

Presentación

«¿Cómo te has puesto tú a estudiar eso de la comida?» es una pregunta que he tenido que escuchar con frecuencia desde que decidí empezar este estudio. Y es que, ciertamente, mi relación con la comida ha sido siempre distante y muchas veces conflictiva. Mala comedora y peor cocinera, me fue muy fácil asumir algunos de los postulados que comenzaban a izarse como bandera en la España de los setenta, una España que a toda costa quería ser moderna. Comer lo justo para vivir, no perder más tiempo en hacerlo que el estrictamente necesario, o huir de las tareas domésticas a las que, por mi condición de mujer, me relegaría la sociedad patriarcal fueron dogmas con los que conviví toda mi juventud, esperando el día en que con una pastillita se solucionara el engorro de mi alimentación diaria.

Pocos años más tarde me interné en la Amazonía peruana acompañando a una amiga médica. La variedad y cantidad de frutas y vegetales que la selva ofrecía contrastaba sorprendentemente con la precariedad nutricional de los indígenas que allí habitaban, precariedad que a menudo se traducían en auténticas hambrunas. Las razones que me dieron para explicar lo que me parecía una contradicción incomprensible hablaban de costumbres tradicionales y de creencias religiosas. Yo aún no había empezado mis estudios de sociología, pero esa explicación, lejos de satisfacerme, no consiguió sino aumentar mi perplejidad. La apelación a las costumbres podía encajarla, aunque tuviera que vencer mi aversión hacia los monos o los gusanos que formaban parte habitual de su dieta. Quizá, me decía entonces, si tuvieran corderos no tendrían que recurrir a alimentos tan repulsivos. Pero ¿y la religión? ¿No es el comer una de las «necesidades básicas» más elementales?

¿Cómo puede llegar nadie a pasar auténtica hambre, e incluso hacérsela pasar a los propios hijos, por «*simples* creencias» religiosas?

La pregunta debió de quedar latente, porque cuando, tiempo después, ya en el último año de mis estudios de sociología, me planteé sobre qué hacer una tesis doctoral, aquel antiguo estupor afloró de nuevo y me dije sin dudar: «sobre la relación entre comida y religión». No tenía entonces la menor idea de por dónde podría establecerse esa relación; me bastaba poder llegar a entender cómo las creencias pueden llevar a morirse de hambre, a comer o a dejar de comer. Poco después, animada por Cristóbal Gómez Benito, me embarqué en una investigación sobre alimentos transgénicos, dirigida por Jesús Contreras, que ampliaría aquel centro de interés inicial hacia temas que ahora relacionaban la alimentación con cuestiones de ciencia, de ideología y de poder. Poco a poco fui entreviendo que las cosas del comer desbordaban con mucho los ámbitos fisiológico y biológico, al tiempo que me fui iniciando en los estudios sociales sobre alimentación. Mi contratación como becaria para un proyecto de investigación sobre el cambio del consumo alimentario en España, dirigido por Cecilia Díaz Méndez, me introdujo definitivamente en este campo; y, ya en la actualidad, mi trabajo como profesora de Medio Ambiente y Sociedad en la Universidad Politécnica de Valencia, así como mis investigaciones en este ámbito, me han venido aportando nuevas perspectivas y enfoques en un campo de estudio tan apasionante y complejo como éste de la comida.

Mi agradecimiento a ambos profesores, Cecilia Díaz y Cristóbal Gómez, por haber alentado, orientado y dirigido aquellos estudios iniciales, se extiende a los miembros de los diferentes equipos de investigación en los que he participado en Barcelona, Oviedo, Madrid y Valencia, así como a mis compañeros y compañeras de la UPV y, en particular, a los de mi unidad docente. Sin todos ellos este trabajo no hubiera sido posible, como tampoco lo hubiera sido sin la fe y el apoyo incondicionales de mi familia. No es sólo agradecimiento lo que debo a Emmánuel Lizcano. Sus sugerencias, sus críticas, su comprensión y apoyo constantes y, sobre todo, las largas discusiones mantenidas con él han convertido con frecuencia los tramos más áridos de este estudio en un acicate para seguir pensando o para ponerme a hacerlo de otra manera.

Sí, tras todo este proceso, no puede decirse que hayan mejorado perceptiblemente mis habilidades culinarias, sí espero que lo haya hecho mi capacidad de estudio e investigación.