



¿Seguimos siendo lo que comemos?

JESÚS CONTRERAS

I

Uno de los temas en torno a los cuales las ciencias humanas y sociales han centrado su interés en las últimas décadas es el de las relaciones entre alimentación y la construcción y las manifestaciones de la identidad cultural. Quizás este interés tenga que ver, precisamente, con el llamado proceso de globalización que comportaría una homogeneización cultural en general y alimentaria en particular. Este interés tiene manifestaciones cada vez más diversas que van desde las identidades alimentarias a niveles “locales”, regionales, nacionales, hasta las “europeas”, pasando, por supuesto, por el Mediterráneo. El interés no es solo de los científicos sociales sino, también, de las autoridades políticas, sanitarias y de diversos agentes económicos y culturales. Ello da lugar a aproximaciones muy variadas al tema, tanto desde el punto de vista conceptual y metodológico, como en relación a las “aplicaciones prácticas” que podrían desprenderse de ellas (patrimonio cultural, salud, turismo, desarrollo económico, *marketing* alimentario, gestión del territorio, proteccionismo jurídico de algunos productos, etc.).

Desde que se popularizó la afirmación “somos lo que comemos”, la cuestión de la identidad alimentaria ha sido recurrente. Sin embargo, no está tan claro qué es lo que se entiende por identidad alimentaria. Por ejemplo, preguntas tales como: ¿cuáles son los rasgos que permiten caracterizar una cocina?, ¿cómo se reconoce la cocina propia de un país, de un territorio, de una etnia, una sociedad o una cultura dada?, ¿qué es lo que faculta a los habitantes de una nación

identificar su cocina y sentirse identificado con ella?, y otras parecidas, podrían formularse, sin ser unívocas, desde luego.

Para los esposos Rozin (Rozin y Rozin, 1981: 243), el término “cocina” puede ser empleado para describir el cuerpo de prácticas relacionadas con la alimentación, que es culturalmente elaborado y transmitido. Estas prácticas incluyen: 1) un número muy limitado de alimentos seleccionados entre los que ofrece el medio y cuyos criterios de elección habrían sido, por lo general, la facilidad de acceso y las cantidades que se pueden conseguir en función de la energía que se necesita para obtenerlos; 2) el modo o los modos característicos de preparar estos alimentos (por ejemplo: cortados, asados, cocidos, fritos, hervidos); 3) el principio o los principios de condimentación (*flavorings*) tradicional del alimento base de cada sociedad, y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas a: i) el número de comidas diarias; ii) si el alimento se ingiere solo o en grupo; iii) la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos; y iv) la observación de tabúes. Las estructuras de estas prácticas dan lugar a tradiciones —*cocinas*— específicas.

Por su parte, Fischler (1985), en la caracterización de una cocina, acentúa más la dimensión cultural, simbólica. Según él, el ser humano “inventa” la cocina, porque identidad e identificación constituyen un envite, a la vez vital y simbólico, de modo que la cocina no es tanto una cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido.

Una vez ‘cocinado’, es decir sometido a las reglas convencionales, el alimento es marcado con un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra *identificado* (...). 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).

Así, para Fischler, 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, usos, prácticas, representaciones simbólicas y valores sociales, morales religiosos e higiénicos o sanitarios.

Así consideradas, las *cocinas* acostumbran tener una dimensión étnica, nacional y regional. Desde luego no se trata de términos sinónimos y, en cualquier caso, la combinación de las variables “cultura” y “territorio” puede darse en cualquiera de ellos.

¿En qué medida y cómo puede hablarse de cocinas *nacionales*? Diferentes autores (Fieldhouse, 1986: 54; Back 1977: 32) consideran que una *cocina nacional* es aquella que se refiere, fundamentalmente, a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como *normales*, propios o específicos de un determinado país y que, por esa misma razón, constituyen un aspecto de su identidad como grupo. Ahora bien, 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 sería considerada por los miembros de dicha comunidad como algo dado, algo que está ahí y que requiere de pocas explicaciones más, pues sólo las desviaciones a la “norma” son percibidas como tales. En efecto, creo que la mayoría de las personas de cualquier país tendría dificultades enormes para responder 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, aunque la particularidad y especificidad del idioma sean mucho más evidentes que la cocina, pues una lengua desconocida resulta ininteligible, mientras que no está tan claro que la comida de otra cocina sea “incomestible”.

Las personas solo son conscientes de que tienen una cocina, una forma específica de comer y unos gustos propios, cuando salen de su propio país o cuando entran en contacto con *otros*, con otras formas de comer, otras formas de cocinar. Es entonces cuando les falta aquello que les resulta “normal” o cotidiano o se dan cuenta de que “los otros” comen unas cosas “raras”, diferentes. Solo mediante la interacción con otras poblaciones, con otros grupos, se toma conciencia de las propias particularidades y de que esas particularidades las comparten con unos y no con otros. Solo entonces se tiene conciencia de pertenencia, de identidad. 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. Asimismo, la constatación de la diferencia se convierte en un valor positivo justamente en el momento en el que se produce un proceso de homogeneización en el ámbito de la alimentación, y en el que se reduce esta diferencia. Así, 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. En esta misma medida, la cocina, las cocinas, reflejan las sociedades, pues cada grupo social posee un cuadro de referencias que guía la elección de sus alimentos, cuyo conjunto constituye un corpus más o menos estructurado de criterios que le corresponden y, por esta razón, le confieren una particularidad, diferencial, distintiva (Calvo, 1980: 400).

Desde un punto de vista culinario, los grupos sociales son portadores de unas características específicas, aunque no siempre evidentes. Las prácticas alimentarias 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. En este sentido (Fribourg, 1996: 357-358), 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* frente a las comidas de los *otros*, diferentes. 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.

II

En su libro *L'(H)omnivore* (1990), Claude Fischler acuñaba un concepto, OCNI (Objeto Comestible No Identificado), lleno de ironía y que, al mismo tiempo, incitaba a la reflexión sobre las paradojas de la alimentación contemporánea. En efecto, un buen número de los alimentos que hoy se ingieren en cualquier país del mundo no responden a una identificación cultural mínimamente clara. En esa medida, ¿cómo puede plantearse hoy la relación entre alimentación e identidad? A nosotros, en entrevistas y reuniones diversas, se nos ha aparecido de manera recurrente la afirmación: “no sabemos lo que comemos”. Así pues, parece imponerse un cierto silogismo: *Si somos lo que comemos y no sabemos lo que comemos...*

Una campaña de comunicación llevada a cabo en 2008 por el Ministerio de Sanidad y Consumo del Gobierno de España parecería confirmar el silogismo anterior: *Leyendo las etiquetas se come mejor. Las etiquetas de los alimentos te aportan una información muy útil que te permite, además de conocer las principales características de los productos que vas a comer, hacerte una idea aproximada de la composición del producto.* De alguna manera podríamos deducir, de esa recomendación, que el Ministerio de Sanidad y Consumo da por supuesto que “las principales características de los productos” no son conocidas *a priori* por los ciudadanos/consumidores. Se deduce, asimismo, que hoy los atributos sensoriales —sabor, olor, textura, color, aspecto— mediante los que tradicionalmente se han reconocido o identificado los alimentos, no son suficientes, pues resulta más importante conocer su “composición”. Una composición que, además, se expresa en unos términos cuyo significado y alcance precisos se escapan a todos aquellos ciudadanos que no tengan unos mínimos conocimientos de química. Así pues, OCNI, por un lado, y alimentos cuya composición hay que leerla para conocerla, por otro. Tecnología alimentaria, por un lado, y bromatología y nutrición, por otro. Podríamos pensar que, entre unas y otras, la identificación (¿la identidad?) alimentaria ha quedado fuera del alcance de los ciudadanos, de los miembros de cada cultura. Podríamos decir también que, entre el *marketing* alimentario desarrollado por las empresas alimentarias multinacionales y las recomendaciones nutricionales de carácter universal, la identificación de los alimentos ya nos refiere a una identidad de carácter universal, globalizado, y no a cada cultura en particular. La globalización de los mercados y de los conocimientos y recomendaciones nutricionales en aras de una salud mejor habrían dado paso a una progresiva homogeneización alimentaria a nivel mundial.

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 XIX y al conjunto de factores que las hacen posibles y que se inician con la invención de nuevas técnicas para conservar los alimentos, con la mecanización aplicada a la producción de alimentos, tanto en la agricultura como en la ganadería, 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. Así, la cocina y la dieta contemporáneas no pueden entenderse sin conocerse los cambios que, desde mediados del siglo XIX, afectan 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 y en diferente grado han ido participando de todas estas modificaciones. Los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos propios de la economía de mercado, 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* de la economía y, con ella, también de la alimentación. La industrialización, los transportes y la ampliación de las redes de distribución han contribuido a que el lugar geográfico de producción de un alimento cada vez tenga menos que ver con el lugar de consumo (“pollos de granja”, “tomates de invernadero”, “lubinas de piscifactoría”, etc.). Así, los distintos procesos socioeconómicos han llevado a diferentes autores a caracterizar el nuevo orden alimentario de *hiperhomogéneo* en el sentido de que se ha producido una globalización de la dieta a escala internacional (Contreras y Gracia, 2005; Fischler, 1990; Goody, 1989; Martí Henneberg, *et al.* 1988).

La globalización del sistema alimentario habría supuesto la desaparición de numerosas producciones de carácter local y la alimentación ordinaria se habría homogeneizado progresivamente pues habrían desaparecido numerosas variedades, vegetales y animales, que estaban en la base de las cocinas más o menos localizadas. Como señalaba 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 (...). 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.

Paralelamente, las tareas de la cocina doméstica habrían sido transferidas, en gran medida, a la industria, de tal manera que cada vez

se consume una mayor cantidad de alimentos procesados. En definitiva, pérdida de identidad, desvirtuación, desaparición virtual, abandono de los viejos platos, decadencia de cocina tradicional...

Estos cambios no son más que las manifestaciones culinarias o alimentarias del proceso más general. En un sentido más amplio, podría decirse que 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. 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” “seculariza” y “desnaturaliza” cada vez más las manifestaciones de la vida colectiva, de modo que los ritmos temporales, a través de los horarios laborales, se homogeneizan 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, incluidas las alimentarias. Los días “laborales” y los “festivos”, regulados uniformemente para la población en su totalidad, los “fines de semana” y los “puentes”, los periodos de vacaciones escolares y los periodos 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.

III

En la década de los ochenta los gastrónomos se quejaban de que las cocinas habían perdido identidad y de que se habían desvirtuado, desaparecido o que habían abandonado los viejos platos tradicionales. Se quejaban de la decadencia de las cocinas “tradicionales”, “nacionales” y “regionales”. Según Ariès (1997: 38), en Francia, la restauración “tradicional” efectuada a partir de materias primas brutas apenas representa 4% 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 homogeneizaran progresivamente y se caracte-

rizaran por “sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos” (Luján, 1990: 15-16).

Algunos progresos tecnológicos han sido 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 y geográfico. Por una parte, en la medida en que los alimentos y productos de ámbito local pueden transportarse rápidamente desde cualquier sitio; y, por otra, estacional, en la medida en que las diferencias climáticas entre países permiten, por ejemplo, consumir fresas durante todo el año procedentes, según los diferentes momentos del calendario anual, de Cataluña, Huelva, Israel o California. 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, igualmente los campesinos compran 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 el grado de responsabilidad que antes tenía la “conservación”.

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, la forma, los olores y texturas de los alimentos evocan necesariamente un significado preciso y familiar. Solo cabe pensar en la amplia gama de productos *surimi* para ejemplificarlo. Así, los desarrollos recientes de la tecnología o de la industria alimentaria perturban la doble función “identificadora” de lo culinario: la identificación del alimento y la construcción o la sanción de la identidad del sujeto (Fischler, 1985: 188).

Ahora bien, la industrialización, en cuanto proceso tecnológico, ha sido percibida negativamente por diferentes sectores sociales. 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 resulta cuestionada 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 al intentar garantizar la estabilidad de las características organolépticas y microbiológicas de los productos a lo largo de su vida (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. 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 especies vegetales, al tiempo que los peces extraídos del mar han adquirido la nueva categoría de “salvajes” para diferenciarlos de los pescados “cultivados” en las granjas piscícolas o piscifactorías.

Así pues, si bien la “revolución industrial” aplicada a la industria alimentaria ha permitido incrementar considerablemente la disponibilidad de todo tipo de alimentos, hasta el punto de pasar de la escasez a la sobreadundancia, esta misma “revolución”, junto al 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, el origen real, los procedimientos y las técnicas empleadas para su producción, su conservación, su almacenamiento y su transporte (Fischler, 1990).

IV

Hemos hablado reiteradamente de globalización y de homogeneización de los repertorios alimentarios, de la industrialización y la “artificialidad” de los alimentos. Estos procesos han tenido beneficios obvios: una mayor accesibilidad alimentaria y disponibilidad de alimentos de conveniencia o alimentos-servicio que ahorran tiempo y no hacen necesario un proceso de aprendizaje culinario pues, en muchos casos, se trata de “alimentos listos para servir”. Ahora bien, 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. Además, con la globalización económica, las crisis alimentarias han dejado de ser locales para ser internacionales. La red de intercambios a escala planetaria y los sistemas de distribución en masa 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 todas las historias negativas de envenenamiento, rumores a menudo lanzados sin discernimiento por una prensa sensacionalista que privilegia el gran titular alarmante (Lambert, 1996). En este contexto, las sucesivas crisis alimentarias (vacas locas, fiebre

aftosa, peste porcina, aceite de orujo de oliva, salmonelosis...) alarman a la ciudadanía al poner de manifiesto 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. A partir del 2001, industrias y administraciones se han visto obligadas a adoptar una serie 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 y de otros alimentos, aplicación del principio de precaución u obligatoriedad de las etiquetas de calidad, entre otras.

Por otro lado, como consecuencia de la mayor preocupación por la salud y por la seguridad alimentaria, se escucha, cada vez con más frecuencia, la pregunta: *¿qué podemos comer sin miedo?* Podría pensarse que el miedo o la desconfianza aumenta en función del desconocimiento (¿composición? ¿origen? ¿modo de crianza o de cultivo?...) de aquello que se come. Ahora bien, las diversas “crisis alimentarias” han puesto de manifiesto que, a pesar del progresivo desconocimiento o alejamiento del consumidor respecto a la cadena alimentaria, o precisamente por ello, los consumidores necesitan seguir *identificando* lo que comen. Precisamente algunas reacciones nacionales y 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 (Contreras, 2002).

V

Los procesos de homogeneización acostumbran encontrar “resistencias”, movimientos de afirmación identitaria que defienden idiosincrasias locales y particulares. Es precisamente la progresiva homogeneización y la globalización alimentaria, o al menos la conciencia de ello, lo que han provocado una cierta nostalgia relativa a los modos de comer de ayer y a platillos que han ido desapareciendo, y suscitado un interés por regresar a las fuentes de los “patrimonios culinarios”. La insipidez de tantos alimentos ofrecidos por la industria agroalimentaria habría provocado el recuerdo más o menos mitificado o idealizado de las delicias y de las variedades de *ayer*. Un ayer, por cierto, percibido de un modo no necesariamente muy objetivo. Se desarrolla, hoy, una conciencia relativa a la erosión

que han sufrido los complejos alimentarios y, así, estas “resistencias” se concretan, entre otras manifestaciones, en la recuperación de productos, variedades y platos propios, locales y con “sabores específicos”.

Ha aparecido, así, la conciencia de “tradición culinaria”, la revalorización de sabores y saberes tradicionales, las recuperaciones de productos y de platos “a punto de desaparecer” o ya desaparecidos y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural que ha de ser protegido por razones ecológicas y culturales. Se han emprendido operaciones de “rescate” de variedades vegetales y de razas de animales locales o regionales, así como de productos locales artesanales, de platos tradicionales en defensa de la “especificidad”, la “tradición”, la “calidad” o lo “natural”, lo “conocido”, lo “artesanal”, lo “casero”, lo “propio”, el “sabor”... Se trata tanto de una reivindicación del sabor (en sí mismo, frente a la insipidez), como de los sabores (ligados a memorias más o menos concretas de lo “auténtico”, lo “propio”, frente a lo anónimo). Todo ello está ligado a un fenómeno más amplio y complejo que tiene que ver con la reivindicación de los patrimonios culturales, con la tradición y el interés por recuperarla, con la conciencia de una cierta invasión de una cada vez mayor homogeneidad alimentaria y la consiguiente pérdida de identidad y la necesidad de mantenerla y afirmarla. De este modo se está desarrollando un nuevo mercado: el de los particularismos alimentarios de carácter local, que deben ser preservados porque constituyen un patrimonio cultural.

Las respuestas a la necesidad de “volver a identificar” los productos alimentarios han sido muy diversas y han estado en función de los diferentes sectores implicados o de los diferentes objetivos perseguidos: *marcas* (de producción o de distribución), *denominaciones de origen*, *indicaciones geográficas protegidas*, *etiquetas de calidad*, *consejos reguladores*, *productos de proximidad*, *productos ecológicos*... Independientemente del diferente grado de aceptación de estos recursos identificadores (la mayoría de los productos alimentarios no pueden acogerse a ellos), lo cierto es que los consumidores dicen valorar cada vez más “lo natural”, “lo conocido”, “lo propio”, “lo próximo”, como sinónimos de garantía de calidad y de seguridad al mismo tiempo. 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 confieren los gustos particulares a través de los

guisos particulares y al hecho de consumirlos en fechas señaladas, fechas de comunión identitaria... Asistimos, pues, 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 el creativo, así como el valor de los productos o materias primas de carácter local y tradicional, y el nexos con un territorio y una cultura determinados.

VI

De las consideraciones anteriores se deduce (Lambert, 1996: 157-158) que la cultura alimentaria todavía hoy dominante no parece haber integrado el nuevo contexto de producción-distribución caracterizado 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, despezados y empaquetados. Los consumidores resumen su percepción mediante ideas sobre la autenticidad y la calidad. En el universo de las representaciones, el campo de lo comestible todavía se encuentra constituido por alimentos procedentes del sector primario, productos brutos y frescos, con una imagen mental de naturaleza, en oposición a otros productos procedentes del sector industrial, dado que, generalmente, las personas consideran los “productos industriales” menos buenos que los “productos naturales”. Para el diseñador F. Jegou (1991), “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. Las sucesivas crisis alimentarias, siempre muy destacadas por los medios de comunicación, 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). Así, los ciudadanos piden cada vez más productos de calidad asociados a la tipicidad, bien caracterizados como productos, que hagan referencia a un lugar preciso de producción, a unos saberes y a unas técnicas de elaboración específicas. Ello explica el interés que hoy generan los “productos de la tierra”; interés por inventariarlos, protegerlos, producirlos, consumirlos... A los productos de la tierra se les atribuye una plusvalía cultural (luego, económica) pues se considera que son “signos” de la identidad local dada su fuerte vinculación con un territorio y un paisa-

je determinados, y que esta vinculación tiene una profundidad histórica, una cierta “tradición”. Estos productos también se asocian a un conjunto de conocimientos, de saberes, de prácticas específicas. Esta dimensión identitaria constituye un elemento relevante en el proceso de patrimonialización de estos productos y es uno de los ejes de su caracterización.

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, pueden ser 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”. En la actualidad, las producciones agrícolas y alimentarias locales ocupan un lugar específico en el universo agroalimentario y responden de un modo específico a las orientaciones dadas, desde 1992, por la Política Agraria Comunitaria, estimulando una diversificación de las producciones y una extensificación de las prácticas técnicas. 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). 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, 2003; Espeitx, Cáceres y Massanés, 2001; Poulain, 2002).

Los “productos de la tierra” se han convertido en atractivos para los consumidores urbanos porque suponen una cierta “compensación” a la mundialización de los mercados alimentarios. Lo mismo podría decirse de la cocina “popular” o “tradicional”, de modo que la antigua oposición entre “alta cocina” y “cocina rústica” ha sido sustituida por la que enfrenta la gastronomía *tradicional* 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, fundados sobre una *tradicón 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 (Atkinson, 1980, 1983; Eder, 1996).

VII

Como vemos, pues, el fenómeno de patrimonialización de los productos de la tierra y de las cocinas nacionales o regionales (que supone, muchas veces, una reconstrucción o una reinención) se produce en un contexto determinado, tanto socioeconómico como histórico. Es necesario, por tanto, contextualizarlo. Su entorno (Espeitx, 2000) es el del conjunto de las transformaciones socioeconómicas contemporáneas y de sus repercusiones en los comportamientos y en las ideas relativas a la alimentación. No se trata de una situación homogénea en los diferentes países. Los ritmos y la profundidad de las transformaciones varían mucho de un país a otro, y, también, entre las regiones de una misma nación, pero, en cualquier caso, son evidentes los paralelismos de este fenómeno en las cocinas locales de distintos países y regiones. En los actuales procesos de patrimonialización, los diferentes usos ideológicos por parte de los discursos hegemónicos, así como por parte de las diversas estrategias económicas de los sectores implicados (entre ellos cabe destacar, por su incidencia, directa o indirecta, los turísticos), son muy importantes. En términos generales, la valoración de la “cocina regional” y de los “productos típicos” es el resultado de una interpretación y una reconstrucción más o menos reciente, aunque ello no supone decir que la cocina y los productos no existieran. Es decir, que se hallaran productos bien adaptados a un medio y platos propiamente locales, caracterizados por unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación específicos 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 los usos ideológicos que les son atribuidos por los discursos hegemónicos, independientemente del diferente grado de interiorización por parte de las diferentes personas. En este sentido, identidad y patrimonio son nuevos “recursos” de la modernidad y de usos polivalentes. En este caso, ya no se trata de producciones mundiales que pierden progresivamente 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.

VIII

¿Seguimos siendo lo que comemos? Como consecuencia de todo este proceso de globalización y estandarización alimentaria, por un lado, y de patrimonialización y reivindicación identitaria, por otro, la alimentación contemporánea ofrece unas manifestaciones aparentemente contradictorias.

Por una parte, como hemos visto, aumenta progresivamente la estandarización en el consumo cada vez mayor de alimentos relativamente procesados industrialmente, así como la recurrencia a los establecimientos de restauración colectiva. Existe la posibilidad de comer en cualquier lugar, a cualquier hora y de cualquier manera. Así, la alimentación se ha *individualizado* y han desaparecido algunos de los códigos normativos tradicionales que regían las formas y los contenidos de las comidas: lugares, horarios, estructuras, platos habituales del tiempo ordinario y de los tiempos festivos, reglas de comensalidad, categorías clasificatorias, etc. Poco a poco, el comensal urbano (en la mayoría de los países alcanza 80% del total de población) se convierte en un individuo más autónomo en sus elecciones (tiempos, ritos y compañías), al margen de las limitaciones sociales hacia las conductas individuales, menos formalizadas. Esta subjetivación o individualización ha sido atribuida (Giddens, 1991 y 1996; Beck, 2002) al descenso de las presiones de conformidad ejercidas por las categorías sociales de pertenencia, que se traduciría en un debilitamiento de los grandes determinismos sociales que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo, principalmente el de clase social. Ello no quiere decir que desaparezcan todos sus condicionamientos y las posibles especificidades resultantes. En la alimentación, este movimiento 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, diferentes, para los diferentes comensales de un mismo hogar. 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 nicho de consumo es voluntario y cada vez más flexible (Warde, 1997) y más “segmentado”. Así, comer la cocina de tal o cual país o región se convierte cada vez más en una elección individual. La variedad de cocinas y productos de “orígenes localizados” no es tanto la manifestación del desarrollo de un culturalismo como, por el contrario, el signo de su retroceso en provecho del cosmopolitismo.

Pero, por otra parte, lo hemos visto también, como reacción a esta misma estandarización, se reivindica el mantenimiento y la recuperación de tradiciones culinarias, de viejas recetas, de productos de los propios paisajes que se habían perdido y a los que, ahora, se les atribuye una mu-

cho mayor calidad gustativa así como una mayor garantía para la salud, al tiempo que se consideran como “propios”, como un patrimonio de la propia tradición cultural, ligados a sus paisajes, a los calendarios festivos o rituales, al propio y específico código de gustos y preferencias y, en definitiva, a la propia y particular manera de identificar los alimentos y de identificarse a través de ellos. Se ha desarrollado, pues, una conciencia de tradición culinaria, se reivindica un calendario festivo propio con sus correlatos gastronómicos, se revalorizan los sabores y las calidades de los platos tradicionales, sin excluir la capacidad para “innovarlos” o “adaptarlos” (por ejemplo, “restaurantes de cocina catalana *adaptada*” o “restaurantes de comida *casi* tradicional”) y se evidencia, en cualquier caso, el interés por evitar la desaparición de las cocinas más o menos “localizadas” que son consideradas una de las expresiones identitarias más visibles.

Todas estas nuevas tendencias han venido a conformar, efectivamente, lo que podría calificarse como un *nuevo orden alimentario* relativo 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, valores asociados a las prácticas alimentarias y a algunas de las categorías clasificatorias. En definitiva, en relación con lo que, siguiendo a Rozin y a Fischler, hemos caracterizado como *cocina* al principio de este capítulo y en torno a la cual se generarían las identidades alimentarias. Este nuevo orden se caracteriza por ser considerablemente heterogéneo y cuya complejidad no ha sido suficientemente descrita ni objetivada todavía. La pregunta es, pues, ¿cómo han afectado todos estos cambios a las identidades alimentarias?

Una primera constatación resulta evidente: la alimentación es, cada vez menos, algo que se herede desde la infancia o se imponga mediante mecanismos propios de una “cultura local” o de una clase social, desde una identidad específica. Como señala Poulain (2005: 200),

les conséquences de la modernité alimentaire sont des mouvements de flux et reflux des processus de régulation sociale entre les champs de la rationalité médicale, juridique et politique. Ainsi se repèrent des mouvements de désocialisation de l'alimentation à travers la médicalisation et judiciarisation et des nouvelles formes de socialisation qui se caractérisent par la politisation et la patrimonialisation. Tous résultent de la société réflexive, de la montée de l'individualisme et de la rationalisation et s'inscrivent dans la dialectique de délocalisation relocalisation propre de l'alimentation à l'époque de la globalisation.

Hoy, la globalización se apoya en la diversidad de orígenes geográficos de la alimentación para producir la variedad de la que vive y de la que cada vez tiene más necesidad. Además, las industrias agroalimentarias están convencidas de la importancia y trascendencia económica de la progresiva segmentación y permanente mutación del mercado alimentario. Constantemente se diseñan nuevos productos. En España, cada año, aproximadamente, salen al mercado unos 700 “nuevos productos”. De acuerdo con Ascher (2005: 131-143), estos nuevos productos deben permitir integrar racionalidades (¿identidades?) alimentarias cada vez más variadas y complejas, en las cuales las exigencias de gusto, de sociabilidad, de salud, de estética, de relaciones simbólicas, se mezclan en combinatorias individuales más variadas. Producir industrialmente la diferencia parece ser uno de los mayores retos económicos, no solo en la alimentación sino en todos los terrenos del consumo. La aceleración de la innovación es un rasgo de la modernidad y el mercado parece obligar a inventar y a producir cada vez más deprisa la “diferencia”, lo “nuevo”.

Los nuevos escenarios alimentarios del presente y los que se vislumbran para un futuro, al parecer muy cercano, plantean una interesante paradoja. A lo largo de unos cuantos miles de años, la especie humana —el omnívoro— teniendo las mismas necesidades nutricionales, debió adaptarse a ecosistemas diversos dando lugar a soluciones gastronómicas diferentes. Esas adaptaciones dieron lugar a culturas alimentarias muy diversas a lo ancho de la geografía y lo largo de la historia. *Aujourd'hui, avec la mondialisation des marchés, «l'environnement» est presque le même pour tous les omnivores du monde.* Pero esta uniformización del espacio, a través de la globalización del mercado, parece ser que ya no va a dar lugar a homogeneizar los alimentos si no, por el contrario, a una enorme diversificación, al menos aparente.

Por otro lado, todavía las recomendaciones nutricionales son generales y proponen valores medios que deberían ser útiles como guía general para la población y que cada uno pudiera adaptar a su situación personal. Ya una nueva disciplina, la *nutrigenómica*, que combina *les avancées de la génétique d'un côté et de la nutrition de l'autre*, permitirá *individualizar* totalmente las recomendaciones nutricionales, pues podrá disponerse de una información mucho más personalizada sobre el estilo de vida y la alimentación que convienen a cada individuo en particular. En caso de que la población siguiera dichas recomendaciones (posibilidad no exenta de dificultades, desde luego), la individualización de las prácticas alimentarias podría ser absoluta.

Parece, pues, que ya no será posible la transmisión del conocimiento alimentario —de una *identidad*- de generación en generación como

había ocurrido hasta ahora. El conocimiento sería tan particular para cada tipo de individuo que la trasmisión estaría en manos, exclusivamente, de la clase médica. Con ello, la individualización-deseculturalización del omnívoro mediante la medicalización de su alimentación habrá sido definitiva.

Curiosamente, sin embargo, las paradojas no tienen fin. Precisamente, desde la ciencia de la nutrición, alarmada por el empeoramiento de los hábitos alimentarios que afectan a las poblaciones más desarrolladas, se reclama volver a la dieta *tradicional* porque, dicen, “nuestros hijos comerán peor que nosotros porque no están educados para alimentarse de forma adecuada y la tendencia de la sociedad nos lleva a que el tiempo para cocinar sea cada vez menor”.

¿Seguimos siendo lo que comemos? Claro, no puede ser de otro modo. Hasta cierto punto la famosa afirmación no es más que una tautología. La alimentación sigue y seguirá reflejando a la sociedad. Solo que ésta es más compleja, dinámica y diversa. Una dinámica en la que, aparentemente al menos, todo tiende a mezclarse, a combinarse de múltiples maneras según los individuos y/o según los contextos. En España, Francia o Italia, por ejemplo, sus ciudadanos ingieren alrededor de 2000 tomas alimentarias a lo largo del año. Ni mucho menos, todas ellas responden a una misma lógica alimentaria, sea nutricional, gastronómica, económica o identitaria; en el caso de esta última, puede ser una identidad de carácter étnico, religioso, de clase social, de actividad o de lo que sea. A lo largo de un año, por ejemplo, los individuos pueden comportarse, según las ocasiones, como católicos y como ateos, como tradicionales, conservadores y liberales, como autóctonos y como exóticos, como ecologistas, conservacionistas y depredadores, como nacionalistas y como cosmopolitas, comer solos o acompañados; de cualquier manera y guardando las formas, sentados y de pie, cuidando de la salud y buscando el placer, siguiendo un régimen y de capricho, *fast* y *slow*. Seguimos siendo lo que comemos, solo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión.

Referencias

- Ariès, P. 1997. *Les fils de McDo, la McDonaliation du monde*. L'Harmattan, Paris.
- Ascher, F. 2005. *Le mangeur hypermoderne*. Odile Jacob, Paris.
- Atkinson, P. 1980. The symbolic significance of health foods. En: *Nutrition and lifestyles*. M.R. Turner. Applied Science Publish, Londres.
- . 1983. Eating virtue. p. 9-17. En: *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. A. Murcott (ed.). Gower Publishing, Hants.
- Back, K. 1977. p. 24-34 Food, sex and theory. En: *Nutrition and Anthropology Action*. T.K. Fitzgerald (ed.). Van Gorcum, Amsterdam.
- Beck, U. 2002. La sociedad del riesgo global. Siglo XXI, Madrid.
- Bérard, L. y Ph. Marchenay. 2004. De las producciones de la tierra a las cocinas localizadas. En: *Los sabores del Mediterráneo*. J. Contreras, X. Medinay A. Riera (eds.). Institut Europeu de la Mediterrània, Barcelona.
- Bérard, L., J. Contreras y Ph. Marchenay. 1996. Presentación de "Los productos de la tierra en la Europa del Sur". 80-81: 13-27. En: *Agricultura y sociedad*.
- Calvo, E. 1980. De la contribution actuelle des Sciences Sociales à la connaissance de l'alimentation. *Ethnologie Française* 10(3).
- Contreras, J. 2002. Los aspectos culturales en el consumo de carne. En: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. M. Gracia (coord.). Ariel, Barcelona.
- Contreras, J. Y M. Gracia. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel, Barcelona.
- Contreras, J., J. Caceres y E. Espeitx. 2003. *Els productes de la terra*. Generalitat de Catalunya, Barcelona.
- Eder, K. 1996. *The social construction of nature*. Sage Publications. Londres.
- Espeitx, E. 2000. La patrimonialització de la cuina regional. p. 13: 157-179. En: *Estudis d'Història Agrària*.
- Espeitx, E. J. Caceres y A. Massanes. 2001. *Com a la llosa res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i l'Alt Urgell*. Temes de Etnologia de Catalunya, Generalitat de Catalunya, Barcelona.
- Fieldhouse, P. 1986. *Food, nutrition, customs and culture*. Croom Helm, Londres.
- Fischler, C. 1985. Alimentation, cuisine et identité: 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*. Odile Jacob, Paris.
- Fribourg, J. 1996. Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne. En: *Cuisines. Reflets des sociétés*. M.C. Bataille-Benguigui y F. Cousin (comp.). Editions Sépia-Musée de l'Homme, Paris.
- Giddens, A. 1991. *Modernity and Self-Identity*. Polity Press, Cambridge.
- . 1996. *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Anthropos, Barcelona.
- Goody, J. 1989. *Cocina, cuisine y clase*. Editorial Gedisa, Barcelona.
- Jégou, F. 1991. Nourritures artificielles. Le rôle du design dans l'avenir de l'industrie alimentaire. En: *Programme Aliment Demain*. Ministère de l'Agriculture DGAL-Dâlt, Paris.
- Lambert, J.L. 1996. Les mangeurs face aux nouvelles technologies alimentaires; conséquences pour les industries alimentaires. Actas coloquio: La conservation de demain. Burdeos.
- . 1997. Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La «vache folle» va-t-elle renforcer la tedance à la sarcophagie et au néo-végétarisme? *Revue du Droit Rural* 252: 240-243.
- Lujan, N. 1990. Pròleg. pp. 11-18. En: *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Vázquez Montalban. Barcelona.
- Marti-Henneberg, C., V. Arija, et al. 1988. Today's nutritional intake in a population of the Spanish Mediterranean area. En: *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (vol.2). M.F. Moyal. John Libbery Eurotext, Paris.
- Millán, A. 2002. Malo para comer, bueno para

- pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria. En: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. M. Gracia (coord). Ariel, Barcelona.
- Poulain, J.P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. París, P.U.F., París.
- . 2005. Del 'régimen mediterráneo' a los modelos alimentarios mediterráneos: herencia plural para hacer un label para el futuro. En: *Los sabores del Mediterráneo*. J. Contreras, X. Medina y A. Riera (eds.). Institut Europeu de la Mediterrània, Barcelona.
- Rozin, E. y P. Rozin. 1981. Culinary themes and variations. *Natural History* 90(2).
- Warde, A. 1997. Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer. Sage Publications, Londres.