



Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación

■ CECILIA DÍAZ MÉNDEZ

Profesora de Sociología de la Universidad de Oviedo

■ CRISTOBAL GÓMEZ BENITO

Profesor de Sociología de la Universidad Nacional de Educación a Distancia

La preocupación por la alimentación es un fenómeno relativamente reciente desde el punto de vista sociológico. El consumo de alimentos ha sido objeto de análisis económico, los aspectos nutricionales de la dieta motivo de estudio médico y biológico. Recientemente se ha ido incorporando una significación social al comportamiento alimentario en las sociedades modernas que ha orientado el análisis hacia la comprensión de un comportamiento humano que trasciende lo nutricional y económico, y que anima a estudiar los aspectos motivacionales y las variables de tipo social que puedan explicar la permanencia y los cambios de este comportamiento.

En Europa existe una literatura teórica y empírica relativamente abundante sobre el fenómeno alimentario analizado desde la perspectiva social. En España, sin embargo, la mayor parte de las publicaciones se concentran en los últimos veinte años y de este período es más fructífera la literatura de la última década en la que destacan los trabajos sobre consumo alimentario.

La mayor parte de los trabajos sobre consumo alimentario apoyan sus explicaciones en datos cuantitativos procedentes, bien de los registros oficiales (Encuesta de Presupuestos Familiares y Panel de Consumo del MAPA en el caso español) o de encuestas elaboradas para el estudio de comportamientos de consumo (Panel Nielsen, Estudios y Encuestas sobre consumo) (1). Sus datos proceden de registros que cuantifican la compra de alimentos y que se realizan, fundamentalmente a través de encuestas a las amas de casa. (2)

A continuación vamos a exponer los resultados más significativos sobre el cambio en el consumo alimentario procedentes de estas fuentes. Estos resultados resaltan la tendencia homogeneizadora del consumo de alimentos en nuestro país y el acercamiento progresivo hacia los parámetros europeos. Contextualizaremos estos datos haciendo referencia a las tendencias homogeneizadoras de la sociedad actual y explicando de qué modo el consumo alimentario se sitúa en una línea específica de análisis sobre el

cambio social que confirma esta tendencia a la homogeneización de comportamientos. Apoyaremos estas explicaciones en las limitaciones de los registros sobre alimentación y daremos algunas razones que han justificado esta orientación en el campo de la Sociología.

Continuaremos con una breve descripción de las razones que recientemente han supuesto un despertar de los estudios sobre comportamiento alimentario para pasar a realizar una breve presentación de las posiciones teóricas defendidas desde la Sociología de la alimentación en el entorno europeo, que sientan las bases para trabajar sobre el cambio de comportamiento alimentario en nuestro país y que permiten realizar propuestas sobre lo que aún no se ha abordado en este ámbito de estudio. (3)

Se pretende con esta exposición concluir que el cambio alimentario ha sido analizado casi exclusivamente desde la perspectiva del consumo. Intentaremos mostrar la importancia sociológica de las prácticas alimentarias y el interés de analizar aspectos intermedios entre la pro-

ducción y el consumo que encierran las claves de un cambio caracterizado no sólo por la homogeneidad sino también por la diversidad.

EL CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA (4)

Los diversos estudios sobre la alimentación en España permiten realizar una clasificación de los aspectos más significativos del cambio en los comportamientos alimentarios en nuestro país.

En primer lugar destaca la importancia de las variaciones en los aportes calóricos de los alimentos de la dieta. Las pautas comparativas en relación a este parámetro indican una tendencia a un consumo calórico semejante para todos los países europeos que se sitúa entre las 3.000 y las 3.500 calorías diarias. Se da además un reemplazo de calorías de origen vegetal hacia la energía procedente de productos de origen animal, acercándose también a los estándares europeos. Dentro del panorama europeo, España destaca por tratarse del país que ha experimentado un crecimiento más acusado al partir de un consumo calórico más bajo (5). Actualmente España pertenece al grupo de países que siguen manteniendo un nivel de calorías en la dieta mayor que la media, aunque se considera que existe un nivel máximo que no parece que vaya a superarse (Albisu, Gil y Gracia, 1999).

En segundo lugar, destaca la disminución progresiva del gasto en alimentación, como uno de los rasgos más característicos del fenómeno de convergencia alimentaria en Europa. Aunque en términos absolutos el gasto aumenta paralelamente a la renta, en términos relativos el porcentaje del presupuesto familiar destinado a alimentación se sitúa en torno al 20%, lo que supone un descenso sistemático, en cifras relativas (6), y la consolidación de un porcentaje de gasto del presupuesto familiar destinado a la alimentación semejante para todos los países europeos (7).

Dentro de este apartado relativo al gasto destaca, en la última década, el au-



mento del gasto alimentario fuera del hogar. No es sencillo realizar un análisis del comportamiento alimentario fuera del hogar dado que los datos no permiten un rastreo diferenciado entre lo consumido dentro y fuera del hogar anterior a 1974 (8). En términos generales se puede decir que el gasto de comida fuera del hogar representa entre un 20 y un 30% del presupuesto familiar destinado a alimentación. Destaca, como rasgo distintivo, el crecimiento que este tipo de gasto ha tenido en la última década (un aumento del 109%). Se concentra en restaurantes, bares y cafeterías, establecimientos de comida rápida y lugares de recreo.

En tercer lugar se observan algunas tendencias significativas cuantitativamente en relación a los cambios en el tipo de productos consumidos. Por un lado destaca la composición de la dieta española, descrita como dieta mediterránea y caracterizada por el consumo de, entre otras cosas, hortalizas, frutas y cereales por encima de la media europea. Entre los años 60 y los 90 destaca el aumento de productos como la fruta, la carne, el pescado, los lácteos y el azúcar. Disminuye progresivamente el pan, las pastas, los cereales, las patatas y hortalizas, los huevos, aceite, grasas, café, vino, cerveza, licores. Aunque parece que se confirma la mágica dieta mediterránea, también se constata que no es algo específicamente asociado a España y que se encuentra más vinculado a ciertas localizaciones regionales de varios países del sur de Europa. Se observa una tendencia

creciente y reciente hacia lo que se conocen como productos servicio, productos que incorporan algún tipo de proceso de elaboración, tendencia semejante a la europea, aunque en el caso Español parece estar más asociado a ofrecer variedad en la dieta que a sustituir a la dieta tradicional.

En cuarto lugar, parecen darse cambios en los lugares preferentes de compra de los productos. Entre 1987 y 1990 la tendencia ha sido a un aumento de compras alimentarias en hipermercados y supermercados y a una disminución de la compra en tiendas tradicionales, economatos y venta domiciliaria. Aunque el lugar preferente de compra son los supermercados en primer lugar y las tiendas tradicionales en segundo lugar (INC). Esta tendencia se matiza al especificarse el tipo de productos, siendo las tiendas tradicionales las elegidas por la mitad de la población para la alimentación fresca y los supermercados para la alimentación seca (Fernando García, 1998) Por otra parte también ha variado la organización de la compra. La compra diaria de varias veces por semana sigue siendo mayoritaria, pero los viernes y los sábados aparecen como días de compra corriente con una importancia creciente (INC).

Estos cambios en los hábitos alimentarios han sido asociados con ciertas tendencias sociales propias de un país que se ha ido industrializando y ha cambiado sus estilos de vida. Parece que estas tendencias nos hacen a los españoles ser cada vez más europeos: nos aproximamos en el consumo de calorías (entre 3.000 y 3.500), en el porcentaje de calorías procedentes de productos animales (40%), nos parecemos en el porcentaje de gasto destinado a alimentación (20%) y en el aumento del gasto en comidas fuera del hogar o en productos/servicios. La famosa dieta mediterránea que parece caracterizarnos no es tan característica como cabría esperar al menos si se tiene en cuenta que este tipo de dieta no está asociado a un determinado territorio y que no se puede hablar de una única dieta mediterránea (9).

Sin duda estos datos ofrecen señales para considerar una tendencia a la homogeneización en el comportamiento alimentario de los europeos.

LA CRECIENTE HOMOGENEIDAD

Las fuentes más utilizadas para hablar del cambio en el consumo alimentario muestran con claridad una tendencia semejante a la de un gran número de fenómenos actuales. La homogeneización creciente parece demostrar la tendencia imparable hacia un mundo cada vez menos diverso donde incluso comportamientos tan específicos como los relacionados con la alimentación de los individuos muestran similitudes. Esta visión homogeneizante se sustenta en un determinada visión del cambio. En concreto en la consideración de que la sociedad ha pasado por una serie de fases que, en una misma dirección, se encamina hacia una sociedad caracterizada, fundamentalmente por su semejanza respecto al resto. Fases por las que, más tarde o más temprano pasarán las sociedades que no se encuentran aún en lo que, se ha dado en llamar modernidad (o tardo modernidad).

Son muy clarificadores los análisis de esta perspectiva y son muchos los autores que han profundizado en ella considerando los modelos de consumo alimentario (Fonte, 1991, 1998) o las características de los sistemas agroalimentarios (Bush, 1991), (Blandford, 1984) de la modernidad. El cambio en la relación con la naturaleza marca estos análisis con mucha claridad.

En las sociedades agrarias el producto de la tierra es consumido directamente por la persona o grupo que lo produce. Podría hablarse de un sistema alimentario tradicional. El campesino, productor y consumidor a un tiempo, conoce de forma directa las características de los productos. Los alimentos son consumidos a través de una transformación, no muy sofisticada, que se produce en la cocina del grupo. Todos los productos en estas sociedades son productos procedentes de la tierra y de las actividades realizadas en



torno a ella. Se trata de pocos productos, asociados fundamentalmente (aunque no exclusivamente) a las particularidades del entorno que favorece ciertas producciones y dificulta otras. El criterio de selección de los alimentos a consumir responde en gran medida, a criterios de tipo racional asociados a las necesidades alimentarias de quien los produce y a las limitaciones de la producción. La abundancia y la escasez se alternan, la estación del año y el tiempo marcan la pauta de la variedad. Aún a pesar de estas limitaciones se dan desigualdades marcadas, no sólo por la disponibilidad objetiva de productos sino por el status del grupo. El sistema agroalimentario en esta fase utiliza canales locales de distribución de productos que combina con el intercambio entre parientes y redes sociales.

En una fase posterior, con un sistema agroalimentario moderno y en una sociedad industrial, la relación entre el consumidor y el productor se rompe. El consumidor compra unos productos que son elaborados por personas que no conoce y el conocimiento acerca de su origen o su calidad procede de la información que se da en las etiquetas o en los establecimientos donde se adquieren. Esta separación productor-consumidor se encuentra mediada por un control institucional, ahora necesario en tanto en cuanto el consumidor debe tener garantías de los productos que consume y que no conoce, por lo que la legislación garantiza que el consumo sea fiable y que no perjudica la salud del consumidor. La producción su-

fre cambios importantes, del trabajo familiar agrario se llega a las empresas agrícolas industrializadas que producen de forma intensiva y orientan su producción claramente al mercado.

La explotación de la naturaleza es un hábito legítimo, pero además legitimado, la tierra pueden manipularla al antojo del productor, en busca de un aumento de productos que el mercado indica de qué tipo y con qué características. Pero además, los alimentos, tras su producción son transformados en fábricas y la mayoría de ellos llevan algún tipo de proceso industrial (bien sólo el envasado o ingredientes añadidos) que los hacen separarse de su procedencia y con ello también de su aspecto, de su apariencia. Se incorporan ingrediente, algunos de ellos creados artificialmente (conservantes y colorantes) y en el progresivo alejamiento del producto de su origen se hace necesario la utilización de otros productos que den la apariencia de la naturalidad perdida (naranjas a las que se inyecta el color naranja). La apariencia es, como menciona Baudrillard, un simulacro de la realidad (Baudrillard, 1984). Las posibilidades de elección de productos se amplía considerablemente en un mercado repleto de productos y en el que siempre están disponibles, a un precio, para cualquier consumidor. La elección genera desigualdades, determinadas por las diferencias económicas de quien adquiere los productos y aparecen desigualdades nutricionales muy marcadas entre distintas sociedades.

Puede hablarse también de una fase posterior, de una sociedad postmoderna o postindustrial, un sistema agroalimentario tardomoderno. La procedencia agraria se pierde en el tiempo (y en el espacio) y la industria gana peso frente a la agricultura. La apariencia del producto pasa a ser la realidad, aunque curiosamente es cada vez menos real (pollos triturados y recompuestos con forma de pollo). La producción agraria emplea cada vez más las tecnologías para la producción y el riesgo de sus efectos comienza a vislumbrarse a través de la contamina-





ción y de la destrucción progresiva e irreparable de recursos y de biodiversidad.

En los productos se inicia el etiquetado no sólo de ingredientes, sino de nutrientes, (hidratos de carbono, calcio) dando así un carácter científico a los productos, sustituyendo la falta de conocimiento sobre ellos con informaciones especializadas que confirman las bondades de lo comparado. Los riesgos también están presentes aquí, la contaminación alimentaria sobrepasa los controles y ciertos efectos negativos del consumo de algunos productos contaminados ponen de manifiesto el riesgo no sólo incontrolado si no incontrolable. Junto a la variedad se encuentra también el riesgo del mercado globalizado. La distribución se organiza y se sofisticada, la posibilidad de comer de todo en cualquier tiempo y lugar hace patente la separación entre el origen y el consumo de los productos, la elección entre productos es lo más complicado para el consumidor que se ve impedido para realizar una decisión basada en motivaciones de tipo racional y el deseo empieza a ocupar el lugar de la razón o bien, los motivos se hacen cada vez más complejos y sofisticados.

La fase siguiente, o la continuación, ya está en marcha (el futuro ya está aquí dice Ritzer (1996)). La producción puede ya sobrepasar sus fines alimentarios y se puede producir a través de la biotecnología según las necesidades de esas apariencias de realidad que hemos creado, se producen tomates sin semillas por que son más compacto para el consumo, perdiendo con ello su esencia reproductiva (no es necesaria no importa su infertilidad para la producción) o incluso se

pueden crear alimentos que incorporen un antibiótico para una común infección de garganta (su uso médico justifica cualquier manipulación, el hombre ante todo). Es el control total de la naturaleza y un control que supone un alejamiento radical de su origen productivo y agrario basado en la elaboración de alimentos para satisfacer el hambre de las personas.

El sistema alimentario tradicional es bastante simple. El moderno es realmente complejo, la división de trabajo, de funciones, de redes ... todo obliga a "trocearlo" para estudiarlo. Hay múltiples posiciones sobre esta particular evolución y aunque las explicaciones sobre sus causas y los análisis sobre sus consecuencias futuras son muy diversas las tendencias homogeneizantes y la constatación de fases evolutivas progresivas no parece encontrar detractores. No vamos, pues, a cuestionar estas tendencias, este mismo esquema ha sido empleado para el análisis de multitud de fenómenos que han seguido un proceso semejante al proceso de cambio de la propia sociedad. Pero creo que hay que preguntarse dos cosas: Por un lado ¿dónde queda la diversidad? Por otro lado ¿Qué tiene de particular la alimentación?

LA DIVERSIDAD EN UN MUNDO HOMOGÉNEO

Una de las hipótesis posibles es considerar que las tendencias a la homogeneización son más visibles por que los análisis realizados sobre alimentación las hacen más visibles a la vez que se oculta la variedad. El registro más utilizado en España para valorar el consumo alimentario cuenta con algunas deficiencias de interés que algunos autores han constatado y han hecho plantearse si realmente sabemos lo que comemos (Contreras, 1999). Las respuestas vienen de la mano de las posibilidades y deficiencias del registro más característico en España sobre consumo alimentario, el Panel de Consumo del MAPA.

Por citar algunas de estas deficiencias se puede observar con facilidad que las categorías empleadas para los registros



son excesivamente genéricas y se corresponden cada vez menos con su utilización real en el ámbito doméstico. El pan, el aceite o la carne ya no tienen ni una única forma de presentación (pan blanco, pan integral) ni una única forma de consumo (aceite para freír o para aliñar una ensalada).

Por otra parte los productos comprados, que es lo que registra el Panel, no son lo mismo que los productos consumidos. Ni se consume el producto total que se compra (restos de comida, pérdidas de producto) ni, por supuesto se consume tal y como se compra. También se puede cuestionar la forma de afrontar el análisis del hogar. Se estudian hogares y se considera tamaño familiar, edad y actividad laboral de la persona encargada de las compras. Con estos datos se realiza un promedio del consumo individual dividiendo los alimentos por las personas que integran el hogar. Es bastante probable que las diferencias de edades de los miembros del hogar, sus problemas de salud e incluso su género y su actividad ocupacional den lugar a un consumo diferenciado que no son captados en el registro (Contreras, 1999).

Para comprender esta limitación, es preciso considerar el objetivo último de los registros de consumo alimentario. No pretenden explorar comportamientos alimentarios sino consumos alimentarios. De forma general se podría decir que este tipo de registros, (en particular el del MAPA), responde a una lógica económica. El registro de productos orientado a cuantificar el gasto, el tipo y la cantidad comprada sirve para establecer una relación de carácter económico entre lo que



se produce y lo que se compra. Sin duda las referencias son de gran utilidad para los sectores agrario e industrial ya que les permiten ajustar sus producciones a la demanda y responder así a las variaciones en el consumo. Responder, básicamente a categorías para la producción agraria, la producción industrial y la distribución alimentaria (no en vano el Panel lo realiza el Ministerio de Agricultura).

Por otra parte la incorporación a los datos más estandarizados y económicos de variables de tipo social (renta, clase social, número de hijos, miembros del hogar) han permitido una contextualización social de estos consumos. Los sociólogos se han podido acercar al consumo alimentario y observar las variaciones en función del perfil sociocultural de los hogares analizados en el Panel.

Pero el objetivo final de los registros no es tanto su valor social como su valor en términos económicos, percibiéndose, incluso en estas aportaciones esta orientación. Estas limitaciones del registro del MAPA apuntan todas ellas en una misma dirección, el olvido sistemático de una fase del proceso que se sitúa entre la producción y el consumo, la fase de preparación y uso de los productos dentro de los hogares.

Además de esto debe considerarse la particularidad del comportamiento alimentario. La alimentación es un comportamiento claramente cultural y establecido y mantenido a través de los hábitos adquiridos de generación en generación. Estos aspectos culturales han sido muy bien ilustrados por los antropólogos. Si bien se ha confirmado una tendencia a modificar la dieta paralela a los procesos

de industrialización y modernización de la sociedad, ha de tenerse en cuenta que se trata de un comportamiento muy arraigado en la sociedad y cuyos cambios son más lentos, y sobretodo más sofisticados que otros fenómenos con menor peso cultural. Por ellos, los análisis que realizamos, procedentes de fuentes oficiales que, en la mayoría de los casos no incluyen datos anteriores a los años 60, nos permiten hacer un recorrido interesante, pero "corto" y superficial por el cambio en la alimentación.

En definitiva es posible que el tratamiento del comportamiento alimentario como de un consumo sea un factor favorecedor de las homogeneidades y un elemento distorsionante que permita que afloren las semejanzas y sin embargo se oculten las diferencias. Detrás de ellas se encuentran los particularismos de una dieta que no se caracteriza sólo por la presencia o ausencia de productos, sino también por las variaciones en la preparación de estos productos dentro de la cocina, por su distribución entre los miembros del grupo y por los componentes culturales implícitos en las decisiones de consumo. Las valoraciones que hacen de los alimentos las personas que compran y cocinan, las normas que guían las decisiones para introducir un alimento o rechazar otro en la preparación de un plato tradicional, son sólo algunas de las variaciones posibles de un mismo comportamiento de consumo. Esto da pie a estudiar con más detalle lo que se entiende como cambio alimentario. El análisis del proceso alimentario se salta reiteradamente un paso, de la tierra a la tienda, sin entrar en los estómagos de las personas. Sin duda hace falta entrar en las cocinas de los hogares para verlo con claridad, y es ahí donde la Sociología puede ofrecer análisis interesantes.

DE LA SOCIOLOGÍA DEL CONSUMO A LA SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Las aproximaciones sociológicas a la alimentación han sido en sus inicios, y son en la actualidad, predominantemente empiristas y han estado preocupadas por



el bienestar social y la desigual distribución de la nutrición. Con esta orientación se enmarcan en una sociología de la estratificación y de la desigualdad, aunque pueden encontrarse, como señala Fischler (1995), varias orientaciones que responden a un mismo problema, explicar la variabilidad de los consumos alimentarios y las prácticas culinarias.

Cuando le preguntamos a una persona sobre sus propias preferencias alimentarias considera que éstas están determinadas por sus gustos, que se suelen entender como individuales y libres. Cuando se les pregunta por las preferencias alimentarias de la sociedad se suele considerar que las personas han comido siempre aquello que han tenido cerca en su territorio de acceso y que la práctica ha mantenido el hábito (Contreras, 1999). No obstante ni una respuesta ni la otra sirven para explicar por qué de todo lo comestible seleccionamos algunos alimentos y rechazamos otros igualmente comestibles, y los estudiosos de la alimentación se han centrado en examinar, tanto las dimensiones no estrictamente nutricionales de la comida como los orígenes de las prohibiciones y las prescripciones. Todo ello acerca al alimento a lo social y amplía su restringido uso nutricional. Haremos a continuación un breve repaso de las perspectivas más relevantes. (10)

•LAS FUNCIONES DE LA ALIMENTACIÓN

Las funciones sociales de la alimentación han sido puestas de manifiesto desde varios puntos de vista. Una de las autoras que más ha desarrollado esta cuestión es Audrey Richard (1961) quien considera que la comida es más importante

que la sexualidad para la organización de un grupo. Si la sexualidad tiene efectos perturbadores en una sociedad y esto debe ser controlado para mantener la cohesión del grupo (es discípula de Malinowski), la búsqueda de alimentos, por el contrario, es un acicate a la cooperación ya que requiere la participación del grupo para la satisfacción de sus necesidades alimentarias. Por ello se plantea el estudio de las relaciones humanas en tanto están determinadas por las necesidades nutricionales, mostrando cómo el hambre hace que se establezcan relaciones de cooperación entre los miembros de un grupo social.

Desde el paradigma funcionalistas se ha considerado que todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función sociocultural específica. Para hacer aparecer este rasgo es preciso ligarlo a un fenómeno de orden extra-cultural o material (biológico o físico). Hay que recurrir a explicaciones "naturales". Audrey Richard sitúa la producción, preparación y consumo de comida en su contexto social y psicológico y relaciona todo ello con el ciclo vital, las relaciones interpersonales y la estructura social del grupo. Las maneras de comer simbolizan las pautas de relación social. Las actividades de búsqueda de comida refuerzan la cooperación dentro del grupo. En definitiva, dar y recibir alimentos es la esencia de la relación social (Mennel, Murcott y Otterloo, 1992:7) y Goody, 1995: 27) (11).

•LA ESTRUCTURA DE LA SOCIEDAD Y LA ALIMENTACIÓN

Desde el estructuralismo y partiendo de Claude Levi-Strauss (1986) se considera que la cocina de una sociedad refleja la estructura de esa sociedad. Por ello, desde esta perspectiva se han dedicado a buscar las reglas que subyacen al comportamiento alimentario y su evolución a lo largo del tiempo, y las diferencias entre distintos tipos de sociedades en sus hábitos de presentación, preparación y elección de comidas. En este grupo hay autores que buscan las categorías universales inherentes a cualquier tipo de socie-



dad. Pero esta perspectiva se ha desarrollado más en la búsqueda de estructuras que caracterizan a diferentes tipos de sociedades que en la búsqueda de categorías universales. Con origen en Levi-Strauss intentan demostrar que existen categorías empíricas y operativas en todas las culturas, aun cuando varíe su contenido localmente. Esta estructura se muestra a través de las reglas culinarias, a través de los modelos de cocina.

Se estudia en particular el gusto, como algo cultural, configurado y controlado por la cultura. Mary Douglas (1984) es su más destacada representante: dice que las reglas de comestibilidad sólo pueden comprenderse estructuralmente y no intentando reconstruir las relaciones de causa a efecto que pueden implicar. Revela como se reúnen las reglas de conducta para constituir un modelo inteligible. Todos los estructuralistas buscan códigos, la gramática que subyace a las preferencias culinarias, y buscan descifrar los significados simbólicos del acto de comer. Esta autora considera que si estudiamos los hábitos culturales de la comida podemos conocer los principios y jerarquías en los gustos, sabores y olores y estos difieren de unas sociedades a otras. En concreto se trata de expresiones codificadas de eventos sociales que expresan jerarquías de exclusión e inclusión.

Bourdieu (1998) es uno de sus representantes actuales y contribuye también a estudiar la estructuración social del gusto estudiando los signos de distinción social (aunque no sólo lo estudia en el caso de la comida). Se ocupa de las elecciones que hace la gente y que habitualmente son atribuidas al gusto individual.

Aunque la gente elige de acuerdo con sus preferencias estas son altamente predecibles si conocemos su bagaje social. Remarca el origen social del gusto y la fuerte competencia entre grupos sociales por afirmar la distinción social.

•UNA VISIÓN HISTÓRICA DEL CAMBIO ALIMENTARIO

Norbert Elias (1993) ofrece unas aportaciones interesantes para explicar cómo se produce el cambio de reglas de conducta alimentaria. Para este autor el cambio se produce a largo plazo y entiende que en el proceso de cambio hay aspectos que permanecen. Por ejemplo no se han cambiado significativamente los utensilios de comida en la mesa que proceden del siglo XVIII. Sin embargo Elías analiza la incorporación de ciertos alimentos en las dietas que se producen por apropiación de consumos, prácticas y valores de clases sociales a través del alimento.

Estudió los modales en la mesa de las clases altas de épocas diferentes y aunque dice que no se trata de un cambio en una dirección única, se constata que existe un comportamiento de imitación de las élites que además de modificar los comportamientos de quienes los imitan, modifica los de los estratos que son imitados en un proceso de diferenciación progresivo. Se cambian los modales de los estratos medios y así pierden el carácter de diferenciación de clase lo que provoca que las élites busquen un nuevo refinamiento que los distinga de los estratos inferiores. Para Elías, los problemas de cambio alimentario requieren analizar los cambios en el proceso de la civilización ya que la experiencia histórica aclara el significado de ciertas normas, tanto de exigencias como de prohibiciones, tanto de hábitos en la mesa como en la selección de productos.

Mennel (1992) utiliza algunas de las propuestas de N. Elías para explicar como los grandes cambios políticos y económicos configuran la expresión de las emociones, las maneras, el gusto y los estilos de vida de la sociedad y lo usa para

estudiar los cambios en las preferencias alimentarias y las cocinas emergentes. A medida que aumentan los recursos y el comercio, la división del trabajo, la pacificación interna, la formación del estado, mejoraba la seguridad alimentaria. Así es posible que nuevos segmentos de la sociedad puedan emular a las élites. Así las élites se ven obligadas a modificar sus gustos culinarios, las maneras en la mesa y las imágenes corporales (rechazando la obesidad y auto controlándose en la comida, por ejemplo) (Mennell, Murcott, y Otterloo 1992).

•EL ESTUDIO DEL CONTEXTO Y LA INFLUENCIA DE FACTORES EXTERNOS EN LA ALIMENTACIÓN

Otro de los aspectos que se ha considerado en el análisis de la alimentación, es la incidencia o los efectos en la cocina de elementos procedentes de la realidad sociocultural de un determinado contexto histórico. Con relación al comportamiento alimentario en esta visión contextualizada se han ofrecido explicaciones sobre la incidencia de las acciones políticas en la cocina así como de la cocina en el exterior, en particular en el consumo y en el entorno medioambiental. En esta línea destacan los denominados desarrollistas, en particular Godoy y Mennel (Godoy, 1995). Con independencia de la denominación estos autores tienen en común que analizan los cambios en las prácticas alimentarias desde un punto de vista histórico evolutivo y en el marco de los contextos históricos y procesos sociales más amplios (de ahí que se les llame desarrollistas).

Godoy considera que para estudiar la cocina y la sociología de la cocina de forma diferente es necesario analizar sus vínculos con los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos, no sólo en una sociedad determinada sino también en una perspectiva comparativa. Ciertas diferencias en la cocina inglesa y francesa, por ejemplo tienen que relacionarse en algún punto con las diferencias en las producciones locales, en la organización de la producción, así como ciertas



diferencias entre la cocina africana y la eurasiática necesitan tener en cuenta la naturaleza de la jerarquía y los medios de comunicación. No es que todas las diferencias y similitudes importantes puedan entenderse de este modo, pero ni las explicaciones culturales en términos de homologías subyacentes, ni los informes universalizantes del mismo tipo tienen demasiado sentido si los demás aspectos no han sido adecuadamente explotados y comprendidos (Goody 1995: 60). Considera que el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución del poder y la autoridad en la esfera doméstica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus relaciones políticas.

Una aportación muy interesante es la del materialismo cultural. El principal representante es el antropólogo Marvin Harris, en su conocida obra Bueno para comer (1993) considera (en oposición a Levi-Strauss) que la comida debe alimentar antes los estómagos colectivos que la mente colectiva, así, los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de coste y beneficio prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer) y estos costes y beneficios no son sólo de carácter nutritivo (aportes energéticos, proteínas, vitaminas o minerales) sino también de carácter práctico y ecológico (ahorro de tiempo, seguridad, accesibilidad, conservación del medio natural, etc). Reconoce la dificultad de calcular los costes y beneficios que están detrás de las preferencias y los rechazos alimentarios y que es preciso, para conocerlos, insertar el alimento en un puzzle en el marco del sistema global de pro-

ducción de alimentos y en sus consecuencias a corto y largo plazo. No olvida, sin embargo que los alimentos además de ser fuente de nutrición son fuente de riqueza y poder de una minoría (Harris, 1993:15) (12).

EL ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE CAMBIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

La mayoría de los cambios alimentarios mencionados por los diferentes autores españoles estudiados, son analizados vinculándolos a los cambios de una sociedad en proceso de modernización y de industrialización que lleva asociados cambios de tipo económico, social, cultural, demográfico, etc. No todos los factores citados están igualmente fundados, pero se repiten reiteradamente como explicación causal del cambio alimentario. Vamos a reseñar a continuación aquellas más relevantes.

•LA PREOCUPACIÓN POR LA SALUD Y LA DELGADEZ

La preocupación por la salud y su relación con la alimentación no es una asociación reciente, forma parte de la mayoría de las culturas ("de lo que se come se cría" dice el refrán). La actualidad de este fenómeno procede de dos elementos que si son nuevos: Uno de ellos es la reciente y extendida aparición de sucesos asociados al riesgo alimentario. Sucesos como los de la colza, las vacas locas, o la contaminación por dioxinas con los pollos belgas, ponen en evidencia los riesgos para la salud de ciertos alimentos que cuestionan la tradicional impunidad de la comida ("lo que no mata engorda"). El segundo elemento de actualidad es la asociación que se hace de salud y delgadez. La preocupación por el bienestar físico llega asociada a un conjunto de atributos que los consumidores relacionan con la "buena alimentación" y un determinado aspecto físico se encuentra asociado a la salud. Los estándares de buena alimentación, sana, adecuada, racional, vinculada a una dieta prudente, en la que las propiedades médicas de los alimentos se entremezclan con la importancia cre-



ciente de la delgadez son conjuntamente, distintivo de buena salud (Contreras, 1997). El mantenerse delgado es una preocupación de la población española (9 de cada 10 personas en la encuesta de La sociedad española (Orizo, 1992) consideran que el exceso de peso perjudica la salud.

•PREOCUPACIÓN POR EL DETERIORO MEDIOAMBIENTAL

Probablemente haya que asociar esta preocupación a dos factores, por una lado a la creciente sensibilidad ecológica de la población española, por otro lado a los factores de riesgo para la salud, mencionados en el apartado anterior que establecen un vínculo claro entre la forma de producir alimentos y los efectos sobre la salud de los consumidores. Estos dos elementos han servido para reforzar la vinculación entre la producción y el consumo recordando la ya olvidada relación entre los procesos de producción de la alimentación y el consumidor. Sin embargo, la preocupación medioambiental del ciudadano no se ha visto reflejada en un aumento del consumo de productos procedentes de la agricultura ecológica, sino en un aumento de la publicidad orientada a satisfacer a través de un cambio en la imagen de los productos, las demandas ecológicas del consumidor (Gómez Benito, Noya, Paniagua, 1999).

•LA PREOCUPACIÓN POR LA CALIDAD

Este factor, igual que el resto, no está claramente dissociado de los anteriores. Los estudios para averiguar cuales son las variables más relevantes para el consumidor a la hora de adquirir productos

alimentarios, apuntan hacia los criterios de calidad y la relación calidad/precio como determinantes para su adquisición. En el estudio del INC (1994) se menciona que para los españoles la calidad en el caso de los productos alimenticios tiene que ver, sobretodo con que los productos sean frescos, en primer lugar, que estén elaborados con higiene en segundo y con la calidad de las materias primas en tercer lugar. En cuarto lugar se cita que no sea perjudicial para la salud, en quinto que tenga pocos aditivos y en sexto su composición. El precio ha perdido importancia en los últimos años pasando la calidad a ocupar una mejor posición, aunque la resistencia del consumidor con el precio se asocia particularmente a los bienes de primera necesidad entre los que destaca la alimentación.

•MAYOR TIEMPO LIBRE

Este es otro de los factores que se relaciona con el cambio alimentario. Se asocia una mayor cantidad de tiempo libre tanto a la reducción del tiempo dedicado al trabajo productivo externo, como al aumento de población no ocupada (parados, jubilados). Supone cambios en las percepciones sobre la vida y una mayor preocupación por mejorar la calidad de la vida, entre lo que se encuentra la alimentación. Pero no hay estudios en este sentido sino en el contrario, en el análisis de la falta de tiempo y sus repercusiones sobre la alimentación. Contreras habla de este factor insistiendo en la modificación de los tiempos de trabajo y de los ritmos sociales a través de la regularización de los horarios de trabajo, la disminución de horas extras, días libres y el fenómeno del fin de semana. Todo ello supone una alteración, al menos horaria, en las secuencias de comidas, del desayuno, comida, merienda y cena que se ven subordinadas a estos tiempos de trabajo con la consiguiente ruptura de periodos de comida compartidos por las familias (Contreras, 1997). Hay cambios (aunque sin estudiar) de varios tipos: donde se come, a que horas, con quien, que tipos de estructura organizativa en los platos, etc.

Al contrario de lo que cabría esperar, la única investigación existente en España al respecto, (Rama, 1997) que evalúa la importancia del ahorro de tiempo a la hora de determinar la elección de los alimentos, concluye que este no es el factor decisivo para el consumo de productos procesados, ni parece ser tampoco el determinante fundamental de que las personas utilicen los restaurantes para la alimentación. Poniendo en cuestión las teorías de la economía de la familia, la autora demuestra que el número de horas de trabajo doméstico parece estar más determinado por factores institucionales (relacionados con el comportamiento de las mujeres casadas como ejecutoras principales de estas tareas) que por el coste de oportunidad de tiempo de cada persona. No existen diferencias en función de que las mujeres sean activas o inactivas a la hora de comprar los productos alimentarios y la relación se orienta más a las rentas y a un cierto estilo de vida urbano.

Lo que si se observa es una creciente modificación de los hábitos de compra. Aunque sigue siendo una tarea preferentemente femenina cada vez se concentra más en viernes y sábados aumentando las preferencias hacia las grandes superficies en detrimento de las compras en pequeños establecimientos de alimentación. No obstante el pequeño comercio se lleva todavía el 50% de las compras, en particular la alimentación fresca que la gente adquiere en los comercios de su propio barrio (MAPA).

•INCORPORACIÓN DE LA MUJER AL TRABAJO EXTERNO REMUNERADO

Este factor es mencionado por diversos autores para explicar el cambio alimentario. Asociado a la búsqueda de comodidad se relaciona con el aumento del consumo de productos que llevan incorporado algún servicio que facilite su consumo (productos congelados, enlatados, troceados, precocinados). Estos productos han aumentado su presencia en los hogares (MAPA) y se suelen clasificar como ahorradores de tiempo ya que reducen el



tiempo de preparación y/o limpieza. El aumento del consumo de estos productos en los hogares (aunque menor que en otros países) se asocia al cambio de roles en el hogar y a las decisiones sobre las compras alimentarias. Si bien no aparecen datos empíricos a este respecto ni en el estudio del INC ni en el de Contreras hay algunos datos que ponen en cuestión el cambio de roles de género dentro del hogar en lo que se refiere a la elaboración de las comidas. Aunque este cambio no es desdeñable, en la medida en que se está incorporando el hombre a la cocina y perdiendo la exclusividad femenina, estas tendencias son muy lentas, como indican los estudios de género y tiempo (Ramos, 1990) (13) y es probable que a este factor haya que incorporar otros factores para comprender la incidencia del trabajo de la mujer fuera de casa sobre la cocina familiar.

•DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

Los cambios en la distribución alimentaria y en la comercialización han hecho sin duda variar los productos disponibles y con ello la posibilidad de variar las dietas domésticas. Las posibilidades de conservación (congelados, enlatados) y la mejora de las comunicaciones, facilitan el mantenimiento y el transporte de productos ofreciendo una variedad impensable hace unas décadas de productos diversos y de muy variada procedencia.

La posibilidad de un gran número de productos en el mercado apoya, según Contreras la tendencia hacia un nuevo individualismo, caracterizado por una respuesta alimentaria personalizada y marcada por la diversidad, valorando la informalidad y rechazando el ritual y fomentando una imagen de la industria alimentaria como al servicio de los consumidores para satisfacer cualquier demanda y necesidad o capricho.

La variedad es sin duda un aspecto a tener en cuenta, pero su efecto en la dieta sólo se percibe en un aumento generalizado de todo tipo de productos que son adquiridos por los consumidores, algunos de ellos que no forman parte de la

dieta tradicional española, las frutas exóticas como el mango, las carnes de aves-truz, los brotes de soja procedentes de la cocina oriental... se compran, están en el mercado, pero se sabe poco sobre su incorporación a la cocina española.

•OTROS CAMBIOS DE INTERÉS

Cambios demográficos tanto el descenso de la natalidad como la disminución de la mortalidad y el envejecimiento de la población, son factores que se mencionan habitualmente como generadores de cambio familia y social. Muy probablemente están afectando en la forma de adquirir, preparar y consumir alimentos. Los hogares han disminuido en número (más que los de otros países), hay cada vez más hogares de una sola persona (personas viudas o solteras) y hay importantes cambios en relación con la edad, destaca en particular el aumento creciente de personas mayores (Requena, 1999). Hay muchos y variados factores demográficos por explorar. También se menciona el aumento de la escolarización (Contreras, 1997) lo que lleva asociada la aparición de comedores escolares y una autonomía alimentaria, así como una ruptura de los aprendizajes culinarios y alimentarios por parte de la población joven.

DE LA SOCIOLOGÍA DEL CONSUMO A LA SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: LO QUE ESTÁ HECHO Y LO QUE QUEDA POR HACER (14)

Los soportes teóricos y empíricos aquí presentados justifican un acercamiento sociológico específico al fenómeno alimentario. Siguiendo lo que para Lamo de Espinosa (1992:42) es motivo de análisis sociológico podemos repasar aquellos aspectos estudiados y aquellos no afrontados por la Sociología en relación a la alimentación.

•LAS CONSECUENCIAS SOCIALES DE LA ACCIÓN

Probablemente el aspecto más estudiado con respecto a la alimentación desde la Sociología es la presencia sistemática de desigualdades sociales que discurren



paralelamente a la comida. Las referencias a la desigualdad han sido una pauta característica de los estudios sobre comportamiento alimentario a lo largo de toda su historia centrándose en particular en la relación entre hambre y comida. Han contribuido de forma decisiva a sensibilizar de la desigualdad y a constatar deficiencias de salud y nutrición incluso en países desarrollados así como a establecer relaciones entre la comida y el poder en una escala macrosocial (Sen, 1985).

Algunos de estos estudios han entrado en la cocina aunque muchos de ellos han estado guiados, no por la desigualdad sino por la salud. El estudio de las dietas de personas concretas (niños, ancianos, mujeres embarazadas) ha ayudado a conocer mejor ciertos hábitos de comida específicos, lo mismo ha sucedido con los estudios sobre la incidencia de las madres en la nutrición de los hijos.

Pero los estudios sobre desigualdad y los trabajos con perspectiva de género han destapado su vertiente más social. Se han constatado estas diferencias en el consumo de comida entre grupos ricos y grupos pobres (Grignon and Grignon, 1980) o las diferencias alimentarias en función de factores como la clase social, el nivel de estudios o los ingresos (Bourdieu, 1998). Incluso algunos trabajos han puesto en evidencia las diferencias alimentarias en función de la raza o el género o de grupos específicos o en circunstancias particulares (Harris et al, 1984). Recientemente han aparecido trabajos sobre las relaciones de género dentro del hogar y el modo en que la desigualdad se manifiesta en la desigual forma de organizar el hogar o en la desigual distribución

de los alimentos en el grupo familiar. Es probable que desde esta perspectiva sigan quedando diferencias sin constatar, pero está siendo convenientemente desarrollada y la insistencia de los estudios sociológicos en estos aspectos parece garantizar, en principio, que la perspectiva de género y la desigualdad están adecuadamente orientadas.

•LOS MOTIVOS SOCIALMENTE DETERMINADOS

El carácter cultural de la alimentación y su vinculación a aspectos sociales más amplios, se ha constatado desde diversas perspectivas. Estas orientaciones traspasan el peso de la alimentación hacia lo cultural y lo vincula a aspectos sociales que van más allá de lo estrictamente económico. Las creencias y los simbolismos de los alimentos, las exclusiones y las elecciones que se hacen al preparar la comida familiar esconden procesos con significación cultural y social que pueden dar sentido a las decisiones sobre que es lo potencialmente modificable y aquello que aún en circunstancias sociales adversas no se modifica.

Los trabajos sobre las normas y reglas asociadas a la preparación de los alimentos y a su presentación y ofrecimiento han entrado directamente en la cocina. Han permitido comprender mejor el comportamiento alimentario y hacer de él un espacio de análisis. El conocimiento de las motivaciones que están en la base del comportamiento alimentario han contribuido de forma decisiva a profundizar en la existencia de reglas y normas que guían el comportamiento alimentario en las cocinas. Dejan en evidencia que no es suficiente conocer la nutrición y la salud, hace falta conocer la cultura su formación y creación para explicar lo que sucede.

Una de las particularidades del aprendizaje culinario es que se sigue produciendo de forma preferentemente (casi exclusiva) en el ámbito doméstico. La falta de institucionalización del aprendizaje culinario (15) lo hace particularmente interesante y no hay trabajos sobre la forma en que los saberes tradicionales so-



bre la cocina y sus prácticas se mantienen o se modifican con el paso del tiempo. La referencia que habitualmente se da por supuesta se centra en el proceso informal de socialización primaria.

Las creencias y valores asociados a la alimentación tienen referentes interesantes en los análisis de culturas tradicionales, estos estudios no se han llevado a las sociedades modernas con el mismo nivel de profundidad (posiblemente una excepción sea Fischler (1995), pero sus trabajos no abarcan todo lo que aquí echamos en falta). Aunque han aumentado los trabajos sobre alimentación y salud (sobre todo los relacionados con ciertas enfermedades o aquellos asociados a los trastornos en la dieta como la bulimia y la anorexia), no hay trabajos sobre las creencias y simbolismos que las personas atribuyen a los alimentos de uso más frecuente en las sociedades desarrolladas ni referencias concretas a las percepciones y creencias sobre las bondades y problemas del cambio alimentario.

Aunque los trabajos pasados han constatado la significación social de la alimentación, en la actualidad tanto la transmisión de las prácticas culinarias como las creencias sobre los alimentos constituyen un campo de interés científico sin explorar. Por una parte por que los procesos de modernización llevan asociados riesgos para la salud que el consumidor afronta con escasa información y en circunstancias en las que los saberes tradicionales no siempre tienen respuestas a las cuestiones alimentarias actuales. Por otra parte por que ni las instituciones reguladoras de la producción alimentaria e

industrial ni la ciencia, son capaces de resolver todo los problemas de salud y nutrición que afecta a la preparación y al consumo alimentario cotidiano de millones de ciudadanos de los países ricos.

•CONSECUENCIAS NO INTENCIONADAS DE LAS ACCIONES

La visión del contexto y de las influencias externas sobre la alimentación, ayudan a comprender la incidencia del exterior en el interior de la cocina. Los trabajos orientados hacia el consumo alimentario son una representación característica de esta orientación, ya que suelen asociar los cambios alimentarios a las variaciones en el mercado, en las rentas familiares y en general a la vida económica. Como he dejado patente en este trabajo creo que está convenientemente cubierto su estudio aunque al tratarse de un aspecto que va más allá de la economía debe completarse siempre con visiones más amplias del fenómeno alimentario.

Otro de los aspectos de la alimentación que reflejan la incidencia del entorno, se refiere a las políticas y sus efectos sobre la alimentación. En particular, la visión de las políticas agrarias y como afectan a las prácticas alimentarias han sido estudiadas a través de los análisis sobre las modas y las políticas institucionales. Son varios los autores que han estudiado los resultados de ciertas políticas nutricionales (Edwards et al, 1985).

Con el objetivo de mejorar la nutrición de la población y de prevenir enfermedades se han puesto en marcha programas alimentarios que han variado en tiempo y lugar. Los trabajos de la FAO desde sus inicios presentan las variadas orientaciones, reflejo de una diferente concepción de lo que es la salud y la enfermedad, así como de lo que se entiende por una buena o deficiente comida.

La mayoría de estos trabajos se enmarcan en el estudio de cómo ciertos modelos dominantes intentan introducirse y cambiar las dietas de la población (Douglas, 1984) y llaman la atención sobre la creación de estándares nutricionales de salud.



Este tipo de trabajo suelen ir acompañado de la constatación del impacto cultural que producen en las poblaciones a las que van dirigidos, pero en muchos países, como en el caso español, no se ha rastreado ni la variación en la concepción de lo que se considera una dieta adecuada, ni las variaciones alimentarias que esto supone en la dieta cotidiana de los españoles. Lo que sí ha tenido un creciente interés es el efecto contrario, las consecuencias del consumo alimentario en el exterior, ya no sólo en su vertiente más económica (consumo alimentario y sus efectos en la producción agrícola), sino en lo que se refiere al impacto ambiental del consumo doméstico (García, 1997). En este sentido se ha desarrollado al amparo de la creciente preocupación por el impacto ambiental de las actividades humanas en todos los ámbitos de la vida social.

•LOS RESULTADOS INTENCIONADOS DE LAS ACCIONES

Los resultados queridos de ciertas acciones políticas constituyen un campo de estudio interesante para la sociología y en el caso alimentario se ven reflejados en los resultados de ciertos programas de acción política y social cuyos objetivos se expresan públicamente.

En el caso de la alimentación resulta muy significativo que estas políticas estén adscritas a los departamentos encargados de la producción agraria, reflejan con ello su intencionalidad y pueden rastreadse los efectos esperados por la modernización de la agricultura. No existen estudios específicos sobre el impacto de las políticas alimentarias en la población, aunque sí existen de las políticas agrarias o agroambientales o de las políticas de empleo.

En la mayoría de los casos se supone que son parte de otra política que la incorpora y con ello se ignoran sus efectos específicos. Recientemente ha cobrado fuerza a través los trabajos que constatan el impacto de las ayudas alimentarias en los cambios alimenticios de los países del tercer mundo y hay una preocupa-



ción creciente por la incidencia que la política reguladora de los productos transgénicos pueda tener sobre la alimentación (aunque no está estudiado está presente cada vez con mayor fuerza en los medios de comunicación y en los debates políticos).

•CONSECUENCIAS DE INTERACCIONES PASADAS

En último lugar sin duda no se puede prescindir de la evolución de un comportamiento tan culturalmente arraigado como es la elaboración, presentación y ofrecimiento de la comida, resultado no sólo de la interacción presente, sino de prácticas ancestrales que han llegado hasta nosotros. Sin duda algunas estas prácticas se han modificado con las nuevas interacciones y otras se han repetido a lo largo del tiempo. Pero no parece posible comprenderlas totalmente sin conocer las formas en que se han ido transmitiendo y modificando a lo largo, al menos, del proceso de industrialización de la sociedad.

Hay soportes materiales exteriorizados del "ciclo de comer" que afectan a los individuos y que controlan, a la par que posibilitan, un determinado tipo de interacción social en relación con la comida. Esta realidad no se apoya sólo en el presente sino en el pasado. Los cambios en los espacios físicos en los que se come, las modificaciones en los roles, normas, etc., la organización doméstica general o los aprendizajes informales son resultado de interacciones pasadas y presentes.

Y también hay otros interiores y no materiales, como el lenguaje asociado a la alimentación, los refranes, mitos, formulas

de elaboración y de transmisión de las recetas, las formas de comunicación que combinan lo pasado y lo nuevo y presentan los aspectos simbólicos de la cultura alimentaria.

PROBLEMAS NUEVOS E IMPORTANCIA CRECIENTE DE LA ALIMENTACIÓN EN LA MODERNIDAD

Las características asociadas a la modernidad ofrecen algunos datos para plantearse la importancia del estudio de la alimentación en estos momentos y que reseño a continuación.

•LA APARICIÓN DE UN NUEVO CONSUMIDOR

La creciente importancia del consumidor en la producción revitaliza la orientación hacia lo que el consumidor hace y al por qué lo hace. El consumo alimentario es central en el funcionamiento de la economía y si hasta ahora era suficiente conocer las salidas (producción y distribución) y las entradas (consumo), el proceso intermedio cobra sentido cuando la tendencia a la heterogeneidad en los consumos y la incertidumbre en la elección de la variedad marca las pautas del consumo.

•LA PERCEPCIÓN DE UN MUNDO CON RIESGO

La falta de control ante situaciones de riesgo alimentario ha quedado en evidencia ante los problemas de la carne de vacas locas o los pollos con dioxinas. Los efectos sobre el consumo pueden apreciarse, con relativa facilidad en el aumento o disminución en la compra de ciertos productos, pero esta situación van más allá de la reducción del consumo de pollo o ternera. La percepción sobre el riesgo ha modificado probablemente los hábitos culinarios en el interior de los hogares, ya no sólo en relación a estos productos contaminados sino en relación a hábitos de preparación más generales asociados a las creencias sobre lo que se considera bueno o malo para comer y a una interpretación nueva sobre los diferentes alimentos. El mito de "lo que no mata engorda" ya no funciona (si es que ha fun-



cionado alguna vez) y las instituciones no parecen ser suficientes para preservar al ciudadano de los riesgos de un mundo globalizado.

•LA REFLEXIVIDAD

Es quizás el riesgo lo que desata la preocupación, pero las personas que resuelven a diario sus necesidades alimentarias de una forma claramente cultural, no lo hacen con una rigidez absoluta, sino que adaptan cotidianamente sus percepciones sobre el mundo a un hábito cotidiano y rutinario, y con mucha o poca conciencia de ello, resuelven los asuntos alimentarios propios y/o de su grupo. Las crecientes preocupaciones medioambien-

tales o el interés también creciente sobre el hambre en una parte del mundo, son realidades que condiciona las percepciones sobre la alimentación de los ciudadanos y que de algún modo afectan (están afectando) a sus hábitos alimentarios.

•LA RACIONALIDAD

Las formas de elaboración de los alimentos han tenido que verse alteradas y con ello las formas de aprendizaje culinario. La racionalidad de la sociedad moderna también ha llegado a la cocina. Las opiniones de expertos nutricionistas y médicos son respetadas en las cocinas, aunque las variaciones en las recomendaciones científicas sobre lo que es bue-

no o perjudicial para la salud también han creado confusión y desconfianza respecto a las bondades incuestionables de la ciencia. Esta incertidumbre produce seguramente hábitos culinarios característicos y modificaciones en las formas de transmisión de ellos. La valoración sobre lo correcto e incorrecto es algo que probablemente se ha modificado.

CONCLUSIONES

La homogeneidad ha llegado también al comportamiento alimentario y se caracteriza por una confluencia en las pautas de consumo en los países desarrollados. Aunque esta confluencia es innegable, es este trabajo he sostenido que esta homo-

NOTAS

(1) Existen varias fuentes para el análisis del comportamiento de consumo en nuestro país. Para ver sus características se puede consultar la Revista Distribución y Consumo, agosto/septiembre 1996, pero de todas ellas sólo el Panel de Consumo Alimentario del MAPA se centra en exclusiva en la alimentación. Por su parte la Encuesta de Presupuesto Familiares y las Encuestas sobre comportamiento de Consumo del Instituto Nacional de Consumo cuentan con apartados específicos sobre alimentación.

(2) El Panel del MAPA se inició en 1987 y trabaja con 5400 hogares y 200 establecimientos. Se puede consultar una descripción del Panel y de sus últimos datos en <http://www.mapya.es/>

(3) Para la realización de este trabajo se ha revisado la literatura sobre alimentación desde los años 40 hasta la actualidad. Las revistas consultadas han sido: Agricultura y Sociedad, Distribución y Consumo, REIS, PAPERS, RIS, y los libros del fondo de la Biblioteca Nacional con la catalogación de Alimentación y Cultura Alimentaria.

(4) En este apartado se trabaja con los análisis sobre cambio alimentario en España realizados por autores que han empleado las fuentes primarias principales (EPF, Panel MAPA y EUROSTAT). Entendemos que el uso de estas fuentes es fundamental para hablar del cambio alimentario, pero aquí nos interesa el tratamiento analítico que se realiza de este cambio a partir de estas fuentes.

(5) El nivel de calorías consumidas por los españoles por persona y día aumentó en España un 28% desde 1971 a 1991 (Angulo, Gil y Gracia, 1997).

(6) Estos datos se confirman tanto en los datos europeos de EUROSTAT, como en la Encuesta de Presupuestos Familiares y en el Panel de Consumo de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A pesar de las dificultades de comparar datos, por la diferente forma de recogida de la información (Fonte, 1997; Albisu, Gil y Gracia, 1999). El cambio se produce de modo progresivo. Se pasa de dedicar un 55,3% del gasto anual medio a alimentación en 1958 a un 44,4% en 1968 (ECPF, 1992). En los años 70 dedica un 32%, en 1990 un 21,8% (EUROSTAT). Curiosamente esta reducción del gasto se contradice con las tendencias más recientes. Se ha destacado para el caso español, un aumento del gasto en alimentación a partir de 1997 confirmado a través de los datos procedentes del último Panel de Consumo del MAPA. En ellos se constata este aumento del gasto, tanto en las cantidades compradas como en el porcentaje de renta destinado a alimentación (Fernando García, 1998). Habrá que esperar una nueva serie temporal para saber si estas tendencias marcan una nueva etapa en el consumo alimentario español.

(7) Los análisis sobre la estructura del gasto familiar confirman la relación e Europa de una disminución del gasto alimentario a medida que aumenta la renta, así como en calzado y en vestido y un aumento en gastos de servicios sanitarios, transporte, educación, ocio y cultura (Guillén y Campa, 1987; García, 1998).

(8) Ruth Rama ha realizado un interesante estudio sobre este tipo de consumo y constata estas dificultades de análisis (Rama, 1997).

(9) Utilizando como unidad de análisis las regiones europeas, y a través de 16 cluster regionales, Albisu, Gil y Gracia (1999) constatan las semejanzas entre regiones por encima de las similitudes nacionales.

(10) Este repaso ha sido presentado por C. Gómez Benito y C. Díaz Méndez en el Curso de Verano de

la UNED Sociología de la Alimentación (Canet de Mar, 1999)

(11) Este planteamiento ha sido criticado. En primer lugar por el carácter teleológico del cambio, pero en particular por la atemporalidad de la explicación. La ausencia de una dimensión histórica y la falta de los elementos afuncionales o disfuncionales pone en cuestión una explicación funcional tan exenta de problemas y tan "natural" en la visión de las relaciones y sentimientos (Goody, 1995: 28).

(12) Las críticas que ha recibido esta concepción proceden de la dificultad del materialismo cultural para explicar los aspectos más sutiles y complejos de los sistemas culinarios, como por ejemplo las reglas de propiedad o de contextualidad intrínseca o extrínseca, así como de que sus hipótesis son tan difíciles de probar como las del estructuralismo.

(13) También el estudio del INC (1994) indica que en un 73,6% de los casos son las mujeres las que realizan siempre la compra de alimentos, lo hacen siempre los hombres en un 18,5% de los casos.

(14) La revisión de la bibliografía española de los últimos 40 años se ha comparado con la que se cita en el Monográfico de Current Sociology (1992) lo que nos ha permitido conocer las carencias españolas en los estudios sobre este campo. La orientación de Lamo de Espinosa sirve de marco de reflexión teórica sin el cual lo primero no tendría sentido alguno.

(15) Evidentemente existe una formación especializada en cocina (Escuelas de Cocina, Formación Profesional, etc), pero esta formación institucionalizada no alcanza a la práctica culinaria cotidiana que sigue transmitiéndose en el interior de la familia.

geneidad se ve favorecida por la utilización de una visión del cambio alimentario, y en general del cambio social, marcada por la producción y el consumo y donde las actividades internas al hogar (preparación, presentación y ofrecimiento de los alimentos) quedan relegadas a un segundo plano.

La Sociología se ha acercado a la alimentación poniendo de manifiesto varios aspectos que inciden en la importancia del estudio de los comportamientos alimentarios menos visible. Estos trabajos han sacado a la luz los componentes más culturales de la alimentación y con

ello los más sociológicos: Las maneras de preparar, servir, ofrecer y presentar la comida son más reveladoras de la naturaleza de los productos que el mero conocimiento de su compra, pero no sólo por esto, sino que el estudio más detallado de los hábitos alimentarios pone en evidencia la existencia de heterogeneidades importantes que destacan por encima, o al menos al mismo nivel, que las imágenes de un cambio alimentario homogéneo. Mirar dentro de la cocina no sólo es adecuado sino necesario para entender el cambio en el comportamiento alimentario.

Este tipo de análisis se hace aún más necesario en las sociedades actuales en las que la modernidad imprime una visión del mundo con cambios globales y rápidos que afectan a la vida cotidiana y cuyos efectos sólo es posible captar en todas sus dimensiones con una visión completa (y compleja) de la realidad social. ●

CECILIA DÍAZ MÉNDEZ

Profesora de Sociología
de la Universidad de Oviedo.

CRISTÓBAL GÓMEZ BENITO

Profesor de Sociología de la Universidad
Nacional de Educación a Distancia.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBISU, LUIS M.; GIL, JOSÉ M. y GRACIA, AZUCENA (1999): El consumo de alimentos en la Unión Europea, en *Distribución y Consumo*, nº 58, pp.50-71.
- ANGULO, ANA M.; GIL, JOSÉ M. y GRACIA, AZUCENA (1997): La demanda de alimentos en los países de la Unión Europea: Un análisis de convergencia, en *Revista Española de Economía Agraria*, nº 180, pp. 77-99.
- BOURDIEU, PIERRE (1998): *La distinción*, Madrid, Taurus.
- BAUDRILLARD, JEAN (1984): *Cultura y simulacro*, Barcelona, Kairós.
- BLANDFORD, DAVID (1984): Changes in food consumption patterns in the OECD areas, en *European Review of Agricultural Economics*, nº 11,1, pp. 43-65.
- BUSH, LAWRENCE (1991): La fabricación de plantas. Notas sobre la cultura de la naturaleza y la naturaleza de la cultura, *Agricultura y Sociedad*, nº 60 pp. 119-140.
- CENTRO DE INVESTIGACIONES SOCIOLOGICAS. Actitudes y comportamiento de los españoles ante el consumo, 1988 y 1991.
- CONTRERAS HERNANDEZ, JESÚS (1997): Alimentación y sociedad. Sociología del consumo alimentario en España, en *Agricultura y Sociedad en la España contemporánea*, de Cristóbal Gómez Benito y Juan Jesús González, MAPA y CIS Madrid, pp. 417-151.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS (1999): Estadísticas y pautas de consumo: ¿sabemos realmente lo que comemos?, En *La alimentación mediterránea*, Institut Català de la Mediterrania, Barcelona, Icaria.
- DE MIGUEL, AMANDO (1994): Bienestar, alimentación y estilos de vida, en *La sociedad española 1993/94*, Alianza, Madrid, pp. 335- 406.
- DOUGLAS, MARY (1984): *Food in the social order: studies of food and festivities in the American Communities*, New York, Russell, Sage Foundation.
- EDWARDS, P. et al. (1985): Nutrition behavior change: outcomes of an educational approach Evaluation Review, nº 9, pp. 441-459.
- ELÍAS, NORBERT (1993) *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Madrid, F.C.E.
- FISCHLER, CLAUDE (1995): *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- FONTE, MARÍA (1991): Aspectos sociales y simbólicos en el funcionamiento del sistema alimentario, en *Agricultura y Sociedad*, nº 60, pp. 165-183.
- FONTE, MARÍA (1998): Food consumption models: market time, tradition time, *International Technology Management*, Vol 16, nº 7 pp. 679-688.
- GARCÍA, FERNANDO (1998): Evolución del consumo alimentario, aumenta el gasto y la compra de alimentos. Crece el consumo en hostelería y restauración, en *Distribución y Consumo*, nº 40, pp. 43- 64.
- GRIGNON, CLAUDE y GRIGNON, CHISTIANE (1980): Styles d'alimentation et gouts populaires, en *Revue française de sociologie*, (XXI) pp. 531-569.
- GÓMEZ BENITO, CRISTÓBAL; NOYA, FRANCISCO JAVIER y PANIAGUA, ANGEL (1999): Actitudes y comportamientos hacia el medioambiente en España, *CIS, Opiniones y Actitudes*, nº 25.Madrid.
- GOODY, JACK (1995): *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- HARRIS, MARVIN (1993): *Bueno para comer*, Alianza Editorial, Madrid.
- HARRIS, MARVIN B. et al. (1984): Food intake in a multicultural southwestern population, ethnic, gender and age distribution, en *Ecology of food and Nutrition*, nº 21, pp. 287-296.
- Instituto Nacional de Consumo www.consumo-inc.es
- LAMO DE ESPINOSA, EMILIO (1989): El objeto de la sociología. Hecho social y consecuencias no intencionadas de la acción, en *Revista española de Investigaciones Sociológicas*, nº 48, pp. 8-49.
- LEVI-STRAUSS, CLAUDE (1986): *Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.
- MAPA (varios años): *La alimentación en España*. www.mapya.es
- MENNELL, STEPHEN (1985): *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle ages to the present*, Oxford, Basil Blackwell.
- MENNELL, STEPHEN; MURCOTT, ANNE and OTTERLOO, ANNEKE H.VAN (1992): *The Sociology of food: eating, diet and culture*, Current Sociology, Vol 40, nº 2.
- ORIZO FRANCISCO, ANDRÉS (1992): Bienestar, alimentación y estilos de vida, en *La sociedad española 1992/93*, de Amando de Miguel, Alianza Editorial, Madrid, pp.223-316 .
- RAMA, RUTH (1997): Evolución y características de la alimentación fuera del hogar y del consumo de alimentos en España, en *Agricultura y Sociedad*, nº 84, pp.107-140.
- RAMOS TORRES, RAMÓN (1990): *Cronos dividido. Uso del tiempo y desigualdad entre mujeres y hombres en España*, Ministerio de Asuntos Sociales, Instituto de la Mujer, Madrid.
- RICHARDS, AUDREY (1961): *Land, labour and Diet in Northern Rhodesia*, Oxford, Oxford University Press.
- RITZER, GEORGE (1996): *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la vida cotidiana*, Barcelona, Ariel.
- REQUENA, MIGUEL (1999): Pautas contemporáneas de evolución de los hogares en España, *Revista Internacional de Sociología*, tercera época nº 22, enero-abril, pp. 33-65.