



Polisemias de la alimentación

**Salud, desperdicio, hambre
y patrimonio**

Observatorio de la Alimentación
ODELA

Índice

Introducción	
<i>Observatorio de la Alimentación (ODELA)</i>	II
Hambre en la abundancia	
<i>Jesús Contreras, Ursula Verthein</i>	17
Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología	
<i>Jordi Gascón</i>	33
Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica	
<i>Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Claudia Juzwiak,</i> <i>Araceli Muñoz, Cristina Larrea-Killinger</i>	53
Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas	
<i>Joan Ribas Serra, Margalida Mulet Pascual</i>	77
Sobre los autores	97

Introducción

Observatorio de la Alimentación (ODELA)

El Observatorio de la Alimentación (ODELA) es un equipo de investigación interdisciplinario, integrado por investigadoras e investigadores interesados en el análisis y la comprensión de los comportamientos alimentarios desde una perspectiva histórica, social, económica y cultural. Desde 1996, el ODELA tiene el reconocimiento del Grup de Recerca de Qualitat otorgado por la Direcció General de Recerca de la Generalitat de Catalunya. La tarea investigadora del Observatorio se ha centrado en el estudio de los comportamientos alimentarios y sus transformaciones en el decurso de la historia y en la actualidad. Su objetivo principal consiste en describir e interpretar la variedad de estos comportamientos, así como las diferentes razones y motivaciones que los explican y que, al mismo tiempo, pueden permitir prever las tendencias de la alimentación a corto y medio plazo.

Desde 1994, año de la constitución del Grupo de Estudios Alimentarios, posteriormente Observatorio de la Alimentación (ODELA), se han realizado numerosas investigaciones centradas en las prácticas alimentarias en general y, más particularmente, en todas las fases de la cadena alimentaria (producción, distribución y consumo, y también el reciclaje) tanto del presente como de pretéritos períodos históricos. Algunos de estos trabajos se han llevado a cabo por iniciativa propia. Otros, respondiendo a convocatorias nacionales e internacionales. Y en ocasiones, también, por encargo de organismos públicos de diferentes Administraciones (autonómicas, estatales y europea) y de fundaciones y empresas privadas.

Las líneas de investigación desarrolladas hasta el momento abarcan múltiples y diversos aspectos de la alimentación. Algunas de es-

tas líneas han tenido continuidad; otras, un carácter circunstancial o puntual, ceñidas a problemáticas inmediatas. Entre las primeras, podemos citar las relativas a la descripción y el análisis de las transformaciones en los contextos socioeconómicos y su repercusión en la evolución de los modos de vida y, consecuentemente, en las culturas y los comportamientos alimentarios.

El ámbito territorial de las investigaciones históricas desarrolladas por el ODELA ha sido principalmente el Mediterráneo occidental, y el arco cronológico se extiende entre el siglo x y el xx. Entre estas investigaciones sobresale el estudio de los sistemas alimentarios creados por las sociedades mediterráneas, el aprovisionamiento alimentario de las ciudades, las crisis de subsistencia o las relaciones entre alimentación y creencias. En concreto, los temas más analizados han sido los sistemas alimentarios y la estructura social en el Mediterráneo medieval, las relaciones entre la alimentación y el ascetismo en Occidente, y las hambrunas y mortalidades en la Edad Media.

Contemporáneamente, la mundialización de la economía ha extendido el repertorio de los alimentos disponibles. La globalización de los intercambios culturales ha contribuido a profundos cambios en las culturas alimentarias, y en los hábitos, preferencias y repertorios culinarios. Se han desarrollado fusiones gastronómicas. Asimismo, con el aumento de la importancia de las industrias agroalimentarias, la urbanización y los cambios en las estructuras y el tamaño de las familias, los contenidos de la alimentación se han modificado radicalmente. Hoy los alimentos tienen una doble cara: por una parte, se «artificializan»; pero, por otra, se reclama que conserven un estatus «natural», que el consumidor considera un nexo tangible con la naturaleza.

Las relaciones, complejas, entre alimentación, salud y cultura ha sido una línea recurrente en las investigaciones antropológicas del ODELA. La salud constituye una de las preocupaciones fundamentales de nuestra sociedad y una motivación muy importante en las

decisiones del consumo alimentario. La salud, sin embargo, es solo uno de los diversos condicionantes de la alimentación. En efecto, las comidas que se ingieren no son tanto producto de las recomendaciones dietéticas como de los constreñimientos que se derivan de la cotidianidad y de la diversidad de objetivos, a veces contradictorios, que persiguen los consumidores. El resultado de todo ello es que a menudo no hay correspondencia entre las recomendaciones nutricionales o la conceptualización que los consumidores hacen de «dieta saludable» y las prácticas alimentarias. Las investigaciones del ODELA aseveran que para incidir en una mejora saludable de la alimentación es necesario conocer las causas y consecuencias de nuestros mudables hábitos alimentarios. Y es que las prácticas nocivas para la salud han de considerarse, también, como elementos constitutivos de la vida cultural, determinados por factores socioculturales. En este sentido se ha estudiado, por ejemplo, los efectos de la escolaridad precoz y de su prolongación, de la presión del entorno, de las conductas adoptadas para hacer frente a las situaciones vitales, del apoyo social y de las condiciones ambientales, de los estilos de vida y de las posibilidades y las imposibilidades de cambiar la conducta. Y todo ello porque las exigencias cotidianas no permiten el régimen o estilo de vida más conveniente para la salud; para cambiar de dieta es necesario, en muchos casos, cambiar de vida, y esto no es siempre fácil, incluso cuando amenaza la enfermedad. Para incidir positivamente sobre la salud es importante averiguar por qué las personas, a pesar de que conocen las consecuencias, tienen hábitos peligrosos para la salud.

También como consecuencia de la globalización y de la industrialización alimentaria se han creado nuevas tecnologías. Constantemente surgen nuevos productos alimentarios, hasta el punto de que la producción alimentaria se ha distanciado del ecosistema. Este alejamiento es percibido negativamente por la ciudadanía. Se repite con frecuencia que «no sabemos lo que comemos». Asimismo, como resultado de la preocupación por la salud y la seguridad alimentaria,

se oye mucho decir «¿qué podemos comer sin miedo?». Resulta curioso que el miedo o la desconfianza aumenten en función del desconocimiento de aquello que se come. Las diversas «crisis alimentarias» han puesto de manifiesto que, a medida que se incrementa la ignorancia del funcionamiento de la cadena alimentaria, el consumidor busca *identificar* lo que come. Las respuestas a esta necesidad han sido diversas, en función de los sectores implicados o de los diferentes objetivos perseguidos: marcas (de producción o de distribución), sellos de garantía «bio», denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, etiquetas de calidad, consejos reguladores, trazabilidad, productos «de la tierra», proximidad o kilómetro cero, etc.

La globalización comporta el incremento de los movimientos de personas (turismo, migraciones), de alimentos (importaciones y exportaciones generalizadas), de cocinas (cocinas étnicas) y de ideas en relación con la comida (gastronomización, nutricionalización, etnización, cocinas-fusión, sostenibilidad, patrimonialización, etc.). Esta movilidad se refleja en una relación cada vez más estrecha entre alimentación y fenómeno turístico, de tal manera que el turismo está contribuyendo a la patrimonialización de los productos alimentarios y de los paisajes agrarios que la Revolución Verde amenazó con la extinción. La patrimonialización de las tradiciones alimentarias pone al día recursos alimentarios que recuperan un cierto arraigo cultural. También ha creado las condiciones para poner en marcha estrategias de desarrollo local, en las que participan restauradores, hoteleros, artesanos y todos los actores del sector agrario. Esto transforma las percepciones de la sociedad moderna sobre su alimentación, y a su vez impulsa la reestructuración de la demanda turística y alimentaria.

Estas son algunas de las líneas desarrolladas por el ODELA a lo largo de un cuarto de siglo, y el presente libro recoge una muestra. El primero de los artículos, «Hambre en la abundancia», refleja una cruel paradoja que azota a nuestro planeta, sobre todo si se tiene en cuenta que la abundancia no contribuye a generalizar la accesibili-

dad alimentaria, sino a desperdiciar miles de toneladas de alimentos en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Esto es lo que pone de manifiesto el segundo de los artículos, «Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología». El capítulo «Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica» ilustra una de las líneas de investigación más recurrentes del ODELA. El texto destaca la estrecha y compleja relación entre alimentación y salud, así como el importante proceso de medicalización de la alimentación en nuestra sociedad, y lo contextualiza histórica, social y culturalmente. Por último, el análisis de otro fenómeno globalizado, la patrimonialización alimentaria y sus relaciones con el turismo, se aborda en el capítulo «Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas».

Hambre en la abundancia

Jesús Contreras
Ursula Verthein

Si producimos alimentos suficientes para saciar a todo el planeta, ¿por qué millones de personas no tienen qué comer? Reflexiones a partir del concepto de soberanía alimentaria.

Una noticia divulgada por el diario español *El País*, el 1 de febrero de 2017, afirmaba que, según un estudio publicado por *The Lancet*,¹ «La pobreza acorta la vida más que la obesidad, el alcohol y la hipertensión». El estudio critica a la Organización Mundial de la Salud por no incluir la desigualdad como factor de riesgo que hay que combatir en sus recomendaciones sobre la salud de los individuos. Así, afirma que «la pobreza acorta la vida casi tanto como el sedentarismo y mucho más que la obesidad, la hipertensión y el consumo excesivo de alcohol». El nivel socioeconómico es, pues, «uno de los indicadores más fuertes de la morbilidad y mortalidad prematura en todo el mundo».

Aunque la noticia sea reciente, las consecuencias de las situaciones económicas de precariedad han marcado siempre la vida de las personas y el hambre ha sido una compañera fiel de la humanidad a lo largo de toda la historia. Y el miedo a no tener qué comer, uno de los mayores agentes transformadores.

Massimo Montanari inicia su libro *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (1993) narrando un episodio en relación con el hambre y la precariedad en el siglo v:

1 Revista médica británica. Disponible en: <http://thelancet.com>.

En estos tiempos de desgracias y de miserias no nos está permitido perseguir la fama poética, ya que debemos ocuparnos del hambre de nuestras casas.² Así se lamenta Fabio Fulgencio a finales del siglo v. [...]. Los años que escribe Fulgencio son realmente difíciles tanto para la vida de los individuos como para las instituciones públicas. El desmoronamiento del imperio de Roma y la penosa emergencia, de sus rutinas, de nuevas realidades políticas y administrativas; la mezcla turbulenta de pueblos y culturas; la crisis de las estructuras productivas, que ya había comenzado en el siglo iii con la decadencia de la agricultura, la despoblación de los campos y el debilitamiento del papel distributivo de las ciudades; las frecuencias de guerras y saqueos; las epidemias que regularmente suceden a las carestías, la peste que hace estragos..., ¿no es todo ello suficiente para reconocer un estado de emergencia?

Tal vez no. Porque un estado de emergencia puede durar unos meses, unos años, como mucho unos decenios. Pero no varios siglos, como se considera que duró «la época difícil» de Europa (Montanari, 1993: 13).

En función de estas consideraciones, cabe reflexionar sobre qué es el hambre y cuáles son las causas y consecuencias de su existencia. El objetivo de este artículo es, por consiguiente, discutir estas cuestiones a partir de las contribuciones del concepto de *soberanía alimentaria*.³

En primer lugar, pues, el hambre es un fenómeno fisiológico. Un estado del sistema nervioso central generalmente asociado a una sensación compleja reconocida como «necesidad de comer». Esta con-

2 El autor cita a Fulgencio, *Mitologías*, I; cf. Novati (1899), p. 114.

3 La soberanía alimentaria aborda la garantía del acceso a la alimentación equilibrada, suficiente y sana desde la perspectiva de los derechos humanos. Por lo tanto, considera que los productores y los consumidores deben tener el derecho de controlar todos los procesos relacionados con su propia alimentación. En este sentido, todos los grupos humanos o sociedades deben poder definir sus propias políticas y prácticas alimentarias, que consecuentemente estarían de acuerdo con sus especificidades sociales, económicas, culturales, históricas y ambientales.

dición, en la cual los alimentos son deseados, desaparece tan pronto como estos se consumen. Es cuando se alcanza la saciedad, o la ausencia de hambre. Alimento es una categoría genérica, pero las necesidades humanas, desde el punto de vista nutricional, pueden ser muy específicas. Además del aire y del agua, debemos ingerir una variedad de sustancias: hidratos de carbono convertibles en glucosa, grasas que contengan ácido linoleico, diez aminoácidos que constituyen los componentes fundamentales de las proteínas, quince minerales, treinta vitaminas y fibras no digeribles que ayudan a limpiar el intestino. Estas necesidades nutricionales comunes a todos pueden, sin embargo, ser satisfechas de diversas formas. Una amplia variedad de combinaciones y patrones, utilizando miles de alimentos diferentes, es capaz de proporcionar el mismo objetivo principal: la supervivencia.

El hambre por falta o escasez de comida puede ocurrir por distintas razones. Las exógenas son aquellas relativas a las condiciones ecológico-climáticas propias de una región o desastres naturales como inundaciones, sequías y plagas. Las endógenas están relacionadas con desigualdades estructurales y sociales, regímenes políticos, conflictos étnicos, guerras, falta de infraestructuras, aumento de los precios...

Las causas exógenas nos remiten a las dimensiones ecológicas y tecnológicas del hambre y de la abundancia. El ser humano hace frente a las variaciones climáticas como si la historia hubiera sido siempre una sucesión de buenas y malas cosechas. Dejar de ser rehén de estas circunstancias ha sido siempre un gran anhelo de la humanidad. De ahí vinieron el control del fuego, la domesticación de las plantas y los animales, la invención de la cerámica y de las diferentes formas de conservar o prolongar la vida de los alimentos —como ahumar, secar, fermentar y salar.

Si los cereales, las legumbres y los granos tuvieron históricamente un papel tan importante en las comidas de las clases populares europeas, fue fundamentalmente por su facilidad de conservación.

Si la sal, hasta la difusión de las técnicas modernas de refrigeración, fue tan esencial en los regímenes alimentarios, fue porque conservaba la carne, el pescado y otros alimentos. Cuando los recursos técnicos no eran suficientes y se sufrían «estados de emergencia» debido a una helada o una sequía que estropeaba las cosechas, o por cuenta de enfermedades que diezmaban los animales, la escasez de los alimentos habituales ocasionaba la búsqueda de soluciones de urgencia —como la utilización de hierbas y raíces desconocidas, panes diferentes y carnes de todo tipo—, superando la neofobia propia de los omnívoros.

La prevención del hambre también dio lugar a estrategias de acumulación de alimentos. Para que esto se hiciera posible, fue necesario algún tipo de organización sociopolítica a fin de estimular un esfuerzo de superproducción que iba más allá de las necesidades inmediatas, y que garantizaba la posterior distribución de las provisiones. En numerosas sociedades tradicionales, el almacenamiento de comida para su futuro reparto era una actitud esencial para la estrategia de aquellos que aspiraban a ser considerados «grandes hombres» o «jefes».

El desarrollo de esas instituciones sociopolíticas más estables, de hecho, disminuyó la vulnerabilidad humana frente a los fenómenos naturales. A partir de entonces, las causas del hambre serían sobre todo endógenas. Históricamente, la gestión de las reservas constituyó parte de las responsabilidades de los gobiernos, que la combinaban con políticas de abastecimiento y exportación, racionamiento, asistencia social y regulación de los mercados, y se establecieron, incluso, «precios políticos» para algunos alimentos. El objetivo era garantizar a la población el acceso a un mínimo necesario para la subsistencia, para una vida decente y digna incluso en períodos de escasez. Pero las «revueltas del hambre» a lo largo de la historia muestran que la gestión cotidiana de los ingresos es un desafío permanente entre gobernantes y gobernados. Las protestas populares evidencian, también, un aspecto clave del contrato social que une a toda autoridad política con la sociedad que dirige: el derecho a la subsistencia. Es decir, el acceso al stock de alimentos en cantidad y calidad

suficientes. La incapacidad de garantizar esa condición rompería la legitimidad del poder y justificaría la revuelta del pueblo.

Un ejemplo publicado en *Historia de la alimentación* (Flandrin y Montanari, 2011: 695) nos ayuda a entender este aspecto. En la Francia del siglo XVIII, el Estado interviene en los problemas de abastecimiento de alimentos, que, hasta aquel momento, eran responsabilidad de las autoridades municipales:

[...] en el siglo XVIII, el rey de Francia teme una sublevación popular por falta de pan, así que dispone que se constituyan reservas para frenar la hambruna y dicta diversas leyes en materia de comercialización de los cereales franceses. Tanto en un caso como en otro, parece que las medidas gubernamentales habrían contribuido enormemente a mejorar la situación, aunque no haya sido unánimemente reconocido, ¡como es lógico! Steven L. Kaplan demostró que el hecho de que los comerciantes almacenaran cereales por orden del rey se interpretaba como un intento de monopolio para subir los precios del trigo artificialmente, lo que aumentaba la hambruna de la población, sobre todo teniendo en cuenta que, localmente, esas compras en grandes cantidades encarecían de hecho los precios; esta situación fue llamada «complot del hambre».

Se suele considerar que la Revolución Industrial aplicada a la industria alimentaria permitió, desde finales del siglo XIX y, sobre todo a partir de mediados del siglo XX (después de las guerras mundiales), incrementar la disponibilidad de todo tipo de alimentos, con lo que se redujo de manera importante las situaciones de privación. Sin embargo, Josué de Castro (1972: 208) matizaba esta consideración al tratar de la escasez alimentaria a que estuvieron expuestos los trabajadores post-Revolución Industrial:

Pero si las hambres más agudas ya no se manifestaron más que en las épocas de guerra, la revolución industrial, al provocar grandes concentraciones de proletariado urbano, hizo más difícil la solución del problema del abastecimiento e instauró en Europa un régimen de hambre

crónica. En vastas superficies del continente las grandes masas de población comenzaron a vivir en condiciones alimentarias perpetuamente insuficientes. Si las hambres agudas que asolaron a Europa durante la Edad Media aclaran muchas cosas acerca de la extraña estructura social de ese periodo remoto de la historia, las hambres crónicas a que estuvieron sometidos muchos grupos de población de la Europa contemporánea son igualmente importantes e intervinieron de manera decisiva en el desarrollo de numerosos hechos históricos, sobre todo de orden político de un gran número de guerras y de agitaciones sociales.

De todos modos, pese a los análisis que nos confirman que el hambre ha sido un problema crónico a lo largo de la historia, podríamos considerar que existe también una percepción general aún vigente de que, en la actualidad, en las sociedades desarrolladas, el problema de la escasez alimentaria no es un riesgo. Estos análisis suelen considerar que después de siglos de malnutrición recurrente como consecuencia de una cierta falta de alimentos, hoy, en las sociedades industrializadas, se puede afirmar, salvo excepciones, que todo el mundo come e, incluso, llegamos a hablar de sobreabundancia alimentaria. Por ejemplo, según Fischler:

Para un occidental del siglo xx, la alimentación ya no debería constituir un problema. Viviendo en las sociedades más desarrolladas, ya no corremos el riesgo de la escasez [...] Sabemos bien que el hambre hace estragos, pero lejos, en el Tercer Mundo (Fischler, 1995: 11).

En un fragmento publicado por Gracia (1996: 110), en *Paradojas de la alimentación contemporánea*, define también la cuestión de la sobrealimentación en la modernidad alimentaria. La autora refiere que la sobrealimentación es una de las tendencias predominantes del sistema alimentario en la sociedad contemporánea:

Ciertamente, la industrialización de la alimentación ha facilitado diversos procesos. Por una parte, ha favorecido un mayor acceso a los

productos alimentarios. Hoy en día, en los países industrializados, y tras el incremento del nivel medio de vida de la población respecto a etapas anteriores, se accede con mayor facilidad y frecuencia a alimentos que hace apenas unas décadas eran intocables para la mayoría de los grupos sociales; es el caso de las carnes, las aves, los lácteos o los pescados blancos. La ampliación de las redes distribuidoras y de transporte ha permitido, además, que productos muy variados lleguen a todas partes, incluso a los lugares geográficamente más aislados. Se puede afirmar que hoy, de forma general y a diferencia de otras épocas, es posible comer variado, diferente de un día a otro.

En realidad, sabemos que el hambre y la abundancia son términos antagónicos y complementarios. Se manifiestan de muchas maneras y en muchos grados, porque tanto uno como la otra necesitan ser considerados en los ámbitos fisiológico, ecológico, económico, sociocultural, político, moral e ideológico. Y, también, según el momento histórico en que surgen. Por eso, también decimos que en la modernidad alimentaria la abundancia de comida presenta problemas nuevos y de difícil solución, porque nuestras actitudes y comportamientos todavía están condicionados por una cultura marcada por el miedo al hambre. La abundancia tiene sus propias e imprevistas limitaciones en forma de costumbres alimentarias, pues los mecanismos que inciden sobre el apetito humano son mucho más sensibles que los que acaban con él. Con la abundancia, los problemas de salud cambiaron: de los relacionados con la desnutrición y el raquitismo a aquellos asociados a la sobrealimentación. El sobrepeso se considera un «factor de riesgo», y su reducción es necesaria para prevenir múltiples problemas de salud. Una nueva forma de miedo —a la obesidad— desplaza el miedo atávico al hambre. Las prescripciones de las dietas de épocas pasadas contrastan con las que se hacen en la actualidad. Antiguamente, para tratar la mayoría de las enfermedades se prescribían alimentos «abundantes y suculentos». Hoy, por el contrario, la recomendación es por regímenes siempre restrictivos. El valor moral atribuido a la delgadez es justificado en nombre de la salud.

De todos modos, afirmar que la sobreabundancia de alimentos y la obesidad son un problema para la sociedad contemporánea no significa que la escasez, las desigualdades y el hambre hayan desaparecido. La soberanía alimentaria no se alcanzó definitivamente. Las insuficiencias nutritivas en las dietas de las poblaciones pueden agravarse aunque la producción agrícola aumente más rápidamente que la población. La estructura social, política y económica de una sociedad influye en el aumento de la crisis, de modo que la precarización puede desembocar en el hambre. Sobre esta cuestión, Gracia (1996: III) trata de la «relativa accesibilidad a los alimentos» en la actualidad, al mismo tiempo que cuestiona: «Disponemos de mucha comida sí, pero ¿a qué precio?».

Las desigualdades sociales que se refieren al acceso, la distribución y el consumo de alimentos son sorprendentes. La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2010) afirma que en el mundo hay más de mil millones de personas desnutridas y más de dos mil millones de personas que carecen de vitaminas y minerales esenciales en sus alimentos. Casi seis millones de niños mueren todos los años de malnutrición o enfermedades conexas, lo que podría ser evitado, en la mayoría de los casos, si las políticas públicas asistenciales fuesen eficaces y si la distribución de renta y recursos fuese igualitaria.

La denegación del derecho a la alimentación NO (sic)⁴ es el resultado de la falta de alimentos en el mundo. Podría pensarse que se deniega a las personas el derecho a la alimentación porque no hay suficientes alimentos para todos. No obstante, el mundo produce suficiente cantidad de alimentos para alimentar a toda su población. La causa básica del hambre y la desnutrición no es la falta de alimentos sino la falta de acceso a los alimentos disponibles. Por ejemplo, la pobreza, la exclusión social y la discriminación suelen menoscabar el acceso de las personas

4 Las mayúsculas y cursivas en este fragmento son originales del texto.