuzfeldt-Jacob. ¿Significa esto que los expertos son más racionales que los no-expertos?

8.2.1.3. Saberes expertos, saberes profanos

Ha quedado planteada la disyuntiva entre *saberes expertos* y *saberes profanos*. Los primeros evalúan y miden el riesgo; los segundos, si acaso, lo perciben o se lo "representan". Aunque sólo los expertos (técnicos, científicos, especialistas) disponen de los instrumentos que permiten cuantificar los riesgos y, en consecuencia, fijar su existencia -la estadística, el cálculo de probabilidades, etc.-, ni siquiera ellos están provistos siempre de razones objetivas para dar cuenta de todos los daños potenciales. Podemos preguntarnos por qué. La respuesta tiene que ver con el hecho de que no todos

los riesgos son tan bien conocidos como los accidentes de carretera[71], por ejemplo. Y, además, resulta que ante, un mismo problema, sus evaluaciones sobre el riesgo pueden ser dispares e incluso contradictorias.

Ciertas *crisis* alimentarias, como ha sido el caso de las "vacas locas", o polémicas como la relativa a los "alimentos transgénicos", han puesto de manifiesto lo difícil que es evaluar el riesgo según una lógica probabilística en razón de las numerosas dudas que se plantean desde diferentes ópticas o sectores de interés o preocupación. Además, los "conocimientos científicos", en uno y otro caso, no son lo suficientemente "definitivos" como para resolver las crisis o zanjar las polémicas. En el caso de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y sus mecanismos de transmisión existen muchos interrogantes por resolver y los diferentes experimentos científicos realizados, por ejemplo, con monos, no han sido concluyentes ni en el sentido de confirmar la transmisión a los humanos ni de descartarla por completo. Lo mismo ocurre con relación a las posibles consecuencias negativas sobre el medio ambiente que puedan ocasionar el uso indiscriminado y generalizado de OGMs (Duclos, 1996: 325-327).

Así pues, los expertos se ven obligados a aplicar el *principio de precaución* (Ewald, 1996) en numerosas ocasiones. Dicho principio de acción incita, ante peligros potenciales graves o muy graves, y dentro de un contexto de incertidumbre científica, a prevenir el peligro sin esperar a tener pruebas de las posibles consecuencias negativas.

Ahora bien, si se acepta que existen diferentes formas aprehender el riesgo, incluso de definirlo, parecería pertinente no apelar a la falta de racionalidad de los *profanos*, es decir, de la población en general, actitud relativamente frecuente por parte de los "expertos". Las valoraciones de los profanos, aunque distintas, no sólo son legítimas[72] sino, incluso, casi siempre, racionales de acuerdo a sus percepciones y a las alternativas que les es dado evaluar en cada contexto de toma de decisión. En el caso, de que, por parte de los expertos, se considere que las percepciones de los profanos y sus actitudes no son lógicas o racionales, deberían preguntarse cuál es su naturaleza y cuáles son las razones de de ser de las mismas, así como cuáles son las posibilidades de que sus argumentos "científicos" les resulten no tanto comprensibles sino, y sobre todo, creíbles, dignos de confianza. Es muy simple presentar al conjunto de la población como incapaz de comprender los argumentos científicos y fácilmente manipulada por los medios de comunicación o por algunas organizaciones que, frecuentemente, son tachadas de demagógicas.

A menudo, las percepciones y las valoraciones que de ellas se derivan por parte de los profanos son fruto de conocimientos empíricos, de experiencias pasadas. Sus valoraciones son, incluso, previsibles. En efecto, los riesgos nuevos son menos aceptados que los riesgos conocidos (familiaridad). Otra vez, un refrán resulta ilustrativo: "Más vale malo conocido que bueno por conocer". Asimismo, los riesgos

[71] Su probabilidad se calcula a partir de un análisis causal de las regularidades observadas en el pasado.

[72] Chateauraynaud y Torny (1999) a partir de tres informes (sobre el amianto, las vacas locas y las fuentes de radioactividad) explican como los profanos vigilantes pueden convertirse en los "lanzadores de la alerta", sustituyendo a expertos deficientes, incapaces o pocos deseosos de alertar a la opinión pública y adquiriendo por ellos mismos experiencia y una competencia técnica y científica. El caso del mal de las vacas locas es muy significativo: profanos y expertos pueden defender dos concepciones distintas del conocimiento y de la acción.

naturales suscitan menos indignación que los derivados de la actividad humana (causalidad). También se tolera mejor un riesgo que ha sido asumido deliberadamente (elección) que aquél que parece transgredir el orden natural de las cosas (manipulación): por ejemplo, los bovinos que se tornan carnívoros (Fischler, 1999). Así pues, son las experiencias y las ideas que las personas se van generando sobre una técnica o aplicación las que determinan finalmente sus percepciones o, mejor dicho, las representaciones sociales del riesgo, entendidas como aquellos conceptos relativos a objetos cuyo sentido es construido y compartido de forma colectiva[73]. Así, por ejemplo, hoy, la mayoría de la población acepta positivamente la congelación de los alimentos, algo que no sucedía del mismo modo unos treinta años atrás.

8.3. La construcción social de las incertidumbres alimentarias

8.3.1. La inseguridad alimentaria: ¿miedo a qué y por qué?.

En las sociedades industrializadas, una vez se ha resuelto el primer problema alimentario, el de garantizar el nivel de subsistencia, el interés se centra en saber si su alimentación, elegida más o menos libremente y entre numerosas opciones, resulta fiable en términos de calidad y de inocuidad. Las innovaciones en materia de producción, procesamiento, conservación y distribución (mayor disponibilidad, más higiene, más cantidad de comida, más barata...) han incluido tantos aspectos positivos que, en las expectativas de la población, cuesta aceptar que las mejoras en productividad y precio tengan que lograrse a expensas de la calidad y la seguridad de los alimentos.

Por otra parte, la "industrialización" de la alimentación ha dado lugar a una idea cada vez más persistente y, también, más cierta, de que cada vez *sabemos menos acerca de lo que comemos*. Esta idea o percepción resulta fácilmente aceptable si se tiene en cuenta que los alimentos son cada vez más "procesados", más transformados, de tal modo que la *cadena alimentaria* es cada vez más compleja y, asimismo, más distante o alejada del ciudadano. Pero, también, y en un sentido muy distinto, la sucesión y la relativa frecuencia de "crisis alimentarias" contribuyen a "poner al descubierto" aspectos no conocidos, no imaginados y "no aceptables" en relación a la "manipulación" de los alimentos pues puede tratarse de aplicaciones tecnológicas cuya existencia y alcance se desconocían previamente: por ejemplo, las vacas comiendo harinas cárnicas elaboradas con los desechos de los propios animales o con restos de ovejas enfermas.

[73] La diversidad de las percepciones del riesgo tropieza con el sentido habitual del término percepción, por lo que algunos estudiosos prefieren utilizar el concepto de representación. *Percibir* es probar una sensación, tocar una realidad tangible. No obstante, los riesgos que aludimos no son necesariamente percibidos, son a menudo imperceptibles: el prión de la vaca loca como el gen transmutado escapan completamente a nuestros cinco sentidos. Por esta razón, se considera más oportuno recurrir al término de *representaciones sociales***,** entendidas como conceptos relativos cuyo sentido se genera a partir de la conveniencia social (Lahlou, 1998: 5).

Para los expertos, muchas de estas crisis han sido sólo "sustos" más o menos irrelevantes (casos del “aceite de orujo”, “vacas locas”, “alimentos transgénicos”, “pollos con dioxinas”, “hormonas de engorde para el ganado”...) en cuanto que el número de personas afectadas y la probabilidad de contraer alguna enfermedad grave o, incluso de morir, ha sido muy baja. Sin embargo, para el común de la población, estos problemas acostumbran a tener otra significación. Ponen al descubierto determinados aspectos “invisibles” de la cadena alimentaria. Ponen al descubierto, también, que, a pesar de que la producción de alimentos está, jurídica y científicamente, más controlada que nunca, existen fallos importantes en diferentes eslabones de la cadena. La población es sensible a todo este tipo experiencias, las cuales, a su vez, conforman las representaciones sociales.

El *reconocimiento fortuito e inesperado* del riesgo y su concreción en algo tan cotidiano, frecuente e inevitable como es la comida, especialmente cuando se trata de los alimentos básicos, los más consumidos y los más valorados (carnes, cereales, pescados) se ha traducido de diversas maneras:

1. Se genera una desconfianza cada vez mayor en la cadena alimentaria. En materia de alimentación, la población *no parece querer aceptar riesgos innecesarios* y considera *poco útiles* o *poco ventajosas* algunas de las aplicaciones de las innovaciones científicas y tecnológicas en el ámbito de la comida: alimentar a las vacas con harinas cárnicas infectadas, aplicaciones tecnológicas orientadas no tanto a mejorar la calidad organoléptica de los alimentos o su valor de salud sino para facilitar su conservación, transporte, acelerar su maduración o crecimiento, etc.
2. Se desarrolla un escepticismo generalizado frente a la manera de gestionar y resolver políticamente los problemas que atañen al ciudadano más directamente, ya sea en términos de salud, economía o medio ambiente. La desconfianza y el escepticismo social implican un cuestionamiento del modelo científico y de los objetivos de la ciencia, pero sobre todo *del modelo de gestión política*. Cada controversia alimentaria pone de manifiesto las mismas cuestiones -incertidumbre, ocultación de información, medidas insuficientes, evaluaciones científicas contradictorias-. Además, los consumidores no detectan cambios sustantivos en las maneras de actuar y de dar respuesta a los problemas que van surgiendo ni en el modo de informarles o tener en cuenta sus opiniones.

Dentro de este contexto, los organismos modificados genéticamente (OGMs) y, en particular, los alimentos transgénicos (AGMs) constituyen un caso paradigmático para ilustrar las diferentes cuestiones que han sido tratadas en los apartados anteriores. Desde principios de los años 90 del pasado siglo, se ha pasado de una situación en la que los AGMs se consideraban artículos cualesquiera, sin restricción en su producción y comercialización, y avalados, además, por numerosos argumentos positivos (posibilidad de acabar con el hambre mundial, reducir costes de producción, posibilidad de elaborar *superalimentos*…) a otra en la que se ha tenido que aplicar *el principio de precaución* y moratorias *de facto* ante el reconocimiento de la incertidumbre científica y de los daños potenciales que estos organismos podían representar para la salud y el medio ambiente.

8.3.2. El “caso” de los alimentos genéticamente modificados (AMGs)

En primer lugar, debe señalarse que los OGMs y, más concretamente, los alimentos modificados genéticamente, son el resultado de aplicaciones biotecnológicas. La biotecnología, por su parte, tiene como objeto el estudio científico de los métodos y aplicaciones cuyo soporte son los seres u organismos vivos para la obtención y mejora de productos, tales como alimentos o medicamentos. Los OGMs son organismos cuyo material genético (ADN) ha sido intervenido y alterado artificialmente redefiniéndose sus características (ingeniería genética). En un sentido amplio, alimentos transgénicos[74] son aquéllos cuya materia prima ha sido modificada genéticamente o aquéllos en el que el microorganismo causante de la fermentación ha sido modificado genéticamente o los alimentos que llevan una sustancia o aditivo alimentario obtenido por ingeniería genética (almidones, enzimas, lecitinas, etcétera).

En el ámbito alimentario, dichas aplicaciones afectan principalmente a los vegetales, animales y productos fermentados, aunque el campo de las aplicaciones agrícolas es el que ha experimentado un mayor crecimiento. De acuerdo con los datos elaborados por el Servicio Internacional sobre la Incorporación de la Biotecnología en la Agricultura (ISAA), la superficie cultivada con vegetales transgénicos pasó de apenas 200.000 hectáreas cultivadas, en 1995, a más de 52 millones en todo el mundo, en 2002. La superficie cultivada destinada a su comercialización se reparte, no obstante, entre trece países, acaparando el 99% de la producción sólo cuatro de ellos: Estados Unidos, Argentina, Canadá y China. El 1% restante se reparte entre Australia, Sudáfrica, Rumania, Bulgaria, Ucrania y México. En la Unión Europea, los principales productores son España, Portugal y Francia. Entre dichos cultivos, destacan la soja, el maíz, la colza, los tomates o la chicoria. En el año 2004, más de trescientos alimentos permanecen a la espera, ya sea en fase final de experimentación o de aprobación para su comercialización.

En principio, todos los sectores debían beneficiarse de los OGMs: productores, agricultores, ganaderos, piscicultores, distribuidores, consumidores... Unos vendiendo semillas y productos agroquímicos, otros obteniendo mayores rendimientos de sus campos, animales o peces, otros pudiendo almacenar durante más tiempo los productos. Los consumidores, por su parte, podrían comer alimentos con mejor gusto, más nutritivos o más baratos. Se les atribuía tantos beneficios posibles que, en un primer momento, llegó a plantearse, incluso, que los AGMs podrían a acabar con el hambre planetario y, en consecuencia, garantizar la seguridad alimentaria mundial. Sin embargo, la mayor parte de las aplicaciones biotecnológicas han tenido como objetivo responder a los intereses económicos o biomédicos originados en los países denominados del "primer mundo". En efecto, hasta el momento, sus principales aplicaciones se han centrado en:

- Producir plantas libres de enfermedades, plagas y resistentes a herbicidas.
- Acortar tiempos de maduración en quesos o conseguir vinos con un incremento del aroma afrutado.
- Modificar genes para retardar la madurez sexual y aumentar su tamaño.

[74] El término de *alimento transgénico* es utilizado sólo entre castellano-parlantes. Se considera un término impreciso a nivel semántico, en cuanto que la transgénesis hace referencia exclusivamente a una de las posibles aplicaciones biotecnológicas mediante las cuales pueden los alimentos modificarse genéticamente (Ramón y Calvo, 2001).

- Crear animales transgénicos para una mejor eficiencia alimenticia.
- Descubrir y mejorar nuevas vacunas y diagnóstico de enfermedades.
- Desactivar proteínas causantes de intolerancias.
- Producir, conservar y almacenar *in vitro* bancos de semillas.

En definitiva, y salvo excepciones como es el caso de los cultivos que se están realizando en Nicaragua y Costa Rica o en otros países tropicales con la yuca y la batata aumentando su contenido en aminoácidos o incluyendo hierro o sustancias precursoras de la vitamina A (Simon 1998 y Gura 1999, en Riechmann 2000), la finalidad de las aplicaciones biotecnológicas agroalimentarias han estado orientadas casi exclusivamente para beneficiar a ciertos sectores de la industria agropecuaria alimentaria y a grupos muy específicos de la población de las sociedades industrializadas aunque, como señalan Ramón y Calvo (2001: 179), no sería difícil construir variedades de papaya capaces de crecer en suelos ácidos, diseñar alimentos que actúen de vacunas e incluso se puedan conseguir variedades de arroz transgénico con un alto contenido de provitamina A y hierro capaces de solucionar los problemas de avitaminosis en las sociedades en desarrollo donde este cereal es la base de la dieta.

8.3.2.1. La construcción social del riesgo en torno a los AGMs

En este apartado, la cuestión que interesa abordar es cuándo y por qué los AGMs se convierten en objeto de debate público. A lo largo de la década de los noventa del siglo XX, la sucesión de varios "sustos" alimentarios cuestionó gravemente la inocuidad y la falta de control en la cadena alimentaria. El 20 de marzo de 1996, probablemente, quedará fijado como la fecha que marca la entrada de las sociedades industrializadas en lo que se ha denominado la era del riesgo alimentario o, en su segunda acepción, de la *seguridad alimentaria* (*Sciences Humanes*, nº 124, 2002: 32-33). . Ese día, el ministro británico de la salud, Stephen Dorrell, anunció en la Cámara de los Comunes la alta probabilidad del vínculo entre la nueva forma de la enfermedad de Creuzfeldt-Jakob, contraída por algunos individuos, y la exposición al agente patógeno de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB), más conocida bajo el nombre de la enfermedad de las "vacas locas".

A partir de aquel momento, las noticias en televisión, radio o la prensa diaria informaron regularmente de que el contenido de nuestros platos era susceptible de contener *peligros* más o menos probables aunque fuera a una escala infinitamente pequeña. Desde entonces, la alimentación parece poblada de salmonellas, priones, dioxinas y otros gérmenes contaminantes más o menos escondidos en el interior de nuestras comidas habituales y, supuestamente, amenazando nuestra salud. En este contexto de alertas alimentarias, el ciudadano-consumidor europeo descubre otro acontecimiento del sistema agropecuario que también siembra dudas y esparce temores: los organismos genéticamente modificados. Al lado de las harinas animales, los AGMs se convierten, a través de las acciones y tomas de posición de diferentes asociaciones ecologistas (Greenpeace, Los Amigos de la Tierra, Ecoropa, etc.) o de agentes y grupos de presión (políticos, sindicalistas, agricultores, científicos), en los nuevos síntomas de riesgos derivados de una agricultura industrial que privilegia la cantidad y el beneficio en detrimento de la calidad, de la preservación de la salud pública y del entorno (Peretti-Wattel, 2001: 25; Roy, 2001: 11).

Nuestro interés aquí no es discutir el alcance real de estos riesgos. Desde la antropología lo que interesa es poder explicar por qué los AGMs son percibidosd como objeto de riesgo y, en consecuencia, susceptibles de convertirse en un problema social. Con anterioridad a la fecha citada, las comisiones de ingeniería biomolecular de algunos países europeos habían elaborado informes con opiniones favorables a la comercialización del maíz transgénico (de la firma Ciba-Geigy, después convertida en Novartis). Consideraban que los riesgos de transferencia de los genes resistentes a los microorganismos presentes en el suelo eran extremadamente débiles. No obstante, en 1995, se empezó a hablar del cambio climático y, en algunos países –sobe todo Dinamarca y Austria-, las asociaciones de consumidores protestaron hasta el punto de que sus gobiernos prohibieron el cultivo y los agricultores culpabilizaron a los laboratorios de experimentación

En la primavera de 1996, en los albores de la crisis alimentaria de las "vacas locas", los AGMs todavía no eran tenidos en cuenta. Sin embargo, las sensaciones de inquietud en torno a los riesgos alimentarios empezaba a crecer y las plantas transgénicas empezaron a ser cuestionadas. En el ámbito alimentario, surgieron muchas voces discordantes que cuestionaron abiertamente su utilización, a pesar de la inocuidad sostenida por los EE.UU. -por otro lado, considerado el "el paraíso" de la libertad de los organismos modificados genéticamente, tanto en su cultivo como en su comercialización. Algunos investigadores reclamaron a los científicos el establecimiento de un cierto control de la ingeniería genética, argumentando las incertidumbres existentes en relación a los posibles efectos de la diseminación de los OGM sobre los ecosistemas y la salud humana o las implicaciones para los países en desarrollo. Invocaron, pues, la aplicación del *principio de precaución.* Ante la inminencia de la comercialización de los primeros alimentos transgénicos suizos y norteamericanos, algunos científicos europeos recomendaron la activación de una moratoria sobre las diseminaciones.

A partir de estas fechas, las divergencias en el seno de la propia comunidad científica empiezan a tener eco en los medios de comunicación de masas. En 1996, la prensa diaria reproduce el contenido de artículos aparecidos en revistas como *Nature* sobre los riesgos de la diseminación de la colza transgénica. De forma paralela, junto a la amplitud que va adquiriendo la crisis de las "vacas locas", se activa la controversia en torno a los AGM. En su edición del 1 de noviembre de 1996, el diario francés *Libération* titula, en su primera página, "Alerta a la soja loca". En febrero de 1997, la revista española *Integral* utiliza el titular de "Frangenstein en tu mesa. La manipulación genética de los alimentos" para introducir un artículo de cinco páginas sobre el tema.

En diferentes países de Europa, se inician movilizaciones por parte de las asociaciones de consumidores y de grupos ecologistas ante la llegada de la soja transgénica de la firma Monsanto. Las primeras exigen la *trazabilidad* de las sustancias transgénicas que entran en la composición de los productos alimentarios y recomiendan el etiquetaje de todos los artículos que las contengan. Los grupos ecologistas, por su parte, impiden el desembarco de las cargas de soja transgénica en los principales puertos de algunos países europeos. Los poderes públicos intervienen con el objetivo de regular

la controversia a través de los Comités de prevención y de precaución formados por expertos y establecer las líneas de actuación sobre la autorización o la prohibición del cultivo y comercialización de las sustancias transgénicas que se confirmen como inocuas, y por tanto, libres para su cultivo y comercialización. Estos comités recomiendan una demora hasta tener pruebas más concluyentes.

Así pues, a raíz del conocimiento de los resultados de diversos experimentos y de algunos efectos que los AGMs estaban teniendo o podrían tener en el medio ambiente, la salud y la sociedad, la polémica no ha dejado de crecer desde mediados de la década de los noventa y alcanzando su punto más fuerte en los años de 1999 a 2001. En esos años se publicó el trabajo del equipo británico de Putzai sobre los supuestos efectos negativos de las patatas transgénicas consumidas por ratas, y otros estudios sobre las alergias detectadas por el consumo de cierta soja transgénica, la muerte de larvas de la mariposa monarca, la contaminación genética plantas silvestres o los efectos secundarios de la aplicación de las hormonas de crecimiento en animales -malformaciones, trastornos reproductivos, mastitis, etcétera- entre otros. A menudo, los resultados de estos trabajos han sido criticados en el seno de la misma comunidad científica atribuyéndoles defectos de orden metodológico.

Durante este período, se señalaron numerosos riesgos asociados a los organismos modificados genéticamente y no sólo relativos a la salud humana o el medio ambiente, sino también a daños potenciales a nivel socio-político. Algunos de los más relevantes serían los siguientes:

POSIBLES RIESGOS	
SANITARIOS	Reacciones alérgicas imprevisibles Transferencia de la resistencia a antibióticos Otras reacciones similares a animales de laboratorio /...
MEDIO AMBIENTE	Dispersión OGMs en poblaciones silvestres Susceptibilidad de insectos beneficiosos (no plaga) Reducción de espectro vegetal y animal Mayor uso de sustancias químicas en agricultura /...
SOCIO-POLITICOS	Control del mercado de semillas modificadas genéticamente por pocas compañías químicas Incremento desigualdades norte-sur: campesinos pobres dependientes de precios semillas GM y agroquímicos y de volver al mercado (genes "terminator") Mercantilización de las nuevas formas de vida (patentes) Bio-piratería: apropiación por parte de las empresas transnacionales y de los gobiernos de los países industrializados de recursos genéticos en beneficio propio y en detrimento de los productores autóctonos variedad india del arroz Bastami, etc.) /...

La controversia alcanza no sólo a los poderes públicos de los gobiernos de cada país sino, también, a la Unión Europea como institución. Desde 1990, la U.E. ha ido

elaborando distintos textos para generar un dispositivo de control sobre los OGMs concernientes a su utilización y diseminación. Dichos textos fueron motivados por la necesidad de dotarse de un marco reglamentario capaz de armonizar las diferentes aproximaciones nacionales en materia de evaluación de la seguridad de los OGMs y a fin de garantizar la libre circulación de los productos dentro del espacio comunitario. Las directivas que se han sucedido desde entonces, y que han generado cientos de informes técnicos, tampoco se han salvado de la controversia. Hoy, en el panorama europeo, las actuaciones de los diferentes gobiernos, aun intentando evitar enfrentarse con el gobierno comunitario en Bruselas, son diferentes a partir de las distintas interpretaciones que cada uno de ellos ha hecho del concepto de *efecto adverso* en relación con el posible daño medioambiental y a la salud. En cualquier caso, las discrepancias se han incrementado con el tiempo y han dado lugar a sucesivas moratorias para la regulación del cultivo de los OGM en suelo europeo (Cuerda *et al*., 2000).

La directiva europea sobre vegetales transgénicos aprobada en 2001, y transpuesta recientemente en España a principios del 2003, ha de interpretarse como el paso para el levantamiento de la "moratoria de hecho" impuesta por el parlamento europeo en 1999, en tanto que representa las reglas del juego sobre las que se establecen los mecanismos de control y se define el marco en el que pueden moverse las empresas productoras de semillas transgénicas. Entonces se especuló con que eso sucedería a finales de ese mismo año o, en el supuesto menos optimista, para la primavera del 2002. Al final, y después de numerosas presiones internacionales, a partir del último trimestre de 2003 ha empezado a entrar en vigor en su totalidad, una vez publicadas las normas específicas sobre etiquetado y trazabilidad y sobre responsabilidad ambiental no contempladas en dicha normativa.

8.3.2.2. Evolución de la aceptabilidad o el rechazo de los AGMs: una aproximación transcultural

La investigación sobre la inocuidad sanitaria y medioambiental de los alimentos transgénicos -financiada a menudo por la inversión privada de algunos laboratorios multinacionales- y los resultados contradictorios de una buena parte de estos estudios han servido de base para la controversia pública y para dar paso a movilizaciones sociales contra su producción y comercialización. La sensación de incertidumbre se ha visto incrementada, a su vez, por la ausencia de sistemas reglamentarios específicos de alcance internacional y por la urgencia con la que numerosos estados de la Unión Europea y de otros lugares del mundo han ido firmando distintos Protocolos de Bioseguridad (Cartagena, Montreal, etcétera) para dotarse de medidas legislativas en las que recoger los principios básicos que analicen los posibles riesgos de estos productos para la salud humana y el medio ambiente.

Si bien ciertas actitudes frente a los *affaires* o crisis alimentarias han sido parecidas entre las poblaciones de los diferentes países en que se han producido, las reacciones sociales en relación con los AGMs han sido de distinto tipo e intensidad según los países (Gaskell y Bauer, 2001; Cáceres *et al.*, 2001; Cheveigné *et al.*, 2002). España, por ejemplo, parte de una posición peculiar respecto al debate en torno a los alimentos transgénicos. Las diferentes encuestas europeas (*Eurobarómetro*, 1996,

1999, 2002) y españolas (C.I.S., 1996, 1997, 1998, 2001) realizadas en los últimos años muestran que la opinión de la población española se ha ido modificando de forma significativa. En efecto, los españoles se mostraban, inicialmente, menos indispuestos que otros países a las aplicaciones biotecnológicas orientadas a la mejora del gusto o a la calidad de ciertos alimentos o la resistencia a los insectos. En 1997, la tasa de aceptación era del 53% mientras que países como Austria o Dinamarca era del 18% y del 30%, respectivamente. En sondeos más recientes, la población española se muestra más reacia a su aceptación y sólo el 35% de la población estaría de acuerdo en la aplicación de estas técnicas para mejorar supuestamente algunas cualidades de los alimentos. A pesar de ello, en el contexto europeo, España, junto a Portugal, Finlandia e Irlanda, sigue mostrando una mayor aceptación[75] respecto a la media de otros países, especialmente en lo relativo al uso de simillas transgénicas. Esta evolución en el sentido de un mayor rechazo exige una cierta reflexión.

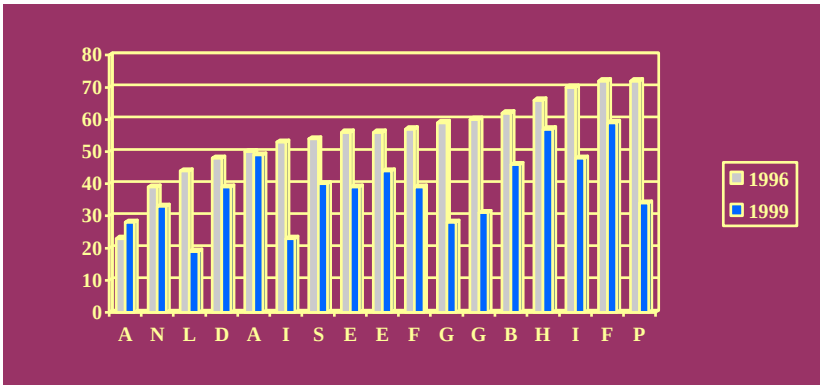
Analizar las actitudes del público respecto a las aplicaciones de la biotecnología, y en particular respecto a los organismos modificados genéticamente, constituye una área de investigación desarrollada desde hace una década. Dicha línea de investigación ha sido promovida, fundamentalmente, aunque no sólo, por los responsables políticos y los gestores de la actividad científica y tecnológica, interesados en conocer cómo la población percibe y se representa la actividad científica y tecnológica. En general, la aceptación pública de la ciencia es positiva, aunque puede discreparse en cuestiones concretas. Respecto a las aplicaciones biotecnológicas, se aceptan mucho mejor en el campo de la medicina que en el de la alimentación. En efecto, el *Eurobarómetro* del 2002, habiendo consultado sobre seis aplicaciones específicas de la biotecnología como, por ejemplo, algunos desarrollos bio-médicos (bastante controvertidos a nivel de opinión pública) como la puesta a punto de *tests* genéticos para comprobar la existencia de enfermedades hereditarias o la clonación de células y tejidos humanos con fines terapéuticos, ponía de manifiesto que dichas aplicaciones se consideran moralmente aceptables, a pesar de las dudas de carácter ético que comportan. Asimismo, se aceptaba el apoyo público a este tipo de investigaciones. Sin embargo, las valoraciones son muy distintas cuando se pregunta acerca de los alimentos transgénicos. En general, se consideran que no son alimentos útiles y, en cambio, generan un riesgo excesivo para la sociedad. Aunque existe una opinión ligeramente más favorable hacia las semillas transgénicas, el balance, en el conjunto europeo, sigue siendo negativo.

[75] En cualquier caso, estas cifras conviene tomarlas siempre con cierta precaución pues resulta muy significativo al respecto que un 70 % de las respuestas espontáneas relativas a lo que se cree entender por AGMs sea, precisamente, "no sabe, no contesta"

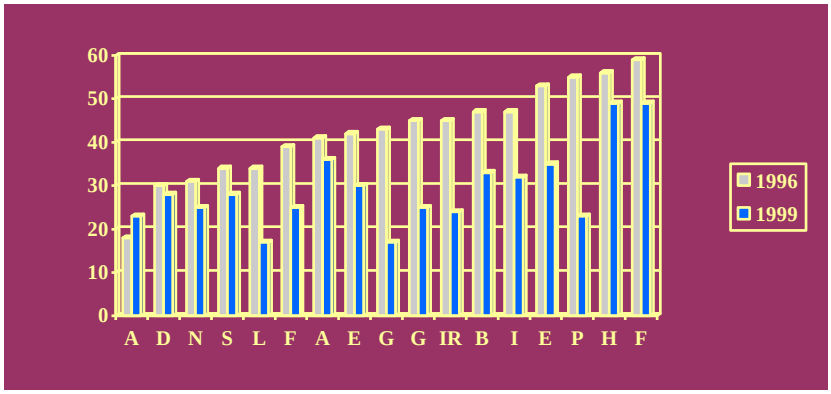
GRADO DE CONOCIMIENTO ESPONTANEO SOBRE LOS AGMs	
Productos modificados genéticamente	15 %
Producto manipulado en laboratorio	6 %
Manipulación de productos	4 %
Producto artificial	3 %
Otras respuestas	2 %
No sabe o no contesta	70 %
Fuente: IV Foro Internacional de la Alimentación (2002): *¿A dónde va la alimentación?*.	

Aunque el tipo de preguntas dispuestas en los sondeos y encuestas requiere en sí mismo un análisis crítico y, del mismo modo, la lectura de las cifras ha de hacerse con sumo cuidado y cierta distancia, un análisis comparado entre periodos podría aportar datos significativos sobre las tendencias en la aceptación o rechazo de los alimentos transgénicos, así como sobre ciertas especificidades culturales. Para ilustrar dichas tendencias, Cheveigné, Boy y Galloux (2002, 142-146) han comparado los resultados extraídos de los *Eurobarómetro* de 1996 y 1999. La comparación se centró entre la pregunta que suscitó mayor rechazo y la que, registró mayor tolerancia, *mejorar el gusto* y *mejorar la resistencia*, respectivamente. Los países están ordenados según el porcentaje creciente de aceptación a partir de la encuesta de 1996. Los primeros resultados nos expresan una notable variabilidad cultural:

MEJORAR LA RESISTENCIA DE CIERTAS PLANTAS[76]



MEJORAR EL GUSTO[77]



Las interpretaciones dadas sobre estas diferencias han sido variadas: idiosincrasia cultural, grado de industrialización, ignorancia científica... La propuesta de Cheveigné, Boy y Galloux es interesante. Proponen explicar las diferentes actitudes preguntándose acerca de la dinámica de las políticas tecnológicas y por la intensidad de

[76] Austria, Noruega, Luxemburgo, Dinamarca, Alemania, Irlanda, Suecia, Europa, España, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Bélgica, Holanda, Italia, Finlandia, Portugal.

[77] Austria, Dinamarca, Noruega, Suecia, Luxemburgo, Francia, Alemania, Europa, Gran Bretaña, Irlanda, Bélgica, Italia, España, Portugal, Holanda y Finlandia.

los debates que éstas han podido suscitar. A partir de los datos registrados en los dos gráficos precedentes, los diferentes países son agrupados y contrapuestos de la siguiente manera:

a. Aceptación superior a la media europea. Incluye países del sur de Europa, tales como España, Portugal, Italia y Grecia pero, también, Finlandia, Bélgica y Holanda. En el caso de los cuatro primeros las actitudes favorables se han explicado por la mejor aceptación de la novedad científica y tecnológica debida a una situación de menor industrialización y ausencia de debate público. En cambio, el caso de Holanda se explica por todo lo contrario, es decir, por su mayor "madurez" institucional.

b. Hostilidad superior a la media europea. Los países nórdicos (Noruega, Dinamarca, Suecia) y del este Europeo (Austria y Alemania) se muestran más reticentes ante los avances técnicos y más inquietos ante sus consecuencias perversas, sobre todo en relación con el medio ambiente y la salud. En cualquier caso, se trata de sociedades en las que el debate sobre las aplicaciones biotecnológicas se ha desarrollado pronto y en los que existe una tradición crítica del desarrollo científico y técnico que se traduce en un activismo medioambiental elevado, una predisposición de las asambleas nacionales a las discusiones sobre estas cuestiones y una movilización importante de la opinión pública y, lo que es también muy relevante, un marco legislativo precoz y prudente.

c. En una posición más o menos intermedia y oscilante aparecen Gran Bretaña y Francia.

Sin embargo, como se puede haber observado, la presencia o ausencia de un debate público precoz sirve, indistintamente, para explicar tendencias opuestas: países en los que el debate había sido precoz han seguido manteniendo una actitud más positiva (Holanda, con reglamentaciones que han adelantado incluso a la legislación europea y con numerosos debates públicos) y otros, más negativa (Austria).

Respecto a evolución de la aceptación, los *Eurobarómetro* citados muestran que es negativa para todos los países, excepto para Austria. De nuevo, en el conjunto de la Unión Europea, se pueden observar dos grupos diferenciados: el grupo en el que el retroceso ha sido más pronunciado, casi más de 20 puntos de media, incluye España, Portugal, Grecia e Irlanda, mientras que el grupo que, *a priori*, se había posicionado de forma hostil, presenta una evolución más moderada. Es el caso de Suecia, Noruega, Dinamarca o Austria. En cualquier caso, a pesar de los diferentes posicionamientos, se señala una tendencia a la homogenización frente al rechazo de estas aplicaciones.

Como ya se ha señalado, los resultados del último *Eurobarómetro* (2002) presentan España como uno de los países que muestra de forma más clara la aceptación del uso de semillas genéticamente modificadas e incluso de alimentos transgénicos. Sin embargo, los porcentajes globales no suelen reflejar demasiado bien las valoraciones de la población. Para España, estudios realizados por el CIS mostraban, ya en 1997, que la mitad de los españoles (48%) no estaban dispuestos a consumir alimentos transgénicos. Esta respuesta concuerda mejor con la actitud reacia hacia las aplicaciones biotecnológicas manifestada con posterioridad y que, según los datos de la última

encuesta realizada por el CIS (2001), apuntaban un grado de rechazo considerable, cuestionando los hipotéticos beneficios y su necesidad. Los españoles dicen preferir alimentos no transgénicos frente a los modificados genéticamente y se muestran dispuestos a aceptarlos en el caso de que se demuestre científicamente que aportan un beneficio claro para la salud, que implican una disminución de la aplicación de pesticidas o insumos químicos y que no son perjudiciales para el medio ambiente ni la biodiversidad agrícola. Es decir, la mayor aceptación está en función de demostrar, simultáneamente, su utilidad y sus escasos riesgos, cuestiones que todavía no se consideran resueltas.

8.3.2.3. Las representaciones sociales ante los alimentos transgénicos.

Estudios realizados desde una perspectiva socioantropológica aportan matices diferentes sobre el porqué de la aceptabilidad o el rechazo de estos productos entre la población europea y, en particular, la española. Recurrimos a tres investigaciones principales. La primera hace referencia al trabajo realizado en cinco países por el grupo PABE (*Public Perception of Agricultural Biotechnologies in Europe*, 2001a[78]), cuyos resultados dan cuenta de los factores complejos que conforman la diversidad de los puntos de vista acerca de las aplicaciones biotecnológicas agrícolas, tanto de los ciudadanos como de los principales agentes implicados en la controversia. En una línea semejante el segundo trabajo, coordinado por el Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona ("El impacto de la biotecnolgía en España: la percepción de las aplicaciones alimentarias"[79]), estudia qué tipo de aplicaciones generan un mayor rechazo o aceptación y las causas de la diversidad de actitudes ante los alimentos transgénicos. Por otro lado, analiza los canales por los que se difunde la información sobre las biotecnologías y los efectos que ésta tiene en la percepción social. Finalmente, el tercer trabajo "Representaciones mediáticas del riesgo alimentario: el caso de los alimentos transgénicos"[80], estrechamente vinculado con los objetivos del anterior proyecto, aborda el tipo de relaciones que se producen entre las representaciones mediáticas del riesgo alimentario y las representaciones sociales de la población, dando cuenta de si ambos tipos de representaciones circulan necesariamente a la vez y en el mismo sentido.

Los tres estudios tienen en común la utilización de técnicas cualitativas para la recogida de la información. Es el caso de los grupos focales, la observación participante, las entrevistas en profundidad y semi-dirigidas y, cuando ha sido preciso, el análisis de contenido para los soportes mediáticos. Tales estudios han optado por este tipo técnicas deliberadamente, justificando las ventajas o limitaciones de cada una de ellas[81]. En los

[78] Estudio financiado por la Comisión of European Communities, FAIR-CT98-3844 (DG-12-SSMI) y realizado en España, Gran Bretaña, Francia, Italia y Alemania ((http://www.inra.fr/sed/science-gouvernance; diciembre 2001).

[79] Proyecto de investigación financiado por el Programa Nacional de Biotecnología , BIO2000-0947(2000-2003), cuya memoria de resultados acaba de ser redactada por el equipo investigador, siendo éstos todavía inéditos. El trabajo de campo de base etnográfica se ha llevado a cabo en Madrid, Asturias, Aragón y Catalunya en diferentes fases a lo largo del bienio 2000-2003.

[80] Investigación que nos fue financiada por el Ministerio de Educación y Ciencia (España) mediante una becapostdoctoral a M.Gracia en Centre d'Etudes Transdiciplinaires de Sociologie, Anthropologie et Histoire (École des Hautes Etudes en Sciences Socials et Centre Nacional de la Recherche Cientifique, París). El trabajo de campo etnográfico se ha realizado principalmente en Catalunya.

[81] Para el primer trabajo, la justificación metodológica se especifica exhaustivamente en las primeras treinta y seis páginas del documento citado y puede consultarse en http://www.inra.fr/sed/science-gouvernance), mientras que en el

dos últimos trabajos, la aproximación etnográfica se muestra como una vía eficaz para analizar las representaciones sociales alimentarias, dado que prioriza la combinación de todos aquellos instrumentos analíticos que favorecen la observación, la descripción y el análisis de los conocimientos y habilidades de los miembros de una población dada. Las representaciones sociales alimentarias aglutinan aspectos variados, unas veces relacionados con valores morales o materiales, la desigualdad social, el grado de satisfacción individual o social, el sentimiento de identidad colectiva o, en fin, la adaptación y la supervivencia. Estos múltiples aspectos, participando de la esfera tanto íntima como pública de las personas, son a menudo transformados por la oralidad y por los discursos que construyen los informantes (Gracia 2002: 19), de tal manera que se hace necesario recoger la información mediante recursos analíticos que permitan la contrastación: de ahí que sea vital combinar técnicas que favorezcan la recogida de información mediante la observación directa o participante de las prácticas alimentarias y las entrevistas abiertas o focalizadas.

Mientras que los grupos focales, utilizados primeramente en el ámbito de los estudios de mercado y luego incorporados como técnica de análisis sociológico, favorecen el intercambio de opiniones o debates y la formulación de preguntas entre los diversos participantes, a la vez que muestran el grado de variedad de los puntos de vista que existen sobre un mismo tema (Krueguer 1991; Morgan 1995, Kitzinger y Barbour 1999), las entrevistas en profundidad, aplicadas individualmente, permiten conocer de forma extensa las valoraciones personales que los informantes hacen sobre un tema específico, teniendo en cuenta que, al recurrir a preguntas abiertas o focalizadas, se recogen los matices significativos que la mayoría de cuestionarios cerrados desestiman. Por su parte, la observación directa se ha incorporado para abordar el *decalage* que puede existir entre la visión que las personas proporcionan de sus representación alimentarias, en este caso sobre los alimentos transgénicos, y lo que realmente hacen (si evitan su consumo o no y por qué): una diferencia que, como hemos señalado en el capítulo 4.2, no siempre es fácil de reconocer y valorar cuando el contacto que se produce entre interlocutor y observador se reduce a escasos minutos de diálogo. Insistimos de nuevo en que numerosos cuestionarios cerrados que no se han hecho sobre la base de una aproximación cualitativa previa incluyen un riesgo metodológico importante consistente en establecer generalizaciones a partir de las respuestas a cuestiones que sólo responden al discurso generado por el diseño de las mismas preguntas. Este tipo de encuestas suele ser insuficiente, sobre todo si éstas no se contrastan ni se construyen teniendo en cuenta la dimensión cualitativa. Las variaciones entre el comportamiento alimentario real, la visión que dan y que construyen los entrevistados, están llenas de significación acerca de la lógica alimentaria y se escapan fácilmente a los valores "medios" resultantes de los análisis exclusivamente cuantitativos.

Los resultados de estas investigaciones muestran dos cuestiones principales respecto a la aceptabilidad o el rechazo de los AGMs. La primera cuestión tiene que ver con el hecho de que las actitudes de la población hacia las aplicaciones de las biotecnologías no dependen sólo de que se asocien a riesgos potenciales. Tales trabajos señalan que el balance entre utilidad y riesgo no es simétrico, como se imagina a menudo. Una aplicación considerada inútil o innecesaria es rechazada antes incluso de evaluar su riesgo. *Mejorar el gusto y/o la durabilidad* es considerado "inútil y arriesgado" por más de la mitad de los europeos, mientras que los españoles siguen una

segundo y tercer estudio los recursos técnicos se justifican en las primeras veinte páginas de las respectivas memorias de investigación.

línea similar, considerando poco acertado que los alimentos transgénicos sean beneficiosos y poco arriesgados. Entonces debemos preguntarnos si el rechazo a desarrollar alimentos transgénicos está motivado por la aprehensión de un riesgo potencial o mejor porque no se percibe una utilidad clara. Un contra-ejemplo lo constituye el teléfono móvil. Ante la utilidad percibida de este nuevo medio de comunicación, las dudas sobre los riesgos eventuales de las ondas electromagnéticas no han desanimado a la población a seguir usándolo.

En el caso de los alimentos transgénicos, la población no percibe ninguna utilidad para sí mismos. Los alimentos transgénicos introducidos en el mercado no han tenido ningún beneficio directo para la mayoría de personas. No son más económicos, no han aumentado su fecha de caducidad, no tienen mejor sabor. No es extraño entonces que se instale un cierto sentimiento de escepticismo e incredulidad hacia dichos productos y sus potenciales atributos. Los comentarios extraídos de entrevistas de grupos de discusión son, en este sentido, muy significativos:

- "Aumentar el contenido en proteínas puede ser útil. Cambiar el gusto, lo dudo a no ser que sea a peor. A la vista está".
- "Que las frutas y verduras duren más quizá tenga beneficios para quienes las llevan y traen o las venden, pero no para nosotros. Duran lo justo o ni eso. Se pudren al cabo de dos días de haberlas comprado. Son todas iguales, muy bonitas pero carísimas y encima, lo peor de todo es que no saben a nada".
- "¿Por qué se gasta tiempo y dinero en hacer este tipo de alimentos?. Tienen menos gusto, están menos buenos. La comida es más cara cada vez. Alguien habrá que salga ganando, ¿el comercio, las industrias?...".

Por otro lado, el tipo de cuestiones que los informantes expresan en sus relatos evidencian que las ideas que articulan sus representaciones sociales del riesgo alimentario no son tan irracionales como plantean los expertos, sino que atienden a incertidumbres lógicas:

- ¿Qué necesidad tenemos de alimentos transgénicos? ¿Cuáles son los beneficios inmediatos?
- ¿Quién ha decidido desarrollarlos y por qué se ha tomado esta decisión?
- ¿Por qué no hemos estado mejor informados de su utilización en nuestra alimentación diaria antes de que llegaran al mercado?
- ¿Podemos decidir si queremos o no consumir estos productos?
- ¿Las leyes que se van aprobando a qué intereses responden: de la población, de las empresas, de los agricultores…?

En este contexto, el término "útil" tiene un sentido no precisamente referido al beneficio altruista, sino al beneficio empresarial o comercial. Estos estudios cualitativos muestran, además, que aunque la población tenga limitados conocimientos sobre la transgénesis y la evolución de la investigación biotecnológica o sobre la reglamentación y la comercialización de estos productos, esta falta de conocimientos no es la que explica sus reacciones negativas o su baja aceptación de las biotecnologías agroalimentarias. Eso es lo que creen los agentes implicados, especialmente los políticos y expertos, pero el proceso no es tan sencillo. En general, las inquietudes expresadas por los participantes no están fundadas en creencias erróneas sobre los

alimentos transgénicos. Se trata de valoraciones basadas en otro tipo de conocimientos, tal como señala el resumen del informe del grupo PABE (2001b: 5):

- Conocimientos no especializados sobre el comportamiento de los insectos, plantas y animales (las abejas vuelan de un campo a otro, las semillas se transportan por el aire…)
- Conocimientos cotidianos sobre la falibilidad, que enseñan a la población que las reglamentaciones oficiales siendo incluso bien intencionadas no siempre se aplican estrictamente.
- Conocimientos sobre el comportamiento de las instituciones responsables del desarrollo y de la gestión de las innovaciones tecnológicas y de los riesgos en *affaires* anteriores.
- Conocimientos de las prácticas capitalistas, según las cuales las grandes empresas persiguen el lucro, aun a pesar de los riesgos potenciales que puedan conllevar sus actividades y tienen poder suficiente para presionar en el mercado e instituciones en pro de sus intereses, etcétera.

Las representaciones sociales construidas por los españoles en torno a los alimentos transgénicos son, en general, ambivalentes. Aunque en primera instancia prevalece una idea negativa, los informantes también expresan acuerdo y aceptan mejor estos alimentos si sus atributos resuelven problemas específicos: intolerancia a la lactosa, al gluten, uso de menos insecticidas, por ejemplo, y siempre y cuando "no sea peor el remedio que la enfermedad". Los españoles no niegan las potencialidades de la ciencia ni que éstas puedan traducirse positivamente en productos o procesos beneficiosos para la salud o el medio ambiente. Sin embargo, desconfían de las políticas que dirigen dichas aplicaciones porque creen que están orientadas principalmente desde la obtención del lucro de las industrias agroalimentarias. De este modo, no es de extrañar que cuando las preguntas formuladas en los sondeos se orientan precisando tales expectativas, los resultados mejoren y la población parezca más dispuesta a aceptar ciertas aplicaciones biotecnológicas agrícolas, tal como muestran el último barómetro realizado en el 2002.

La segunda cuestión destacada por estos estudios tiene que ver con el hecho de que las incertidumbres suscitadas por las biotecnologías alimentarias no se reducen sólo a sus únicas consecuencias materiales. Los organismos genéticamente modificados son rechazados no sólo porque puedan ser poco útiles y potencialmente peligrosos para la salud o el medio ambiente, sino también porque son concebidos como el primer paso para la estandarización humana y animal. El uso experimental que en épocas históricas se ha hecho de la genética con grupos étnicos o religiosos, por ejemplo, aparece referido con frecuencia. Entonces, ¿por qué calificar de irracionales o erróneos dichos temores?. Por su parte, las referencias éticas tienen un papel notable. A menudo se invoca a la naturaleza. La naturaleza es "otro" ser, posee valores, integridad, un poder propio que exige el respeto y la deferencia. La naturaleza es percibida como infinita en su complejidad y, al fin y al cabo, todavía desconocida para el ser humano. Es así como se hace una "llamada a la ética" de contenido algo indefinido; en cualquier caso, yendo contra el engaño empresarial y político y contra la manipulación del mundo vivo para según que fines:

- "¿Quiénes somos nosotros para alterar los mecanismos de la naturaleza?. La naturaleza tiene sus propias leyes y no debemos alterarlas sin saber qué consecuencias se pueden derivar…"
- "Llegará un momento en que nada será como tenía que ser. Ni los animales, ni las plantas, ni siquiera nosotros. Nosotros lo habremos cambiado todo a nuestro antojo, o mejor dicho, al antojo de unos pocos. ¿A quienes se les ocurre?. A la gente normal no. Son unos pocos los que están detrás. Siempre son los mismos, los que mandan, los que dirigen el mundo. Los que se benefician económicamente de todos estos experimentos…El dinero siempre está detrás ¿no?"

Este tipo de reflexiones sobre el alcance de las aplicaciones biotecnológicas son muy similares entre los ciudadanos de diferentes países europeos, aunque han dado paso, sin embargo, a diferentes actitudes culturales. En lugares como Dinamarca, Suiza o Francia se ha producido una demanda de debates públicos, de tal forma que ante la falta de respuestas definitivas y consistentes por parte de especialistas y políticos la población ha exigido el reconocimiento de su derecho a estar más cerca de los expertos en la producción de saber y de las técnicas aplicadas que les permitan responder a sus dudas: abrir la investigación, escuchar las ideas de los ciudadanos, intercambiar argumentos, etc. También piden estar más cerca de los políticos para que recojan sus opiniones y legislen en consecuencia. Se trata, desde el punto de vista de la ciudadanía, de intercambiar dosiers que incluyan la pluralidad de intereses y posiciones y, en cierta manera, "democratizar" la ciencia.

Sin embargo, en España la producción y comercialización de los OGMs no ha supuesto, exceptuando las manifestaciones de los sectores más críticos, una movilización importante de la población ni se han creado instituciones de iniciativa ciudadana a fin de canalizar el debate. La situación de nuestro país es peculiar respecto al conjunto europeo. España es el estado de la Unión Europea con la mayor cantidad de superficie cultivada de plantas transgénicas (dos variedades de maíz en más de 20000 ha.) y el primer importador de maíz GM. No obstante, esta mayor implantación territorial no se ha correspondido, como cabría esperar, con una mayor reacción social, aunque en los últimos años haya aumentado la percepción negativa.

Se han planteado diferentes hipótesis al respecto. Algunas defienden que la opinión de la población española habría variado a raíz de la controversia pública surgida en torno al periodo 1999-2000, momento en que los medios de comunicación empiezan a dar mayor cobertura a este tema, coincidiendo con la intensificación del debate legislativo en el seno de la Unión Europea. En esta línea, una idea ampliamente aceptada entre políticos y expertos mantiene que la percepción social del riesgo está preformada por la “mala” información o excesiva información de que dispone el público, procedente en su mayor parte de los medios de comunicación, los cuales difunden sistemáticamente noticias sin contrastar y de origen dudoso. Sus informaciones no pueden describir correctamente las realidades evolutivas y complejas. No pueden, por tanto, evitar el participar en manipulaciones como las que han tenido lugar durante las diferentes crisis alimentarias. Los medios de comunicación juegan en este tipo de crisis un rol esencial: dado su poder de sugestión, participan, tanto si quieren como si no, en su evolución. (Savey 1997). En este sentido, los consumidores se presentan como una especie de conglomerado investido por la marea mediática y moldeable a favor o en contra de los organismos modificados genéticamente al compás

que marca la presión informativa. Unos medios que, siguiendo la teoría de la *agenda setting*, condicionan a su vez la acción política y acaban situando en el orden del día, en las agendas, los temas a tratar y a resolver por los poderes públicos.

No cabe duda de que los medios de comunicación constituyen una de las principales fuentes de información y que la televisión, seguida de la radio y la prensa, son los medios preferidos por los españoles para obtener información sobre temas relacionados con la seguridad o inseguridad alimentaria (CIS 2000). De hecho, los telediarios e informativos son los programas que más ven y oyen nuestros informantes. Esta preferencia, sin embargo, depende de que los entrevistados sean lectores o no de prensa diaria y revistas científicas divulgativas, porque cuando se produce esta situación, los medios impresos se consideran fuentes más fiables y más didácticas que la televisión o la radio. Se lee, sin embargo, poca prensa diaria (el 26% de españoles la lee cada día frente al 39% que no lo hace casi nunca). Tanto es así que numerosas personas reconocen que cuando consideran que un tema es importante, aún no siendo habitualmente lectores, adquieren la prensa para obtener "más y mejor" información.

Otra cuestión diferente es que el público haga una valoración positiva de la información mediática en periodos de crisis alimentarias. Cerca de la mitad de los informantes entrevistados dice que los medios suelen tratar estos temas enfatizando los aspectos negativos o polémicos frente a los positivos, recurriendo con excesiva facilidad a titulares sensacionalistas para ganar audiencia. En relación con la prensa, esta valoración se hace extensiva a los diarios no comprados habitualmente y que los lectores sitúan cerca o en oposición a las posiciones gubernamentales. Por otro lado, los informantes reconocen haber oído hablar por primera vez de alimentos transgénicos en la televisión o la prensa y solo un porcentaje muy bajo dice haber consultado expresamente otras fuentes de información especializadas para obtener más información. Si los medios, aún siendo "leídos" críticamente son una fuente de información básica, nos preguntamos de qué manera han podido influir en las representaciones sociales sobre los AMGs. De forma sintética, los resultados de nuestro estudio apuntan en las siguientes direcciones[82]:

[82] El trabajo coordinado por el ODELA (Observatorio de la Alimentación) de la Universidad de Barcelona ha realizado un vaciado mediático exhaustivo entre los años 1996 y 2001 procedente de diversos soportes representativos de la prensa diaria de ámbito estatal, revistas de divulgación científica, publicaciones de las asociaciones ecologistas y de entidades agrarias, revistas de consumidores y de carácter naturista y ecológico. En general, el contenido y la forma de tratar los OGMs han sido diferentes entre la prensa diaria, las revistas científicas, los boletines y publicaciones de asociaciones ecologistas, sindicatos agrarios o las revistas de consumidores. Entre los soportes de los distintos medios también se han registrado ciertas diferencias en cuanto a la valoración de los OGMs. Así por ejemplo, dentro de la prensa diaria las posiciones más diferenciadas las mantienen El Mundo y El País, el primero en una posición más favorable al discurso ecologista y el segundo recurriendo al criterio de los expertos en biotecnología con más frecuencia. Entre los soportes de los sindicatos agrarios también se observan divergencias entre las publicaciones del sindicato ASAJA y las revistas Vida Rural y Agricultura (al lado de la ciencia, el progreso económico) y las publicaciones de los sindicatos UPA o GOAG (temor al alcance de la ingeniería genética, alteración del orden natural, intereses ajenos al agricultor). Por su parte, las revistas ecologistas y de las asociaciones de consumidores coinciden en distintos puntos, aunque las diferencias son de fondo y de forma (maneras de actuar frente a/en contra la producción de OGMs en el caso de los primeros y medidas a aplicar para su comercialización, especialmente relativas al etiquetaje, en el caso de las segundas).

- ✓ Los medios de comunicación social actúan de agentes activos en la controversia pública que acompaña a las situaciones de crisis alimentarias pudiendo contribuir, aunque solo parcialmente, en la configuración de las representaciones sociales sobre seguridad alimentaria. En el caso de los OGMs, controversia pública no ha sido sinónimo de debate social.
- ✓ Los argumentos a favor o en contra de los OGMs aparecen más en las manifestaciones de ciertos agentes implicados (políticos, científicos y asociaciones ecologistas o de consumidores) y en los argumentos mediáticos que en los discursos de la población.
- ✓ El tratamiento de la prensa y revistas españolas sobre los OGMs no ha sido homogéneo, y el contenido expresa cuestiones muy variables abarcando información sobre las actuaciones y medidas políticas relativas a los OGMs, acciones y pronunciamientos de los agentes sociales, estudios y resultados sobre las aplicaciones, noticias sobre la producción, distribución y comercialización de los productos transgénicos, entre los temas más relevantes.

El tratamiento de los medios españoles sobre los OGMs ha sido, desde una perspectiva diacrónica, bastante cíclico y la cobertura de noticias ha dependido sobre todo de los acontecimientos internacionales y especialmente de las directrices legislativas europeas. No obstante, coinciden en el tiempo con las ideas que la población se ha ido haciendo sobre este tema existiendo puntos de anclaje relativos a la ambivalencia que impregna una parte de las representaciones sociales. Ello no significa, sin embargo, que éstas hayan influido finalmente en su comportamiento real, como se ha señalado antes. Al margen de evidenciar con mayor o menor énfasis los discursos de los respectivos agentes, los medios apenas han dado cuenta de las actitudes u opiniones de la población acerca de los AGMs, limitándose a informar de las múltiples medidas legislativas y políticas adoptadas o de las acciones y pronunciamientos a favor o en contra de los principales grupos de presión implicados cuando han considerado que esas noticias eran de interés público. Ello evidencia, a su vez, que la intensidad y la amplitud de las crisis alimentarias no sólo dependen de que se haya difundido excesiva o deficiente información sobre los riesgos potenciales asociados a un tema concreto o que éste haya sido convertido en objeto de controversia pública por parte de expertos o políticos, sino también de las imágenes construidas por la población sobre el mismo fenómeno y si éstas han afectado o no a sus comportamientos cotidianos.

También es verdad que cuando los media cubren una historia específica, la gente la asume como importante, generándose una especie de cadena. De incertidumbres hay por doquier, pero algunas se convierten en socialmente preocupantes y otras no. Los líderes políticos tienden a responder con más probabilidad una vez que la incertidumbre se refleja en los media, ya que éstos prestan credibilidad y legitimidad a una parte de la controversia. Proveyendo un foro para la expresión, ciertos grupos pueden influir en las políticas públicas y las percepciones sociales a través de los soportes mediáticos y para ellos es crucial alcanzarlos (Hoban 1995). Ahora bien, las audiencias no son pasivas, ni los medios impresos escriben para lectores amorfos. Conocen su audiencia y saben que existen procesos individuales y sociales de la interpretación de las noticias en función de los propios roles individuales y de los grupos sociales a los que se pertenece (Cheveigné et al. 2001). Así pues, las formas de construir la información, así como de leerla son múltiples. También las respuestas pueden serlo. La cobertura mediática puede

estimular la movilización social y viceversa, pero esta relación no siempre es sistemática.

Según lo que revelan estos estudios, la explicación de las actitudes de la población española ha de explicarse mediante procesos que van más allá de la acción mediática. Por una parte, tienen que ver con el tipo de ambivalencia mostrada ante los AGMs. Si por un lado, la mayor parte de los informantes ha expresado una opinión negativa sobre la aplicación de estas tecnologías en los alimentos, por otro lado dichas imágenes no se han materializado en actitudes de rechazo sistemático o de preocupación explícita a la hora de evitar los AGMs en sus compras. Tratar de comprender el porqué de esta dualidad es importante para dar cuenta de las diversas actitudes: en el caso español coexiste una construcción social de los AGMs que enfatiza los aspectos negativos (inutilidad, incertidumbre, escepticismo, peligro…) paralela a una aceptación pragmática de los productos que están en los lineales de los establecimientos alimentarios. La atención prestada al etiquetado de los alimentos se centra en el valor calórico de los alimentos, el tipo de grasas utilizadas o sobre si contiene o no ciertos aditivos. Solo un porcentaje muy pequeño de informantes (15%) afirma evitar los alimentos que incluyen el calificativo de "modificado". Dicho de otro modo, como sucede en otros aspectos relativos al comportamiento alimentario, se evidencia un *decalage* entre lo que la gente dice o piensa acerca de los alimentos transgénicos y lo que finalmente consume, es decir, entre las representaciones sociales y las prácticas alimentarias.

Por otra parte, tales actitudes diferentes tienen que ver con el hecho de que en España la controversia pública no se haya traducido en un "problema" de trascendencia social. Así, mientras que en este país políticos, biotecnólogos o activistas han protagonizado una controversia pública en base a intereses muy particulares, paralelamente no se ha registrado un debate social amplio exigiendo, como ha sucedido en Austria o Francia, una mejor información o una mayor participación en las decisiones científicas, políticas y legislativas a adoptar. Por tanto, no todas las reacciones frente a temas potencialmente conflictivos son del mismo orden. En torno a la EEB o *mal de las vacas locas*, la población española sí que tuvo una respuesta social inmediata que se tradujo en un descenso brusco del consumo de carne de ternera. Sin embargo, en el caso de los alimentos transgénicos no se ha exigido de forma masiva que cesen los cultivos de plantas transgénicas, que no se introduzcan en la cadena alimentaria o que los productos que contienen estas sustancias sean retirados del mercado. La explicación de estas diferencias se encuentra en la valoración distinta que la población ha hecho de ambos temas a consecuencia tanto de la percepción de la proximidad y del alcance del riesgo (consecuencias) y de las razones para aceptarlo o rechazarlo como de la gestión política y del tratamiento mediático que se les ha dado. En la esfera política o mediática, los consumidores y sus potenciales intereses han ocupado un lugar más que secundario.

Así pues, se puede concluir que la incerteza que la población asocia a los AGMS tiene, en cualquier caso, un origen empírico y está fundada, en buena medida, sobre el comportamiento precedente de las instituciones responsables del desarrollo y la reglamentación de las innovaciones tecnológicas y del control de los riesgos de la cadena alimentaria. Así, mientras que numerosos políticos y expertos han considerado que los riesgos ligados a los alimentos transgénicos son pequeños y que la población no

fundamenta sus respuestas en base a conocimientos científicos, las imágenes sociales que se han ido generando señalan en otras direcciones: de momento hacia un cuestionamiento relativo de la utilidad de dichos alimentos, una desconfianza sobre la neutralidad política de las evaluaciones de los posibles riesgos y un escepticismo ante la aplicación de los aspectos potencialmente más positivos. El contenido de estos tres ejes señala diferencias significativas entre las representaciones que sobre las reacciones del público han construido quienes gestionan, regulan y deciden estos temas, formuladas habitualmente en términos de falta de conocimientos suficientes o de inquietudes no-científicas y las construidas por el conjunto de la población, formuladas a partir de lógicas profanas y otras experiencias previas e incluso previsibles. Nos indican, además, que estos especialistas, así como los propios medios de comunicación, tienen dificultades para captar o reflejar la esencia de las incertidumbres colectivas y para reconocer los factores socioculturales que las determinan. No es de extrañar, en consecuencia, que cuando estalla una alarma alimentaria los mecanismos institucionales utilizados para gestionar y resolver la crisis sean poco eficaces y acaben teniendo como resultado efectos contrarios a los deseables, es decir, un incremento de las incertidumbres y una aumento de la desconfianza entre la población. Si en un futuro se produjera algún fenómeno que cuestionase decididamente la inocuidad de los alimentos transgénicos y el riesgo se percibiera como una amenaza tangible, se reafirmarían los atributos negativos de las representaciones sociales ya existentes y ello podría afectar de forma directa a las prácticas alimentarias y a la evitación de su consumo, aunque fuera sólo temporalmente.

8.3.3. El caso de las “vacas locas”.

Como ha quedado dicho, en marzo de 1996 estalló la denominada crisis de las “vacas locas” que gozó de un extraordinario seguimiento por parte de los medios de comunicación de numerosos países, seguimiento que fue reeditado, con creces, en la “segunda edición” de la crisis, la del 2000-2001. En buena medida, la crisis de las “vacas locas” contribuyó a reforzar la desconfianza y la confusión de los ciudadanos respecto de los productos cárnicos en particular y de la cadena alimentaria, en general. Puede decirse que la llamada crisis de las “vacas locas” permitió descubrir algunos aspectos de la **caja negra** (aquellos aspectos desconocidos de la manipulación) relativa a la cadena de producción de la carne de vacuno. Una cadena muy cerrada y en la que, prácticamente, se aprovechaba todo. De hecho, el problema residía en la fabricación de carnes separadas mecánicamente, la carne recogida sobre el armazón (pieza en canal) una vez que ha sido limpiado de los trozos de carne noble y de sus vísceras. Para fabricar estas carnes, se utilizan columnas vertebrales sobre las cuales se extraen los residuos de carne, de tal manera que el proceso de recuperación comporta, también, los otros tejidos que puede estar pegados, como el sistema nervioso central. Estas partes estaban destinadas a ciertas preparaciones a base de carne (*raviolis*, *hachis*, *parmentier*, hamburguesas, etc.). Los ingleses prohibieron esta práctica en diciembre de 1995. Previamente, en 1989, habían prohibido para el consumo humano ciertos despojos: el cerebro, la médula espinal, el intestino, el bazo, etc. Por otra parte, no fueron tanto las harinas cárnicas las que fueron prohibidas (en cualquier caso no se prohibió su exportación), sino las proteínas de rumiantes en la alimentación de rumiantes. Así, se planteaba el problema de la definición de la carne, de tal manera que esta palabra ya no cubría la misma realidad para el consumidor que para los industriales (Savey, 1997).

Las reacciones frente a las "vaca locas" se inscriben dentro de las tendencias de cambios observadas después de los años 80, algunas de las cuales las hemos comentado en apartados anteriores. Las estadísticas de consumo de carnes posterior a la crisis de las "vacas locas" mostraron un descenso en el consumo de carnes bovinas aunque compensado parcialmente por el consumo de otras carnes y de pescados. Asimismo, se desarrollaron comportamientos completamente vegetarianos. Estos cambios de comportamiento encontraron su punto culminante en los momentos de auge en los medios de comunicación y, luego, se ralentizaron. Estas mismas reacciones se repitieron en las "crisis" del 2000-2001. En cualquier caso, parece, también, que un buen número de personas ha modificado profundamente sus actitudes. La amplitud y la virulencia de las reacciones están, sin duda, ligadas al cúmulo de elementos de la situación:

- ✓ El desconocimiento del "prión, reconocido por los científicos, ha sido fuente de ansiedad como lo son todos los fenómenos desconocidos. La idea de que este "agente" pueda penetrar en el cerebro y hacerle perder sus capacidades no puede ser más turbadora, sobre todo teniendo en cuenta que los efectos no son inmediatos sino a plazo desconocido;

- ✓ La transgresión de las leyes de la naturaleza (transformar un herbívoro en carnívoro) se integra difícilmente en la cultura de la mayoría de individuos y puede hacer peligrar la integración de su carne en el universo de lo comestible (Lambert, 1977: 243);

- ✓ El lugar central que todavía tiene la carne en la mayoría de hogares populares de los países europeos (Cazes-Valette, 1997); y

- ✓ El papel jugado por los medios de comunicación de masas contribuye a aumentar los temores más que a disminuirlos[83].

En definitiva, como ha señalado Rèmond-Gouilloud (1997: 127-128), la crisis de la vacas locas, al revelar la 'cosificación' del mundo viviente, suscita una repulsión frente a la racionalidad productivista aplicada al mundo animal. Carnero, salmón, prión al menos las jerarquías se imponen. La relación íntima que une los seres vivos, desde ahora patente, indiscutible, invita a profundizar la relación entre el hombre y su contexto natural y, en el plano jurídico al menos, a revisar el tratamiento; el medio, rito de pasaje hacia este orden refundado, ha cumplido bien su papel, en la vanguardia de los interrogantes de nuestro tiempo. Sin embargo, a la hora de traducir esta constatación en la acción -es decir, en términos de derechos y deberes- la vida conceptual sorprende.

[83]) En 1996, *Lancet* publicó un artículo, de origen francés, afirmando que los monos alimentados con harinas de carne presentaban una encefalopatía parecida a la enfermedad de Creutzfeldt-Jacob. Este artículo tuvo una enorme repercusión mediática. En el mismo momento, en Gran Bretaña, Mme Baker, especialista en estas enfermedades, dispone de una colonia de ouistitis alimentada con harina de carne desde hace quince años y declara no haber encontrado ningún caso sobre un centenar de individuos. Lo publicó y una discusión en *Lancet* ponía en duda las conclusiones del primer artículo francés, pero ningún medio de comunicación se hizo eco.

Mientras que en otros lugares o antaño, los animales sagrados o divinizados expresaban cada uno un valor utilitario o simbólico, la racionalidad judeo-cristiana, borrando este aparejamiento sutil, los ha relegado a todos en la categoría informe de las cosas. De repente, parece incongruente que el tigre más hermoso del mundo y el perro más fiel no sean más que una piedra; la única diferenciación parece sostenerse en la sensiblería y en los caprichos humanos y oscilando entre la categoría de lo perjudicial y la de especies protegidas. El pensamiento legislativo se reforma y reconoce al animal como un ser sensible y con derechos. Así, para Rèmond-Gouilloud, la monstruosidad no es que la vaca sea loca sino que sea el hombre quien la haya enloquecido.

Todas estas circunstancias provocan que el sector cárnico esté dominado por un estado de considerable incertidumbre. Muchos productores se ven a sí mismos como sometidos a un estado de acoso si se tienen en cuenta los rápidos cambios que han tenido lugar en las preferencias de ciertos grupos de población. En muchos países europeos, las ventas de carnes rojas llegaron a disminuir más del 50 por ciento como consecuencia de la "epidemia" de las "vacas locas". Además, no siempre son congruentes entre sí los mensajes de los científicos, de los industriales, de las autoridades sanitarias, de las autoridades políticas y de las organizaciones de consumidores.

8.3.3.1. Las dimensiones culturales de la "crisis de las vacas locas".

Algunas reacciones "nacionales" y/o "nacionalistas" a la crisis de las "vacas locas" pueden proporcionarnos algunas claves para valorar la dimensión cultural existente en el consumo de carne en la actualidad, así como para constatar cómo las representaciones culturales mediatizan las percepciones de la seguridad/inseguridad alimentaria. Cazes-Valette (1997: 210-211), evocando las nociones de *etnocentrismo* y de *xenofobia* de Lévi-Strauss, y más concretamente la actitud de repudio hacia las formas culturales que resultan alejadas de aquellas con las cuales nosotros nos identificamos, y que se inscriben en las fronteras de la tribu o del grupo lingüístico, afirma que puede comprenderse que, algunos franceses, despreciando toda distancia científica, se contentaran con la mención VF (*Viande Française*) para tranquilizarse frente a la amenaza de las "vacas locas". El enemigo estaba en el extranjero (en este caso, Inglaterra).

Por su parte, en España, pocos meses después del primer "estallido" de las "vacas locas", en diciembre de 1996, se aprobaba una nueva Indicación Geográfica Protegida, la de la *Ternera Gallega*, cuyos folletos de propaganda decían así:

> *"Ternera gallega*: la carne con carné. La 1ª carne de vacuno con Control Integral y Certificado de Garantía. El Consejo Regulador de Ternera Gallega ampara exclusivamente reses nacidas, criadas y sacrificadas en Galicia. Nuestras razas, nuestro clima que propicia excelentes forrajes y el peculiar manejo de los animales por los labradores gallegos, hacen esta carne única y apreciada en toda Europa. Con fecha 17 de diciembre de 1996 y mediante el Reglamente (CE) nº 2400/96 la Comisión declara que Ternera Gallega merece ser inscrita en el Registro de Indicaciones Geográficas Protegidas y, por lo tanto, protegida a escala comunitaria como tal. Ternera Gallega, un producto con historia".

Podríamos considerar los contenidos de este folleto como otra manifestación del etnocentrismo alimentario. Lo propio, lo gallego, en este caso (que podría equivaler a "español") es un producto conocido, "tiene historia" y "carné" (es decir, "identidad") y, en esa medida, está "controlado" y carece de peligro. La industrialización, lo veremos en el próximo capítulo, ha provocado la pérdida de "referencias" de los productos alimentarios pero los consumidores siguen teniendo necesidad de ellas. A falta de otras referencias relativas al lugar de producción, a las materias primas, a las técnicas de manipulación o a la comprensión precisa de las informaciones que los productores suministran en relación a todo ello, la "marca" aparece como una nueva y posible "señal de identidad" que pretende conferir seguridad, confianza. Sin embargo, en el caso de las carnes, a falta de "marcas" productoras, proliferan las "Denominaciones de Origen" o las "Indicaciones Geográficas Protegidas" o bien las "marcas blancas" de los establecimientos expendedores, las de las Grandes Cadenas de Distribución. Asimismo, marcas colectivas del tipo "Etiqueta Roja de Calidad" o "Agricultura Biológica" o "Agricultura Ecológica" permiten salir de la masa indiferenciada de las carnes anónimas a los productos sobre los cuales una entidad se compromete en la transparencia sobre determinados criterios de los cuales uno de los más importantes es el *origen* o la *identidad* de los productos. Todo ello podría explicar, según Cazes-Valette (1997, 222-223) que este tipo de marcas o etiquetados disminuyeran menos sus ventas de carnes con motivo de la "crisis de las vacas locas" que las que no tenían la "marca", pues además de su papel jurídico de protección, la marca *marca el producto*, lo señala, lo identifica y constituye un compromiso por parte de "su autor" y garantiza una constancia, una mejora, de la oferta que es promovida como diferenciada y diferenciable de las ofrecidas por los concurrentes. Una marca reconocida inspira más confianza. Ocurre, sin embargo, que, prácticamente, no hay marcas de carne bovina.

Así pues, la llamada "crisis de las vacas locas" constituye otro ejemplo paradigmático para comprobar que los "aspectos culturales" han jugado y juegan un importante papel en relación al consumo de uno u otro tipo de alimentos y juega, también, un papel importante en la percepción de lo "aceptable" y de lo "asumible" en materia de seguridad alimentaria.

9

UNA SINTESIS: LA MODERNIDAD ALIMENTARIA, ENTRE LA GLOBALIZACIÓN Y LOS PARTICULARISMOS.

Globalización es un término relativamente nuevo pero sus contenidos, aunque variados, no lo son tanto. De acuerdo con Walter D. Mignolo (1998, 32), el concepto de "globalización" puede relacionarse con la expansión occidental iniciada desde 1500 e incluye tanto el término de "sistema económico mundial" de Inmmanuel Wallerstein como el de "proceso de civilización" de Norbert Elias. "Globalización", dice Hilary French (2000, 309-310), se ha convertido en un término habitual, aunque puede tener significados distintos para diferentes personas. En cualquier caso, por globalización puede entenderse el amplio proceso de transformaciones sociales, incluyendo el crecimiento del comercio, inversiones, viajes y redes informáticas, en el que numerosas fuerzas entrecruzadas están haciendo que las fronteras de todo tipo y a todos los niveles sean más permeables que nunca. Como consecuencia de esa progresiva y multi-dimensional permeabilidad podría afirmarse que una de las consecuencias del proceso de globalización es un proceso, también progresivo, de homogeneización y de pérdida de la diversidad, a nivel económico, ecológico y cultural. Así pues, podría pensarse, también, que la globalización y la homogeneización consiguiente son manifestaciones del presente; mientras que las particularidades y la diversidad lo serían del pasado; serían la "tradición", y, en esa misma medida, el "patrimonio" que, hoy, se desearía preservar y/o recuperar.

Los procesos de globalización han supuesto la desaparición de multitud de manifestaciones o producciones de carácter local: desde variedades vegetales y animales hasta lenguas, tecnologías y cualquier tipo de costumbres e instituciones socioculturales. Unas desaparecen, pero otras se expanden y generalizan. Por otra parte, nuestra sociedad "actual", más industrial y asalariada que agrícola y autoempleada, más laica que religiosa, concentrada en núcleos urbanos cada vez más grandes... no sigue como "antaño" la pauta calendárica de los constreñimientos ecológico-climáticos (tiempo de labrar, de sembrar, de cosechar, de trashumar, etc.) ni la de las conmemoraciones religiosas (por ejemplo, Carnaval, Cuaresma, Pascua,

Corpus, Todos los Santos, Navidad...). La sociedad "urbano-industrial" ha "secularizado" y "desnaturalizado" o "des-ecologizado" cada vez más las manifestaciones de la vida colectiva. Los ritmos temporales, a través de los horarios laborales, se han homogenizado considerablemente. Los "modos de vida", hasta cierto punto, también. Hoy, los horarios y calendarios laborales son considerablemente uniformes y, además, subordinan otras actividades sociales y culturales. Los días "laborales" y los "festivos", regulados uniformemente para la población en su totalidad, los "fines de semana" y los "puentes", los períodos de vacaciones escolares y los períodos de vacaciones laborales... son los que organizan la vida cotidiana tanto en sus aspectos más ordinarios -los de "actividad"- como los más extraordinarios -los del ocio y de la fiesta-.

9.1. Las culturas alimentarias: continuidades y cambios.

Como puede deducirse de los capítulos anteriores de este libro, los comportamientos y las tradiciones alimentarias, al igual que las culturas, no son algo estático e inmutable. La historia de la alimentación humana presenta la paradoja de durables conservadurismos y de profundas transformaciones. Con más o menos intensidad, las transformaciones han tenido lugar en todos los tiempos y lugares.

Cambios de los modos de vida, movimientos demográficos, transformaciones de las condiciones sociales y económicas, innovaciones tecnológicas de muy variado signo y alcance... todo contribuye, con el transcurrir del tiempo, y sigue contribuyendo todavía, a modificar la gama de los alimentos, los modos de prepararlos y las maneras de consumirlos, así como las razones por lo que se hace lo uno o lo otro. Hemos visto [**5.4.4.**], por ejemplo, el impacto económico y social que produjo la introducción de la patata en Europa. Y por lo que refiere a las técnicas de cocina, ¿quién puede pretender, hoy en día, en una zona urbana, practicar una cocina a fuego lento usando la leña o el carbón como combustible cuando hace apenas unos años era la forma habitual de cocinar? Pero ese modo de cocinar dependía de la naturaleza misma de la fuente de calor. El instrumento para cocinar era, simultáneamente, el instrumento de calefacción del hogar y exigía una presencia permanente en el mismo. Tan sólo esta circunstancia podría explicar, por ejemplo, la tendencia a abandonar las carnes guisadas, que exigían mucho tiempo para su cocción (aunque las "ollas-exprés" hayan podido paliar este factor), de la misma manera que, poco a poco, se ha ido renunciando a las sopas, potajes y los llamados guisos "caseros". Y todo ello ha tenido lugar, de un modo casi simultáneo, a la aparición y extraordinario crecimiento de nuevas formas de distribución como son los supermercados e hipermercados que ofrecen a sus clientes una amplísima gama no sólo de alimentos si no, también, de platos y guisos conservados, congelados, cocinados, precocinados, prepreparados, etc.

Citar estas importantes transformaciones más o menos recientes no debe, sin embargo, inducir a pensar que los cambios más importantes en los comportamientos y tradiciones alimentarias se han producido sólo -con ser muy importantes- como consecuencia de la revolución industrial y tecnológica del último siglo. Así, por ejemplo, por lo que se refiere a Europa, un período clave en relación con importantes metamorfosis en el campo de la alimentación se sitúan entre los siglos XIV y XVII. A lo largo de este

período, tienen lugar los viajes de Marco Polo al Lejano Oriente, así como la serie de expediciones geográficas y empresas coloniales iniciadas por los navegantes portugueses y que prosiguieron con los viajes a América que iniciara Cristóbal Colón en 1492 y de cuyas importantes consecuencias ya se ha hablado [Cf.: **5.4.**]. Asimismo, tuvo lugar la expansión de la cultura aristocrática italiana desde el Renacimiento. Los relatos del comerciante y viajero veneciano abrieron los ojos de los europeos no sólo a los recursos orientales sino, también, a las costumbres asiáticas, particularmente a las maneras como se alimentaban en aquellos lejanos países. Precisamente, la búsqueda de las fuentes de las que provenían las especias, que Europa recibía hasta entonces a través de las largas rutas del comercio, fue el motor de grandes expediciones de exploración y de conquista, protagonizadas por Occidente y que fueron el preludio de las grandes empresas coloniales europeas cuyos efectos, positivos y negativos, duran hasta hoy.

Los cambios en las cocinas locales pueden presentarse por evolución de las condiciones internas, pero, también, como vemos, como consecuencia de la adopción de ingredientes o/y de técnicas provenientes del exterior. Si el dominio de la cocina es, en muchos aspectos, extremadamente conservador, generalmente porque cada cultura transmite, a cada generación, qué alimentos considera comestibles, ello no impide, sin embargo, que se produzcan cambios sorprendentes. La introducción de la patata en la alimentación de los irlandeses, la llegada del tomate a los Estados Unidos, "patria del ketchup", o del maíz y la mandioca a Africa, son todos ellos fenómenos relativamente recientes. Después del siglo XVI, los sistemas alimentarios africanos y europeos fueron transformados como consecuencia de la introducción de numerosas plantas importadas de América. Resulta difícil, por ejemplo, imaginar la cocina italiana sin las pastas (procedentes de China, pasando por Alemania, hacia el siglo XV) y sin la salsa de tomate, procedente, éste, de América. En cualquier caso, los diferentes paisajes agrarios han sido y son el resultado de diversos y continuados contactos entre civilizaciones. A lo largo de la historia, los préstamos y las adaptaciones han estado a la orden del día. De y hacia Asia, Africa, América... los productos no sólo han circulado sino que, además, en muchas ocasiones, han arraigado en los paisajes, transformándolos. Por ejemplo, en España, sandías, garbanzos, arroz, pepinos, berenjenas, naranjas, mandarinas, limones manzanas, peras, cerezas, melocotones, avellanas, cebollas, ajos, zanahorias, ciruelas, maíz, patata, judías, tomates, pimientos, calabazas, calabacines, pavo, cacao, aguacate, piña americana, etc., etc. son todos ellos productos originarios de muy diversos lugares y, al mismo tiempo, desconocidos hasta que el intercambio los dio a conocer y los mercados los consolidaron en los propios paisajes, transformándolos una vez más.

De las abundantes historias de la alimentación[84] pueden extraerse numerosos ejemplos de cambios importantes en relación con los alimentos, el modo de prepararlos, los usos, las técnicas, las normas de etiqueta en la mesa, etc.; así como los cambios relativos a las diferentes formas y circunstancias que determinaron su adopción. Así, por ejemplo, el traslado de la corte papal a Avignon, en el siglo XIV, introdujo en la Provenza campesina la técnica del confitado de las frutas mediante el empleo del azúcar, que, a su vez, refleja influencias orientales. Las frutas confitadas, al igual que el azúcar que interviene tan fundamentalmente en su elaboración, fueron clasificadas durante mucho tiempo por los europeos entre las especias cuyo comercio y uso se desarrolló considerablemente gracias a las Cruzadas en "Tierra Santa". La llegada de Catalina de Médicis a Francia, en 1533, para casarse con el Delfín, supuso la llegada, también, dentro de su cortejo, de cocineros y pasteleros que introdujeron en Francia nuevas formas de

[84] Algunas de ellas son: Barrau (1983), Carson y Ritchie (1986), Mennell (1985), Tannahill (1973) y, la más reciente y quizás más completa, Flandrin y Montanari (1996).

cocina, así como unos nuevos y más refinados usos de etiqueta. Más tarde, María de Médicis, que se casó con Enrique IV, prosiguió esta obra de aculturación culinaria, introduciendo en Francia, por ejemplo, la alcachofa y la brecolera.

El lenguaje de la alimentación constituye, muchas veces, un reflejo de la aculturación producida en los usos alimentarios. Las palabras inglesas de *ox* (buey), *cow* (vaca), *pig* (cerdo), *sheep* (oveja), *boar* (jabalí) y *deer* (ciervo) se usan para referirse a los animales vivos; pero cuando estos animales son cocinados y servidos en la mesa asumen los nombres franceses de *beef*, *veal*, *pork* y *bacon*, *mutton*, *brawn* y *venison*. Esta diferencia se atribuye, por una parte, al hecho de que, en tiempos de la Edad Media, las clases bajas eran las responsables de la crianza de los animales, mientras que sólo la clase alta se los comían. Por otra parte, la influencia de la conquista normanda supuso, en Inglaterra, la adopción de modos y costumbres franceses, sobre todo en las clases aristocráticas y, fundamentalmente, el uso de los nombres franceses en la mesa. En realidad, desde la Edad Media al Renacimiento, se produce una importante evolución de los modos convivenciales y de mesa. Esos cambios, a su vez, reflejan los cambios fundamentales que se producían en el conjunto de las relaciones humanas. Fue a principios del siglo XVI cuando las maneras de mesa empiezan a evolucionar para convertirse en las que hoy conocemos.

El desarrollo del comercio colonial que siguió a las expediciones europeas hacia América, Africa y Asia reforzó la corriente de alimentos y de condimentos exóticos hacia el Viejo Mundo. Así, llegaron, entre otros productos, el maíz, la patata, el boniato, la habichuela, el tomate, el pimiento, el girasol, el pavo, el tupinambo, etc., etc.; de tal modo que la alimentación cambió profundamente y continuaba cambiando a medida que aumentaban los espacios conquistados y que se aseguraban y mejoraban las comunicaciones entre las colonias y las metrópolis. Estas circunstancias pueden ser consideradas, sin duda alguna, como la etapa inicial de un progresivo declive de los particularismos gustativos. No debe olvidarse que los productos americanos, también algunos asiáticos, eran denominados, de un modo genérico, como *ultramarinos* y/o *coloniales.*

El siglo XVII conoció una revolución científica que constituiría un precedente del siglo siguiente de los humanistas y los racionalistas. El siglo XVIII dio lugar a progresos tecnológicos cuyas repercusiones en el campo de la alimentación fueron importantes a pesar de la miseria que seguían padeciendo las clases desfavorecidas. Los fisiócratas veían, entonces, en la tierra, su cultivo y su producción, la fuente potencial de una riqueza acrecentada, si no de toda la riqueza. En esta época, las condiciones de aprovisionamiento de los mercados urbanos fueron mejoradas, favoreciendo, por ejemplo, el consumo de carne fresca y provocando, al mismo tiempo, un declive relativo en cuanto al consumo de las especias. En 1747, un químico alemán, Andreas Marggraf, descubrió que la remolacha, *Beta vulgaris*, contenía azúcar; y, en 1786, un alumno suyo inició su cultivo y su mejora, rompiendo, así, por decirlo de algún modo, el monopolio que hasta entonces había detentado la caña de azúcar, cuyo cultivo, por otra parte, ha sido una de las causas mayores de la práctica de la esclavitud colonial. Mintz (1985) ha puesto de relieve, precisamente, los factores políticos y económicos que determinaban las cantidades de azúcar disponibles, la importancia creciente del sabor azucarado en la alimentación de los europeos y sus relaciones con la esclavitud, la contratación de mano de obra y la producción de productos de base en el Tercer Mundo.

Conquista, tecnología, comercio y diferenciación social podrían ser considerados cuatro factores básicos de los cambios alimentarios (Barrau, 1983: 241-244). Un ejemplo pertinente al respecto es el del pavo, animal importado de América, que constituyó un producto exótico que resultó fundamental en las mesas de las cortes europeas, así como en las cenas festivas de la burguesía. Sin embargo, desde el primer cuarto del siglo XIX, el pavo empieza a "popularizarse". Cuando los campesinos franceses querían agasajarse en las largas noches de invierno se asaba un pavo. En Cataluña, el pavo -*gall d'indi*, "gallo de Indias"- fue hasta hace unas décadas el exquisito plato con el que las clases medias celebraban el ágape extraordinario del Día de Navidad. Días anteriores a esa fecha, en una de sus vías más importantes, la Rambla de Cataluña, tenía lugar una feria especializada en la venta de pavos y de gallos "capones". Así pues, durante mucho tiempo alimento de fiesta, hoy, el pavo –también el pollo- se ha desacralizado y se ha convertido en una carne relativamente barata, que se vende adornada, asada, en escalopa, en "muslitos"… y que va sustituyendo, por su mucho mejor precio, a la ternera y al cordero. ¿Qué ha ocurrido? Por una parte, este ave ha sufrido transformaciones extraordinarias como consecuencia de las investigaciones científicas una de cuyas primeras espectaculares realizaciones fue el famoso pavo de *Beltsville*, "fabricado" por los genetistas del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos, en la Universidad de Cornell (Ithaca). Por otra parte, la avicultura industrial se ampara en estos pavos de "raza artificial", aves "monstruosas" que producen gran cantidad de carne, para conseguir una producción en masa. Podría decirse que la agricultura y la ganadería se alejan, cada vez más, de la "naturaleza" para acercarse, también cada vez más, al laboratorio y a la industria. Y, también, los "pescados", aunque la palabra "pescado" tendrá que derivarse sólo de la de "pez" y no de la de "pesca". En efecto, especies como la trucha, el salmón, la lubina y el rodaballo ya pueden no ser "pescadas" sino "cultivadas". A estas especies se añadirán otras como, por ejemplo, el atún, pues investigadores japoneses han logrado ya la reproducción del atún en cautividad mediante técnicas de laboratorio. Estos atunes pesan un poco menos que los "normales" pero, por el contrario, son más ricos en grasas lo que aumenta su valor en el mercado internacional.

Conquista, comercio, tecnología, incremento demográfico, urbanización e imitación social, por su parte, pueden ser considerados los factores básicos de la producción en masa y de la progresiva tendencia de la alimentación contemporánea a la hiperhomogeneización, consistente en una reducción progresiva de las variedades vegetales y animales, tan estimulada por la industria agroalimentaria. Como señala Fischler (1979, 200):

> "Los antiguos ecosistemas domésticos diversificados han dejado su lugar a otros, hiperespecializados o 'hiperhomogeneizados'. Incluso, podríamos sostener, al extremo, que los ecosistemas domésticos en cuanto tales han desaparecido prácticamente; los paisajes agrícolas modernos están constituidos por vastos campos monotemáticos que son, en alguna medida, el resultado último del proceso de especialización iniciado en el Neolítico. Así pues, los terruños se inscriben, cada vez más, en el marco de vastos sistemas de producción agroalimentaria, de escala internacional y no ya en el de subsistemas locales o regionales. Ello implica que la situación anterior, en el plano alimentario, se ha invertido completamente; ahora, lo esencial de la alimentación proviene, como antes las especias, del exterior, en el cuadro de un sistema de producción y de distribución mucho más amplio".

Otro ejemplo ilustrativo de la combinación de los factores citados podríamos extraerlo del auge alcanzado por el *steak* en la dieta de los Estados Unidos. Eric Ross (1980) ha puesto de manifiesto que la carne de vaca no siempre fue la preferida de los estadounidenses. El actual estatus honorífico del bistec habría sido el resultado de un largo proceso. En efecto, a lo largo de la mayor parte del siglo XIX, se consumía más carne de cerdo que de vaca, y era el jamón y no el bistec, el que gozaba del estatus de carne honorífica, estatus que la carne de vaca no adquiriría hasta la invención del vagón de ferrocarril refrigerado, en la década de 1870. Este cambio culminó un largo proceso demográfico, tecnológico, económico y ambiental. La carne de cerdo prevaleció mientras la mayoría de la población permaneció dispersa, se dispusieron de bosques extensos, la *Corn Belt* o zona maicera estuvo próxima a la costa y la carne de vaca tenía que salarse en lugar de ser consumida fresca. Cuando los ferrocarriles empezaron a cruzar las Grandes Llanuras de los Estados Unidos, los grandes conserveros de Chicago tuvieron la posibilidad de abastecer los mercados de Boston y de Nueva York con carne de vaca refrigerada y barata, procedente del ganado criado a base de pastos. Esta carne adquirió, entonces, un estatus preferencial porque era el foco principal de un nuevo método de agricultura intensiva capitalizada para la producción en masa de carne fresca. Y el hecho de que el capital invertido en la carne de vaca excediera al invertido en la carne de cerdo no obedecía a que el ganado vacuno fuera símbolo de virilidad -como sugiere Sahlins (1980)[85]-, sino a que los cerdos no podían comer la hierba gratuita que ofrecían los inmensos pastizales del Oeste americano. Así pues, el estatus honorífico alcanzado por el bistec se debe a que maximizaba el intento de producir en masa una carne tierna y masticable, además de fresca. Por lo demás, añade Ross, el hecho de que se privilegiase la ternura propia de la carne de vaca no fue por una preferencia arbitraria, sino una decisión basada en la abundancia de dentaduras en mal estado entre los consumidores de las ciudades.

Otros factores, también, tuvieron su influencia sobre los hábitos alimentarios, y están conectados con algunas de las características de la producción industrial de alimentos. Así, por ejemplo, Tannahill (1973) destaca que, después de la I Guerra Mundial, se experimentó un incremento por parte de los parroquianos de productos de calidad uniforme y de precios estables. Esta demanda estaba estrechamente relacionada con la expansión de la manufactura y la distribución de productos "de marca" y la fuerte publicidad de determinadas "marcas". Hasta el siglo XX, las imágenes de "marca", así como las "sisas" o los fraudes, habían sido prerrogativa tanto de los tenderos como de los productores. Pero la economía de la producción de masa, particularmente en el campo de los productos de conserva, condujo a más y más productores al negocio de los productos de marca. Los Estados Unidos, siempre con una preocupación muy grande por la higiene (quizás porque muchos de los primeros colonos pertenecían a Iglesias que creían que la "limpieza" era sinónimo de la "santidad"), adoptaron rápidamente, también, envases de marca elegantemente empaquetados para otros tipos de alimentos. Sin embargo, en Inglaterra, en unas fechas tan recientes como los años cuarenta del siglo XX, los tenderos locales todavía mantenían conversaciones particulares con cada uno de sus clientes y traspalaban el azúcar para introducirla en recias bolsas de papel azul. En España, estas mismas prácticas podían observarse, todavía, en los años sesenta. Pero, en definitiva, la calidad uniforme y el precio estable, recomendada por los productos de marca a los

[85] Las explicaciones de Eric Ross constituyen una crítica bastante sustantiva de las tesis de Sahlins que han sido presentadas en el capítulo 2 como un exponente de las teorías culturalistas aplicadas a la explicación de los tabúes y preferencias alimentarias propias de los Estados Unidos.

compradores, también condujo a una estandarización de la casi totalidad de los productos alimenticios. Así, por ejemplo, la especie de tomates cultivada no lo fue por su sabor sino por su peso uniforme, divisible, precisamente: 18 unidades por kilo u ocho unidades por libra.

Algunos progresos tecnológicos han sido muy decisivos de cara a procurar una progresiva homogeneización de las dietas alimentarias. La rapidez de los transportes modernos contribuyen a ello, por ejemplo, en un doble sentido: espacial o geográfico, por una parte, en la medida en que alimentos o productos de ámbito local pueden transportarse rápidamente de cualquier lugar a cualquier otro; y estacional, por otra, en la medida en que las diferencias climáticas de unos países a otros permiten, por ejemplo, consumir fresas durante todo el año, procedentes, según los diferentes momentos del calendario anual, de Cataluña, Huelva, Israel o California, por ejemplo. También, las nuevas tecnologías aplicadas al hogar (neveras y congeladores, sobre todo) han contribuido a disminuir la importancia de los ritmos estacionales, incluso en las áreas rurales. Hoy día, ya casi es un mito el que los propios campesinos produzcan la mayor parte de los alimentos que consumen. Apenas hay pautas distintivas entre ellos y el resto de la población. Los supermercados y los hipermercados también están presentes en las áreas rurales y han ido desplazando a los pequeños establecimientos de "comestibles", de tal modo que la tarea de la "compra" de alimentos ha adquirido hoy día el grado de responsabilidad que antes tenía la "conservación".

Además de las tecnológicas, existen otras razones para explicar los cambios alimentarios y culinarios: el esnobismo. La literatura llamada "gastronómica" ha contribuido, posiblemente, en una gran medida, a cultivar ese esnobismo y a "erosionar", como dice Barrau (1983), los patrimonios culinarios, imponiendo un modelo de cocina "distinguida", y consagrada por algunas guías gastronómicas y por las modernas "Escuelas de Restauración". Todo ello ha contribuido, al menos parcialmente, a "desestabilizar" las cocinas regionales. En las zonas rurales de los países más industrializados y urbanizados, se asiste al abandono de alimentos tradicionales, sobre todo entre los jóvenes, porque quieren comer "como en la ciudad" y, así, diferenciarse de sus padres, a los que consideran excesivamente tradicionales o atrasados. Curiosamente, sin embargo, los habitantes de la ciudad, de vacaciones en el campo, buscan esos mismos alimentos de los que los jóvenes parecen avergonzarse.

Los niños constituyen hoy, sin duda alguna, también, un importante mecanismo de cambio en la alimentación, en tanto son unos receptores de un complejo código de regulaciones alimentarias que provienen de diversos agentes -la escuela y la televisión, por ejemplo, y por citar sólo dos de los más importantes. Y, a través de los niños, esos cambios se introducen en sus familias respectivas. A los niños, además, se les permite, normalmente, un mayor grado de desviación a la hora de aceptar hábitos alimentarios nuevos o extraños. Ya que hemos citados dos agentes de cambio, citemos un ejemplo de cada uno. El "desayuno" que los niños toman en la escuela cada vez responde menos al "bocadillo" preparado en casa sino a una enorme variedad de "pastas" y dulces" que son profusamente anunciados en la televisión (los niños “pasan” varias horas al día frente al televisor y, de acuerdo con los datos que se hacen públicos en diferentes países, el número de horas aumenta de una década a otra) y que, en general, son comprados en el trayecto hacia la propia escuela. Por otra parte, determinadas prácticas que se generalizan cada vez más en las escuelas de las ciudades -en las que, por otra parte, más fácilmente pueden coincidir gentes procedentes de diversos lugares, regiones y países-, como son la

restauración colectiva y las invitaciones, recíprocas, de unos niños a casa de sus compañeros, ponen a los niños en relación con tradiciones y prácticas culinarias diferentes a las de su propia familia, sobre todo si se tiene en cuenta la enorme diversidad de procedencias geográficas que pueden coincidir en una ciudad.

Por otra parte, parece que, cada vez más, el aprendizaje del gusto no está, necesariamente, en el medio familiar. En épocas pasadas, siempre los padres debieron hacer frente a la reticencia de los hijos frente a determinados alimentos. La regla exigía que insistieran, no tanto para fastidiar a sus pequeños recalcitrantes sino para acostumbrarlos a comer de todo. En una sociedad cada vez más individualista y más tolerante con los niños y adolescentes, éste es un factor que no debe despreciarse. Podríamos decir que se ha pasado del "*Te lo comes te guste o no*" al "*¿qué te apetece hoy para comer?*". Hoy, en las sociedades más industrializadas, la gran mayoría de las mujeres declara estar más preocupada pensando qué es lo que se comerá su familia que pensando qué es lo mejor para ellos desde un punto de vista nutricional. Estas madres se sienten víctimas de la contradicción moral que les supone obligar a sus hijos a comer lo que rechazan en un momento en que "podían permitirse" *elegir* lo que podían comer. Hoy, además, los niños acompañan a sus padres a las grandes superficies e influyen fuertemente en las compras familiares y eligen, ellos mismos, por ejemplo, las marcas de yogur y de galletas para el hogar. Los adultos ya no consideran un deber orientar el gusto de los niños sino que, por el contrario, reconocen ceder a las presiones de sus hijos. Presiones que, cada vez más, se ejercen a una edad más temprana, precisamente, porque numerosos productos han sido concebidos para seducirlos tanto por su sabor como por su presentación. Los niños del siglo XXI ya no aprenden a "marcar" sus alimentos sino, sólo, a identificarlos comercialmente. La cocina industrial no evoca necesariamente un producto concreto con un significado concreto. ¿Qué piensan que comen los niños cuando comen filetes de pescado empanado ? La psicologización de la alimentación da lugar a una cierta infantilización del comensal. Esta "regresión" descansa en un culto, al menos aparente, al niño. Y desemboca en la afirmación de un modelo de comportamiento adolescente como norma universal. El mundo infantil constituye el reino encantado de la industria agro-alimentaria. Los niños constituyen, hoy, uno de los principales prescriptores alimentarios al determinar buena parte de las compras de toda la familia. Por otra parte, los niños más pequeños, de 6 y 7 años, identifican lo *más bueno* , lo que más les gusta comer, con lo que les resulta *más fácil de comer* (pasta, croquetas, albóndigas, patatas fritas, sopa de fideos, etc.): comidas que no exigen el uso de cuchillo y tenedor, que no cuestan de masticar y no exigen una atención o vigilancia especial. Y, entre los alimentos que no les gustan, señalan el pescado, incluso aunque no tenga espinas, las verduras y el bistec (por que les cuesta masticarlo). Asimismo, los padres delegan en las escuelas la responsabilidad de educar el gusto de sus hijos, enseñarles a "comer bien" (de todo). Y en las escuelas se preparan menús variados y equilibrados pero evitan los alimentos difíciles (los más rechazados por los niños, sea por el sabor, algunas verduras, o por las espinas, algunos pescados). Todas estas circunstancias contribuyen a desarrollar un campo completamente abierto a la innovación alimentaria.

Las circunstancias que pueden provocar cambios en los hábitos alimentarios o/y conducir a la homogeneización de los mismos podría continuarse, pero acabaremos este apartado citando la paradoja de que, precisamente, esta progresiva homogeneización de la que estamos hablando provoca, a su vez, una cierta "nostalgia" relativa a los modos de

comer y a los platos que han ido desapareciendo, suscitando un interés por regresar a las fuentes de los "patrimonios culinarios", tal como veremos un poco más adelante [Cf.: **9.4.**].

Ahora bien, a pesar de todos los cambios que venimos considerando en la dirección de una progresiva homogeneización, es cierto, también que, en la actualidad, siguen siendo muy fuertes, todavía, tradiciones culinarias específicas, distribuidas a lo largo y ancho de la geografía mundial. En efecto, los comportamientos alimentarios de las castas hindúes (Dumont, 1970), de los yanomamo de la selva amazónica de Venezuela (Lizot, 1978), de las tribus lodagaa y gonja del Norte de Ghana (Goody, 1984), de los campesinos quechuas del altiplano andino (Orlove, 1987) son muy diferentes entre sí y, a su vez, muy diferentes de los comportamientos de los europeos (Elton, 1978) o de los norteamericanos (Jerome, 1969 y 1975). Pero la dirección apuntada ya es la de que la alimentación, en general, se homogeneiza progresivamente, al menos en cuanto a la generalización del consumo de una serie de productos industrializados, así como en el empleo de unas determinadas herramientas y técnicas de conservación y de preparación de los alimentos. Empleo éste, a su vez, que viene determinado por un hecho capital como es el del alargamiento casi generalizado, en las sociedades industrializadas, del tiempo que la mujer dedica al trabajo asalariado y fuera del hogar (c.f. **6.2.**). Esta circunstancia ya no permite la presencia continuada de la mujer en la cocina y el hogar. Hace ya bastantes años, Betty Friedan (1974, 283) señalaba que, incluso el "ama de casa" de las clases medias, tras una resistencia inicial, acabó aceptando el café concentrado, los alimentos congelados o ya preparados y enlatados, así como otros artículos destinados a "ahorrar tiempo". Necesitaba, sin embargo de una "justificación" y ésta le fue facilitada mediante la publicidad diciéndole que, usando los alimentos preparados o congelados, ahorraba el tiempo necesario para poder realizar otras tareas importantes como "madre" y "esposa" "moderna". Y, así, en efecto, las nuevas y numerosas tecnologías aplicadas al hogar no parece que hayan contribuido a disminuir el tiempo dedicado a las tareas domésticas en su globalidad que, incluso, podría haber aumentado en unos minutos semanales, pero sí que habrían contribuido a disminuir en unas tres horas semanales el tiempo dedicado a la cocina (Dumazedier, 1988).

Pero no sólo los horarios de la mujer han sido modificados. Antes, los ritmos de la jornada laboral estaban subordinados, en buena medida, por los rituales de la alimentación colectiva: aperitivo y almuerzo y cena en casa. Hoy, por el contrario, es la alimentación la que queda subordinada a los ritmos de las jornadas de trabajo de los diferentes componentes del grupo doméstico, así como de sus tiempos de ocio. Hoy en día, con los "horarios intensivos" y los descansos cronometrados, se generaliza desde la fábrica a la oficina una especie de “tailorismo alimentario” (Fischler, 1979: 203).

Las características de los comportamientos alimentarios derivados de la gran importancia de la agroindustria y de otros tipos de empresas multinacionales de la alimentación, así como de las estrategias de marketing desarrolladas por las mismas para favorecer sus intereses, se han observado de un modo paradigmático en los Estados Unidos, aunque no exclusivamente, por supuesto. Brewster y Jacobson (1978) realizaron un estudio sobre los cambios sufridos por la dieta de los estadounidenses. De acuerdo con ese estudio, y desde un punto de vista nutricional, los cambios más significativos en los 65 años anteriores a su investigación habrían sido los siguientes:

a) Incremento en el consumo de alimentos grasos. En 1976, dichos alimentos proporcionaban el 42 % de las calorías ingeridas, mientras que, en 1910, proporcionaban sólo el 32 %.

b) Disminución del consumo de carbohidratos complejos, especialmente féculas: el 21 % de las calorías ingeridas en 1976 por el 37 % entre 1909 y 1913.
c) Incremento del consumo de productos azucarados. El azúcar refinado, jarabes y otros productos suponían el 18 % de las calorías en 1976 por el 12 % en 1910.

Varios fueron los factores, algunos de ellos sin precedentes, que contribuyeron a provocar esos cambios en las pautas dietéticas de los estadounidenses:

1. La disponibilidad de nuevas tecnologías: deshidratación, congelación, pasteurización, liofilización, aditivos químicos, etc. había hecho posible, por ejemplo, producir jugo de naranja congelado, sopas en polvo, imitación de huevos, etc., a precios asequibles para los consumidores.
2. El aumento de la riqueza, que hizo que la gente endulzara y engrasara su régimen, abandonando el pan y las patatas y sustituyéndolos por carne, pollo y dulces.
3. La implementación de diversos programas gubernamentales: por ejemplo, más de siete mil millones de dólares por año de subvención en productos alimenticios para desayunos y almuerzos escolares, así como otros programas dirigidos a familias de bajos ingresos.
4. El trabajo de los dos miembros de la pareja conyugal: cada vez en más y más familias, tanto el marido como la esposa tenían empleo fuera del hogar. En estos casos, era menos posible preparar los huevos con beicon para el desayuno y más fácil servir un almuerzo elaborado a base de productos ya preparados.
5. El final del *baby boom*: los alimentos que eran más populares entre los niños que entre los adultos -alimentos infantiles, dulces y leche- empezaron a declinar o a mostrar muy lentos incrementos a aumentar la edad media de la población. Por otra parte, los alimentos "adultos" (bebidas alcohólicas, brócoli, pescado...) aumentaron su proporción en la dieta.
6. La generalización de las recomendaciones nutricionales formando parte de programas de salud: cerca de una de cada cuatro de las 1400 personas que respondieron a una encuesta del Departamento de Agricultura respondieron, en 1976, que algún miembro de su familia cambiaba su diera como consecuencia de un problema de salud (obesidad, hipertensión, etc.). Otra cuarta parte de los encuestados respondían que algún miembro de su familia estaba adoptando nuevos alimentos y bebidas para prevenir esos mismos problemas de salud.

Por otra parte, los restaurantes *fast-food* o de "comida rápida" han tenido, también, una gran influencia en este cambio de las pautas alimentarias. Estos restaurantes se caracterizan por ofrecer una gama muy reducida de alimentos: hamburguesas, *ketchup*, *french fries* -patatas fritas, pollo, filetes de pescado y helados, fundamentalmente. Si se tiene en cuenta que existen cerca de 150.000 restaurantes de este tipo en los Estados Unidos, se comprenderá fácilmente su influencia en las pautas alimentarias, hasta el punto de que, en algunos lugares, casi han llegado a suplantar las pautas tradicionales. Esta reducción en la variedad de los hábitos alimentarios ha proporcionado grandes beneficios a algunas compañías, de tal modo que las cadenas más importantes de este tipo de comida incrementan año tras año sus ventas. También, estas mismas cadenas, incrementan año tras año sus gastos en publicidad directa e indirecta. Ello nos remite a una cuestión ya anunciada: los nuevos hábitos alimentarios que se desarrollan en los países industrializados se basan cada vez más en las estrategias de marketing que en las prácticas alimentarias tradicionales o en una racionalidad basada exclusivamente en criterios de carácter dietético o nutricional. La industria alimentaria gasta miles de millones de euros en publicidad. En el caso de los Estados Unidos de Norteamérica, por ejemplo, más del 3

% de la factura de la industria alimentaria se emplea en publicidad o en otras formas de promoción comercial para estimular la compra de ciertos productos. Por otra parte, el gasto en empaquetamiento, la mayoría de las veces otra forma de publicidad, supera el 13 % de dicha factura.

9.1.1. El caso español: cambios sociales y cambios alimentarios en la segunda mitad del siglo XX[86].

De acuerdo con los datos que nos ofrece la tabla sobre la estructura del gasto de los hogares entre 1958 y 1997, los últimos cuarenta años habrían supuesto grandes cambios en los consumos alimentarios de los españoles. Los datos de esta tabla, además de poner de manifiesto

ESTRUCTURA DEL GASTO EN HOGARES

Porcentaje del valor

ALIMENTOS	1958	1968	1981	1991	1994	1997
Pan, pastas, cereales	18,5	12,7	10,8	7,5	8,6	9,1
Patatas, hortalizas frescas y transformadas	13,1	11,9	8,6	9,9	9,4	9,8
Frutas frescas y transformadas	5,3	6,3	8,6	10,3	8,8	8,6
Carnes	17,6	26,2	28,7	27,7	26,1	26,6
Pescados	8,3	7,8	10,6	12,2	13,1	11,9
Huevos	6,8	5,4	2,9	2,0	1,5	1,6
Leche, queso y mantequilla	8,7	9,8	11,8	11,5	13,2	12,3
Aceites y grasas comestibles	8,5	7,6	4,9	3,2	3,3	3,6
Azúcar y dulces	4,2	4,4	3,2	6,2	5,9	5,5
Café, malta y otros	2,1	1,9	2,6	1,0	1,3	1,4
Vinos, cervezas y licores	4,4	4,2	4,6	3,6	3,7	4,1
Bebidas no alcohólicas	0,3	0,9	1,5	1,9	2,5	2,6
Otros	2,2	0,9	1,2	3,0	2,6	3,0

Fuente: *La alimentación en España*. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2000.

importantes cambios cuantitativos en los consumos de los productos, ¿expresan, también, cambios significativos en las actitudes y en los comportamientos alimentarios? Independientemente, de las limitaciones propias de las estadísticas alimentarias al uso [Cf.: **4.1.**], sobre todo porque de ellas no pueden deducirse "significaciones culturales" precisas en términos de los comportamientos y de las actitudes de los individuos, lo cierto es que los cambios de los que nos informan las estadísticas permiten interrogarnos sobre los cambios que han tenido lugar en el terreno de los comportamientos y de las actitudes. Hasta cierto punto, podríamos decir que los cambios en los comportamientos han sido tan importantes como en el de los productos. En efecto, los años finales de la década de los cincuenta y toda la década de los sesenta constituyen un período clave para comprender los grandes cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles y de las españolas. Esos años son también los de una gran transformación de la sociedad española en su conjunto. Las importantes transformaciones económicas, demográficas, sociales y culturales guardan una relación directa con las transformaciones en los comportamientos alimentarios. A continuación

[86] Algunas de las consideraciones contenidas en este apartado, particularmente los puntos 3 y 8, han sido tratadas, también, aunque con otra orientación y finalidad, en el apartado 6.2. (Alimentación y género) y en capítulo 7 (Cuerpo, dieta y cultura).

nos limitaremos a enunciar brevemente algunas de esas transformaciones iniciadas a finales de los años cincuenta y que se consolidaron en los años siguientes. Nuestra intención al citarlas no es tanto explicar cada una de ellas y concretar sus características sino, tan sólo, señalar su incidencia más directa sobre los comportamientos alimentarios para que el consumo alimentario adquiera su sentido en relación estructural en relación con los demás comportamientos sociales.

1) Los *procesos de urbanización, de industrialización y de salarización* supusieron el desplazamiento de importantes volúmenes de población de una región a otra, de un hábitat rural a otro urbano y de unos sectores de actividad a otros, fundamentalmente desde el sector primario al industrial y al de los servicios. Estos procesos de urbanización y de industrialización provocan alteraciones importantes en relación a los comportamientos alimentarios y a las razones de los mismos. Por una parte, los desplazamientos de población que tuvieron lugar supusieron el "encuentro" entre costumbres alimentarias más o menos diferenciadas según las regiones de origen y las de recepción; y, por otra, puede hablarse de una mayor "sedentarización de los trabajadores", un menor desgaste físico y, consecuentemente, un descenso de las necesidades energéticas. Suponen al mismo tiempo un gran desarrollo de la restauración colectiva (comedores de fábrica, casas de comida, *self-service*, etc.) y del fenómeno de "comer fuera de casa".

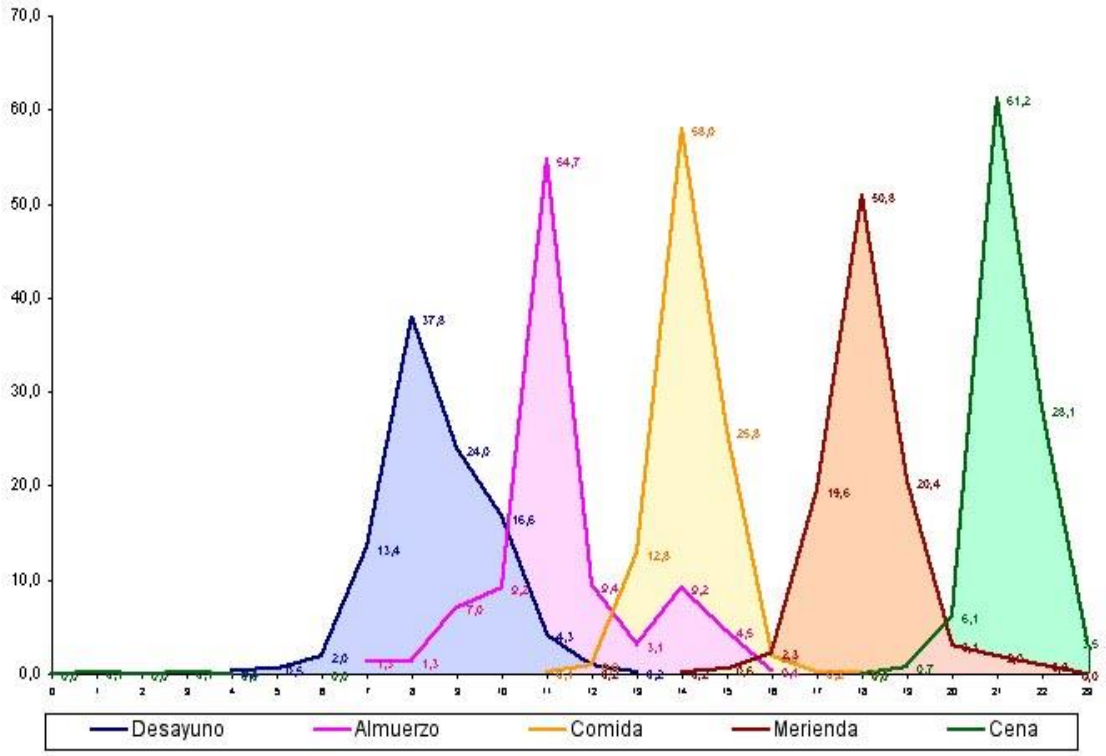
2) *Modificaciones en los tiempos de trabajo y en los ritmos sociales*.[87] El trabajo asalariado en la industria y en los servicios, así como una mejora paulatina en las condiciones laborales, significa una reestructuración de los ritmos de la vida cotidiana: se regularizan los horarios de trabajo, disminuyen las "horas extra" y aumentan los días libres o de ocio (descanso en los fines de semana, períodos de vacaciones, etc.). Ello se traduce en la aparición del fenómeno del fin de semana, aparejado a la generalización del automóvil y de la segunda residencia. Asimismo, si antes los ritmos de la jornada laboral estaban subordinados, en buena medida, por los rituales de la alimentación colectiva: desayuno, almuerzo y cena en casa; paulatinamente, por el contrario, es la alimentación la que va quedando subordinada a los ritmos de las jornadas de trabajo de los diferentes componentes del grupo doméstico, así como a sus respectivos tiempos de ocio. Y, así, en efecto, puede hablarse, también, de una progresiva subordinación de la alimentación familiar a los horarios de los diferentes miembros de los grupos domésticos: horarios laborales, escolares, actividades extralaborales y extraescolares, de ocio, etc. De acuerdo con todo ello, se constata el desarrollo de una cierta *individualización y simplificación de las comidas*, en un triple sentido: a) aumenta el número de comidas que se hacen en solitario; b) se amplían considerablemente las franjas horarias de todas y cada una de las ingestas; y c) se amplían y diversifican los lugares donde se realizan las ingestas, tanto en el hogar como fuera de él. Así, la alimentación, incluso la "familiar", se *individualiza*. Esta "individualización" o "desestructuración" del sistema de comidas da lugar a "nuevas formas" de comer como, por ejemplo, y de acuerdo con los términos prouestos por Herpin (1988):

I. La *desconcentración ["¡Antes hacíamos cena; ahora, una fruta y un yogur!"]* consistente en la transferencia de las comidas sólidas (relativamente concentradas en la comida y en la cena) en beneficio de las "pequeñas" comidas (el desayuno, el

[87] Los datos empíricos que se citan en este apartado están obtenidos del estudio *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*, dirigido por Jesús Contreras y Mabel Gracia para el V Foro Internacional de la Alimentación, 2004.

"bocata" o “tentempié" de la mañana, la merienda y el "bocata" de la noche son las más frecuentes y más copiosas). Inversamente, el menú de las comidas principales se simplifica: la comida principal al "nuevo estilo" se organiza alrededor de un solo plato.

II. La *desimplantación [“Nosotros somos cuatro y ¡comemos cada uno a una hora diferente!”]*: las "nuevas" comidas no tienen lugar a horarios fijos. Ni el principio ni el final de las diversas comidas se sitúan dentro de franjas horarias estrechas, tal como evidencia el gráfico que sigue a continuación. Esta imprecisión de las fronteras horarias hace que aparezcan formas híbridas como la "merienda-cena" o el "aperitivo-comida".



III. La *desincronización [“¿La cena? ¡Cada uno viene a su hora!”]*: en las "nuevas formas" de alimentación, los empleos del tiempo están cada vez menos coordinados de cara a hacer de la comida una actividad común. Otras actividades sustituyen a la comida como marcos de encuentro e intercambio.

IV. La *deslocalización [“¿Comer en el sofá? ¡Jamás! Bueno, sí, sábados y domingos por la noche”]*: la "comida tradicional" tenía lugar en la cocina o en el comedor. Las "nuevas formas" no están tan precisamente localizadas dentro de los diferentes espacios del hogar ni tampoco en el exterior. En el hogar, a los tradicionales espacios de la cocina y el comedor, se añaden la habitación y el sofá. En el exterior, al restaurante, el café y el comedor de empresa, se añaden la calle y los parques o jardines y espacios más o menos indeterminados dentro de los lugares de trabajo.

La simplificación y la individualización de las comidas del mediodía es un fenómeno propio, sobre todo, de las ciudades de las grandes áreas metropolitanas y que se intensifica a medida que la distancia entre el domicilio y el centro de trabajo aumenta. Afecta más a las mujeres y a las categorías sociales de empleados y cuadros del sector servicios. Por el contrario, ni la edad, ni la capacidad adquisitiva tienen

influencia. Las *nuevas maneras de comer* suponen una cierta modificación de la estructura tradicional de cada una de las comidas, mostrándose una progresiva simplificación de las mismas y un aumento del *picoteo* o *snacking.* Ello no obsta que la población continua declarando mayoritariamente que sigue un modelo ternario para las comidas principales (primer plato, segundo plato más postres) y un modelo tripartito (el 38 %, desayuno, comida y cena; el 38,5 % desayuno, comida y cena + un desayuno a media mañana o una merienda a media tarde) para la jornada alimentaria.

3) *Alargamiento del período dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de las mujeres*. Las mujeres de las clases trabajadoras siempre han desempeñado, por lo general, un trabajo remunerado fuera del hogar, pero este trabajo acostumbraba a interrumpirse con motivo de su matrimonio o del primer hijo. El período de crecimiento económico iniciado a finales de los cincuenta supone una mayor demanda de mano de obra femenina de tal manera que, como hemos visto en el apartado **6.2.3.**, la tasa de actividad de las mujeres mayores de 16 años ha aumentado de un modo casi constante desde 1965 hasta la actualidad. Asimismo, el importante aumento del consumo de bienes materiales y de servicios a partir de esas mismas fechas hace que el salario aportado por la mujer se haga imprescindible en el hogar. Todo ello contribuye a una cierta redefinición de los roles femeninos en la división sexual del trabajo, aunque en buena medida, las tareas domésticas sigan siendo desempeñadas por las mujeres y con una casi nula participación de los hombres en las mismas. Esta circunstancia es aparentemente[88] paliada por una extraordinaria tecnificación del hogar en general y de la cocina en particular: proliferación de electrodomésticos diversos y aumento del consumo de *alimentos-servicio* producidos por la industria. Así pues, las mujeres buscan aquellos alimentos que exigen menor tiempo de preparación y de limpieza. Las mujeres buscan, en definitiva, productos y bienes que ahorren tiempo en la preparación de los platos y en la limpieza de la cocina[89]. Y éstas son, precisamente, las grandes ventajas de los alimentos procesados. Las tareas de "limpiar", "pelar", "trocear", "hervir" y otras muchas han sido desplazadas de la cocina a la fábrica. Las comidas "listas para servir" no sólo ahorran tiempo en preparación; evitan, también, los aspectos "sucios" del tratamiento de las materias primas. El uso creciente de alimentos congelados y precocinados es una de las características de la llamada “nueva ama de

---

88) Decimos aparente porque a juzgar por los datos suministrados por el Instituto de La Mujer (cf.- El País, 14-2-93, p. 11) la jornada semanal media del ama de casa española sería de 43 horas y 24 minutos, lo que supondría una tarea diaria de 6 horas y 12 minutos. En cualquier caso, según el citado Instituto, un 20,3 % de las mujeres dedicarían entre 6 y 10 horas diarias a sus hogares y un 15,4 %, más de 10 horas.

89) Es una creencia bastante común que los alimentos congelados son comprados porque son más baratos que los frescos. Esto puede ser verdad ahora, pero no hace veinte años. Según Wardle (1977, 18), en 1973, en Inglaterra, los alimentos congelados eran más caros que los frescos y, a pesar de ello, su consumo fue en aumento, precisamente por que, con ellos, se ahorra trabajo y tareas que no gustan. Por otra parte, la industria alimentaria ha puesto últimamente en circulación productos "frescos" tales como legumbres y verduras (la llamada "4ª gama") que, a pesar de tener un costo elevado, tienen la ventaja de ser frescos sin tener los inconvenientes de los preparativos fastidiosos. En Francia, por ejemplo, estos productos de la "4ª gama" han permitido una recuperación en el consumo de legumbres y verduras que había disminuido desde hacía unos diez años (Pynson, 1989: 188-189).

casa". Las empresas alimentarias encargan numerosos estudios sobre las actitudes de las mujeres hacia el trabajo doméstico, el empleo, la vida familiar, las valoraciones sobre los diversos tipos de alimentación, etc. Se trata de elaborar el "perfil de la mujer de mañana". Y esa "mujer del mañana" parece caracterizarse por comprar más alimentos y platos preparados en vistas a disminuir el tiempo dedicado a la cocina y a poder comprar menos a menudo [Contreras, 1993; Fischler, 1995; Gracia, 1996; Harrisson, 1986; Köch, 1988; Lewis, 1979; Wardle, 1977]. Entre 1985 y 1989, España experimentó una de las mayores tasas de crecimiento en términos reales entre los países de la U.E., con un incremento, para 1985, del 77 %. Por otra parte, el índice de penetración de los platos preparados ultracongelados en los hogares españoles superaba el 36 % en 1991, representando el 1,5 del presupuesto doméstico destinado a alimentación. Para ese año de 1991, el consumo de platos preparados ultracongelados ya suponía 3,5 kg. por persona y año (*El País (Negocios*), 18-10-1992, p. 12).

4) *Aumento de la escolarización* tanto en lo que refiere al volumen de niños escolarizados como a la duración en años de escolarización de la misma. Ello significa, entre otras cosas, un aumento del costo de crianza de los hijos, así como cambios importantes en las expectativas hacia los mismos y en las relaciones entre padres e hijos para los que se acepta una mayor autonomía y una educación menos autoritaria. Esta prolongación de la escolaridad refleja y remite a otras importantes mutaciones sociales y

> "no se explica solamente por una celosa política por la mejora del nivel de formación de la mano de obra, ni por el deseo de promoción inspirado a las familias por un crecimiento económico vigoroso, sino también por la escolarización de los aprendizajes profesionales (...). La prolongación de las escolaridades remite a mutaciones mucho más profundas: más todavía que una socialización de los aprendizajes es un aprendizaje de la sociedad. Antes este aprendizaje se efectuaba dentro de la familia, y entonces se podía definir adecuadamente a esta última como la 'célula básica' de la sociedad (...) Si los padres se han hecho menos autoritarios, más liberales y permisivos, es sin duda porque las costumbres han evolucionado; pero, sobre todo, porque han desaparecido las razones para imponer una determinada actividad a los hijos (...). La liberalización de la educación familiar implica que el aprendizaje de la vida en sociedad se transfiera de la familia al colegio" (Prost, 1989: 82).

Todo ello, junto con otros procesos, como el de la concentración escolar en los ámbitos rurales y el trabajo de la mujer fuera del domicilio, significa que la generalización de la escolarización y su mayor duración ha supuesto la implantación de los comedores escolares (con cocina propia o con servicio de *catering*) y una mayor autonomía alimentaria por parte de los niños y jóvenes (entre otras manifestaciones, muchos niños y adolescentes reciben dinero para que se compren su almuerzo y "chuches" diversas), así como una importante ruptura en el aprendizaje culinario y alimentario por parte de las jóvenes.

5) Importantes *cambios demográficos* derivados tanto de los importantes movimientos de población ya citados como de la importante disminución de la natalidad y del envejecimiento de la población, consecuencia a su vez de las mejoras sanitarias. Asimismo, los cambios demográficos afectan a las estructuras familiares y al tamaño de los hogares, que siguen siendo las unidades de consumo alimentario más importantes. En efecto, aumenta el número de hogares y aumentan las proporciones de los hogares unipersonales, de los monoparentales y de los nucleares al tiempo que disminuyen las

de los hogares extensos y complejos. Asimismo, al igual que en otros países europeos, aunque con mayor retraso, disminuye el tamaño medio de hogar que pasa, por ejemplo, de 3,9 miembros en 1970 a 2,9, en 1990 (Contreras, 1993).

Esta progresiva disminución del tamaño medio de los hogares supone, también, un progresivo aumento de los hogares compuestos por personas solas. Los hogares unipersonales no sólo están compuestos por viudas o viudos, sino también por un número creciente de divorciados y de solteros independientes. Por supuesto que los comportamientos y actitudes alimentarias de los "solitarios" serán diferentes según las circunstancias de esta solitud, tales como la edad, el sexo, la duración previsible de la solitud, etc. Según Rigalleau (1989, 196), en ausencia, provisoria o permanente, del grupo familiar y de la división de roles que normalmente le acompaña, la persona solitaria, hombre o mujer, joven, mayor o anciana, debe tomar todas las decisiones relativas a la compra, preparación y consumo de alimentos; ¡o puede que no tome ninguna! y caiga en un "vagabundeo alimentario". En cualquier caso, independientemente de su complejidad, estos cambios en las estructuras y en el tamaño de los hogares han repercutido considerablemente en muchas de las actividades domésticas relativas a la alimentación (pautas de compra y almacenamiento de alimentos, preparación de las comidas, demanda de las "porciones" adecuadas, etc.).

6) Como podrá haberse deducido ya de muchas consideraciones de los puntos anteriores, la *industrialización de la alimentación* ha sido un proceso muy importante y que ha afectado muy directamente a los comportamientos alimentarios de la población. En este sentido, puede afirmarse que la industrialización alimentaria es causa y efecto a la vez de los cambios en materia de dichos comportamientos. Esta industrialización tiene diversas manifestaciones: por una parte, un importante proceso de especialización y de intensificación agrícola y ganadera y, por otra, un desarrollo de las empresas agroalimentarias dedicadas a la producción de *alimentos-servicio*: congelados, cuarta y quinta gama, precocinados, platos preparados, etc. Y para las "nuevas formas" de la alimentación contemporánea de las que hemos hablado en el punto número 2, los productos congelados, prepreparados y precocinados en general representan considerables ventajas "materiales" (no necesitan trastos ni alboroto ni preparación -"son fáciles y rápidos de preparar", se presentan en porciones individuales, etc.) tanto para las mujeres que trabajan fuera del hogar como para todas aquellas personas que viven solas. En este sentido, puede afirmarse que la agricultura y la ganadería se alejan cada vez más de la "naturaleza" y que la alimentación está más lejos de las materias primas y más cerca de la industria.

7) Asimismo, este proceso de desarrollo de la industria alimentaria ha sido acompañado de una *importante revolución en el campo de la distribución y de la comercialización*. En efecto, a la mejora en los sistemas de transporte le sucede una ampliación de las redes de distribución y la aparición de nuevas estrategias comerciales. De este modo, aparecen los primeros comercios de carácter autoservicio, luego los grandes supermercados, las grandes superficies o *hiper* y los grandes centros comerciales. Al mismo tiempo, desaparecen gran cantidad de pequeños comercios tradicionales de carácter familiar, los "colmados", y se modifican los hábitos de compra de la población y no sólo en las grandes ciudades sino también, en las pequeñas ciudades e, incluso, en los pueblos, favorecido todo ello, también, por la generalización del automóvil y por la necesidad de las nuevas amas de casa de concentrar sus compras en un mínimo de ocasiones.

8) Difusión de *nuevas ideas sobre el cuerpo y de nuevos modelos alimentarios*. A lo largo de los últimos treinta-cuarenta años se han consolidado una serie de cambios en relación al ideal del cuerpo, tanto masculino como femenino, concretados en la preferencia, dicho de un modo simplificado, por la "esbeltez", en lugar de por la "robustez". Esta es una preferencia no sólo "estética" sino también en términos de "salud" porque, en efecto, las ideas sobre el cuerpo y la salud tienen una influencia muy directa y muy importante sobre la cultura alimentaria y los comportamientos alimentarios que se consideran adecuados en cada caso (Bourdieu , 1988: 188).

Asimismo, se ha desarrollado durante estos últimos años un insistente discurso nutricional sobre la relación entre la alimentación y la salud. Existen *standars* de la "buena alimentación" y se recomienda de manera masiva, a través de los medios de comunicación de masas, que se mantenga una "dieta prudente" o "equilibrada" o "racional" o "saludable" que contribuya a preservar la salud. En medio de la abundancia contemporánea, en los países industriales, los problemas de la salud han sido desplazados desde aquellos relacionados con la desnutrición a los relacionados con la sobrealimentación. Asimismo, en los últimos años, el valor social atribuido a la alimentación, a la salud y a la belleza física ha aumentado considerablemente (Mennel, Murcott y Otterloo, 1992: 36). Además, y paradójicamente, cuanto más cura la medicina y cuanto más permite alargar la duración de la vida, tanto más los individuos sienten la amenaza, que aumenta con la edad, de nuevas enfermedades a afrontar... y esperando que los progresos médicos permitan curarlas. La salud se ha convertido en un argumento fundamental del consumo y se está extendiendo a todos los sectores de los bienes y de los servicios. La alimentación es, hoy día, el ejemplo más evidente de esta evolución. El *equilibrio* alimentario está considerado como la primera prioridad para mejorar el estado de salud [en Francia, el 87 %, por delante de "frenar el consumo de alcohol y de tabaco" (81 %); de "intensificar la investigación médica" (78 %); y de mejorar el confort de las viviendas (41 %)]. Teniendo en cuenta este estado de opinión, en muy pocos años, la dimensión inmaterial o simbólica en la que se lleva a cabo la innovación dentro del sector agroalimentario se ha transformado profundamente. En efecto, en pocos años se está pasando de la moda de los productos *ligeros* (sin azúcar, sin grasa, sin calorías, sin alcohol, o de proporciones reducidas, con edulcorantes de sustitución, por ejemplo) a la tendencia de los productos equilibrados, *suplementados* (es decir, con una dosis garantizada en vitaminas o una composición equilibrada en lípidos). Esta nueva tendencia parece indicar que las expectativas de los consumidores en relación a la alimentación se basan en su deseo de salud y optan por la tranquilidad más que por la delgadez. Buscan una respuesta a su miedo cada vez mayor hacia la enfermedad (Rochefort, 1995: 144-145). Así, el alimento se ha ido transformando en medicamento y la alimentación ya no responde a la necesidad de satisfacer el hambre o la necesidad de energía sino el “hambre de salud”.

Paralelamente, a esta "medicalización" de la alimentación se han desarrollado en los últimos años numerosos "sectarismos alimentarios" que propugnan una gran diversidad de regímenes cuyo teórico objetivo sería la salud y/o el adelgazamiento: vegetarianismo, veganismo, naturismo, macrobiótica, dietas varias, preparados farmacéuticos varios sustitutivos de los alimentos convencionales y de las ingestas habituales, alimentos o platos "ligeros", "desnatados", "sin alcohol", etc., etc.

9) *Cambios producidos en el terreno de las actitudes, de las ideas y de los valores*. De acuerdo con Nelson (1986, 198-199), algunos de los cambios más importantes en las actitudes sociales e individuales de las últimas décadas habrían sido los siguientes:

> "1. Un mayor deseo de autonomía personal y de independencia; 2. Menos diferencias entre las actitudes del hombre y de la mujer (...); 3. Una mayor aceptación de un estilo de vida menos estructurado y menos organizado".

En buena medida, lo que se ha venido en llamar el *"nuevo individualismo"* sintetizaría este conjunto de cambios en el terreno de las actitudes y valores. Y este "nuevo individualismo", basado en el deseo de una mayor libertad y posibilidades de realización personales, sería, en opinión de King (1983, 58-62), el factor más poderoso que afectaría a las discontinuidades en el consumo de alimentos: el tránsito desde la formalidad, el respeto, lo tradicional y los valores heredados hacia lo nuevo, lo personal, lo experimental, lo informal. A todo ello habrían respondido perfectamente la tecnología y la industria alimentarias que habrían sabido influir considerablemente en la satisfacción de las preferencias y de las necesidades individuales. La "diversidad" ha sido la llave maestra de las políticas industriales[90]. Esta diversidad alcanza todos los aspectos: de la tradición al exotismo, de lo convivencial al individualismo, del *gourmet* al dietético. Esta extraordinaria diversificación, señala Pynson (1989, 189-190) responde muy lógicamente a una dispersión de los objetivos y a la coexistencia, dentro de un mismo individuo, de aspiraciones en apariencia tan contradictorias como la tradición del territorio reencontrado, el juego con la alimentación convertido en *gadget* o el deseo de delgadez. En este aspecto, la publicidad alimentaria juega un papel importante halagando el individualismo de los consumidores y haciéndoles ver la posibilidad de llevar a cabo una alimentación personal, y hasta cierto punto única, de acuerdo con sus propios gustos y/o necesidades. La extraordinaria diversidad de la que se dispone gracias a la tecnología alimentaria permite satisfacer estas demandas individualizadas, disminuyendo el grado de comensalidad familiar y, simultáneamente, se valora positivamente la informalidad y el individualismo en la vida cotidiana y se rechaza el ritual y la autoridad, etc. (Harrison, 1986: 41; Herpin, 1988; King, 1983: 58-62; Nelson, 1986: 201).

Así, puede concluirse que los profundos cambios habidos en los comportamientos y actitudes alimentarias en España, tanto en las cantidades de los diferentes productos como en su estructura y en sus dimensiones espaciales y temporales, son una consecuencia de los procesos que acabamos de reseñar en los puntos anteriores.

---

90) La imagen de una industria alimentaria al servicio de los consumidores para satisfacer sea sus nuevas necesidades provocadas por los nuevos modos de vida sea sus deseos o sus gustos más propiamente individuales viene perfectamente ilustradas por las siguientes declaraciones de un importante empresario dedicado al sector de las pastas alimenticias: "El buen empresario, el que quiere ofrecer un producto diferencial, tiene la imperiosa necesidad de intuir, estudiar y analizar *lo que quiere el consumidor* (...). Por otra parte, hay algunos hechos objetivos que van a modificar la demanda. por ejemplo, la disminución de la natalidad y la mayor proporción de personas solas obligarán a ofrecer envases más pequeños" (Nomen, E.: *El País/Extra*, 25-1-1993, p. III). El énfasis es nuestro.

9.2. Globalización y homogeneización de los repertorios alimentarios.

En términos generales, puede afirmarse que, desde la década de 1950, sobretodo, la alimentación ordinaria se ha homogeneizado progresivamente como consecuencia de haber pasado, en poco tiempo, de unos ecosistemas muy diversificados a otros hiperespecializados e integrados en vastos sistemas de producción agroalimentaria a escala internacional. De este modo, ha aumentado considerablemente la producción mundial de alimentos al tiempo que han desaparecido numerosas variedades vegetales y animales que habían constituido la base de dietas de ámbito más o menos localizado. Un mismo dato puede servir para ilustrar ambos tipos de transformación: por ejemplo, a lo largo de la historia se han registrado unas 7.500 variedades de manzanas. A principios del siglo XXI, existen apenas unas 30 y, de ellas, 10 constituyen el 90 por ciento de las manzanas consumidas (Fischler, 1979: 200). En cualquier caso, abundan los ejemplos en este mismo sentido. Recordemos algunos más:

- En Corea del Sur, el 74 % de las variedades, provenientes de 14 cultivos han sido completamente sustituidas en 1993.
- En China, existían alrededor de 10.000 variedades de trigo en 1949 y sólo unas 1.000 en 1970. Han desaparecido, asimismo, las especies silvestres de arroz, cacahuete y cebada.
- En Malasia, en las Filipinas y en Tailandia, han sido abandonadas las variedades locales de arroz, de maíz y de frutas.
- En Etiopía, han desaparecido determinadas especies de cebada y de trigo.
- En Argentina, ha desaparecido la quínua.
- En Costa Rica, han sido sustituidas las variedades indígenas de maíz.
- En Chile, se ha constatado la desaparición de variedades de patatas así como de especies locales de avena, cebada, lentejas, sandías, tomates y trigo.

Paralelamente a este proceso, las tareas de la cocina doméstica han sido transferidas en una gran medida a la industria. Como consecuencia de todo ello, cada vez se consume una mayor cantidad de alimentos procesados industrialmente. Asimismo, la mundialización de los intercambios económicos ha extendido el repertorio de los alimentos disponibles y la mundialización de los intercambios culturales ha contribuido a la evolución de las culturas alimentarias y, consecuentemente, de los hábitos, preferencias y repertorios, con un desarrollo de las mezcolanzas gastronómicas. Este fenómeno no tiene lugar sólo en los países más industrializados sino, también, aunque con concreciones, matices, grados y consecuencias diferentes en todos los países del mundo. Todo ello ha supuesto una ampliación del repertorio alimentario a la vez que una homogeneización del mismo. Desde finales del siglo XX, en cualquier país del mundo, lo esencial de su alimentación proviene de un sistema de producción y de distribución cuya escala es planetaria.

En la actualidad, los países industrializados pueden disponer de una mayor variedad de alimentos a lo largo del año. Es cierto, también, que, para que esto haya sido posible, se ha tenido que recurrir (para permitir la conservación y el transporte) a un uso generalizado y creciente de aditivos (conservantes, colorantes, aromatizantes, etc.). Estos aditivos contribuyen, también, por una parte, a una homogeneización

progresiva de los alimentos; y, por otra, suponen una ingestión sistemática y prolongada de sustancias cuyas consecuencias no son todavía bien conocidas. En cualquier caso, los cambios que se han producido en los regímenes alimentarios de la mayoría de países del mundo ponen de manifiesto, en lugar de la abundancia y del bienestar, una cierta mala nutrición. Por supuesto que el interés por conseguir producir más alimentos y a menor costo continuará influyendo en el sentido de producir -y de consumir- productos cada vez más homogeneizados. Además del ejemplo de las manzanas que acabamos de ver, recordemos la "homogeneidad" de los "pollos de granja", de los "tomates de invernadero" o de los "lubinas de piscifactoría". Asimismo, las regulaciones, cada vez más internacionalizadas, sobre las composiciones y procesos autorizados y no autorizados, por razones "higiénicas", pueden actuar en el mismo sentido.

Así pues, después de siglos de malnutrición recurrente como consecuencia de una cierta falta de alimentos, hoy, en las sociedades industrializadas, se puede afirmar, salvo excepciones, que todo el mundo come y que se ha instalado un sentimiento de afluencia e incluso de sobreabundancia alimentaria. Comer ha dejado de ser un objetivo principal de la organización social para convertirse en un derecho reconocido internacionalmente. En efecto, el artículo 25 (1) de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) insiste en que "todo el mundo tiene derecho a un estándar de vida adecuado para su propia salud y bienestar y el de su familia, incluyendo la alimentación". Ahora bien, es cierto que, al igual que ocurre con otros "derechos", su consagración jurídica no significa necesariamente su realización efectiva.

Por otra parte, la industrialización del sector agroalimentario, que se encuentra en buena parte en la base de este proceso de homogeneización y de intensificación de la producción al que estamos aludiendo, ha ido acompañada de una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio y con el hecho de que numerosas tareas que hasta entonces eran realizadas por las responsables domésticas en sus cocinas hoy se lleven a cabo en la fábrica (Goody, 1982; Capatti, 1987). En efecto, en el último siglo, y sobre todo en sus últimos cuarenta años, se ha producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo (Pinard, 1988). En la actualidad, los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de unas redes de distribución cada vez más omnipresentes y, en definitiva, la internacionalización de la alimentación. La comida es hoy un gran negocio en torno al cual se mueven cifras archimillonarias: mayor productividad agrícola, más rendimiento de la ganadería, intensificación de la explotación marítima, incremento de los platos manufacturados, incremento de la factura publicitaria, auge de la oferta restauradora, etcétera. Sin ir más lejos, el gasto total realizado en España en la adquisición de alimentos durante el año 2001, tanto con destino a hogares como al sector hostelero-restaurador y a las instituciones, alcanzó los 61,44 miles de millones de euros, cantidad que supuso un incremento del 8.3 % respecto a la cifra obtenida en 2000 (M.A.P.Y A., 2002). El gasto medio por persona, en el año 2002, supuso la cifra de 1.282,04 euros (I.N.E.).

La evolución de los modos de vida hacia actividades menos productivas está en el origen de los procesos de homogeneización alimentaria. Como ya hemos visto, el aumento del nivel de vida, asociado a un desarrollo del salario así como a una evolución del lugar y del papel social de las mujeres, comportó un traspaso de la producción doméstica alimentaria hacia el sistema de mercado. Todo ello se tradujo en una regresión del autoconsumo, una demanda creciente de productos listos para comer y en un aumento de la frecuentación de las diversas formas de restauración. Asimismo, la individualización creciente de los modos de vida ha comportado una cierta desritualización de las tomas alimentarias, reforzada por la disminución de las influencias religiosas y morales. Asimismo, la convivialidad asociada a las comidas, al menos en lo que refiere a las comidas más cotidianas, ha perdido importancia. Ha aumentado la diversidad de los tipos de tomas alimentarias según los contextos (lugares, momentos, comensales...) y, como consecuencia, ha aumentado el abanico de expectativas relativas a las características cualitativas de los productos alimentarios (Lambert, 1997: 55).

De una forma u otra, como acabamos de ver para el caso de España, el proceso de rápida industrialización y urbanización del espacio desarrollado en la segunda mitad del siglo XX, el cambio de la estructura económica, las transformaciones habidas en el mercado laboral, el aumento del nivel de vida de la población, la mayor incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado, las variaciones de la composición familiar, la cosificación del cuerpo y la hegemonía de la delgadez o el nuevo valor otorgado al tiempo de trabajo y de ocio han dado paso a expresiones alimentarias particulares: la alimentación de la población a la vez que se ha diversificado respecto a periodos recientes también se ha homogeneizado, internacionalizándose en diferentes aspectos; el espacio culinario doméstico se ha tecnificado coincidiendo con su menor utilización, al mismo tiempo que las comidas caseras se han simplificado y las despensas se han llenado tanto de *alimentos-servicio* ahorrando esfuerzos y tiempo como, en según que hogares, de productos de reconocida calidad y con denominación de origen. Unas cocinas que previsiblemente se mecanizarán aún más en un futuro inmediato y se llenarán de nuevos tipos de alimentos, ya sean funcionales, transgénicos o de quinta y sexta gama.

Todas estas nuevas tendencias han venido a conformar el sistema alimentario moderno afectando a la estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de productos consumidos, las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa o los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias. Se trata de un orden complejo y heterogéneo *per se*. Aunque a diferencia de otras épocas la mayor parte de la población tiene hoy la posibilidad de elegir entre un abanico de posibilidades y sus respuestas, de la misma manera que sucede en otros ámbitos sociales, son esencialmente plurales, existen numerosas presiones económicas y políticas para que los comportamientos alimentarios de las poblaciones industrializadas converjan y se asemejen cada vez más entre sí.

El sistema alimentario moderno presenta unos trazos, a veces paradójicos y otras complementarios, que pueden sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas (Warde, 1997: 14-41; Germov y Williams, 1999: 302-309):

1. el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada,
2. la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual,

3. el incremento de una oferta alimentaria personalizada o *postfordista*, avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes; y
4. el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo.

En efecto, los distintos procesos socioeconómicos han llevado a diferentes autores a caracterizar el nuevo orden alimentario de *hiperhomogéneo* (Fischler, 1979) en el sentido de que se ha producido una globalización de la dieta a escala internacional (Goody, 1989; Martí Henneberg *et al.*,1987 y 1988). La estandarización del consumo empieza a hacerse manifiesta desde el momento en que se puede hablar de una *alimentación industrial*. Este término nos remite, en buena medida, a las transformaciones habidas en el siglo diecinueve y al conjunto de factores que las hacen posibles y que se inician con la invención de nuevas técnicas para conservar los alimentos, como el enlatado y la refrigeración artificial, con las mejoras de los medios de transporte ferroviarios y de ultramar, con la mecanización aplicada a la producción de alimentos, sobre todo en la agricultura, en su preparación (limpieza, troceado, rallado, cocinado) o en el proceso de envasado y, finalmente, con los cambios habidos en la comercialización y en los puntos de venta, que pasan de los mercados abiertos y alejados de las grandes ciudades a la proliferación de las tiendas al detalle, los supermercados y las grandes superficies. La cocina y la dieta contemporánea no pueden entenderse sin conocerse los cambios que, desde mediados del siglo XIX, vienen afectando a todas estas fases del sistema alimentario. Cada una de estas transformaciones ha incidido en la direccionalidad de la producción, en la estandarización de los ingredientes, en los contenidos de los platos y en las formas de prepararlos y, en definitiva, en la homogeneización del consumo alimentario de los países que de diferente forma han ido participando de todas estas modificaciones.

Así, los comportamientos alimentarios en los países industrializados están, hoy, más basados en las estrategias de marketing de las empresas agroalimentarias que en la experiencia racional o en las prácticas tradicionales (Abrahamsson, 1979). Estas estrategias tienen una dimensión "multinacional" y/o "global" y afectan, también, a los países del Tercer Mundo, donde los mayores o menores efectos dependen de la medida en que las diferentes comunidades se incorporan a una economía monetaria y los cambios que se introducen en los modos de producción suponen una menor dedicación de la tierra y el trabajo a la producción de subsistencia y mayor a los cultivos comerciales (Manderson, 1988: 179).

Las grandes empresas agroalimentarias controlan cada vez más los procesos de producción y distribución de alimentos. Unos alimentos, por otra parte, producidos cada vez más "industrialmente" y ello a pesar de que la noción misma de "industria alimentaria" (Cf.: Atkinson, 1983; Fischler, 1995) resulta repugnante a mucha gente. En efecto, el consumo de alimentos procesados ha aumentado considerablemente desde los años sesenta del siglo XX y sigue haciéndolo a pesar de sus detractores morales, gastronómicos, económicos y dietéticos, tanto en los países más industrializados como en los del Tercer Mundo. Aumenta el consumo de dichos productos en cantidad de unidades, en diversidad de productos y en porcentaje de presupuesto. El proceso está lejos de ver su punto final porque la tecnología alimentaria está diseñando constantemente nuevos productos y las últimas aplicaciones alimentarias de la biotecnología anuncian numerosas novedades alimentarias para un futuro más o menos inmediato, tales como, por ejemplo: tomates que no se pudren, leche de vaca con

vacunas incorporadas, berenjenas blancas, arroces colorados y aromatizados, patatas con un almidón de mejor calidad que las hará más crujientes una vez fritas, maíz con un leve sabor a mantequilla, etc., etc.

De acuerdo con las consideraciones anteriores, y de un modo general, podría hablarse de homogeneización e internacionalización alimentaria en dos sentidos.

1. Por la falta de variedad nutricional de las dietas, lo que supone que, contraviniendo nuestra naturaleza omnívora, reducimos y desestimamos las posibilidades de obtener energía a partir del consumo variado de alimentos y, en consecuencia, acabamos registrando excesos o carencias de orden nutricional. En los países industrializados este es un aspecto que preocupa especialmente a los técnicos sanitarios y a las políticas alimentarias.

2. Se suele hablar de homogeneización por la similitud de consumos entre los diferentes países a partir de la disminución de las variedades locales. Dejando aparte el hecho de que, en efecto, bastantes artículos locales cuya producción ha desaparecido durante estos años. Es verdad, sin embargo, como hemos señalado ya en varias ocasiones, que la homogeneización tiene un largo pasado histórico que se refleja en las monotonías locales. Por ejemplo, las cocinas regionales francesas no se consolidaron hasta el siglo XIX, de manera que tampoco son tan antiguas como a veces se pretende mostrar. En la Edad Media, amplias regiones participaban de una alimentación parecida; estudios hechos sobre la cocina provenzal del siglo XIV muestran que incluso las diferenciaciones entre cocina aristocrática y popular no tenían excesiva relevancia (Goody, 1989). Ni siquiera en esa época, las diferencias entre las cocinas inglesa y francesa eran importantes. Por su parte, cuando Carrasco (1986) analiza las modificaciones ocurridas en la dieta de los obreros de Sabadell durante el cambio de siglo, señala que los trabajadores de las fábricas seguían una alimentación poco variada a base de pan, judías secas, patatas, pesca salada, vino, frutas y verduras -estos últimos sólo estacionalmente- y poca carne. Una dieta que no difiere sustancialmente de la que Martínez Alier (1968: 93-99) constata entre los obreros del campo cordobés en los años sesenta, cuyos alimentos básicos eran el pan, el aceite, los garbanzos, las judías y las hortalizas en temporada, tal como hemos visto en el epígrafe **6.1.**

Relacionada con la tendencia homogeneizadora de los consumos, también se ha hablado de la mundialización o internacionalización de la cocina. Es cierto que no se deben subestimar las diferencias regionales existentes ni los movimientos de autodefensa por conservarlas [Cf.: **9.3.**], pero la similitud de los productos expuestos en los supermercados de cualquier país, las bebidas ofrecidas en todos los aeropuertos o las comidas servidas en los hoteles internacionales son, de acuerdo con Goody (1989) y Fischler (1995), evidencias de la uniformidad de gustos vinculada con el carácter industrial y el nuevo orden mundial. La influencia de la comida procesada industrialmente se nota de manera más intensa en las regiones que no son depositarias de una larga tradición culinaria perennizada por la escritura. En este sentido, Goody cree que la internacionalización es ineluctable. Dicha mundialización de la cocina viene favorecida, a su vez, por dos procesos distintos. Por un lado, por el auge de la *migración* de las cocinas iniciada ya hace décadas, aunque éstas, frecuentemente, tengan poco que ver con las cocinas de origen: restaurantes vietnamitas en Francia, chinos en Canadá, libaneses en Gran Bretaña, japoneses en Chile, mejicanos, árabes o italianos en España, etc. A menudo sucede que la comida ofrecida como exótica o

extranjera no es tan auténtica como la mayoría de los consumidores imaginan. Numerosos platos ahora populares en E.E.U.U. y considerados como ejemplos claros de cocinas extranjeras han sido, de hecho, inventados en los mismos E.E.U.U. Aunque el "chili con carne" mantiene su denominación en español, los americanos de origen latino afirman que nada tienen que ver con él. Según MacClancy (1992), hay diccionarios culinarios de origen mexicano que definen este plato como "una comida detestable que se vende en EEUU desde Texas a Nueva York", apuntando, además, que este plato fue inventado en la ciudad tejana de San Antonio, en 1870. Por su parte, la crema denominada *vichyssoise*, aun pareciendo un plato de origen francés, también proviene de la ciudad de Nueva York y fue creado en 1910. El famosísimo y recurrente *chop suey* es otro ejemplo de falso origen. A pesar de que, en Europa y E.E.U.U., sea considerado como un plato esencial de la cocina china, lo cierto es que era totalmente desconocido por el pueblo chino hasta que los restaurantes de China tuvieron que empezar a servirlo para satisfacer las demandas de los turistas norteamericanos (MacClancy, 1992).

Por otro lado, la mundialización de la cocina fue favorecida, también, por el desarrollo de una cocina que, precisamente, fue denominada "internacional". Por ejemplo, en las grandes redes hoteleras predominó hasta finales del siglo XX un tipo de comida llamada internacional cuya base era, fundamentalmente, francesa e italiana. Además, las "Escuelas de Restauración" reproducían esa misma cocina pues era la única que se enseñaba a los futuros profesionales destinados a hoteles y restaurantes.

No obstante, el proceso de internacionalización se acentúa, como señala Goody (1989), en función de las características económico-políticas de las sociedades receptoras. Los países en vías de desarrollo que han tenido una tradición culinaria escrita y jerarquizada, como la India o la China, no experimentan una "internacionalización" de la comida tan intensa como los países africanos, en donde la cocina apenas ha presentado históricamente una diferenciación social. Así, la incidencia de las comidas industrializadas europeas se extiende con más éxito en ámbitos de América Latina o África, mientras que áreas vietnamitas, hindúes o chinas exportan su cocina hacia Europa, aunque también reciban influencias occidentales (el té en la India, por ejemplo). A la mundialización culinaria también contribuye otro tipo de restauración, como la generalización en cualquier rincón de los cinco continentes de los establecimientos llamados de *fast-food* (hamburguesas, "perritos calientes", *crêpes*, *croissants*, *kebab*, etc., etc.), con la particularidad de que para los grupos de población más jóvenes de las zonas poco desarrolladas son consideradas una muestra de modernidad. Contribuye, también, la industria editorial con un auténtico *boom* del libro de cocina que, con sus recetas y modas, supera muchas fronteras territoriales.

Al proceso de homogeneización o de mundialización de los hábitos alimentarios algunos estudiosos le han denominado *americanización* de la alimentación en el sentido de que, en los últimos años, los Estados Unidos han sido el líder en el grado de sofisticación del consumo de alimentos y de ciertos estilos de vida y que el resto de los países se han ido *americanizando* a diferentes ritmos (Reiter, 1996). El problema, sin embargo, es más complicado, ya que no se trata de un proceso de *americanización* en el sentido de una aculturación pura y simple, sino más bien de un proceso que, con más exactitud, se le podría denominar de *macdonalización* (Ritzer, 1992, 2001; Ariès, 1997). Este proceso de *macdonalización* sería el resultado de aplicar los criterios de mecanización, intensificación, estandarización y planificación del trabajo, de reducción de costes y de obtención de beneficios rápidos en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el

consumo de final. En este sentido, cabría decir que las sociedades "occidentales" se americanizan menos que se industrializan y se transforman más que se aculturan (Fischler, 1995). Es más, podría decirse, también, que a pesar de la tendencia a la homogeneización en la oferta y en los consumos alimentarios, se desarrolla cada vez con más fuerza un interés por aceptar e incorporar los que podrían denominarse *alimentos étnicos*. Así, por ejemplo, independientemente de que los E.E.U.U. hayan optado por el modelo de un *melting pot*, y Canadá haya preferido la aproximación de *mosaico cultural*, en ambos países existe una extraordinaria mezcla de grupos culturales y étnicos cada cual con son su propio estilo de comida. La aculturación de las minorías, acompañada paradójicamente de un aumento del interés en el patrimonio cultural y la propia identidad, ha favorecido la popularidad de las comidas étnicas, algunas de las cuales se han convertido en genuinos productos americanos. Esta "etnicidad", pasada sin duda por el tamiz del procesamiento industrial y del marketing, puede verse reflejada en una buena parte de los establecimientos alimentarios norteamericanos y de otros muchos lugares del mundo. En efecto, la industria alimentario ha popularizado en "raciones individuales" y precocinados algunos de los platos étnicos más conocidos desde "la paella" hasta el "arroz tres delicias", pasando por los tacos mejicanos.

Así pues, de acuerdo con Poulain (2002, 20-25), los particularismos nacionales y regionales no desaparecen tan rápidamente como algunos autores habían sugerido recientemente. Ciertamente, *McDonald's*, aun siendo el primer restaurante mundial y la imagen misma de la homogeneización, ha tenido que tener en cuenta este tipo de particularidades en sus intentos de penetración en las diferentes culturas alimentarias del mundo y ha desarrollado estrategias de microdiversificación para adaptarse a algunas de las particularidades de los gustos de los mercados locales. La estrategia de partida de esta cadena de restaurantes rápidos consideraba que su oferta -es decir, la gama de productos resultantes de una organización muy sofisticada- era inmodificable, poniéndose como objetivo superar los obstáculos de su aceptación a través del manejo de la comunicación y el marketing. Sin embargo, ante la resistencia de los mercados, poco a poco fue introduciendo una serie de modificaciones en la oferta para adaptarla a los hábitos locales. En Francia, por ejemplo, en los restaurantes *McDonald's* se sirve cerveza, mientras que, en los EEUU, estos establecimientos no sirven bebidas alcohólicas. En Francia, Holanda, Bélgica, la mayonesa acompaña a los fritos, mientras que, en los E.E.U.U., el *ketchup* goza de una supremacía indiscutible. En sus inicios, esta cadena producía un café ligero, tipo "americano" que no era en absoluto del agrado de los italianos o de los españoles. Hoy, las tecnologías han sido adaptadas para ofrecer tipos de café también más parecidos a los gustos locales. En este sentido, pues, algunos particularismos locales todavía son bastante fuertes. Los españoles continúan haciendo sus comidas en unas horas que los franceses y los ingleses consideran muy tardías e incluso la misma noción de comida no cubre la misma realidad semántica a escala europea.

La internacionalización de las cocinas contrasta, además, con los esfuerzos de los *chefs* de la restauración, de los gastrónomos o, incluso, de las autoridades locales por recuperar o *inventar* cocinas nuevas, tradicionales, regionales o nacionales; unas cocinas que, analizadas en su conjunto, tienen poco que ver con las comidas cotidianas de la mayoría de la población. No obstante, el empeño puesto en destacar la supuesta diversidad y la peculiaridad culinaria de cada cultura, país o región es significativo y parece una reacción lógica a la deslocalización que han sufrido los alimentos modernos al ser separados de su contexto geográfico y de los constreñimientos climáticos a los que tradicionalmente estaban asociados. El miedo a la estandarización está siendo utilizado por

diferentes sectores (restauradores, políticos, asociaciones culturales) para reivindicar el mantenimiento o la restitución de las cocinas regionales y autóctonas. Los debates sobre Europa y las diferentes negociaciones que en el seno de la Unión Europea o a escala internacional viene haciéndose sobre ciertos productos emblemáticos para ciertos países (el queso *camembert*, para Francia; o el aceite de oliva, para España) o las duras negociaciones agrícolas que acaban tomando a los restaurantes *McDonald's* como chivos expiatorios y símbolos de la mundialización -ataques a fast-food, quema de banderas norteamericanas- indican que tras estos fenómenos económicos y sociales emergen los signos, y a veces los síntomas, de una crisis de identidad que afecta a la esfera alimentaria provocada y cristalizada por la industrialización.

En general, las presiones globalizadoras suelen enmascarar la compleja heterogeneidad que se produce a nivel local, ya que cada región acaba resolviendo la producción, distribución y consumo de alimentos también siguiendo sus propias experiencias históricas. Por otro lado, la uniformidad alimentaria presenta algunas importantes paradojas. Así, por ejemplo, la uniformidad alimentaria no excluye que, en los grandes establecimientos distribuidores (supermercados, hipermercados, centros comerciales), muchos productos se quedan fuera de los lineales por falta de espacio; o que, en un sólo año, los E.E.U.U. lancen al mercado más de 3.000 productos de alimentación *nuevos*; o que, en los diversos comercios expendedores, pueda encontrarse pan de múltiples variedades, yogures de composición muy variada o aceites de composición diversa y de diversos orígenes. Una simple dato numérico: en los lineales de los grandes supermercados como los que existen en multitud de países pueden registrarse más de 18.000 referencias alimentarias. En contrapartida, también es cierto que, en los países industrializados, la introducción de nuevos productos alimentarios está más condicionada por las estrategias de marketing que por criterios de tradición o dietética y coincide con lanzamientos similares para todos los países.

Por otro lado, como señala Malassis (1975), el hecho de aumentar considerablemente las cantidades producidas no ha significado la desaparición de las desigualdades en los consumos. Lo que ha variado con el desarrollo agroalimentario es que el consumo, a diferencia de etapas anteriores, se convierte en socialmente practicable. Así pues, nos encontramos frente a tendencias aparentemente contradictorias. En efecto, ¿cómo debemos entender la estandarización alimentaria?. Carrasco (1992, 27-38) insiste en que han de delimitarse los sectores y/o los aspectos en los que se da la homogeneización. En España, por ejemplo, el material disponible para el análisis no permite, al menos de momento, sostener esta generalización. Para empezar, se ha de ver si este resultado tiende al estancamiento o sólo es una fase de un proceso continuo de transformaciones. Si se mantiene, como hipótesis, que la homogeneización tiende a incrementarse, debería confirmarse, primero, que las tradiciones locales, por ejemplo, han sido realmente tan diversas como los intentos de recuperación gastronómicos dan a entender. Carrasco prefiere inclinarse por una aparente homogeneización interterritorial, de carácter *socialmente horizontal*, entre poblaciones que están bajo presiones sanitarias y publicitarias semejantes y que, en un período corto, se encuentran ante una extraordinaria oferta por un lado y una desautorización cultural hacia los saberes tradicionales, por otro. Unas circunstancias que, en estas sociedades, promueven una cierta *deculturación alimentaria*. A su vez, esta homogenización es paralela o simultánea a un proceso constante de heterogeneidad *socialmente vertical* que, por otro lado, ha existido, también, a lo largo de la historia. Carrasco ve difícil que entre la mayoría de la población se extienda, por ejemplo, el consumo de caviar iraní o el jamón de reno. En este sentido, se podría

mantener que las estrategias publicitarias favorecen la homogeneidad interterritorial, así como, paralelamente, la heterogeneidad de las ofertas.

A menudo, cuando se habla de la homogeneización de los consumos, parece como si sólo se incorporase un aspecto de esa referencia, los productos "disponibles" y no tanto los realmente ingeridos, ni las situaciones que preceden o acompañan el consumo, ni la identidad de quienes los ingieren. Las diferentes estrategias que actualmente se deciden a nivel individual, doméstico o local sugieren una diversidad no desestimable de los comportamientos que definen la alimentación cotidiana. Como señala Pynson (1987), frente a la homogeneidad se ha de hablar de diferentes *estilos alimentarios* a partir de variables sociales como la edad, el nivel de instrucción, el nivel de ingresos, la estructura familiar, el origen étnico o la categoría socioprofesional, entre otras. Se puede decir, por consiguiente, que las maneras de solucionar la alimentación cotidiana son heterogéneas y las formas de acceso a los alimentos y a los servicios alimentarios, también. Son varios los autores en cuyos trabajos se plantea que la estandarización no es real y que no podemos hablar de un solo tipo de alimentación como si todos los cambios habidos a lo largo de las últimas décadas hubieran suprimido las diferentes formas de comer según si uno es hombre o mujer, niño o adulto, campesino o industrial o rico o pobre. En contra de la tesis que plantea la disolución de las diferencias debidas a cuestiones de clase, autores como Grignon (1980), Herpin (1980 y 1984), Bourdieu (1988) o Gómez (1992) insisten en mostrar la permanencia de la importancia del peso de la clase social en el consumo alimentario contemporáneo. Cuestionan, así, las explicaciones psicologizantes que difuminan las diferencias sociales y apuntan, por el contrario, que las elecciones y las prácticas pueden siempre relacionarse con la clase social de pertenencia, en tanto que la abundancia y la democratización no han suprimido las desigualdades en el acceso a los recursos disponibles.

Por otra parte, aunque el hambre y sus derivaciones han acompañado a la humanidad a lo largo de su historia, la creciente inseguridad alimentaria, entendida como falta o escasez de alimentos, existente en ciertas partes del mundo, parece estar ligada a la expansión progresiva de la economía de mercado de carácter capitalista. Los interrogantes al respecto son reiterativos. Si resulta que, como se viene manteniendo en diversas instancias, la producción alimentaria actual es suficiente para alimentar a toda la población mundial ¿por qué persiste el hambre?, ¿por qué el hambre no desaparece en el momento histórico de la gran afluencia?. Las realidades que sostienen las diversas situaciones de hambre son variadas: víctimas de conflictos políticos, trabajadores inmigrantes y sus familias, población marginal de las zonas urbanas, grupos indígenas y minorías étnicas, familias e individuos con bajos ingresos, etc. Las explicaciones que se han dado sobre el fenómeno del hambre son múltiples y diferentes entre sí, tal como apuntábamos [capítulo **8**], dependientes no ya del tipo de conflictos que la originan y de las sociedades que la sufren, sino de la posición ideológica y política de quienes las valoran.

Así pues, y en consecuencia con todo lo dicho, el reconocimiento general de la mayor accesibilidad e hiperhomogenización de los consumos debe contrastarse, al menos, con tres realidades: 1) con la persistencia de la desigualdad social en el acceso a determinados tipos de alimentos y a las posibilidades de elección entre los mismos; 2) con la diferenciación según el bagaje sociocultural que condiciona a grupos e individuos; y 3) con la variabilidad a partir de la oferta alimentaria (establecimientos, restauración, productos) y de los particularismos locales.

9.3. Rupturas en los sistemas de representación alimentarios y desconfianza de los consumidores.

Los sistemas de representaciones sociales sobre la alimentación están evolucionando más lentamente que los sistemas de producción-distribución con sus innovaciones tecnológicas relativas tanto a los productos como al empaquetado, y tanto a los lugares de producción como al transporte, al almacenamiento y a la distribución. Con el aumento de la importancia de las industrias agroalimentarias, la urbanización y los cambios en las estructuras y el tamaño de las familias, el contenido de nuestra alimentación se ha modificado profundamente. Los consumidores sólo tienen un conocimiento parcial de esta evolución, que va desde lo que podríamos llamar la situación "tradicional" o "preindustrial" hasta la actual era del *cracking* y el "ensamblaje". En este cuadro evolutivo, el rol de las industrias alimentarias ha cambiado y el alimento se presenta de una manera dual. Por una parte, se *artificializa*, y, por la otra, debe conservar un estatus "natural", pues éste es el único nexo tangible con la naturaleza para el consumidor. Así pues, si bien con el tiempo, las prácticas alimentarias pueden ser evolutivas, el cambio puede tropezar con la insatisfacción del consumidor confrontado, por ejemplo, a los alimentos "industriales", que los encuentra insípidos, faltos del sabor que habría sido característico e, incluso, peligrosos.

La "revolución industrial" aplicada a la industria alimentaria ha permitido en las últimas décadas incrementar considerablemente la disponibilidad de todo tipo de alimentos, hasta el punto de pasar de la escasez a la sobreabundancia como ya hemos visto. Este es el aspecto positivo de esta revolución, pero hay otros. Como ha indicado Fischler (1995), en pocas décadas, la revolución industrial, la especialización y los rendimentos crecientes de la producción agrícola, el desarrollo hipertrófico de las ciudades… han contribuido a crear una "modernidad alimentaria" que ha trastocado la relación del hombre con su alimentación. Con la evolución de la producción y de la distribución agroalimentaria se ha perdido progresivamente todo contacto con el ciclo de producción de los alimentos, es decir, su origen real, los procedimentos y las técnicas empleadas para su producción, conservación, almacenamiento y transporte. Gruhier (1989) ha llegado a decir que los animales que hoy consumimos (también los vegetales) son auténticos "mutantes" que tienen poco que ver con sus "antepasados" de hace sólo 30 o 40 años, mientras que, por el contrario, el hombre contemporáneo, biológicamente al menos, es idéntico a su antepasado medieval.

Esta sería otra de les manifestaciones de la "modernidad alimentaria", creada por la revolución industrial y sus concomitancias (hiperespecialización, búsqueda constante de los incrementos en los rendimientos de las producciones agro-ganaderas, crecimiento hipertrófico de las ciudades y "desertización" de las zonas rurales, etc.). Así, se habría trastornado la relación del hombre con su alimentación, se habría "trastocado" el código alimentario referido a las categorías sociales y los sistemas taxonómicos de la alimentación habrían entrado en crisis.

En definitiva, debería hablarse de una desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que tradicionalmente habrían regido las prácticas y las representaciones alimentarias (Fischler, 1995).

Las aplicaciones tecnológicas a la denominada "cocina industrial" han permitido "manipular" todos y cada uno de los atributos sensoriales que habían permitido identificar y caracterizar un alimento: olor, textura, forma, color y sabor, principalmente. De este modo, hoy, ni la composición, ni la forma ni los olores ni texturas de los alimentos evocan necesariamente un significado preciso y familiar… Todo lo contrario ya que productos como la "carne en palitos" o el "sucedáneo de angulas" pueden evocar qualquier cosa. De esta manera, los desarrollos recientes de la tecnología o de la industria alimentaria han perturbado la doble función *identificadora* de lo culinario, es decir, de la identificación del alimento y la construcción o la sanción de la identidad del sujeto (Fischler, 1985: 188). Así pues, si bien la industria alimentaria ha contribuido a solucionar una serie de problemas derivados, sólo en parte, de la necesidad de compatibilizar la realización de las tareas domésticas o el trabajo asalariado a mayor o menor distancia del hogar; por otra parte, la estandarización de la cocina industrial, su normalización de las materias primas y de les calidades finales de la alimentación parecen provocar un cierto rechazo en la medida que no satisfacen alguna de las funciones esenciales del consumo alimentario, com por ejemplo, la del placer y la comunicació (Delfosse, 1989: 428).

La cultura alimentaria todavía hoy dominante no parece haber integrado el nuevo contexto de producción-distribución caracteritzado por una agricultura muy mecanizada que proporciona las materias primas a las industrias que, por su parte, realizan transformaciones cada vez más complejas y sofisticadas y venden a las grandes superficies los productos ya limpios, despiezados y empaquetados. En el universo de las representaciones, sin embargo, el universo de lo comestible se encuentra constituido por alimentos procedentes del sector primario, es decir, productos brutos y frescos, con una imagen mental de naturaleza y en oposición a otros productos procedentes del sector industrial, que formarían el universo de lo no-comestible. La percepción actual de los productos alimentarios parece que continua elaborándose a partir de este doble universo de representaciones, dado que generalmente las personas consideran los "productos industriales" menos buenos que los "productos naturales" (Lambert, 1996: 157-158). Los consumidores resumen su percepción mediante ideas sobre la autenticidad y la calidad. Esto significa una perfecta adecuación a su cultura, a su

sistema de representaciones. La menor separación de estos productos en relación a esta cultura puede suponer la pérdida de su sentido hasta el punto de que no parezcan alimentos, sino “artefactos”, "plástico", que "no tienen alma". En este sentido, el diseñador F. Jegou (1991) precisa que “la industria proporciona un flujo de alimentos sin memoria" en el cual la dimensión simbólica de la alimentación ya no es el resultado de un lento proceso de sedimentación entre el hombre y su alimento, sino que le preexiste. Así, los "nuevos alimentos" pueden ser clasificados en el límite de lo comestible y su ingestión se muestra llena de riesgos. Asuntos muy destacados por los medios de comunicación (la crisis de las vacas locas, por ejemplo) refuerzan claramente esta ansiedad latente. Los nuevos productos poseen por esencia elementos exteriores a la cultura de la casi totalidad de los individuos a los cuales se les representan (Lambert, 1997: 57-58).

Por lo demás, la industrialización en cuanto proceso tecnológico ha sido percibida negativamente por diferentes colectivos sociales, es el caso de los consumidores, facultativos, educadores y “amas de casa”. La manipulación industrial de los alimentos se acompaña de una expresión de incertidumbre provocada por los excesos que incorpora el proceso en sí mismo, de forma que la cadena agroalimentaria se está cuestionando a todos los niveles (Millán, 2002: 279-281). Ello coincide paradójicamente con el aumento de las reglamentaciones sobre higiene y políticas de calidad puestas en marcha por las administraciones y el sector industrial intentando garantizar la estabilidad de las características organolépticas y microbiológicas de los productos a lo largo de su vida e intentando dar "caza" al microrganismo allí donde se encuentre tal como plantea Poulain (2002, 20). El fenómeno de control y de búsqueda del alargamiento de la vida de los productos beneficia a los procesos agroindustriales, pero disminuye el gusto de los alimentos para el paladar del consumidor. Así, por ejemplo, las frutas y las legumbres son calibradas de forma que midan lo mismo y se parezcan entre sí. Algunas variedades producidas por la investigación agronómica se imponen por su rendimiento y su buena conservación, no por su apreciación gustativa o mayor demanda. Paralelamente, se añora la desaparición de numerosas variedades de manzanas, peras o de otras especies vegetales al tiempo que los pescados “pescados” en el mar han adquirido la nueva categoría de “salvajes” para diferenciarlos de los pescados “cultivados” en las granjas piscícolas o piscifactorías.

Algunos se han preguntado hasta qué punto son compatibles la industria y la tecnología alimentarias con la calidad nutricional y gastronómica. Desde el punto de

vista de los consumidores, las experiencias más recientes incitan a la desconfianza, perque la tecnología ha estado más al servicio del productor, del transportista y del vendedor que de les papilas del consumidor:

> "... veamos lo que ha ocurrido después de veinte años con las frutas y legumbres: se han vuelto insípidas y sin gran interés gustativo. En efecto, se han efectuado las selecciones sobre una cantidad de criterios favorables al productor, al transportista y al vendedor: rendimiento, solidez del fruto, posibilidad de cosecha precoz o mecanizada, actitud para la maduración artificial, color y aspecto ventajoso, etc. (...) ¿Los buenos tomates son los hinchados? ¿Los mejores guisantes son extrafinos? ¿Los melocotones blancos son los exquisitos? Entonces, se seleccionan los tomates bajo el criterio de la hinchazón, los guisantes bajo el de la finura, los melocotones bajo el de la blancura, sin ocuparse jamás del sabor. Resultado: melocotones blancos *pero* sin gusto, tomates hinchados *pero* insípidos, guisantes extrafinos y harinosos. Y todo en consonancia: malas judías verdes pero sin hilos, fresas sin perfume a pesar de su crujiente rojo carmín, manzanas rojas pero no maduras..." (Gruhier: 1989, 77).

Hoy, la artificialización de la alimentación suscita problemas en las personas. Produce tanto una ruptura con las reglas ancestrales como la oportunidad de hacer evolucionar el perfil del comensal hacia un individuo consciente de su pasado cultural, autónomo (libre de sus elecciones alimentarias en la abundancia de la oferta), responsable (formado en el conocimiento de las características de los alimentos) y promotor de su propia riqueza alimentaria. Ahora bien, como señala Fischler (1991), la ausencia de consenso implícito o explícito unívoco sobre el arte y la manera correcta de alimentarse comporta una gran incertidumbre y una verdadera ansiedad. El deconocimiento de las formas de fabricación de los alimentos y de la o las materias primas utilizadas se añaden a esta confusión y se desarrolla entre los consumidores una actitud de desconfianza hacia la oferta alimentaria, mas pletórica que nunca. Además, la desconfianza del consumidor es un estado afectivo primario ligado a su instinto de supervivencia, que no se modifica con un simple razonamiento (Lambert: 1969, 169). Resulta fundamental la familiarización en la aceptación de los alimentos nuevos. Sylvander (1994) evoca "la incertidumbre sobre las definiciones de los productos",

sobre la "calidad de los productos", que se encontrarían en el origen de "un aumento de la desconfianza de los consumidores", así como el desarrollo de políticas de gestión de calidad en las empresas. Hoy, del complejo sistema internacional de producción y distribución alimentaria, los consumidores sólo conocen los elementos terminales: los lugares de distribución y los productos. El resto es una verdadera *caja negra*, que entraña un gran miedo, en tanto que la existencia se encuentra asociada a la alimentación.

Por otra parte, con la globalización económica, les intoxicaciones alimentarias han dejado de ser locales para convertirse en internacionales. Una red de intercambios a escala planetaria y los sistemas de distribución en masa que proponen al consumidor grandes cantidades de mercancías provocan que la industria alimentaria sea muy sensible a los pánicos. En efecto, en estos sistemas hipercomplejos en los cuales participan sin dominarlos, los consumidores, desorientados, escuchan todos los rumores negativos de envenenamiento, rumores a menudo lanzados sin discernimiento por una prensa sensacionalista que privilegia el gran titular alarmante. De todas formas, la complejidad creciente del sistema alimentario y mediático actual contribuye a alimentar un número cada vez mayor de pánicos alimentarios alternativos que mezclan lo imaginario y lo real.

Como hemos visto en el capítulo **8**, hasta los años noventa, la noción de "seguridad alimentaria" recubría el conjunto de dispositivos y actividades para luchar contra el riesgo de hambre que afectaba a ciertas regiones del mundo. Así, seguridad alimentaria significaba que una población disponía de recursos alimentarios suficientes para garantizar su supervivencia y su reproducción. Hoy, sin embargo, en las sociedades industrializadas, esta expresión se ha dotado de un sentido nuevo y la seguridad o la “no-seguridad” refiere a una serie de peligros -relativamente negativos y cuantificables- que ya no están ligados a la falta o escasez de alimentos sino a su inocuidad sanitaria. Los riesgos para la salud pueden estar relacionados con las intoxicaciones químicas o microbiológicas y, a largo plazo, con las consecuencias del uso de nuevas tecnologías aplicadas a la producción y la transformación alimentaria o también con las patologías provocadas por los priones, por ejemplo. En efecto, el recurso de engordes artificiales de aves y ganado, de pesticidas en los campos de cultivo, de antibióticos y hormonas, de aditivos químicos e ingredientes añadidos, de técnicas de transformación complejas cuestiona los alimentos resultantes de la producción industrial, poniendo entre interrogantes la calidad nutritiva y la seguridad de lo que plural y masivamente es ofrecido. Estos productos nuevos, no siempre fácilmente identificables tras la manipulación industrial, son denominados por Fischler (1995, 209), con una cierta ironía: O.C.N.I.'s (Objetos Comestibles No Identificados).

Así pues, el aumento de alimentos más baratos y platos preparados que permiten disminuir el tiempo dedicado a la cocina y espaciar las compras se conjuga con un cierto rechazo hacia este tipo de comida industrial, especialmente entre las personas responsables de la alimentación doméstica. La desconfianza por el origen y los ingredientes añadidos a

este tipo de productos ha venido suscitando entre dichas responsables el temor en torno a los procesos químicos agroalimentarios y, en particular, a los aditivos. Esta desconfianza se ha ido trasladando, después, hacia los productos que no se etiquetan de "naturales", hacia los de riesgo bacteriológico (mariscos, huevos, salsas) o hacia aquéllos que se han sido manipulados genéticamente, los alimentos transgénicos [Cf.: **8.3.2.**]. Se habla de posibles riesgos para la salud y el medio ambiente. En este sentido, los movimientos sociales surgidos en la comunidad internacional -asociaciones de ecologistas y de consumidores mayormente- para presionar a los gobiernos sobre la regulación de los avances de la biotecnología y sus aplicaciones comerciales no han dejado de incrementarse en los últimos años.

Por un lado, está el temor de recurrir a los productos procesados industrialmente y, por otro, la necesidad y/o comodidad de usarlos. El beneficio de la abundancia alimentaria se hace menos obvio cuando, por una parte, se pone en duda la calidad de los alimentos producidos y cuando, por otra, se convierte en posible proveedor de enfermedades y riesgos de diverso alcance. En este contexto, las sucesivas crisis alimentarias ("vacas locas", fiebre aftosa, peste porcina, aceite de orujo de oliva, salmonelosis…) han alarmado profundamente a los consumidores, al poner de manifiesto tanto el extraordinario alcance de la globalización del sistema alimentario y, en consecuencia, de las repercusiones mundiales de sus incongruencias y errores, como la escasa fiabilidad del sistema mismo. Por otro lado, dichas crisis han provocado reacciones que van desde el incremento de regímenes alimentarios alternativos hasta ahora minoritarios, como el vegetarianismo (García, 2002), hasta el rechazo o la disminución del consumo de alimentos altamente apreciados en etapas anteriores (las carnes rojas, por ejemplo) y que han puesto en situación difícil a sectores centrales de la producción ganadera (Contreras, 2002). Por ejemplo, ante la "crisis de las vacas locas" los españoles modificaron el consumo de carne de ternera registrándose una caída del más del 50% durante el periodo más crítico (fin de 2000 e inicios de 2001), habiéndose recuperado hace muy poco tiempo el mismo nivel de demanda. Ante esta situación crítica, unos consumidores decidieron buscar la alternativa a las carnes rojas en otro tipo de fuentes cárnicas, otros optar por el consumo de alimentos procedentes del cultivo biológico y otros sencillamente por seguir consumiendo carne de vaca creyéndose que la carne consumida estaba más controlada que nunca. A lo largo del 2001 la crisis ha sido "reabsorbida" gracias a toda una panoplia de medidas tendentes a restaurar la confianza de los consumidores: sacrificio masivo de los bovinos sospechosos, productos retirados de la venta, nuevas legislaciones para la preparación de las harinas animales, política de *trazabilidad* de la carne, aplicación del principio de precaución o obligatoriedad de las etiquetas de calidad, entre otras. En cualquier caso, hemos dicho ya [Cf. **8.3.3.1.**] que algunas reacciones nacionales i/o nacionalistas a la crisis de las "vacas locas" ponían de manifiesto la importancia de la dimensión cultural existente en el consumo alimentario en la medida en que pusieron de manifiesto que lo "propio", lo "conocido" se considera "más controlado" y exento de peligro y que, aunque la industrialización haya provocado la pérdida de "referencias" de los productos alimentarios, los consumidores siguen teniendo necesidad de ellas.

9.4. ¿*Gastro-anomia* o un nuevo orden alimentario? Nuevos riesgos, nuevos alimentos, nuevos consumidores.

En los países occidentales, la industrialización de la alimentación ha facilitado diversos procesos. La evolución de la alimentación ha sido positiva en ciertos aspectos y negativa en otros. Por una parte ha favorecido el acceso generalizado a los artículos alimentarios producidos en mayor cantidad y con un coste relativamente más bajo. En efecto, la producción agroalimentaria intensiva, acentuada especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XX, ha facilitado que, junto con el incremento del nivel de vida de la población, se acceda con mayor facilidad y frecuencia a alimentos que hace apenas unas décadas eran *inaccesibles* para la mayoría de los grupos sociales, si exceptuamos las elites. Es el caso de las carnes, las aves, los lácteos o el pan y los pescados blancos. Hoy en día, un obrero metalúrgico francés se puede comprar 10 veces más huevos, 8 veces más jamón y 2.5 veces más filetes que 40 o 50 años atrás (Pynson, 1987). La ampliación de las redes distribuidoras y de transportes han permitido, por otro lado, que productos muy variados lleguen en la actualidad a todas partes, incluso a las zonas geográficamente más aisladas y al margen de que el lugar de producción sea próximo al de consumo. Las nuevas tecnologías agrícolas han puesto al alcance, además, toda una larga serie de alimentos cuya oferta se mantiene, con independencia de su posible estacionalidad natural, durante todo el año (Mennell *et al.*, 1992).

Todos estos procesos hacen que la alimentación sea más variada y más diversificada que antes. Esta variedad se percibe como positiva en varios sentidos. Por un lado, porque permite no caer en una monotonía alimentaria de escasos alicientes: hoy es posible comer diferente de un día a otro, de una ingesta a otra. Por otro lado, la diversidad de la alimentación es supuestamente más saludable en términos nutricionales, ya que permite un aporte adecuado de ciertos oligoelementos y vitaminas y evita, por ejemplo, enfermedades como la pelagra (carencia de vitamina PP y del aminoácido triptofano) que durante el siglo XIX atacó a las poblaciones más pobres de España o de Italia que tenían como base de la alimentación el maíz, o enfermedades como el cretinismo y el bocio (trastornos provocados por dietas deficitarias en yodo) que también afectaron a ciertas poblaciones pobres españolas hasta hace escasas décadas. Algunos pueblos de las cuencas mineras asturianas vieron disminuir dichos trastornos de salud cuando su alimentación, muy escasa en yodo, se vio diversificada coincidiendo con la ampliación de las redes de distribución y la descentralización del consumo de alimentos (Fernández, 1990, 2002).

Sin embargo, no podemos citar los aspectos positivos de la industrialización sin recordar, por su parte, las tendencias predominantes del sistema alimentario contemporáneo de signo contrario. Nos estamos refiriendo a la sobrealimentación que, en términos generales, caracteriza el consumo alimentario de algunos grupos poblacionales. A pesar de la relativa accesibilidad a los alimentos y de la oportunidad de elegir entre múltiples ofertas, algunos problemas de salud parecen derivarse de los consumos actuales. El no alcanzar el óptimo nutricional sigue manteniendo preocupados a los facultativos de la salud pública. Aunque de procedencia diversa, y con significaciones muy diferentes, la malnutrición no ha abandonado ni a los países industrializados ni a los más pobres. Si en los primeros la malnutrición tiene su origen mayormente en el exceso de consumo de nutrientes esenciales, en los segundos lo tiene en el defecto parcial o total de los nutrientes. Comer poca fibra y pocos hidratos de carbono complejos y, contrariamente consumir demasiadas proteínas de origen animal con un aporte elevado de lípidos saturados e ingerir azúcares simples, así como excesivas calorías, parece estar repercutiendo negativamente en la salud y, especialmente, en salud de aquellos que en este nuevo contexto están aprendiendo a comer y pensar la comida, como es el caso del grupo de los más pequeños (Carrasco,

2002). Ya hemos señalado, en el apartado **7.1**., que la malnutrición característica de los países industrializados se relaciona actualmente con el incremento de numerosas y muy diversas enfermedades y que son denominadas enfermedades de la *sociedad de la abundancia*.

Se trata de una paradoja pero que, de acuerdo con Harris (1989), no constituye una arbitrariedad cultural propia de las sociedades industrializadas. Según su análisis, los comportamientos alimentarios que se optimizan son aquellos que se prestan a una relación de costes y beneficios más favorable que los comportamientos que se evitan. Hoy en día, lo hemos dicho ya [Cf.: **7.2.**], los mecanismos que "encienden" el apetito son más sensibles que los que lo "apagan", de manera que se convierten en una invitación para la industria alimentaria. Sin embargo, el coste en enfermedades ha llevado ya a la sociedad occidental a una aversión mayor hacia los alimentos de origen animal con un alto contenido en grasas y colesterol. Para Harris, este dato confirma que, ahora menos que nunca, se puede entender que los hábitos alimentarios están dominados por símbolos arbitrarios. Las estrategias de las empresas multinacionales hacen que esos hábitos se vean constreñidos por un conjunto de costes y beneficios más preciso, aunque parcial, porque lo *bueno para comer* es, en estos momentos, lo *bueno para vender*. La opulencia ha demostrado tener sus propias limitaciones, cuyos peligros se derivan de la abundancia alimentaria y no de la escasez. Sus costes se expresan en términos de obesidad y trastornos cardiovasculares y, por tal motivo, nuestra sociedad evita todo aquello que tiene un mayor coste: los alimentos de origen animal con grasas y colesterol.

Harris considera que lo que, en sus orígenes, habría constituido una “ventaja adaptativa”, hoy, por el contrario, cabría considerarlo un “defecto genético”: el aumento de los mecanismos que "encienden" el apetito por cuanto, hoy, las posibilidades de satisfacerlo son permanentes. Fischler (1979, 1995), por su parte, explica este fenómeno a partir de los constreñimientos socioculturales, los cuales tienen capacidad de anular la regularidad de las tomas alimentarias de los omnívoros, aumentándolas, y de limitar las buenas elecciones. Si la aversión hacia las grasas es considerada por Harris como un ejemplo de adaptación al nuevo orden alimentario, para Fischler, la lipofobia es un intento por frenar la "locura de cultura". Para él, el comedor contemporáneo ha perdido su capacidad de distinguir entre lo comestible y no comestible porque la crisis de los códigos y valores culturales que hasta entonces habían guiado sus elecciones alimentarias así lo potencia. Es una crisis de la civilización. La desestructuración, según Fischler (1995), afecta también a las prácticas y saberes alimentarios. Este sociólogo introduce un término específico para explicar la desestructuración generalizada: la *gastro-anomia*. Compara los hábitos alimentarios de la sociedad rural francesa -marcados por la estacionalidad y los condicionamientos económicos, por la costumbre en establecer las horas de las comidas, por la vida social y familiar para estructurar las ocasiones de comensalidad- con los hábitos alimentarios de la sociedad urbana actual, donde las maneras y los usos se acomodan a los apremios laborales.

Poco a poco, el comedor urbano se convierte en un individuo mucho más autónomo en sus elecciones y rebasa sus limitaciones sociales hacia conductas individuales: los tiempos, ritos y compañías se imponen con menos formalismos. La alimentación y la restauración le ofrecen la posibilidad de comer de todas maneras: sólo y acompañado, a cualquier hora, sin tener que sentarse en la mesa. Hay quienes atribuyen esta subjetivación al descenso de las presiones de conformidad ejercidas por las categorías sociales de pertenencia (Barman, 2001; Giddens, 1991 y 1996; Beck, 2001). Ello

traduciría el debilitamiento de los grandes determinismos sociales, principalmente el de clase social, que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo. En la alimentación, este movimiento apuntado por Fischler adquiere formas tan variadas como la ampliación del espacio de toma de decisión alimentaria, el desarrollo de las raciones individuales o la multiplicación de los menús específicos para los diferentes comensales de una misma mesa, como es el caso de las comidas familiares donde los niños, el marido y la esposa, incluso, pueden comer platos diferentes. En este contexto, se tiende a crear nuevos grupos *biosociales* que comparten estilos de vida y gustos particulares atendiendo a las diferencias/similitudes generacionales, de género o de seguimiento de modas más que a la adscripción de clase. Desde esta perspectiva, se remarca que la gente puede elegir sus propios *paquetes* de hábitos de consumo dentro de una amplia gama de posibilidades. El argumento de la diversidad alimentaria, referido como una alimentación *quasi* postfordista en términos de variedad, propugna la idea de que el nicho de consumo es voluntario y el resultado de un sistema capitalista que tiende a una producción más flexible (Warde, 1997).

La situación de mayor accesibilidad y flexibilidad se ha vinculado con ciertas características de lo que son, según algunos teóricos, los *nuevos* consumidores (Morace, 1993; Rochefort, 1996 y 1997). Ante el "alimento-mercancía" aparece el "sujeto-consumidor", que despega ya del consumidor opulento formado en la época fordista, acrítico individuo deslumbrado por la cultura del consumo y capaz de aceptar todos los valores de la rentabilidad industrial como valores positivos de la modernización (artificialización, serialización, producción y consumo en masa), pero diferenciándose incluso de las representaciones neoelitistas de los años ochenta con el triunfo de la individualización neoliberal, la cultura promocionista y socialmente hostil de la flexibilización sin límites del postfordismo tecnológico. Los *nuevos* consumidores del cambio del milenio habrían superado así la inconsciencia feliz de la opulencia y también la agresividad de la cultura *light* posmoderna. Estos consumidores del ajuste, de la crisis del consumo -como crisis del consumo grupal o del consumo ostentoso individualista- se posicionarían sobre valores más reflexivos, recogiendo los tópicos de los años noventa: la solidaridad, el nuevo pacto familiar, los consumos verdes, el discurso de lo sustentable y sostenible, el comercio justo, el multiculturalismo, los productos equilibrados y saludables, etcétera, alejándose de esa sociedad de consumo a la que ya ha empezado a conocer, relativizar y exigir. Aún aceptando el diagnóstico del nuevo consumidor como excesivamente optimista, en tanto que todavía el consumo de masas sigue siendo el gran nicho constitutivo de la demanda y que sus valores y referencias siguen todavía vigentes, hay algo nuevo en estos planteamientos y es que se alejan de los dos tópicos analíticos hoy demostrados como inútiles en el estudio del consumo como problema social (Alonso, 1998 y 2001): la idea del consumidor alienado, asimilado y totalmente dominado, sin razón ni sociabilidad mínima y la idea del consumidor racional puro o *homo oeconomicus* sin más argumento que el de la maximización de sus preferencias individuales. Desde una perspectiva intermedia, el consumidor, en relación con los bienes alimentarios, se presenta como un sujeto cuyas elecciones están en función del contexto social en el que se mueve y como un ser portador de percepciones, representaciones y valores que se integran y completan con el resto de sus ámbito y esferas de actividad. Ello significa que el mismo proceso de consumir es observado como un conjunto de comportamientos que recogen y amplían en el ámbito de lo privado y de lo público los estilos de vida y los cambios culturales de la sociedad en su conjunto.

Para Fischler, la nueva libertad que dispone el comedor contemporáneo lleva incorporada, sin embargo, una dosis de incertidumbre. La alimentación es objeto de decisiones cotidianas, pero para efectuarlas el individuo apenas cuenta con informaciones coherentes o dignas de absoluta confianza. Aquí reside una buena parte del problema, no ya en el consumidor en sí mismo, sino en la *cacofonía* de los criterios propuestos culturalmente, que van desde los consejos médicos a los publicitarios, pasando por un sinfín de alternativas dispares entre sí, cuando no contradictorias. Si para Fischler, la sociedad tradicional era una sociedad *gastro-nómica*, regida por unas normas alimentarias, la sociedad moderna, más urbana e industrializada, es una sociedad *gastro-anómica*, es decir, configurada sin leyes o con normas desestructuradas o en degradación. En esta transición cultural, la gramática y la sintaxis de la alimentación cotidiana sufren una extraordinaria transformación. Las comidas familiares disminuyen, el tiempo dedicado a las mismas cada vez es menor, se come más veces solo, se omiten comidas y platos, se cambia la estructura, los horarios son más irregulares. Precisamente, todas estas modificaciones estructurales son las que han animado a algunos *urbanitas* de las principales capitales "occidentales" a iniciar un proceso inverso o de retorno, el de la *neoruralidad*, abandonando las ciudades y buscando en el campo una forma de vida acorde con los criterios que hasta ahora gobernaban las sociedades tradicionales y rechazando, consecuentemente, lo urbano como sinónimo de industrializado, artificial o global (Eder, 1996; Cantarero, 2002).

En un marco cultural que se percibe más flexible e informal, los constreñimientos materiales pueden ejercer, sin embargo, un efecto socialmente desintegrador y desestructurante. Mientras que la alimentación cotidiana tiende a vincularse con el universo del trabajo, que se soluciona en ámbito doméstico con productos industriales modernos y fuera con la restauración, la comida ritualizada y socializada, se inscribe en el tiempo de ocio que es investido de nuevos significados, convirtiéndose en una forma de consumo cultural (Warde y Martens, 2000). Ahora, la alimentación ya no estructura el tiempo, los horarios de las diversas actividades, sino el tiempo o los tiempos de las diferentes actividades, estructuran a la alimentación que hoy se establece entre dos extremos: el laboral y el de los diferentes tipos de ocio o de festividad. En este contexto, el individualismo y el incremento del número de las ingestas o, lo que es lo mismo, el *snacking* o *picoteo* se vislumbra como otra tendencia característica de la alimentación actual. En las sociedades industrializadas, la dieta se rehace porque el carácter productivo de la sociedad industrializada es reformulado y con él la naturaleza del tiempo, del trabajo y del ocio. Las prácticas alimentarias se perciben ahora como tiempo necesitado. Por eso, el *snacking* aparece en un contexto concreto coincidiendo con tipos de trabajo altamente productivos que suponen, a su vez, menos tiempo para comer. Disfrutar el máximo en el menos tiempo posible implica compartir el consumo alimentario con otras actividades (trabajar, ver la televisión, andar, estudiar) y la frecuencia más alta de ocasiones para el consumo. La industria alimentaria, y especialmente la publicidad, refuerza la idea del incremento de la libertad en la elección individual, y las comidas preparadas en casa o fuera de casa son mostradas y vistas como prácticas ahorradoras de tiempo. La dialéctica se da entre esa supuesta libertad individual y los modelos pautados. El tiempo parecer ser, hoy, el recurso más limitado y su mayor o menor disponibilidad administra y determina las prácticas alimentarias, así como también las formas de sociabilidad alimentaria, el equipamiento doméstico y la conciencia del tiempo y su valoración. De ahí que, entre los alimentos en ascenso que aparecen en las cestas de la compra, figuren productos que están casi o totalmente listos para comer y que incorporan las tareas más engorrosas y entretenidas que conlleva la preparación de los alimentos.

Otro fenómeno asociado con el valor que se le otorga al tiempo ha sido el aumento en todos los países industrializados del número de comidas tomadas fuera de casa. En el caso de Cataluña (*Enquesta Nutricional de Catalunya*, 1996), por ejemplo, es interesante remarcar que sólo el 19,2% de la población no come ni cena nunca en casa de amigos y que el 20,7% no va nunca a restaurantes, mientras que el 6.5% come más de una vez por semana en un bar (un 5,1% come diariamente) y otro 7,5% lo hace en un comedor del propio trabajo (un 5,1% come diariamente en un comedor del mismo lugar de trabajo)[91]. En las grandes ciudades, estos porcentajes pueden aumentar sensiblemente. En efecto, en el conglomerado parisiense, sus habitantes toman como media 3,9 comidas fuera de casa, mientras que para el conjunto de ciudades con más de 200.000 habitantes esta media sólo alcanza el 2,7. Esta situación, aún siendo progresiva, dista de la constatada en los E.E.U.U., donde más del 40% de las comidas se toman fuera del domicilio (Fischler, 1995). De acuerdo con nuestra propia encuesta (Observatorio de la Alimentación, 2004: 64), en España, sólo el 11,8 de las comidas del mediodía se realizan fuera del hogar.

Con la nueva valoración del tiempo y las presiones ejercidas por los constreñimientos laborales (distancias, horarios, transportes), aumenta el recurso de la restauración fuera del hogar a través de los "comedores de empresa" para los trabajadores, comedores colectivos (empresariales y escolares), restaurantes, cafeterías y bares. En este sentido, el éxito de los *fast-food* y de otras muchas fórmulas de comida rápida está estrechamente vinculado, entre otras cosas, con ese nuevo valor otorgado al tiempo. En éstos locales, confluyen varios factores socioculturales. Cumplen la misión de ofrecer platos rápidos con menús sin sorpresa (cartas inmutables) a buen precio, y en ellos los jóvenes pueden marcar mejor sus diferencias como, por ejemplo, comer con los dedos o ver videoclips (Pynson, 1987). El proceso de *macdonalización*, tal como lo describe Ritzer (1992), es la fórmula por la cual los principios que rigen estos restaurantes de comida rápida (eficacia, rapidez, higiene, buen precio) dominan cada vez más sectores sociales de los países industrializados. Por ejemplo, muchas panaderías están siguiendo los mismos criterios de organización. Ahora bien, este proceso no sólo afecta al negocio restaurador, sino también a la educación, al trabajo, a las actividades de ocio, a la política o la familia. Gefre *et al.* (1988) apuntan que este tipo de cocina pretende responder más ajustadamente al valor que el consumidor da al tiempo, demasiado valioso para gastarlo cocinando e incluso comiendo.

Ahora bien, la restauración pública y privada no siempre sigue los criterios de racionalidad, rapidez, planificación o buen precio que identifican la *macdonalización*. A este nivel, la oferta también es múltiple y hemos de quedarnos con la idea de una pluralidad restauradora (cocina étnica, local, regional, nueva cocina, cocina de mercado, cocina vegetariana). Ritzer (1992) se plantea, haciendo referencia a la sociedad norteamericana, que aunque muchos aspectos del mundo han sufrido un proceso de

[91] De acuerdo con la *Enquesta Nutricional de Catalunya* (2004), los cambios observados entre 1992 y 2002 en relación al porcentaje de comidas realizadas en casa sería el siguiente:

COMIDAS REALIZADAS EN CASA LOS DIAS LABORABLES (en %)		
Tipo de comida	**1992**	**2002**
Desayuno	76	76
Comida	83	72
Cena	92	92

macdonalización, es posible identificar al menos tres características de la sociedad contemporánea que se han escapado a esta tendencia:

1. Existe un fenómeno de restauración previo, pre-moderno, fácilmente identificable, que continúa existiendo dentro de las sociedades industrializadas. Es el caso, en EEUU, de las tiendas de comestibles *Mom and Pop*;

2. No se debe desestimar el hecho de que un sector de la restauración nacida en las últimas décadas surge, en parte, en contra de este tipo de organización. Un claro ejemplo es el apogeo de los restaurantes *B&B's* que ofrecen sus servicios en habitaciones privadas con atención personalizada y desayunos caseros; y

3. Algunos analistas creen que estamos caminando hacia una sociedad *posmoderna* caracterizada por ser menos racional que su predecesora. Por ejemplo, en este nuevo orden cultural, se asiste a la destrucción o desaparición de las modernas viviendas tipo rascacielos y su sustitución por comunidades más pequeñas pero también más acogedoras.

Así, pues, cabe plantearse que existen diversos grados de *macdonalización* en diferentes sentidos que expresan tendencias contrarias a organizar la cultura en torno a las prioridades que marcan dicho proceso.

Por otro lado, la tendencia a comer fuera de casa es paralela no sólo al incremento de los imperativos laborales y el valor otorgado al tiempo, sino a la aparente simplificación de las prácticas alimentarias caseras, de los productos adquiridos y de la sofisticación del equipamiento doméstico. A partir de considerar la diversidad como característica del sistema alimentario contemporáneo, el refinamiento culinario, como señala Demuth (1988), es compatible con la simplificación. Es lo que Grignon y Grignon (1980b) apuntan como tendencia en el modelo de consumo dominante de las sociedades urbanas: la combinación de una alimentación pública de lujo y una cocina-minuto relativamente costosa pero simplificada en el ámbito doméstico; por más que, de acuerdo con estos autores, entre las clases populares, sea menos frecuente comer fuera de casa y la cocina doméstica sea más elaborada. Podría pensarse, incluso, que nuestra sociedad de hoy se comporta de un modo algo "esquizofrénico" con respecto a la alimentación y hacia la "cocina"; como si tuviéramos dos personalidades distintas según las circunstancias. Parece como si, en unas ocasiones, las más numerosas, comiéramos exclusivamente para recuperar la energía perdida, para "nutrirnos", para "llenar el depósito" y para ello aceptáramos los productos industriales, los llamados "alimentos servicio" o de *conveniencia*; y, como si en esos momentos nos sintiéramos, fundamentalmente, "currantes", "piezas del engranaje", etc. y en los que resulta conveniente aceptar y acomodarse a las facilidades que nos ofrece el "progreso", la tecnología, la industria. Y, otros momentos, por el contrario, en los que la comida es concebida como una fuente de placer, de sociabilidad, de afirmación de nuestras identidades individuales y colectivas, y en los que es necesario mantener, o recuperar, si hace falta, la tradición, la calidad, el saber hacer, el tiempo suficiente para conseguir los sabores de siempre; en estos momentos nos sentimos individuos libres, pertenecientes a una familia determinada, a un pueblo o comarca y a una comunidad histórica.

Por otra parte, junto a la determinación temporal de las prácticas alimentarias que potencian el individualismo, el *snacking* o la restauración, se produce otro fenómeno de igual significación que nos permite hablar de un nuevo orden en relación con la ideología alimentaria. Nos referimos a la proliferación de canales difusores de los modelos alimentarios y el consecuente eclecticismo de mensajes y de ideas sobre alimentación. Este factor, la proliferación de los canales transmisores de modelos alimentarios, puede ser

considerado a partir de un aspecto: la emisión-recepción de información alimentaria. La población recibe información de diverso orden sobre cocina, estética, dietética y salud a través de diversos canales: familia, administración pública, asociaciones de consumidores, facultativos, industria, publicidad, medios de comunicación, libros o enciclopedias. La característica principal de esta información es que responde a los intereses de las fuentes emisoras ya de por sí diversas. Por un lado, la industria alimentaria, decíamos antes, se ha convertido en una de las actividades económicas más importantes de los países industrializados, con poderosas multinacionales al frente de la perpetuación y, si cabe, de la ampliación/ diversificación del negocio, por otro, la preocupación por el estado de salud y la influencia de las ciencias biomédicas hace que, en numerosas ocasiones, los alimentos tengan que ser terapéuticos o, cuando menos, cumplir con las recomendaciones nutricionales básicas. Sabemos, además, que los productos deben responder a las variadas necesidades y deseos de los consumidores, y éstos no tienen por qué coincidir ni con los intereses industriales ni con las prescripciones médicas.

Esta situación, sin duda, contribuye a que las elecciones y preferencias alimentarias se vean alentadas o condicionadas por ideas poco claras sobre los alimentos o sobre las situaciones de consumo. Tal como señala Fischler (1995), en los países industrializados se ha instalado una especie de *brouhaha dietético* que mantiene en situación de confusión al comensal moderno que ha de tomar decisiones sobre su alimentación cotidiana. Los discursos médicos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos gastronómicos, los regímenes de adelgazamiento se juntan con los de recetas y los manuales de nutrición y salud con las guías gastronómicas. Las prescripciones en torno a un producto dirigidas a un público concreto se convierten para otros en prohibiciones, los modelos de consumo que son válidos para la ciencia en un momento determinado, se critican o se superan por la nutrición y la medicina al poco de ser difundidos entre la población. Así, no es de extrañar que en los estudios que ponen de manifiesto el grado de conocimientos dietéticos y las opiniones sobre salud-alimentación del público sean más que contradictorios y confusos. Es el caso de las respuestas ofrecidas por la población catalana sobre diferentes cuestiones. Por ejemplo, un porcentaje muy elevado de los entrevistados desconoce los alimentos que es necesario moderar para prevenir la hipercolesterolemia. La *Enquesta Nutricional de Catalunya* (1996) destaca que un 32.8% de la población considera que es necesario moderar o reducir el consumo de aceite de oliva y un 18.1%, el de legumbres. Por otro lado, se consideran como alimentos muy saludables las verduras, las hortalizas, el pescado blanco, el arroz y la miel, seguidos de la carne, las legumbres y el pescado azul, mientras que los menos saludables, según la opinión de los entrevistados, son la carne de cerdo, el vino, la mantequilla, el azúcar, el huevo y el aceite de maíz.

Dentro del conjunto de canales que transmiten mensajes sobre alimentación, y que además evidencia muy claramente la profusión informativa a la que nos estamos refiriendo, se encuentra la publicidad, capaz de aunar en torno a un mismo producto o servicio los discursos más diversos y contradictorios. Es el caso de los temas médico-nutricional, estético, gastronómico, tradición-identidad, exotismo, ecologista, hedonista, progreso y modernidad que, en mayor o menor proporción, aparecen en cualquier anuncio de productos alimentarios. Los mensajes publicitarios, sobre los que la mayoría de la población opina que son superficiales, fugaces y difícilmente retenibles, están cargados de imágenes culturales y de propuestas materiales y simbólicas que pretenden, no ya tanto informar, como persuadir e incluso disuadir al público objetivo en una determinada dirección. Estos mensajes, por otro lado, reiterativos, omnipresentes y semánticamente

densos se presentan como la solución de cualquier problema o conflicto relacionado con la alimentación cotidiana y acaban constituyéndose en la guinda que corona un pastel informativo ya de por sí muy saturado (Gracia, 1996, 1998).

Definidas [Cf.: **9.1.1.**] las formas de la desestructuración en torno a la atemporalidad, la desocialización, la deslocalización o la desconcentración de las comidas (Herpin y Verger, 1991), hemos de preguntarnos si nuestros comportamientos alimentarios caben situarse entre estas coordenadas y si, en efecto, son tan disgregados e incluso alarmantes como a veces se ha dado a entender desde instancias mediáticas, facultativas e incluso sociológicas. Es cierto que algunas de las características de las sociedades industrializadas, como los apremios laborales, la tecnificación de la vida cotidiana o la cosificación del cuerpo, han transformado profundamente las formas de comer y de pensar la comida. Y también es cierto que, entre algunos grupos sociales, han arraigado tendencias de signo negativo que pueden entrañar riesgos sociales y nutricionales: el *snacking*, la monotonía alimentaria, la pérdida del *saber-hacer* culinario, la restricción extrema o el consumo excesivo de alimentos. Sin embargo, también es verdad que todavía no es muy significativo el número de personas cuya alimentación puede calificarse claramente de desestructurada. De hecho, aunque ciertas actitudes apuntan a que hoy el acto de comer se ha desocializado, también parecen contradecirse con otras detectadas en sentido contrario. Nos referimos a la circunstancia de que, en España, por ejemplo, el número de comidas de carácter social parece ir en aumento tanto en el ámbito privado como el público. Las posibilidades de comer en grupo, pues, son múltiples y siguen constituyendo una vía para la perpetuación de la función de comensalidad y de creación y recreación de la identidad colectiva: tradiciones populares, cuadrillas de amigos, celebraciones familiares, comensalidad laboral, fiestas escolares, actos empresariales e institucionales, conmemoraciones histórico-civiles, actividades deportivas y de ocio, ritos de paso, etcétera (Homobono, 2002).

En contra de las tesis que explican todas estas tendencias como resultado de la modernidad alimentaria, Grignon (1980a, 1980b, 1984, 1986, 1993) argumenta que ésta no es más que la aplicación en el terreno particular de la alimentación de un escenario global de cambio derivado de las teorías del crecimiento que acompañan a la expansión y a las políticas económicas de los años sesenta y que, de hecho, lo que se produce es una especie de colonización de las hipótesis de la desestructuración de la alimentación moderna por los intereses agroindustriales. Grignon muestra que la situación en la sociedad industrial no es de un cataclismo generalizado en tanto que todavía las ingestas alimentarias incluyen las tres pautas principales correspondientes al desayuno, comida y cena para una gran mayoría de franceses (75.3%), lo que en realidad supone un freno al consumo extensivo o a la alimentación continua con la que sueña la industria agroalimentaria, visiblemente interesada en ampliar al máximo la práctica del *snacking* o picoteo. Sin embargo, los estudios que se han realizado en Francia y otros países industrializados (Poulain, 2002) o en transición (Jing, 2000) avalan una parte importante de las tesis gastro-anómicas de Fischler, en el sentido de que muestran, por un lado, una simplificación de la estructura de las comidas y un aumento de la importancia de la alimentación entre horas, a la vez que se pone en evidencia la existencia de un *decalage* entre las normas sociales relativas a las comidas y las prácticas realmente llevadas a cabo: las primeras restituyen ampliamente la norma de la comida tripartita (entrada, plato compuesto y postre) y la prohibición del picoteo, lo que explica que las verdaderas transformaciones escapan en gran medida en las encuestas que utilizan únicamente los métodos declarativos y sobre todo los métodos

autoadministrados (Garine, 1980; Calvo, 1980; Hercberg y Galán, 1988, 1994; Gracia, 1996; Observatorio de la Alimentación, 2004; Poulain, 2002).

Por su parte, los estudios que se han realizado en el estado español teniendo en cuenta estos criterios no han probado que exista una población pionera caracterizada por todos o muchos de esos cuatro o cinco puntos propios de la alimentación desestructurada, aunque el análisis del *decalage* entre normas y prácticas y la fuerte interiorización del modelo tripartito de comida invita a tener en cuenta la tesis de la desestructuración propuesta por Fischler (Carrasco, 1992; González Turmo, 1995; Gracia, 1998; Kaplan y Carrasco, 1999; Observatorio de la Alimentación, 2004). En la misma línea que señalan trabajos realizados en otros países europeos, aparecen formas especificas de desestructuración en relación con la simplificación de las comidas y el incremento del *snacking*, afectando a determinados grupos de población. Es el caso de aquellos que viven con muy pocos recursos y/o solos, de aquellos cuyos ritmos vienen marcados por la acumulación de trabajo y la hiperactividad, de los grupos de edad de personas mayores o jóvenes o de los individuos que están en situación de desplazamiento y todavía no se han adaptado a la sociedad de llegada. Todos ellos constituyen, efectivamente, los segmentos más vulnerables a las presiones desestructurantes de este nuevo orden alimentario.

Aceptando la premisa de que, en efecto, somos lo que comemos, cabe preguntarse finalmente qué otras cuestiones de interés social puede mostrarnos hoy lo que comen las personas acerca de su cultura. La respuesta parece contundente: todo o casi todo. La alimentación, y de forma particular la cocina o *las cocinas*, reflejan la sociedad. España, por ejemplo, constituye un ejemplo de pluralidad culinaria. Una sociedad pluriculinaria es, con mucha probabilidad, una sociedad pluricultural, aunque a veces se tienda a sobrestimar la perennidad y la originalidad de algunas prácticas alimentarias y, especialmente, de algunos platos que, más o menos artificiosamente, se han convertido en el símbolo de una cocina "española" en detrimento de las particularidades locales y regionales. Es el caso de la paella, el gazpacho o la tortilla de patatas. Sólo un análisis desde dentro de este sistema nos permite observar que estamos lejos de una unidad culinaria, de la misma manera que estamos lejos de observar una unidad cultural. España, como en otros aspectos de su realidad social, constituye un espacio privilegiado para el análisis de la diversidad alimentaria. Históricamente, ha sido un espacio de encuentro y también de desencuentros culinarios, cuya característica principal ha girado en torno a la apropiación de elementos de otras cocinas con las que ha mantenido contactos culturales, así como por la transferencia e influencia de otros sistemas alimentarios, sea el árabe o el americano en épocas anteriores, sea el de otras cocinas de vocación internacionalista, como la francesa o la italiana, o el de otras tantas que han ido migrando y que han anidado en nuestro territorio al compás de un ímpetu principalmente restaurador -cocinas árabe, mexicana, griega, pakistaní, libanesa, china, japonesa-.

9.5. Movimientos de afirmación identitaria y recuperación de los particularismos alimentarios.

Los gastrónomos de nuestros días se quejan con frecuencia de que las cocinas han perdido identidad y de que se han desvirtuado, desaparecido virtualmente o se han abandonado los viejos platos tradicionales. Se quejan, en definitiva, de la decadencia de las cocinas "tradicionales", "nacionales" o/y "regionales". Según Ariès (1997, 38), en Francia, la restauración "tradicional" efectuada a partir de materias primas brutas apenas representa el 4 por ciento del mercado. La cocina utiliza ya sin ningún tipo de complejo los productos acabados listos para cocinar proporcionados por la industria. La prisa, la masificación, la dificultad de encontrar materias primas de calidad... serían algunas de las causas de la pérdida de identidad y de que las cocinas actuales se homogeneicen progresivamente y se caractericen por "sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos" (Luján, 1990: 15-16). Pérdida de identidad, desvirtuación, desaparición virtual, abandono de los viejos platos, decadencia de cocina tradicional... Este es el panorama sombrío que se dibujaba a finales del pasado siglo.

Sin embargo, a partir de la conciencia de pérdida de la cocina "tradicional", "regional o "nacional", se han emprendido auténticas operaciones de "rescate" de variedades vegetales y de razas de animales locales o regionales, así como de productos locales "artesanales", de platos "tradicionales", etc. Estas operaciones pueden disfrutar, en ocasiones, de importantes ayudas económicas provinentes de diferentes organismos de las administraciones públicas. Asimismo, y en este mismo sentido, las dicotomías producto "natural"/producto "artificial" o producto "del país"/ producto "de fuera", producto "artesanal"/producto "industrial"... pueden ser utilizadas como estrategias de mercado, a pequeña o mediana escala. Un aspecto complementario de estas consideraciones refiere al interés de los productores por el logro de "Denominaciones de Origen", "Denominaciones de Calidad", "Indicaciones Geográficas Protegidas", ya no sólo relativas a los grandes vinos, sino, también, a los quesos, embutidos, variedades de legumbres y vegetales, frutas, carnes, pescados, etc. Se trata de una respuesta comercial agresiva o defensiva, de grandes o de pequeños productores que, amparándose en la "especificidad", la "tradición", la "calidad" o lo "conocido", lo "artesanal", lo "casero", el "sabor", lo "propio" pretenden concurrir en un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas industriales y las grandes cadenas de distribución. También es cierto que, constatadas estas nuevas tendencias, las empresas de la industria alimentaria pretenden explotar estos mismos atributos atribuyéndoselos a sus productos. Sirvan de ilustración algunas frases de algunos productos alimentarios industriales de la década de los 90:

> "Así se hacen las especialidades X. Con los mejores ingredientes y siguiendo fielmente las *recetas tradicionles*. Sin añadir ni conservantes ni colorantes. Porque sólo así se consigue el *sabor de siempre*. Fabada Asturiana, Lentejas con chorizo, Cocido español, Alubias con chorizo y Garbanzos con callos. X *conservamos lo auténtico*". (los subrayados son nuestros).

Es precisamente, la progresiva homogeneización y la globalización alimentarias, o al menos la "conciencia" de ello, lo que provoca una cierta "nostalgia" relativa a los modos de comer y a los platos que han ido desapareciendo, suscitando un interés por regresar a las fuentes de los "patrimonios culinarios". La "insipidez" de tantos alimentos ofrecidos por la industria agroalimentaria provocaría el recuerdo más o menos mitificado o idealizado de las "delicias" y de las "variedades" de *ayer*. Un ayer, por cierto, no necesariamente percibido de un modo objetivo. Así, se ha desarrollado en los últimos años una conciencia relativa a la erosión que han sufrido los complejos

alimentarios animales y vegetales. Y, de este modo, el mercado parece "aprovechar", también, la frustración y la insatisfacción que provocan los alimentos industriales y los cada vez más expandidos servicios de *catering* para reivindicar el placer de la mesa, el derecho a disfrutar de los sabores y de la calidad, la necesidad de mantener, al precio que sea, los productos propios de la tierra, así como los conocimientos y las técnicas, el "saber hacer" que les acompañan, las variedades locales, la riqueza y la razón de ser de la tradición, la identidad que nos confieren los gustos particulares a través de los guisos particulares y al hecho de consumirlos en fechas señaladas, fechas de comunión identitaria... En efecto, estamos asistiendo a una eclosión de la gastronomía, caracterizada por una valoración inédita del fenómeno culinario. Esta eclosión valora simultáneamente el aspecto hedonista de la comida, el estético y creativo, el valor de los productos o materias primas de carácter local y/o tradicional, y el nexo con un territorio y una cultura determinados.

Los procesos de homogeneización cultural, también los de homogeneización alimentaria, acostumbran a encontrar "resistencias", movimientos de afirmación identitaria que, en el terreno alimentario, pueden concretarse en la recuperación de variedades y platos propios, locales y con "sabores específicos". Así, aparece la conciencia de "tradición culinaria", la revalorización de los sabores tradicionales, las recuperaciones de productos y de platos "en trance de desaparición" o ya desaparecidos y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural importante y que debe ser preservado por razones ecológicas y culturales. De este modo, aparece en Europa y se desarrolla cada vez más un nuevo mercado: el de los particularismos alimentarios de carácter local, que deben ser preservados porque forman parte, constituyen, un patrimonio cultural.

En los actuales procesos de patrimonialización, los diferentes usos ideológicos por parte de los discursos hegemónicos, así como por parte de las diferentes estrategias económicas de los diferentes sectores implicados (entre ellos cabe destacar, por su incidencia, directa o indirecta, los turísticos) son muy importantes. Todo ello da lugar a una extraña y abigarrada dialéctica entre, por una parte, la reivindicación del sabor (en sí mismo) y de los "sabores" (ligados a memorias más o menos concretas o más o menos idealizadas o a "productos de la tierra", de la "autenticidad", etc.) y a una conciencia cada vez mayor del avance de la insipidez ligada a la industrialización alimentaria y a la disminución del tiempo dedicado a la cocina. En cualquier caso, como señala Espeitx (2000), decir que la valoración de la "cocina regional" y de los "productos típicos" es el resultado de una interpretación y una reconstrucción más o menos reciente no supone decir que esta cocina y estos productos no existieran de hecho. Es decir, que existieran productos bien adaptados a un medio y platos propiamente locales, caracterizados por unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos y un conjunto de procedimientos culinarios, reglas, usos, prácticas, utensilios, representaciones simbólicas y valores sociales. Lo que resulta realmente nuevo es el significado y la función que se les otorga, su papel económico y unos usos ideológicos que les son atribuidos por los discursos hegemónicos, independientemente del diferente grado de interiorización por parte de las diferentes personas.

No obstante, compensando la mundialización de los mercados alimentarios, los *productos de la tierra* empiezan a convertirse en atractivos para los consumidores urbanos. A la antigua oposición entre alta cocina y cocina rústica o popular ahora se enfrenta la

gastronomía rústica con la alimentación industrializada. En los discursos espontáneos de los consumidores, pero también, a menudo, en el de los promotores de la restauración y del turismo, las cocinas locales y los productos de la tierra son vistos como un universo tradicional en el sentido ingenuo del término. Es decir, como *estables*, fundados sobre una tradición inmutable por oposición a las transformaciones y a los ciclos de la economía de mercado, y *auténticos* por oposición a lo artificial de los medios urbanos. En este espacio de supuesta autenticidad, los productos y las prácticas reposarían sobre los valores de uso y la demanda del consumidores emergería de una visión edénica de la ruralidad feliz (Bonnain-Moerdych 1980, Atkinson 1980, 1983, Eder 1996). De hecho, los proyectos políticos creados para inventariar el patrimonio alimentario y culinario local, como es el caso de Francia, Italia o Cataluña, son un buen ejemplo del interés que despierta no ya el mantenimiento de los particularismos locales, sino llegado el caso, su restitución (Bérard-Contreras-Marchenay, 1996; Bérard y Marchenay, 2004; Contreras, Cáceres y Espeitx, 2004; Espeitx, Cáceres y Massanés, 2001; Poulain, 2002).

La importancia cada vez mayor concedida a las producciones "localizadas" corre pareja a la evolución de las sociedades industrializadas, que generan una cierta sobreabundancia de espacios y que "borran" el significado de los lugares. Los aspectos positivos atribuidos a los llamados "productos de la tierra", por ejemplo, reflejan una cierta voluntad de hacer frente a una homogeneización y globalización excesivas. Sin embargo, la autenticidad, la tradición, las raíces son ampliamente manipuladas, en una época en la que el mercado y la comunicación dominan la dinámica social. El "terruño" o el paisaje son objeto de una demanda sin precedentes que da paso a numerosas y diversas estrategias de gestión ambiental, mercantiles e identitarias. Si ayer, el "progreso" y el beneficio económico estuvieron ligados a la intensificación agrícola y a la homogeneización de los paisajes; hoy, la plusvalía y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que ayer desapareció como consecuencia del progreso. Hoy, las producciones agrícolas y alimentarias locales (los llamados "productos de la tierra") ocupan un lugar específico en el universo agro-alimentario y responden de un modo específico a las orientaciones dadas por la Política Agraria Comunitaria (1992), estimulando una diversificación de las producciones y una extensificación de las prácticas técnicas. Además, las preocupaciones actuales de conservación de la biodiversidad pueden encontrar en tales producciones vectores de mantenimiento *in situ* de organismos vivos ligados a una forma de originalidad. Asimismo, estas producciones guardan relación con la gestión del territorio, el microdesarrollo local de zonas desfavorecidas o la gestión del paisaje (Bérard, Contreras, Marchenay, 1996).

9.6. La cocina como marcador étnico y el fenómeno de la patrimonialización de las cocinas regionales.

¿Por qué una determinada manera de alimentarse, unos productos y unas formas de prepararlos y consumirlos "locales", se pueden convertir en objeto de "patrimonialización"?. Una cultura alimentaria es el resultado de un largo aprendizaje que se inicia en el momento del nacimiento y se consolida en el contexto familiar y social. Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y la forma de cocinarlos, se relacionan con los recursos locales, con las características del clima y de los suelos, es decir, con el territorio, con las formas de producción, con la agricultura y

con la ganaderia; y también con las formas de aprovisionamiento y con el comercio. También tiene que ver con los saberes, con los conocimientos, con las prácticas culturales, que se inscriben en un contexto socioeconómico determinado. Por todo ello, la alimentación y todo lo que se relaciona con ella, ha sido percibida como un *marcador étnico* [Cf.: **5.3.**] Dicho de otro modo, la alimentación ha sido uno de los elementos que han contribuido a "generar identidad", mediante la constatación de la diferencia. Hoy, el concepto de "identidad", de amplio uso –y abuso- se asocia a menudo con la cocina nacional y/o regional. Se habla extensamente de su carácter identitario, se le otorga el valor de "signo de identidad", aunque no se precise con claridad qué se dice con todo ello.

Conviene destacar, también, que mientras que los rasgos distintivos han sido más marcados, la percepción de la diferencia servía más bien para atribuir características negativas a los "otros" (otra población, otra nación, otro grupo social...); la constatación de la diferencia se convierte en un valor positivo justamente en el momento que se produce un proceso de homogeneización en el ámbito de la alimentación, y en el que esta diferencia se reduce. Por otra parte, hay que tener presente que los mismos hechos alimentarios pueden ser presentados como positivos, y por lo tanto actuar como emblemas, o como negativos, y así estigmatizar, en funció del uso que se le quiera dar a la argumentación. Una práctica cotidiana como es la alimentación se inscribe en un marco de representaciones y de significados, con la finalidad de establecer categorías entre los territorios, los agentes y los grupos sociales. Así, las diferentes formas de cocinar pueden actuar de frontera entre los grupos sociales en contacto. Por tanto, el salto que se da entre la constatación de la diversidad (Calvo, 1987: 20) y su uso ideológico sólo es posible porque las prácticas alimentarias también forman parte de las estrategias sociales y participan del conjunto de conflictos y de tensiones de la sociedad. No pueden, por tanto, analizarse aisladamente de esta realidad.

Como hemos apuntado ya, se reconoce fácilmente una heterogeneidad alimentaria fruto de la diversidad geoeconómica, histórica y sociocultural, y se reconocen también comportamientos alimentarios particulares como consecuencia de los procesos que se han ido articulando en una sociedad por el mero hecho de formar parte del mundo industrializado. Hemos dicho, también, que los trazos culinarios se mantienen durante más tiempo que otros muchos rasgos de la cultura. Ahora bien, es la interacción intercultural lo que hace que las poblaciones de los diferentes lugares adquieran a lo largo del tiempo conciencia de sus particularidades. Sólo a través de la interrelación se adquiere sentido de pertenencia e identidad. La identidad culinaria se construye también en relación con los *otros*: por ejemplo, ser *vasco* y comer *vasco* en Barcelona o ser *catalán* en la frontera franco-española y reconocer una *cocina catalana* como propia. La comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su identidad y de su etnicidad -entendida como el sentimiento de formar parte de una entidad cultural distinta-, de manera que su compartición puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias (Medina, 2002; Macbeth, 2002). Es cierto, también, que muchas veces estos trazos han servido para la segregación y el rechazo cultural porque, como hemos señalado en el apartado **5.3.**, la idea que cada grupo se hace de la comestibilidad de los productos ocupa un lugar importante a nivel de los contactos culturales y porque cada grupo lleva en sí mismo una categorización determinada al respecto.

La etnografía ha demostrado también que la aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido, a lo largo del tiempo, una protección contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con otros grupos y que es muy lógico que los colectivos de inmigrantes no quieran abandonar ciertas prácticas, sino contrariamente crear en la sociedad de destino los espacios adecuados para satisfacer sus peculiaridades alimentarias. Estamos ante un proceso en el que intervienen numerosos aspectos psicoculturales en el que la alimentación juega un rol diferenciador: en primer lugar por el sentido otorgado a los productos autóctonos y, a continuación, por la codificación social y cultural que se opera entre los diferentes grupos y clases sociales a partir de la aceptación, o no, de las cocinas de los *otros.* De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven también para la rememoración emotiva e identitaria. El reto que hoy se plantea ahora en las áreas de encuentro multicultural es el de favorecer la confluencia del mestizaje alimentario así como la continuidad de ciertas prácticas, que como las culinarias, contribuyen a preservar la particularidad cultural frente a la homogeneización, aún a pesar de que las presiones ejercidas por la política económica de las sociedades industrializadas apuntan inexorablemente hacia una internacionalización de *casi todo*: los trazos y los gustos culinarios, la inseguridad y el riesgo, los problemas de salud, la mercantilización del cuerpo o el uso y la conceptualización del tiempo. En realidad lo que se preserva es la propia cohesión comunitaria a través de los rituales que contribuyen a delimitarla y reproducirla y, precisamente, la comida siempre ha sido un componente indisociable de los mismos: platos para ser comidos en familia, en día de fiesta o de reunión (no de cada día)… Es cierto, también, que, en un contexto de foraneidad, el motivo de la reunión, comunitaria, puede ser precisamente, preparar y comer alguno de esos platos.

El fenómeno de patrimonialización de las cocinas nacionales o regionales (que supone, muchas veces, una reconstrucción, una reinvención i una valoración de éstas) se produce en un contexto socioeconómico e histórico determinado. Es necesario, por tanto, contextualizarlo, situarlo en el marco en el que tiene lugar. Su contexto es el del conjunto de las transformaciones socioeconómicas contemporáneas y de sus repercusiones en los comportamientos y en las ideas relativas a la alimentación. En cualquier caso, conviene tener presente que no se trata de una situación homogénea en los diferentes países. Las diferencias en los ritmos y en la profundidad de les transformaciones varía mucho de un país a otro, y, también, entre las regiones de un mismo país, la diversidad de situaciones puede ser muy grande, así como entre los diferentes sectores sociales. En efecto, son evidentes los paralelismos en los procesos de patrimonialización de las cocinas locales en diferentes países y regiones. Pero estos procesos no se producen todos al mismo tiempo (por ejemplo, en Francia, la valoración de las cocinas regionales y de los productos locales se inicia antes) ni en el mismo contexto político y socioeconómico. Una comparación de procesos podría permitirnos responder a una serie de preguntas como, por ejemplo: ¿cuáles han sido los principales agentes de la patrimonialización? ¿Cuáles han sido sus objectivos? ¿La patrimonialización de las cocinas nacionales y la patrimonialización de las cocinas regionales son diferentes momentos de un mismo proceso o se trata de cosas diferentes, que parten de situaciones diferentes y en las que intervienen otros agentes, xon otros condicionantes y otras motivaciones? ¿Los procesos de patrimonialización en los diferentes países comparten todos las mismas características fundamentales o existen suficientes diferencias entre ellos como para hablar de procesos diferentes? (Espeitx, 2000).

Si bien la toma de conciencia de la mundialización de la economía conduce a una necesidad de referencias universales, el papel jugado por las grandes marcas, por ejemplo (Rochefort, 1995: 173), también es cierto que otra manera de encontrar referencias consiste en el descubrimiento de las culturas locales y en el hecho de compartirlas en alguna medida. En este sentido, identidad y/o patrimonio son nuevos "recursos" de la modernidad y de usos polivalentes. En este caso ya no se trata de producciones mundiales que pierden progresivament la huella de su lugar de origen, sino de productos que, por el contrario, lo encarnan. Se espera de ellos que evoquen un territorio, un paisaje, unas costumbres, una referencia identitaria.

Existen diferencias notables entra la lógica político-cultural de la patrimonialización y la lógica mercantil. Podríamos decir que la lógica político-cultural responde a una voluntad de recuperar lo que habiendo desaparecido o estar en trance de desaparecer ha sido considerado una manifestación de la identidad. La lógica económica, por su parte, se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible. De este modo, los objetos patrimonializados sufren una descontextualización progresiva de los modos de vida particulares dentro de los cuales tuvieron su origen y adquirieron su particular significación. Hoy, la mayoría de los objetos patrimonializados que tenemos ocasión de observar están poco o nada integrados en un "lugar", poco o nada integrados en un "modo de vida" particular. En este proceso, unas manifestaciones han desaparecido sin que nadie las reivindique; y otras (sobre todo aquellas que tienen una mayor dimensión estética y/o espectacular) han tenido tal éxito que, incluso, pueden ser imitadas en numerosos lugares. Parece que, hoy, la "tradición" se descontextualiza, se desglosa o se fragmenta cada vez más en "especialidades" diferentes y concretas, y es mantenida o recuperada no tanto por individuos que pertenecen a una sociedad o a una cultura particular sino por otros agentes muy diversos, asociaciones, corporaciones, administraciones públicas, empresarios turísticos, etc.

Los procesos de patrimonialización tienen algo de paradójico, pues surgiendo de un cierto rechazo de los procesos de uniformización cultural, derivados de la lógica propia de la economía de mercado, parecen haber sido rápidamente "asimilados" y más o menos "estereotipados" dentro de esa misma lógica económica. Así, por ejemplo, muchas "tradiciones", las gastronómicas incluidas, han sido consideradas y revalorizadas como "recursos" culturales y/ económicos en forma de espectáculos para el turismo, nacional o internacional, en forma de libros cuidadosamente editados e ilustrados que circulan, sobre todo, como objeto de regalo en fechas señaladas tradicionalmente para los mismos, en forma de restaurantes "típicos", de talleres de artesanía y de "animación cultural", comercios especializados en el suministro de materiales, ideas o en la compra de productos artesanales para uso ornamental, etc.; o, también, en cadenas de distribución, algunas de alcance internacional, de productos "artesanos tradicionales". Podría decirse que lo "tradicional" "se pone de moda" y que, en esta misma medida, la "tradición" constituye un "valor añadido" desde el punto de vista económico, anima la demanda y aumenta el precio. Lo "típico", lo "tradicional", lo "rural" resultan ahora globalmente idealizados "subsumidos" en la lógica de la economía de mercado.

Asimismo, en la medida en que la "tradición" ha sido considerada "patrimonio cultural", su recuperación y mantenimiento ha sido "subvencionada" económicamente por diferentes instancias de las administraciones. En cualquier caso, parece que la

“tradición”, el “patrimonio cultural, en cualesquiera de sus múltiples formas, constituye, cada vez más, una actividad propia de un fenómeno absolutamente "moderno": el ocio. Con la generalización y la valorización del "tiempo de ocio", las manifestaciones culturales de carácter local, objeto de patrimonialización, no responden ya tanto a los "actores locales", la gente que, globalmente "vive y trabaja" en un lugar y de acuerdo con un modo de vida particular (muchos de ellos desaparecidos), sino a profesionales más o menos especializados y directa o indirectamente relacionados con las actividades económicas.

EPILOGO
UNA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION ES NECESARIA

A lo largo de este libro hemos mostrado ampliamente la complejidad biocultural del comportamiento alimentario humano. Ahora nos queda por hacer una última cosa: reflexionar acerca de la manera en que la antropología social puede participar en su análisis. La antropología debe aplicar sus esfuerzos a una mejor comprensión y diagnóstico de la complejidad del fenómeno alimentario, describiendo e interpretando las diferentes transformaciones que han tenido y siguen teniendo lugar y, en general, lo que éstas nos cuentan del orden social más amplio. A nuestro entender, estos esfuerzos deben ir todavía más allá, aprovechando las posibilidades que brinda este objeto de estudio. Hoy, las diferentes partes del sistema alimentario constituyen un espacio útil para tratar de caracterizar y comprender el mundo contemporáneo, tal y como demuestra la creciente atención mostrada por las distintas disciplinas, aunque también constituye un espacio de conflictos que no podemos obviar. Disminuir la desigualdad social y evitar las discriminaciones, mejorar la salud y la calidad de vida de las personas, preservar el medio ambiente y la biodiversidad, mantener las identidades locales o abogar por la disminución de los riesgos y de los miedos de la gente son algunos de los objetivos que deben perseguirse desde la antropología de la alimentación, en tanto que disponemos de un marco teórico y metodológico que nos permite identificar los problemas y abordarlos.

La sociedad contemporánea se caracteriza cada vez más por un gran interés y preocupación relativos a la nutrición, la dietética y la alimentación en general. Este interés y esta preocupación, a su vez, han dado lugar a numerosas y muy diversas y complejas investigaciones relativas tanto al campo de la producción de alimentos como a los efectos saludables o perjudiciales de la ingestión de los mismos. Así, en las dos últimas décadas, ha tenido lugar un incremento notable de la recopilación de datos sobre los modelos de consumo alimentario y una mayor investigación de base epidemiológica. La mayor atención científica coincide, a su vez, con el incremento de organizaciones institucionales y asociaciones internacionales y estatales dedicadas total o parcialmente a estudiar las relaciones entre alimentación, salud y bienestar.

De igual modo, el orden del día de las agendas de los investigadores sociales dedicados a la alimentación humana está repleto de temas *calientes*, de problemas que deben ser resueltos a partir del *reconocimiento* y del *conocimiento* de las diferencias culturales, del rol jugado por la socialización en el consumo alimentario y de las implicaciones sociales de la comida para la salud y el entorno. La producción, distribución y consumo de alimentos implica numerosos sectores en cualquier sociedad que nos llevan desde la agricultura hasta el procesamiento de los alimentos, desde el restaurante al hogar, desde el individuo al grupo social. A pesar de la abundancia

aparente, el sistema de producción y reparto alimentario actual no asegura las necesidades básicas entre las personas, ni el reparto equitativo de los alimentos, ni la capacidad regenerativa de los recursos utilizados ni la preservación de la identidad cultural. Tampoco favorece la confianza en los alimentos producidos, ni el deseo tan humano como legítimo de querer preservar y mejorar la calidad de vida. Cualquier política pública o privada que pueda o quiera incidir en y/o modificar este sistema alimentario deberá hacerlo reconociendo y conociendo las numerosas incertidumbres y expectativas que reviste en estos momentos el comer y el no comer y deberá hacerlo también teniendo en cuenta que hoy ser lo que comemos refleja, quizá más que nunca, la naturaleza compleja y contradictoria del orden social dominante.

En el contexto actual de producción de mercancías, los alimentos han ido adquiriendo una centralidad enorme, tanto por el valor de uso y/o de cambio que a lo largo de la historia y de las culturas ha tenido para el sustento y el intercambio social, como por el rol económico central que ha adquirido en la sociedad contemporánea. Las disparidades mundiales referentes al abastecimiento y la accesibilidad de los alimentos amenazan con no resolverse en un futuro próximo y hoy se habla de la segmentación del planeta (norte/sur, ricos/pobres, primer/tercer mundo) en términos alimentarios: aquéllos que acceden más o menos fácilmente a la comida, y en cuyas rentas la partida destinada a la alimentación es cada vez menos significativa en términos proporcionales, y aquéllos que no saben qué comerán mañana si es que hoy han comido algo, o que lo hacen gracias a la "bondad" y a las “ayudas” de los primeros; aquéllos que enferman por comer en exceso y aquéllos que también enferman o se mueren por no comer en absoluto. De este modo, el interés por el conjunto de los hábitos alimentarios se ha ido incorporado en las políticas de salud pública y en los esfuerzos para reducir ciertas enfermedades que, como en los casos de las cardiovasculares en los países industrializados o de los estados carenciales en los países en desarrollo, son causas principales de muerte prematura.

Por otra parte, gracias a la investigación relativa a los alimentos y a sus efectos nutricionales, puede afirmarse que, aparentemente al menos, nunca habíamos sabido tanto sobre los alimentos como ahora. Los avances científicos y tecnológicos desarrollados a lo largo de las últimas décadas permiten unos grados de análisis extraordinariamente pormenorizados, de tal manera que de cualquier "alimento" o producto puede expresarse su composición cuantitativamente hasta el más mínimo detalle. El grado de conocimiento ha llegado hasta tal punto que nuestra sociedad contemporánea no parece que "coma" carne, manzanas, pan o garbanzos, por ejemplo, sino colesterol, vitamina tal o cual, fibra, tales o cuales minerales, grasas, hidratos de carbono, de ácidos grasos poli-insaturados, mono-insaturados o saturados, lípidos, ácido fólico, calcio, hierro, calorías, "aditivos" diversos, etc. etc. Las categorías mediante las que los alimentos son percibidos y clasificados parecen, pues, haberse modificado considerablemente en el sentido de una mayor descomponibilidad química impulsada por la ciencia. Asimismo, al tiempo que cada vez conocemos más y mejor la composición de los alimentos, también conocemos cada vez más y mejor los efectos de los diferentes nutrientes en nuestro organismo. Consecuentemente con todo ello, hoy, la ciencia puede recomendarnos con precisión qué es lo que debemos comer para estar sanos. Y así, nuestras sociedades contemporáneas se interesan por saber *qué comemos* (y para ello se invierten importantes sumas de dinero para realizar encuestas nutricionales) para, luego, recomendar *qué debemos comer* (y para ello se invierten importantes sumas de dinero en campañas publicitarias de lanzamiento de nuevos productos o en programas dietéticamente "educativos"). Así pues, se constata

que las autoridades, políticas y científicas, se preocupan por el estado de salud de la población. Sin embargo, sorprendentemente, a pesar de los extraordinarios avances científicos experimentados, y a pesar de la preocupación por el estado de salud de la población, acompañada de inversión económica, que orienta a las autoridades políticas y científicas, las alarmas sobre el estado nutricional son abundantes y frecuentes.

Así, hoy, cuando la disponibilidad de alimentos es mayor que nunca, y cuando el conocimiento sobre los mismos también es mayor que nunca, no parece que "comamos bien" de acuerdo a los cánones nutricionales existentes. Las sociedades industriales parecen distinguirse porque los individuos comen más de lo necesario y, en cualquier caso, más de lo que exigiría su salud. ¿Qué ocurre, entonces? debemos preguntarnos. Caben explicaciones diversas. Las autoridades sanitarias competentes se lamentan de que "la gente no está dietéticamente educada" o bien de que no siguen las recomendaciones nutricionales que se les indican y de que sí siguen, por el contrario, las recomendaciones publicitarias. Tal como hemos intentado poner de manifiesto a lo largo de los diferentes capítulos de este libro, el problema es mucho más complejo porque la alimentación no es, exclusivamente, un fenómeno biológico, nutricional o médico. La alimentación es un fenómeno, *además*, social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en definitiva, en el sentido antropológico del término. Y si no se tiene en cuenta esta multidimensionalidad de la alimentación se corre el riesgo de incurrir en el error ya sea en el diagnóstico de las situaciones o en las soluciones que se propongan.

Algunas observaciones pueden resultar ilustrativas al respecto. Por ejemplo, los niños y los jóvenes de las escuelas norteamericanas saben qué responder exactamente cuando se les pregunta acerca de los componentes nutritivos de una determinada dieta. Pueden recitar, por ejemplo, una lista de alimentos ricos en vitaminas y minerales. Sin embargo, este conocimiento "intelectual", que hoy en día algunos profesionales de la dietética reclaman para los escolares españoles, no se refleja en su propio comportamiento alimentario. La situación entre los jóvenes de la *high school* no es muy diferente (Fieldhouse, 1986). Y, en efecto, la *junk-food* o comida “basura” es un tipo de comida característica de los adolescentes norteamericanos. La *junk-food* debe ser considerada dentro del contexto de una experiencia social que incluye música, ruido y compañía. Es una forma de comer que puede identificar a los adolescentes frente a los adultos; de la misma manera que pueden identificarse, también, mediante una determinada forma de vestir, de hablar y por los lugares que frecuentan. En la medida en que, en las comidas estructuradas o regulares, estos elementos están ausentes, los *teenagers* encuentran que la "experiencia social" está negada. Las pautas alimentarias seguidas por estos jóvenes norteamericanos (basadas en el consumo de hamburguesas, pizzas, patatas fritas y bebidas edulcoradas) ha llegado a alarmar a los nutricionistas. Ahora bien, según el nutricionista norteamericano Schuchat (1973), sólo cuando los "bares de ensaladas" lleguen a ser lugares "de moda" para reunirse, cabrá esperar cambios más o menos drásticos en los hábitos alimentarios de los adolescentes. Este es uno de los numerosos ejemplos que podrían citarse para poner de manifiesto que los alimentos adquieren frecuentemente un significativo valor simbólico a través del cual las personas pueden identificarse a sí mismas e identificar a las demás. Las personas se identifican según lo que comen. Se identifican o "se construyen" mediante la comida (Chiva, 1979; Fischler, 1985). Mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con un determinado grupo social, étnico o de edad.

A lo largo de las páginas de este libro se ha puesto de manifiesto en múltiples ocasiones que, en el acto de la alimentación, el hombre biológico y el hombre social o cultural están estrechamente ligados y recíprocamente implicados. En el acto alimentario pesa un conjunto de condicionamientos múltiples y ligados por complejas interacciones: condicionamientos y regulaciones de carácter bioquímico, termodinámico, metabólico, psicológico; presiones de carácter ecológico. Todo ello influye en la elección, la preparación y el consumo de alimentos y todo ello es el resultado de *un proceso social y cultural cuyo significado y razón deben buscarse en la historia o en la particular dinámica de cada sociedad o cultura* (Fischler, 1995).

Consecuentemente, las transformaciones cuyo objetivo tienen como fin mejorar las condiciones de vida de una población no deben hacerse sin la comprensión previa de sus valores y prácticas culturales y sin pretender adecuarlas a dicha realidad. Las capacidades de innovación y de adaptación alimentaria son, a menudo, más elevadas de lo que los propios interventores creen. Por ejemplo, cuando hace algunos años, el gobierno italiano abasteció con un envío de macarrones a los salvadoreños que vivían en un campo de refugiados en Honduras, no se daban ni el contexto cultural ni las herramientas culinarias adecuadas para que pudieran ser preparados al "estilo italiano". Sin embargo, a través de la experimentación, los salvadoreños descubrieron que los macarrones fritos en aceite producían un *snack* aceptable y que si los tostaban y pulverizaban se podían mezclar con canela, azúcar y agua y convertirse en una bebida refrescante (Fieldhouse, 1995:16). Este ejemplo pone de manifiesto que, también, debe dejarse espacio a la reinterpretación cultural de las acciones propuestas: introducir cambios en el comportamiento alimentario es tan sencillo como complejo, pero difícilmente puede llevarse a cabo sin considerar el entramado cultural en el que los alimentos y el comer adquieren sentido.

Los ejemplos que podemos poner para ilustrar los problemas que han presentado los programas de intervención en nutrición y las políticas públicas que han partido de una concepción simplista de la sociedad y de la propia intervención son numerosos. Otro ejemplo, que resulta muy contemporáneo, está relacionado con la cuestión de la valoración de la imagen corporal. En efecto, la contraposición entre las recomendaciones nutricionales, por un lado, y la percepción sobre las conveniencias de las formas corporales, por otro, se ha hecho evidente en muchas sociedades. Tustin (1988) ilustra esta contraposición con el caso de los habitantes de las islas del Pacífico (Nueva Zelanda) y su percepción positiva de la acumulación de grasa corporal. La valoración positiva de la acumulación de grasa corporal, en términos de estatus y capacidad de proveer a los familiares, se explicaba históricamente como una condición esencial para la supervivencia en las condiciones materiales tradicionales: los acontecimientos que hacían peligrar el suministro de comida durante largas temporadas (los viajes entre las islas, los huracanes, etcétera) eran frecuentes y los supervivientes eran aquéllos que contaban con un buen almacén de grasa corporal. Aquella valoración positiva se ha mantenido aún hoy. En contraposición, en las condiciones actuales, en que no hay problemas relevantes de distribución de alimentos, esta tendencia favorecida por la valoración social positiva sitúa a los maoríes y los habitantes de las islas del Pacífico en una situación de riesgo hacia enfermedades como la diabetes, que padecen en una proporción del 12.5%, muy por encima del 3% de los zelandeses de origen europeo que también están diagnosticados. La educación nutricional, como ilustra claramente este caso, exige una readaptación cultural global. Son unos valores sociales particulares, vinculados a una prácticas alimentarias también particulares, los que

deberían ser transformados para evitar un empeoramiento del estado de salud de la población.

Precisamente, uno de los temas en el debate internacional sobre alimentación y nutrición es el problema de *elaborar patrones nutricionales de carácter uniforme*. Se discute cómo aplicar los estándares estimados correctos en las recomendaciones, los cálculos de las ingestas y el estado nutricional de las diferentes poblaciones mundiales. Estudios comparativos hechos en la India o México, por ejemplo, han puesto énfasis en la necesidad de que quiénes guían las políticas de salud tengan en cuenta los conceptos *etnonutricionales*, en tanto que éstos, al basarse en los sistemas de clasificación y representaciones *emic* (es decir, las propias percepciones y categorizaciones sobre la realidad de una población concreta) y expresando, en consecuencia, diferentes lógicas de comportamiento alimentario, permiten entender mejor los condicionantes en que deben sustentarse dichos patrones. En este sentido, parecería oportuno abandonar la intención de crear patrones de carácter estándar o uniformes. Ya se sabe que es más fácil atribuir el hambre a la ignorancia científica o a la falta de educación nutricional o económica de las culturas donde se padece, por ejemplo, aunque esto sea absolutamente falso y equivocado, que tratar de cambiar el sistema económico que la favorece, como la experiencia de tantos años de hambres y hambrunas ha demostrado. Sería necesario, pues, que los facultativos comprendieran las diferentes formas de entender la alimentación antes de "recetar" dietas y, asociadas a ellas, comportamientos sociales, de manera que no sean contradictorios o sean invalidadas por creencias y prácticas relacionadas, por ejemplo, con el binomio *caliente-frío*, por otro lado, muy extendidas en distintas partes del mundo.

En parte por estos motivos, algunos de estos científicos han mirado a las ciencias sociales para auxiliarse. La O.M.S. ha ido recogiendo todas estas reflexiones críticas y actualmente se trabaja en programas europeos e internacionales entendiendo que cualquier política nutricional se ha de referir a los alimentos, a *la comida*, y no a *los nutrientes*. Así pues, no es de extrañar que de forma progresiva, dietistas, nutricionistas y planificadores de la salud pública reconozcan en estos ámbitos que es necesario contar con conocimientos alimentarios realizados desde disciplinas no biomédicas. De hecho, son sus propios datos, los obtenidos de la investigación nutricional y epidemiológica, los que indican que hay factores que remiten directamente a la necesidad de análisis socioantropológicos o psicológicos. Persiste, sin embargo, el desencuentro disciplinar favorecido por la evolución epistemológica de las diferentes ciencias. En el caso de la nutrición, la mayoría de los primeros científicos estuvieron estimulados por problemas prácticos del siglo diecinueve relativos a la alimentación y la salud y derivados, en su origen, de las consecuencias que la rápida industrialización tuvo en las poblaciones más pobres de las ciudades. La mayoría de ellos eran químicos o físicos que querían descubrir qué alimentos proporcionaban energía y sustento de forma más económica, entendiendo la comida como el combustible que abastecía la máquina humana. Hoy, los nutricionistas dan la impresión, en general, de que son más necesarios aquí y ahora que antes, y quizá realmente sea de este modo. De hecho, la cantidad de organismos gubernamentales e instituciones dedicadas a las cuestiones nutricionales así lo hace pensar. El valor social atribuido a la alimentación y la salud ha ido aumentado de forma paralela durante la segunda mitad del siglo XX coincidiendo con la mayor penetración institucional y el mayor reconocimiento social de las ciencias biomédicas, de forma tal que quienes ejercen la nutrición se han convertido en una parte importante del poder médico, operando a todos los niveles -local, nacional e internacional- e influyendo en

las políticas gubernamentales así como en el uso de fondos de investigación pública (Mennell *et al.*, 1992: 35-36).

Hasta hace relativamente poco tiempo, el diálogo entre los dos tipos de ciencias, las biomédicas y las sociales, no ha sido frecuente, más bien casi inexistente, y si algo han mostrado las investigaciones que se han ido haciendo desde finales del siglo XX es la patente dificultad por establecer un código común entre los dos ámbitos de observación y análisis. Los resultados de estos desencuentros entre lo biológico y lo social han sido, por un lado, los numerosos fracasos de los programas de intervención nutricional y salud y, por otro, las insuficiencias registradas en buena parte de los estudios sobre prácticas alimentarias que han insistido sólo en lo social, no pasando a veces del plano meramente descriptivo de las identidades culturales. Cabe decir, también, que, a veces, los enfoques unidisciplinares también se han producido en el propio seno de las ciencias humanas y sociales (Murcott 1998). Ciertamente, no es frecuente ver trabajar a los antropólogos junto con los economistas o los sociólogos. Por otro lado, las ciencias sociales siempre serán diferentes de las ciencias experimentales, simplemente, en virtud de la naturaleza de aquello que estudian y que implica, de entrada, que nunca se pueda proceder por estricta replicación. No hay laboratorios, no hay experimentos. Los seres humanos tienen memoria y lenguaje, capacidades que aportan motivación y originalidad. Ninguna circunstancia social es idéntica a otra. Ninguna configuración política se puede reproducir nunca exactamente. Ningún acontecimiento económico se repite del mismo modo... En este sentido, la historia no es justamente el pasado, sino también el presente y el futuro, todo en uno. La historia es, simplemente, el transcurso del tiempo. La imposibilidad de replicación y, de este modo, la irrelevancia de una estricta versión del método experimental es una de las razones por la que una buena parte de los científicos sociales se distancian ellos mismos metodológicamente de las ciencias biomédicas, físicas u otras.

En realidad, el problema de muchos de los profesionales dedicados al estudio de la alimentación humana es que reconocen la complejidad biosocial de la alimentación humana pero no la incorporan en sus cuerpos teóricos y en sus praxis, o sólo muy parcialmente. En el fondo, el problema de la mayoría de ellos es que les falta interés para plantearse su análisis desde esta complejidad y, lo que es más importante, falta una formación de base interdisciplinar que les haga capaces de *comprender* y abordar el carácter multidimensional del hecho alimentario. Por esta razón, resulta necesario insistir, dentro de las especializaciones, en establecer un punto de encuentro, un espacio común en el que los presupuestos teóricos y los recursos técnicos, en lugar de distanciarse, se aproximen y eviten, en la medida de lo posible, los errores y fracasos que se van acumulando. En su obra pionera en el ámbito de la antropología aplicada, Foster (1969) ya recurría a ejemplos de adecuación del conocimiento antropológico sobre el comportamiento alimentario en los programas de intervención de la salud pública sobre nutrición. Los problemas descubiertos, por ejemplo, en los centros de salud materno-infantiles en las áreas rurales de Venezuela, donde las madres cambiaban la leche en polvo obtenida del gobierno por licores y otros alimentos para los adultos, exigieron un estudio detallado de los factores socioculturales y económicos que motivaban esta práctica. De la información obtenida por Foster se desprendían, sobre todo, tres observaciones fundamentales. La primera, que la distribución de la leche en polvo se vivía como un cuestionamiento de las capacidades de las madres por proporcionar una leche natural adecuada y, por tanto, entraba en contradicción con uno de los roles fundamentales de las mujeres en su cultura. En segundo lugar, los criterios

de los centros de salud, que discriminaban positivamente a los niños en el acceso a los alimentos por encima de otras categorías de personas a nivel intrafamiliar, se oponían a la jerarquización propia de las prioridades de los individuos de la cultura en la cual se aplicaban. Finalmente, no se había producido un adiestramiento paralelo de las madres en la preparación de la leche para los niños, aparte de la distribución. Hasta que no se idearon medidas para contrarrestar estas prácticas y errores a partir del conocimiento de la lógica cultural de la población, la mejora del estado nutricional de la población infantil no fue sustancial, a pesar de la afluencia de visitas en los centros y del éxito inicial que aparentemente habían tenido.

Ahora bien, ¿cuándo se vuelve la ciencia nutricional hacia las ciencias sociales?. Los nutricionistas han acabado constituyéndose en los especialistas a la hora de dar cuenta de las relaciones existentes entre prácticas alimentarias y estado de salud de las poblaciones, tanto en la sociedades industrializadas como en las que no lo son. Son ellos quienes fijan los estándares de lo que se considera una alimentación correcta nutricionalmente hablando y son ellos quienes, a través de su influencia directa en las políticas alimentarias y sanitarias, dictaminan e intervienen en los problemas que se puedan derivar. Desde la década de los ochenta, algunos gobiernos, siguiendo las inciativas de la F.A.O. y de la O.M.S., han desarrollado políticas alimentarias nacionales basándose en dos objetivos principales. El primero, prevenir las enfermedades y fomentar la salud pública informando a la población acerca de la importancia de seguir una *dieta prudente (*abundante en frutas, verduras y fibra y escasa en productos con grasas de origen animal). El segundo, que las políticas alimentarias garanticen la seguridad de los artículos alimentarios, estableciendo las normas que han de seguir los productores, los industriales y las compañías distribuidoras de alimentos. Estos objetivos han supuesto, especialmente en los países industrializados, la creación de complejas organizaciones que tienen la finalidad de velar por la buena información y educación pública, la investigación y el control alimentario. De la abundante literatura generada en los últimos años, cabe destacar un aspecto central: un número importante de los programas diseñados para mejorar los hábitos alimentarios ha tenido sólo un éxito relativo en la medida que los cambios registrados en la conducta de las poblaciones no han sido sustanciales ni se han producido necesariamente en la dirección esperada. Los nutricionistas, delimitando los patrones de conducta, han visto que los grupos sociales suelen conocer las recomendaciones dietéticas pero no necesariamente las ponen en práctica, como ha puesto de manifiesto el ejemplo de los escolares norteamericanos. Esta desatención de los consejos facultativos les ha hecho preguntarse acerca del porqué de tal desoimiento.

Es evidente que los estudios antropológicos han de aportar los recursos necesarios para la investigación sobre los comportamientos o prácticas alimentarias y la nutrición. De hecho, Pelto (1988, 55) delimitaba muy bien esta cuestión recordando que el estudio de la alimentación se desarrolló como un campo eminentemente biomédico en el que más tarde se necesitaron otras aportaciones con la finalidad de intentar esclarecer los condicionantes sociales del comportamiento alimentario. La dirección y evolución que han seguido los estudios sobre alimentación y nutrición humana realizados desde la antropología han estado muy influidas por una serie de hechos históricos, como la toma de conciencia y la divulgación de las dimensiones de la crisis mundial de energía y de alimentos de los años setenta. También con otras circunstancias, como, por ejemplo, el descubrimiento del rol de la nutrición en la salud y en la etiología de numerosas enfermedades, la revitalización cultural y étnica expresada también por medio de la revitalización de tradiciones alimentarias, el desarrollo por el interés de una cocina

internacional y el comportamiento *gourmet* como símbolos renovados del bienestar o las mismas movilizaciones sociales frente a las recientes crisis alimentarias e, incluso, las resistencias observadas frente a lo que podrían denominarse alimentos o establecimientos *tótem* y que pueden ser considerados como una imposición contraria a las propia identidad cultural (por ejemplo, el movimiento representado por el agricultor francés Josep Bové, convertido en un líder del movimiento antiglobalización). Toda esta serie de hechos ha ayudado también a que, desde otras disciplinas se haya buscado la *mirada antropológica*. Para Pelto, una característica fundamental de muchos de los estudios que se pueden agrupar bajo el rótulo de *antropología de la alimentación* o de las *costumbres alimentarias* es el énfasis en analizar los alimentos como una forma de comprender procesos sociales y culturales: "los alimentos no se consideran tanto como portadores de nutrientes, sino como modelos o mecanismos para estudiar la cultura".

En efecto, de acuerdo con Roca (1999, 153), la antropología recurre a una conceptualización de la cultura -los modos adquiridos de acción y pensamiento socialmente organizados y susceptibles de ser transformados según el devenir y la acción social- que la capacita para identificar los diferentes fenómenos sociales, los elementos que los componen y sus relaciones entre sí. Su interés por incluir la dimensión comparativa y transcultural permite, a su vez, obtener una extraordinaria riqueza de datos para confrontar las distintas realidades y para concluir acerca de eso que se ha demostrado tan útil: los aspectos diferenciales y recurrentes de las distintas culturas y grupos sociales destacando que no todo el mundo describe y entiende la realidad de la misma manera. El relativismo cultural, por un lado, y la contextualización, por otro, evitan errores básicos a la hora de formular ciertos problemas. Conviene, aquí, recordar aquella máxima que señala que “es preferible una solución aproximada a un diagnóstico preciso que una solución exacta a un diagnóstico aproximado”. Además, la circunstancia de que en los últimos años se haya producido un uso creciente de la combinación de métodos cuantitativos y cualitativos revela también el potencial del método de la triangulación y los vínculos de integración de los niveles micro y macro. En este sentido, la etnografía lo que hace es proporcionar los datos necesarios, en un primer nivel, para llevar a cabo este proceso y, a partir de identificar y caracterizar el problema, sentar las bases para poder evaluarlo, para poder ofrecer un diagnóstico lo más preciso posible.

Por otro lado, se reafirma el uso del método etnográfico como medio útil para identificar y abordar de los fenómenos sociales. Su creciente uso durante los últimos años y la adopción que de él han hecho otras disciplinas demuestran su utilidad de aplicación a una gran variedad de situaciones y problemáticas actuales. La etnografía proporciona al investigador un camino para examinar el conocimiento y el comportamiento de las personas que participan en un grupo social y el modo en que éstas viven e interpretan sus experiencias. De forma simultánea, este método requiere, por parte de los investigadores, contextualizar estas formas de vida en el ámbito en el que se dan y los vínculos que éstas puedan tener con unidades sociales globales. Hay que examinar aquello que la gente dice, aquello que se le comunica verbalmente al investigador, y aquello que la gente hace, es decir, aquello que el investigador observa de cerca y de forma directa, en un intento por comprender el modo en que la vida cotidiana se conforma y se organiza. En el caso del estudio del comportamiento alimentario, de lo que se trata es, en primera instancia, de analizar el *décalage* que, recurrentemente, se produce entre el discurso verbal y las prácticas reales, entre las perspectivas *emic* y *etic* y conseguir, por otro lado, vincular el comportamiento relativo

a la comida desde una visión holista con otras cuestiones más generales: los valores y prácticas alimentarias en relación con una lógica cultural más amplia.

Los estudios antropológicos especializados en alimentación iniciados a principios de los años treinta del pasado siglo, continúan proporcionando, hoy, los conceptos, las categorías e, incluso, los métodos para analizar las relaciones entre alimentación y cultura. La antropología social sigue siendo, en este sentido, tan oportuna o más que a principios del siglo pasado. A determinados niveles, especialmente en el ámbito de acción de políticas internacionales destinadas a sociedades del Tercer Mundo, aunque no sólo, se requiere de la antropología social para discutir, aconsejar y sugerir soluciones a los problemas alimentarios y nutricionales; pero, ahora como entonces, estos informes continúan teniendo un impacto limitado en las políticas alimentarias. Basta un repaso a los problemas que acabamos de esbozar: algunos son nuevos, pero otros forman parte de viejos conflictos. El objetivo prioritario debe seguir siendo la promoción de investigaciones destinadas primordialmente a posibilitar la colaboración entre diferentes disciplinas relacionadas que enfaticen las similitudes y desmonten los mitos creados en torno a las diferencias que obstaculizan esta colaboración. Se debe seguir trabajando en lo que podría denominarse "antropología del conocimiento" respecto a las ideas generadas por los grupos de científicos y burócratas que gobiernan las políticas agronómicas y nutricionales locales e internacionales. Se debe seguir trabajando en conocer cómo afectan los factores socioculturales, políticos y económicos que subyacen a los distintos comportamientos alimentarios sociales e individuales y, en definitiva, se debe seguir trabajando en conocer las consecuencias que los diferentes tipos de políticas alimentarias y económicas tienen sobre aprovisionamiento, distribución y consumo y cuáles generan mayores desigualdades sociales o entrañan mayores riesgos para la salud o el medio ambiente entre las poblaciones. Con ello no sólo podrán caracterizarse y documentarse los entresijos del sistema alimentario, sino lo que, a nuestro entender, debe ser más importante: estar en disposición de dar cuenta de los mecanismos que guían su transformación y también sus efectos.

Las posibilidades de la antropología de la alimentación son, a priori, amplias. Es cierto que todo lo que concierne a la evolución presente y futura del consumo alimentario constituye hoy una encrucijada económica y política relevante. En este contexto, los científicos sociales son interpelados por los políticos, tecnólogos, los especialistas en marketing y por el resto de científicos cuando no encuentran soluciones a los problemas desde sus propias áreas o disciplinas. Desde esta perspectiva, de acuerdo con Grignon (1995), la situación del antropólogo o el sociólogo es pretexto por excelencia en las comisiones y comités donde coinciden técnicos e investigadores biomédicos, cocineros y tecnólogos, ganaderos y economistas. Normalmente se reclaman los conocimientos socioantropológicos cuando ellos ya han probado encontrar salidas "sociales" a los conflictos partiendo de su convencimiento de que los consumidores son irracionales, ignorantes, de que sus costumbres son arcaicas o, en definitiva, de sus “errores” (sin tener en cuenta, por ejemplo, que algunos de los “errores populares” de hoy fueron “verdades científicas” ayer). Sabemos que actuar así es empezar la casa por el tejado: dar solución a problemas que no han sido previamente reconocidos y comprendidos. Sin embargo este es el tipo de planteamiento al uso más frecuente: delimitar, medir, evaluar los fenómenos sin antes haberlos descrito e identificado detalladamente; actuar e intervenir sobre el comportamiento individual o grupal de unos sujetos cuyas identidades han sido inventadas -en el sentido de construidas- por un conocimiento extraordinariamente especializado, en

este caso el nutricional o el economicista, que desearía dirigirse a un público flexible y moldeable a su antojo.

Esta arquitectura sin cimientos, lógicamente tiene muchas posibilidades de derrumbarse sobre sí misma. Por esta razón, debe evitarse lo que Grignon (1995, 63) denomina una "sociología de servicio" orientada exclusivamente por la demanda y por sus objetivos, conducida a trabajar con nociones triviales desde el punto de vista del conocimiento antropológico global, sometida a la competencia o, peor, a la atracción del marketing y poco capaz de tomar distancia en relación con las problemáticas, las teorías y los temas en los que está determinada a estudiar. Una cuestión es tener el firme convencimiento de que una parte del trabajo del antropólogo o sociólogo debe consistir en intentar comprender y, si cabe, resolver problemas y otra dar juego a una demanda que lo único que exige de dicho trabajo es "poner la guinda" a un pastel elaborado, siguiendo la metáfora, por "otros pasteleros", en el sentido de que es invitado a discurrir más o menos sabiamente en torno a ideas recibidas del mundo agroalimentario, del medio médico o de la gastronomía, pero no del mundo derivado de su propia observación y delimitación. Los modelos alimentarios aparecen como el resultado de una larga serie de interacciones entre lo social y lo biológico y, por consiguiente, su investigación no se justifica sólo por la preocupación de la conservación de una herencia que testimonia una época, sino por el interés de comprender el funcionamiento y la dinámica de un cuerpo de conocimientos operativos a través del cual los grupos sociales se inscriben en su medio.

Habida cuenta del interés de tantos diferentes sectores, públicos y privados, por mejorar nuestra alimentación, es necesario insistir en que, para comer mejor, debemos saber más sobre las causas y consecuencias prácticas de nuestros mudables hábitos alimentarios. Debemos considerar las prácticas nocivas para la salud, también, como aspectos de la vida cultural y determinados por factores socioculturales. En este sentido, hacen falta, por ejemplo, estudios que determinen los efectos de la escolaridad precoz y de la prolongación de la misma, de la presión del entorno, de las conductas adoptadas para hacer frente a las situaciones vitales, del apoyo social y de las condiciones ambientales, sobre los estilos de vida y sobre las posibilidades y las imposibilidades de cambiar la conducta. Una cuestión muy importante, en definitiva es averiguar por qué motivo o motivos la gente, a pesar de que conoce las consecuencias, se comporta de forma supuestamente arriesgada para la salud (un ejemplo controvertido: mujeres que no dejan de fumar por temor a engordar). También es cierto, desgraciadamente, que las exigencias cotidianas de mucha gente no permiten un régimen o un estilo de vida de esas características, más equilibrado y más conveniente para su salud, poniendo de manifiesto, una vez más, que para cambiar de dieta es necesario, en muchos casos, cambiar de vida, lo cual no siempre resulta fácil, incluso aunque amenace la enfermedad. Así pues, para comprender los comportamientos alimentarios de una población resulta indispensable considerar las interacciones complejas entre alimentación, sociedad y cultura. Por esta razón, hace falta, como señalaba Baudrillard, una *teoría* para el consumo en general, y para el consumo alimentario en particular, que pueda restituir los datos cuantitativos a una lógica de las significaciones:

> "Lo que debe ponerse en tela de juicio no son los coeficientes sino la ruptura epistemológica que hace pasar de una definición del consumo en términos de balance calórico, energético, en términos de gastos y de presupuestos familiares (definición tranquilizadora, que permite racionalizar el consumo como función derivada de la productividad y sacar fáciles conclusiones ideológicas sobre los valores nominales de las cifras) a una definición planteada en términos de estructura social, de cálculo de signos y de diferencias, donde el "consumo de bienes materiales" signifique una cierta relación con el grupo, cierta relación con la cultura... En resumen: donde el consumo sólo adquiera su sentido en relación estructural con todos los demás comportamientos sociales" (Baudrillard, 1974: 33).

En definitiva, con este libro hemos pretendido, por un lado, dar cuenta de las aportaciones de la antropología social a una mejor comprensión del fenómeno alimentario; y, por otro, tender algunos puentes que permitan llevar *lo cultural* a aquellas ciencias más enfrascadas en los determinismos de la naturaleza y la biología, como son las disciplinas biomédicas que parecen detentar el monopolio sobre el "conocimiento alimentario".

BIBLIOGRAFIA

AAKER, A.A y MYERS, J.G.:
1991 *Management de la publicidad. Perspectivas prácticas*, Barcelona, Hispano Europea.

ABRAHAMSSON, L.
1979 "The mother's choice of food for herself and her baby", en BLIX, G. (Ed.):*The Mother-Child Dyad: Dietary aspects*. Upsala, Alkquist and Wiksells.

ABRIC, J.C.
1994 "Les représentations sociales: aspects théoriques", en VVAA: *Practiques socials et representations*, París, PUF.

ADAMS, C.
1990 *The sexual politics of meat: a feminist-vegetarian critical theory.* Nueva Yord, Contiumm Publising.

ADORNO, Th. W.
1967 *La influencia social masiva.* Valparaíso, Ediciones Universitarias.

AGULLÓ, Ferran
1933 [1990] *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona, Altafulla.

AIMEZ, Pierre
1979 "Psychopatologie de l'alimentation quotidienne", *Communications*, 31: 93-106.

AINSWORTH, G.
1988 "Antropología biológica, nutrición y alimentación" en AINSWORTH, G. et al.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/UNESCO.

AJUNTAMENT DE BARCELONA
1990 *Estudi sobre hàbits de compra a la ciutat de Barcelona. Resum de resultats dades més significatives*. Barcelona, Area de Proveïments i Consum.

ALONSO, L.E.
1988 *La mirada cualitativa en sociología.* Madrid, Fundamentos.

2001 "Trabajo y postmodernidad: el empleo débil", en BARRAT-BROWN, M.: *Comercio justo, comercio injusto.* Barcelona, Icaria.

ALONSO, L.E. y CONDE, F.
1994 *Historia del consumo en España. Una aproximación a sus orígenes y primer desarrollo*. Madrid, Debate.

ANDERSEN CONSULTING
1990 *El sector alimentario español en la década de los '90*. Madrid.

ANDREWS, C.
1988 *Catalan cuisine. Europe's Last Great Culinary Secret*. Nova York, Atheneum.

ANSELMINO, M.A.
1987 *Factors influencing the emergence and acceptance of food innovations in twentieth-century American*, Columbia, University Teachers College.

APFELBAUM, M.
1989 "La recherche face aux peurs du Siècle", en *Autrement. Nourritures*, 108: 180-183.

APFELBAUM, M. (dir.)
1998 *Risques et peurs alimentaires,* París, Odil Jacob.

APFELDORFER, G. (Director)
1994 *Traité de l'alimentation et du corps*. París, Flammarion.

APFELDORFER, G.
1995 *L'Anorexie, boulimie, obésité.* París, Flammarion.

ARGENTE del CASTILLO, B.
1924 *La reforma agraria*. Madrid, Real Academia de Ciencias Morales y Políticas.

ARIÈS, P.
1997 *Les fils de McDo,la McDonalisation du monde.* París, L'Harmattan.

ARONSON, N.
1980 "Working up an appetite", en KAPLAN, J.R. (ed.): *A woman's conflict: The special Relationship Between woman and food*, Nueva Jersey, Prentice-Hall Inc. Englewood clifts.

ASCHER, F.
2005 *Le mangeur hipermoderne*. París, Odile Jacob.

ATIENZA, J y LUJÁN, J.L.
1999 "La imagen social de las nuevas tecnologías biológicas en España", Informe (Resultados del estudio 2213). Madrid, C.I.S.

ATKINS, P. y BOWLER, I:
2001 *Food in society. Economy, culture, geography.* Nueva York, Arnold.

ATKINSON, P.
1983 "Eating virtue", en MURCOTT, A. (Ed .): *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. Hants, Gower Publishing. pp. 9-17.
1980 "The symbolic significance of health foods", en TURNER, M.R.(ed.): *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

AYMARD, M; GRIGNON, C, y SABBAN, F.
1993 *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux.* París, Éditions MSH-INRA.

BAAS, M. A.; WAKEFIELD, L. M.; y KOLASA, K. M.
1979 *Community nutrition and individual food behaviour*. Minnessota Burgess Publs.

BACK, Kurt W.
1977 "Food, sex and theory", en FITZGERALD, T.K. (Ed.), *Nutrition and Anthropology Action*, pp. 24-34, Amsterdam, Van Gorcum.

BALANDIER, G.
1971 *Sens et puissance.* París, PUF.
1988 *Le désodre.* París, Fayard.

BARANDA, L.; FLORES, J.L.
1990 *Dades estadístiques bàsiques de l'Enquesta de la Regió Metropolitana de Barcelona.* Institut d'Estudis Metropolitans, Barcelona.

BARDAJI, T.
1993 [1928] *Indice culinario*. Zaragoza, La Val de Onsera.

BARKER, T.C et al.
1966 *Our changing fare.* Londres, MacGibbon and Kee.

BARRAU, J.
1983 *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. París, Temps Actuels.

BARTHES, Roland
1961 "Pour une psicho-sociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales*, 16: 977-986. "Rhétorique de l'image", París, *Communications,* 4, pág. 40-51.
1975 "Lecture de Brillart-Savarin", en BRILLART-SAVARIN, A: *La physiologie du goût.* París, reed. Herman, 1975.
1980 *Mitologías.* Madrid, Siglo XXI.
1990 *La aventura semiológica.* Barcelona, Paidós.

BARTKY, S.L.
1990 *Feminity and domination: studies in the phenomenology of opression,* Nueva York, Routledge.

BASTIDE, R.
1971 *Anthropologie appliqué,* París, Payot.

BATAILLE-BENGUIGUI, M.C. y COUSIN, F. (Comps.)
1996 *Cuisines. Reflets des societés.* París: Editions Sepia-Musée de l'Homme.

BAUDRILLARD, J.
1974 *La sociedad de consumo*. Barcelona, Plaza y Janés.
1974b *La economía práctica del signo*, Madrid, Siglo XXI.
1990 "Publicidad absoluta, publicidad cero" *Revista de Occidente*, nº 92 (5).

BAUMAN, Z.

1998 *Freedom,* Londres, Open University Press.
2001 *La postmodernidad y sus descontentos,* Madrid, Akal.

BAZO, M. T.
1990 *La sociedad anciana.* Madrid, Siglo XXI.
1996 "Aportaciones de las personas mayores a la sociedad: análisis sociológico" en *Reis*, 73: (*Sociología de la vejez*), pp. 209-225.

BEARDSWORTH, A. y KEIL, T.
1992 "The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers", *The Sociological Review,* 40 (2).
1997 *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society,* Londres, Routledge.

BECK, U.
1994 "D'une théorie critique de la société vers la théorie d'une autocritique sociale", *Déviance et Société, vol. 18, 3 , 1994.*
1996 *La sociedad del riesgo, Hacia una nueva modernidad*, Barcelona, Paidós.
2002 *La sociedad del riesgo global,* Madrid, Siglo XXI.

BELL, R.
1985 *Holy Anorexia,* Chicago, University of Chicago Press.

BELL, D. y VALENTINE, G.
1997 *Consuming geographies: We are where we eat,* Routlege, Londres.

BELLABY, P.
1990 "To risk or no to risk?. Uses and limitation of Mary Douglas on risk-acceptability for understanding health and safety at work and road accidents, *Journal of the American Academy of Arts and Sciencies,* vol. 119, nº 4: 465-483.

BENDER, A.E.
1988 "The influence of food processing on nutrition", en MOYAL, M.F. (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext.

BENEDICT, R.
1946 *Patterns of culture,* Nueva York, Mentor Books.

BENSON, J.S.
1979 "Perceived costs of combining career and family history on adult role decisions", en HARNETT, O. *et alii* (ed.): *Women: sex- role stereotyping*, Londres, Tavistock.

BERARD, L. e MARCHENAY, Ph.
2005 "Des productions de terroir aux cuisines localisées :quelques remarques sur l'héritage partagé et la labellisation", en *Sabores del mediterráneo*. Barcelona, IEMED, pp. 22-231.

BÉRARD, L.; CONTRERAS, J.; y MARCHENAY, Ph. (Eds.)
1996 *Los productos de la tierra en Europa del Sur. Agricultura y Sociedad* (número monográfico), núms. 80-81 (3-4).

BERGER, P y LUCKMANN, T.
1986 *La construction sociale de la realité*, París, Méridien Klincksieck.

BERTIÈRE, M. C. *et al.* (Eds.)
1999 *Nutrition et vieillissement*, Paris, Serdi Edition.

BETTONICA, L.
1982 "Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española" en VVAA: *Conferencias culinarias*, Barcelona, Tusquets.

BLANCAFORT, A.
1990 "La gran invasión. Las multinacionales se zampan el mercado alimentario español", *Economics*, nº 28.

BLOND, G.
1989 *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona, Caralt.

BOCOCK, R.
1993 *Consumption.* Londres, Routledge.

BODI-GENFROT, S. y ORFALI, K.
1989 "Modelos extranjeros", en Aries, Ph. y Duby, G.: *Historia de la vida privada*, V. Madrid, Editorial Taurus, pp. 527-613.

BOLTANSKI, L. y THÉVENOT, L.
1991 *De la justification: les économies de la grandeur*. París, Gallimard.

BONNAIN-MOERDYCK, R.
1980 "Sur la cuisine traditionelle comme culte culinaire du passé", *Ethnologie Française,* 10 (3).

BONNAIN, R.
1981 "La économie de la sociabilité : entraide, échanges et rélations de voisinage dans un village pyréneen », en *Les baronnies des Pyrénées*, pp. 169-183. París, Editions de l'E.H.E.S.S

BONVALET, C. y MERLIN, P.
1988 *Transformation de la famille et habitat*. París, Presses Universitaires de France.

BORDO, S.
1993 *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture an The Body*, Berkeley: University of California Press.

BOORSTIN, D.
1971 *L'image.* París, U.G.E.

BOSE, Ch.
1979 "Technology and the changes in the division of labor in the American home", *Women's Studies International Quarterly*, 2 (3): 295-304.

BOURDEAU, L.
1984 *Histoire de l'alimentation.* París, Alcan.

BOURDIEU, P.
1976 "Anatomie du goût", *Actes de la recherche en Sciences Sociales,* octubre.
1986 "L'illusion biographique", en Actes de la Recherche en Sciences Sociales, 1986; 62-63: 69-72.
1988 *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus.

BOUTELOU, C. i E.
1801 *Tratado de la huerta ó método de cultivar toda clase de hortalizas*. Madrid, Imprenta de Villalpando.

BRATMAN, S.
2001 *Health Food Junkies : Ortorexia nervosa : Overcoming the Obsession with Healthful Eating*. Nueva York, Broadway Books.

BRAUDEL, F.
1979 *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVè-XVIIIè siècle,* París, Armand Colin.

BREDAHL, L.
1999 "Consumers' Cognitions with regard to genetically modified foods. Results of a qualitative study in four countries", *Appetite,*, 33: 343-360.

BREÉ, J.
1995 *Los niños, el consumo y el marketing*, Barcelona, Paidós Comunicación.

BREWSTER, L y M.F. JACOBSON
1978 *The changing american diet*. Washington, Center for Science in the Public Interest.

BRILLART-SAVARIN, A.
1841 *La physiologie du goût,* París, Charpentier.

BRIZ, J. (ed.)
1990 *Publicidad en el sistema agroalimentario. Un análisis comparativo internacional*, Madrid, Mundi-Prensa.

BROWN, N.
1980 "Some observations on family eating patterns", en TURNER M.R (ed.): *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

BRUCH, H.
1974 *Eating disorders: obesity, anorexia nervosa and the person within*, Londres, Routledge and Kegan Paul.
1978 *The golden Cage: The Enigma of Anorexia Nerviosa*, New York: Vintage.

BRUMBERG, J.J.

1988 *Fasting girls. The emergence of Anorexia Nervosa as a Modern Desease*, Cambridge, Harvard University Press.

BURNETT, J.
1979 *Plenty and want: A social history of diet in England from 1815 to the present day*. Londres, Scholar Prs.

BURR, V.
1996 *Introducció al construccionisme social*, Barcelona, Edicions Proa-UOC.

CABANAC, M.
1971 "Physiological role of pleasure", en *Science*, 173: 1103-1007.

CABRE, A.; PUJADAS, I.
1988 "La població de Barcelona i els seus posibles futurs. Informe per al pla estratègic Barcelona, 2000." Centre d'Estudis Demogràfics, Bellaterra, UAB.

CACERES, J. et al.
2001 "Percepción de la biotecnología agroalimentaria en Europa", *Ciencia, Medicina, Comunicación y Cultura*, nº XXI, julio-diciembre.

CALVO, E.
1980 "De la contribution actualle des Sciences Sociales à la connaissance de l'alimentation", *Ethnologie Française,* 10 (3).
1981 "Migration et alimentation", *Social Science Information,* 21 (3).

CAMBRA OFICIAL DE COMERÇ, INDUSTRIA I NAVEGACIO DE BARCELONA
1992 *Atlas Comercial de Catalunya 1990*, Barcelona.

CANTARERO, L.
2002 "Preferencias alimentarias y valores de los *neorrurales*. Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense", en GRACIA, M. (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel.

CAPATTI, A.
1989 *Le gôut du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, París, Albin Michel.
1989a "L'avenir archaïque de la gastronomie", *Autrement,* nº 108.

CAPLAN, P. (ed)
1997 *Food, health and identity*, Londres, Routledge.

CAPLAN, P. et al.
1998 *Studying food choice in its social and cultural contexts: approaches from a social anthropological perspective,* en MURCOTT, A (ed): *The Nation's Diet,* Londres. Logman..

CARNEY, O. (ed.).
1995 *Fast-food, sotck cars and rock-n-roll. Place and Space in American Pop Culture,* Maryland, Rowman and Littlefield Publishers, Inc.

CARO, A.
1994 *La publicidad que vivimos*, Madrid, Eresma y Celeste.

CARSON, I. y RITCHIE, A.
1986 *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza Editorial

CARRASCO, S.
1986 *Una aproximación a la Antropología de la alimentación: higienismo y alimentación obrera en Sabadell durante el cambio de siglo*, Tesis de Licenciatura, Bellaterra, Universitat Autónoma de Barcelona.
1992 *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra, servei de Publicacions Universitat Autònoma de Barcelona.
1992b "Cultura, Alimentación y Salud: Una aproximación al caso de Catalunya a través de las mujeres", Resumen lección magistral, U.A.B.
1993 "L'enculturació alimentària dels infants a la Catalunya urbana. Notes sobre un estudi de cas", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2.
2002 "Enculturación y riesgo nutricional en la Cataluña urbana: una aproximación etnográfica", en GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel.

CARTAY, Rafael
1992 *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal (Venezuela), Fundación Polar.

CASPER, R.C. et ali.
1990 "Wheight and dieting concerns in adolescents, fashion o symptom?, *Pediatrics*, 86 (3): 384-390.

CASTEL, R.
1981 *La gestión des risques. De l'antipsychiatrie à l'après psychanalyse*. París, Ed. Minuit.

CASTEL, F., CASTEL, R. e LOVELL, A.
1980 *La sociedad psiquiátrica avanzada*. Barcelona, Anagrama.

CASTELLS, M.
1996 *Nutrición y prensa*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid (tesis doctoral).

CAZES-VALETTE, G.
1997 "La vache folle", en *Cultures, nourriture*, pp. 205-233. París, Maison des Cultures du Monde

C.E.C.U.
1990 *Jornadas "Mujer, Publicidad y Consumo"*. Madrid.

CHABERT, L.
1989 "Emballé c'est vendu!" *Autrement*, nº 108.

CHANG, K.C. (Ed.).

1977 *Food in Chinese cultura. Anthropological and historical perspectives*. New Haven, Yale Univers. Press.

CHARLES, N. y M. KERR
1987 "Just the WAy It Is: Gender and Age Differences in Family Food Consumption", en BRANNEN, J. y G. WILSON (Eds.): *Give and take in families. Studie sin resource distribution*, pp. 155-174. Londres, Allen & Unwin.

CHARMET, P.H.
1976 "Le publicité et les media comme facteurs de modification du comportement alimentaire", *Annales de la Nutrition et de l'Alimentation*, 30: 481-490.

CHAVEZ, A y MARTINEZ. C.
1979 *Nutrición y desarrollo infantil*, México, Interamericana.

CHATEAURAYNAUD, F. y TORNY, D.
1999 "Surveiller et contenir: un monde peuplé de prions", en CHATEAURAYNAUD, F. y TORNY, D. (eds.) : *Les sombres precurseurs. Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*, París, Éditions de l'EHESS.

CHÂTELET, N.
1989 "Conversation avec une anorexique et une boulimique", *Autrement*, nº 108.

CHAUDRON, M. *et al.*
1995 "Pratiques culinaires et organisation domestique", , en Eizner, N. (ed.): *Voyage en alimentation*, Paris, A.R.F. éditions, p. 101-108.

CHERNIN, K.
1985 *The hungry self: Women, Eating and Identity*, Nueva York: Harper and Row.

CHEVEIGNÉ, S. *et al.*
2002 *Les biotechnologies en débat*. *Pour une démocartie scientifique*, París, Éd. Balland.

CHIVA, M.
1979 "Comment la personne se construit en mangeant, en *Communications*, 31: 107-118

CHIVA, M y NAHOUM, V.
1981 "Miroir, miroir au mur. Suis-je la plus belle du royaume? Ou, alimentation, esthetique et canons de beauté, *Social Sciences Information*, 20.

CHOMBART de LAUWE
1956 *La vie quotidienne des familles ouvrières*. París, CNRS.

C.I.S. (CENTRO DE INVESTIGACIONES SOCIOLOGICAS)
1984 *Mujer y publicidad*, estudio 1.384, Madrid.
1984 *La desigualdad social en la vida familia y doméstica*, estudio 1433, Madrid.
1989 *La tercera edad*. Madrid.
1996 *Ciencia y tecnología*, Estudio 2213, Madrid.
1997 *La ciencia avanza*, Estudio 2242, Madrid.
1997ª *La soledad de las personas mayore*s. Madrid.

1990 *Permanencia y cambio en la familia española,* Estudios y Encuestas 18, Madrid.
2000 *Los españoles y los medios de comunicación*, estudio 2396, Madrid.
2000ª *La calidad de vida de los españoles*. Madrid.
2001a *Opiniones y actitudes de los españoles hacia la biotecnología,* Estudio 2414, Madrid.
2001b *Opiniones y actitudes de los españoles hacia la biotecnología,* Estudio 2412, Madrid.
2002 *El cuidado de los mayores*. Madrid.

CLÉMENT, S.
1997 "Qualités de vie de la vieillesse ordinaire", *Prévenir*, n°33: 169-175.

COBOS, J. y LUQUE-ROMERO, A.
1995 "Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso de la presente centuria" en GARRIDO, A. (comp): *Cultura alimentaria de España y América"*, La Val de Onsera, Huesca.

COBO, Padre Bernabé
[1656] *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1956.

COHEN, Y.
1977 "Patrones de consumo" en *Enciclopedia Internacional de las Ciencias Sociales*. Madrid, Aguilar.

COL.LEGI OFICIAL DE METGES DE BARCELONA
2005 "Detecció i orientacions terapeùtiques en els trastonrs dels comportaments alimentaris", *Quaderns de Bona Praxi*, 19: 4.

COMAS D'ARGEMIR, D.
1990 "Trabajo, ideología y divisiones sociales: las representaciones ideológicas en la segregación laboral", Granada, V Congreso de Antropología, 1990 b.
1995 *Trabajo, género, cultura. La construcción de desigualdades entre hombres y mujeres,* Barcelona, Icaria/I.C.A.
1998 *Antropología económica,* Barcelona, Editorial Ariel.

COMAS D'ARGEMIR, D.; ARASA, E; i ROCA, J.
1990 a "Valor del tiempo y valor del trabajo en la vida de las mujeres", *V Congreso de Antropología*. Granada.

COMAS D'ARGEMIR, D. *et al.*
1990b *Vides de Dona. Treball, familia i sociabilitat entre les dones de classes populars (1900-1960),* Barcelona, Alta Fulla.

CONRAD, P. y SCHNEIDER, J.W.
1980 *Deviance and Medicalization: From Badness to Sickness,* St. Louis: C.V. Mosby.

CONTRERAS, J.
1993a *Antropología de la alimentación,* Madrid, Eudema.
1993b "La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2.

1995b "¿Sabemos realmente lo que comemos?. El porqué de una antropología de la alimentación" en GARRIDO, A. (comp): *Cultura alimentaria de España y América"*, La Val de Onsera, Huesca.
1995c "Els desenvolupaments teòrics de l'antropologia económica", en FRIGOLÉ, J. *et al.*: *Antropología Social*, Barcelona, Edicions Proa.
1996 "Estadísticas y pautas de consumo: ¿sabemos realmente lo que comemos?", Institut Català de la Medieterrània: *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria, 137-162.
1997 "Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España", *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, pp. 417-451. Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas.
1999 "Tierra, cocina e identidad", en GARRIDO, A. (comp.): *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación,* Huesca: La Val de Onsera, 1999.
1999 "Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX", *Anuario de Psicología*, 30 (2): 25-42.
2002 "Los aspectos culturales en el consumo de carne", en GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.
2002a "La obesidad: una perpectiva sociocultural", *Nutrición y Obesidad*, 5 (6): 275-286.

CONTRERAS, J. (comp):
1995a *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres,* Barecelona, Universidad de Barcelona.

CONTRERAS, J. y ESPEITX, E.
2002 "'Tercera edad' y aprovisionamiento alimentario: entre la autonomía, las ayudas y el cuidado", *Nutrición y Obesidad*, 5 (5): 209-222.

COOK, I. *et al.*
1999 "Eating into Britishness: multicultural imaganarieees and the identity politics of food", en ROSENEIL, S y SEYMOUR, J.(eds)*: Practising identities: power and resistence,* Basingstoke: Macmillan.

CORBEAU, J.P.
1997a "Socialité, sociabilité et sauce toujours", *Cultures, Nourritures,* Internationale de l'Imaginaire, Babel/Actas Sud.
1997b "Pour une représentation sociologique du mangeur", *Économies et sociétés,* Développement agroalimentaire, 23.

CORCUFF, Ph.
1997 *Las nuevas sociologías*, Madrid, Alianza Editorial.

CORDON, F.
1980 *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets editores.

COSTA, R.
1993 *La cocina varonil*, Madrid, Alianza Editorial.

COUNIHAN, C.M.
1999 *The anthropology of food and body. Gender, meaning and power*, London: Routledge.

COUNIHAN, C.M y KAPLAN, S.L.
1998 *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.

COVENEY, J.
1996 "The government and ethics of nutrition", Tesis Doctoral, Australia, Murdoch University.
1998 "The government and ethics of health promotion: the importance of Michel Foucault" , *Health Education Research*.

CRAWLEY, E.A.
1902 *The mystic Rose: a study of primitive marriage and of primitive thought in its bearing on marriage,* Londres.

C.R.É.D.O.C.
2001 "Manger est perçu comme présentant davantge de risques", *Consommation et modes de vie,* nº 148, abril.

CRIBIER, F.
1988 "Le logement à l'heure de la retraite", en Bonvalet, C. y Merlin, P. (Eds.): *Transformation de la famille et habitat*. París, Presses Universitaires de France, pp.107-124.

CROSBY, A.W. Jr.
1972 *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Wesport, Greenwood Press.

CSORDAS, Th.(ed.)
1994 *Embodiment and experience,* Cambridge, Harvard University Press, 1994.

CUERDA, J.C. *et al*.
2000 *Relaciones Ciencia/Tecnología en torno a la biotecnología vegetal: el caso de Andalucía,* Sevilla, Instituto de Desarrollo Regional, Fundación Universitaria.

DALLA COSTA, M. y JAMES, S.
1975 *El poder de la mujer y la subversión de la comunidad,* Madrid, Siglo XXI.

DARE, Salle E.
1988 "Too many cooks? Food acceptability and women's work in the informal economy", en THOMPSON, D.M.H. (Ed.): 143-152.

DELFOSSE, C.
1989 "La Picardie à la recherche de sa cuisine régionale", en PELTRE, J. i THOUVENOT, c. (Eds.): *Alimentation et Régions,* pp. 423-438. Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

DEMUTH, G.
1988 "L'évolution des moeurs alimentaires", en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), John Libbery Eurotext.

DESCHAMPS, P. y SPYCKERRELLE, Y.

1988 "Errores alimentarios en el niño y salud de adulto", en HERCERBG S. et al. (cood.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención,* Madrid, CEA.

DEVAULT, M.L.
1991 *Feeding the family: the social organisation of caring as gendered work*, Chicago, Chicago University Press.

DEVEREUX, G.
1955 "Normal and abnormal" en DEVEREUX, G. : *Basic problems in ethnopychiatry*, Chicago, University of Chicago Press.

DICHTER, E.
1963 *La estrategia del deseo*, Buenos Aires, Huemel.

DINICOLA V.F.
1990 "Anorexia multiforme: self-starvation in historical. and cultural context" "Part I: Self-starvation as a historical chameleon"y "Part II: Anorexia nervosa as a culture-reactive syndrome", *Transcultural Psychiatric Research Review*, 27.

DODD, G.
1856 *The food of London*, Londres, Brown-Logman.

DOMENECH, I. i MARTI, F.
1914 *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*. Barcelona, Edición facsimil de Altafulla, 1982.

DOUGLAS, M.
1972 "Deciphering a meal", *Daedalus*, 101: 61-82.
1973 *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid, Siglo XXI.
1979 "Les structures du culinaire", *Communications*, 31: 145-170. (versión en castellano en CONTRERAS, J. (comp): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barecelona, Universidad de Barcelona, 1995).
1982 *In the Active Voice*. Londres, Routledge and Kegan Paul.
1984 "Standard social uses of food; introduction", DOUGLAS, M: *Food in the social order: Studies Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Nueva York, Rusell Sage Fundation.
1992 *Risk and blame: Essays in Cultural Theory*, Londres, Routledge.
1996 *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*, Barcelona, Paidós.
1999 *Estilos de pensar*, Barcelona, Gedisa.
2008 "The abominations of Leviticus", en INGLIS, D.; GIMLIN, D.; e THORPE, C- (Eds.): *Food. Critical Concepts in the Social Sciences*. Vol. I, pp. 259-273. Londres e Nueva York, Routledge.

DOUGLAS, M.; GROSS, J.
1980 "Food and culture: measuring the intrincacy of rule systems", *Social Science Information*, París, vol.19, nº 9.

DOUGLAS, M. y ISHERWOOD, B.

1979 *The world of goods. Towards an anthropology of consumption,* Nueva York, W.W. Norton.

DOUGLAS, M. y WILDAVSKY. A.
1983 *Risk and culture,* California, University of California Press.

DRAPER, H.H.
1983 "La dieta de los aborígenes esquimales bajo una perspectiva moderna" en BUXO, Mª J. (Ed.): *Cultura y ecología en las sociedades primitivas,* pp. 111-124. Barcelona, Mitre.

DRUMMOND, J.C.; WILBRAHAM, A.
1991 *The Englishman's Food. Five centuries of English Diet*, Londres, Pimlico.

DRYENFORTH, S. *et al.*
1980 "A woman's body in a man's world: a reveiw of findings on body image an weigth control ", en KAPLAN, J.R.(ed.): *A woman's conflict: The special relationship between woman and food,* Nueva Jersey, Prentice-Hall Englewood Clifts.

DUBOIS, C.
1941 "Food and hunger in Alor", en SPEIR, L. et al (eds): *Language, culture and personality: essays in memory of Edward Sapir*, Menasha, Wis, Sapir Mem.Publ.Fund.
1948 *The people of Alor. A social-psychological study of an East Indian island,* Minneapolis, University Minneapolis Press.

DUCLOS, P.
1996 "Puissance et faiblesse du concept de risque", *L'Année Sociologique*, 46 (2): 309-337.

DUMAZEDIER, Jean
1988 *La révolution culturelle du temps libre, 1968-1988*. París, Méridiens.

DUMONT, L.
1970 *Homo Hierachicus. Ensayo sobre el sistema de castas*. Madrid, Aguilar.

DUPIN, H.
1980 "Évolution des habitudes alimentaires et de la ration alimentaire des Français", *Ethnologie Française,*
DUPIN, H. y HERCBERG, S.
1988 "Establecimiento de las recomendaciones dietéticas. Complementariedad de las epidemiologías y otras disciplinas" en HERCBERG, S. *et alii* (cood.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, Madrid, CEA.
1998 "Evolución de la alimentación en los países en vías de desarrollo" en HERCBERG,S. *et al.* (cood.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención.* Madrid, CEA.

DURAND, J.
1970 "Rhétoriques et image publicitaire", *Communications,* nº 15.

DURAN, M.A.
1992 "Salud y sociedad", en *Mujer, trabajo y salud*, pp. 75-79.

DURAN, M.A. *et al.*
1988 *De puertas adentro*, Madrid, Ministerio de Cultura/Instituto de la Mujer.

DURKHEIM, E.
1960 *Les formes elementaires de la vie religieuse*, París: P.U.F..

DYHOUSE, S.
1977 "Good wives and little mothers: social anxieties and the schoolgirl's curriculum 1980-1920", *Oxford Reveiw of Education* (3(1): 21- 33

ECKSTEIN, E.F.
1980 *Food, people and nutrition*. Wesport, AVI.

EDELBROEK, W. y BRUENS, A.
1988 " Development and introduction of healthier snacks", en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), París, John Libbery Eurotext.

EDER, K.
1996 *The social construction of nature*. Londres, Sage Publications.

EIXIMENIS, F.
1983 [1384] *Com usar bé de beure e menjar*. Barcelona, Clàssic Curial.

ELIAS, N.
1983 *The court society*, Oxford, Blackwell.
1989 *El proceso de la civilización*, Madrid, F.C.E..

ELTON, G.A.H.
1978 « European diets in relation to standards of need » en YUDKIN, J. (Ed): *Diet of man, needs and wants*. Londres, Applied Sciences Publish., pp 25-45.

EMMETT, M.
1962 "Pill, Pedlars, Profits and Power", *Media information Australia*, nº 65.

ENGELS, F.
1969 [1845] *The Conditions of the Working Class in England*. Londres, Granada.

ENQUESTA NUTRICIONAL DE CATALUNYA
2004 Direcció General de Salut Pública. Barcelona.

ESCOBAR, A.
1997 "Antropología y desarrollo", en *Rics*, Unesco, 154 (disponible en www.unesco.org/issj/rics154/escobarspa.html).

ESPEITX, E.
2000 "La patrimonialització de la cuina regional", en *Estudis d'Història Agrària*, nº 13: 157-179.

ESPEITX, E. y GRACIA, M.
1999 "La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones", *Áreas. Revista de Ciencias Sociales,* 19.

ESPEITX, E; CACERES, J, MASSANES, A.
2001 *Com a la llosa res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i l'Alt Urgell,* Temes de Etnologia de Catalunya, Barcelona, Generalitat de Catalunya 2001.

ESPINÀS, J. Mª
1985 *Del rebost i de la taula*. Barcelona, Editorial Pórtic.

ESPINET, M.
1984 *El espacio culinario*, Barcelona, Tusquets.

ESTEVA, G.
1988 "Detener la ayuda y el desarrollo: una respuesta al hambre", en *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona, serbal, pp. 108-134.

ESTEVEZ, Fernando
1999 "Descongelando cultura. Alimentación, museos y representación", *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*, pp. 117-131. Zaragoza, La Val de Onsera.

EUROBAROMETRO
1996 *European, science and technology,* (http://www.infogm.fr).
1999 *European, science and technology,* (http://www.infogm.fr).
2001 *European, science and technology,* (http://www.infogm.fr).

EXTON-SMITH, A.N.
1980 "Eating habits of the elderly", en Turner, M.R. (Ed.): *Nutrition and Lifestyles*. Londres, pp. 179-193. Applied Science Publishers [Traducción castellana en: Contreras, J. (Ed.): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, 1995; pp. 239-256. Edicions de la Universitat de Barcelona].

EVANS-PRITCHARD E.
1977 *Los Nuer*. Barcelona, Anagrama.

EWALD, F.
1996 "Philosophie de la précaution", *L'Année Sociologique*, 46 (2) : 383-412.

EWEN, S.
1983 *Consciences sous influence. Publicité et genèse de la societé de consommation*, París, Aubrier Montaigne.

FABREGAS, X.
1982 *De la cuina al menjador*. Barcelona, Edicions de la Magrana.

FABRI, P.

1990 "La fuerza de la ficción" en *Publicidad: Semiótica e ideología,* Cuadernos Contrapunto, Madrid.

FALUDI, S.
1991 *Backlash: The Undeclared War Against American Women.* Nueva York, Crown.

F.A.O.
2002 *20 preguntas sobre los alimentos genéticamente modificados (GM) (*http://www.fao.org)
2003 *El estado de inseguridad en el mundo 2003 (*http://www.fao.org; 23/10/03)

FARB, P. y ARMELAGOS, G.
1985 *Anthropologie des coutumes alimentaires*. París, Denoël.

FEATHERSTONE, M.
2000 *Body modification.* Londres, Sage Publications.

FENELL, G., PHILLIPSON, C. y EVERS, H.
1994 *The Sociology of Old Age*. Londres, Open University Press.

FENTON, A y T.M. OWEN (Eds.)
1977 *Food in perspective. Procedings of the Third Internacional Conference on Ethnological Food Research*. Edimburgo, John Donald Pub.
FENTON, A.; KISBAN, E.
1986 *Food in change. Eating habits from the middle ages to the present day.* Edimburgo, John Donald Publishers.

FERNANDEZ, J.M.
1990 *Publicidad en TV. Los anuncios descubren la tele,* Madrid, Cámara de Comercio e Industria de Madrid.

FERNANDEZ, R.
1990 *A Simple Matter of Salt. An Ethnografy of Nutritional Deficiency in Spain.* California, University of California Press.
2002 "Creencia biocultural y profilaxis con productos yodados: el caso de *Escobinos",* en GRACIA, M. (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel.

FIDDES, N.
1991 *Meat. A Natural Symbol*. Londres, Routledge.

FIELDHOUSE, Paul
1986 *Food, nutrition, customs and culture.* Londres, Croom Helm.
1995 *Food & Nutrition: Customs and Culture,* Londres, Chapman & Hall.

FINE, B.
1996 *Consumption in age of affluence: the world of food.* Londres, Routledge.

FIRTH, R.

1959 *Social change in Tikopia,* Londres, Allen y Unwin.

FISCHLER, Claude
1979 "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", *Communications,* 31: 189-210.
1985 "Alimentation, cuisine et dientité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie,* 6: 171-192.
1990 *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. París, Odile Jacob.
1993 "Le bon et le saint, évolution de la sensibilité alimentaire des Français", *Cahiers de l'OCHA,* nº 1.
1995 *El homnívoro: el gusto la cocina y el cuerpo*. Barcelona. Anagrama.
1996 "La macdonalisation des moeurs", en FLANDRIN; J. L. y MONTANARI, M. (eds.): *Histoire de l'alimentation,* París, Fayard, 1996.
1998a "La maladie de la vache folle", en APFELBAUM, M. (dir.): *Risques et peurs alimentaires.* París, Odil Jacob.
1998b "Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires", *Cahiers de nutrition et de diététique,* 33 (5): 297-301.

FISCHLER, C.; GARINE, I.
1988 "Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea" en AINSWORTH, G. *et al*.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

FITZGERALD, T.K. (Ed.)
1977 *Nutrition and Anthropology action*. Amsterdam, Van Gorcum.

FJELLSTRÖM, C.; SIDEnWALL, B, y NYDAHL, M.
2001 "Food Intake and the Elderly. Social Aspects", en FREWER, L.; RISVIK, E. y SCHIFFERSTEIN (Eds.): *Food, people and Society. A European Perspective of Consumer's Food Choices*. Londres, Springer, pp. 197.211.

FLANDRIN, J.L.
1989 "Le lent cheminement de l'innovation alimentaire", *Nourritures. Autrement Revue*, 108: 68-74.
1989a "Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIXè siécle", en PELTRE, J. y THOUVENOT, C. (Eds.): *Alimentation et Régions*, pp. 347- 360. Nancy, Presses Universitaires de Nancy.
1989b "Le goût a son histoire" *Autrement,* nº 108, París.
1996 "L'alimentation paysanne en économie de subsistence", en Flandrin, J.L. y Montanari, M. Eds.) *Histoire de l'alimentation*. París, Fayard, pp. 597-627.

FLANDRIN; J. L. y MONTANARI, M. (eds.)
1996 *Histoire de l'alimentation,* París, Fayard.

FORTES, S. y M.
1936 "Food in the domestic economy of the Tallensi", *Africa,* 9.

FOSTER, G.
1969 *Antropología aplicada,* México, Fondo de Cultura Económica.

FOUCAULT, M.
1984 "Truth and power", en RABINOW, P (ed): *The Foucault Reader*, Nueva York, Pantheon.

FOWLES, J.
1996 *Advertising and Popular Culture,* Londres, SAGE Publications.

FOX, D. TH.
1981 *Children's television commercials and their nutrition knowledge and eating habits*, Montana, University of Montana.

FRAZER, J.G.
1906 *Questions on the Customs, Beliefs and Languages of Savage,* Cambridge, Cambridge University Press.

FRECKLETON, J.H. *et al*.
1989 "Public perception and understanding", en SPEDDING, C.R.W. (eds): *The human food chain,* Londres, Elsevier Applied Science.

FREEDMAN, R.L.(comp.)
1989 *Human Food Uses. A cross-cultural, comprehensive annoted bibliography,* Greenwood Press.

FREEMAN, M.
1977 « Sung », en CHANG, K.C (Ed) : CHANG, K.C. (Ed.): *Food in Chinese cultura. Anthropological and historical perspectives*. New Haven, Yale Univers. Press, pp. 141-176.

FREWER, L.J y SHEPHERD, R.
1995 "Ethical concerns and risk perceptions associated with the perceived need for regulation of the technology", *Agriculture and Human Values,* 12: 48-57.

FRIBOURG, J.
1996 "Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne", a Bataille-Benguigui, M.C. i Cousin, F. (comp.) *Cuisines. Reflets des sociétés,* Paris: Editions Sépia-Musée de l'Homme.

FRIEDAN, B.
1974 *La mística de la femineidad*. Madrid, Ediciones Júcar.

FROMENTIN, G.
1988 "Les substitutions des matières premières au sein des aliments", en MOYAL, M.F. (ed) *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext.

FUENZALIDA, F.
1970 "La matriz colonial de la comunidad de indígenas peruana", en *Revista del Museo Nacional*, XXXV: 92-123.

FUMEY, G.
2007 *L'alimentation géographique*. París, Université Paris-Sorbonne (París-IV), Laboratoire Espaces, nature et Culture.

FÜRST, E.L. *et al.* (eds)
1991 *Palatable worlds: sociocultural food studies,* Oslo, Solum Forlag.

GABR, M.
1988 "Nutrition and health problems in Arab Countries, present situation and prospects", en MOYAL, M.F (ed.): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics,* John Libbery Eurotext, París.

GALAN, P.; HERCERBG, S.
1988 "Las encuestas alimentarias: utilización en los estudios epidemiológicos de tipo nutricional" en HERCBERG, S. *et al.* (cood.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención.* Madrid, CEA.
1994 "Méthodes de mesure de la consommations alimentaire et techniques des enquêtes alimentaires", *Cahiers de nutrition et de dietétique,* 30.

GALBRAITH, J.K.
1984a *El nuevo estado industrial,* Barcelona, Ariel.
1984b *La sociedad opulenta,* Barcelona, Ariel.

GARCÍA, C.
2002 "El vegetarianismo ¿dieta prudente o estilo de vida?", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel.

GARDINER, J.
1975 "El papel del trabajo doméstico" en *El ama de casa bajo el capitalismo,* Barcelona, Anagrama.

GARFINKEL, P.E. y GARNER , D.M
1982 *Anorexia nervosa: a multidimensiol perspectiva,* Nueva York, Brunner/Mazel.

GARINE, Igor de
1972 "The social-cultural aspects of nutrition", *Ecology Food Nutrition,* 1.
1976 "Food, tradition and prestige", en WALCHER, D.N.; KRETCHMER, N.; y BARNETT, H.L. (Eds.): *Food, man and society,* pp. 150-173, Nueva York, Plenum Press.
1980 "Une anthropologie alimentaire des français?"*Ethnologie Française,* X(3): 227-238.
1993 "La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios", en *Antropologia de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea,* pp. 9-27. Sevilla, Fundación Machado.
1995 "Los aspectos socioculturales de la nutrición", en CONTRERAS, J.: *Alimentación y cultura,* Universidad de Barcelona.
1996 *Bien manger et bien vivre,* París, ORSTOM y L'Harmattan.
1996a "Introduction", en BATAILLE, M.Cl. Y COUSIN, F. (Eds.): *Cuisines. Reflets des sociétés,* pp. 9-28. París, Editions Sépia-Musée de l'Homme.
2001 "Écologie et societés", en SEGALEN, M (dir.): *Etnologie. Concepts et aires culturelles,* París, Armand Colin.

GARINE, I y BAKER, P.T.
1983 *Fatness, obesity and culture,* XI Congreso I.C.A.E.S., Vancouver.

GARINE, I. de y POLLOCK, N.J (ed)
1995 *Social Aspects of obesity.* Amsterdam, Gordon and Breach Science Publishers.

GASKELL, G. y BAUER, M. (eds.)
2001 *Biotechnology 1996 to 2000. The Years of Controversy.* Londres, Science Museum..

GASKELL, ALLUM, N. y STARES, S. (coords.)
2003 *Europeans and Biotechnology in 2002. Eurobarometer* 58.0, 2ª ed. Marzo.

GAULL, G.
1988 "Foods for the future: role of industry" en MOYAL, M.F.: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), París, John Libbery Eurotext.

GEERTZ, C.
1995 *La interpretación de las culturas.* Barcelona, Gedisa.

GEFRE, Ch. *et al.*
1988 El imperio de la hamburguesa, Barcelona, Gedisa.

GENERALITAT DE CATALUNYA
1986 *Situació i perspectiva de l'Ensenyament a Catalunya,* Barcelona.
1987 *La demanda universitaria a Catalunya.* Barcelona.
1988 *Hàbits alimentaris i consum d'aliments a Catalunya,* Libro Blanco. Barcelona.
1990 *El consum d'alcohol a Catalunya.* Barcelona, Organ Tècnic de Dogrodependències del Departament de Seguretat Social i Sanitat.
1992 *Llibre del Turisme 1991*. Barcelona.
1992 *Estadística de l'Ensenyament. Curs 1989/90.* Barcelona.
1992 *Anuari Estadístic de Catalunya 1990/1991*. Barcelona.
1996 *Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana (1992-1993)* Barcelona, Departament de Sanitat i Seguretat Social. Barcelona.
2003 *Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana (1994-2003)* Barcelona, Departament de Sanitat i Seguretat Social. Barcelona.

GERMOV, J. y WILLIAMS, L (ed).
1999 *A sociology of food and nutrition,* Oxford, Oxford University Press.

GIDDENS, A.
1991 *Modernity and Self-Identity,* Cambridge, Polity Press.
1994 *Les consequences de la modernité,* París, L'Harmattan.
1996 *Las consecuencias perversas de la modernidad,* Barcelona, Anthropos.
1999 *Risk.* Lecture 2. http://www.news.bbc.co.uk/hi/english/static/events/reith_99/email.htm (1/07/2001).

GILBERT, S.
1986 *Pathology of Eating. Psychology and Treatment,* Londres, Routlegde and Kegan Paul.

GIRARD, S.
1989 "Plaisir et risques de la chocomanie", en *Nourritures. Autrement Revue,* 108: 177-179.

GLENNIE, P.D. y THIRFT, N.J.
1996 "Consumers, identities, and consumption: spaces in early modern England, *Environment and Planning,* A 28.

GODELIER, M (ed.)
1991 *Transitions et subordinations au capitalisme,* París, Maison des Sciencies de l'Homme.

GÓMEZ, F.
1992 "Gastro-anomie: apparence ou réalité?", *Cahiers internatinaux de psychologie sociale,* 13.

GOFFMAN, E.
1963 *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity.* Englewood Cliffs.

GOFTON, E.
1986 "Social change, market change: drinking Men in North East England", *Food and Foodways*, 1(3): 253-257.

GONZALEZ TURMO, I.
1993 *La transformación de los hábitos alimenticios en Andalucía Occidental*. Sevilla, Universidad de Sevilla (Departamento de Antropología Social, Sociología y Trabajo Social).
1995 "Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares", en GARRIDO, A. (Ed.): *Cultura alimentaria de España y América*. Zaragoza, la Val de Onsera.
1995a *Comida de rico, comida de pobre. Los hábitos alimentacios en el Occidente andaluz (siglo XX),* Sevilla, Universidad de Sevilla.
2002 "Comida de pobre, pobre comida", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel, 2002.

GOODMAN, D.
1999 "Agro-food studies in the "age of ecology": nature, corporeality, bio-politics, *Sociologia Ruralis,* 39.

GOODMAN, D. y REDCLIFT, M.
1991 *Refashioning Nature. Food, Ecology & Culture*. Londres, Routledge.

GOODY, Jack
1984 *Cuisines, cuisine et classes*. París, Centre George Pompidou (Edición española: *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Edit. Gedisa).
1989 "Indentité culturelle et cuisine internationale", *Autrement,* nº 108.

GORDON, R.A.
1994 *Anorexia nerviosa y bulimia,* Barcelona, Ariel.

GOULET, D.
1987 *Le commerce des maladies*, Québec, Institut Quebécois de recherche sur la culture.

GRACIA, Mabel

1993 "El discurso médico en la publicidad alimentaria", en *VI Congreso de Antropología.* Tenerife.
1994 *La transformación de la cultura alimentaria en la Cataluña Urbana (1960-1990).* Tarragona, Universitat Rovira i Virgili (Tesis de Doctorado).
1995 "La incidencia de los mensajes publicitarios en el comportamiento alimentario", *Quaderns de l'ICA,* Barcelona, nº 8-9.
1996 *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, Icaria.
1996b "Antropología de la alimentación", en PRAT, J; MARTÍNEZ, A. (eds.): *Ensayos de Antropología cultural,* Barcelona, Ariel.
1996c "El decalage entre el discurso del informante y sus prácticas: el caso de la alimentación", en
GARCÍA, J.L. (coord.) *Etnolingüística y análisis del discurso,* vol. II, VII Congreso de Antropología Social, Zaragoza.
1997 "Aproximaciones para explicar el cambio alimentario", *Agricultura y Sociedad,*º 82.
1998 *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990).* Madrid, Ministerio de Educación y Cultura.
1999 GRUP D'ESTUDIS ALIMENTARIS (UB): *Àrea Metropolitana de Barcelona: migracions i mestissatges alimentaris*. Barcelona, Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya. Centre de Promoció de la Cultura Popular y Tradicional (Informe inédito)
2000 "Los transtornos del comportamiento alimentario como transtornos culturales o étnicos", *Revista de Trabajo Social y Salud,* Zaragoza, 37.
2001 *"*Género, cuerpo y alimentación. La construcción social de la anorexia nerviosa", Madrid, Instituto de la Mujer (informe).
2002 "Los transtornos alimentarios como transtornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa", en GRACIA, M. (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel.
2002a "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España", en GRACIA, M. (coord..): *Somos lo que comemos,* Barcelona, Ariel.
2003 "Menjar molt, menjar poc, no menjar: raons culturals per a l'anorèxia nerviosa", en ISOLETTA, S: *L'anorèxia com a símptoma social*
2004 "Thoughts on eating risk and its acceptability. The case of transgenic foods (AGMs), *Brazilian Journal of Nutrition,* vol. 17, nº 2.
2004 "Comer en Barcelona: entre las cocinas autóctonas y el mestizaje cultural", HOMOBONO, I y RUBIO-ARDANAZ, J.A (comp.): *Las culturas de la ciudad, Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía,* n. 23 y 24.

GRACIA, M. (coord.)
2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel.

GRAHAM, H.
1980 "Family influences in early years on the eating habits of children", en TURNER, M.R.(ed.): *Nutrition and lifestyles.* Londres, Applied Science Publishers.

GRANDE, F.
1988 *Nutrición y salud. Mitos, peligros y errores de las dietas de adelgazamiento.* Madrid, Temas de Hoy.
GRASSI, E.
1989 *Antropología y mujer*, Buenos Aires, Humanitas.

GREENE, L.S. (ed.)
1977 *Malnutrition, behavior, and social organization.* Nueva York, Academic Press.

GREENWOOD, D.
2002 "Aplicar o no aplicar: per què l'antropologia i les ciències socials no poden existir sense l'acció", *Revista d'Etnologia de Catalunya,* 20.

GREWE, R.
1979 "Introducció" , *Llibre de Sent Soví*, pp. 7-60. Barcelona, Barcino.

GRIGNON, C.
1993 "La règle, la mode et le travail », en AYMARD, M; GRIGNON, C. y SABBAN, F. (Eds.): *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux,* París, MSH-INRA,.

GRIGNON, C. Y GRIGNON, Ch.
1980 *Consommations alimentaires et styles de vie: contributions à l'étude du goût populaire.* París, I.N.R.A.
1980a "Styles d'alimentation et goûts populaires", *Revue Française de Sociologie,* París, 1980 a.
1984 "Les practiques alimentaires", *Données Sociales,* 6.
1986a "Alimentation et stratification sociale", *Cahiers de nutrition et de diététique,* 16 (4): 207-217.

GRIGNON, Ch.
1986b "Les variations regionales des consommations alimentaires", *Economie et Sociologie rurales,*

GRONOW, J.
1991 "Need, Taste and Pleasure: Understanding food and consumption", en FÜRST, E..L. *et al*. (eds.): *Palatable worlds: sociocultural food studies,* Oslo, Solum Forlag.

GRUHIER, F.
1988 *Les délices du futur*. París, Flammarion.
1989 "Quand les ingénieurs font la cuisine", *Autrement*, 108.
1989b "Les productions de l'agro-alimentaire ont-elles bon goût?", *Autrement,* 108.

GUARDIA, R.
1991 *Nunca vendas a un extraño.* Bilbao, Deusto.

GUILLE-ESCURET, G.
2001 «Technologie et économie: l'homme producteur" en SEGALEN, M (dir): *Etnologie. Concepts et aires culturelles.* París, Armand Colin.

GURA, T.
1999 "New genes boost rice nutrients", *Science,* 285: 994-995.

HABERMAS, J.
1978 *L'espace public.* París, Payot.

HALBWACHS, M.
1970 *La classe ouvrière et les niveaux de vie.* Alcan, Gordon and Breach.

HALE, W.H.
1977 *Horizon cookbook and illustrated history of eating and drinking through the ages*, Nueva York, Double Day.

HAMBLIN, D.
1980 "Adolescent attitudes towards food", en TURNER, M.R. (ed.): *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

HARPER, A.E.
1988 "Killer French fries: the misguided drive to improve the American diet", en *Sciences*, 28 (1): 77-91.

HARRIS, M.
1985 *Introducción a la Antropología General.* Madrid, Alianza.
1985a *Good to eat. Riddles of food and culture*. Londres, Allen and Unwin (Edición española *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial, 1989).
1991 *Nuestra especie.* Madrid, Alianza Editorial.

HARRIS, M. y ROSS, E. (Eds.)
1987 *Food and evolution: toward and theory of human food habits.* Temple, Temple University Press.

HARRIS, O. y YOUNG, K.
1981 "Engendered structures: Some problems in the analysis of reproduction", en KAHN, J.S. y LLOBERA, J.R.(eds.): *The anthropology of the capitalist societies*, Londres, MacMillan.

HARRISON, A.F.
1986 *Are we really what we eat? The thinkers book of food*. Canterbury, Weavers Press Publ.

HARRISON, J.
1975 "Economía política del trabajo doméstico", *El ama de casa bajo el capitalismo.* Barcelona, Anagrama.

HAUDRICOURT, A.G.
1955 "Linguistique et sociologie", *Cahiers internationaux de sociologie,* 19.

HEASMAN, M.
1988 "Changes in total U.K. sweeteners market: an analysis of the use and marketing of artificial sweeteners and their promotion as part of a healthy lifestyles", en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext,.

HEPWORTH, J.
1999 *The social constructions of anorexia nervosa.* Londres, Sage Publications.

HERBERT, V.
1990 *The Mount Sinai School of Medicine. Complete Book of Nutrition.* Herbert y Subak-Sharpe.

HERCBERG, S. *et al.* (cood.)
1988 *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención.* Madrid, CEA.

HERCERBG, S. *et al.*
1988 "Evolución del consumo alimentario en Francia y en los países industrializados. Aspectos relativos a la Salud Pública" en HERCBERG, S. et al. (cood.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención,* Madrid, CEA.

HERPIN, N.
1980 " Comportaments alimentaires et contraintes sur l'emploi de temps" en *Revue Française de Sociologie*, 21.
1984 "Panier et Budget: l'alimentation des ouvriers urbains", *Revue Française de Sociologie,*
1988 "Le repas comme institution. Compre rendu d'une enquête exploratoire", *Revue Française de Sociologie,* XXIX: 503-521.

HERPIN, N. y VERGER, D.
1991 *La consommation des Français.* París, La Découverte.

HERRERA, Alonso de
1513 *Agricultura General que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1981.

HILAIRE, B.; MARCHAND, M.C.; ROGER, P.
1988 "L'experience de Bunso au Philippines: modèle d'une campagne de promotion de l'allaitement maternel", en MOYAL, M.F.: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics.* (Vol.2), París, John Libbery Eurotext.

HOBAN, J.
1995 "The construction of food Biotechnology as a social issue", en MAURER, D. y SOBAL, J. (eds.)
Eating agendas. Food and nutrition as social problems, Nueva York, Aldine de Gruyter.

HOLMBERG, A.R.
1950 *Nomads of the Long Bow.* Washington DC, Smithsonian Institut Press.

HOMOBONO, I.
2002 "Adaptando tradiciones y reconstituyendo identidades. La comensalidad festiva en el ámbito pesquero vasco-cantábrico", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España.* Barcelona, Ariel.

HORKHEIMER, M.
1966 *La función de las ideologías.* Madrid, Taurus.

HOCSHILD, A.R.
2000 “Global care chains and emotional surplus value”, en Huton, W. y Giddens, A. (Eds.): *On the Edge*. Londres, Jonathan Cape.

HOWARD, M y MILLARD, A.
1997 *Hunger and shame. Child malnutrition and poverty on Mount Kilimanjaro,* Londres, Routledge.

HUBERT, A.
1990 "Applaying anthropology to the epidemiology of cancer", *Anthropology Today,* vol. 5.
1995 "Anthropologie et recherce biomédicale", en BARÉ, J.F: *Les applications de l'anthropologie*. París, Karthala.
2002 *Pas de panique! (alimentaire).* París, Marabout.

HUBERT, A. y ESTAGER, M.P.
1999 "Anthropologie de l'alimentation: quelle utilité pour la nutrition humaine?, *Cahiers de nutrition et diététique,* 34 (5).

HUI-SUNG; GREEN, R.
1990 "Efectos de la publicidad en la demanda alimentaria" en BRIZ, J. (ed): *Publicidad en el sistema agroalimentario. Un análisis comparativo internacional*, Mundi-Prensa, Madrid.

HUNG, B.; LING, L.; L-ONG, S.G.
1985 "Sources of influence on infant feeding practices in Hong Kong", *Social Science and Medicine.* 20 (2): 1143-1150.

HÜNEFELDT, C.
1982 *Lucha por la tierra y protesta indígena. Las comunidades indígenas del Perú entre Colonia y República*. Bonn, Estudios Americanistas de Bonn.

HUNT, G. Y SATTERLEE, S.
1985 “Cohesion or division: drinking in an English Village” en *Cultural studies on drinking and drinking problems*. Helsinki, Mecanografiado.

IBAÑEZ, J.
1990 "La publicidad, un remedio contra el pánico" en *Publicidad: Semiótica e ideología,* Cuadernos Contrapunto, Madrid.
1994 *Sociología de la vida cotidiana*, Madrid, Siglo XXI.

IBARRA, P.R y KITSUSE, J.I.
1993 "Vernacular constituents of moral discourse: an interactionist proposal for the study of social problems", en MILLER, G y HOLSTEIN, J.A (eds): *Construcionist controversies: issues in social problems theory,* Nueva York, Aldine de Gruyter.

IGUN, U.A.
1982 "Child-feeding habits in a situation of social change: The case of Maiduguri, Nigeria", *Social Science and Medicine*, 16: 769-781.

IMBERT, G.

1990 "Publicidad y alteridad" en *Publicidad: Semiótica e ideología,*Cuadernos Contrapunto, Madrid.

IMSERSO
1990 *Entrevista de Necessidades e Demandas.* Madrid.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA
1980-81 *Encuesta Presupuestos Familiares.* Madrid.
1990-91 *Encuesta Presupuestos Familiares.* Madrid.
2004 *Encuesta de empleo del tiempo 2002-2003* , Madrid 2004 (http://www.ine.es, documento consultado 28/10/2004).

INSTITUTO DE LA MUJER
1992 *La mujer en cifras 1991.* Madrid.
2001 L*as mujeres en cifras, 1996-2001.* Madrid.

KARDINER, A.
1945 "The concept of basic personality structure as an operational tool in the social sciences", en LINTON, R.: *The Science of Man*. Nueva York, Columbia University Press.

KING, Stephen
1983 "Trends in meal planning and eating habits", en TURNER, M.R. (Ed.): *Nutrition and Lifestyles.* Londres, Applied Science Psublis., pp. 43-65.

KÖCK, Christoph
1988 "Preserving food at home or buying it to hoard? The organization of stockpiling as a means of cultural expression", en RIDDERVOLD, A. y ROPEID, A. (Eds.): *Food conservation*. Londres, Prospect Books, pp. 128-137.

KRETCHMER, N.
1976 "Food: A select agent in evolution", en WALCHER, R.D. y KRETCHMER, N. (Eds.): *Food Nutrition and Evolution*. Nueva York, Masson Publis., pp. 53-69.

JÉGOU. F.
1991 « Nourritures artifielles. Le rôle du design dans l'avenir de l'industrie alimentaire ». *Programme Aliment Demain.* París, Ministère de l'Agriculture DGAL-Dâlt.

JENKINS, R.
1991 *Food for wealth o health?. Towards equality in health,* Londres, Socialist Health Association.

JEROME, N.
1975 "On Determining Food Patterns of Urban Dwellers in Contemporary United States Society" en ARNOTT, M. (ed.) *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*, París, Mouton Publishers The Hague, 1975.
1979 "American culture and food habits", en DUPONT, J. (ed.): *Dimensions of nutrition*, The Colorado State University.
1981 "Frozen (TV) dinners. The staple emergency meals of a changing modern society", en FENTON, A.; OWEN, T.M (eds.), *Food in perspective. Proceedings of the Third*

International Conference on Ethnological Food Research, Edimburgo, John Donald Publish.

JEROME, N.; KANDEL. R.F y PELTO, G (eds)
1980 *Nutritional Anthropology. Contemporary approaches to diet and culture,* Nueva York, Redgrave.

JIMENEZ, A. *et al.*
1988 *Habits alimentaris i consum d'aliments a Catalunya.* Barcelona, Dpt. de Sanitat i Seguretat Social, Generalitat de Catalunya

JING, J (dir.)
2000 *Feeding Cihna's Little emperors.* Stanford, Stanford Universtiy Press.

JODELET, D.
1989 "Représentations sociales: un domaine en expansion", VVAA: *Les représentations sociales,* París, PUF

KAPFERER, J.N. & THOENIG, J.C.
1991 *La marca. Motor de la competitividad de las empresas y del crecimiento de la economía*, Madrid, McGraw-Hill, 1991.

KAPLAN, A.
1995 *Variabilidad en los procesos de integración social, aculturación e identificación de los colectivos inmigrantes senegambianos.*, Tesis de doctorado, Universitat Autònoma de Barcelona.

KAPLAN, A; CARRASCO, S.
1999 *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña.* Bellaterra, U.A.B.

KAPLAN, A. y CARRASCO, S.
2002 "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel.

KAPLAN, J.R. (ed.)
1980 *A woman's conflict: The special relationship between woman and food.* Nueva Jersey, Prentice-Hall Englewood Clifts.

KARDINER, A.
1945 "The Concept of basic personality structure as an operational tool in the social sciences", LINTON, R (ed): *The Science of Man,* Nueva York, Columbia University Press.

KERR, M. y CHARLES, N.
1986 "Servers and providers: the distribution of food within the family", en *Sociologial Review*, 34 (3): 115-157.

KHAN, M.
1986 *Always Hungry, Never Greedy. Food and the expression of gender in Melanesian society.* Cambridge, Cambridge University Press.

KHARE, R.S.
1982 "Food as nutrition and culture: notes towards an anthropological methodology", *Social Science Information*, París
1986 "The Indian meal: aspects of cultural economy and food use", en KHARE, R.S y RAO, M.S.A (eds): *Food, society and culture*, Durhan, Carolina Academic Press.
1988 "La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas" en AINSWORTH, G. et al.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

KING, S.
1980 "Presentation and the choise of food", en TURNER, M.R. (ed.): *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publishers.

KITZINGER, J. y BARBOUR, R.S.
1999 "Introduction: the challenge and promise of focus group", en BARBOUR, R.S. y KITZINGER, J. (eds): *Developing focus group research: politics, theory and practice*, Londres, Sage.

KIMSKY. S. e GOLDING, D.
1992 *Social Theories of risk*. Conneticut, Prager Westport.

KRUEGER, A.
1991 *El grupo de discusión. Guía práctica para la investigación aplicada.* Pirámide, Madrid..

KUBLER, G.
1946 "The quechua in the Colonial World", en *Handbook of Southamerican Indians*, Vol. II, pp. 331-410. Washinton, Smithsonian Institution.

LABURTHE-TOLRA, P. y WARNIER, J.P.
1998 *Etnología y Antropología*. Madrid, Akal.

LACHANCE, P.A.
1988 "Food enrichment with vitaminis and minerals, en MOYAL, M.F.: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2). París, John Libbery Eurotext.

LAHLOU, S.
1998 *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*. París, P.U.F.

LAMBERT, C.
1989 "La cuisine française au Bas Moyen Age. Pays d'Oil versus Pays d'Oc", en PELTRE, J. y THOUVENOT, C. (Eds.): *Alimentation et Régions*, pp. 375-384. Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

LAMBERT, J.L.
1987 *L'evolution des modèles de consommation alimentaires en France.* París, Lavoiser.
1997 "Les mangeurs face aux nouvelles technologies alimentaires; conséquences pour les industries alimentaires", Actas coloquio: *La conservation de demain*, Burdeos.

1997a "Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La "vache folle" va-t-elle renforcer la tedance à la sarcophagie et au néovégétarisme?, *Reveue du Droit Rural,* 252 : 240-243.

LAMBLIN, D.
1995 "Actitudes de los adolescentes hacia la comida", en Contreras, J. (Ed.): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Ediciones de la Universidad de Barcelona, pp.219-237.

LARMET, G.
1999 *L'organisation des pratiques d'approvisionnement alimentaire*, Document de trabajo, INRA-Corela, Paris.
2002 "L'"organisation des achats alimentaires", *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, n° 63: 51-84.

LATOUCHE, K. ; RAINELLI, P., VERMESCH, D.
1999 "Food safety issues and the BSE scare: some lessons from the French case", *Food Policy*, 23 (5): 347-356.

LEACH, E.
1972 "Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and V erbal Abuse", en MARANDA, P. (Ed.): *Mithology*. Harmondsworth, Penguin, pp. 39-67.

LEE, R.B y DE VORE, I
1968 *Man the hunter.* Chicago, Aldine.

LEET, R.D. y DRIGGERS, J.
1990 *Economic decisions for consumers.* Nueva York, MacMillan Publising Company.

LEFEBVRE, H.
1974 *La vida cotidiana en el mundo contemporáneo.* Madrid, Alianza.

LEISS, W.; KLINE, S; SUT, J.
1986 *Social communication in advertising*, Methuen,

LEMA, D.C.
1990 "Los derechos de la mujer en publicidad" en *Jornadas "Mujer,Publicidad y Consumo",* Madrid.

LEON, J.L.
1988 *La investigación en publicidad.* Bilbao, Universidad País Vasco.
1989a "Relaciones publicidad-consumo, algunas precisiones", *Campaña*, nº 355.
1989b *Persuasión de masas.* Bilbao, Deusto.
1990 "Los motivos del consumo y de la recepción publicitaria: difícil equilibrio", *Campaña,* nº 359.
1996 *Los efectos de la publicidad.* Barcelona, Ariel.

LEONARD-SPARK, A. J.
1980 *A content analysis of food ads appearing in women's consumer magazines in 1965 and 1977.* Columbia University Teachers College.

LEROI-GOURHAN, A.
1964 *Le geste et la parole.* París, Albin Michel.
1965 *Technique et langage, 2.- La mémoire et le rythmes* París, Albin Michel.

LEROY, Olivier
1925 *Essay d'Introducction critique à l'étude de l'économie primitive*. París, Guenther.

LESLIE, D. y REIMER, S.
1999 "Spatializing commodity chains", *Progress in Human Geography*, 23, 1999.

LEVENSTEIN, H.A.
1988 *Revolution at the table: The transformations of the American Diet* Nueva York, Oxford University Press.
1988a "Nutrition and politics: governement attemps to change the diets of Americans, 1890-1945", en MOYAL, M.F. (1988) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext, 1988.
1993 *Paradox of plenty: a social history of eating in modern American diet.* Nueva York, Oxford University Press.
1996 "Diétetique contre gastronomie: traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains, FLANDRIN; J. L. y MONTANARI, M. (ed.): *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard.

LÉVI-STRAUSS, C.
1958 *Antropología estructural*, Barcelona, Paidós, 1992.
1964 *Le cru et le cuit., Mythologiques I.* París, Plon.
1965 "Le triangle culinaire", *L'arc*, nº 26.
1984 "Lo asado y lo hervido", en KUPER, J. (ed) *La cocina de los antropólogos.* Barcelona, Ed. Tusquests.

LEWIN, K.
1943 "Forces behind food habits and methods of change", COMMITEE OF FOOD HABITS, *The problem of changing food habits.* Washington DC, Natl. Res.Counc.Bull., 109.
1959 *Psychologie dynamique.* París, P.U.F.

LEWIS, Chriistine
1979 *The food choice jungle*. Londres, Faber and Faber

LINDENBAUM, S.
2001 "Kuru, prions, and human affairs: Thinking about epidemics", *Annual Review of Antropology*, 30: 363-385.

LISON, Carmelo
1971 *Antropología cultural de Galicia*. Madrid, Siglo XXI

LIPOVETSKY, G.
1990 *El imperio de lo efímero*, Barcelona, Anagrama.

LIPPS, B.L.

1988 "Young children's food acceptance patterns: the rol of experience", en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics.* París, John Libbery Eurotext.

LIZOT, J.
1978 "Ëconomie primitive et subsistence. Essai sur le travail et la subsistence chez les yanomami". *Livre*, 4 : 69-113.

LLAOSA MILLA,. A.

2002 *La alimentación en la tercera edad*. Madrid, Fenaco.

LOGUE, A.W.
1986 *The Psychology of Eating and Drinking*. Nueva York, Freeman.
LOPEZ GUILLEN, A.
1999 *La jubilación*. Madrid, Fundación Promedic.

LOVERA, J.R.
1988 *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas. Monte Avila.

LUCAS, A.
1990 "Fantasmática de la publicidad", *Publicidad: Semiótica e ideología,* Cuadernos Contrapunto, nº 8. Madrid, , U.I.M.P.

LUJAN, N.
1980 "Prólogo", en CASAS, C.: *Comer en Catalunya*, pp. 9-26. Madrid, Penthalon Ediciones.
1990 "Pròleg", en VAZQUEZ MONTALBAN: *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona, Edicions 62, pp. 11-18.

LUPTON, D.
1996 *Food, the body and the self.* Londres, SAGE Publications.
1998 *Medicine as culture. Ilness, disease and the body in western socities*, Londres, SAGE Publications, 1998.
2000 "Food, risk and subjectivity", en WILLIAMS, S.J. (ed): *Health, Medicine and Society, Key Theories, Futur Agendas.* Londres, Routledge.

MACBETH, H.
1993 "Comida, cultura y biología", en GONZÁLEZ TURMO, I. Y ROMERO DE SOLIS, P. (Eds.): *Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta mediterránea*, pp. 107-132. Sevilla, Fundación Machado.
2002 "La comida como método para medir la unidad o la división de la población: el Valle de la Cerdaña", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,* Barcelona, Ariel, 2002.

MAcCLANCY, J.
1992 *Consuming Culture,* Londres, Chapmans Publishers Ltd.

MAcDONOGH, G.

1990 “Los discursos de la marginación”, *V Congreso de Antropología.Simposium Antropología Urbana*. Granada (actas inéditas).

MAHO, J. y PINSON, P.
1989 "Cantines, comment s'en débarrasser?", *Autrement*, 108: 200-204.

MÄKELÄ, J.
1991 "Defining a meal", " en FÜRST, E.L. et al. (eds): *Palatable worlds: sociocultural food studies.* Oslo, Solum Forlag.

MALASSIS, L.
1975 *Groupes, complexes et combinats agro-industriels.* París, ISMEA.
1975a *Economie agroalimentaire I. Economie de la consommation et de la production agroalimentaire.* París, Cujás.
1986 *Economie agroalimentaire III. L'economie mondiale.* París, Cujás.

MALIK, V.; SHARMA, S.
1988 "Regional variation in food habits and attitudes of elderly woman towards pregnancy and lactation" en MOYAL, M.F. (ed): *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext, 1988

MALINOWSKY, B.
1935 *Coral Gardensand Their Magic. A Study of the Methods of Tilling the Soil and the Agricultural Rites in the Trobriand Islands*. Nueva York, Am. Books Co.

MANDERSON, L.
1988 “Suministro de alimentos y cambio social en el sureste asiático y en el Pacífico Sur”, en AINSWORTH, G et al. (ed.): *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, pp. 178-202. Barcelona, Ediciones del Serbal.

MARCH, L.
1988 *La cocina mediterránea*. Madrid, Alianza Editorial.

MARCOS DA PORTELA, Fr.
1889 *Catecismo do labrego*. Vigo, Eds. Castrelos.

MARCUSE, H.
1968 *El hombre unidimensional.* Barcelona, Seix Barrral.

MARSHALL, Lorna
1961 "Sharing, Talking and giving: Relief of social tensions among Kung Bushmen", en *Africa*, 31: 231-249.

MARX, K.
1983 *El capital I.* Barcelona, Edicions 62.

MARTI-HENNEBERG, L. *Et al.*.
1987 "Evolución del consumo nutricional en España durante los últimos 25 años" , *Medicina Clínica.* Barcelona.

MARTI-HENNEBERG, C. *et al.*
1988 "Today's nutritional intake in a population of the Spanish Mediterranean area", en MOYAL, M.F.: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), París, John Libbery Eurotext, 1988.

MARTINEAU, P.
1957 *Motivation in advertising. Motives that make people buy. Nueva* York, McGraw-Hill Conpany.

MARTINEZ ALIER, J.
1968 *La estabilidad del latifundio*. París, Ruedo Ibérico.

MARTINEZ HERNAEZ, A.
2000 *What's behind the symptom? On Psychiatric Observation and Anthropological Understanding*. Langhorne, Harwood Academic Press.

MASSARA, E.G.
1980 "Obesity and cultural weigth valuations: a Puerto Rican cas", *Appetite,* 1.

MAURER, D. y SOBAL, J. (eds.)
1995 *Eating agendas. Food and nutrition as social problems,* Nueva York, Aldine de Gruyter.

MATTELART, A.
1990 *La internacional publicitaria.* Madrid, Fundesco.
1991 *La publicidad.* Barcelona, Paidós.

MAUSS, M.
1950 *Sociologie et Anthropologie.* París, P.U.F.

MAY, K.
1995 "Never Too Rich... Or Too Thin: The rol of stigma in the Social Construction of Anorexia Nervosa" en MAURER, D. y SOBAL, J. (ed.): *Eating agendas. Food and nutrition as Social Problems*. New York, Aldine de Gruytier.

McINTOSH, W.; ZEY, M.
1989 "Women as gatekeepers of food consumption: a sociological critique" , *Food and Foodways* 34 (4): 317-332.
1995 "World hunger as a social problem", en MAURER, D. y SOBAL, J. (eds.): *Eating agendas. Food and nutrition as a social problems,* Aldine, Nueva York.
1996 *Sociologies of food and nutrition,* Nueva York, Plenum Publishing, 1996.

McKENZIE, J.C.
1965 "Food Trends: the Dynamics of Accomplished Change", en YUDKIN, J. y McKENZIE, J.C.: *Changing Food Habits.* Londres, McGibbon.
1980 "Economic influences on food choice", en TURNER, M.R (ed.): *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

McKINNEY, S.; BERGEN, C.; OLIM, A.

1988 "Influence of socioeconomic factors and food preferences on the nutritional intake of 5 1/2 year old males", en MOYAL, M.F. (ed..): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2). París, John Libbery Eurotext.

MEAD, M.
1943 "Dietary patterns and food habits", *Journal of the American Dietetic Association,* 19 (1): 1-5.
1962 "The social psychology of food habits", en BURGESS, A y DEAN, R.F. A. (eds): *Malnutrition and Food Habits.* Nueva York, Macmillan.
1971 *La antropología y el mundo contemporáneo.* Buenos Aires, Siglo XXI.
1970 "The changing Significance of Food. A discussion of the interrelationship between the diet of Americans and their capacity to provide for the poor and starving at home and abroad", *American Scientist,* 58 (2): 176-181.
1976 "Comments on the division of labor in occupations concerned with food", *Journal of The American Dietetic Association,* vol. 68.

MEAD, M y GUTHE, C.E.
1945 "Manual for the Study of Food Habits", *Bull. Nat. Res. Couc. Nat. Ac. Sc,* Whashington, D.C, 111.

MEDINA, F.X.
2002 "Alimentación, etnicidad y migración. *Ser* vasco y *comer* vasco en Cataluña", en GRACIA, M. (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España.* Barcelona, Ariel.

MEDINA, F. X. (ed.)
1996 *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición.* Barcelona, Iaria.

MEHU, J.
1989 "Gastronomie sous vide", en *Autrement,* nº 108.

MENENDEZ, L.E.
1982 "Medios de comunicación masiva, reproducción familiar y formas de medicina 'popular'", *Cuadernos La Casa Chata,* nº 57. México.
1991 "Definiciones, indefiniciones y pequeños saberes, en *Alteridades,* 1: 21-32.

MENNELL, S.
1985 *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Londres, Basil Blackwell.

MENNEL, S. *et al*..
1992 *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*. Londres, Sage Publications.

MESSER, E.
1995 "Anthropological Perspectives on Diet", *Annual Review of Anthropology*, 13, 1984. (Versión en castellano en CONTRERAS, J. (comp): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres,* Barcelona, S.P. Universidad de Barcelona, 1995.

MIGUELEZ, F.; TORNS, T.

1990 “Treball, condicions econòmiques i formes de consum”, *en Enquesta de la Regió Metropolina de Barcelona 1990*, vol.II. Barcelona, Institut D'Estudis Metropolitans.

MILLÁN, A.
1997 "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía", CHECA, P. y MOLINA, P (eds): *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo,* Barcelona, Icaria.
2002 "Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria", en GRACIA, M. (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel.

MILLER, D. (ed.)
1995 *Acknowledging consumption. A review of new studies.* Londres, Routledge.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
1987 *Análisis Estructural de la Dieta alimentaria*, (Panel de consumo alimentario en el hogar). Mayo 1986-Abril 1987, Madrid.
1990 *La alimentación en España 1989.* Madrid.
1991 *El lugar de compra de la alimentación 1989.* Madrid.
1991 *Dieta alimentaria española.* Madrid.
1992 *La alimentación en España 1991.* Madrid.
1993 *La alimentación en España 1992*. Madrid.
1996 *La alimentación en España 1995.* Madrid.
2000 *La alimentación en España 1999.* Madrid.
2002 *La alimentación en España 2001.* Madrid.
2004 *La alimentación en España 2002.* Madrid.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA
1987 *El comprador español. Hábitos de compra.* Volumen I, II, III y IV. Madrid.

MINTZ, Sidney
1985 *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. Nueva York, Viking Penguin Inc.
1996 *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture and the past.* Boston, Beacon Press.

MINUCHIN, S.B. *et al.*
1978 *Psychsomatic Families: Anorexia Nervosa in Context.* Cambridge: Harvard University Press.

MORGAN, D.L.
1995 *The focus group guidebook,* Sage, Londres.

MOLES, A.
1975 *La teoría de los objetos.* Barcelona, Gustavo Gili.

MOLIST, M.
2000 “La Revolució del Foc. Aproximació històrica a l'inici de l'utilització del foc en les societats arcaiques”, en *Les mil cares del foc*. Barcelona, Generalitat de

Catalunya.

MONTGOMERY, E. y BENNET, J.
1979 "Anthropological Studies on Food and Nutrition: The 1940s and the 1970s", en GLODSCHMIDT (ed.): *The uses of Anthropology"*. Washington (falta editorial)

MOORE, L.H.
1991 *Antropología y Feminismo.* Madrid, Cátedra.

MORACE, F.
1993 *Contratendencias. Una nueva cultura del consumo.* Madrid, Celeste.

MORIN, E.
1973 *Le paradigme perdu.* París, Le Seuil.
1977 *La méthode.* París, Le Seuil.

MOULIN, L.
1975 *L'Europe à table, introduction à une psychosociolgie des pratiques alimentaires.* Bruselas, Elsevier Séquoia.
1988 *Les liturges de la tables*, París, Albin Michel, 1988.

MUÑOZ, B.
1989 *Cultura y comunicación. Introducción a las teorías contemporáneas.* Barcelona, Barcanova.

MURCOTT, A.
1982 "On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales", *Social Science Information*, 21 (4-5).
1983a "Women's place: cookbooks images of technique and technology in the British Kitchen", *Womens's Studies International Forum*, 16 (1): 33-39.
1983b "Cooking and the cooked: a note on the domestic preparation of meals", en MURCOTT, A. (ed.): *The sociology of Food and Eating.* Aldershot, Gower.
1986 "Opening de "black box": food, eating and household relationships, *Journal of Social Medicine,* 2.
1988 "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating", *World Review of Nutrition and Diet*. Basel, Karger.

MURCOTT, A. (ed.)
1983 *The sociology of Food and Eating.* Aldershot, Gower.
1998 *The Nation's Diet,* Londres. Logman.

NADAL, J.; CARRERAS, A.; SUDRIA, C.
1989 *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica.* Barcelona, Ariel.

NAHOUM, V.
1979 “La belle femme ou le stade du miroir en histoire”, en *Communications*, 31: 22-32.

NAROTZKY, S.
1988 *Trabajar en familia. Mujeres, hogares y talleres,* Valencia, Alfons el Magnànim.

1995 *Mujer, mujeres, género. Una aproximación crítica al estudio de las mujeres en las Ciencias Sociales,* Madrid, CSIC, 1995.

NASH, M. (ed.)
1992 *Presencia y protagonismo. Aspectos de la historia de la mujer*. Barcelona, Serbal.

NAURIGHT, S.C.
1992 *Gendered images and messages in American Magazine advertisements, 1930-1950.* Kingston, Queen's University at Kingston.

NEL.LO, O.
1998 "*Les dinàmiques metropolitanes: la difusió de la ciutat sobre el territori.*" a Giner, S. (Dir).: *La societat catalana.* Barcelona, Institut d'Estadística de Catalunya, pp: 307-329.

NELSON, Elisabeth
1986 "New product development: the role of social change analysis", en RITSON, GOFTON y MACKENZIE (Eds.): 197-207.

NEMEROFF, C.
1994 "Tabous américains", *Autrement,* nº 149.

NEUGARTEN, B. L.

1991 *Los Significados de la Edad*. Barcelona, Ed. Herder..

NICOD, M.
1980 "Gastronomically speaking: Food estudied as a medium of communications", en TURNER, M.R. (ed.): *Nutrition and Lifestyles.* Londres, Applied Science Publish.

NICOD, M.; DOUGLAS, M.
1974 "Taking the biscuit: the structures of British meals", *New Societies,* nº 19.

NICHTER, M. y VUCKOVIC, N.
1994 "Fat Talk. Body image among adolescent girls", en SAULT, N. (Ed.): *Many mirrors. Body image and social relations*, USA, Rutgers University Press.

NICOLA, V.F. di
1990 "Anorexia multiforme: self-starvation in historical and cultural context. Part II: Anorexia nervosa as a culture-reactive syndrome" , *Transcultural Psychiatric Research Review*", 27.

NIELSEN, A.C. Co.
1986 *Anuario y Evolución* .Madrid.
1987 *Anuario y Evolución*. Madrid.
1988 *Anuario y Evolución*. Madrid.
1989 *Anuario y Evolución*. Madrid.
1990 *Anuario y Evolución*. Madrid.
1991 *Anuario y Evolución*. Madrid.
1992 *Anuario y Evolución*. Madrid.

NITCHER, M.
2000 *Fat talk. What girls and their parents say about dieting,* Harvard University Press, Londres.

NORMAN EXTON-SMITH, A.
1980 "Eating habits of the elderly", en TURNER, M.R. (ed.): *Nutrition and lifestyles,* Londres, Applied Science Publish,

OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACION
2004 *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (estudio dirigido por J. Contreras y M. Gracia). Barcelona, V Foro Internacional de la Alimentación.

ODDY, D.J. y MILLER, D.S. (eds)
1976 *The making of the modern British diet.* Londres, Croom Helm, 1976.

OGILVY, D.
1984 *Ogilvy y la publicidad,* Barcelona, Folio.

ORBACH, S.
1986 *Hunger strike: the anorectic's Struggle as a Metaphfor for Our Age*, Nueva York: Avon.

ORIZO, F. A.
1992 "Bienestar, alimentación y estilos de vida", en DE MIGUEL, A.: *La sociedad española, 1992-93*, pp. 223-316. Madrid, Alianza Editorial.

ORLOVE, B.
1987 "Stability and Change in Highland Andean Dietary Patterns", en HARRIS, M. y ROSS, e. (Eds.): *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*. Filadelfia, Temple University Press, pp. 481-515.

O'SULLIVAN, P (ed.)
1997 *The meaning of the famine.* Londres, Leicester University Press.

P.A.B.E.
2002 *Perceptions publiques des biotechnologies agricoles en Europe* (http://www.inra.fr/sed/science-gouvernance; resumé, 7/10/02).

PACKARD, V.
1958 *La persuasion clandestine.* París, Calmann-Lévy.
1959 *The status seekers*, Nueva York, McKay (Edición española: *Los buscadores de prestigio.* Buenos Aires, Editorial Universitaria de Buenos Aires).

PAHL, R.E
1984 *Divisions of Labour.* Nueva York, Basil Blackwell.

PASSIN, H. y BENNETT, J.W.
1943 "Social Process and dietary change", COMMITEE OF FOOD HABITS, *The problem of changing food habits,* Natl. Res.Counc.Bull. Washington DC, 109.

PAUL-LÉVY, F.

1997 "Toxiques, épistemologison, épistémologison, il en restera toujours quelque chose", POULAIN, J.P (ed.): *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vitenamiennes*, n. 3-4.

PELTO, G.
1984 "Intrahousehold food distribution patterns", en ALAN (ed.): *Malnutrition: Determinants and Consequences.* Nueva York, Liss.
1988 "Tendencias de la investigación en antropología nutricional", en AINSWORTH, G. *et al*.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

PELTO, G. y PELTO, P.J.
1983 "Diet and delocalization: dietary changes since 1970", en ROTBERG, R. y RABB, T..K. (eds): *Hunger and History.* Cambridge, Cambridge University Press.

PELTRE, J. y THOUVENOT, C. (Eds.)
1989 *Alimentation et Régions.* Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

PEÑA-MARIN, C. y FABRETTI, C.
1990 *La mujer en la publicidad.* Madrid, Instituto de la Mujer.

PERDIGUERO, E.
1992 "The popularization of medecine during the Spanish Enlightenment", en PORTER, R. (ed.): *The popularization of medicine 1650-1850.* Londres, Routledge.
1993 "Historia de la Medicina y Antropología de la Medicina", en *Actas VI Congreso de Antropología.* Tenerife.

PEREZ ORTIZ, L.
1996 "La posición económica de los ancianos españoles", en *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (*Sociología de la vejez*), 1996; 73: 177-191.

PÉREZ TORNERO, J.M.
1982 *La semiótica de la publicidad,* Barcelona, Mitre.

PERETTI-WETEL, P.
2000 *Sociologie du risque,* París, Armand Colin.
2001 *La société du risque*, París, La decouverte.
2001 "La crise de la vache folle: une épidemie fantôme?", en *Sciences Sociales et Santé,* 19 (1).

PERRIAULT, Jacques
1992 "Le four à micro-ondes ou la cuisine en parallèle", *Autrement. Sciences et Société,* 3: 113-126.

PESET y VIDAL, J. B.
1860 *Topografía médica de Valencia y su zona, o apuntes para una medicina práctica valenciana.*

PIDDOCKE, S.
1981 "El sistema de potlatch de los kwakiult del sur: una nueva perspectiva", en LLOBERA, J.R. (Ed.): *Antropología económica. Estudios etnográficos*. Barcelona, Anagrama

PLA, J.
1992 *El que hem menjat, I. Entrants, carns i verdures*. Barcelona, Editorial Destino.
1993 *El que hem menjat, II. Peixos, postres i begudes*. Barcelona, Editorial Destino.

PINARD, J.
1988 *Les industries alimentaires dans le monde. París*, Masson.

PIÑUEL, J.L.
Producción, Publicidad y Consumo, Madrid, Fundamentos, Vol.I-II,

PITTS, V.
2000 "Body modification, self-mutilation and agency in media accounts of a subculture", FEATHERSTONE, M.: *Body modification.* Londres, Sage Publications.

POLIVY, *et al.*
1986 "Causes and Consequences of the Current Preference for Thin Female Physiques", en *Physical Appearence, Stigma and Social Behaviour.* The Ontario Symposium, vol. 3.

POORWO, S.
1962 "Malnutrition i n Indonesia. The malnourished mother", en BURGES, A. & DEAN, R.F.A.: *Malnutrition and Food Habits*. Nueva York, MacMillan.

POTTIER, J.
1999 *Anthropology of food. The Social Dynamics of Food Security,* Cambridge, Polity Press.

POULAIN, J.P.
2002a *Sociologies de l'alimentation.* París, P.U.F.
2002b *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques.* Toulouse, Éditions Privat.

POWDERMAKER, H.
1997 "An anthropological approach to the problem of obesity", en Counihan, C. y Van Esterik, P.: *Food and Culture. A reader*. Londres, Routledge, pp. 203-210.

PRÄTTÄLÄ, R.
1988 "Sociodemographic differences in food consumption patterns among finnesh teenagers", en MOYAL, M.F.: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), París, John Libbery Eurotext.
1991 "Outlining multidisciplinary food research", en FÜRST, E.L. et al. (eds): *Palatable worlds: sociocultural food studies.* Oslo, Solum Forlag.

PRINCE, R.
1985 "The concept of culture-bound syndromes: anorexia nervosa and brain-fag", *Social Science and Medicine,* 21 (2).

PRIOR, I.
1971 "The price of civilization", *Nutrition Today*, 6.

PROST, A.

1989 “Fronteras y espacios de lo privado”, en *Historia de la vida privada*. Madrid, Taurus.

PUJADAS, J.J.
1997 “La taula és tot un món, la taula és el món”, *Seure a taula?. Una història del menjar a la Mediterrània. Barcelona*, Museu d’Arqueologia de Catalunya.

PYNSON, P.
1987 *La France à table.* París, La Découverte.
1989 "Mangeurs fin de siècle", *Autrement*, 108: 186-192.

QUALTER, T.H.
1994 *Publicidad y democracia en la sociedad de masas.* Barcelona, Paidós.

RADCLIFFE-BROWN, A.R.
1948 *The Andaman Islanders.* Glencoe, Free Press.

RAICH, R.M.
1993 "Transtorns alimentaris", *Revista d'Etnologia de Catalunya,* 2.
1994 *Anorexia y bulimina: transtornos alimentarios*. Madrid, Pirámide.

RAISON, C. (ed.)
1933 *The milk trade: a comprehensive guide to development of the dairy industria,* Londres, Virtue and Co.

RAMIREZ, J.A.
1990 "El deseo no está en el objeto sino en la mujer (o en el hombre) objeto del deseo", en *Jornadas "Mujer, Publicidad y Consumo".* Madrid.

RAMÓN, D. y CALVO. D.
2001 “Debate en torno a la comercialización de los alimentos transgénicos”, *Arbor.Ciencia, pensamiento y cultura.* CLXVIII, 661: 171-186.

RAPPAPORT, R.
1968 *Pigs for the ancestors*. New Haven, Yale University Press.

REDCLIFT, M.
1994 *Development and the environmental crisis: red or green alternatives?.* Londres, Methuen.

REITER, E.
1996 *Making fast food. From the fryin pan into the fryer*, Montreal., McGill-Queen's University Press

RÈMOND-GOUILLOUD, M.
1997 “Entre ‘bêtises’ et précaution”, en *Esprit*, 11: 118-128.

RENNER, E.
1988 "Effect of thecnology on the nutritional value of dairy products" , en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, París, John Libbery Eurotext.

RICHARDS, A.
1932 *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among de southerm Bantu.* Londres, Routledge.
1939 *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Londres, Oxford University.

RIDDERVOLD, A. y ROPEID, A. (Eds.)
1988 *Food conservation*. Londres, Prospect Books.

RIERA, A.
1988 "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edad Mitjana", en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, pp. 1-26. Barcelona, C.S.I.C. (Institució Milà i Fontanals).
2000 "Documentació notarial i història de l'alimentació", en *Estudis d'Història Agraria*, 13.

RIESMAN, D.
1950 *The Loney Crowd.* New Haven, Yale University Press.

RIGALLEAU, Michelle
1989 "Le mangeur solitaire", *Autrement*, 108: 193-196.

RIQUER, B.; CULLA, J.B.
1989 *El franquisme i la transició democràtica 1939-1988.* Barcelona, Edicions 62.

RITSON, GOFTON y MACKENZIE (Eds.)
1986 *The food consumer*. Nueva York, John Wiley and Sons.

RITZER, G.
1992 *The McDonalization of Society.* Londres, Pine Forge Press.
2001 *Explorations in the sociology of consumption. Fast food, credit cards and casinos*. Londres, SAGE Publications.

RIVIERE, C.
1995 *Les rites profanes.* París, P.U.F.

ROBERSTON SMITH, W.R.
1889 *The religion of the semites.* Edimburgo, Black.

ROCA, J.
1998 *Antropología de la industrial y de la empresa.* Barcelona, Ariel.

ROCHEFORT, R.
1995 *La société des consommateurs*. Paris, Editions Odile Jacob.
1997 *Le Consommateur entrepeneur. Les nouveaux modes de vie.* París, Editions Odile Jacob.

ROLLS, B.J.; ROLLS, E.J. y ROWE, E.A.
1980 "The influence of variety on human food selection and intake", en Barker, L.M (Ed.): *The Psychobiology of Human Food Selection.* Wesport, pp. 101-122.

ROMANÍ, O, *et al.*
1988 "Sociedad y símbolos: el proceso de creación y transmisión de las imágenes culturales", en *Repensar las drogas.* Barcelona, Igia.

ROSS, E.
1980 *Beyond the miths of culture. Essays in cultural materialism*. Nueva York, Academic Press.
1995 "Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas", en CONTRERAS, J. (Ed.): *Alimentación y cultura,* Universidad de Barcelona, 1995.

ROSS, E. y HARRIS, M.
1987 *Death, sex and fertility: population regulation in pre-industrial and developing societies.* NuevaYork, Columbia University Press.

ROZIN, P.
1976 "The selection of food by rats, humans and others animals" en ROSENBLATT, J.S. et al. (eds.): *Advances in the study of behaviour,* vol. 6. Londes, Academic Press.
1988 "The nature and origin of food likes and dislikes in humans", en MOYAL, M.F. (1988) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, (Vol.2), París, John Libbery Eurotext.
1994 "La magie sympathique", en *Autrement. Manger Magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. París, pp.22-37.
1995a "Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias", en CONTRERAS, J. (comp): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres,* Barecelona, Universidad de Barcelona.
1998 "Réflexions sur l'alimentation et ses risques", en APFELBAUM, M. (dir): *Risques et peurs alimentaires.* París, Odil Jacob.
1998 "Human food selection: the interaction of biology, culture and individual experience", en BARKER, L.M: *The Psychobiology of Human Food Selection*, Connecticut, Westport

ROZIN, E. y ROZIN, P.
1981 "Some surprisingly unique characteristics of human food preferences", en FENTON, A.y T. OWEN (Eds.): *Food in perspective*, pp. 243-252. Edimburg, John Donan Publish.
1981 "Culinary themes and variations", *Natural History*, 90 (2).

ROY, A.
2001 *Les experts face au risque: le cas des plantes transgéniques.* París, Presses Universitaires de France/Le Monde.

RUCK, N.
1980 "Social influences on the diets of immigrant families", en TURNER, M.R. (ed.): *Nutrition and lifestyles.* Londres, Applied Science Publish.

RUSELL, G.F. M.
1985 "The changing nature of anorexia nervosa: an introduction to he conference", *Journal Pediatric Research,* 19: 101-109.

SAHLINS, Marshall

1980 *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*. París, Gallimard. (Edición española *Crítica y razón práctica*, Barcelona, Gedisa).

SALAMAN, R.N.
1949 *The history and social influence of the potato.* Cambridge, Cambridge University Press (versión en castellano: Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991).

STEIN, W. W.
1961 *Hualcan. Life in the Highlands of Peru*. Ithaca, Cornell University Press.

SALAS, J.; FONT, J. *et al.*
1985 "Consumo, hábitos alimentarios y estado nutricional de la población de Reus: Consumo global por grupos de alimentos y su relación con el nivel socioeconómico y de instrucción", *Medicina Clínica,* .84 (9).

SALDAÑA, C.
Transtornos del comportamiento alimentario. Madrid, *Fundación* Universidad Empresa.

SALDAÑA, C. y ROSELL, R.
1988 *Obesidad.* Barcelona, Martínez Roca.

SAMPEDRO, J.L.
1977 *La inflación en versión completa.* Barcelona, Bruguera.

SANCHEZ GUZMAN, J.R.
1979 *Introducción a la teoría de la publicidad.* Madrid, Tecnos.
1982 *Breve historia de la publicidad.* Madrid, Forja.

SANCHEZ PARGA, J.L.
1988 "El sistema alimentario en Ecuador", en AINSWORTH, G. *et al*.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

SANCHEZ VERA, P.

1996 "Tercera edad y cuarta edad en España desde la perspectyiva de los hogares", en *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 73.

SAN ROMÁN, T.
1985 "Antropología aplicada y relaciones étnicas", *Revista del Centro de Investigaciones Sociológicas,*.

SANTOS del CAMPO, I.
1996 "Envejecimiento demogràfico: diferencias por género", *Revista Española de Investigaciones Sociológicas,* 73 (*Sociología de la vejez*).

SAVEY, M.
1997 "Les leçons de la 'vache folle'", en *Esprit*, 11: 101-117.

SCIENCES HUMANES

2002 Dossier *Société du Risque. Fantasmes et realité*, realizado conjuntamente con la Cité Des Sciencies et de l'Industrie XIIes Entretiens de la Villette, París.

SCHEPER-HUGHES, N.
1992 *Death without weeping.* Berckeley, U.C.P.

SCHIFFMAN, L.G. y KANUK, L.L.
1991 *Comportamiento del consumidor.* México, Prentice-Hall Hispanoamericana.

SCHNEIDER, H.
1988 "Importación de alimentos: unión de intereses entre productores y consumidores", en AINSWORTH, G. et al.: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

SCHUCHAT, M.G.
1973 "The school lunch and its cultural environment", *Journal Nutrition Ed.*,5: 116-118.

SECCOMBE, W.
1975 "El trabajo doméstico en el modo de producción capitalista", *El ama de casa bajo el capitalismo.* Barcelona, Anagrama.

SEGALEN, M.
1992 *Antropología histórica de la familia*. Madrid, Taurus.

SEGALEN, M (dir)
2001 *Etnologie. Concepts et aires culturelles.* París, Armand Colin.

SELA, Aniceto
1910 *La educación nacional*. Madrid, Victoriano Suárez.

SELVINI, M.
1974 *The golden cage.* Londres, Open Books.

SHACK, D. N.
1969 "Nutritional processes and personality development among the Gurage of Ethiopia", *Ethnology*, 8.
1978 "Taster's chose: social and cultural determinants of food preferences", en TRENCHARD, Th. (cood.): *Diet of Man: needs and wants*, Londres, John Yudkin Applied Science.

SHARPE, S.
1976 *Just like a girl.* Harmondsworth, Penguin Books.

SHEPER-HUGHES, N.
1992 *Death without weeping.* Berckeley, U.C.P.

SHILLING, C.
1993 *The body and social theory.* Londres, Sage Publications.

SIDENVALL, B.; *et al*..

2000 “The meaning of cooking among retired women”, en *Journal of Applied Gerontology*, 19(4): 405-423.

SIMEANT, J.
1998 "L'efficacité des corps soufrants: le recours aux grèves de la faim en France", *Sociétés Contemporaines*, 31.

SIMMEL, G.
1910 "Soziologie der Mahlzeit", en *Der Zietgeist*. Berliner Tageblatt.

SIMMONS, F.
1981 "Geographic patterns of primary adult lactose malaborption: a further interpretation of evidence for the Old World", PAIGE, D. y BAYLES, T (eds): *Lactose Digestion: Clinical and Nutritional Implications*, Baltimore, Johns Hopkins Press.

SIMON, A.
1998 "Toting up the aearly haverst of transgenic plants", *Science*, .282: 21-77.

SINGER, E.
1984 "Conversation through Foodways enculturation: the meaning of eating in an American Hindu Sect", BROWN y MUSSELL (eds): *Ethnic and Regional Foodwaus in the United States. The performance of group identity*, Tenessee, The Univestity of Tenessee Press.

SINGER, P.D.
1986 *Advertising and society.* Canadá, Addism-Wesley Publishers Limited.

SKRABANEK, P.
1994 “L’alimentation entre enfer et salut”, en *Autrement. Mangeurs*, 149: 169-178.

SLOVIC, P.
2000 *The perception of risk.* Londres, Earthscan.

SOBAL, J.
1991 "Obesity and nutritional sociology: a model for coping with stigma of obesity", *Clinical Sociology Review*, 7.
1995 "The medicalization and demedicalization of Obesity" en MAURER, D, y SOBAL, J: *Eating agendas. Food and nutrition as Social Problems, New York: Aldine deGruytier.*

SOLER SANZ, M.M.
1992 “Evolución del consumo de alimentos”, *Alimentación. Equipos y Tecnología*. Mayo, pp. 171-178.

SPANG, K.
1982 *Fundamentos de retórica.* Pamplona, Universidad de Navarra.

SPENCER, B. y GILLEN, F.
1968 *The native tribes of central Australia*. Nueva York, Dover.

STEWARD, J.
1955 *The Theory of Cultural Change*. Urbana, University of Illinoois Press.
STONE, L.
1983 "Hierarchy and food in Napalese healing rituals", *Social Science Medicine*, 14.

STORZ, N.S.
1981 *Desired body weigth, body image, and perception of relative desirability of weigth control methods of adolescent females. Temple*, Temple University.

SUBIRATS, M.
1993 "El trabajo doméstico, nueva frontera para la igualdad", en GARRIDO, L. y GIL, E.: *Estrategias familiares. Madrid*, Alianza Editorial.

SUBIRATS, M y MASATS, M.
1990 *Les condicions de vida de les dones a la ciutat de Barcelona.* Barcelona, Institut d'Estudis Metropolitans.

SYLVANDER, B.
1988 *L'alimentation service: résultats d'enquêtes.* Touluose, INRA-Écomomie et sociologie rurales.

SYLVANDER, B.; LASSAUT, B.
1983 *Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires: quelques analyses des cas. Toulouse*, INRA, Centre de Recherche Agronomique (dact. 16p).

SYLVANDER, B. y MELET, I.
1994 "La qualité spécifique en agro-alimentaire: marchés, institutions et acteurs". Institut National de la Recherche Agronomique (Toulouse). Série nº 94-01 P.

TANNAHILL, R.
1973 *Food in history*. Nueva York, Stein Day.

TARAS, L.H. *et al.*
1989 "Television's influence on children's. Diet and Physical Activity", en *Journal of Developmental and Behavioral Pediatrics*, 10 (4).

TERRADAS, I.
1992 *Eliza Kendal: Reflexiones sobre una antibiografía*, Bellaterra, Servei de Publicacions de la U.A.B.

TESTART, A.
1973 "Les chasseurs-cueilleurs dans la perspective écologique", en Social Science Information, 16: 31-71.
1982 *Les chasseurs-cueilleurs ou les origines des inégalités.* París, Société d'Ethnographie.

THEYS, J.
1991 "Postface", en *Conquête de la sécurité, gestion des risques.* Paris, L'Harmattan.

THOUVENOT, C.

1979 "L'evolution des habitudes alimentaires: les êtres humaines ne sont pas que des machines à nourrir", *Industries alimentaires et agricoles.* París.

THOMAS, G.C.
1981 "The social background of childhood nutrition in the Ciskei", en *Social Science and Medecine*, 15: 551-555.

THOMAS, J.
1980 "The relationship between knowledge about food and nutrition and food choice" en TURNER, M. R. (Ed.)*Nutrition and lifestyles,* Londres, Applied Science Publishers,

THOMSON, D. M. H. (Ed.)
1988 *Food acceptability*. Londres, Elsevier Applied Science.

TOLEDO, Virrey Francisco de
[1569-1580] *Disposiciones gubernativas para el Virreinato del Perú*. II Vols. Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1989.
[1571]"Visita general de los indios del Cuzco, año 1571", en ULLOA, Luís (Ed.) *Documentos del Virrey Toledo. Revista Histórica,* III: 332-347. Lima, 1909.

TORO, J. *et ali.*
1988 "Body shape, publicity and anorexia nervosa",en *Social Psychiatry andPsychiatric Epidemiology*, 23: 132-136.
1988 "Factores socioculturales en los transtornos de la ingesta", *Anuario de Psicología,* 38.
1996 *El cuerpo como delito. Anorexia, bulimina, cultura y sociedad.* Barcelona, Ariel.

TORO, J. y VILARDELL, E.
1987 *Anorexia Nerviosa.* Barcelona: Martínez Roca.

TREMOLIERES, Jean
1975 *Partager le pain*. París, Robert Lafont.

TURNER, B.
1982a "The discourse of diet", *Theory, culture and society*, 1.
1982b "The government of the body: medical regimens and the medicalisation of diet", *British Journal of Sociology*, 33,2, 1982 b.

TURNER, M. R. (Ed.)
1980 *Nutrition and lifestyles,* Londres, Applied Science Publishers, 1980.
1983 *Food and people*. Londres, John Libbey.

TURON GIL, V. J.
1997 *Transtornos de la alimentación. Anorexia, buliminia y obesidad.* Barcelona, Masson.

TRENCHARD, Th.
1978 "The Inter-Relationship of Marketing and Nutrition", en TRENCHARD, Th. (cood.): *Diet of man: Wants and Needs.* Londres, John Judkin Applied Science Publishers.

TRENCHARD, Th. (cood.)
1978 *Diet of Man: needs and wants*, Londres, John Yudkin Applied Science.

VALDES, Ramón
1976 "Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur", en LISON, C. (Ed.): *Temas de antropología española*, pp. 263-345. Madrid, Akal.

VANDEREYCKEN, W. *et al.*
1984 *Anorexia nervosa. A clinician's guide to treatment.* Berlin, de Gruytier.

VAZQUEZ MONTALBAN
1982 *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona, edicions 62.
1982 "Una interpretación de la autarquía en la cocina española" en *Conferencias culinarias*, Barcelona, Tusquets Editores.

VEBLEN, Th.
1899 *The Theory of Leisure Class.* Nueva York, Mentor.

VINCENT, J.D.
1987 *Biología de las pasiones.* Barcelona. Anagrama.

VOKRAL, V.
1991 *Qoñi-Chiri. La organización de la coina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito, Ediciones Abja-Ayala.

VOLATIER, J.L. (Ed.)
2000 En*quête INCA individuelle et nationale sur les consommations alimentaires.* París, Editions Tec & doc.

WALCHER, D.N. y N. KRETCHMER (Eds.)
1981 *Food nutrition and evolution. Food as an environmental factor in the genesis of human variability*. Nueva York, Masson Pub.

WALCHER; D.N.; KRETCHMER y H.L. BARNETT (Eds.)
1976 *Food, man and society*. Nueva York, Plenum Press.

WALKER, A.
1996 "Actitudes europeas ante el envejecimiento y las personas mayores", en *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (*Sociología de la vejez*), 73: 17-43.

WALKER, L.
1992 *The consumption of Ads: A pragmatic approach to the use of television advertising.* Vancuver, Simon Fraser University.

WALLERSTEIN, I.
1979 *El modernos sistema mundial*. Madrid, Siglo XXI Editores.

WARDE, A.
1994 "English households and routine food practices: a research note", *Sociological Review,* 42 (4).

1997 *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer,* Londres, Sage Publications.

WARDE, A y MARTENS, L.
1998 "A sociological approach to food choice: the case of eating out", MURCOTT, A (ed): *The Nation's Diet.* Londres, Logman.
2000 *Eating Out. Social differentiation, consumption y pleasure.* Cambridge, Cambridge University Press.

WARDLE, Chris
1977 *Changing food habits in the United Kingdom*. Londres, Earth Ressources Research Ltd.

WARMAN, A.
1988 *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México, F.C.E.

WATZLAWICK, P. *et al.*
1988 La realidad inventada. Barcelona, Gedisa.

WAY, K.
1995 "Never Too Rich... Or Too Thin: The rol of stigma in the Social Construction of Anorexia Nervosa" , en MAURER, D, y SOBAL, J: *Eating agendas. Food and nutrition as Social Problems, New York: Aldine de Gruytier*.

WEAVER, Th.
2002 "Valoració de l'antropologia aplicada als Estats Units: 1985-1998)", *Revista d'Etnologia de Catalunya,* 20.

WHITE, L.
1964 *La ciencia de la cultura*. Buenos Aires, Paidós.

WHITEHEAD, T.
1984 "Sociocultural dynamics and food habits in a Southern community", DOUGLAS, M (ed): *Food in the social order,* Nueva York, Russel Sage Fundation.

WHITING, J.W y CHILD, I.L.
1953 *Child training and personality: a cross cultural study,* New Haven, Yale University Press.

WILLIAMSON, D.A.
1990 *Assessment of Eating Disorders: Obesity, Anorexia and Bulimia Nervosa,* Nueva York: Pergamon Press.

WOLF, E.
1982 *Europa y los pueblos sin historia*. México, Fondo de Cultura Económica.

WOLF, N.
1991 *The body Myth: How Images of Beauty Are Used Against Women".* Nueva York, Morrow.

WOOLARD, K.
1992 *Identitat i contacte de llengües a Barcelona*. Barcelona, Barral.

YONNET, P.
1988 *Juegos, modas y masas.* Barcelona, Gedisa.

YAP, P.M.
1974 "Nosological aspects of the culture-bound syndromes", en YAP, P.M: *Comparative pschiatry: a theoretical framework.* Toronto, University of Toronto Press.

YUDKIN, J. (Ed.)
1978 *Diet of man, needs and wants.* Londres, Applied Sciences Publish.

YUDKIN, J. y McKENZIE, J.C.
1964 *Changing Food Habits.* Londres, McGibbon.

YOUNG, M.
1971 *Fighting with food.* Nueva York, Cambridge University Press.

ZIEGLER, J.
2000 *El hambre en el mundo explicada a mi hijo.* Barcelona, Muchnik Editores.

ZUNZUNEGUI, S.
1990 "Desear el deseo: publicidad, consumo y comportamiento" *Jornadas Mujer, Publicidad y Consumo.* Madrid.

View publication stats