

Rasgos y retos de la modernidad alimentaria

- una entrevista con Jesús Contreras

Traits and challenges of food modernity- an interview with Jesús Contreras

Traços e desafios da modernidade alimentar - uma entrevista com Jesús Contreras

Anelise Rizzolo^(a)

Jesus Contreras, arquivo pessoal



La antropología de la alimentación es un campo de estudio muy amplio con investigaciones y contribuciones de distintas corrientes teóricas y personalidades académicas. Jesús Contreras Hernández es uno de estas personalidades, pero, en la contemporaneidad ha sido si no el más expresivo en este campo, seguramente uno de los que hicieron mayores contribuciones.

Hoy es catedrático de Antropología Social en la Facultad de Geografía e Historia en la Universidad de Barcelona. Sus especialidades son la Antropología Económica y la Antropología de la Alimentación. Ha hecho trabajo de campo en los Andes y en España. Las investigaciones más recientes son acerca de los ámbitos de los comportamientos del consumo y, más particularmente, los comportamientos alimentarios. Ha desarrollado diversas investigaciones sobre las relaciones entre la evolución de las formas de vida y su relación con los cambios alimentarios. Entre sus publicaciones, más se destacan: Antropología de la alimentación (1993)¹, Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres (1995)², Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas (2004)³.

^(a) Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília (UnB). Campus Universitário Darcy Ribeiro, Asa Norte. Brasília, DF, Brasil. 70910-900. anelise.unb@gmail.com

Esta entrevista es planteada como parte integrante del postdoctorado en antropología de la alimentación en Observatorio de la Alimentación – ODELA de la Universidad de Barcelona (UB). Su objetivo es compartir la visión de Jesús, acerca de algunos rasgos actuales importantes de la antropología de la alimentación. Tanto la entrevista como su publicación han sido hechas en español para mantener la originalidad, expresividad y significado de la lengua. Es decir, hubo pocas alteraciones en el habla del entrevistado. Hemos charlado en su despacho en la Facultad de Geografía y Historia en el invierno, enero. Él está jubilándose en este año 2017.

Del punto de vista metodológico, esta entrevista está comprendida como un acontecimiento social, en donde el discurso es cooperativamente construido. En este enfoque, los entrevistados no son elegidos como una fuente de información y contenido a ser recogido, pero como alguien que participa del proceso de construcción con el entrevistador, con-produciendo el discurso en la entrevista. Es decir que ocurre una interacción e intercambio que si establece de acuerdo con subjetividades y resultados singulares revelando como el entrevistado mira el mundo⁴.

Entre las principales teorías o corrientes de la antropología de la alimentación: culturalistas, materialistas, estructuralistas. ¿Podemos decir que alguna de estas corrientes es más influyente o hegemónica?

Dentro de la antropología o dentro de las ciencias sociales de la alimentación, no lo sé. Lo que es cierto es que hemos pasado del estudio de la alimentación dentro de la antropología que era relativamente excepcional o marginal a una autentica inflación de estudios de alimentación de todo tipo, desde los más estrictamente simbólicos, que se interesan por las metáforas de la alimentación, los más ligados a la cuestión de la salud que se interesa por las percepciones sociales de la seguridad y de la inseguridad alimentaria, los que se interesan por la cuestiones de soberanía y sostenibilidad alimentaria, los que se interesan por cuestiones más o menos puntuales en términos de preferencias y rechazos, la identidad alimentaria, el patrimonio alimentario. Hay tal diversidad de aproximaciones e interés sobre la alimentación, que diríamos, primero: que es muy plural y diverso en el las elecciones temáticas, porque quien se interesa por la soberanía alimentaria obliga a tener en cuenta unas cuestiones temáticas y además una cierta interdisciplinariedad muy distinta que para quien se interesa por la seguridad alimentaria no en términos de soberanía, si no de salud, toxicidad, higiene, etc. Pues unos se interesan por la ecología y la economía y otros por la nutrición y toxicología, y lo que sea. Entonces es decir que, no sé, pues ignoro el campo, la totalidad del campo, pues mis propios intereses o las circunstancias que me han llevado a investigar una u otras cosas y ha ido marcando unas afinidades temáticas, afinidades con determinados tipos de autores y determinado tipo de aproximaciones y también afinidades con otras disciplinas. Pero, yo desconozco, no sé qué porcentaje... Pero, seguro que desconozco 99% de la producción actual. Por ejemplo: en los catálogos de los editoriales sobre antropología, tradicionalmente había sesiones para el parentesco, la religión, la economía. Nunca había un apartado que era la alimentación: *food studies*. Ahora, muchos editoriales y catálogos tienen una sección que es alimentación. Se ha crecido mucho. En antropología, en historia, en sociología, en psicología, etc. Otra cosa, es decir, cuando yo hacía antropología del campesinado, yo leía antropólogos. Nosotros que nos dedicamos a la antropología de la alimentación, no leemos solo antropólogos. Porque, la alimentación se aborda, desde muchas otras disciplinas y además de esto, abordajes son relevantes. Hoy hay una multiplicación de aproximaciones a la alimentación, desde disciplinas diversas. Gente que se interesa por el hambre, gente que se interesa por la obesidad, gente que se interesa por la anorexia o por los trastornos alimentarios. Y diríamos que cada uno de estos campos o ámbitos temáticos, estarán dando lugar a una literatura enorme también con aproximaciones diversas. Un ejemplo, que yo conozco mejor, que es la antropología de los trastornos alimentarios: la anorexia o la obesidad. Bueno, dos abordajes distintos, los que enfatizan fundamentalmente que estos tipos de trastornos alimentarios son construcciones sociales y los analizan fundamentalmente como construcciones sociales y tienen explicaciones estrictamente sociológicas o culturales y otros que interactúan más con la medicina que la nutrición. (...) Solo en este campo encontramos tendencias o prácticas distintas. Y claro, lo que ocurre también es que la alimentación tiene dimensiones de salud, dimensiones culturales, importantes,

todo el mundo habla de alimentación. Y todo el mundo sabe de alimentación. Hay muchos más blogs sobre alimentación que sobre sexo. Y aunque sobre sexo hay un montón. Yo siempre digo que comer y tener relaciones sexuales son dos actividades fundamentales para la reproducción humana, no en términos biológicos, pero que actúan de manera muy diferente, digamos, una persona puede vivir 100 años sin haber nunca hecho sexo, pero, por otra parte, también es cierto que una persona no puede aguantar más que 30 a 40 días sin comer. Comemos todos, todos los días entonces, es una cosa muy cotidiana, muy familiar que nos afecta de muy diferentes maneras. Comemos por muy diferentes razones. No solo para nutrirnos, comemos también por otras razones. Siempre que celebramos algo está allá la comida por el medio. Vamos a comprar alimentos todos los días o casi todos los días. Solo compramos vestido dos o tres veces el año. Solo compramos coche cada 7, 10 o 15 años. Algunos, nunca. Entonces, la alimentación es algo cotidiano... Es algo, ordinario y extraordinario, al mismo tiempo, para todo el mundo. El sexo, también para algunos es algo ordinario, pero para otros solo extraordinario.

Para Claude Fischler, la constante flexibilización de las normas y reglas colectivas de la alimentación, amplían la tensión presente en la paradoja del omnívoro y provoca un fenómeno que conceptúa: Gastro-anomia. El ser humano es una especie que necesita de una variedad de alimentos, de distintas naturalezas para nutrirse. Diferente de otras especies, requiere variedades y diversidades para garantizar sus necesidades alimentarias e nutricionales. Pero, la "libertad", al mismo tiempo que permite una amplia elección de alimentos, genera una enorme ansiedad, pues, con la elección de nuevos alimentos, nuevos riesgos aparecen. Este es la paradoja del omnívoro: el deseo de nuevos sabores y descubiertas y el miedo de los efectos desconocidos. La idea de la paradoja del omnívoro de Fischler sustenta que, aunque los seres humanos tengan la libertad de las elecciones alimentarias, existen límites impuestos por la capacidad biológica humana. Así que, al mismo tiempo que el omnívoro debe variar las fuentes alimentarias, necesita protegerse de los riesgos de intoxicación, generando una tensión a cerca de neofilia y neofobia.

Los sistemas culinarios (hábitos, creencias, valores, prácticas y actitudes) son estrategias para mediar y armonizar colectivamente, la paradoja del omnívoro. Estos sistemas culinarios, producen una gramática con normas y significados sociales que estructuran la ingestión de los alimentos. En la contemporaneidad, una creciente desagregación cultural y social, advenida, entre otras cosas, de la presión del mercado, de la industria de alimentos y de la publicidad y propaganda, asociada a las prácticas individualistas de consumo tienen provocado una desagregación potente de estas normas. El acto de comer, hoy es auto administrado por individuos en sus rutinas personales, apresadas y solitarias. ¿Qué piensa sobre la Gastro-anomia?

Quando Fischler publicó su artículo: Gastronomía y gastro-anomia, que luego se ha ampliado y se convirtió en su libro clásico, que es una referencia en nivel mundial: El omnívoro, él definía gastronomía como el conjunto de normas en relación a la alimentación. Las normas que los humanos clasifican, o piensan sobre la alimentación pues, un conjunto de normas en relación a qué, cómo, dónde comer, con quien, etc. Fischler constataba que muchas de estas normas y reglas de la alimentación desaparecían y que la sociedad o la cultura, presionaba menos los comportamientos alimentarios. Se estaba dando lugar a una gastro – anomia, es decir, la ausencia de normas relativas a la alimentación. Ahora, visto con perspectiva, porque yo hablé con Fischler, es importante tener en cuenta los tiempos de transición y hasta cierto punto estamos siempre en transición - hoy tenemos mucha más conciencia de cambios. Pues, yo no diría tanto que hay una ausencia de normas, yo diría como que efectivamente, algunas de las normas, han desaparecido, pero aparecen otras. Estas otras normas que están apareciendo, ahora son una simplificación muy grosera, muy burda. Si en las sociedades tradicionales se puede decir que las normas eran aceptadas por todo el mundo, e insisto que estoy simplificando y exagerando, también eran sociedades más sencillas, menos complejas demográficamente, menos complejas en términos de diferentes categorías sociales, eran sociedades

un poquito más homogéneas, hasta cierto punto. Entonces, vamos a suponer que nuestra sociedad contemporánea se caracteriza por mayor complejidad y diversidad. Es decir, sigue existiendo normas o aparecen nuevas normas. Lo que pasa es que las nuevas normas que aparecen, no necesariamente son normas compartidas por toda la población, por todos los individuos, toda la sociedad. Por ejemplo, siempre hubo normas nutricionales. Yo he inventado un concepto de etnodietética o etnonutrición porque los antropólogos siempre han hablado de etnoclasificación, etnociencia, etnolingüística. Pues, los conocimientos son el lenguaje de la sociedad, entonces al largo de la historia también hubo conocimiento sobre el efecto de la conveniencia o no de unos alimentos y el efecto que estos alimentos pueden tener en el cuerpo humano. Todas las sociedades han tenido conocimiento de este tipo. Más o menos precisos. Porque la previsión acerca de los conocimientos también cambian. La nutrición ha cambiado sus categorizaciones con cierta frecuencia.

Bueno, las normas eran más compartidas o eran prácticamente las mismas para toda la sociedad, por ejemplo, los vegetarianos tienen unas normas y su alimentación se dirige por unas normas que, para decir rápidamente, están dentro de la filosofía vegetariana. ¿Esto quiere decir que los vegetarianos no tienen normas? Sí, también las tienen, pero otro tipo de normas. La particularidad es que en la sociedad hoy, hay vegetarianos y no vegetarianos. Hay omnívoros, vegetarianos, veganos, crudi-vegetarianos... También es verdad que el abandono de algunas normas es porque en algún campo también no hay normas. En España estaba mal visto comer en la calle. No se veía gente en la calle. Hoy comer en la calle, es una práctica bastante habitual, de diferentes formas. Una empresa ha improvisado una mesita para comer en la calle, pero creo que fue un fracaso comercial. Una mesita desplegable. Es fácil explicar el fracaso. La gente que come en la calle lo come por informalidad y no necesita una mesa. ¿Hay normas para comer en la calle? No lo sabemos. Empieza a existir bastantes publicaciones, muchos artículos sobre comer en la calle. También puede ser que haya habido muchas diferentes formas de comer en la calle. Los obreros, muchos ambulantes, siempre comieron en la calle. La tradición de comer en la calle es distinta, por aquí no la había, pero en México, en Perú y no sé en Brasil... Quiero decir que algunos autores hablaban que la alimentación se individualizaba y se informatizaba. Entendiendo por informal, la ausencia de formalismos. Es verdad que ha desaparecido los formalismos pero no quiere decir que no aparezcan otras formalidades o que la informalidad no tenga sus códigos. Bueno, esto es lo que se trata de estudiar un poco. Porque se generaliza determinadas prácticas y ver que códigos, si los hay. Es posible que no, es posible que sí. Yo creo que sí, que hay códigos. Lo que pasa es que, yo siempre he dicho cuando hablé con Fischler, nosotros siempre hemos de partir de que existen las normas, que aunque no las veamos, no quiere decir que no existan. En cualquier caso, si no las vamos a estudiar nunca, no las veremos nunca. Mejor, metodológicamente, que afirmemos que existen y busquémoslas. Si nosotros no las encontramos, diremos: no las hay o no las hemos encontrado. Pero, si nosotros las buscamos, seguro que las vamos a encontrar. Entonces, busquémoslas.

Acerca del individualismo en la alimentación, por ejemplo, a partir del *tupper*^(b); la palabra *tupper* se ha incorporado a la lengua castellana. Pues, en relación a la creación de una norma, hay personas que llevan el *tupper* y se reúnen para comer de su *tupper*, pero pueden compartir. Tú pruebas el ambiente. Compartir el *tupper*, no es una norma que obliga, pero es una norma que se deduce de las prácticas, sobre un contexto de espontaneidad. En las

^(b) El *tupper* o *táper*, es la adaptación española que hace referencia a los recipientes de plástico popularizados por la empresa *Táperware*. <http://www.fundeu.es/recomendacion/taper-adaptacion-espanola-del-anglicismo-táper-1475/>

escuelas, por ejemplo, como consecuencia de la crisis económica que hubo, muchos niños dejaron de comer en el comedor escolar y se llevaban el *tupper* de su casa, para ahorrar. Entonces, inmediatamente surgieron determinadas alarmas por parte de los responsables en salud, que por un lado que si los niños guardaran el *tupper* en la mochila, aquello podría estropearse, o luego, si se sentaran y compartieran algunas cosas y alguno tenía intolerancia, etc.... Entonces los tupperes tenían que seguir un protocolo, tenían que guardarse en las neveras de los colegios y ser vigilados igualmente en el comedor. Veamos, una nueva práctica, genera acciones distintas y diríamos la posible generación de nuevas normas de sociabilidad, basadas en la informalidad, y otras normas de seguridad alimentaria basadas en la prevención. Así que nosotros tenemos que estar muy atentos a lo que ocurre e intentar ver si hay una secuencia más o menos recurrente o si no la hay, si se están elaborando nuevas normas pero, todavía no se han explicitado o no se han concretado. En realidad, en la comida hay muchas normas que nunca han sido explicitadas. Hay muchas normas de comportamiento y consumo que la gente las tiene en la cabeza y que solo se da cuenta que las tiene en el día que se rompen o en el día en que alguien no las cumplen. Estas normas que se están elaborando, están en el proceso de construcción. Necesitamos un poco más de perspectivas. Explicar antes que el fenómeno ocurra, en principio está fuera del alcance de la antropología. En la alimentación, estamos constantemente tomando decisiones que hacen parte de nuestro *habitus*⁵ conforme entiende Bourdieu⁽⁶⁾. Este es un proceso en construcción muy interesante y que toda la gente participa cotidianamente.

⁽⁶⁾ Pierre Bourdieu, el *habitus* es un sistema de disposiciones socialmente constituidas que, en cuanto estructuras estructuradas y estructurantes, constituyen el principio generador y unificador del conjunto de las prácticas y de las ideologías características de un grupo de agentes.

Los antropólogos hablan mucho de cultura. Cultura es un concepto muy dinámico y muy amplio. ¿Qué es cultura? ¿Dónde está la dimensión política en el concepto de cultura?

La antropología durante mucho tiempo se definió como la ciencia de la cultura. Esta fue una de las definiciones de antropología. Hay cientos de definiciones de la antropología. Una de ellas, porque también es la ciencia del hombre. Hay muchas ciencias del hombre. La biología también es la ciencia del hombre. Pero una de las definiciones de la antropología es la ciencia de la cultura. Esto tiene que ver, en primero con un otro concepto de cultura, distinto al concepto de cultura que iluminaba la llamada sociedad occidental, las culturas occidentales. Cultura era sinónimo de cultivado. Cultura era sinónimo de las artes. Eventualmente, cultura también podría ser sinónimo de educado, educación. Y hasta el siglo XIX había muchos pueblos, decían los occidentales, que no tenían cultura, que eran anagrafos, que no tenían escrituras, primitivos, salvajes. Entonces, parecía que cultura era algo exclusivo de algún tipo de sociedad. Para la antropología, no recuerdo quien lo dijo pero yo me lo he apropiado, la antropología empieza cuando la palabra cultura se añade de una s. Hablamos de culturas. Todos los pueblos tienen su cultura. Cultura es sinónimo de pueblo. No de cultivado sino de pueblo, de sociedad.

También hay muchas definiciones de cultura. Una de las primeras, más exitosas y que marcó mucho el rumbo de la antropología es que la cultura era el conjunto de instituciones y de valores relativos al medio, o sea, las condiciones ecológicas, el parentesco, la religión, la organización social, la organización política, etc. La cultura era todo. El derecho, los costumbres, el derecho constitutivo, etc. Todo, en definitiva. Y cada pueblo tenía su cultura. Su sistema de parentesco, su sistema de creencias, su cosmovisión, su organización económica, su tecnología, sus instituciones políticas – más sencillas o más complejas, etc. Esta definición de cultura orientó, en buena medida, la antropología porque sus estudios consistían fundamentalmente en monografías acerca de esto. Los antropólogos pasaban uno

o dos años con un pueblo y hablaban de las condiciones ecológicas, de la tecnología, del parentesco, de la organización política, de la religión (dicho así rápidamente). De cada uno de estas esferas que constituirían la cultura y luego pues se comparaba los sistemas de parentesco de los Hindúes, de los indios Yanomamis, de los Gitanos, etc. Efectivamente, la cultura es algo muy dinámico. Otras cosas, en el enfoque de la antropología, decían que la cultura era una respuesta adaptativa. La cultura en este sentido, es una respuesta adaptativa por un lado, tanto para relacionarnos en el medio ambiente como para relacionarnos con nosotros mismos. Dicen que los seres humanos no solo viven en sociedad, sino que crean la sociedad. O sea, crean cultura para relacionarnos entre nosotros. Estas relaciones cambian, las condiciones cambian, las culturas cambian también. Hay instituciones, prácticas y valores que se tornan obsoletos.

Acerca de globalización y cultura alimentaria, es correcto pensar que este proceso viola, agreda la cultura y la soberanía alimentaria de los pueblos? Usted ha hecho en una clase, una pregunta inquietante: existe algún país con soberanía alimentaria? Entonces, yo le pregunto: los factores económicos son trampas para la cultura en general y la cultura alimentaria en particular? O qué piensas sobre esta cuestión?

Al principio, la globalización también es un concepto que se concreta, que se define, que se entiende de muy diferentes formas. Nosotros siempre estuvimos globalizados. Nunca hubo sociedades aisladas al 100%. Ahora en la América que se habla de pueblos aislados voluntariamente, no contactados, en Amazonia, en Ecuador, en Brasil. Pero, en definitiva, siempre han tenido vecinos. El mundo nunca se ha reducido a el propio pueblo y siempre ha habido pueblos vecinos con relaciones más o menos conflictivas, más o menos colaborativas. Este proceso se ha ampliado para todo el mundo y hoy es muy raro encontrar un lugar del mundo en que no veas un indio yanomami con su móvil (celular), por ejemplo. Estos aparatos se producen en un lugar y se difunden por todo el mundo. Otro ejemplo, el mango. El mango era una fruta de una región y ahora se puede encontrar mangos en cualquier región. Diríamos que la circulación, el contacto, la interacción de las cosas y de las personas, es casi total, o puede ser casi total, que no quiere decir que efectivamente, lo sea. Digo que las personas circulan y las cosas también. Entre las cosas, los alimentos también. Un móvil puede ser fabricado en China o Taiwán y se expande por el mundo. Lo curioso en la alimentación es que la alimentación, el maíz, la patata o el mango, pueden emigrar, pueden circular en todos los sentidos. Lo cual decir que circulan demasiado, o sea que algunos productos circulan más de la cuenta. Con lo que se supone las agresiones al medio ambiente por el impacto de huella de carbono, etc. ¿Entonces, la globalización es buena o mala? Depende. En principio que yo pueda comer mango y tener celular, ¿qué problema hay? Desde mi punto de vista, no sería este el problema. Lo que ocurre y ahí volvemos a una interpretación de carácter materialista, hay los costos/ beneficios. Los costos/beneficios los podemos medir de muy diferentes maneras. Hoy la forma dominante de medir los costos / beneficios es la monetaria, en términos de capital monetario. Pero, podría decir que las sociedades; su manera de considerar los costos/ beneficios a lo largo de los siglos y siglos, era energética. Energía obtenida y energía gastada para obtener la energía que obtenemos. Bueno, si hoy analizamos por esta doble perspectiva, costos / beneficios en términos energéticos y términos monetarios o de capital, pues, podríamos decir que en términos energéticos, la relación es cada vez más negativa. Cada vez gastamos más energía para obtener, menos energía. Porque si resulta, que como maíz e importo maíz y luego, al mismo tiempo, exporto maíz a aquel lugar de donde yo he importado maíz, quiere decir que allí hay una cierta cantidad de maíz que ha viajado más de la cuenta. Si yo consumo el maíz que produzco aquí, el maíz que viene de México, no haría falta que viniera, y vice-versa. Hay un gasto energético no necesario pues, en principio, no modificamos el consumo. En términos económicos, ¿lo que ocurre? Los costos energéticos los paga todo el mundo. Todas las personas que son contribuyentes. O todas las personas que esperan gracias a sus impuestos obtener algunos servicios o contraprestaciones del Estado, están pagando el costo energético del transporte del alimento. Y la relación costos / beneficios x capital, los beneficios solo van para unos. Pues, a partir de ahí es que donde entran las cuestiones más políticas del asunto. Que los costos energéticos los pagamos todos y los beneficios en capital solo se lo quedan

algunos. Nosotros decimos que no hace falta que el maíz viaje en dos direcciones distintas, pero resulta que este viaje, que nos empobrece energéticamente a algunos, enriquece capitalistamente a otros pocos. Bueno, esto podríamos ir analizándolo con diferentes ejemplos, con diferentes casos y la significación que esto tiene. La cosa es bastante más compleja porque la mayor parte de los alimentos que consumimos sigue siendo materias primas producidas por la agricultura, ganadería o por la pesca. Y en la agricultura y ganadería o la pesca nosotros podemos encontrar sistemas de producción artesanal – pequeña explotación, explotaciones familiares, grandes explotaciones con miles de cabezas de ganado o miles de hectáreas de cultivo o barcos que hacen todo el o proceso de pesca y captura, etc. Son dos modelos distintos. Conviene no caer en simplificaciones, obviamente, en términos energéticos y en términos de igualdad, cuanto más artesanal fuera la producción y el ciclo de producción alimentaria, tanto mejor para todo el mundo. Pero también es cierto que la población no ha dejado; no ha hecho más que crecer y obviamente, no se puede alimentar la misma cantidad de población con un sistema que con otro. Insisto, costos / beneficios en términos energéticos x costos / beneficios en términos económicos y monetarios y obviamente, un sistema de desigualdades cada vez más fuerte. Las respuestas en algunos casos, podría decir que son muy románticas o idealistas. En otros casos, son muy cínicas. Hay algunos que creen que la ciencia puede solucionar todo. Y es verdad que la ciencia he solucionado muchas cosas, pero la desigualdad no parece que esté en la solución que depende de la ciencia sino de la política. En estos momentos, hay países que podrían ser soberanos alimentariamente. ¿Cuándo hablamos de soberanía alimentaria, podemos tener soberanía alimentaria y no soberanía nutricional? Son dos cosas distintas. ¿O podríamos tener soberanía nutricional y no alimentaria? ¿O las dos cosas al mismo tiempo? Yo creo que la soberanía puede ser una consecuencia de una política o el objetivo para una política. Obviamente, la soberanía alimentaria no depende exclusivamente de los alimentos que se producen. Dependen de cómo estos alimentos se distribuyen y quien los recibe. Podemos hablar de soberanía a corto plazo, soberanía a medio plazo y soberanía alimentaria a largo plazo. Y bueno, como medimos los plazos. En cualquier caso, cualquier político se encuentra frente al dilema de tentar garantizar la soberanía alimentaria y, por otra parte, la soberanía económica. La soberanía económica depende del pleno empleo y las cosas están tan interaccionadas, pues muchas revoluciones harían falta. Revoluciones políticas, económicas, tecnológicas [...] una revolución integral. Aceptando que hablar de soberanía alimentaria plena y a largo plazo es un dialogo utópico pero, yo no digo que sea utópico. Bueno, fijarse en este objetivo es una condición necesaria para que se pueda andar en este camino. Porque lo cierto es que, las desigualdades aumentan en todo el mundo. Entonces, tenemos dos problemas alimentariamente hablando, relacionado poco o mucho con la soberanía: 900 millones de personas pasan hambre y mil millones de personas están con sobrepeso u obesidad. ¿Quiénes pasan hambre? Los pobres. ¿Quiénes tienen más obesidad? Los pobres. Entonces, los pobres lo sufren todo. ¿Cómo es posible encontrar una soberanía alimentaria con igualdad para todos? En este modelo está claro que la desigualdad de unos es el beneficio de otros. Y el capitalismo se pasa ganar muy poco de muchos o ganar mucho de muchos o ganar mucho de pocos. Los capitalistas, hacen las tres cosas. Explotan todas las vías posibles.

Los antropólogos hablan mucho acerca de la modernidad y sus efectos en la sociedad. Hoy vivimos muchos cambios en gran velocidad. ¿Cuáles son los efectos más visibles de la modernidad?

Nosotros nos quedamos en la modernidad. Lo moderno es el presente. El termino moderno, cuando había otro tipo de conciencia era algo que se oponía al tradicional. La tradición es lo que existió siempre y el moderno es el cambio. Lo moderno era el cambio. Esto es lo moderno. Los cambios hoy se suceden con mucha rapidez por ejemplo, las modas. La alimentación sería un poco distinta. Las modas, porque también moderno viene de moda. Las modas del vestido podrían durar años. Y este se fue acelerando desde la democratización del consumo, al final del siglo XIX, aparecieron los grandes almacenes, cuando apareció la producción en serie. La gente se confeccionaba el vestido (...) y al determinado momento, se impone la industria de la confección con unas medidas

estandarizadas y te compras los pantalones hechos. En términos alimentarios hay un paralelismo que Fischler hace, *el prêt a portér*, o sea, la alta costura y el *prêt a manger*, *la alta cocina*, que sería también la *industrialización alimentaria*. Pero, mirando para tras, a medida en que el consumo se va democratizando, como el consumo siempre ha sido un factor de diferenciación social, pues resulta que yo imito a la clase alta en el vestido y la clase alta, saca otra moda para diferenciarse. Las modas se han acelerado completamente. Y al momento, es una característica de la modernidad, quitarles valor a las cosas, no añadirles sino quitarles valor. Este año se quita los pantalones con este ancho, el anterior con otro ancho. Las modas duran, en el vestido, una temporada. Hay una aceleración constante. ¡En alimentación, parece que hay catorce tendencias de la alimentación para 2017! La gente ya se diagnostica... La conciencia de modernidad quiere decir de transición permanente, de cambio permanente. Algunos, como el sociólogo que murió hace pocos días Bauman⁶, hablaba de una modernidad líquida, una cosa mucho más acelerada, de menos permanencia. Ahora, lo curioso resulta una paradoja de la modernidad que es que la tradición es un valor moderno. A mí me gusta mucho hablar de las paradojas de la modernidad. ¡O sea, moderno había sido la oposición a la tradición, la tradición lo opuesto al moderno y ahora lo tradicional es un valor de la modernidad! ¡Y ves tradición por todas las partes! En alimentos (mucho) y en el vestido! Porque en vestido está a la moda retro... En alimentación no hay alimentos *retro*, pero hay alimentos tradicionales.

Los cambios alimentarios que han ocurrido en las últimas décadas tienen generado muchos problemas aparentemente contradictorios, como: trastornos alimentarios y obesidad. ¿Qué piensa sobre esto?

Obviamente, son dos cuestiones muy distintas. Hablamos de trastornos alimentarios pues hay muchos tipos de trastornos. Porque ahora también se considera un trastorno alimentario, la ortorexia. La ortorexia, a principio sería una actitud reflexiva moderna relacionada a la propia alimentación. Si sabemos que lo que ingerimos puede tener efecto positivo o negativo en nuestro cuerpo, en función de esto procuramos lo mejor. Pero lo que diría es que siempre ha existido este interés, por aquello que comemos nos haga bien y no haga mal o por evitar aquello que sabemos que nos puede hacer mal. Ahora hay un artículo mediático: 15 errores o mitos sobre la alimentación: Son cosas que siempre han dado por ciertas y que ahora, no lo son más. Entonces, en el punto de vista de los trastornos alimentarios que son considerados trastornos de carácter psicológico o psiquiátrico, me parece que desde que se creó la clasificación de enfermedades psiquiátricas en el año 60 había 50 enfermedades catalogadas, ahora son 2 mil. No lo sé las cifras exactas pero lo que quiero decir es ¿sabemos que hoy estamos más enfermos que hace 50 años? ¿Qué hoy sabemos más de las enfermedades que hace 50 años? ¿O las dos cosas? La cuestión está en el diagnóstico. Cuando Eva Zafra⁷ hizo su tesis conmigo y le interesaba la cuestión de los trastornos alimentarios, se quedó claro la importancia del diagnóstico. Hay personas hiperdelgadas que no están diagnosticadas de anorexia y se comportan normalmente; hay personas con sobrepeso y obesidad que no están diagnosticadas. Algunas personas pueden decir que no es preciso el diagnóstico pues, el diagnóstico es fundamental. En el diagnóstico, los expertos te describen tu enfermedad o tu trastorno, te prescriben el tratamiento. Tanto la obesidad como la anorexia son multicausales y lo que se tiene que evitar son los diagnósticos tan generalistas. Hay una frase que no es mía pero que a mí me gusta decirla: "es preferible una solución aproximada a que un diagnóstico preciso, que una solución precisa a un diagnóstico aproximado". En nutrición, hay muchos diagnósticos aproximados y no precisos. Y en el caso de la alimentación, en la medida que es tan compleja y tan multidimensional, diríamos que los diagnósticos tan generales, son un peligro.

Ahora, vuelvo a generalizar, exagerar y simplificar. Pudimos decir que la hiperdelgadez no es materia de diagnóstico y estar gordo, que tampoco era materia de diagnóstico. Y el delgado o gordo podrían estar bien o mal vistos socialmente. Depende, aquí entramos en una cosa que es muy querida de la antropología y de la sociología. La construcción social de la enfermedad. La anorexia es una enfermedad socialmente construida. Siempre ha existido personas que se han privado de comer, por unas razones o por otras. Diríamos la gente que se retiraba para hacer las tesis, los sacrificios, renuncias, etc. No eran personas enfermas, eran personas santas! Ahora, las razones para que las

personas puedan dejar de comer o puedan no querer comer son diversas y volvemos a la cuestión del diagnóstico. Nuestra sociedad es hiperclasificatoria. Necesita clasificar todo. Esto es una manera de defenderse, de protegerse. Estamos clasificando porque precisamos diagnosticar porque la gente no quiere comer. Y entonces aquí es donde aparecen muchos problemas. Yo creo que los diagnósticos han sido muy parciales. Parciales en sentido de incompletos. No quiere decir que lo que se ha dicho de las causas de la anorexia no sean ciertos, pero no son las únicas. Ni siempre son las mismas y no son las mismas para todas las personas. Además las cosas fueron a una comisión del Senado - Parlamento para investigar las causas de la anorexia. ¿Sabes cuál fue la principal conclusión? Que la mayoría de las anorexicas, niñas, querían imitar los modelos de las pasarelas. [!!!] Ahora que se habla de acoso escolar, desde mi punto de vista, el acoso escolar es una de las causas de la anorexia. Entonces, hay prácticas alimentarias por exceso o por defecto que pueden ser más o menos perjudiciales a la salud, pero no son perjudiciales para tu vida, tu vida cotidiana. Conducir con exceso de velocidad puede ser muy peligroso para la salud, pero no afecta el rendimiento escolar, ni a la vida matrimonial. No pasa nada y puede ser muy peligroso para la salud. ¿Por qué se dice que la obesidad puede ser un riesgo para tu salud laboral? ¿En el sentido de que te marginen, no te den trabajo? O te despidan?

Usted tiene una propuesta de que la comensalidad sea una categoría nutricional. ¿Cómo elegir la comensalidad como abordaje nutricional puede auxiliar en la mejoría de la salud poblacional?

En primer lugar es importante situar que no es una categoría. Debería serlo. Nosotros hicimos, hace ya unos años, un estudio sobre alimentación, salud y tercera edad. Son dos proyectos europeos. Uno que había más de 20 equipos de investigación. Solo dos de ciencias sociales, los otros 20 eran de tecnología, nutrición... Con el envejecimiento hay un proceso de degeneración: se pierden papilas gustativas, muchas personas pierden la dentadura, hay toda una serie de problemas con los alimentos. ¿Qué encontramos en nuestra investigación? Uno de los principales problemas de las personas mayores eran la pérdida de apetito. Y una pérdida de apetito que estaba ocasionada por la soledad. Cuando las personas mayores enviudan, generalmente tienen una pérdida del apetito. Una pérdida del apetito por un lado, una pérdida de motivación para cocinar por el otro. Ellos comen cualquier cosa o no comen. Pierden la motivación para cocinar para comer comidas estructuradas o verdadera comida. La soledad es hasta cierto punto, en términos alimentarios, la falta de comensalidad. La comensalidad, estimula el apetito. Hay una frase que yo recuerdo, una mujer dijo a la otra: "que suerte tienes que no has perdido al apetito". Si necesita ganas de comer y la comensalidad es un estímulo del apetito, es en esta medida que yo decía que la comensalidad es una categoría nutricional. Entonces, perdona, el mayor problema no es que no mastiquen bien, el mayor problema es que no quieren comer. Si nosotros queremos mejorar la alimentación y la salud de la tercera edad, hay que tener en cuenta estas circunstancias. Y las soluciones, la mejor no es un espesante. Es otro tipo de solución que a lo mejor no está en nuestras manos. Entonces, mira cuantas cosas que hay. ¿Porque no organizar comedores no asistenciales que cocinen a la gente? Hoy cocinas tu, mañana yo... Y que la gente tenga compañía y ganas de cocinar para otros y ganas de compartir la comida con otros. En cualquier caso, hemos de abordar la cuestión de la comensalidad. Hice una Conferencia en Bahía con este título. Esto es importante porque la ausencia o el exceso de comensalidad puede comportar excesos o defectos, en términos alimentarios y nutricionales. Hay que abordar esto. La comensalidad tiene sus reglas también. A lo mejor, lo que hay que hacer desde la cultura, es darle una dimensión de más comensalidad a determinados tipos de alimentos que ya no las tiene como, por ejemplo, las verduras y las frutas. Pues, si tu tienes invitados, puedes ofrecer dos postres y uno que pueda ser frutas. Pero solo un postre de frutas sería difícil. Pues, si ofreces solo uno, tiene que ser dulce. Hay una serie de categorías de cultura alimentaria que condicionan o que tienen que ver con la comensalidad. La comensalidad, hay que verla en todas sus dimensiones. Otros ejemplos sacados de nuestra investigación: hay niños que comen cada vez más, con más frecuencia en la casa de sus abuelas. Cuando las abuelas reciben a sus nietos, cocinan lo que les gusta a los niños, porque dicen "para un día que vienen, no les voy a dar verduras. Ya saben que tienen que comer verduras pero que se las dé su madre. Yo no. El día que vienen a mi casa, les hago macarrones con salsicha, lo que sea..." Hay un

montón de cosas, entonces, a veces, desde la nutrición, se olvida que nos acostumbramos a *comer con* y *cocinar para*, porque la comida cumple otras funciones.

Sin duda esto todo es muy importante. ¿Cómo se puede traducir estas dimensiones para la formación del nutricionista? Pues en los currículos actuales los estudiantes no tienen acceso a esta comprensión.

Yo pienso que en la narrativa ellas tienen, pero no saben que tienen. Yo cuando daba clases a las nutricionistas, eran muy jovencitas, 18 años. Les decía: "vosotras no los sabéis pero os comportáis algunas horas al día como nutricionistas y como nutricionistas decís bla, bla, bla... pero cuando dejáis de ser nutricionistas y sois "personas normales" coméis lo que os da gana comer, coméis lo que coméis..." Pero, no quiero decir que no pueda haber una interacción que la gente procura. Porque aquí, en España, no sé en Brasil, pero muchas de las personas que estudian nutrición es porque ya les dan importancia personal a su alimentación. Pero, al otro nivel, ahora yo estoy recorriendo con mis alumnos, biografías sobre procesos de conversión al vegetarianismo, por ejemplo. Estas personas cuentan que al principio, en su casa, tenían problemas. Su madre no quería cocinar vegetariano. Decía que tenía que comer de todo. Comer de todo, siempre ha sido una expresión de buena educación alimentaria. "Hay que aprender a comer de todo" Ahora, cada vez la tolerancia es mayor en relación a esto. Primero porque el vegetarianismo empieza a estar bien visto desde una óptica entre comillas, ideológica y tal, entonces los padres ya son más jóvenes, pero algunos dicen: "te vas a enfermar si solo comes verduras". Bueno, creo que las cosas van cambiando. Yo siempre pido a mis alumnos: decidme alimentos buenos y alimentos malos y ahora, los estudiantes acostumbran responderme en términos nutricionales. Después, al cabo de unos días, cuando ya se han olvidado les pregunto: ¿esta noche, si tuvierais invitados, que ofreceríais a vuestros invitados para cenar y que no les ofreceríais? Resulta que los alimentos malos se ofrecerían a los invitados y los buenos no. Y cuando les pregunto porqué dicen: no, es distinto. ¿Es distinto? Efectivamente, nuestras lógicas clasificatorias tienen diferentes registros y lo que es bueno en términos de hospitalidad, puede no ser bueno en términos de salud y viceversa. Entonces, tenemos que aproximar, tenemos que trabajar para pensar como aproximar estas dos categorías, seguramente modificando un poco una y otra.

Agradecimientos

A Pep Garcia Marcet por la atenta revisión del español.

Referencias

1. Hernandez JC. Antropología de la alimentación. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense de Madrid; 1993.
2. Contreras J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona; 1995.
3. Hernandez JC, Arnaiz MG. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel; 2004.
4. Bastos LC, Santos WS. A entrevista na pesquisa qualitativa. Rio de Janeiro: Quartet, Faperj; 2013.
5. Bourdieu P. A economia das trocas simbólicas. 5a ed. São Paulo: Perspectiva; 2007.
6. Bauman S. La modernidad líquida. México: Fondo de la Cultura Económica; 2002.
7. Zafra EA. Aprender a comer: procesos de socialización y "Trastornos del Comportamiento Alimentario" [tese]. Barcelona: Universitat de Barcelona; 2007.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação. Modernidade. Cultura alimentar. Mudanças alimentares.

Keywords: Anthropology of food . Modernity. Food culture. Food changes.

Palabras clave: Antropología de la alimentación. Modernidad. Cultura alimentaria. Cambios alimentarios.

Sometido en 10/07/17. Aprobado en 28/08/17.

