

-El carácter social de la alimentación.

Patricia Aguirre

1.- La complejidad del evento alimentario

Desde el conocimiento del sentido común comer se nos presenta como un hecho “biológico”, “natural”, necesitamos comer para vivir. Parece algo tan “fácil” y “evidente” que no merece reflexión. Todos necesitamos comer todos los días, todos tratamos de procurarnos alimentos sanos y ricos, todos tenemos nuestros gustos y nuestras preferencias.

Pero si lo pensamos dos veces: es cierto que no en todos los países, ni en todos los tiempos, se ha comido lo mismo. Frente a la **universalidad del hecho biológico** (nuestro metabolismo que nos requiere determinados nutrientes) se nos presentan las **infinitas formas** en que los distintos pueblos -e incluso el mismo pueblo a través del tiempo- ha logrado responder al imperativo biológico de ingerir los nutrientes necesarios para vivir y reproducirnos.

Además, no todos **pueden** comer, aún en países con producciones excedentarias, como Argentina, muchos no llegan a cubrir sus necesidades.

Otros, aún pudiendo acceder a toda clase de alimentos **no comen “bien” se “llenan y no se alimentan”** ingiriendo alimentos que a la larga son nocivos para su salud.

Algunos **restringen sus opciones (vegetarianos, macrobióticos, etc.)** por motivos ideológicos, creencias religiosas, salubristas o puro convencimiento personal.

Mientras que algunos grupos **se identifican** con un tipo especial de alimentos (el asadito o los raviolos domingueros), otros los **detestan (veganos, ovolácteos)**. De manera que, tanto por presiones grupales como por asociaciones subjetivas comer se presenta como algo más complejo de lo que la posición del sentido común nos indicaba.

En otras palabras, comer no parece algo tan “natural” ni “fácil” ni “evidente” y el hecho que debamos comer para vivir no garantiza que podamos comer ni que sepamos comer ni que queramos comer. Cuestionando el saber del sentido común descubrimos la **complejidad del hecho alimentario** ya que para entender por qué la gente come lo que come, tenemos que tomar en cuenta elementos de diferente carácter, por ejemplo:

Biológicos (las necesidades y capacidades del organismo del comensal junto a las características biológicas -por ejemplo su aporte en nutrientes- de los alimentos que se transformarán en su comida),

Ecológicos (la cantidad y calidad de productos que se pueden producir en un hábitat con determinada tecnología para alimentar a la población que lo ocupa)

Demográfico (la calidad de vida y la cantidad de población que se puede sostener en un hábitat y las condiciones socioeconómicas necesarias para mantener y mejorar tal situación).

Tecnológicos (las soluciones técnicas que dan las poblaciones al manejo de la producción-distribución y consumo. Su capacidad de invención y de adaptación a los saberes técnicos de otros pueblos para mantener o mejorar su alimentación.

Económicos (la manera, los circuitos de producción -distribución que hacen que los alimentos lleguen al comensal ya sea por mecanismos de mercado o asistencia (donde hay estado y los alimentos o se compran o se reciben) o relaciones de

reciprocidad, redistribución o solidaridad (por ejemplo las relaciones de amistad, vecindad o parentesco en las redes de ayuda mutua).

Sociales: la estructura de derechos que regula la distribución de los alimentos según estratos, clases, sectores o grupos de ingresos, que amplían o limitan el acceso y permiten que algunos agregados sociales consuman cantidad y variedad de alimentos mientras otros, aún en la misma sociedad, apenas puedan comer unos pocos.

Simbólicos, establecen la red de significación en la que se inscribe el comer. Las reglas que justifican el acceso diferencial entre las clases o sectores, las edades y los géneros. Porque en la mayoría de los grupos corresponden diferentes alimentos a los pobres que a los ricos, a los niños que a los adultos o a los viejos y también se distribuye en forma diferente entre mujeres y varones.

Todas las culturas establecen -a través de la práctica cotidiana- quién puede comer qué. Así habrá “comidas de ricos (caviar) y comidas de pobres (fideos)”, platos que se consideran femeninos (pollo) y masculinos (bife), y comidas que se consideren “apropiadas” para los niños (papilla), para los adolescentes (hamburguesas), para los adultos y para los viejos (sopas). Estas clasificaciones son relativas, propias de cada sociedad y varían de una a otra. La manera “correcta” de combinar los alimentos, las horas y las clases de alimentos que hay que tomar a lo largo del día (desayuno, almuerzo, merienda, cena) y a lo largo del año con su ciclo de días hábiles y festivos, el tipo de alimento que se consume en cada evento (desayuno/merienda: acompañadas por infusiones calientes; almuerzo y cena con bebida fría), el tipo de alimento que marca los momentos importantes de la vida (torta para el cumpleaños, café para el velorio, champagne para las fiestas, etc.), los alimentos prohibidos y los prestigiosos, etc. Algunos autores han querido ver en estas normas culturales de clasificación y combinación de los alimentos una verdadera “gramática”. Porque estas reglas enlazan a los alimentos para formar las cocinas propias de cada grupo de la misma manera que las reglas gramaticales enlazan las palabras para formar las oraciones propias de cada idioma. Y al igual que este, la cocina atraviesa a las culturas y a los sujetos y les da un sentido de pertenencia e identidad (“nosotros comemos así”).

Estas dimensiones socioculturales de la alimentación, unidas a una **dimensión subjetiva**, que si bien podría argüirse que está modelada por la cultura y sin duda es en gran parte así, hay que reconocer que más allá de los condicionamientos estructurales existe también un espacio propio y único del comensal donde pesa su articulación con su propia historia y con sus propias experiencias que definen –dentro de ciertos límites- elecciones características (sin negar por ello la articulación con la dinámica de su sociedad y de su tiempo).

Todo esto nos indica que ese acto que nos parecía tan sencillo, como es el repetido hecho de comer, ahora lo vemos como **un hecho complejo, como un evento que no es exclusivamente “biológico” ni tampoco totalmente “social”, une lo biológico y lo cultural de una manera tan indisoluble que difícilmente podamos separarlos y esto arranca de las características mismas de la especie humana.**

2.- Comer Comida en Sociedad

La complejidad del evento alimentario humano arranca por la **opacidad** con que se articulan los tres términos de esta relación.

No hay evento alimentario sin comensal. Sin comida, y sin que ambos estén situados (en una sociedad determinada en un tiempo específico, que designa a uno como comensal y a la otra como comida).

Como **comensales** pertenecemos a la clase de los omnívoros, comemos alimentos de origen animal, vegetal y mineral. Como otros omnívoros (como ratas, cerdos, osos y cucarachas) comemos y digerimos una amplia variedad de nutrientes : las raíces (papas) tallos (espárragos) hojas (espinaca) frutos (manzanas) flores (alcauciles) aún los estambres (azafrán) de los vegetales junto a productos animales, sus carnes de animales (bifes), su sangre (morcilla), aún las secreciones rancias de las glándulas mamarias de las mamíferas (queso), secreciones de insectos (miel) o los desechos mismos del metabolismo de algunos invertebrados (quesos azules como el roquefort) y hasta rocas sedimentarias (sal). Pero a pesar de que la gama parece infinita, aun así no comemos de todo. El intestino humano no puede con grandes dosis de celulosa (por eso comemos los brotes tiernos del palmito y del bambú pero no su palmera o su caña) ni sustancias alucinógenas, eméticas o laxantes las cuales tomamos en dosis mínimas para controlar sus resultados y los llamamos “remedios”, pero no “comida”. Mas allá que nuestro metabolismo sea capaz de digerirlas las sustancias necesitan algo mas para ser “comidas”.

Por ejemplo:

¿Quién pagaría por esta cena?

<p style="text-align: center;">MENU DEL DIA 735 gr. de agua 63,8 gr. de proteínas 109,6 gr. de hidratos de carbono 67,01 gr. de grasas 280 mg de calcio 7,9 mg de hierro 517 mg de sodio 11,97 mg de zinc 2203 mg de potasio 6,4 gr. de fibras 0,52 mg de tiamina 1,2 mg de rivo flavina 9,4 mg de niacina 60,7 mg de vitamina C 3241 UI de vit A y además Vit B6 y B12 , ácido fólico vit D y E</p> <p style="text-align: center;">1400 calorías por persona por solo 12\$</p>

Probablemente nadie se animaría, porque aunque todos los nutrientes listados pueden ser metabolizados por nuestro organismo, comer es “algo” más que ingerir nutrientes.

No pagaríamos por esta cena porque **como humanos no comemos calorías sino comida**, comer no es un fenómeno biológico de manera que basta con ingerir nutrientes y satisfacer una demanda corporal. Comer es un fenómeno social. Para ser “comida” los nutrientes deben estar organizados según pautas culturales que los hagan comprensibles, deseables, en fin: comestibles.

El mismo menú, donde los mismos nutrientes se organizan según las reglas y las normas de nuestra cultura en nuestro tiempo, es decir organizando los alimentos en platos, se transforma en una comida que algunos considerarían digna de ser tomada.

<p style="text-align: center;">MENU DEL DIA Tomate relleno con atún y mayonesa Bife a la plancha Ensalada de chauchas, zanahoria y huevo Flan casero con dulce de leche Pan, vino de la casa y café</p> <p style="text-align: center;">Por Persona 12 \$¹</p>

Ahora, transformada en platos la reconocemos como “comida”, porque está socializada, ha sido modelada: in-formada por las categorías de nuestra cultura. Aunque sea lo mismo que la composición química del primer menú, esta es comida y la otra apenas un listado de sustancias comestibles. Podríamos ir a una farmacia y comprar las vitaminas en cápsulas, las proteínas en solución , los minerales como sea , esto nutriría nuestros estómagos sin llegar a ser comida, para que sea alimentación verdaderamente humana, para que podamos llamarla comida, necesita estar en el juego de los cambios e intercambios sociales (y por lo tanto simbólicos) . Comer, entonces, no depende solo de la química de las sustancias ni del metabolismo del sujeto: comer es un acto social.

La **situación del evento alimentario** es la que orienta el comportamiento comensal y las decisiones del consumidor y esto es mas complejo que los nutrientes que tenga (nutrición) del precio que cueste (economía). Por eso para comprender por qué se come lo que se come debemos situar ese acto alimentario en un contexto, y esto quiere decir en una sociedad determinada, en un tiempo determinado y en un espacio determinado.

Ya que no comemos proteínas, sino que comemos platos de comida, en esa transformación de las sustancias químicas en platos de comida se juegan las múltiples relaciones sociales que ligan al producto al comensal.

Es la situación social del evento alimentario, (costo, oportunidad, prestigio, etc.) no su composición química ni la capacidad metabólica del comensal la que decidirá si el sujeto se come o no esa comida.

Veamos esto con más detenimiento. Muchas de las sustancias que los seres humanos no comen son perfectamente comestibles desde el punto de vista biológico. Lo demuestra el hecho que algunas sociedades encuentren deliciosos alimentos que otras aborrecen. Las variaciones biológicas solo pueden explicar una fracción muy pequeña de esta diversidad. Si los Hindúes no comen carne de vaca, los Judíos cerdo o los Argentinos perro, podemos estar seguros que en la definición de lo que es comida interviene **algo mas que la composición química del producto y la fisiología de la digestión.**

¹ Ejemplo tomado de Contreras, Jesús. “Alimentación y Cultura” y adaptado a nuestro menú por Florencia Morazzani.

Ese “algo más” es la cultura alimentaria y para que haya cultura tiene que haber un grupo humano al que el comensal se integre, un grupo que lo antecede y le “enseña a comer” y le transmite las normas acerca de cómo comer y por supuesto qué sustancias del amplio abanico de las comestibles serán llamadas por ellos “comida” y cuáles (a despecho de su aporte nutricional) serán designadas como no-comestibles porque son no-comida.

Porque la comida como tal no existe separada del comensal y de la sociedad concreta que la come. **Una sustancia comestible se transforma en comida solo cuando se la llena de sentido, solo cuando es designada como tal por un grupo humano en un tiempo determinado**, sin esta referencia social algo puede ser comestible pero no será comida. Lo relativo de la clasificación de “comida” queda claro cuando observamos que la misma sustancia comestible es considerada comida por un grupo social y excluida en cambio por otro o mejor aún pasa de comida a prohibida en distintos momentos de su propia historia.

Veamos a algunos ejemplos:

Las **larvas de insectos** son comestibles, fuentes de proteínas y ácidos grasos. Para algunos pueblos, por ejemplo en zonas selváticas de América y en el Sud este asiático son “comida”, constituyen una parte normal de su régimen y como tal son apreciadas. Mientras que para otras gentes de la misma América, por ejemplo para los urbanos ciudadanos de la reina del plata, son “bichos repugnantes” que cuanto mas lejos del plato mejor.

Los intestinos de los vacunos son comestibles, pero mientras los porteños se relamen ante las “achuras” puestas al asador, para algunos europeos esas son “vísceras”, consideradas “desechos” o alimento animal.

La **carne vacuna** es comestible, sin embargo el pueblo hindú de hoy día no la considera entre su “comida” ya que está prohibida por su religión. Sin embargo en los albores de ese pueblo y de esa religión cuando la densidad demográfica era menor y era sustentable una economía mixta de agricultura y pastoreo, ese mismo pueblo y esos mismos dioses consumían carne vacuna en sus platos y sus dioses en sacrificios.

Mientras que a medio mundo (Europa, América urbana, norte de Africa y Asia) **la leche** les parece un alimento indispensable para grandes y chicos a la otra mitad (Nativos Americanos, Sudeste asiático, China, Japón, Nativos Australianos e Islas de Oceanía) ni siquiera pueden tomarla.

Si **beber sangre** de vaca fluida les parece un horror a los Españoles (y a otros), **comerla coagulada** en forma de morcillas les parece un manjar.

En tanto la **carne de cerdo** se considera un manjar en Oceanía, Sudeste asiático China, Japón, Europa y América, en gran parte del mundo musulmán y judío tal carne está vedada en la cocina y el animal mismo interdicto.

Los porteños actuales consideran a los **caracoles** algo así como babosas propietarias, los franceses los degustan con placer y décadas atrás los abuelos de esos mismos porteños también lo hacían.

Mientras la **carne cruda** es común en la cocina árabe, esquimal o mongola, tal preparación es inadmisibile en las pampas y en muchos lugares de América y Europa.

El pescado crudo les parecía a los porteños una asquerosidad hasta que se puso de moda el “sushi” y el “ceviche” y ahora pagan carísimo por lo que una década atrás demonizaban.

Hay un libro de Ray Bradbury que se llama “el vino del estío”, son cuentos enlazados por la narración de la cosecha y fabricación tradicional de **vino de diente de león** por un abuelo y su nieto en Illinois, en los ´50. El mismo diente de león que en los ´50, mi abuela y yo, en Buenos Aires, arrancábamos cada octubre del jardín por considerarlo un **yuyo inútil**, plaga invasora que arruinaba nuestro césped. Y tal vez 400 años atrás, en el mismo lugar, y ante las mismas florcitas amarillas, otra abuela le hubiera enseñado a otra nieta las ventajas de esa plantita que acababan de introducir desde España (sus hojas se comen en ensalada, las flores se fermentan en vino y la raíz se puede tostar para hacer una forma de café).

¿Qué es lo que hace, entonces que las sustancias “comestibles” sean o no “comida”? Obviamente no tiene que ver solo con su composición química -ya que todos los ejemplos anteriores muestran sustancias metabolizables por el organismo humano que algunos prefieren mientras otros abominan. Lo que hace que **se integren o no al régimen de un grupo humano no depende exclusivamente de las características biológicas (que le dan su carácter de comestible) sino de las asociaciones culturales** La construcción de sentido que se ha hecho sobre ellas. No olvidemos que los humanos leemos los eventos biológicos “con sentido” es decir atribuyéndoles características que van mas allá del evento mismo, lo situamos en un haz de relaciones sociales y sobre él “construimos sentido” , lo que cambia el evento mismo y lo integra a una dinámica cultural que lo precede.

COMESTIBLE, entonces es una sustancia susceptible de ser metabolizada por el organismo humano, ya sean nutrientes o sustancias inertes como las fibras o una sustancia psicoactiva como el alcohol. Por ejemplo el Trigo candeal (**triticum aestivum= trigo candeal 214**) es comestible.

Para que una sustancia comestible se transforme en ALIMENTO tiene salir de lo meramente biológico y entrar en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura. El trigo, en occidente desde hace 7000 años, ha sido domesticado, seleccionado, mejorado, producido, transportado y convertido en un alimento llamado **harina**.

A una sustancia comestible que ha pasado por sucesivas transformaciones se le imponen las normas culturales de un grupo determinado para transformarla en un PLATO DE COMIDA: en este caso, al trigo candeal transformado en harina de lo convierte en cena de **fideos**. Para transformarse en comida los alimentos-comestibles son informados (se les da forma) según el sistema categorial de la cultura, a eso se lo llama cocina, así se podrán usar en combinación con unos alimentos (salsa de tomate) y no con otros (almíbar), se servirán calientes pero no fríos, a ciertas horas (por ejemplo en el almuerzo o cena pero no en el desayuno o la merienda), serán preferenciales para un género o una edad, se considerarán comunes y aptos para el consumo diario de la familia, o tan especiales que se servirán en ocasiones festivas. Según Farb y Armelagos la cocina se define por cuatro elementos:

- 1.- el limitado número de alimentos seleccionados entre los comestibles que ofrece el medio (los criterios de selección son por lo general la facilidad del acceso y las cantidades que se pueden producir en función de la energía que hace falta para obtenerlas).

- 2.- el modo característico de preparar estos alimentos (la manera de cortarlos, asarlos, cocerlos, guisarlos, freírlos, ahumarlos, golpearlos).
- 3.- las formas propias de utilizar las especias y sus combinaciones en el condimento del alimento principal (*staple food*) los principios de condimentación propios.
- 4.- la adopción de un conjunto de reglas de comensalidad (el hecho que los alimentos se tomen en forma individual o grupal, las mujeres o los niños separados de los varones adultos, las reglas acerca de cuantas comidas diarias hay que tomar o la cantidad de platos que deben tener, si estos se presentan a los comensales de manera sucesiva o simultánea y la separación de alimentos de consumo diario y ritual.

Para todos nosotros esta “gramática” culinaria, que gobierna la articulación de los alimentos en platos de comida está tan internalizada, nos es tan propia, tan común y tan evidente que, de tan cotidiana y repetida ni siquiera la tomamos en cuenta. Por eso consideramos “natural” comer fideos en el almuerzo y no en el desayuno, que sean salados y no dulces, que sean comida familiar y no festiva, etc.

Sin embargo nada de esto es “natural” ningún horario, ninguna combinación, ninguna forma de preparación, ninguna categorización de festivo o prestigioso tiene que ver con la molécula de almidón de la harina o el ácido ascórbico del tomate.

Este apelativo de “natural” no tiene que ver con lo biológico. Son las categorías culturales que hacen que el trigo se convierta en plato de fideos y se coma de noche en un evento llamado cena y se combinen con salsa de tomate salada y caliente y no con helado de frutilla dulce y frío.

Las categorías sociales que dan forma a la sustancia comestible para hacerla comida, están presentes en forma tan silenciosa que no las percibimos y consideramos el comer como un hecho “natural”. Esta opacidad, esta **oscuridad de los fenómenos sociales** se produce porque al pertenecer y compartir las categorías, los sistemas de clasificación, las normas, etc. que le dan forma al mundo en que vivimos, a nuestra realidad, parece que tales normas y valores fueran inherentes al funcionamiento de las cosas y que hubieran existido siempre.

3.- Opacidad de la alimentación que se hace oscura por lo evidente

En la alimentación –como en tantas otras actividades - las relaciones sociales están siempre presentes, pero tan internalizadas que operan en la oscuridad y paradójicamente cuanto mas “natural” encontramos un fenómeno, es cuando mas ocultas y operantes están las relaciones sociales que lo condicionan.

No debemos pensar que esto ocurre exclusivamente con la alimentación, vayamos a un ejemplo: parece del todo “natural” que una pareja que se enamora desee formar un hogar y que busquen su realización personal y sexual en su relación. En nuestra cultura y en nuestro tiempo amor-sexualidad y matrimonio se ve como “natural” que estén unidos.

Sin embargo este punto de vista, que parece evidente de por si, es de hecho bastante raro. La idea del amor romántico no se extendió en la cultura occidental hasta fecha muy reciente y no existe en la mayoría de las otras culturas. Solo en tiempos modernos el amor, el matrimonio y la sexualidad se han considerado íntimamente ligados entre si. En la edad media, y durante siglos después de ella, las personas se casaban sobre todo para mantener o acrecentar las propiedades o los títulos en manos de la familia, o para tener

hijos que ayudaran a trabajar la granja familiar. Los matrimonios eran arreglados por los padres, a veces apenas nacían sus hijos. Una vez casados podían o no llegar a ser buenos compañeros, tener o no compatibilidad sexual, pero esto ocurría después y no antes del matrimonio. Existían relaciones sexuales fuera del matrimonio, pero en estas no intervenían demasiado los sentimientos que hoy asociamos con el amor. El amor se consideraba en el mejor de los casos como una “debilidad necesaria” y en el peor una especie de “enfermedad”.

El amor romántico hizo aparición por primera vez en los círculos cortesanos, como una característica de las aventuras sexuales extramatrimoniales en las que incurrían los miembros de la aristocracia. Hasta hace unos dos siglos, estaba totalmente confinado a tales círculos y se mantenía específicamente separado del matrimonio. Las relaciones entre el marido y la mujer en estos círculos aristocráticos a menudo eran frías y distantes si las comparamos con nuestras expectativas matrimoniales actuales. Cada esposo tenía su propio dormitorio, sus propios sirvientes y pautaban fechas para sus encuentros sexuales, cuya finalidad principal era generar herederos. La compatibilidad sexual era una cuestión de azar y no se consideraba relevante para el matrimonio, tanto entre los ricos como entre los pobres era la familia la que tomaba la decisión y no los interesados que tenían poco o nada que decir al respecto.

La difusión de los ideales del amor romántico estuvo fuertemente condicionada por la transición de una sociedad rural a una sociedad urbana e industrializada. Mientras la gente vivió del trabajo rural, la riqueza de las familias residía en las tierras y en la cantidad de brazos que las trabajaran. Cuando la gente se trasladó a las áreas urbanas y comenzó a trabajar en la producción industrial, las familias extensas - necesarias para el trabajo rural- ya no resultaron funcionales. Al contrario la vida fabril-urbana requería individuos, gente suelta que vendiera su fuerza de trabajo por un salario. En ese contexto las familias extensas y el matrimonio “arreglado” por los padres se hicieron cada vez más raros. Los individuos fueron iniciando sus relaciones matrimoniales sobre la base de su atracción emocional y con la finalidad de buscar una satisfacción personal. La idea de “enamorarse” como base para contraer un vínculo matrimonial se formó en ese contexto. Como vemos el amor como lo concebimos, unido a la sexualidad y al matrimonio, no es nada “natural” sino que está impregnado de influencias sociales mas amplias (el modo de producción, la tecnología, el régimen de propiedad, la herencia, el tipo de asentamiento rural o urbano, tipo de familia, derechos de las personas, etc.) .

Volviendo a la comida, al considerar “común, normal, natural, evidente”, comer cuatro veces al día, en horarios prefijados con un orden de platos y ciertas combinaciones de productos, olvidamos que se llegó a esa categorización después de una **historia**, que está sostenida por una **producción tecno-económica**, y **creencias** acerca del producto que son fruto del **saber** propio de un tiempo y una sociedad determinada, y que aquello que consideramos “normal y natural” hoy fue excepcional en el pasado (por ejemplo comer cuatro veces al día) y que los saberes que prescriben las combinaciones alimentarias de hoy, hubieran sido consideradas un absurdo en el pasado.

Si alguien está pensando que esto quedó saldado con el conocimiento científico y a partir del desarrollo de las ciencias de la salud ya sabemos “la manera” correcta de comer, hay que recordar que el saber científico no esta fuera de la influencia de su contexto social, no es absoluto, ni inmutable y cambia con los nuevos descubrimientos

con las nuevas tecnologías, con investigaciones que se financiarán o no desde laboratorios o empresas agroalimentarias integradas a nivel planetario.

Así en la década del 50 la preocupación en el diseño de una buena nutrición estaba puesto en la ingesta de vitaminas, en los 70 de proteínas, en los 90 de fibras y el tercer milenio se estrena con el debate acerca de los ácidos grasos en nutrición y con los alimentos transgénicos en la esfera productiva. El cuestionamiento acerca de “qué es comer bien” tiene que ver con las definiciones sociales acerca de “qué es vivir bien” y esto no depende de la ciencia sino de la escala de valores de una sociedad, la que se ha formado en una relación dinámica con su historia. Por ejemplo, en el siglo pasado, en Argentina, la gordura era mirada con aprobación social, era signo de salud, de opulencia económica y se apreciaba como parte de las características de la belleza física. Hoy la gordura es un factor de riesgo para accidentes cardiovasculares y diabetes, la mayoría de los gordos no son ricos sino pobres y está situada en el polo opuesto de la belleza, además, existe cierta de reprobación moral hacia los gordos como personas autocomplacientes, débiles de carácter y “dejados” respecto a su cuidado personal.

Como vemos el mundo desde el punto de vista de nuestras relaciones sociales (de las representaciones de género, edad, sector social que construyen nuestra realidad a la que llamamos La realidad) cuando consideramos “natural” un hecho alimentario hay que desconfiar, porque significa que su transformación social es parte de nosotros -para decirlo con una metáfora alimentaria “es que se ha hecho carne” en nosotros- así no las vemos y consideramos las categorías impuestas por los usos sociales como si pertenecieran al producto mismo.

4.-Comida y cocina

Entre el abanico de sustancias comestibles, cada pueblo recorta lo que llamará **comida** eligiendo **algunos** productos, ningún grupo humano clasifica como alimento **todo** el potencial de recursos comestibles de su entorno. Podemos preguntarnos entonces ¿porqué las sociedades, hoy como ayer, transforman en comida algunos y no todas las sustancias comestibles?

Una posibilidad es quedarnos con el saber del sentido común “sobre gustos no hay nada escrito”. Si tomamos esta posición entonces no buscamos más y solo nos queda pensar que las diferentes formas que asume la alimentación humana pueden ser entendidas solo por sus portadores mientras que para los demás son incomprensibles. Hay algo interesante en esta posición del sentido común y es que nos introduce en el **relativismo cultural** en materia de elecciones culinarias: porque al afirmar que “no hay nada escrito” señala que no hay una norma correcta, única e indubitable, por lo tanto no se debe ridiculizar ni condenar las costumbres alimentarias por el solo hecho de ser diferentes.

Yendo más allá del sentido común, como científicos, nada nos impide tratar de comprender, es decir preguntarnos, reflexionar, discutir y experimentar para tratar de responder por qué los seres humanos consideran comida a cosas tan distintas a lo largo y a lo ancho del planeta y en el correr del tiempo.

Si admitimos que la base biológica –fuente primaria de restricciones y posibilidades- no agota la explicación de la inclusión o exclusión de las sustancias comestibles entre

aquello que llamamos comida, entonces habrá que buscar en las relaciones sociales que hace que esas sustancias sean designadas como tal. Entre estos dos polos se ha movido también la reflexión antropológica, con lejanos herederos del funcionalismo que priorizan las condiciones de producción y circulación de los alimentos y los herederos del estructuralismo que bucean en el inconsciente a través del lenguaje.

La amplia reflexión antropológica sobre este tema suele resumirse en dos grandes posiciones antagónicas respecto de las bases mismas de la explicación:

La **escuela estructuralista** que sostiene que para analizar los hábitos alimentarios humanos debemos retrotraernos a las características del lenguaje y los funcionalistas que sostienen que para descubrir por qué se come lo que se come, se debe estudiar los determinantes ecológicos, tecno- económicos y demográficos de la sociedad en cuestión. Para los investigadores que pertenecen a la primera corriente, la relación entre cultura y lenguaje no es solo una analogía o un modelo sino que sostienen que podemos interpretar la sociedad en su conjunto en términos de la teoría de la comunicación (interpretación que conduce en sus extremos a reducir la sociedad o la cultura a la lengua).

Claude Levi Strauss dirá: “al examinar el vasto ámbito de los simbolismos y representaciones culturales que intervienen en los hábitos alimentarios humanos, se ha de aceptar el hecho que en su mayor parte, son verdaderamente difíciles de atribuir a nada que no sea una coherencia intrínseca que es fundamentalmente arbitraria”.

Así como es arbitraria la adscripción de un sonido (gato) al mamífero, carnívoro, cuadrúpedo, doméstico que ronronea junto a mi computadora. Los Argentinos lo designaremos con esa particular unión de fonemas que es el sonido “gato” (a esto se llama significante), y tal significante esta tan arbitrariamente ligado al animal (significado) como el “cat” con que lo designan los Ingleses o el “chat” los Franceses.

Si la cultura se considera un fenómeno de lenguaje y nuestra vida está atravesada por el lenguaje, y pensamos y nos explicamos nuestros sentimientos y construimos lo que llamamos “realidad” con las categorías del lenguaje, entonces lo que comemos también estará atravesado por esas categorías cuya articulación significante-significado es fundamentalmente arbitraria.

Levi Strauss dirá que la cocina (como los sistemas de parentesco, como los mitos, como tantas otras actividades humanas) traduce –inconscientemente- las categorías que forman la estructura profunda del lenguaje. Por eso afirma que los alimentos “son buenos para pensar”. Son hijos de las categorías del lenguaje y estudiándolos estudiamos las categorías constituyentes del pensamiento simbólico de ese grupo de comensales.

En la esquina opuesta, Marvin Harris –representante del materialismo cultural- dirá que antes que “buena para pensar, la comida debe ser buena para comer”, sin negar que la comida transmita mensajes o que posea significados, sostiene que no hay tal arbitrariedad en las elecciones dietarias y que, al contrario, éstas tienen una profunda racionalidad medida en término de costos y beneficios.

Los alimentos preferidos (y por lo tanto buenos para comer) tendrán mayores **beneficios que costos**, cuando se analiza la calidad **nutricional**, la correspondencia **ecológica** o las ventajas **económicas** de tales alimentos sobre otros que resultarán no-elegidos, prohibidos o simplemente olvidados (porque resultan más costosos al analizar sus

cualidades nutricionales, su integración al medio ambiente o su valor económico). Por ejemplo las zonas densamente pobladas (como la India o china) no tienen una alimentación basada en arroz por alguna articulación arbitraria de la estructura del lenguaje, sino que conviene más alimentar una población numerosa en ambientes ecológicos circunscriptos, con cereales que con carne, porque el rendimiento por hectárea del cereal decuplica el del animal. Es que con un kilo de cereal puede hacerse una comida para alimentar a una persona, pero si queremos alimentar esa misma persona con un kilo de carne de vaca, deberemos considerar que ese animal, para formar ese kilo de carne ha consumido aproximadamente 8 kilos de cereal, tal es el costo energético diferencial de alimentarse en base a cereales o carne (hidratos de carbono o proteínas).

Es cierto que tal racionalidad no siempre es evidente sino que corresponde buscarla en las relaciones estructurales que organizan la vida social. Las relaciones que establece una población (con ciertas características demográficas) con cierto hábitat (pleno de posibilidades y restricciones) a través de cierta tecnología de producción y con ciertos parámetros de distribución, generarán las posibilidades de que se alimente de una u otra manera, con cereales, carnes, insectos o secreciones (miel o leche).

En palabras de ese autor: “la comida debe alimentar el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva”. “Los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación costo/beneficio más favorable que aquellos que se evitan (malos para comer). Aún para un omnívoro no tiene sentido comer todas las cosas que puede digerir. Algunos alimentos apenas valen el esfuerzo que requiere producirlos y prepararlos, otros tienen sustitutos más baratos y nutritivos, otros solo se pueden consumir a costa de renunciar a productos más ventajosos. Los costos y beneficios en materia de **nutrición** constituyen una parte fundamental de esta relación, pero hay otros costos que pueden cobrar más importancia que el valor nutritivo, por ejemplo ciertos alimentos son sumamente nutritivos pero no son consumidos porque su producción exige demasiado esfuerzo o deterioran irremediablemente **el hábitat**. Finalmente los costos y beneficios **económicos**, medidos en pesos y centavos, deben ser muy tenidos en cuenta porque en economías de mercado “bueno para comer” puede significar “bueno para vender”, independientemente de las consecuencias nutritivas.

Para comprender por qué un pueblo determinado consume una cosa y por qué otro la aborrece se debe insertar cada producto en su sistema de producción agroalimentaria, distinguir las consecuencias de su consumo a corto y largo plazo y no olvidar que los alimentos no solo son fuente de nutrición para la mayoría sino también de riqueza y poder para una minoría.

5.-Usos sociales de los alimentos

Pues bien siendo la alimentación un hecho tan complejo no podía tener una explicación fácil. Ya vimos que lo que más allá de su química biológica, lo que creíamos “natural” en realidad estaba atravesado de categorías sociales, tanto que podemos decir que en la alimentación lo biológico y lo social están estrechamente ligados y recíprocamente implicados, si bien **lo biológico impone** restricciones y posibilidades (en tanto omnívoro el humano está condenado a la variedad, a satisfacer sus necesidades con una

amplia gama de nutrientes), comer está tanto ligado **los procesos sociales empleados** por la especie humana **en pensar, obtener, distribuir y consumir sus alimentos.**

Al estudiar la alimentación estudiamos las RELACIONES SOCIALES que prevalecen dentro de la sociedad particular que incluye a la comida y al comensal, y que - como todo lo social- no es eterno sino relativo a un tiempo y a un lugar determinado.

De manera que al ser la alimentación una parte integrada de la totalidad social, su estudio nos exige tener en cuenta una variedad de sectores interrelacionados

Partiendo del modo según el cual un grupo humano se adapta a su hábitat y extrae, transforma y distribuye los alimentos y las demás formas de energía (aspectos ecológicos, tecnológicos, económicos). Siguiendo por las regularidades que permiten describir como se desarrollan, mantienen y reproducen los lazos entre los sujetos pertenecientes al grupo y que incidirán en la cantidad y calidad de la distribución de bienes y símbolos (estructura social) ya que familias, clanes, estratos, clases, fraternidades, partidos, etc. tienen a una estructura de derechos que regula las relaciones de los sujetos entre si y de ellos con las instituciones que han creado. Y el sistema simbólico que explica las maneras de percibir el mundo y legitimar las relaciones entre los sujetos, su hábitat y la estructura social (y que cristaliza en valores, normas, creencias, formas de ver el mundo, que llamamos “la” realidad, etc.).

Resulta fácil visualizar las relaciones ecológico- tecnológico económicas como condicionantes de lo que cada sociedad puede comer, en tanto es imposible consumir aquello que no se produce (o no produce otro y se importa) y parece razonable que aquellos productos regionales formen la base de la alimentación mientras los productos exóticos sean mirados con desconfianza o- al contrario- apreciados como alimentos de prestigio que señalan que se está por encima del consumo común.

Pero para visualizar las relaciones sociales es pertinente observar la siguiente lista relativa a los diversos usos de los alimentos en sociedad en un trabajo de investigación transcultural de Baas, Wakefield y Kolasa, en el año 1979.

USOS DE LOS ALIMENTOS EN SOCIEDAD

- | | |
|---|--|
| . | 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 ocasión para actividades comunitarias |
| . | 5.- Expresar amor y cariño |
| . | 6.- Marcar individualidad |
| . | 7.- Proclamar la distintividad de un grupo |
| . | 8.- Demostrar la pertenencia a un grupo |
| . | 9.- Hacer frente al stress psicológico o emocional |
| . | 10.-Señalar el status social |
| . | 11.-Proveer recompensas y castigos |
| . | 12.-Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento |
| . | 13.-Manifestar y ejercer poder político y económico |
| . | 14.-Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas |
| . | 15.-Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales |

.	16-Simbolizar experiencias emocionales
.	17.-Expresar piedad o devoción
.	18.-Proporcionar seguridad
.	19.-Expresar sentimientos morales
.	20.-Manifestar riqueza.

Como puede observarse de los veinte usos solo uno es nutricional, los otros 19 tienen que ver con las relaciones que los miembros de un grupo establecen entre sí y con las instituciones. A través de la distribución de comida señalan su posición en una escala económica y/o de prestigio, demostrando que es lo que son o donde quieren que los otros creen que están, expresan sus particularidades, sus deseos, su pertenencia o no a un grupo a una religión, etc.

Así llegamos a la función simbólica de la comida, todos estos usos están legitimados por normas y valores culturales que sancionan que tal comida se come en tal situación. De manera que la comida es una señal de que tal evento está ocurriendo.

Ahora podemos comprender por qué Barthes decía que “es una conducta que va más allá de su propio fin, que resume o señala otras conductas” ya que aparece ligada a circunstancias o acontecimientos que nada tienen que ver con la necesidad de nutrirse, estando tan cargada de significados que marca todo tipo de actividades sociales”.

En este sentido la alimentación constituye un **signo** de la actividad, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ocio, de la fiesta ya que **cada circunstancia social tiene su propia expresión alimentaria**. Así el café – a pesar de ser un excitante- se utiliza para señalar el momento del descanso en la oficina o el momento de distensión en el encuentro con amigos. En una salida dominguera al club o al campo va de suyo que se comerá asado. Invitados a comer a la casa de unos amigos llevaremos un buen vino. En las fiestas se beberá champagne, en los cumpleaños habrá torta, etc. El café, el asado, el vino, el champagne y la torta marcan el momento, señalan la situación de descanso, recreación, o fiesta. Sería un signo de absoluta des-adaptación, de insania o desprecio tomar champagne en la oficina, caer con asado a la cena de los amigos y brindar con café en una fiesta.

Implicando a la sociedad como un todo, no sorprende que la comida sea uno de los elementos preponderantes de cohesión, porque en buena medida se come por razones ceremoniales, como sucede en las fiestas con los platos que las identifican, los turrónes y el pavo en Navidad, la rosca en reyes, el matze en pezaj, el chocolate con churros en el desayuno del 25 de mayo en el poder ejecutivo.

Ubicar el fenómeno alimentario en el marco social y cultural significa verlo dentro del sistema de clasificaciones de la sociedad y estas clasificaciones son fundamentalmente SOCIALES cuando marcan clases, etnias, estratos o sectores definidos por sus recursos materiales y simbólicos. Los alimentos de pobres y de ricos como los fideos y el caviar.

De GENERO cuando marcan la diferencia entre hombres y mujeres adscribiendo alimentos a cada quien de acuerdo a parámetros ideales de lo que cada género debe ser. Así el pollo y el pescado, las ensaladas, las frutas y los vinos blancos son “alimentos femeninos” delicados, blandos, dulces como las imágenes ideales de la mujer. En cambio los vinos tintos, las carnes rojas, los guisos condimentados, las bebidas fuertes se consideran “alimentos masculinos” que responden al ideal de fortaleza adscripto al rol tradicional del varón.

ETARIAS, marcadas por alimentos propios de cada edad, las papillas para los más pequeños, papas fritas y hamburguesas como “comida adolescente”. Además los alimentos marcan los pasajes de una etapa a otra, ya nombramos la torta en la fiesta de cumpleaños o la boda. Hace años cuando las casas y las familias eran más grandes, niños y adultos comían comidas diferentes en mesas separadas. Pasar de una mesa a otra indicaba que el sujeto ya “era grande” y “se comportaba como adulto”.

Todas **las transiciones** (sociales como el brindis por un asenso), etarias (se es bebé mientras toma pecho, niño a partir de que come semisólido) se acompañan con cambios en la dieta, porque las transiciones son **señaladas simbólicamente con la exhibición, distribución y consumo de alimentos.**

Los alimentos constituyen un sistema de comunicación, un complejo sistema de signos, códigos, imágenes, fuertemente estructurado que permite rápidamente distinguir al comensal, su situación social y que quiere del otro. Todos comprendemos los códigos no escritos que separan una cena de negocios de una cena romántica aunque se hagan en mesas contiguas del mismo restaurante.

Cuando podemos decodificar los múltiples sentidos de un evento alimentario y compartir esos sistemas de clasificación, esos valores adscriptos a los alimentos entonces, “pertenece” a esa cultura alimentaria, esa pertenencia nos identifica ya somos “nosotros, los que comemos así” con una identidad en cascada que va desde el nivel más grande –macro- de la nación al nivel más chico –micro- de la familia.

“Nosotros los argentinos” que comemos la mejor carne del mundo.

“Nosotros los salteños” que comemos las mejores empanadas del país.

“Nosotros los Aguirre que aprendemos a cocinar desde la cuna”

Y a la vez que tal **identidad alimentaria** marca mi pertenencia a un grupo, me separa de todos los que no comen, piensan, ven el mundo de esa manera: los “otros” “ellos” “los de afuera”, “los que no saben comer”. Por eso Sydney Mintz habla de la comida como un campo de batalla ideológico y es un potente creador de diferenciación.

Hay un dicho Francés que dice: “Dime que comes y te diré quién eres”. Pues bien podríamos identificar la nacionalidad desde el prejuicio, reduciendo la diversidad interna de las cocinas típicas a un plato, entonces reconoceríamos a los italianos como comedores de fideos, a los alemanes de chucrut, a los norteamericanos de hamburguesas o a los argentinos de empanadas. Estos **estereotipos simplifican la diversidad** de las cocinas locales. Pero si vamos más allá del estereotipo encontramos que no hay comidas típicas únicas, ni cocinas nacionales-locales uniformes, ni patrones alimentarios simples: la diversidad, la heterogeneidad es la norma, así como una cambiante permanencia. Tal vez lo veamos mejor cuando pensamos que así como no hay “una” receta de empanadas, y cada provincia argentina las prepara según su particularidad: unas fritas, otras horneadas, unas con papa, otras con pasas, todas las cocinas se nutren de varias tradiciones fusionadas, reelaboradas, adaptadas (a su tiempo, a los productos y tecnología de su tiempo). La cocina “porteña” que reconocemos como característica de la ciudad de Buenos Aires es una fusión de tradiciones culinarias españolas (que a su vez habían fusionado tradiciones regionales con tradiciones culinarias moriscas), acriolladas hace siglos (hasta el punto que llamamos al cocido por su olla: puchero), adaptadas a los productos de la tierra (con superávit de carne vacuna y maíz en lugar de porotos), reelaboradas con el aporte inmigratorio italiano y mediterráneo de comienzos

del siglo XX, junto aportes franceses (admirados por las elites y que pasaron por efecto de demostración) y, aunque menores, algunos rasgos centroeuropeos y de medio oriente, combinados con creaciones locales (la imposible milanesa (de Milán) a la Napolitana, bien porteña cuya combinación nace en el restaurante el Sol de Nápoli y termina calificando al plato).

La simplificación de las fusiones de tradiciones y adaptabilidad tecnológica de las cocinas en estereotipos está apoyada en que las cocinas parecen perdurar porque los platos parecen los mismos. Sin embargo las recetas se transforman porque los productos y las tecnologías, las formas de pensar y de comer se transforman y suman grandes o imperceptibles transformaciones hasta el punto que bajo el mismo rótulo la empanada de la abuela Benita (de carne cortada a cuchillo y masa casera) no sabe igual a la mía (de carne picada y masa comprada) aunque aprendí de ella las proporciones exactas para que “se chorrien” (quede jugoso el relleno) sin llegar a manchar.

Apaduray decía que lo único que le da unidad a la cocina india es que las recetas de las variadas regiones del subcontinente, con desarrollos locales específicos, historias diferentes, productos diversos, tecnologías múltiples y preparaciones heterogéneas.....es que todas están reunidas entre las dos tapas del libro de cocina india. Diversidad y cambio con permanencia e identidad son características de todas las culturas culinarias conocidas. Porque en el acto de preparar la comida, en la cocina se produce un proceso de patrimonialización alimentaria, cuando se seleccionan ingredientes, preparaciones, fondos de cocción, fondos de especias, sobre la base de una transmisión (que es más que el simple aprendizaje) que identifican a la cocinera y al comensal con un pasado, con una tradición, se está construyendo una identidad alimentaria, un “patrimonio intangible” que estandariza sabores, preparaciones y platos como un producto característico y reconocible de un grupo en particular. Y ese grupo tenderá a reproducirlo y la inevitable dinámica de la vida en sociedad a cambiarlo.

Mientras que los comensales que comparten una tradición culinaria la sienten como “natural” y probablemente como la mejor si no la única manera posible de comer bien, como si fuera eterna e inmutable y se preocupen por transmitir perfectamente los secretos de las preparaciones aprendidas, sepamos -que vistas desde el investigador- las identidades alimentarias si bien parecen fuertes y establecidas y probablemente por su anclaje emocional serán defendidas a ultranza, están en permanente construcción (y dada la actividad homogeneizadora de la industria agro-alimentaria mundial, podemos decir que en permanente reconstrucción o mejor cabría decir enresistencia heroica).

La fortaleza de la identidad alimentaria se nos hace fácil de entender cuando observamos el caso de los migrantes. Cuando una familia-por ejemplo- se traslada a vivir a otro país con distinta cultura alimentaria, lo más probable es que no encuentren los alimentos conocidos, entonces es muy común que para mantener sus sabores trasladen el fondo de cocción y el fondo de especias. Es más fácil trasladar 100 gramos de pimentón que los cien kilos de papas que se pueden condimentar con ellos.

Así cocinando de la manera conocida y condimentando con las especias conocidas, los nuevos productos conservan los sabores familiares y los comensales se gratifican afirmando a la vez quienes son y por que están allí, a la vez van incluyendo los alimentos de la nueva tierra “domesticando” sus sabor con las viejas especias, haciendo una especie de cocina de transición, que finalmente deja lugar a las “comidas de antes” (del lugar natal que se preparan en ocasiones especiales) y las “comidas de ahora” (del

lugar de adopción que marcan que ya pertenecen , que se han adaptado, que comparten el consumo con el grupo receptor).

Visto desde la sociedad receptora, cuando alguna comida típica de un grupo migrante pasa a ser consumida masivamente por la sociedad receptora que la identifica como propia, quiere decir que ese grupo “ha llegado”, se ha integrado. Es el caso de los italianos y la pizza en Argentina o las donas (los beigales judíos) en Nueva York.

Por nuestra insistencia en la alimentación como encrucijada de relaciones sociales podría parecer que estamos preocupados por la identidad alimentaria de los saciados, porque en situaciones de necesidad estas “externalidades” culturales quedarían en suspenso y la gente comería “cualquier cosa”. Hay horrorosos ejemplos que confirman el consumo de ratas, insectos y canibalismo en poblaciones sitiadas... y también hay incontables ejemplos que muestran lo contrario: que ni ante la hambruna se han quebrado las interdicciones alimentarias. Recordemos que a los muertos de inanición en las ciudades sitiadas por la guerra se los sigue enterrando y no horneando. Don Pedro de Mendoza juzgó y condenó a muerte a 2 soldados acusados de canibalismo durante el hambre de la primera fundación de Buenos Aires. Durante el “hambre de papas” en Irlanda el virrey Inglés hizo distribuir harina de maíz entre los campesinos hambrientos... y ellos se negaron a comer ese producto desconocido al que llamaban “arsénico del virrey” por su color. Más cercano a la actualidad, algunos de los sobrevivientes de un avión accidentado en la Cordillera de Los Andes se mantuvieron con vida hasta que los rescataron consumiendo la carne de los cuerpos de los pasajeros muertos.....pero otros sobrevivientes del accidente murieron justamente por no comerla. Resumiendo, si en la vida ordinaria la alimentación está en el cruce de relaciones sociales, en situaciones extremas hay tantas posibilidades de que se levanten como de que se acentúen dichas relaciones con sus permisos e interdicciones. Hay que estudiarlas una por una, porque lo único que puede decirse a priori no es que se mantendrán las identidades, ni que se levantarán las prohibiciones sino que serán las nuevas relaciones reconstruidas en la emergencia las que indican cuál será el camino a tomar y qué nuevas cosas entrarán en el terreno de lo comestible (los perros y las ratas) y cuales licencias serán dadas (los cuerpos de los muertos en Los Andes) y cuales barreras no serán cruzadas (el canibalismo en Buenos Aires y en algunos sobrevivientes de Los Andes) ni aún poniendo en peligro la vida.

Entonces cambian o no cambian esas cocinas, prácticas e identidades que se esconden bajo la oscura denominación de “hábitos alimentarios”. Además de estimular el análisis concreto hay una regla que puede hacer de brújula en el mar de posibilidades: si la alimentación es producto y produce relaciones sociales, entonces es esperable que aquellas ligadas a la estructura cambiarán lentamente o no cambiarán hasta que la estructura no cambie mientras que aquellas pautas ligadas a características más superficiales se transformarán más rápidamente. Por ejemplo la ecuación demográfico-ecológica condicionó 400 años de carne bovina barata, en cuanto las vacas se criaban en la pampa a pasto y agua, esto hizo que la abundancia de carne se identificara con la comida misma , hasta hace 20 años si en un plato no había “carne” en el plato no había “comida” aún hoy después de crisis de acceso, cambios en la estructura productiva y aumento de la población con caída del ingreso , la demanda popular es por la carne antes que por todos los productos que faltan en la mesa de los pobres y no llora por el

consumo de verduras que ha caído en los sectores populares 10 veces más que la carne ya que la misma ecuación ecológica-económica que entronizó a las carnes secundarizó a las verduras consideradas “guarnición”).

6.- Alimentación como Hecho Social Total

Creo que después de todo lo dicho hay pocas dudas que al estudiar la alimentación se terminan estudiando todos los aspectos de la vida en sociedad. Tal vez por eso M. Mauss la concebía como un “hecho social total”.

La tarea que propongo a partir de ahora es estudiar la alimentación desplegada en el tiempo en el tiempo y en la diversidad de culturas humanas, tomando prestado un concepto de Popkin (la idea de transiciones epidemiológicas) y coherentes con la hipótesis de las oleadas de población propuesta por Dewey invito al lector a considerar las tres grandes transiciones alimentarias que debió haber soportado nuestra especie y cuyos resultados portamos hoy día. Hablo de transiciones como grandes cambios culturales (estructurales y que alcanzarían nivel planetario)- que cambiaron el sentido de lo que se consideraba comida, comestible y comensalidad por lo tanto revolucionaron la cocina, abriéndola a nuevas dimensiones. Cada transición en realidad el resultado de una revolución en la manera de concebir el mundo, de producir alimentos, distribuirlos y compartirlos.

Me tiento decir que tales transiciones no fueron voluntarias, no fueron impensadas tampoco ni fueron azarosas, probablemente fueron el resultado inesperado de múltiples acciones convergentes que tenían otro sentido o que buscaban otros resultados y difícilmente los actores pudieron prever en que terminarían sus innovaciones, adaptaciones y mantenimientos con el correr del tiempo y el clibaje de la experiencia cotidiana.

Lo cierto es que hay tres puntos de quiebre al hablar de la alimentación humana:

1.- el omnivorismo, lo que hablando en término de nutrientes significó acceder a fuentes energéticas como las proteínas y los ácidos grasos, que hablando desde el punto de vista biológico: dispararon el proceso de encefalización y nos condujeron hacia este corredor evolutivo que nos hizo humanos (iba a escribir “como somos” pero me parece que es darle demasiada importancia a un tipo especial de moléculas) y en términos estrictamente antropológicos jerarquiza uno de los dos tipos de alimentación propios de los primates que es la comensalidad sobre la alimentación vagabunda, a partir de lo cual el evento alimentario se consolidará como colectivo y complementario disparando procesos –ya embrionarios- de comunicación, transmisión, industrias y organización social inéditos hasta el momento e irreversibles. Probablemente el cambio más significativo, donde por efecto de sus propias creaciones, una especie “salta” en la cadena trófica y pasa de presa a predador. Digo por efecto de sus propias creaciones porque otras especies -los cocodrilos por ejemplo- también realizan el mismo tránsito: de pequeños son presas pero si llegan a una envergadura mayor al metro y medio son predadores privilegiados al tope de la cadena trófica, pero para eso no necesitan crear nada, solo el crecer pautado en sus células y el azar de los encuentros desafortunados que no los convierta en cartera para la dama y cinturón para el caballero o parte de la anatomía de otros predadores.

2.- la domesticación animal y vegetal que abrirá nuevos horizontes alimentarios, tecnológicos, organizacionales, y simbólicos. Desde el punto de vista de los productos,

los nutrientes privilegiados en esta transición son los hidratos de carbono provenientes de cereales y tubérculos y la incipiente grasa (incluyo la grasa butirosa de la leche también) del ganado domestico seleccionado –precisamente por su capacidad de almacenarla-. Desde el punto de vista biológico transformó los cuerpos por la acción combinada de ingestas ricas en energía y menores tasas de actividad, lo que a su vez variaría irreparablemente el ecosistema comenzando la antropomorfización del paisaje y del planeta y condenaría a las poblaciones a formas de enfermar y morir absolutamente desconocidas hasta el momento: la muerte masiva por epidemias. Nuevos alimentos no solo traerán nuevas enfermedades sino cambios globales en la manera de concebir el tiempo (el ritmo del ciclo productivo) el espacio (los límites apropiados –en el doble sentido - de aptos y propios para la producción pastoril y agrícola) y la relación entre los géneros primero y los distintos grupos especializados después. Hasta el punto que sobre las diferencias se instalarán desigualdades que todavía portamos...mientras no terminamos de metabolizar los hidratos de cultivo y las grasas que nos acompañan desde entonces. Cambios en la alimentación romperán el cuerpo modelado en millones de años del ciclo anterior y aparecerán –donde las condiciones ecológicas, económicas y nutricionales lo permitan- cocinas y cuerpos de clase que perdurarán hasta la última mitad del siglo XX. Por eso decimos que esta transición nos hizo desiguales, no diversos (eso siempre fuimos) sino que sobre las diferencias biológicas se cristalizaron accesos diferenciales a los derechos y nos hicimos desiguales, en cuerpos y vidas.

-la última transición, que transitamos con destino incierto es el producto de la actividad industrial que-nuevamente transformó lo que considerábamos alimentos, comida y comensalidad, instalando una cocina industrial que tiende a achatar las diferencias, reducir la variedad y multiplicar la cantidad , solo para aquellos que puedan pagarla. Si la mercantilización de los alimentos no es nueva, esta manera de producirlos industrialmente, mecanizadamente, con mecanismos de conservación que permiten desestacionalizar y deslocalizar los consumos, donde el hábitat es el mundo, las cadenas de distribución mundiales y las ganancias extraordinarias aseguran que –como decía M. Harris- los alimentos dejen de ser “buenos para comer” y baste que sean “buenos para vender” inaugurando la producción científica y masiva de no-alimentos (chatarra) que actúan con la lógica de las adicciones estimulados por las grandes industrias planetarias que no dudan en arrasar sistemas locales para colocarlos.

Esta transición desde el punto de vista de la cantidad nos vuelve al principio, alimentos superiores a las necesidades de la población. Esta transición a todos nos hace opulentos, aunque el acceso restringido del 80% que hace que el 60% de la alimentación mundial sea consumido (directa o indirectamente) por el 20% de los humanos del planeta. Y esta opulencia de unos pocos-paradójicamente- no termina en obesidad sino en delgadez, dando vuelta los cuerpos de clase que predominaron los últimos 10.000 años, los ricos son flacos y los pobres gordos. Los opulentos en dinero se alimentan de complejos alimentos ricos en micronutrientes y pobres en grasas mientras que los pobres se alimentan con grasas e hidratos de carbono- los alimentos mas baratos de la estructura de precios, logrando que los de bolsillos flacos sean cuerpos opulentos en la cintura. Con todas las desventajas de la obesidad y malnutrición en la pobreza.

En la primera parte nos abocaremos a ellas.