

Orientaciones teóricas y formulación de problemas en el estudio socioantropológico de la alimentación*

SILVIA CARRASCO I PONS**

En forma abreviada, se presenta un panorama del estudio cultural del comer. Primero la autora distingue tres fases en la construcción del discurso socioantropológico sobre la alimentación humana. A continuación, y basándose en los esfuerzos previos de Jack Goody y Ann Murcott, académicos británicos, repasa a los autores y a las corrientes de la antropología social que se han ocupado de la cultura alimentaria hasta comienzos de los años ochenta del siglo xx.

Palabras clave: alimentación, antropología, teoría y cultura.

La doble naturaleza de la alimentación humana

Desde el punto de vista teórico, el estudio antropológico de la alimentación supone profundizar en tres aspectos fundamentales para la investigación: reavivar términos clásicos de la disciplina, analizar la variabilidad adaptativa de las culturas humanas y, en un plano más aplicado, discutir las diferentes concepciones de los modelos de salud y enfermedad. Asimismo, el uso de los resultados de la investigación en antropología social contribuye a contrastar teorías, pues los estudios antropológicos pueden proveer laboratorios naturales para poner a prueba distintas hipótesis, además de las aportaciones de contenido y las estrategias de intervención en la realidad.

En una reflexión sobre la antropología de la alimentación, como la de este artículo, es necesario contextua-

lizar los problemas teóricos centrales y poner de manifiesto que el estudio cultural del comer no puede constituir una frivolidad o un simple exotismo a añadir a nuestro comportamiento más prescindible, mientras existan 500 millones de personas en el mundo para quienes alimentarse es un tema prioritario.

El análisis de los diferentes modelos de consumo alimentario establecidos por los expertos nos remite inevitablemente a la conclusión de que los problemas de alimentación afectan también a 20% de los habitantes de los países ricos del mundo. Se ha argumentado que los problemas de las naciones más pobres (en donde se están desmantelando los sistemas tradicionales de producción y con ellos las acciones socioculturales que actuaban como correctivos contra la escasez, como las obligaciones de reciprocidad económica interfamiliar), han sido favorecidos por los ajustes internacionales con una reproducción ampliada de la miseria y de la depen-

* Artículo recibido el 14/05/03 y aceptado el 23/05/03. "Orientacions Teoriques i Formulació de Problemes en l'Estudi Socioantropològic de l'Alimentació", publicado en *Quaderns d' Antropologies*, núm. especial, mayo 1992, pp. 15-24, Barcelona. Traducido del catalán por David Oseguera Parra.

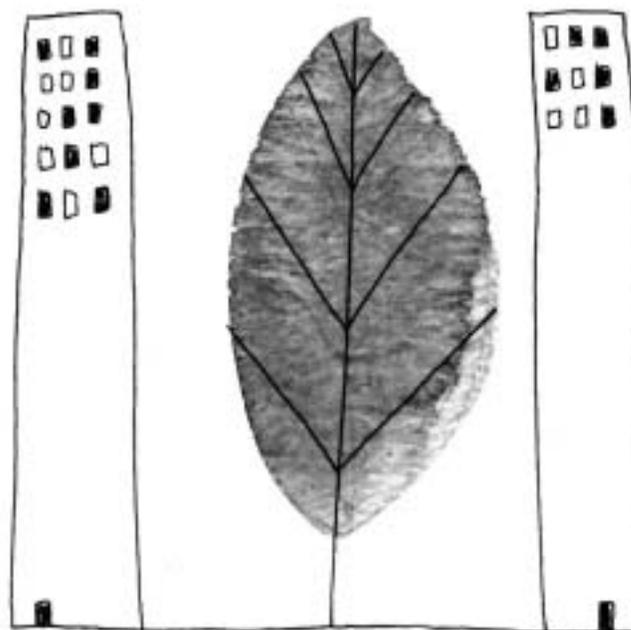
** Académica del Departamento de Historia de las Sociedades Precapitalistas y de Antropología Social, Universidad Autónoma de Barcelona (Bellaterra).

dencia hacia los países ricos. En contraste con eso, la producción mundial de granos sería suficiente para alimentar a la población del planeta, si 36% de su volumen no se destinara a engordar el ganado de los países occidentales.

Ahora bien, los desequilibrios y las desigualdades en el acceso a la comida se ponen de manifiesto aun desde escalas más elementales, como las jerarquías establecidas por los sistemas culturales y su consecuente discriminación entre las personas. Por su carácter universal, es posible destacar tres de ellas: el género, los grupos de edades y las etnias. Los cambios en las dietas tradicionales favorecen estos desequilibrios, debido a la introducción de alimentos prestigiados, que parecen otorgar la patente de ciudadanía y de modernidad, en detrimento de los consumos anteriores, que cada vez se practican menos.

En los países ricos, los cambios detectados en el consumo alimentario también indican trastornos peligrosos. El aumento de la ingesta de azúcares simples, de grasas de origen animal y la disminución de fibra digestiva están comenzando a disparar las tasas de enfermedades asociadas a la alimentación y a crear males nuevos. Las políticas nutricionales se encuentran ante la urgencia de inventar herramientas aceptables para solucionar estas situaciones, fomentando la investigación de los factores constitutivos de las culturas alimentarias a las que se dirigen. Es en este terreno donde ha de actuar la antropología y es aquí donde también surgen los problemas teóricos que quiero resaltar.

En la lógica de las explicaciones dadas a los relativos fracasos en las políticas de intervención nutricional subsiste una dicotomía entre tradición y modernidad. Por un lado, se argumenta que los habitantes de los países ricos no modifican sus prácticas negativas por la persistencia de actitudes tradicionales y, por el otro, se aduce que los habitantes de los países más pobres persisten en sus comportamientos alimentarios tradicionales y nada más incorporan aquello que es negativo del modelo occidental porque no tienen acceso a la información correcta. O uno de ambos supuestos es falso o lo son los dos. Mi propuesta es que tanto la educación nutricional como la ayuda material alimenticia deberían complementarse con un trabajo de estimulación sociocultural. En este sentido, el análisis racionalista de los comportamientos referidos a la alimentación establece el carácter antieconómico de la cultura alimentaria de la clase obrera, que considera el modelo físico exterior de los niños blancos de las clases altas como el más saludable. Así, cuando algunos de los mensajes dietéticos parecen haberse incorporado, habría que revisar con más detalle cuáles han sido las motivaciones del cambio. El repudio por la cultura alimenta-



ria de origen se pudo haber producido como una respuesta positiva a la identidad sociocultural deseable por los individuos.

Las ciencias sociales, incluyendo la antropología, han sido incapaces de proporcionar explicaciones para estas paradojas, e incluso para detectarlas. El resultado es una actitud fatalista en torno a la posibilidad de controlar la propia salud por medio de la modificación de las prácticas alimenticias, así como de volverse consciente del papel de la nutrición en el mantenimiento de la salud y la aparición de las enfermedades.

Críticas y aportaciones conceptuales del estudio cultural del comer

La especificidad del discurso socioantropológico sobre la alimentación humana reside necesariamente en la consideración de los alimentos como símbolos para analizar la cultura y no como portadores de nutrientes (Carrasco, 1986; Peltó, 1988).

Podríamos distinguir tres fases en la construcción de este discurso. La primera, de proliferación de declaraciones programáticas sobre lo que habría de aportar el estudio de la alimentación en términos culturales: el descubrimiento y la relativización de las visiones que los individuos proporcionan de sus prácticas y la distancia que existe entre aquéllas; la consideración del hecho alimentario como un hecho social total; la mutua influencia entre los aspectos teóricos y los aspectos aplicados de la investigación, cuya ausencia incide tanto en el estancamiento de la antropología como en

la nula formación e incorporación del trabajo antropológico en las políticas de intervención social en salud; la voluntad interdisciplinaria; el descubrimiento de las relaciones causales entre el fenómeno alimentario universal y los sistemas de clasificación que prescriben el comportamiento alimentario; la contextualización de las preferencias y aversiones alimentarias; y, sobre todo, una voluntad de evitar la dependencia de las poblaciones a las que van destinadas las políticas alimenticias.

En la segunda fase, la elaboración de conceptos para el estudio de la cultura alimentaria no ha podido prescindir de los viejos debates temáticos y metodológicos que afectan a la disciplina: variabilidad, capacidad adaptativa y desintegración social reaparecen al lado de polémicas sobre la identidad alimentaria, las medidas de integración social y los problemas de la construcción de tradiciones alimentarias cuestionables. Conceptos como *gastronomía* de Fischler (1979) nacen a la luz de expresiones como sabiduría natural del cuerpo, las cuales, sin reducir su capacidad explicativa o su adecuación descriptiva, se cubren con un discurso estéril. Polémicas como los límites arbitrarios del sistema tecnocológico y del sistema cultural se renuevan con el enfrentamiento de orientaciones teóricas: idealistas-estructuralistas por un lado, y materialistas por el otro. Encontramos ejemplos etnográficos para todo tipo de determinismos, que no ofrecen soluciones para los fenómenos constatados de neofilia y neofobia alimentarias. Desde la biología, Rozin (1988) estableció que todos los rasgos instintivos para la conducta alimentaria se pueden reducir a una sola comprobación: la universalidad del gusto preferente por el dulce y su enorme margen de saciedad. Y aquí tenemos de nuevo que el reconocimiento sociocultural positivo para los comportamientos alimentarios puede fundamentar con más fuerza el mantenimiento o la desaparición de sus prácticas de consumo.

A su vez, la investigación de los fenómenos recientes, como los llamados *trastornos* de la alimentación (bulimias, anorexias, etcétera), puede aportar explicaciones del papel que juega la cultura alimentaria individual en el seno de una sociedad y contribuir a identificar de manera diferenciada los valores, las normas, las prácticas y sus consecuencias, más que la comparación superficial de culturas culinarias, sin renunciar por ello a generalizaciones universales.

En una tercera fase, a partir de las propuestas etnográficas concretas del comportamiento alimentario, se confirma una triple orientación. En primer lugar se hallan las reconstrucciones de los factores que inciden en la creación de los hábitos en regiones culturales amplias y el ensayo de establecer tipologías entre ellas,

referidas al significado de los comportamientos alimentarios. En segundo, aparecen trabajos intensivos sincrónicos en pequeños grupos para intentar descubrir los núcleos y las periferias relevantes de los sistemas alimentarios y la dinámica de sus transformaciones. Y en tercero, está la selección de situaciones privilegiadas que permiten identificar el carácter fundamental de los procesos de aprendizaje de un modelo alimentario.

En la última fase, se definen por primera vez fenómenos como el eclecticismo alimentario, las fases dicotómica, dual y anómica de las transformaciones de la cultura de los alimentos en situaciones de aculturación, la alimentación continua o *snacking*, el consumo oculto, la xenofobia alimentaria y el papel del consumo diferenciador de las elites (Calvo, 1982; de Garine, 1984; Jerome, 1979). A partir de estos materiales, también es posible cuestionar por primera vez las unidades de análisis relevantes, las exigencias de la comparación en las investigaciones y las posibilidades de generalización en los resultados. Asimismo, se reubica el condicionamiento puramente económico de las prácticas alimenticias en un contexto cultural más amplio. En consecuencia, el comportamiento alimentario es susceptible de ser examinado en términos de su carácter simbólico y de su carácter sistémico. Al mismo tiempo, nos encontramos ante un cada vez más amplio estudio cultural de la alimentación humana.

Orientaciones teóricas en el estudio cultural del comer

Todavía son pocas las revisiones de las orientaciones teóricas de la antropología académica que se han aplicado al estudio cultural del comer. Prácticamente sólo dos autores han dedicado algún artículo o capítulo a este ejercicio de manera global: Jack Goody (1995 [1982]) y Anne Murcott (1986), ambos vinculados a la universidad británica. Es preciso recordar que el marco teórico elaborado por Goody constituía una herramienta introductoria al abanico de la antropología social actual más que un instrumento adecuado para delimitar y reconocer las producciones teóricas de la actual antropología social, con vigencia en el estudio socioantropológico del fenómeno alimentario. Así, desde un punto de vista teórico, en la investigación que se propone, Goody incurre en una falta de precisión de los principios, hipótesis y generalizaciones recurrentes en esta subdisciplina. Se concreta a identificar los intereses teóricos generales de las diferentes corrientes antropológicas en sus aproximaciones a la cultura alimentaria, porque prácticamente no había un cuerpo teórico suficientemente elaborado para el discurso

antropológico sobre la alimentación cuando publicó su obra, mientras que, a finales de los años ochenta, estas insuficiencias empezaron a subsanarse.

En cualquier caso y por lo que respecta al campo estricto de la antropología, la revisión de Goody era muy completa en el momento en que escribió *Cooking, Cuisine and Class* (1982), y las dos grandes teorías que propone son una buena muestra de los estudios comparativos que su orientación puede producir.

Es preciso recordar que la base teórica de Goody es más cercana a la tradición europea –y a la tradición universitaria en que yo misma me he formado– que a la americana, ya que concibe una distancia mínima entre los intereses teóricos de la antropología social y los de la sociología, considerando la comparación sociocultural, la metodología y el objetivo más distintivo. Ésta también es la orientación de Murcott, quien en su revisión titulada “Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating” (1986), donde realiza una clasificación a partir de los enfoques teóricos y no de los disciplinarios, incluye a un sociólogo.

Antes de formular su concepción de la especificidad de los estudios de antropología aplicados a la alimentación, Goody nos ofrece una relectura de las cuestiones planteadas alrededor de la doble naturaleza del hecho alimentario. Según él, en el siglo XIX los antropólogos estaban particularmente interesados en los aspectos religiosos, en las creencias en torno del consumo alimentario, del tabú, del totemismo, de la comunión, y del sacrificio, entre otros. Con el desarrollo del trabajo de campo etnográfico, aquellos intereses aislados regresaron a sus contextos y fueron vinculados con otros fenómenos sociales. El énfasis lo tomó el estudio de la “comensalidad”,¹ como un mecanismo para mantener y reforzar las relaciones sociales. Las ceremonias provocan en el individuo sentimientos de dependencia hacia la sociedad y de solidaridad. Las investigaciones se centraban en el análisis del simbolismo de los alimentos, en el intento generalizado de la época por volver explicables e inteligibles los comportamientos aparentemente más irracionales a los ojos de los observadores externos. En un segundo término, también se intentaron definir las percepciones de los actores implicados y, en la línea de Malinowski, seguida por Richards, se

adoptó el enfoque de las necesidades universales y las diversas maneras de satisfacerlas, pero las pretensiones de objetividad estructural-funcionalistas se topaban con el problema de la validación y la falta de historicidad.

Con el estructuralismo de Lévi-Strauss, el objetivo es descubrir la estructura del pensamiento humano y de los principios subyacentes en las instituciones humanas. Desde el estudio de las instituciones asociadas a la sexualidad y la reproducción, Lévi-Strauss se orientó hacia otro aspecto fundamental de la vida humana, la alimentación, o, más exactamente, la cocina, entendida como otra transformación de la naturaleza, con sus rasgos distintivos en múltiples oposiciones binarias que llamó *gustemes*. Sin embargo, en opinión de Goody, la cual es corrientemente aceptada y compartida, las interpretaciones de Lévi-Strauss carecen de la dimensión esencial de los aspectos más concretos de la vida humana, sea en el plano de la alimentación o en el de la sexualidad. Es decir, él se olvida de los aspectos comunicables de las actividades humanas y de los límites materiales que las contienen, sobreestimando la homogeneidad de las culturas humanas. Es más, Lévi-Strauss defiende que las estructuras comunes en la mente humana pueden ser detectadas en las categorizaciones del comer y sus usos y que, por lo tanto, habría unos principios universales en aquellas estructuras (Murcott, 1986). No obstante, Murcott considera la obra de Lévi-Strauss como el mayor esfuerzo explicativo de los aspectos simbólicos de la cultura, que nunca dejarán de interesar a los investigadores. Así, la aportación levistrosiana es detectable, por ejemplo, en el propio Fischler.

En cambio, para el estructuralismo de Mary Douglas, la alimentación debería ser un código que manifiesta relaciones sociales, y enfatiza de nuevo el carácter expresivo de las actividades asociadas con el comer. Según Goody, incluso si se hablara de metonimia² en lugar de metáfora³ para explicar las relaciones y la estructura social que traducen los actos alimentarios de los individuos, este cambio no aportaría ninguna explicación auténtica al análisis del hecho alimentario. Esta orientación no daría frutos porque limita la investigación de las relaciones y la estructura social a una abstracción denominada *sistema cultural*. Murcott

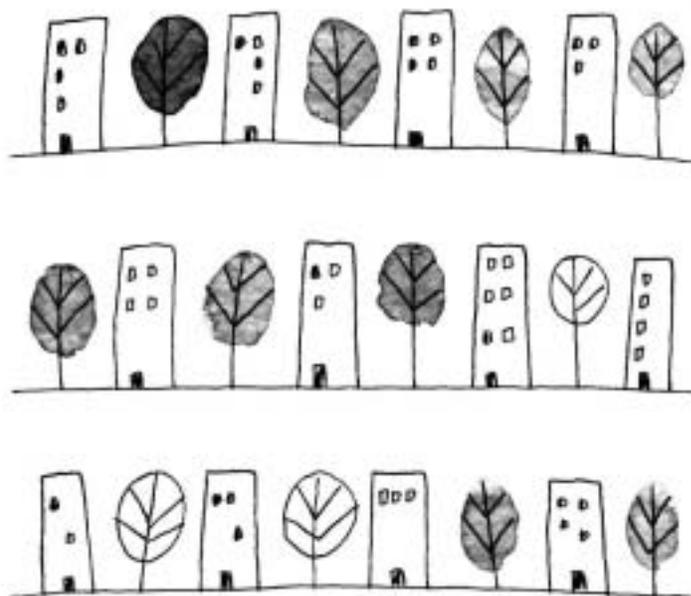
¹ Entiéndase por comensalidad la sociabilidad que se establece en torno a la mesa de los alimentos en los distintos episodios de consumo en la vida cotidiana. Puede medirse mediante los promedios del número de personas que consumieron alimentos en cada tiempo de comida entre el número de miembros del núcleo doméstico (Nota del traductor).

² Figura retórica que consiste en significar algo con el nombre de otra cosa, ligada a ella por una relación de causa a efecto, de continente a contenido, etcétera. Definición dada por el *Diccionario del español usual en México*, El Colegio de México, México, 1996 (N. del T.).

³ Figura retórica que consiste en referirse a cierto objeto, acción o relación, con palabras cuyo significado, de acuerdo con la tradición, designa objetos, acciones o relaciones diferentes, pero con los que guarda un parecido o cierto paralelismo. *Ibidem* (N. del T.).

señala al respecto que Douglas descubre el principio cardinal del enfoque que es preciso tomar hacia el análisis de los hechos alimentarios: nada más podemos hacerlo vinculándolos hacia el contexto en que ocurren, el contexto cultural. De la misma manera que definía aquello que es sucio en una cultura como *materia fuera de su lugar*, Douglas destaca que nosotros clasificamos conjuntamente a los perros y a los vagabundos que merodean comida entre los desechos como órdenes más bajos, porque, entre otras cosas, ambos comen los desechos. Este énfasis en la consideración del contexto conduce a Douglas a ser la única entre los clásicos que deriva de su indagación una advertencia dirigida a los profesionales de la salud. Ahora bien, esta autonomía de lo *cultural*, voluntariamente objetivado por expresiones como “descifrar el código alimentario” se reconoce también, según Goody, en la obra de Sahlins (1997). Ésta se endereza contra toda explicación basada en la interacción entre fenómenos socioculturales y materiales, de orden biológico, histórico y económico, en una línea un tanto unidireccional, como los planteamientos de Harris (1991), sin llegar a su determinismo extremo: para Sahlins, el sistema cultural tiene su propia lógica cultural.

Los materialistas, clasificados así por Murcott, acusan a los estructuralistas (idealistas) de hacer caso omiso de los factores no simbólicos que es preciso descubrir en la comprensión de los hábitos alimentarios de los humanos. El caso extremo sería ejemplificado por Harris, quien estima que la selección de alimentos por parte de las sociedades humanas se realiza según el criterio de lo que “es bueno para comer” y no de lo que “es bueno para pensar”. Así lo expone Harris en una respuesta irónica a Lévi-Strauss. Argumenta que un repaso a las preferencias alimentarias culturales indicaría que aquello que es considerado bueno para comer tiene generalmente una cualidad superior a aquello que se evita. Factores económicos y ecológicos intervendrían en las selecciones, y en la lucha entre costos y beneficios de la decisión final. Los intereses socioeconómicos contrapuestos explicarían que de las selecciones no siempre se derivan beneficios nutricionales. O, más simplemente, según lo interpreta Murcott, los padres que acceden a comprar dulces a sus hijos tendrían un beneficio si se comportaran de una manera contraria a la dietética: la paz doméstica. Ahora bien, ¿es preciso pensar que todo el proceso señalado ocurre en un nivel inconsciente que configura las selecciones dramáticas de los sistemas socioculturales en lo referente a la alimentación? En cualquier



caso, y aparte de las contradicciones que contienen, no se trata de juzgar como falsos los postulados de Harris, sino que no se puede saber si lo son o no.

Otras orientaciones materialistas estarían representadas precisamente en el propio Goody y en Mintz. Este último se basa en la preferencia biológica de la especie humana por el azúcar para puntualizar sus efectos transformadores en la dinámica producción/consumo, pero intenta vincular las esferas simbólica y material del comer, haciendo intervenir el poder como un elemento explicativo en aquella dinámica. Pienso, como Murcott, que Mintz parece indicar que los significados son una consecuencia de la actividad, que el pragmatismo precede al simbolismo, pero que el desarrollo de este último es analizable en términos estructurales.

Ahora bien, ¿cuál es la perspectiva que es preciso adoptar a la hora de encauzar una investigación sobre la cultura alimentaria? Para Murcott, todos los autores prestan una atención secundaria a ciertos aspectos centrales en la configuración de los comportamientos alimentarios, como el tiempo y el trabajo, el género y el ciclo vital. Según ella, la cuestión pendiente en los próximos estudios sobre el comportamiento alimentario es cómo investigar la forma en que el simbolismo es congruente con la actividad.

En la misma línea, Goody advierte que todas las orientaciones no se habrían de entender en términos de incompatibilidad sino de complementariedad posible, por lo menos en cuanto a los intereses explicativos. Esto refleja aquel *aparadigmatismo*⁴ postulado para las ciencias sociales: el interés por la significación no

⁴ Falta de modelos a imitar (N. del T.).

habría de excluir el interés por el rol social de la alimentación. Goody, como Murcott, atribuye a todas las orientaciones teóricas un error común en la marginalidad concedida a la variable tiempo:

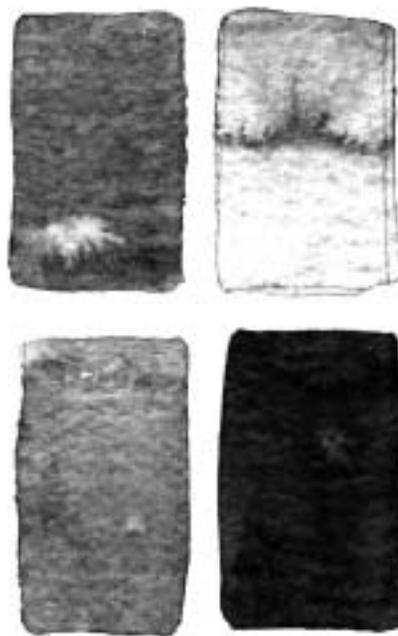
Cuando los antropólogos hablan de cultura en materia de alimentación, se trata generalmente de una clase de estructura normativa permanente que, para retomar la fórmula empleada en una obra reciente sobre este tema, absorbe o rechaza los elementos traídos del extranjero en función de su compatibilidad estilística o estructural.

Goody destaca una suposición que considera tan falsa como aceptada sobre la configuración de una cultura alimentaria, según la cual sólo cambia la superficie, pero existe una continuidad a nivel subyacente. En contraste, para él, cuanto más periférico es un rasgo más posibilidades tiene de sobrevivir, en virtud de su autonomía del núcleo central de los sistemas alimentarios. Pienso que, por el momento, la cuestión nada más se puede resolver por medio de la verificación de estas hipótesis, que todavía no se han probado verdaderamente.

La segunda gran generalización teórica aceptada es un complemento de la primera, ya que sitúa las contradicciones y los conflictos en la superficie, más en la periferia que en el centro. Las contradicciones entre el sistema social y el sistema cultural –que se tienden a conceptualizar como intemporales– pueden engendrar un conflicto. Y éste puede ocasionar un cambio, pero los cambios en la cultura alimentaria pueden ser de origen externo por la introducción de otros ingredientes, de otras técnicas y de otros usos. Solamente es necesario recordar la gran transformación culinaria de Europa posterior a 1492. Toda la historia social de la alimentación se opone a las concepciones intemporales y a las explicaciones localistas que refuerzan todavía más las primeras.

La orientación distintiva de Goody se basa en el análisis de la alimentación en cuanto a los sistemas diferenciados de grupos domésticos y de clases sociales. Por su relación con la producción de bienes materiales, el estudio de la cocina se ha de vincular con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica; es decir, con el sistema de estratificación social y con la división sexual del trabajo. Y aquí este autor recupera la orientación de Malinowski en el sentido de que la alimentación y la sexualidad son dos manifestaciones de las actividades humanas más fundamentales: la producción y la reproducción, mismas que han de aparecer ligadas en algún sentido y medida.

De nueva cuenta, la cuestión esencial es, muy claramente, la transformación sociocultural de aquellas



necesidades universales básicas. En un texto tan antiguo como el de Baudrillard (1969), ya se planteaba el requisito teórico de dismantlar con urgencia conceptos como *objeto*, *consumo*, *necesidades o aspiraciones*, con el fin de llegar a una verdadera construcción teórica de las evidencias de la vida cotidiana; y se hacía referencia explícita a determinados antropólogos que habían centrado su estudio en el comer. En su propuesta de descubrir la lógica social inconsciente de la ideología del consumo, Baudrillard oponía, por ejemplo, la indisociabilidad de los objetos hacia las relaciones sociales que los hacían circular, defendiendo además una noción de valor de cambio simbólico y de valor/signo en los objetos previos a ser transferidos, contra el valor de uso y de cambio económicos. Las cuatro nociones aludirían a cuatro lógicas diversas: instrumental o práctica, de equivalencia, de ambivalencia y de diferencia (valor/signo), de las cuales es la última la que definiría el cambio específico del consumo. Es la lógica de las significaciones la que establece los objetos, por ejemplo, los alimentos. En concreto, las nociones que especifican a los alimentos como objetos y como necesidades no serían válidas, porque: "...a través de la legitimidad falseada de las necesidades y de las satisfacciones, se rechaza toda la cuestión de la finalidad social y política de la productividad" (Baudrillard, 1969: 48).

Entonces, la aparente interdisciplinariedad no sería otra cosa, según Baudrillard, que el recurso explicativo del que cuestiona la propia capacidad teórica de una disciplina:

...ciertas encuestas hacen parecer en las categorías inferiores un consumo de carne anormal: demasiado alto o demasiado bajo. Mientras se está en la media se permanece en la racionalidad, fuera de ésta se recurre a lo psicológico, necesidad de prestigio, super o subconsumo ostentatorio. ¡Lo social o lo psicológico se definen como lo económicamente patológico! (Baudrillard, 1969: 50).

Como contrapartida a esos análisis, Baudrillard también ataca a aquellos que califica de psicologistas y culturalistas, los cuales evalúan las necesidades como funciones de la historia y la cultura de cada sociedad. La cultura, por ejemplo, tendería a ser una segunda naturaleza que se intentaría explicar con los mismos rasgos usados para definirla tautológicamente. En estas orientaciones, según Baudrillard, el rol tiene la misma función en la relación del sujeto hacia las normas, que la necesidad en la relación del sujeto hacia los objetos. Tanto el rol como la necesidad exhiben a menudo una multicausalidad contradictoria: para explicar el consumo de un alimento, por ejemplo, intervienen razonamientos sobre la necesidad de prestigio y de distinción, a la vez que sobre la necesidad de ajustarse al modelo. Por lo tanto, ¿cómo se jerarquizan unos y otros?, ¿cuál es más determinante? Hablar de interacción continua no sería, obviamente, una solución. Ahora bien, a pesar de los resultados poco alentadores que proporcionan estos enfoques, Baudrillard les reconoce el mérito de defender el análisis de la lógica social de las orientaciones radicales que utilizan como medida unidades computables (según Baudrillard, de la economía; a mi parecer, también de la nutrición).

Pero el principio de análisis habría de situarse en las estructuras inconscientes que ordenan la producción social de las diferencias. Un consumo no existe por una necesidad objetiva de consumir, en un sistema de cambio existe producción social de un material diferenciado, de un código de significaciones y de valores estatuidos y “la funcionalidad de los bienes y de las necesidades individuales se ajusta después; racionaliza y al mismo tiempo rechaza estos mecanismos estructurales fundamentales” (Baudrillard, 1969: 55).

La lógica del cambio de signos, la producción social de las diferencias, es la urgencia de producir en primer término el sentido de relación. Baudrillard se apoya en Veblen para ilustrar y defender la paradoja del valor: el que paga caro para no tomar nada, la privación es un lujo (¡el lujo de las industrias de comida light!), toda la sofisticación del consumo... Detrás de estas finalidades siempre actúa una lógica de la diferencia, rechazada conscientemente porque desmentiría la finalidad ideal de todas las conductas. Desde esta perspectiva, nada

más se puede producir una teoría del concepto ideológico de las necesidades. Las necesidades primarias llegan a ser un mito.

En el estudio de la alimentación humana, pues, nos tendríamos que alejar tanto de la versión espiritualista que concibe una separación entre necesidades primarias y secundarias en términos de la oposición animalidad/inmaterialidad como ámbitos autónomos, como de la versión racionalista que concibe aquella separación en términos de objetividad/subjetividad, respectivamente. Disponemos de suficiente evidencia etnográfica como para sostener que los límites de la supervivencia humana son siempre determinados desde una argumentación no reductible a la biología. De hecho, Murcott clasificaba los puntos de partida de un análisis sobre la alimentación en los siguientes acuerdos:

- 1) Los seres humanos son omnívoros
- 2) No comen todo aquello disponible y que es potencialmente nutritivo
- 3) Esto es sólo parcialmente explicable en términos de la biología
- 4) Debe haber una base cultural para la selección que realizan las sociedades y los individuos.

Ahora bien, para Baudrillard lo esencial en esa selección de alimentos sería determinado por las exigencias del sistema sociopolítico: en una fase económica de acumulación ocurre aquello que es estrictamente capaz de asegurar la reproducción de la fuerza de trabajo. Las posibilidades de satisfacer las necesidades alimentarias definidas culturalmente consisten en que sean básicas también para la reproducción del sistema productivo. Pero, a diferencia de Marx, Baudrillard no distingue al modo de producción capitalista como la mejor ilustración de su argumento: detalla situaciones similares en todas las culturas precapitalistas.

Por lo tanto, las actividades relacionadas con la alimentación se deberían estudiar siempre en relación con alguna de las fases que propone Goody (1995), pero poner énfasis en una de ellas, no sería legítimo si se desentiende del resto. Goody establece una división de todas las actividades alimentarias en cinco grandes fases que comportan operaciones básicas y lugares asociados. En primer lugar, la fase productiva (técnicas de producción y organizaciones de trabajo); su operación básica es cultivar y se efectúa en una explotación agrícola. En segundo lugar, la distribución, fase más política que muestra las relaciones y tensiones entre los grupos, cuya operación básica es el almacenamiento y la repartición; se realiza en la comunidad o el mercado. En tercer lugar está la preparación (donde es más palpable la división y la estratificación sexual del

trabajo), su operación básica es cocinar y se lleva a cabo en el espacio culinario. En cuarto lugar se sitúa el consumo; aquí se revelan la diferenciación y la identidad del grupo; la operación básica es comer y tiene lugar en la mesa, concebida ésta en su sentido más amplio. En último lugar, existe la fase de evacuación de los desechos, cuyas operaciones básicas son defecar y orinar, y que se realizan en el excusado.

Bibliografía⁵

- AINSWORTH HARRISON, G., ET AL.
1988 *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Serbal-UNESCO, Madrid.
- ARENS, W.
1979 *The man eating myth*, Oxford University Press, Nueva York.
- ARNOTT, M., ED.
1975 *Gastronomy: the Anthropology of Food and Food Habits*, Mouton Publishers, París.
- AYMEZ, P.
1979 "Psychopathologie de l'alimentation quotidienne", en *Communications*, núm. 31, París.
- BANTON, M., COMP.
1980 *Antropología social de las sociedades complejas*, Alianza Universidad, Madrid.
- BARTHES, R.
1975 "Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", en Foster y Foster, eds., *European Diet form Pre-industrial to Modern Times*, Harper Torchbooks, Nueva York.
- BAUDRILLARD, J.
1969 *La génesis ideológica de las necesidades*, Cuadernos Anagrama, núm. 140, Barcelona.
- BEIDLER, L. E.
1975 *Sweetness issues and uncertainties*, Washington Academy Forum, National Academy of Sciences, Washington.
- BRYANT, C., ET AL.
1985 *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*, West Publishing Co., Nueva York.
- BUCHANAN, A.
1982 *Food, Poverty, Power*, Russell Press, EUA.
- CALVO, M.
1980 "De la contribution actuelle des sciences sociales a la connaissance de l'alimentation", en *Ethnology Française*, vol. x, núm. 3, París.
1982 "Migration et alimentation", en *Social Science Information*, vol. 21, núm. 3, París.
- CANESQUI, A. M.
1987 "Antropología y Alimentación", ponencia presentada al Congr s de Ciencas de l'Alimentació, Heidelberg.
- CARRASCO, S.
1986 *Una aproximación a la antropología de la alimentación: Higienismo y alimentación obrera en Sabadell hacia el cambio de siglo*, tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Barcelona, Bellaterra.
- 1990 "Etnología y folklore y aplicaciones en el estudio socioantropológico de la alimentación", en *Actas del V Congreso de Antropología del Estado Español*, Granada (en prensa).
- 1991 *Antropologia i alimentació. Un estudi d'enculturaci  alimentaria a la Catalunya urbana*, tesis doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona, Bellaterra.
- CENTILIVRES, P., Y CHRISTINAT, J. L., EDS.
1985 *Identité alimentaire et alterit  culturelle*, Institut d' Ethnologie-Faculté des Lettres, Neuchatel.
- CHIVA, M., Y C. FISCHLER
1986 "Comment apprend-on a manger?", en *Lieux de l'enfance*, 6-7, París.
- COMBRIS, P.
1977 "Incidente des relations producteurs, distributeurs, consommateurs sur le comportement alimentaire humain", en *Carnet*, n m. 2, INRA, Mar , Paris.
- DOUGLAS, M.
1973 *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, Siglo XXI editores, Madrid.
1974 "Deciphering a meal", en D. Geertz, ed., *Myth, Symbol and Culture*, Norton Publ., Nueva York.
1984 "Fundamental issues in food problems", en *Current Anthropology*, vol. 25, núm. 4, agosto-octubre.
- DOUGLAS, M., Y J. GROSS
1980 "Food and culture: measuring the intricacy of rule systems", en *Social Science Information*, vol. 19, núm. 9, Paris.
- DOUGLAS, M., Y B. ISHERWOOD
1990 *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*, Grijalbo-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Los Noventa), México.
- FAO
1985 *The fifth world survey*.
- FENTON, A., Y T. M. OWEN
1981 *Food in perspective. Proceedings of the third International Edimburg Conference on Ethnological Food Research*, John Donald Pub.
- FIELDHOUSE, P.
1986 *Food and Nutrition: Customs and Culture*, Methuen Inc., Nueva York.
- FISCHLER, C.
1979 "Gastro-nomie et Gastro-anomie", en *Communications*, n m. 31, Paris.
1980 "Food habits, social change and the nature/cultura dilemma", en *Social Science Information*, vol. 19, n m. 6, Paris.
1981 "Food preferences, nutritional wisdom and socio-cultural preferences", en Walcher y Kretchmen, eds., *Food, nutrition and evolution: food as an environmental factor in the genesis of human variability*, Masson Publ., Nueva York.
1995 *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama (colección Argumentos, núm. 168), Barcelona.
- FITZGERALD, TH.
1977 "Anthropological Approaches to the Study of Food Habits: Some Methodological Issues", en Th. Fitzgerald, ed., *Nutrition and Anthropology in Action*, Van Gorcum Pub., Amsterdam.

⁵ Respet  la abundante bibliografía original del artículo, con una sola salvedad: en unos cuantos casos preferi la edición disponible en lengua castellana.

- FLANDRIN, J. L.
1989 "Le lent cheminement de l'innovation alimentaire", en *Nourritures*, Revue Autrement (serie Mutations, núm. 108), París.
- FOSTER, G.
1969 *Antropología aplicada*, Fondo de Cultura Económica, México.
- FREEDMAN, R.
1974 "Nutrition and Anthropology: Each can help the other", en *Community Nutrition Institute Newsletter*, núm. 4, Nueva York.
- GARINE, I., DE
1972 "The socio-cultural aspects of nutrition", en *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 1.
1974 *Alimentation et cultura. Cahier ronéotype*, IEDES, París.
1984 "De la perception de la malnutrition", en *Information sur les sciences sociales*, París.
- GOODY, J.
1989 "Identité culturelle et cuisine internationale", en *Nourritures*, Revue Autrement (serie Mutations, núm. 108), París.
1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona [original en inglés, 1982].
- GRIGNON, C. Y CH.
1980 "Styles alimentaires et goûts populaires", en *Revue Française de Sociologie*, núm. 21, CNRS, París.
- HARRIS, M.
1982 *El materialismo cultural*, Alianza Editorial (colección Alianza Universidad, núm. 324), Madrid.
1983 *Caníbales y reyes*, Argos Vergara, Barcelona.
1991 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Alianza Editorial-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- HERCBERG, S., DUPIN, H., ET AL.
1988 *Nutrición y salud pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, Editorial CEA, Madrid.
- HERPIN, N.
1980 "Comportements alimentaires et contraintes sur l'emploi du temps", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 21, CNRS, París.
- JEROME, N.
1975 "On determining Food Patterns of Urbans Dwellers in Contemporary United States Society", en Marget L. Arnott, ed., *Gastronomy: the Anthropology of Food and Food Habits*, Mouton Publishers, París.
1979 "Changing nutritional styles within the context of the modern family", en Hymovich y Barnard, eds., *Family Health Care*, McGraw-Hill, Nueva York.
- KHARE, R.
1982 "Food as nutritional and culture: notes towards an anthropological methodology", en *Social Science Information*, París.
- LAPPE, F. M., Y J. COLLINS
1986 *World Hunger: 12 Myths*, Grove Press, Nueva York.
- LEVENSTEIN, H.
1988 "Nutrition and politics: government attempts to change the diets of Americans, 1890-1945", en M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, vol. 2, John Libbery Eurotext, París.
- LÉVI-STRAUSS, C.
1966 *Le triangle culinaire*, L'Arc, París.
1968 *Mitológicas, I: lo crudo y lo cocido*, Fondo de Cultura Económica, México.
1972 *Mitológicas, II: de la miel a las cenizas*, Fondo de Cultura Económica, México.
- LIPPS, BIRCH, L.
1988 "Young children's food acceptance patterns: the role of experience", en M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, vol. 2, John Libbery Eurotext, París.
- MARTIN-HENNEBERG, C., Y J. SALAS
1987 *Evolución del consumo nutricional en España en los últimos 25 años*, Med. Clínica, Barcelona.
- MEAD, M.
1971 "Contextos culturales de las pautas de nutrición", en M. Mead, *La antropología y el mundo contemporáneo*, Editorial Siglo xx, Buenos Aires.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
1987 *Análisis estructural de la dieta alimentaria* (Panel de consumo alimentario en el Hogar), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
1988 *Consumo Alimentario en España*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 2 vols.
- MINTZ, S.
1996 *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI editores, México.
- MONTGOMERY, E., Y J. BENNET
1979 "Anthropological Studies on Food and Nutrition: The 40's and the 70's", en Goldsmith, ed., *The Uses of Anthropology*.
- MURCOTT, ANNE, ED.
1983 *The Sociology of food and Eating*, Aldershot Gower, Nueva York.
- MURCOTT, ANNE
1986 "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating", en *World Review of Nutrition and Diet*, Karger, Basel.
- PELTO, G. H.
1988 "Tendencias de la investigación en antropología nutricional", en G. Ainsworth y otros, *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Serbal-Unesco, París.
- ROZIN, P.
1988 "The nature and origin of food likes and dislikes in humans", en M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, vol. 2, John Libbery Eurotext, París.
- SAHLINS, MARSHALL
1997 *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, Gedisa, Barcelona [original en inglés, 1976].
- VON BERTALANFFY, L.
1976 *Teoría general de los sistemas*, Fondo de Cultura Económica, Madrid.