

Introducción

Sobre el qué y el cómo de este estudio

El mundo del pensamiento y el de la cocina, el de los saberes y el de los sabores, han seguido en nuestra historia caminos divergentes. Aunque nacieron juntos, como evidencia su común origen en el *sapere* latino, el estudio y la cocina llegaron a ocupar extremos opuestos en la disposición de la casa, extremos opuestos en la disposición de la ciencia. En esta oposición de sus respectivos lugares puede materializarse, con toda la simplificación que estas idealizaciones comportan, la oposición simbólica entre la deriva masculina del uno y la femenina del otro, entre el prestigio logrado por el primero y el desprestigio que acompañó al segundo. ¿Es mera casualidad que ambas habilidades, la de la comida y la de la palabra hablada, estuvieran típicamente desarrolladas en dos ámbitos —el femenino y el popular— a los que el intelectualismo abstracto —masculino, escribiente y acomodado— se fue imponiendo con el nacimiento de las ciencias? De la misma manera que la sociedad nació por oposición a la naturaleza, las ciencias sociales se construyeron expulsando todo lo que de «naturaleza» tiene el hombre. Siendo la alimentación un hecho biológico fundamental, no es extraño, pues, que el estudio «científico» de la alimentación no se haya incluido en las agendas de investigación social hasta épocas recientes. Recordemos que el positivismo y la atribución de autonomía a lo social han sido dos principios fundadores de la Sociología. El primero postula «considerar los hechos sociales como cosas» (E. Durkheim, 1992: 49); el segundo, que «la causa de un hecho social ha de buscarse en otro hecho

social» (E. Durkheim, 1992: 133). Cada uno, a su modo, pondrá la alimentación fuera del alcance de los estudios sociales.

Durkheim, efectivamente, afirmaba que «todo individuo bebe, duerme, come, razona, y la sociedad tiene gran interés en que estas funciones se ejerzan de un modo regular. Por tanto, si estos hechos fuesen sociales, la sociología no tendría un objeto que le fuese propio y su dominio se confundiría con el de la biología y la psicología» (Durkheim, 1992: 37), con lo que establece una dicotomía tajante entre el individuo y la sociedad. De este modo se delimita un territorio preciso, distinto del de otras disciplinas científicas, un territorio que puede ser ya observado, cuantificado, contrastado... en la búsqueda de la causalidad y de los principios que lo regulan, para poder formular leyes que, con su articulación, permitirán la formulación de teorías. La ciencia puede hacer así su trabajo y los conocimientos pueden ser acumulados, aunque parte del precio que hay que pagar por ello sea el confinamiento del comer y del beber al ámbito «de la biología y de la psicología», quedando excluidos del campo específicamente social. Con todo, esto no llevará a Durkheim a una expulsión radical de todo tipo de comida del ámbito sociológico, pues más tarde (Durkheim, 1992: 119) distinguirá entre el «consumo vulgar», esa alimentación cotidiana meramente fisiológica e insignificante, por tanto, para el sociólogo, y la «comida mística», en la que atiende a todos los aspectos asociados al alimento que, ahora sí, son objeto de estudio social. La inicial reivindicación de autonomía de lo social se presentó asimismo como un impedimento para pensar en objetos situados en los intersticios de lo natural y lo social, que es donde viene emplazándose la alimentación. Aunque parcialmente determinada por los mecanismos sociales, su fuerte conexión con lo biológico la excluía también como objeto de pensamiento social.

Otro obstáculo originario retrasó la atención erudita en los comportamientos alimentarios; es lo que Paul-Lévy designa como «primitivismo», es decir, la diferencia radical entre «primitivos» y «modernos», cuya consecuencia fue una repartición territorial en el seno de las Ciencias Sociales: el estudio de los «primitivos» se confinaba al terreno de la Antropología, y el estudio de los «modernos», al de la Sociología. De esta forma, la alimentación sí fue tratada antropológicamente, aunque, en un principio, sólo en su vinculación con aspectos religiosos. La sociología, en cambio, se ha centrado tradicionalmente en sus propias sociedades —sociedades modernas, avanzadas, industrializadas—, donde la alimentación era, frente a la hambruna, un hecho no problemático, especialmente en los estratos sociales a los que han pertenecido la mayoría de los sociólogos; comer era un hecho obvio, cotidiano, que pertenecía al ámbito de lo doméstico y, por tanto, se le concedía un estatus inferior al de la política o la economía (S. Mennell *et al.*,

1992). En definitiva, el culinario era un ámbito incapaz de otorgar la respetabilidad que la nueva ciencia social trataba de adquirir, como si la dignidad —o indignidad— del objeto de estudio contagiara la dignidad —o indignidad— del sujeto que lo estudia. El contacto con lo profano o lo indigno contaminaría así de falta de profesionalidad o de indignidad al sociólogo.

Desde hace algo más de un siglo la antropología se ha interesado por el hecho alimentario, poniendo progresivamente de manifiesto toda la carga comunicativa que este acto revela en cualquier grupo social y las relaciones que mantiene con los mitos, la cultura y las estructuras sociales. Posterior fue el interés sociológico por la alimentación, hasta llegar a serle reconocida, ya en nuestros días, aquella condición de «hecho social total» que M. Mauss le atribuyera.¹ Efectivamente, en la actualidad asistimos a un renovado interés por el mundo de la comida, tanto por parte de las disciplinas más diversas (historia, economía, antropología, medicina...) como por todo tipo de agentes sociales. Hoy se reconoce la alimentación como un hecho que, retomando los términos de R. Barthes (1980), no conoce la frontera entre lo político, lo económico y lo cultural. En las decisiones y formas de producción de alimentos, en el tiempo y el ritmo de los mercados, en la compra y preparación de las comidas, en sus códigos y rituales, en las imposiciones de su distribución... se expresan en toda su plenitud y complejidad las tensiones trabajo-ocho, hombre-mujer, privado-público, pasado-presente... En ese aparentemente sencillo acto de comer se movilizan decisiones, recursos, actores, relaciones, saberes, tecnologías, símbolos, emociones..., aspectos todos que implican lo que hoy entendemos por sociedad y que, por tanto, hacen de la comida un hecho social total.

Pensar el comer como un hecho social total es restituirle su propia lógica.² Sólo se puede intentar un enfoque sociológico del comer si, lejos de reducirlo al campo de la reproducción o al de las necesidades, lejos de considerarlo como mero indicio de problemas más «importantes», se le considera como un objeto de estudio con significado y entidad propia. Este enfoque del comer, en el que se integra todo el conjunto de prácticas sociales que abarca la alimentación, justifica en sí mismo

¹ M. Mauss (1971) definió la alimentación como un «hecho social total», ya que en él se expresan a la vez y de golpe todo tipo de instituciones: las religiosas, las jurídicas, las morales —en éstas, tanto las políticas como las familiares— y las económicas, que adoptan formas especiales de producción y consumo, de prestación y de distribución; y donde se expresan también los fenómenos estéticos a que estos hechos dan lugar, así como los fenómenos morfológicos que estas instituciones producen.

² Utilizamos «el comer» como un término sintético que engloba todos los procesos (materiales, simbólicos, prácticos...) que intervienen desde que un producto llega a tenerse por comestible hasta que llega a ser absorbido.

una corriente de estudio específica integrada en la denominada Sociología de la Alimentación, que en España comienza a abrir los ojos sólo recientemente,³ y que puede llegar a ofrecer un modo privilegiado de leer la realidad y lo imaginario sociales: el acto de comer, la cocina en su aspecto tradicional o técnico, la comida en su aspecto funcional o ritual, la cadena alimentaria en su aspecto económico o metafórico... se inscriben en el espacio/tiempo imaginario y/o real en donde, sin interrupción, se formalizan los comportamientos sociales fundamentales (Stourzdze-Plessis y Strohl, 1982). Lejos de ser un aspecto, un punto de partida, un simple signo de otra cosa, el comer es ese acto social en donde se mezclan memoria y moda, discurso y práctica, poder y saber, gusto y necesidad; donde se suman las referencias, se definen los comportamientos, se establecen las diferencias.

¿QUÉ QUEREMOS SABER SOBRE EL COMER? ALCANCE Y ESTRUCTURA DEL ESTUDIO

Nuestro objetivo principal es explorar la incidencia en España del llamado proceso de modernización en el universo de la comida. Pese al tópico retraso español en la adopción de medidas y prácticas modernas, éstas han venido incorporándose ya desde finales del siglo XIX en numerosos ámbitos, como los de las formas de producción, la educación, el transporte o la urbanización. Sin embargo, los modos de comer y los comportamientos asociados a la comida apenas se han visto afectados, o por lo menos no tan intensamente, por ese proceso hasta fechas bien recientes. Esto explicaría que también sea reciente la visibilidad de este fenómeno para los científicos sociales, que asistimos así a la ocasión privilegiada de poder estudiar en su momento de emergencia unos cambios y conflictos que en otros ámbitos parecen haber quedado ya institucionalizados.

Indagar el alcance, en el ámbito español, de las tendencias modernizadoras en el comer nos conducirá a cuestionarnos el significado de lo que se ha llamado «modernidad alimentaria». Los estudios reunidos bajo este título intentan descri-

³ No así en Francia y Gran Bretaña. Mennell *et al.* recogen en un monográfico de la revista *Current Sociology*, titulado «The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture» (1992), los trabajos empíricos y teóricos que desde la socioantropología se han centrado en el análisis de los comportamientos alimentarios; J. P. Poulain aglutina la diversidad de estudios sociales sobre este tema en su libro *Sociologies de l'alimentation* (2002a), al igual que C. Fischler y De Garine, o H. Peltó en el libro colectivo *Carencia alimentaria en una perspectiva sociológica* (1988). En el ámbito español, los trabajos de S. Carrasco (1992), J. Contreras y M. Gracia (2005) o C. Díaz Méndez y C. Gómez Benito (2005) repasan ampliamente la variedad de estudios nacionales e internacionales que enfocan la alimentación desde una perspectiva social.

bir la condición del comensal actual como efecto de los cambios en la alimentación inducidos por una modernización que previamente ya se ha llevado a cabo en otros ámbitos, muchas veces separados de la alimentación misma, pues ya se habrían materializado en torno a los procesos de urbanización e industrialización, la globalización creciente, la incorporación masiva de la mujer al mercado laboral, la regulación y disminución del tiempo dedicado al trabajo y el aumento del dedicado al ocio, la escolarización masiva de la población infantil o el proceso general de individualización de la sociedad. Los cambios que estos procesos provocan habrían alterado profundamente tanto la propia alimentación, ahora ya industrial, homogeneizada, estandarizada y no exenta de riesgos, como la relación de los individuos con la comida, dando lugar a esas manifestaciones de individualismo, deseos de autonomía personal y desestructuración que, para estos estudios, caracterizarán la modernidad alimentaria.

Sería absurdo, por supuesto, negar o minimizar las decisivas repercusiones que tales alteraciones radicales en las anteriores formas de vida tienen sobre la alimentación, tal y como también reflejaremos a lo largo de estas páginas. Pero creemos que limitarse a enfocar así los cambios en las formas de alimentarse desatiende aquellos otros aspectos que permitan pensar el sentido que estos cambios puedan tener por sí mismos, en cuanto afectados *directamente* por el proceso modernizador y no en tanto que derivados de las alteraciones que en otros campos se han producido previamente. No arrancaremos, por tanto, a partir de fenómenos que —como la revolución industrial y las nuevas formas y relaciones de producción que conlleva, la urbanización, la revolución agrícola, la inserción de la mujer en el mercado laboral o la masificación del consumo— se consolidan en los siglos XIX y XX, sino que nos retrotraeremos al momento en que emerge propiamente el proceso modernizador. No hay en ello ninguna pretensión de realizar un ejercicio histórico, sino el intento de observar cómo estos «primeros» cambios —tanto materiales como de valores y creencias— influyen desde su mismo origen en las prácticas culinarias tanto como pueden hacerlo en los fenómenos antes citados (industrialización, urbanización, etc.). Nuestra intención, pues, no será ni buscar la causa «primera» ni establecer una exhaustiva secuencia temporal, sino explorar, en la medida de lo posible, toda una serie de aspectos y de hitos o momentos singulares que, además de haber podido condicionar, influir o modificar nuestro tema concreto de estudio, nos ofrezcan otras perspectivas desde las cuales re-pensar el mundo de la comida. Este acercamiento nos permitirá abarcar el cambio en la comida como «hecho social total», con sentido en sí mismo, con sus singularidades específicas, y no como mera consecuencia derivada de unos procesos que resultaron afectados en su origen por los mismos cambios que, también desde su

origen, afectan a los modos de alimentarse. Así, procesos de largo alcance como los de secularización, racionalización, individualización, burocratización o los que afectan a las instituciones de transmisión de conocimientos, que ya se esbozan a finales del siglo XVII y desde entonces van modelando la modernidad en todos los ámbitos, serán objeto de nuestra atención desde sus inicios. Plantearemos cómo la asunción por parte de los individuos de estos presupuestos originarios, izados como bandera de la «modernidad», ha permitido configurar la alimentación contemporánea. Nuestra alimentación actual no sería hoy como es si, por ejemplo, y cómo veremos más adelante, el descrédito de las formas de transmisión oral del conocimiento, y la consecuente acreditación de la escuela como único medio legítimo de obtenerlo, no hubieran erosionado el aprendizaje culinario en las cocinas domésticas. No se trataría entonces, aunque también, de que los comedores escolares introduzcan en los niños otros hábitos alimentarios, sino de que, por un lado, la escolarización aparta a los niños y niñas de las cocinas, alejándolos de un conocimiento práctico, y, por otro, descalifica el saber culinario de sus madres y abuelas. Y éste es un proceso que viene de bastante más atrás que la escolarización masiva de la población infantil; es más, puede decirse incluso que, sin aquella previa desvalorización de los saberes populares, esa escolarización, de haber sido posible, no habría encontrado una aceptación y demanda tan generalizadas.

Todos y cada uno de estos procesos de largo alcance irán haciendo posibles y configurando los cambios, tanto en las formas de producción o de hábitat, como en las de curación o de alimentación, todas ellas interrelacionadas pero también, ciertamente, cada una con sus propias especificidades y —muy particularmente— con sus propios ritmos. El ritmo al que, en particular, se ha modernizado la alimentación ha sido notablemente más lento, por ejemplo, que el experimentado por la industria o la medicina. En consecuencia, hoy mismo estamos asistiendo aún a conflictos en el campo de la comida que son típicos del conflicto entre modernidad y tradición, un conflicto que ya se dio —e incluso resolvió— hace tiempo en otros campos. Tradición, modernidad y, posiblemente, posmodernidad (o modernidad «reflexiva» o modernidad «radicalizada») estarían así incidiendo hoy de manera simultánea en las prácticas alimentarias, lo que hace precisamente de ello un objeto de estudio singular, novedoso y especialmente interesante.

Por otro lado, la modernización no es un proceso abstracto, necesario e implacable que vaya imponiéndose más o menos mecánicamente en las prácticas y modelando, desde el exterior, las formas de vida cotidiana. Como cualquier otro proceso social, la modernización no es posible sin la asunción práctica y cotidiana por parte de los sujetos de sus propuestas y valores; y tal asunción nunca tiene lugar pasiva y miméticamente, sino que se hace en cada momento y lugar, en cada

aquí y ahora, siguiendo lógicas diferentes según las circunstancias concretas, negociando significados y solapando comportamientos, alterando las prescripciones y, con frecuencia, reinventando prácticas y saberes que hacen muy difícil el poder asignarles una etiqueta clara que las defina y las englobe. Más difícil se hace, entonces, esa asignación en un ámbito, como el de la alimentación, en el que las presiones modernizadoras no se han percibido hasta hace tan sólo unas décadas. La atención hacia esta continua, aunque diversa, actividad instituyente de los sujetos atravesará todos y cada uno de los capítulos de nuestro estudio. En su magistral estudio sobre el papel desempeñado por el azúcar en el proceso modernizador británico, S. Mintz desarrolla esta idea con toda rotundidad:

Lo que la gente come expresa quién y qué es, para sí misma y para los demás. Las transformaciones en la dieta implican alteraciones profundas de la autoimagen de la gente, de sus ideas de los valores contrastantes de la tradición y el cambio, de la trama de su vida social cotidiana. En 1650, los habitantes de lo que se convertiría en el Reino Unido también tenían una dieta basada en una fécula. En un solo siglo empezaron a desplazarse hacia un patrón que desde entonces ha sido adoptado por muchas otras sociedades. Esta transformación ejemplifica una clase de modernización. Pero no fue simplemente consecuencia de otros cambios más importantes; de hecho, en cierto sentido puede haber sido lo contrario. Estas y otras transformaciones parecidas en la dieta facilitaron en gran medida otros cambios más fundamentales en la sociedad británica. En otras palabras, la pregunta ya no es sólo cómo se convirtieron los ingleses en consumidores de azúcar, sino qué significó esto para la subsecuente transformación de su sociedad (S. Mintz, 1996: 40).

Ahora bien, nuestro objetivo de retomar el proceso modernizador en toda su complejidad, para enfocarlo directamente sobre el comer y la comida, se enfrenta con una primera dificultad en el hecho mismo de intentar definir en qué consiste eso que se llama modernidad. No es algo ni mucho menos resuelto, ni menos aún lo está en qué punto de la modernidad nos encontramos, si en un estado final, en el que su alcance se habría radicalizado hasta el punto de volver sobre sí misma en una suerte de modernidad reflexiva (U. Beck, A. Giddens), o si se trata de una fase de desarrollo ya superada que nos ha abocado a una situación profundamente distinta, conocida como posmodernidad (M. Featherstone, Z. Bauman). Discutir la inabarcable bibliografía que aborda estas cuestiones o presentar la multitud de debates en torno a sus causas, su temporalización, sus rasgos característicos o sus consecuencias desbordarían con mucho el marco de este trabajo. Atenderemos a tales debates sólo en la medida en que puedan esclarecer algún aspecto particular de los modos de alimentación actual que en cada momento estemos analizando.

Buena parte de los estudios sobre la «modernidad alimentaria» tienden a identificar implícitamente «modernidad» con «novedad», entendiendo por alimentación moderna, *grosso modo*, la alimentación actual. Al no formular de modo explícito un concepto claro de modernidad, no es infrecuente que sus análisis den la impresión de consistir más bien en relatos descriptivos de las novedades observadas en las formas de alimentación. En ocasiones, estas descripciones sí se acompañan, ciertamente, de una formulación en términos de alguno de los vectores principales con los que suele caracterizarse el proceso modernizador, tales como la secularización o la individualización. Pero en otras muchas, la modernidad se da por supuesta, como un hecho no necesitado de mayor conceptualización ni indagación, y es a partir de esa hipótesis implícita desde donde se observa cómo se manifiesta en la alimentación actual.

Nuestra primera intención es, más bien, la de elaborar en una primera parte (capítulos 1 y 2) de este libro ese cuerpo conceptual que suministre un marco teórico lo bastante integrador como para pensar la alimentación actual como un momento —ése al que se llama «modernidad alimentaria»— de un vasto y complejo proceso de modernización. Será en una segunda parte (capítulos del 3 al 7) donde se despliegue, a la luz de los anteriores enfoques, un pormenorizado análisis e interpretación de muchos de los cambios acaecidos en los últimos años en las maneras de comer de los españoles. El lector ya versado en estos temas, así como el más interesado en los análisis concretos, puede dirigirse directamente a estos capítulos, y recurrir ocasionalmente a la primera parte para aclarar tal vez algún concepto o ampliar algún enfoque de su interés.

En el capítulo 1 presentamos brevemente el desarrollo del sistema agroalimentario y su incidencia, junto a otros cambios sociales como los enumerados más arriba, en la configuración de los comportamientos alimentarios actuales, caracterizados habitualmente en términos de desestructuración, anomia, individualismo, riesgo y desconcierto. Para ello, se hace una exposición y evaluación crítica de las tesis mantenidas en torno a la «modernidad alimentaria» (J. P. Poulain, C. Fishler, S. Mennell...), así como de los debates que está suscitando. En particular, atenderemos aquí a las críticas que de las limitaciones de esta aproximación hacen otros estudios actuales de la alimentación (C. Grignon, A. Warde, M. de Certeau, A. Beardsworth...), así como a las principales posiciones al respecto de investigadores españoles (J. Contreras, M. Gracia, C. Díaz Méndez...).

En el capítulo 2 construiremos un «tipo ideal» de modernidad que, al modo weberiano, pueda ser utilizado como recurso heurístico que nos permita observar ciertos aspectos del comer que de otra manera pudieran pasar desapercibidos. En ese sentido, consideraremos la modernidad como un proceso histórico que, origi-

nado en Europa, se desarrolla y articula a partir de —o en torno a— cinco vectores principales: a) la religión y el proceso secularizador; b) el lenguaje y las formas de transmisión de los saberes; c) el proceso de racionalización y su particular concreción en el conocimiento científico; d) las nuevas formas de ejercicio tecnoburocrático del poder, y f) la progresiva individualización de las relaciones sociales. No hemos destacado específicamente otros vectores o rasgos no menos centrales que éstos, como pueden ser la vocación de universalidad o las radicales alteraciones en las concepciones imaginarias del tiempo y del espacio, pues, en la medida en que atraviesan a cada uno de los cinco seleccionados, los iremos considerando al hilo de cada uno de éstos. La selección de tales rasgos es, evidentemente, arbitraria. Pero, por un lado, existe una convergencia bastante generalizada entre los estudiosos (M. Weber, J. Goody, escuela de Frankfurt, Z. Bauman, N. Eliás, U. Beck, A. Giddens...) en destacar su centralidad en el proceso modernizador y, por otro, la continua interrelación que se irá mostrando entre ellos irá integrando otros aspectos que en nuestro modelo no aparecen explícitamente destacados. En cualquier caso, conviene resaltar que este acercamiento al proceso modernizador sólo quedará justificado en la medida en que pueda proporcionarnos una interpretación de la situación del comensal actual en la que resalten aspectos muchas veces desatendidos o minimizados.

En este capítulo 2 ampliamos el marco teórico y conceptual desde el que llevaremos a cabo nuestro estudio y sintetizamos algunas de las líneas de investigación sobre la alimentación en su relación con los cinco rasgos recién mencionados. Esta ampliación de perspectivas se extiende en dos direcciones. Por un lado, la de estudios clásicos sobre la alimentación, como los del célebre triángulo culinario de Lévi-Strauss o el de M. Douglas sobre el *Levítico*, que han influido en nuestra visión del hecho alimentario. Por otro, la de potentes conceptualizaciones —como las de M. Foucault, Z. Bauman, U. Beck o A. Giddens— que, si bien no han contemplado directamente el fenómeno culinario, sí nos permitirán observar en éste nuevos registros.

En una segunda parte se aborda ya en detalle el estudio de diversos materiales empíricos a la luz de las anteriores aproximaciones teóricas y conceptuales. En ella no nos extenderemos en cuestiones o enfoques ya exhaustivamente analizados, como las formas religiosas inherentes a ciertos movimientos vegetarianos o la relación de la obesidad —o de la anorexia— con los nuevos valores estéticos o sanitarios. Cuestiones como éstas sólo captarán nuestra atención en la medida en que la aproximación teórica que adoptamos nos permita añadir sobre ellas alguna observación no lo bastante destacada hasta el momento. Tampoco nos centraremos aquí en los aspectos más característicos ya observados por los estudios de la «moderni-

dad alimentaria» (homogeneización, globalización, riesgo, anomia, etc.). Constatamos, efectivamente, su presencia a lo largo del material empírico que hemos analizado, pero, por un lado, reincidir en ello, sin más, apenas aportaría novedad alguna (los trabajos orientados por estas categorías son difícilmente mejorables); y, por otro, no son éstos los aspectos que más resaltan en el abundante material empírico en el que hemos basado nuestro estudio. No podemos olvidar el papel decisivo que desempeña el aparato teórico y conceptual en la interpretación de los hechos —incluso en la constitución de los hechos mismos—. Y las referencias conceptuales que pondremos en juego nos permitirán a menudo observar en «los mismos» fenómenos aspectos y significados diferentes. Así, por ejemplo, situaciones que se han venido interpretando en términos de logro de una mayor autonomía del comensal moderno por el relajamiento de las constricciones alimentarias anteriores pueden, a partir de los mismos datos, percibirse como la sujeción a un nuevo tipo de dependencias que, no por ser menos explícitas, dejan de ser igualmente coactivas. Considere el lector que no estoy tratando de ofrecer «la» descripción o explicación «correcta» de la realidad culinaria; tan sólo pretendo aportar una lectura razonada de ella, de entre aquellas otras compatibles con los mismos datos.

El capítulo 3 se centrará en el proceso de secularización, en cuyo transcurso unas prácticas que venían estando fundamentadas en valores religiosos y/o tradicionales pasan a legitimarse en términos científicos y objetivos. De ser así, los criterios actuales de alimentación habrían superado la influencia religiosa que parecía determinar muchos de los comportamientos y hábitos alimentarios anteriores, que sólo se manifestarían ya en forma de residuos o pervivencias llamadas a desaparecer. Sin embargo, nos preguntaremos aquí hasta qué punto esto es así o han surgido nuevas formas de creencia y de comportamiento que pudieran expresar rasgos de religiosidad bajo nuevos registros, es decir, si nos encontramos ante un efectivo desencantamiento del mundo de la comida o si asistimos a renovados modos de reencantamiento alimentario.

En el mencionado proceso de erosión y deslegitimación de los valores tradicionales, populares y religiosos, desempeña un papel capital el desplazamiento producido en los sujetos, los modos, los lenguajes y los lugares de transmisión de los saberes, y en particular de los saberes culinarios. El tránsito de la cocina al libro de recetas o al programa gastronómico de televisión como instrumentos de aprendizaje culinario, la sustitución de la autoridad del ama de casa en materia de comidas por la del chef o la del médico nutricionista, serán el centro de interés del capítulo 4. En él se indagará hasta qué punto estos cambios van excluyendo sucesivamente ciertas prácticas y valores, a la par que incluyen otros, y otros más van sien-

do reelaborados. Se analizarán también los conflictos que generan estas convergencias o desacreditaciones planteados en términos de la confianza que merecen —y de los conocimientos que exigen— las nuevas formas de alimentación.

El capítulo 5 enfoca la cuestión del mayor grado de racionalidad que se atribuye a los productos y comportamientos que constituyen la alimentación moderna. Frente a la irracionalidad de unos hábitos alimentarios anclados en la costumbre, el comensal moderno dispone de toda una serie de técnicas y conocimientos científicos, de razones y objetivos que le permitirían una alimentación más racional y saludable. El problema está en conocer si todas estas posibilidades llevan, de hecho, a nuestros comensales a una mayor racionalidad en sus prácticas alimentarias efectivas o si, por el contrario, la multitud de conocimientos y de alteraciones de criterios que exige esa alimentación racional no les abocan más bien a una suerte de situación de desconcierto, pasividad y sufrimiento que contradirían esa confianza, autonomía y seguridad que se supone deberían seguirse de una mayor racionalidad alimentaria. ¿Comemos más racionalmente o tenemos una mayor ignorancia culinaria aunque, eso sí, se trate de una ignorancia ilustrada?

Todo el proceso modernizador parece orientado hacia —y movido por— la conquista de una libertad individual hasta entonces severamente limitada. La variedad, cantidad y calidad de unos productos alimentarios accesibles a prácticamente toda la población española, ya no sometidos a condicionantes estacionales ni espaciales, a constricciones religiosas ni a hábitos irracionales, ponen de manifiesto la emancipación del comensal moderno de restricciones y coacciones seculares. Pero posiblemente, y éste será el objeto del capítulo 6, tal liberación se enfrente a nuevas modalidades de coacción sobre ese comensal que no provengan de las anteriores restricciones, sino de formas renovadas (económicas, políticas, profesionales) de ejercicio del poder. Trataremos aquí de contrastar si las constricciones tradicionalmente asociadas a la alimentación (y cuya liberación daría lugar a la modernidad alimentaria) han cambiado en su fondo o sólo en sus formas, manteniendo las pautas fundamentales pero poniendo ciencia donde antes había religión; administración donde antes había un conocimiento popular o una madre, o mercado donde antes había constricciones ecológico-locales.

En el capítulo 7 enfocamos directamente las reacciones de nuestros informantes ante todos estos procesos generales y abstractos con los que hemos caracterizado la modernización alimentaria. Aunque estas reacciones han ido ya salpicando los respectivos capítulos anteriores, aquí adquieren rango de objeto específico de estudio. El significado de tales procesos no es algo dado de antemano, sino que está precisamente en las maneras en que los sujetos —los comensales— les dotan de unas significaciones u otras, en los modos en que resignifican, reelaboran, asu-

men, rechazan o desvían las permanencias y los cambios, las novedades y las costumbres en función de sus particulares contextos y situaciones.

En numerosas presentaciones públicas de estas ideas se ha objetado que las críticas y la desconfianza que de ellas pudiera derivarse hacia instituciones como la Administración o la Medicina se contradice con el recurso que, sin duda, hago de ellas a la hora de solucionar mis propios problemas. «Tú también te beneficias de la regulación estatal sobre la salubridad de los alimentos, tú también das crédito a la información de los nutricionistas, tu trabajo es fruto del sistema escolar; es más, perteneces a él. ¿En qué se quedan entonces tus críticas?» La objeción no deja de tener sentido. Pero una vive donde vive y, como suele ocurrirles a los moradores de cualquier otra cultura, quiere vivir en el mundo que conoce. Lo cual no debería conllevar la condena al silencio de ninguno de los juicios razonados que ese mundo y sus instituciones me merezcan. La sumisión y el dogmatismo que ello supone serían la mayor refutación de unos valores y unas instituciones que — como los de la modernidad ilustrada y de esa variante suya que es la modernidad reflexiva— han hecho precisamente de la emancipación insumisa y de la capacidad crítica sus rasgos más sobresalientes y característicos.

Esta objeción suele acompañarse de aquella otra que viene a decir: «Si las cosas fueran como tú dices, ¿qué alternativas propones entonces?». Ni por asomo es objetivo de estas páginas proponer alternativa alguna ni, menos aún, contribuir a legitimar posibles nuevas normativas o disposiciones. Se trata más bien de sacar a la luz ciertos conflictos y proponer otros modos de enfocarlos de cara a abrir líneas de pensamiento, debate y acción que acaso ayuden a un mayor control por nosotros mismos sobre nuestros alimentos y nuestras maneras de comer.

¿CÓMO HEMOS INVESTIGADO EL MUNDO DEL COMER? CUESTIONES METODOLÓGICAS

El carácter que hemos dado a nuestro análisis aconseja la utilización de una metodología cualitativa que creemos más adecuada para comprender un hecho social total como es la alimentación. Si bien es verdad que las técnicas cuantitativas nos pueden ofrecer una «radiografía» de un estado coyuntural concreto (A. Ortí, 2000: 266), el carácter procesual que tiene el objeto de nuestro estudio no se somete fácilmente a la formalización y cuantificación características de estas técnicas, que son más adecuadas, en nuestra opinión, para el estudio de estadios estacionarios y comparaciones entre ellos. Además, como acabamos de apuntar, los modos en que los sujetos del comer construyen sus significados sobre esta actividad son precisamente el eje de nuestro análisis, y estos recursos subjetivos no pueden sino ser ignorados por cualquier aproximación estadística, en la que los signi-

ficados están dados por el propio investigador. Como argumenta J. Ibáñez (1994a), las llamadas técnicas cuantitativas investigan el sentido producido (los hechos), en tanto que las cualitativas se centran en el proceso de producción de sentido (los haceres), es decir, parten de discursos cuyo análisis e interpretación llevarán al origen y al proceso de formación de las unidades de sentido más allá del contenido manifiesto de los mismos.⁴

Desde esta perspectiva, el lenguaje desempeña un papel fundamental, considerado ahora no como un producto o una realidad cerrada, sino como un ámbito en tensión y en movimiento, regulado por las funciones de su uso y por las estrategias de negociación de los interlocutores. De venirse pensando como un sistema de signos en el que se representa o refleja una realidad —y, en particular, una realidad social— que es exterior a tal sistema, el lenguaje ha pasado a revelarse como algo que forma parte de esa realidad, ya sea para constituirla ya para modificarla. Por ello, más allá de la estructura de la oración o, incluso, del propio lenguaje, nuestro análisis se centrará en las actividades y funciones de los discursos recogidos, ya que éstos se crean en el interior de procesos sociales a los que, a su vez, contribuyen a conformar. Como han estudiado con detalle la pragmática y la etnometodología, la creación de sentido por el lenguaje no es una propiedad de los signos lingüísticos y su combinación, sino que nace de las interacciones entre los hablantes y de los contextos y situaciones en que éstos toman la palabra, de los presupuestos e intenciones implícitos, de su articulación con las prácticas sociales efectivas. Por ello, tal y como manifiesta A. Ortí (2000: 265), la labor del sociólogo no estará determinada por una teoría general del lenguaje (semiología, lingüística) ni por una teoría profunda de la personalidad (psicoanálisis u otras), sino que «tratará de relacionar la orientación ideológica de los discursos con la génesis y reproducción de los procesos sociales» (ibíd.: 268). Será la interpretación de los discursos la que dotará de sentido a los elementos que configuran la investigación, ya que ese discurso ocurre en un marco de comprensión, comunicación e interacción que a su vez es parte de estructuras y procesos socioculturales más amplios. Mediante el uso de la lengua se desempeñan roles, se afirma o se niega, se está en acuerdo o desacuerdo, se solicita o se ofrece información, se adquiere conocimiento e, incluso, observa Van Dijk (1993), se desafía una estructura social, política o institucional.

La noción de discurso que aquí utilizaremos incorpora esta dimensión del lenguaje como una práctica social, una práctica que incluye sus propias condiciones

⁴ Lo que no es obstáculo, sino todo lo contrario, para que esta investigación pueda ser continuada a partir de otro tipo de prácticas de investigación social con el objeto de contrastar algunos de los resultados de este trabajo y ahondar en las cuestiones que puedan quedar abiertas.

de producción, circulación y realización. Desde esta perspectiva, el «análisis del discurso» que desarrollaremos considera los enunciados lingüísticos como portadores de la marca que los ha producido, como elementos de un conjunto de prácticas —no sólo lingüísticas— que les dan sentido y que los mismos enunciados contribuyen a instituir. Así, los analistas del discurso suelen distinguir dos dimensiones para su estudio (L. Íñiguez, 2001: 35-37). Por un lado, la «construcción discursiva de las representaciones sociales», es decir, la manera en que los discursos organizan la interpretación de los acontecimientos, recurriendo a toda una serie de estrategias retóricas mediante las cuales incorporan valores, opiniones e ideológicas en la constitución misma de los supuestos hechos. Por otro lado, el llamado «orden social del discurso», entendiéndolo por tal el modo en que se gestiona socialmente el poder preformativo de los discursos, atribuyéndoles un valor u otro en función de los agentes que los producen y los ponen en circulación. El estudio del orden social de los discursos pondrá así de relieve las estrategias por las que unos discursos se presentan como discursos autorizados, legítimos o dominantes, mientras que otros se ven relegados a percibirse como discursos desautorizados, ilegítimos o minoritarios o marginales. Este aspecto será fundamental en el análisis de prensa y publicidad con el que trataremos de completar, comprobar o corroborar algunos de los aspectos básicos de nuestra investigación.

En todo momento hemos tratado de dar al material utilizado (fragmentos de discursos, anuncios publicitarios...) un papel relevante en la investigación, procediendo a un análisis pormenorizado del mismo que conjugue una doble perspectiva: de un lado, su misma capacidad expresiva, toda la riqueza que encierra la aparente trivialidad de la cháchara de un ama de casa o de un anuncio poco imaginativo; de otro, la capacidad que aporta nuestro marco conceptual para hacer decir a ese material lo que en él se está presuponiendo, lo que él no dice explícitamente, pero sin lo cual no podría decir lo que se está diciendo. Ciertamente, el marco conceptual que hemos adoptado y la estructuración de nuestro propio discurso han determinado la selección de unos fragmentos u otros de las entrevistas o de las discusiones de los grupos, así como su ubicación en un contexto de problemas o en otro. Pero no es menos cierto que, con no poca frecuencia, la lectura reposada del ingente material analizado ha provocado, a su vez, ciertos replanteamientos, reformulaciones o importantes matizaciones de nuestras hipótesis iniciales. Ha sido precisamente esa recursividad, ese ir y venir de los conceptos y las hipótesis a las expresiones literales de nuestros entrevistados, y viceversa, la que ha permitido, tras sorpresas y dudas, construir esta investigación como una totalidad.

Este diálogo entre el material empírico, por una parte, y el aparato conceptual y los objetivos del estudio, por otra, sólo se aprecia en el estudio en su momento

final, es decir, en el análisis de ciertos fragmentos. Pero, de hecho, el conjunto es el resultado de todo un proceso anterior cuyos vaivenes no se traslucen en todo su recorrido e intensidad. Ya desde el momento en que la autora procedía a realizar las entrevistas (la mayoría de las cuales, así como de los grupos de discusión, llevó a cabo personalmente), las propias circunstancias de la conversación (gestos, dudas, pausas o emociones manifestadas por los informantes) fueron una fructífera fuente de ideas, pistas y sugerencias desde las que se iría definiendo y conceptualizando el estudio. Una vez realizadas y transcritas todas ellas, su lectura conjunta y reposada fue concretando el objeto de análisis y esbozando las líneas maestras por las que podría discurrir el mismo.

De esta manera, fueron las observaciones de los propios informantes las que orientaron muchas de las hipótesis que aquí formulamos y buena parte del marco teórico que fuimos elaborando; por ello, lo que pudiera parecer a primera vista una selección interesada —y una ubicación *ad hoc*— de los fragmentos citados no es tal, sino el fruto lógico y natural de esa continua retroalimentación entre los materiales empíricos y conceptuales puestos en juego, juego que queda oculto a la vista de un lector que sólo tiene ahora en sus manos esa foto congelada que es esta versión definitiva.

El cuerpo principal de ese material empírico utilizado en nuestro trabajo —62 entrevistas semiestructuradas y 6 grupos de discusión— procede del proyecto de investigación «Cambio en el consumo alimentario en España: factores sociales que intervienen en la transformación de los comportamientos alimentarios», financiado por el plan de I+D+i del Principado de Asturias y dirigido por Cecilia Díaz Méndez (Universidad de Oviedo), en el que la autora de este trabajo participó desde su gestación en el año 2001. Tanto con las entrevistas semiestructuradas como con los grupos de discusión, nuestra pretensión ha sido «hacer hablar» a las y los protagonistas, mujeres y hombres urbanos, responsables de la alimentación en su hogar, con el fin de profundizar en problemas y concepciones de difícil estructuración y en ocasiones no del todo conscientes. Una primera incursión en nuestro tema nos puso de manifiesto la dificultad existente en verbalizar algo tan cercano y cotidiano como es la alimentación. Daba la impresión de que el carácter problemático que tantas veces es presentado como característico de la alimentación contemporánea no existía: la alimentación para los comensales es un hecho obvio, irreflexivo, con escaso interés para hacer de él tema de conversación. Nos encontramos, por ejemplo, con que a una primera pregunta —utilizada como medio de introducir el tema— sobre «¿qué es para ti la comida?», las respuestas eran breves, muy genéricas y, a menudo, precedidas por un «¿cómo?», un «pueess» o directamente un «no sé»... La siguiente respuesta de Felipe (entrevis-

ta n.º 27) reflejaría esa primera sensación compartida por muchos de nuestros informantes ante la presentación del tema.⁵

Puff... Bueno, eso es ya... eso es mucha filosofía. Comida, punto. Me gusta comer, pero vamos, no tengo ningún pensamiento profundo sobre ello.

Pero tras este primer momento de desconcierto ante la solicitud de pensar lo impensado, una pregunta tan genérica como ésta tenía la virtud de hacer aflorar todo un conjunto de lugares comunes sobre el tema, lo que se contaba entre nuestros objetivos. La respuesta espontánea ante una pregunta tópica suele desencadenar también los tópicos que han llegado a ser internalizados y compartidos.

No obstante, no era ése nuestro principal objetivo. Por ello no hemos cedido al afán clasificatorio —por ejemplo, de los distintos tipos de discursos sobre el comer— que subsume en lo genérico la rica variedad de circunstancias, matices y reacciones de los comensales concretos. Nuestro análisis quería poner el mayor acento precisamente en esas singularidades, lo cual requería desbordar tanto las meras tipologías como las supuestas normalidades que hacen del comer una actividad irreflexiva. Para traer a primer plano las singulares circunstancias concretas de cada comensal y moverle a la reflexión a partir de ellas se imponía, pues, introducir factores de disonancia que motivaran la verbalización de aquellos aspectos que, de otro modo, hubieran permanecido como meras obviedades y presupuestos que apenas afloraban a la conciencia de los participantes de nuestro estudio. De este modo, la elección de entrevistados y entrevistadas se ha realizado en función de que concurrieran en ellos ciertas situaciones que alterarían su cotidianidad y exigirían así un replanteamiento. Comenzar a —o dejar de— trabajar, tener un hijo, independizarse de la familia de origen para vivir solo o sola, casarse o enviudar... son nuevas situaciones que, previsiblemente, han podido modificar en algún sentido los hábitos alimentarios o, por lo menos, hacerlos más conscientes.

Por otro lado, a la homogeneidad habitual requerida para la formación de los grupos de discusión, se añadieron ciertas variaciones que estimularan pequeñas discrepancias —que no posiciones opuestas— y, por tanto, el afloramiento de aquellos aspectos que nos interesaba conocer. Por esta razón, las integrantes de

⁵ La relación de entrevistas se refleja en el Anexo final. Los nombres que aparecen junto a los extractos son transcripciones ficticias de los nombres originales de las y los entrevistados, e irán acompañados de un número que permitirá al lector identificar en adelante sus características personales. El lector observará la escasa representación de hombres, una escasez acorde con los datos aportados por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales que cifran en cerca de un 70% el porcentaje de hombres que no asume ninguna responsabilidad en las tareas domésticas (*Encuesta de Calidad de Vida en el Trabajo*, 2002).

cada grupo (8-10 participantes) se seleccionaron de modo que tuvieran en común el ser mujeres urbanas responsables de la alimentación en el hogar, y el compartir similares condiciones culturales y/o laborales y de edad (tres grupos estaban formados por mujeres de entre 25 y 40 años, y otros tres por mujeres de 45 a 60 años). Pero, junto a ello, esta homogeneidad se alteró con la presencia simultánea en cada grupo de distintas situaciones familiares (familias con y sin hijos) y laborales (con trabajo remunerado y doméstico). Ahora bien, con las entrevistas y los grupos no estamos analizando a todos los comensales, ni siquiera a los más representativos de entre ellos. Esta metodología no busca una representatividad estadística (que a partir de una muestra, extraída de una población mediante un procedimiento determinado, permita inferir ciertos rasgos generalizables al conjunto de esa población), sino una representatividad a partir «de la suposición de común inconsciente colectivo generada en la matriz del estrato social» (J. Callejo, 2001b: 113). De este modo, con las entrevistas no se pretende analizar un yo individual o psicológico, sino un yo que actúa y reconstruye —o erosiona, o desafía— el sistema de representaciones sociales en sus prácticas individuales (L. E. Alonso, 1994: 226). Con los grupos, se aspira a generar unos discursos —serán las propias mujeres las que, sin intervención de la moderadora, los irán elaborando— en los que la conversación y la discusión hagan aflorar las representaciones ideológicas, creencias, deseos, resistencias, temores, anhelos..., de modo que se puedan observar las formas en que los miembros de una colectividad interpretan, orientan y categorizan los atributos y prácticas que integran el universo del comer.

Se ha completado el material empírico utilizado con anuncios publicitarios cuya incorporación a nuestros análisis cumple una triple función. Por un lado, es a partir de ellos como llega a los comensales mucha de la información que éstos utilizan en sus conocimientos y prácticas culinarias, como a menudo se observa en las entrevistas. Por otro, en la publicidad se precipitan situaciones, valores y significaciones sociales que forman parte del imaginario compartido por los comensales actuales (no en vano muchos de los métodos de análisis empleados por los expertos en *marketing* están tomados de los que emplea la sociología para indagar en ese imaginario). Por último, la publicidad puede ser en nuestros días uno de los principales vehículos de transmisión de ideología pues, por medio de ella, «el lenguaje implanta pautas de comportamiento, codifica los papeles sociales, fija los sentimientos —difundiendo estereotipos— funcionalmente al sistema» (J. Ibáñez, 1969: s. p.); el discurso publicitario, «como el resto de los discursos ideológicos, interpela a los sujetos humanos, a los individuos humanos en cuanto sujetos, con la intención consciente o inconsciente de imponerles un determinado sistema de representaciones del mundo» (A. de Lucas, 1998: s. p.).

Con el fin de ilustrar o profundizar en algunos aspectos, hemos recurrido ocasionalmente a otras fuentes, como algunos programas culinarios de televisión o ciertas noticias de prensa, o realizado entrevistas abiertas a algunos sujetos especialmente implicados en cuestiones alimentarias, como son las mantenidas con una alta responsable del área de alimentación de la Comunidad de Madrid o con el responsable de diversas campañas de promoción de productos alimentarios de una prestigiosa agencia publicitaria española. A diferencia de los discursos de nuestros informantes, estos otros discursos tienen una intención persuasiva e ideológica que nos ha exigido incorporar a su análisis una crítica de las estrategias retóricas empleadas por ellos en orden a la consecución de sus objetivos específicos.

Con todo ello creemos haber logrado, si no una investigación con pretensiones de representatividad (a estas alturas parece estar ya claro que toda supuesta representación no deja de ser mera interpretación), sí una investigación sobre los nuevos sabores y sinsabores del comer en la España de hoy que fuera acorde con nuestros planteamientos, por mucho que éstos no se ajustaran a las líneas de investigación dominantes.