

## La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones

### ANTHROPOLOGICAL RESEARCH ON FOOD: POSSIBILITIES AND LIMITATIONS

#### Resumen

Alimentarse es una necesidad primaria, pero los alimentos no tienen una función exclusivamente fisiológica o psíquica, sino también cultural y social. La complejidad del hecho alimentario ha despertado el interés de numerosas disciplinas, que lo abordan desde sus diferentes enfoques e intereses. La antropología, por su parte, ha estudiado la alimentación desde distintos enfoques teóricos. Pero sólo la articulación de la biología, la ecología y la cultura pueden dar cuenta de los múltiples aspectos de la alimentación humana y su evolución y evitar determinismos biológicos, económicos o sociales. Por esta razón, la interdisciplinariedad aparece necesaria, aunque difícil, y por ahora se reduce más a una declaración de intenciones que a una realidad realmente fecunda.

#### Palabras clave

Alimentación, incorporación, consumo alimentario, interdisciplinariedad.

#### Abstract

Feeding is a primary necessity, but food has not only a physiological or psychic function, but also a social and cultural one. The complexity of the alimentary act has awakened the interest of a number of disciplines, that study it from different perspectives and interests. But only the articulation of biology, ecology and culture could explain the multifarious faces of the human alimentation and its evolution, and it also could avoid biological, economic or social determinism. Because of this reason, interdisciplinarity appears to be necessary but difficult, and today it seems to be more a proposal than a fertile reality.

#### Key words

Food, incorporation, food consumption, interdisciplinarity.

## La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones

### I. La alimentación humana como objeto de estudio

Alimentarse es una necesidad primaria. Para sobrevivir, el ser humano debe comer, pero no sólo para subsistir, sino también para mantener un buen estado de salud y alcanzar un desarrollo físico y mental óptimo. Pero los alimentos no tienen una función exclusivamente fisiológica o psíquica, sino también cultural y social. La complejidad del hecho alimentario y su polivalencia ha hecho que numerosas disciplinas hayan convertido la alimentación humana en su objeto de estudio, siendo abordada desde el ámbito médico-sanitario, la biología, la dietética, la bromatología, la economía, la sociología, la antropología o la historia. Cada una de las disciplinas que se ocupa de la alimentación humana focaliza su atención en los aspectos que considera prioritarios según sus intereses. Los análisis resultantes son, por tanto, parciales y se refieren solamente a algunas de las numerosas dimensiones de un fenómeno tan complejo.

Alimentarse constituye una necesidad básica para los individuos, también lo es para las sociedades. Cualquier grupo humano, para reproducirse, debe disponer de mecanismos que garanticen la consecución de este objetivo. Por esta razón, en todas las sociedades, son tan relevantes las actividades relacionadas con la producción, la distribución y el consumo de alimentos. Así, pues, el vínculo que los distintos grupos humanos establecen con los alimentos, incluyendo los aspectos relativos al abastecimiento y la circulación de productos, las formas de manipulación (selección de los alimentos, elaboración, técnicas culinarias), las costumbres, la ideología y las representaciones simbólicas o el orden y las normas que acompañan este consumo, constituyen aspectos esenciales para el estudio sociocultural de la alimentación y, en consecuencia, para la antropología.

Su carácter central en la supervivencia física y mental de los individuos y en la reproducción de las sociedades la convierte en una de las actividades humanas más polivalente y expresiva a

la vez: genera conflictos, permite la reciprocidad y el intercambio, es básica en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad, clasifica a los individuos y a los grupos sociales, manifiesta las formas de entender el mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica.

En efecto, la alimentación constituye una vía privilegiada para acceder a las manifestaciones del pensamiento simbólico. La alimentación hace referencia a la intimidad corporal. Consumir un alimento implica que se introduzca en el interior de nuestro ser. Un alimento es una sustancia que penetra en lo más profundo del cuerpo, se mezcla en nuestro interior y acaba formando parte de nosotros mismos. De aquí la importancia del "principio de incorporación" y del papel que se otorga a la alimentación en la constitución misma del cuerpo.

Por esta razón, consideramos los alimentos con una cierta prudencia, y los rodeamos de prescripciones, tabúes y ritos en función de sus posibles efectos sobre el organismo, pero también sobre nuestra personalidad. Porque, de alguna manera, creemos que cuando incorporamos un alimento incorporamos también algunas de sus características materiales o simbólicas, y éstas pueden afectarnos, transformándonos, según sea aquello que nos han evocado. Así, por ejemplo, es habitual encontrar en cualquier cultura una lista de alimentos, que por su forma se consideran afrodisíacos, cuya ingesta influiría, supuestamente, en nuestro comportamiento sexual. La creencia en la incorporación mágica es una constante que encontramos en muchas culturas, incluida la sociedad occidental contemporánea. Por ejemplo, en la publicidad alimentaria abundan los símbolos que hacen referencia a los principios de contagio y de incorporación: los alimentos *naturales* por excelencia, como la miel, nos ponen en comunión con la naturaleza, la ingestión de determinados productos nos *purifica*, como el agua mineral, o nos *renueva*, como el bifidus activo de los yogures. Pero lo que la publicidad refleja a través de los argumentos utilizados en la construcción de los mensajes comerciales es

toda una forma de pensar y de creer en los principios de contagio y de incorporación. En efecto, estos principios aparecen como manifestaciones, entre otras, de todo el conjunto simbólico de representaciones a través de las cuales el ser humano interpreta el mundo.

Esta necesidad de interpretar el mundo, de buscar sentido y de poner en orden las cosas se manifiesta muy bien a través de la cultura alimentaria. Creamos categorías de alimento –comestibles y no comestibles, saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos o femeninos y masculinos– y, mediante estas clasificaciones, construimos las combinaciones y las normas que rigen la relación de las personas con dichas categorías. Esto se traduce en un proceso constante de pensar la alimentación, de racionalizarla. Como señala Fischler (1995), si analizamos la relación del ser humano con los alimentos encontramos siempre nociones de orden y de organización, de regulación. Las razones de ello son de carácter biológico (tenemos unos ritmos biológicos y unas necesidades nutricionales que inciden –no determinan– sobre aquello que comemos y cuando lo hacemos), cognitivo (mecanismos para procesar la información y para representársela) y también social (es la vida en sociedad la que genera las reglas, arbitrarias, pero necesariamente obligatorias).

Este establecimiento de normas y de reglas se traduce en el moralismo alimentario, es decir, en la tendencia muy frecuente, por no decir general, de hacer juicios morales en relación a la alimentación. Dichos juicios se manifiestan en las numerosas prescripciones y prohibiciones en materia alimentaria desde el ámbito de las diferentes religiones, pero también en la fuerte carga moralizadora de la ciencia y de la medicina –y de su difusión mediática– en relación con la alimentación. Relacionado con el principio de incorporación aparece el concepto de contaminación. La contaminación puede hacer que el acto de comer, necesario para la supervivencia, se convierta en una fuente de peligros. Esto se

hace patente en la preocupación que despiertan cuestiones tales como la del uso, tanto en la producción como en la elaboración de alimentos, de aditivos químicos (herbicidas, insecticidas, fungicidas). Problemas como el de las "vacas locas" o la utilización indiscriminada de hormonas de crecimiento en el caso de la ganadería intensiva provocan malestar y desconfianza en los consumidores. Por una parte, alimentarse es una necesidad ineludible y una buena alimentación es condición necesaria para el bienestar físico; por otra, comer puede ser una fuente de placer, sin embargo, y esto explica en parte nuestra relación ambivalente con la alimentación, también puede encerrar riesgos. Por otro lado, la producción, la distribución y el consumo de alimentos se insertan en una serie de complejos procesos ecológicos, económicos, políticos y sociales que debemos tener en cuenta para comprender la dinámica y la lógica de los comportamientos alimentarios. En efecto, la producción de alimentos está estrechamente vinculada con los procesos adaptativos de las diferentes sociedades, en función de sus particulares condiciones de existencia, variables, por otra parte, en el espacio y el tiempo. En este sentido, la evolución tecnológica experimentada progresivamente en las sociedades industrializadas nos ilustra acerca de cómo se han ido transformando las relaciones entre disponibilidad de alimentos y consumo, de forma que cada vez menos las áreas de producción de alimentos coinciden con las áreas en donde éstos son consumidos.

En general, las prácticas alimentarias reflejan un nivel esencial de interacciones y de transformaciones dentro de la compleja red de relaciones recíprocas entre las sociedades humanas y sus ambientes naturales. Estas relaciones del ser humano con la naturaleza son indisociables de las que establecen los individuos entre sí, por lo tanto, a través de la producción y la distribución de alimentos se manifiestan múltiples aspectos de la organización socioeconómica de un determinado grupo humano.

Por esta razón, por la capacidad de transmitir

(1) Ver una síntesis de sus respectivos trabajos en Goody (1982).

información de orden material y simbólico acerca de cada sociedad, el análisis de la alimentación, de todos los procesos que incluye y de su compleja articulación, constituye un objeto de estudio específico para la antropología social.

## II. Las principales líneas de investigación

El interés por la alimentación no es nuevo para la antropología. Esta atención por la alimentación se ha manifestado desde distintas orientaciones teóricas, coincidiendo con las corrientes más importantes de la antropología social, es decir, en primer lugar con el funcionalismo, después con el estructuralismo y, más recientemente, con el materialismo cultural (Gracia, 1996; 1998).

### II.1. Las primeras aportaciones.

#### El funcionalismo

Ya sea desde un punto de vista biomédico, arqueológico-histórico o socio-cultural, la alimentación humana constituye una preocupación básica para todas las sociedades y la complejidad y la cotidianeidad inherentes a ella nos indican que, en cualquier caso, abordar la alimentación como objeto de estudio supone analizar un hecho que, siendo fisiológico, la *necesidad de alimentarse*, se define principalmente en su proyección sociocultural. Los antropólogos no han sido insensibles a la extraordinaria carga comunicativa que todas las sociedades generan en torno al consumo de alimentos y, aunque con una dedicación oscilante y diversa según el momento, el lugar y las corrientes teóricas, podemos remontarnos al siglo pasado para hablar de los primeros autores que abordan el estudio cultural de la comida o, dicho de una forma más genérica, la cultura alimentaria. Cuando las ciencias humanas abordan la alimentación, a finales del siglo XIX, se interrogan sobre temas diferentes. Muchas de las preguntas que hoy nos formulamos para dar respuesta a la diversidad y la lógica que organizan

el consumo de alimentos se las hicieron ya antropólogos como Frazer (1906), Crawley (1902) y Smith (1889).<sup>1</sup> ¿Nos comemos todo lo que es comestible? ¿Cuál es la razón de las preferencias o las aversiones alimentarias? ¿Por qué ciertos alimentos están prohibidos? ¿A qué se debe que en numerosas culturas hombres y mujeres sigan conductas alimentarias diferentes y, además, no deban o no puedan hacer según qué prácticas, como es comer juntos? En la transición secular, el interés de los antropólogos se centra en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos, tales como el tabú, el totemismo, el sacrificio o la comunión. Se pone atención en las prohibiciones y prescripciones y en todas las costumbres extrañas e inexplicables que tienen que ver con la alimentación, buscando en la evolución de estas instituciones sociales los argumentos racionales que les permitieran explicar las supervivencias que encontraban en la cultura de su época (Goody, 1982).

El exclusivo énfasis religioso y místico de estos predecesores es ampliado por el funcionalismo británico. Los artífices del método etnográfico y la práctica del terreno van a analizar el estrecho vínculo que existe entre la búsqueda, la percepción y el consumo de alimentos y otros fenómenos de orden cultural, insistiendo, así, en su función eminentemente social. Para los antropólogos funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema. Dentro de esta corriente teórica, el trabajo más específicamente centrado en el estudio de la alimentación es el de la antropóloga británica Audrey Richards (1939). Como parte de su estudio, la autora hace un exhaustivo examen de todas las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimentos, interesándose en cómo las prácticas alimentarias expresan y simbolizan dichas relaciones. Analizar el contexto social y psicológico en el que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos es, según esta antropóloga, imprescindible para responder a

problemas de base nutricional. Richards plantea a la comunidad científica que, en cuanto proceso biológico, la nutrición es más fundamental que la sexualidad y determina, posiblemente más que otra función fisiológica, la naturaleza de los grupos sociales y sus actividades.<sup>2</sup> Para ella, la función alimentaria constituye un todo en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas a la vez que sociales y llama la atención a aquellos que, hasta entonces, habían separado del consumo alimentario el componente biológico y el social.

De todas formas, este primer paso por reconocer las mutuas influencias no será reconsiderado hasta al cabo de unas décadas por las ciencias humanas que, de momento, prefieren dar autonomía a lo social (Fischler, 1995). Las primeras aproximaciones funcionalistas son criticadas por sus pretensiones de objetividad y por los problemas de finalismo y ahistoricismo que presentan, cuestiones que van a intentar resolver los antropólogos neofuncionalistas de la década de los ochenta, quienes parecen más conscientes de los límites y la validez de sus propuestas. En el panorama actual predomina una orientación imprecisa de corte funcionalista que, a menudo, está sirviendo de base para la colaboración entre antropólogos y nutriólogos. Este modo de investigar empieza a ser más común en el ámbito anglosajón, de forma que los conocimientos de la ciencia nutricional son utilizados para evaluar los resultados de cuestionarios y entrevistas sobre el consumo alimentario (Mennell et alii, 1992).

De forma paralela en el tiempo, la antropología norteamericana, en general menos interesada por el estudio sociocultural de la alimentación y, en un primer momento, formando parte de trabajos más amplios de Cultura y Personalidad, pone su énfasis en el análisis de las diferentes actitudes culturales hacia la comida y en cómo éstas repercuten en las relaciones sociales, sobre todo entre parientes y géneros. Marcados por las perspectivas psicosociológicas, los trabajos realizados antes de la II Guerra Mundial se centran en el estudio del comporta-

miento alimentario y, en especial, en el desarrollo psicológico-motivacional de los actores sociales, produciéndose investigaciones sobre ansiedad, abstinencia, atracones rituales o frustraciones alimentarias (Messer, 1984).

Es otra mujer, Margaret Mead (1971), quien desde EEUU realiza el esfuerzo más notable en torno al estudio cultural de la alimentación y de la nutrición. Es la primera antropóloga estadounidense que insiste en la necesidad de crear un lenguaje común y una metodología adecuada que permita trabajar conjuntamente a científicos biomédicos y sociales, impulsando, junto con Wilson y Warner, diferentes proyectos y estudios. Preocupados por los problemas sociales del momento, estos antropólogos empiezan los estudios de base aplicada sobre las costumbres alimentarias en EEUU y colaboran en programas de iniciativa gubernamental que pretenden optimizar los recursos ante la previsión de penurias y racionamientos. El Comité sobre Hábitos Alimenticios, que se puso en marcha desde 1941 hasta 1943 bajo la dirección de Margaret Mead, tuvo la tarea de explicar la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades norteamericanas. El objetivo era aportar una base desde una perspectiva aplicada para incidir sobre la modificación en la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos.

A estas primeras décadas corresponden, también, las investigaciones estatales sobre los comportamientos alimentarios de los grupos étnicos inmigrados y sus consecuencias nutricionales, los cuales se intentan corregir y homogeneizar, no siempre con éxito (Levenstein, 1988). De esta época destaca la creación de los conceptos de "hábitos alimentarios" o "modos de comer" como indicadores de estatus, de solidaridad y cambio en los sistemas socioeconómicos. La gran expansión de la investigación centrada en la alimentación y la aparición de la antropología nutricional no se produce, sin embargo, hasta la década de los años sesenta, junto con el desarrollo de las perspectivas teóricas fundamentales de la eco-

(2) Radcliffe-Brown (1948), estudiando los habitantes de las Islas Andaman, es uno de los primeros en señalar que la actividad más importante, con diferencia, consiste en la búsqueda de comida y que es alrededor y en función de la comida que los sentimientos sociales se invocan y se practican con mayor asiduidad.

logía humana, por un lado, y de la antropología simbólica, por otro (Pelto, 1988).

## II.2. El planteamiento estructuralista

El estructuralismo, que en el estudio sociocultural de la alimentación tiene como referentes principales a Lévi-Strauss, Douglas, Barthes y, en según qué aspectos, a Fischler y Bourdieu, supone un giro importante respecto a la orientación teórica funcionalista. La máxima difundida por Lévi-Strauss "bueno para pensar, entonces bueno para comer", nos introduce, por una parte, en el postulado principal del estructuralismo simbólico y, por otra, en el debate central generado en la antropología de la alimentación que enfrenta al estructuralismo con el materialismo cultural.

Con el estructuralismo de Lévi-Strauss (1992), el énfasis se pone en el descubrimiento de la estructura profunda del pensamiento humano y en la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla. Influido por los avances de la lingüística estructural, Lévi-Strauss se aproxima, en diferentes etapas, al estudio de la cocina. Como el lenguaje, afirma Lévi-Strauss, la cocina es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana y está configurada por un sistema de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí. Para descubrir los principios subyacentes o leyes generales que determinan la recurrencia geográfica e histórica de ciertos trazos de este sistema hay que analizar las categorizaciones culinarias.

Los gustemas o tecnemas son, del mismo modo que los fonemas en la lengua, las unidades funcionales mínimas culinarias y adquieren significado por oposición o contraste entre ellas. A partir del análisis de las unidades del gusto o gustemas, Lévi-Strauss compara, mediante oposiciones binarias y signos diferenciales, la cocina francesa y la británica, concluyendo que la primera recurre a productos nacionales preparados de forma más insípida y se rodea de mayor cantidad de preparaciones de base exóti-

ca, cuyos valores diferenciales están más marcados que en la cocina francesa. En una segunda fase, el antropólogo francés examina la cocina como una transformación de la naturaleza. Partiendo de la doble oposición *cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado*, Lévi-Strauss construye dos triángulos culinarios siguiendo, de nuevo, el modelo lingüístico triangular de las vocales y consonantes. La estructura del primero reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación natural de lo crudo o de lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, un poco más complicado, incluye los medios –aire y agua– y los resultados –rustido, ahumado y hervido– implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el anterior, en la oposición preeminente entre naturaleza y cultura. La interpretación de Lévi-Strauss sobre las dimensiones culturales de la cocina ha dejado muchos interrogantes por contestar y su interpretación ha sido criticada desde diversas perspectivas. Una de las revisiones más interesantes es la de Goody (1982), para quien la formalización que conlleva la aplicación de la lingüística y los límites que impone la constante búsqueda de la naturaleza humana y de sus estructuras profundas impiden a Lévi-Strauss dar cuenta de las verdaderas causas que modelan y transforman la cultura alimentaria. Sin embargo, sienta las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas, las cuales se van a fijar más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad, retrocediendo así ante el concepto de naturaleza humana.

Es el caso de la antropóloga británica Mary Douglas, un exponente importante de esta orientación, en cuyos trabajos muestra la influencia de la corriente estructuralista y funcionalista. Considerando esenciales los aspectos biológicos del hecho alimentario, Douglas (1973; 1979) pone el énfasis en el carácter expresivo de la alimentación. Coincide con

Barthes (1961) al plantear que los alimentos y, en particular, las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales. Para la autora, las comidas, definidas cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, es decir, cuando se produce un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen, están codificadas culturalmente, estructuradas, en consecuencia, mediante un conjunto de signos interrelacionados que pueden ser analizados en términos sintácticos y gramaticales. El trabajo de Nicod (1974), dirigido por ella misma, insiste en el carácter estructural y sintáctico de las comidas, diferenciando entre los elementos centrales y nucleares, por norma reacios a las innovaciones (el rustido del domingo es un ejemplo), y los periféricos, en donde se introducen los cambios más significativos en tanto que constituyen las partes menos estructuradas del sistema alimentario (desayunos y meriendas de los días laborables).

A diferencia de Lévi-Strauss, sin embargo, la antropóloga británica sugiere que no observemos la comida sólo como un cúmulo de oposiciones binarias, sino situándola en el contexto diario, semanal o anual en el que se emplazan el resto de comidas. Identificando formalmente las fórmulas repetitivas que se dan durante los acontecimientos estructurados, tales como ingredientes, cualidades de gusto, temperatura u horarios, y analizando semánticamente sus combinaciones y contrastes, se puede conocer el significado de cada uno de ellos. Así, en la cocina inglesa, un ejemplo de correspondencia estructural es la que se establece entre la comida del mediodía del domingo y la comida de la noche entre semana. En estas dos comidas, el primer plato es el principal. Siempre está caliente, es de sabor acusado y presenta una estructura de tres elementos: una ración de patatas, una porción central (carne, pescado o huevos, acompañados con

una guarnición vegetal) y todo ello aliñado con una salsa especial.

Para Douglas (1973), así como para Sahlins (1976), es válida la idea según la cual las personas primero "piensan" los alimentos y, si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren. Las explicaciones que ambos ofrecen sobre las aversiones registradas en sociedades tan dispares como la israelita, negándose a comer cerdo, o la inglesa, rechazando la carne de caballo, son de orden cultural. Las causas de las preferencias o las abominaciones alimentarias responden a la propia lógica cultural, unas veces se trata de prescripciones religiosas, otras son símbolos o arbitrariedades circunstanciales y hay que explicarlas atendiendo a estas razones. Si nosotros, como apunta Douglas, clasificamos en un orden jerárquico inferior a los perros y a los vagabundos que buscan alimentos en la basura es porque ambos están haciendo lo mismo, ingerir *restos* de comida; igualmente, si los norteamericanos, a diferencia de los chinos, consideran una aberración comer carne de perro es porque para ellos este animal se ha convertido en una mascota, tiene nombre propio y es uno más de la familia.

Las principales críticas hechas a los trabajos estructuralistas se resumen en dos ideas: priorizan el análisis de los elementos estructurales de la cocina y de la comida y otorgan excesiva autonomía a la explicación cultural por encima de fenómenos materiales de orden biológico, económico o histórico. Poner atención en el pasado como aquello que configura el presente es un planteamiento formulado por Bourdieu (1988) en el ámbito de la sociología de la alimentación francesa, una figura intersticial que se sitúa entre los teóricos estructuralistas y los materialistas. La sociología de la alimentación se ha centrado, principalmente, en el análisis de los consumos alimentarios y de los *gustos*. Estos *gustos* o preferencias alimentarias se abordan, sobre todo, desde la óptica de la transmisión y de la reproducción, de manera que su transformación se explica, antes que por el

cambio del contenido de los *habitus*, es decir, del conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, por la movilidad social de los individuos o por la variación de la composición social. Para Bourdieu, la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable en términos dialécticos, cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión. Esto explicaría, por ejemplo, el distanciamiento de las clases medias respecto de las obreras a través del rechazo del gusto por lo pesado, lo graso y su afán por la cocina ligera y el cuerpo esbelto. A esta diferencia en el estilo alimentario se añade la dimensión de la ostentación: a través del espectáculo de las conductas alimentarias se expresa, también, prestigio social, reivindicación estatutaria o pretensión de distinción.

Sin embargo, la relación del movimiento jerárquico ascendente no es siempre unidireccional, ni constante. Todos los consumos de las élites no se convierten, de forma automática, en deseos para las otras clases sociales. Según Fischler (1995), las variaciones alimentarias protagonizadas por los individuos pueden producirse en un sentido horizontal, entre *iguales* y, por tanto, no responder únicamente a un orden jerárquico, sino remitirse a la estructura en su conjunto. La transformación de los gustos, según este antropólogo, no puede entenderse sólo como una competición interclasista, ya que esto no explicaría que el modelo de prestigio simbólico sea tomado de una cultura extranjera, por ejemplo de la norteamericana, o que los imitadores puedan ser categorías biosociales, como los jóvenes, y no únicamente las clases o las fracciones de clase.

El trabajo de Fischler, quien junto con C. Grignon y Ch. Grignon constituyen el núcleo francés de la sociología de la alimentación, muestra también una clara influencia estructuralista, aunque él mismo sea partícipe de sus críticas. También para Fischler comer es pensar. Según el autor, el omnívoro humano tiene una necesidad constante de pensar su alimentación, de

razonarla o de racionalizarla y esta necesidad se traduce en las nociones de orden, de organización, de coherencia y de regulación que establece en su relación con los alimentos. Si la alimentación humana necesita, para Fischler, estar estructurada, es al mismo tiempo estructurante: desde el punto de vista individual porque socializa y encultura al niño; desde el punto de vista colectivo porque simboliza y traduce en sus reglas el éxito de la cultura sobre la naturaleza. Además, la alimentación, como también proponen Bourdieu y Elías, significa y concreta jerarquías sociales permitiendo eventualmente a los individuos desplazarse en ellas, al menos de forma imaginaria. En su obra principal, *El (h) omnívoro*, Fischler hace una interpretación de la transformación del comportamiento alimentario tratando de explicar los factores biológicos y sociales que dan origen a las paradojas que acompañan al "comedor" contemporáneo.

### II.3. Las interpretaciones materialistas

Las respuestas materialistas a la orientación estructuralista deben agruparse, principalmente, en torno a Goody (1982), Mennell (1985), Mintz (1985) y Harris (1989). Para este último, en una posición claramente antiestructuralista y también unidireccional, la comida tiene que satisfacer, en primer lugar, el estómago y, después, la mente humana: "Si es bueno para comer, entonces es bueno para pensar". Según Harris, las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos materialistas (ecológicos, económicos o nutricionales), de forma que los comportamientos que se optimizan son aquellos que se prestan a una relación de costes y beneficios prácticos más favorable que los comportamientos que se evitan. Al margen del debate materialista-culturalista y desde otras perspectivas, las propuestas de Goody, Mennell y Mintz tienen en común la misma consideración: el análisis del contexto alimentario. La contextualización se plantea espacial y temporalmente y nos remite a la con-



sideración de la delimitación y reconstrucción histórica. Este planteamiento contrasta con el estructuralista porque no otorga autonomía a las diferentes esferas del sistema alimentario, tales como los ingredientes, las comidas o los procesos culinarios. Goody (1982) señala que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural. El estudio de las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos incluye las fases de producción, distribución, preparación y consumo y, a su vez, se han de relacionar con el orden socioeconómico para evitar que se dejen de lado factores de tipo jerárquico o subestimar los constreñimientos externos que se imponen en las actividades sociales. Para él es inconcebible hacer un análisis de la cocina sin vincularlo, necesariamente, con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica y, en consecuencia, con el sistema de estratificación social y con la división sexual del trabajo. Ambos aspectos condicionan, en efecto, las prácticas alimentarias cotidianas.

Para analizar cualquier sistema alimentario hay que considerar, pues, la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos (Mennell, 1985). Sólo la contextualización permite explicar porqué muchas de las relaciones del sistema alimentario sobrepasan, por ejemplo, las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción coincide menos que nunca con el espacio de transformación, preparación y consumo. Mintz (1985) nos muestra que el estudio histórico y antropológico del consumo del azúcar revela un mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. La generalización del consumo de azúcar experimentada durante las últimas décadas en las sociedades industrializadas no puede explicarse, según Mintz, por el gusto innato que el ser humano muestra hacia las sustancias dulces, sino por la interacción que se genera a través del tiempo

entre intereses económicos, poderes políticos, necesidades nutricionales y significados culturales. El autor plantea llevar a cabo una historia social del uso de nuevos alimentos en los países occidentales para así consolidar una antropología de la vida moderna, abierta al estudio y la comprensión de culturas no solamente "primitivas" o "marginales".

### III. La antropología de la alimentación en España

Los estudios sobre alimentación y cultura constituyen un campo de interés incipiente dentro de la antropología española cuyo origen cabe situarlo en torno a la década de los años ochenta, coincidiendo con la mayor implantación en el ámbito académico de la antropología social y coincidiendo, también, con el auge que esta subdisciplina experimenta en países como Francia, EEUU o Gran Bretaña.

Cabe señalar, de entrada, que son escasos los trabajos que, sin embargo, han tratado el estudio sociocultural de la alimentación en base a la discusión de las orientaciones antes presentadas y, en consecuencia, que han partido de las generalizaciones e hipótesis contenidas en el embrionario núcleo teórico desarrollado por esta especialización en el ámbito internacional. Tal como indican Mennell et alii (1992) sería ir demasiado lejos plantear la sucesión de paradigmas dentro de la antropología de la alimentación, y aún menos en nuestro país, ya que la mayor parte de los trabajos sobre diferentes aspectos alimentarios se han ido sucediendo sin ninguna invalidación decisiva de las aproximaciones, interrogantes o respuestas generadas con anterioridad. Más numerosos son los estudios que, vinculándose a ámbitos de la gastronomía, el folklore y las tradiciones populares, la literatura, la historia o la geoeconomía, han abordado el estudio de algún aspecto del sistema alimentario o aquellos otros que, realizados desde la antropología social, han analizado facetas particulares de la producción, transformación, distribución o consumo de alimentos.

Es cierto que la mayor parte de estos trabajos no se han planteado en base a presupuestos formulados desde este ámbito de estudio, sino respondiendo a cuestiones formuladas en otros campos de interés disciplinar, pero nos indican, también, que estamos ante un *hecho social total* que conviene analizar de una forma específica e interdisciplinar.

Así pues, aunque la antropología de la alimentación en España está en una fase incipiente, dedicando importantes esfuerzos a la delimitación y definición de su objeto de estudio y a la construcción de un núcleo teórico y metodológico más sólido, todo parece indicar, sin embargo, que nos hallamos ante una subdisciplina con fuerte proyección, tanto en el campo educativo como en el terreno aplicado. Algunas de las razones que vienen contribuyendo al desarrollo de este campo de estudio han sido la introducción de diversas asignaturas en el ámbito universitario, la elaboración de estudios introductorios y específicos y la creación de grupos de investigación y discusión. A estos grupos, repartidos irregularmente en el mapa académico español, les viene uniendo el interés por el mismo objeto de estudio, su clara vocación interdisciplinar y el apoyo de instituciones públicas y privadas de carácter autonómico, estatal e internacional. Hay que apuntar que, no obstante, responden a iniciativas particulares promovidas en cada área por sus respectivos investigadores principales, no disponiendo, de momento, de ningún mecanismo de articulación común.<sup>3</sup>

En la Universidad de Barcelona está el *Grup d'Estudis Alimentaris* (GEA), dirigido por J. Contreras, A. Riera y M.A. Pérez Samper.<sup>4</sup> En Andalucía, los principales grupos de trabajo se encuentran en Córdoba y Sevilla, aunque, desde la Universidad de Granada, el profesor J. Mataix, especialista en nutrición, viene promoviendo proyectos sobre el estado de salud de la población de diferentes regiones españolas contando con la colaboración de antropólogos andaluces. En la Universidad de Córdoba, por su parte, está el *Grupo de Investigación de Cul-*

*tura Alimentaria*, dirigido por A. Garrido Aranda. Como en el caso anterior, el equipo tiene una base interdisciplinar en la que priman historiadores, filólogos y antropólogos. La Universidad de Sevilla cuenta con un primer grupo *Sistemas Alimentarios e identidad cultural*, dirigido, en primer lugar, por P. Romero de Solís y actualmente por I. González Turmo. Cabe destacar, también en Sevilla, los proyectos de trabajo dirigidos por la investigadora A. Troncosa sobre el control de calidad de alimentos y bebidas, especialmente de vinos y vinagres, y el control de riesgo. En Zaragoza, el grupo de investigación y discusión *Equipo de Investigación Multidisciplinar en Alimentación Humana* (EIMAH) está dirigido por A. Millán y cuenta con la colaboración de antropólogos, psicólogos e historiadores. Por último, hay que destacar los estudios realizados en los Museos de Antropología de las Islas Canarias sobre alimentación tradicional canaria y, en particular, sobre el gofio, y a los investigadores principales, F. Estévez González y A. García Quesada. Es demasiado pronto para evaluar cómo ha influido la impartición de los nuevos cursos universitarios y la creación de estos grupos en la implantación de la antropología de la alimentación en España. En cualquier caso, los ejemplos que mejor indican la trayectoria de esta subdisciplina son las publicaciones de base compilatoria, teórica y empírica que se han realizado y los trabajos inéditos que, en estos momentos, están en fase de desarrollo.

A pesar de la diversidad temática, estos trabajos participan de tres características comunes: están planteados desde una misma curiosidad disciplinar; analizan, parcial o globalmente, los factores y las variables que, en materia de alimentación, marcan las tendencias de la sociedad contemporánea; y muestran los aspectos diferenciales de las prácticas materiales y simbólicas de la alimentación, sean éstas de orden étnico, de clase, de edad o género. Además, aunque a nivel metodológico se han resuelto de maneras diferentes, todos consideran, siguiendo las recomendaciones hechas por Mennell et

(3) En el Boletín de la sección europea de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (I.C.A.F.) correspondiente al volumen 1, nº 1, 1998, I. González Turmo da cuenta detallada de los diferentes equipos que están trabajando en España, por más que sabemos que hay más personas en otros lugares del estado compartiendo el mismo interés (Alicante, León, Galicia). En relación a estos grupos, aquí sólo vamos a nombrar al investigador o investigadores principales de cada uno de ellos, haciendo constar, sin embargo, que algunos de éstos cuentan, en general, con numerosos colaboradores.

(4) La base de este equipo es, no obstante interdisciplinar, en tanto que cuenta con la participación activa de especialistas de otras disciplinas y áreas de conocimiento: geografía, arqueología, filología y literatura, restauración o diseño artístico.

ali (1992), que el análisis etnográfico e histórico es una vía necesaria para contrastar las generalizaciones obtenidas por los estudios de base exclusivamente cuantitativa.

#### IV. Interdisciplinariedad y antropología de la alimentación

El hecho de que la antropología de la alimentación sea en España un campo de estudio fructífero, no implica la ausencia de problemas de fondo. Uno de ellos, ya señalado, es el conocimiento insuficiente de los trabajos que se están llevando a cabo, la nula articulación entre los proyectos de investigación vigentes y la ausencia de propuestas conjuntas.

Otro problema a resolver son las incómodas limitaciones que, en el terreno aplicado, imponen, con frecuencia, las diferentes disciplinas científicas, tanto las que afectan a las ciencias sociales y humanas entre sí, como a las establecidas con las ciencias biomédicas. En general, la mayoría de especialistas en el campo de la alimentación humana asienten en la conveniencia de articular la biología, la ecología y la cultura para dar cuenta de los múltiples aspectos de la alimentación humana y su evolución y evitar determinismos biológicos, genéticos o sociales. En efecto, después de que las ciencias biomédicas y las sociales han caminado por senderos paralelos, sin apenas establecer puntos de encuentro, hoy empieza a reconocerse en nuestro país la necesidad de entendimiento mutuo. Este reconocimiento, sin embargo, se da más en el terreno de las palabras que en el aplicado. Son escasos los equipos de base interdisciplinar que en estos momentos estén trabajando, por ejemplo, en la evaluación del estado de salud de las poblaciones, en la prevención/corrección de enfermedades o en el establecimiento de recomendaciones alimentarias, aun apuntándose siempre que los factores de orden sociocultural condicionan, determinan o invalidan el éxito y los fracasos de muchos planes de actuación.

Con frecuencia, pues, en España, la interdisciplinariedad en los estudios de alimentación

humana no pasa de ser una declaración de buenas voluntades. Entendemos que es difícil remontar ciertas tradiciones, ciertas formas de *ver* las cosas, ciertas metodologías de investigación. Pero es hora ya de que la situación en la que estamos, básicamente estacionaria, sea superada por los diferentes grupos científicos y que, en lugar de estudiar la alimentación o la nutrición humana teniendo en cuenta exclusivamente la propia *mirada*, se incorpore, cuando así se requiera, las *miradas* que sobre el mismo tema están ofreciendo, de forma paralela, otras disciplinas.

Decíamos antes que las ciencias biomédicas, en su explicación del hecho alimentario, incluyen los aspectos socioculturales como una variable dependiente más que, a menudo, no exige ser precisada; en nuestro país, estas disciplinas no acostumbran a plantearse estudios de los mecanismos mediante los cuales interactúan las funciones biológicas y las socioculturales.

El trato que se da a los aspectos socioculturales desde la economía no es muy distinto. Sin embargo, quizás como en el caso anterior, se está empezando a percibir la necesidad de ahondar en cuestiones como la del consumo alimentario desde diferentes enfoques.

La conducta del consumidor con respecto a los alimentos ha sido estudiada por la economía y las ciencias sociales y del comportamiento, es decir, la psicología, la sociología y la antropología. Todas ellas han intentado comprender quiénes son y cómo actúan los consumidores de productos alimentarios.

Como observan algunos especialistas en marketing (Meulenberg, Steenkamp), el enfoque económico viene consistiendo en crear un modelo de comportamiento del consumidor sobre la base de supuestos previos y, en su contraste posterior, ofrecer una interpretación de dicho comportamiento que, sin dejar de ser útil, resulta demasiado limitada.

Esta limitación del enfoque economicista se debe, en parte, a la desconsideración del efecto que tienen sobre el comportamiento alimentario aspectos como la incidencia del principio de

incorporación o la intensa percepción del riesgo, muy vinculados, a su vez, con la idea de contaminación. Otras consideraciones, tales como la estrecha relación que existe entre la alimentación y el concepto de constitución del cuerpo o entre las creencias alimentarias y la preocupación por la salud, se convierten en elementos fundamentales a tener cuenta en el análisis del comportamiento de los consumidores, en tanto que hacen más comprensible porqué el consumo de alimentos tiene unas características tan propias que lo diferencian de otras formas de consumo.

La disciplina económica propone y contrasta modelos de toma de decisiones del consumidor derivados de axiomas o proposiciones en ocasiones poco contrastados con la realidad, mientras que la antropología acostumbra a formular hipótesis relativas a aspectos concretos del comportamiento que han de ser probadas en un contexto socioeconómico y cultural determinado. Por ejemplo, según la clásica teoría económica sobre las características de los bienes, la utilidad se deriva, básicamente, de los atributos del producto. Desde esta perspectiva se supone que las características del producto pueden medirse objetivamente, lo que no es aplicable a otros criterios, como las preferencias o las representaciones simbólicas. Se produce, así, un desajuste entre las evaluaciones cognitivas de los consumidores, los factores socioculturales y las propiedades físicas objetivas de los productos alimentarios, desajuste que, probablemente, se reduciría mediante un enfoque interdisciplinar. El consumo aparece hoy, en nuestra sociedad, como un fenómeno social central. A través del consumo se manifiestan las profundas transformaciones socioeconómicas y culturales que se han ido dando a lo largo de estas últimas décadas, así como las relaciones desiguales de las personas con respecto a los bienes y servicios producidos.

El término de "consumidor", de amplio uso y abuso, aparece como un instrumento insuficiente para analizar una realidad en constante transformación y cargada de significados. Son

"consumidores" todos aquellos que consumen bienes y servicios de toda índole, lo que equivale a decir, en nuestra sociedad, todo el mundo. Es evidente que el concepto no se refiere a un grupo homogéneo de personas, bien delimitado y con unas características precisas. En este sentido, no sólo se hace indispensable destacar la variedad de "tipos" de consumidor, sino el hecho de que un mismo consumidor puede tener comportamientos muy diferenciados según el contexto en el que se encuentre. Esto se observa claramente en el consumo alimentario. No existe una única lógica rigiendo el consumo de alimentos, ni una lógica específica para cada "grupo" de consumidores –en caso de poderse establecer una tipología realmente precisa de consumidores–, sino que en un mismo individuo coexisten lógicas diferentes y todas ellas tienen su manifestación en el mercado.

Así, influidos, en parte, por las aportaciones hechas desde la antropología cultural, los estudios de marketing sobre consumo que vienen realizándose desde hace una par de décadas han empezado a incorporar en sus hipótesis de trabajo y en su metodología y técnicas de análisis elementos que permitan abordar de forma más concreta aquello que se ha definido, pluralmente, como "estilos de vida" y "consumidores", es decir, entendidos, los primeros, como una amalgama de creencias, actitudes y gustos propios de un grupo social resultado de un sistema de valores que debe ser conocido, ya que constituye la base de los comportamientos cotidianos; y segmentados, los segundos, en base a variables como la edad, el género, la actividad profesional, el nivel de ingresos o el grupo étnico.

Así, pues, es posible definir el consumo de diversas maneras, según sea el aspecto de éste que se pretenda enfatizar. Una posibilidad consiste en considerarlo como el medio para satisfacer una necesidad y conseguir, al mismo tiempo, un placer que va más allá de la resolución de dicha necesidad.<sup>5</sup> Pero si partimos de la idea de consumo como medio para obtener un doble objetivo –satisfacción de una necesidad y

(5) Esta definición plantea, naturalmente, el problema de definir lo que es la "estricta necesidad", cuestión que no está en absoluto resuelta en el marco de una sociedad de mercado.

obtención de placer— conviene no olvidar, entonces, que el consumo es básicamente un proceso, mediante el cual se satisfacen las necesidades, pero también a través del cual se construyen y transforman. Es un proceso portador y generador de significados al tiempo que un lenguaje mediante el cual se expresan valores y comportamientos cambiantes. En consecuencia, otros aspectos centrales vinculables al análisis de los consumidores son las diferentes formas que pueden adoptar la circulación y la adquisición de las mercancías, así como los canales de comercialización de los alimentos, puesto que constituyen una secuencia compleja, condicionada por factores económicos, sin duda, pero también por variables culturales y emocionales.

El consumo alimentario, por las especificidades que presenta, aparece como una vía privilegiada para el estudio del consumo en general. El hecho de que los alimentos se conviertan en mercancías producidas por la agroindustria, a menudo desconectadas de los intereses de los consumidores, de la agricultura y de la ganadería, no es banal; como tampoco lo es el cambio que supone pasar de constituir básicamente objetos de consumo de masas a ser objeto, como en el caso de algunos alimentos específicos, de un tipo de consumo sumamente segmentado y especializado. Por otro lado, teniendo en cuenta la estrecha relación que existe entre alimentación y salud, el consumo de alimentos genera también más dudas e incertidumbres que otras formas de consumo, y esto se refleja en la preocupación por los efectos de las aplicaciones de la ciencia y de la tecnología en los productos alimentarios.

Las transformaciones y las permanencias en los modelos de consumo alimentario, los imaginarios que se asocian a los alimentos y los significados que adoptan, nos dicen mucho sobre la sociedad en la que se realiza este consumo. Para interpretar toda esta información, no se puede partir, pues, del presupuesto economicista del individuo racional, que sólo busca, en la producción y consumo de bienes, la utilidad y una

relación costes/beneficios óptima. Los aspectos simbólicos condicionan también las dimensiones del intercambio.

Así, pues, teoría económica y antropología se complementan en el estudio de la alimentación humana.

La colaboración entre historiadores y antropólogos aparece, en principio, más fluida. Los historiadores y los antropólogos están acostumbrados a observar con una mirada, a menudo comparativa y crítica, sus propios objetos de estudio y también la metodología empleada, así como a plantearse qué papel juegan, en tanto que científicos, en el ámbito sociocultural.<sup>6</sup> Aun así, dicha colaboración también puede presentar problemas. Los métodos y las técnicas de estas disciplinas, a veces muy diferentes, pueden suponer en determinados casos barreras difíciles de franquear. En el caso del estudio de la alimentación creemos, no obstante, que ambas ciencias pueden y deben complementarse.

El programa de investigación sobre "productos de la tierra" en el que han participado miembros del GEA -Universitat de Barcelona,<sup>7</sup> puede ilustrar el interés de la colaboración entre historiadores y antropólogos. Considerando el destacable papel que se hace jugar a la historia en relación con estos productos tradicionales<sup>8</sup> —en el marco de su protección jurídica y con la intención de objetivar la fuerte vinculación de un producto a un lugar específico— se han integrado en el proyecto tres equipos de historiadores, que han abordado la cuestión a partir de métodos y prácticas diferentes. El equipo francés (asociado al CNRS) está especializado en la aproximación histórica de la notoriedad de los "productos de la tierra"; el equipo de la Universidad de Génova está especializado en la ecología histórica y la historia medioambiental de los productos; y el equipo de la Universidad de Barcelona está especializado en la historia de la alimentación, medieval y moderna.

Por su parte, los antropólogos han analizado estos productos en su contexto actual, considerando aspectos relevantes como las formas de

(6) Esta es una cuestión que probablemente no se plantean con tanta insistencia, por ejemplo, nutriólogos, especialistas en marketing o en tecnología alimentaria.

(7) "Les produits de terroir en Europe du Sud. Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique. Stratégies de valorisation". Este programa de investigación sobre las producciones agrícolas y alimentarias locales, "tradicionales", ha sido financiado por la Comunidad Europea. En él han participado investigadores de Francia, Italia, Portugal y España y ha tenido un carácter interdisciplinar, puesto que ha reunido a economistas, historiadores, antropólogos, veterinarios y especialistas en análisis sensorial.

(8) Uno de los principales objetivos de este programa ha consistido en la elaboración de una metodología apropiada para caracterizar y valorar los denominados "productos tradicionales". El eje de la reflexión ha girado alrededor de las formas de proteger y de reglamentar dichos productos (mediante denominaciones de origen, denominaciones geográficas protegidas, etc.). Se ha tratado de analizar estos signos de protección, de ver cuáles son los criterios por los que deberían regirse, qué problemas y qué carencias presentan y cuáles son sus efectos —positivos y/o negativos— sobre los productores y los consumidores. A partir de este análisis, el objetivo final de la investigación ha consistido en elaborar propuestas específicas para valorizar dichas producciones.

producción (que incluye cuestiones tales como la transmisión, recuperación o pérdida de los saberes y técnicas asociados a esta producción), las diferentes vías y estrategias de distribución y de comercialización, las múltiples caras del consumo (con las representaciones y valores que incorporan) y teniendo en cuenta la interacción y el papel de los diferentes agentes implicados en la valoración de estos productos. Toda una serie de aspectos que se han observado sobre el terreno en relación a estas producciones permiten entender el lugar que éstas ocupan en la comunidad, aquello que determina su singularidad y su fragilidad. De estos aspectos podemos destacar, entre otros, las modalidades de adaptación de una producción doméstica a una artesana, la importancia concedida a una determinada práctica técnica, el estatus de una actividad de producción o las formas de gestión de lo vivo invisible (fermentos, levaduras...) que participan en los procesos de fermentación y de curación. Hemos visto a través de estas cuestiones que, a menudo, detrás de un producto emerge todo el substrato rico y complejo de una cultura.

El estudio de estos productos nos ha llevado a una reflexión más amplia sobre otras cuestiones, como la de su relación con el espacio y el tiempo. Estas producciones se inscriben en un lugar determinado y tienen una historia, condición previa y necesaria de su existencia. El espacio remite al contenido mismo de la vinculación a un lugar y plantea la cuestión de la definición de conceptos que a menudo se utilizan de manera muy aproximativa, como el de terruño, territorio o zona de producción. En este sentido, el espacio está estrechamente unido a la noción de delimitación y, por tanto, al concepto de frontera cultural.

El tiempo reviste diversas dimensiones. En primer lugar la de la pervivencia misma de estas producciones. Esta es una cuestión que interesa tanto a historiadores como a antropólogos. El tiempo está, en este caso, asociado a la memoria, a la memoria colectiva, transmitida y, por consiguiente, selectiva. Estos productos

"de la tierra" también se relacionan de otra forma con el tiempo, concretamente con la noción de duración. Con frecuencia están asociados a la conservación, al consumo diferido. La duración de la elaboración forma parte de aquello que caracteriza e identifica al producto, sobre todo por lo que respecta a los procesos de maduración y de curación. El tiempo es un elemento fundamental del proceso de fabricación. Finalmente, el tiempo cíclico, estacional, suele ser un elemento constitutivo de estos productos, forma parte de la caracterización de su especificidad.

Relacionado con el tiempo y con la memoria, el concepto de tradición se vincula estrechamente con estas producciones. En este caso, la tradición se asocia a los usos locales, a una codificación de las prácticas, que evoluciona a medida que la sociedad local introduce modificaciones. El estudio de estas transformaciones, y sus límites, que permiten mantener el "núcleo duro" de su especificidad, es, en este caso, fundamental. También desde este punto de vista se requiere la colaboración de historiadores y antropólogos.

Por otro lado, "los productos de la tierra" ocupan a menudo un lugar particular, tanto en la comunidad en la que han surgido como, de manera más general, en el conjunto de la sociedad. Constituyen el objeto de un amplio movimiento de patrimonialización –es decir, de atribución a estos productos de la condición de patrimonio– que moviliza un número creciente de agentes. Para entender este proceso es preciso ver cómo dichos productos se han situado histórica y actualmente en el conjunto de la sociedad, cuál ha sido y cuál es su estatus y su función social.

En este caso, resulta evidente la necesidad de aunar el enfoque antropológico con el histórico, tanto desde el punto de vista del contexto socio-económico en el que estas producciones se insertan a lo largo del tiempo como desde el punto de vista de la construcción de la notoriedad. En relación con este objeto de estudio, la perspectiva histórica y la antropológica se com-

plementan, permitiendo entender mejor la complejidad de las relaciones entre productos alimentarios, contexto socioeconómico y cultura. La interdisciplinariedad parece ser la vía más efectiva para abordar la alimentación humana como objeto completo e integrado. Los factores ecológicos, los factores psicológicos, los factores biológicos y médicos, los factores socioculturales son aspectos que inciden y conforman los comportamientos alimentarios y que son competencia de las ciencias que se ocupan del estudio de la alimentación humana. La insistencia en aislar cada uno de estos elementos, en aras de las competencias e intereses disciplinares, dificulta, en cualquier caso, una visión más amplia del hecho alimentario.

## BIBLIOGRAFIA

- BARTHES, R. (1961): Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. Paris, *Annales*, 16.
- BOURDIEU, P. (1988): *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus.
- DOUGLAS, M. (1973): *Pureza y peligro*. Madrid, Siglo XXI.
- FISCHLER, C. (1995): *El (h) omnívoro*. Barcelona, Anagrama.
- GOODY, J. (1982): *Cooking, cuisine and classes*. Cambridge, Cambridge University Press.
- GRACIA, M. (1996): "Antropología de la alimentación". En J. Prat y A. Martínez (eds.). *Ensayos de antropología cultural*. Barcelona, Ariel, pp. 382-393.
- GRACIA, M. (1998): *La transformación de la cultura alimentaria*. Madrid, Ministerio de Educación y Cultura.
- LEVENSTEIN, H. (1988): "Nutrition and politics: government attempts to change the diets of Americans, 1890-1945". *Proceedings of the Xth International Congress of dietetics*, 2, Paris, John Libbey Eurotext.
- LEVI-STRAUSS, C. (1992): *Antropología estructural*. Barcelona, Paidós (ed. original de 1958).
- MEAD, M. (1971): "Contextos culturales de las pautas de nutrición". *La antropología y el mundo contemporáneo*. Buenos Aires, Siglo XXI.
- MENNELL, S. (1985): *All manners of food*. Oxford, Basil Blackwell Ltd.
- MINTZ, S.W. (1985): *Sweetness and Power: The place of sugar in Modern History*. New York, Viking Pinguin Inc.
- NICOD, M. & DOUGLAS, M. (1974): "Taking the biscuit: the structures of british meals". *New Societies* (Londres), 19.
- PELTO, G. (1988): "Tendencias de la investigación en la antropología nutricional". *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona, Serbal.
- SAHLINS, M. (1976): *Culture and Practical Reason*. Chicago, The University of Chicago Press.
- RADCLIFFE-BROWN, A.R. (1948): *The Andaman Islanders*. Glencoe, Free Press.
- RICHARDS, A. (1939): *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. Londres, Oxford University Press.