

L'antropologia de l'alimentació

Alicia Guidonet

L'edició d'aquesta obra ha comptat amb el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Coordinació editorial: Lluís López

Edició: Jordi Pérez Colomé

Direcció editorial: Lluís Pastor

Disseny del llibre i de la coberta: Natàlia Serrano
La UOC genera aquest llibre amb tecnologia XML/XSL.

Primera edició en llengua catalana: juny 2007

© Alicia Guidonet, del text

© Editorial UOC, d'aquesta edició

Rambla del Poblenou, 156. 08018 Barcelona

www.editorialuoc.com

Impressió: Reinbook

Aquesta obra està subjecta –si no s'indica el contrari– a una llicència Creative Commons de Reconeixement-No Comercial-Sense obra derivada 3.0 Espanya. Poden copiar, distribuir i comunicar públicament, sempre que reconeguen els crèdits de l'obra (autoria, Editorial UOC) de la manera especificada pels autors i l'Editorial que la publica. No poden fer ús comercial ni obra derivada sense el permís de l'Editor i dels autors. La llicència completa es pot consultar a <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.ca>

Què vull saber

Lectora, lector, aquest llibre li interessarà si vostè vol saber:

- Quina importància tenen els aspectes culturals en la nostra alimentació.
- Per què mengem el que mengem.
- Com afecta la mundialització a la nostra alimentació.
- Què vol dir la medicalització de l'alimentació.
- Quan cal parlar de seguretat alimentària.

Índex de continguts

Què vull saber	3
Un fet extremament complex	6
L'ALIMENTACIÓ I ELS ESTUDIS SOCIALS	10
Menjar és més que alimentar-se	10
El sistema culinari	13
El context sociohistòric	18
LA INDUSTRIALITZACIÓ I MUNDIALITZACIÓ DELS ALIMENTS	24
El temps s'escurça i l'espai s'allarga	24
No sabem què mengem!	26
Té algun avantatge?	37
LA MEDICALITZACIÓ	43
El coneixement popular	43
La història de la medicalització	47
Aliments objecte per a cossos objecte	50
El control social	53

Parlem del plaer!	56
QUÈ ÉS LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA	65
Gana i precarietat: com menjar en una guerra civil	72
La compra de productes ecològics	80
SABEM MENJAR?	85
Bibliografia	87

Un fet extremament complex

Aquest llibre parla d'alimentació. Però no ho fa des del punt de vista de la nutrició ni de la dietètica, com tampoc parla sobre la fisiologia humana. Abordarem el tema de l'alimentació des de les ciències socials. L'alimentació és un fet "biopsicosociohistòricocultural", és a dir, un fet extremament complex. I per tal d'entendre aquesta complexitat cal saber que quan ens alimentem intervenen tots aquests factors: biològics, psicològics, socials, culturals i històrics.

Ara bé, pel que fa al fet alimentari, pensem que al nostre país les ciències experimentals (nutrició o dietètica) tenen un pes molt superior al de les ciències socials. Això hauria de començar a canviar. Falten equips que puguin treballar el fet alimentari d'una manera global, que tinguin en compte tots els prismes esmentats. Això ja passa en altres països, amb resultats satisfactoris. Podríem posar el cas dels anomenats trastorns del comportament alimentari (anorèxia, bulímia), un fenomen social que està fortament medicalitzat al nostre país i sobre el qual els especialistes en ciències socials (antropòlegs, sociòlegs) tenen poc o res a dir. Potser la seva intervenció en els

equips mèdics canviaria les xifres de fracassos en la resolució del problema. Un altre cas és el de les escoles. L'educació que reben els nens i els joves es basa en els aspectes sobre nutrició, mentre que s'oblida que l'alimentació és molt més que això.

Aquest llibre se centrarà sobretot en aquests aspectes tan oblidats de l'alimentació: el social, el cultural i l'històric. Només podrem fer-ne un petit tast, ja que, com diu el sociòleg francès Marcel Mauss, l'alimentació és un "fet social total" i comprèn aspectes tan diversos com la política, l'economia, la religió, el gènere, la salut, la ideologia. Menjar no és un acte "natural". Si mengem el que mengem, ho fem per raons en les quals intervenen factors socials, culturals i històrics.

Així doncs, ens detindrem en alguns aspectes que, atesa la seva actualitat, són força interessants. Analtitzarem detingudament tres temes: la industrialització i la mundialització de l'alimentació, la medicalització de l'alimentació i, finalment, el concepte de seguretat alimentària.

La intensificació dels processos productius i el desenvolupament de la ciència i la tecnologia són processos històrics que han incidit plenament en el que mengem avui en dia. Com és lògic, aquesta situació provoca reaccions diverses. Davant d'aquest fenomen, les representacions i les pràctiques de la gent són molt diverses i, sovint, contradictòries. Veurem algu-

nes de les respostes al fenomen de la industrialització i la mundialització de l'alimentació. Sobretot, tenint en compte que al nostre país encara es recorda el cas de les "vaques boges", un cas exemplar, ja que ens va fer qüestionar fins a on poden arribar els límits de la intensificació de la producció industrial i la mundialització de l'alimentació.

En segon lloc, analitzarem la medicalització de l'alimentació. La medicalització dels fenòmens socials consisteix en la translació d'aquests fenòmens a l'àmbit mèdic. L'alimentació pensada únicament en aquests termes (nutricionals, dietètics) es naturalitza i perd part de la seva complexitat. Una complexitat que, d'altra banda, aconsegueix un seguit de funcions necessàries per a la vida i el benestar. La sociabilitat, seure plegats al voltant d'una taula, gaudir d'un bon àpat, els temuts greixos, són factors que formen part de la nostra cultura. Pensem, per exemple, en la importància que pot arribar a tenir un àpat de negocis, una celebració o un regal en forma de menjar. Tots poden significar el principi d'unes relacions socials o ajudar a mantenir-les. Reflexionem també sobre la transmissió de tradicions alimentàries. Per exemple, les festes en què l'alimentació pren un paper rellevant: poden ser un bon moment de trobada entre generacions, i també, de transmissió oral de sabers culinaris i d'altra mena.

Per últim, tractarem un tercer tema força rellevant: la seguretat alimentària, que, a casa nostra, s'associa gairebé exclusivament amb la qualitat sanitària dels productes alimentaris. Però, al nostre parer, aquest fenomen ha estat reduït un cop més a l'àmbit mèdic i s'han deixat de banda aspectes socials tan importants com quines són les classes socials que tenen accés a determinats aliments i per què. Al nostre país ens hem de preocupar pel problema de l'accessibilitat a l'aliment. A més, quant al tema de la "seguretat" de l'aliment, i mitjançant l'estudi de la percepció dels aliments biològics, veurem com un aliment es pot considerar més o menys segur en funció de variables molt i molt diverses, que no sempre tenen a veure amb la seva qualitat sanitària.

L'ALIMENTACIÓ I ELS ESTUDIS SOCIALS

Menjar és més que alimentar-se

Si bé menjant aconseguim satisfer la necessitat bàsica de nodrir el nostre cos, les pràctiques alimentàries no es poden considerar només des d'aquest prisma ja que aleshores cauríem en una reducció i una naturalització del fet alimentari, i aquesta situació ocltaria els factors socials, culturals i històrics que acompanyen una activitat tan quotidiana com és l'acte de menjar.

Els científics socials que treballen en aquest àmbit d'estudi han dedicat nombroses pàgines a destacar la importància del fet alimentari, entès com un espai en el qual intervenen factors biològics, psicològics, culturals, socials i històrics. Si entenem el fet alimentari com un espai compartit per tots aquests factors, podrem començar a respondre qüestions importants que l'envolten des d'una òptica que integri diversos àmbits d'estudi (com la química, la biologia, la medicina, la nutrició, la psicologia, l'antropologia, la sociologia i la història).

Una de les preguntes que es plantegen sovint al voltant del fet alimentari és aquesta: per què mengem el que mengem? Una pregunta a què els antropòlegs han intentat respondre des de fa temps emplenant pàgines i pàgines, i que també ha generat certa polèmica. És un cas en què s'oposen dues teories, cadascuna amb el seu enfocament, el materialisme i el culturalisme. La primera, defensada per l'antropòleg nord-americà Marvin Harris i la segona, per l'antropòloga britànica Mary Douglas.

Harris justifica les eleccions alimentàries prioritant els factors ecològics i econòmics que les envolten. Per exemple, si a Orient Mitjà no es menja porc és senzillament perquè la seva producció no resulta rendible. La dieta del porc pot competir amb la de l'home, a diferència de la dels remugants, que s'alimenten d'herbes, palla, matolls o fulles, aliments amb un alt contingut en cel·lulosa i que s'adapten bé al seu sistema digestiu. Per contra, els porcs necessiten un altre tipus d'alimentació, menys rica en cel·lulosa, com per exemple les patates o el blat de moro. Una segona raó: el porc suporta amb dificultat les altes temperatures i és necessari proporcionar-li ombra artificial i aigua en gran quantitat. Aquesta és l'argumentació que utilitza Harris per tal d'explicar les preferències i aversions alimentàries dels diferents pobles i religions: el que compta és la relació positiva entre costos i beneficis.

A diferència de Harris, Douglas diu que elaborar l'espectre d'aliments que conformen la nostra dieta és el resultat d'una decisió arbitrària, estrictament cultural. Així, la prohibició de menjar porc entre els jueus s'entendria a partir de la lectura del llibre del Levític, en què s'estableix la puresa i la impuresa de determinats animals. Tot allò que resta fora de la classificació elaborada pel Levític surt de l'ordre establert per la comunitat i es transforma automàticament en impur.

Les lleis sobre els animals purs i impurs

"Jahvè va dir a Moisès i a Aharon: 'Parleu als israelites i digueu-los: Aquests són els animals que podreu menjar d'entre tots els quadrúpedes: tot quadrúpede que té la peülla partida, esqueixada en dos unglots i que remuga (...) no menjareu el porc, perquè, tot i que té la peülla partida, esqueixada en dos unglots, no és remugant; el tindreu per impur'."

Aquesta divergència de pensament ha estat definida pel sociòleg francès Claude Fischler d'una manera molt entenedora. Segons ell, podríem parlar d'"adaptació" en les explicacions materialistes, i d'"arbitrarietat" en les argumentacions culturalistes. Ara bé, els intents per explicar el fet alimentari des d'òptiques centrades en una sola visió acaben fracassant.

Obtindrem resultats més entenedors des de les aproximacions que combinen factors materials i elements culturals. Per exemple, les tècniques culinàries utilitzades en la preparació de les *tortilles* mexicanes afavoreixen l'assimilació dels aminoàcids del blat de moro. L'*ají*, una varietat de pebre consumit en alguns països d'Amèrica Llatina, produeix un fort dolor bucal, però també té un gran valor adaptatiu ja que constitueix, per exemple, una bona font de vitamines A i C i, a més, la capsaïcina, la substància que provoca aquest dolor tan intens, activa el sistema gastrointestinal, estimula la secreció gàstrica, la salivació i la mobilitat dels intestins. Uns grans beneficis, si tenim en compte que la dieta d'aquestes comunitats és sovint monòtona, seca i farinàcia. Així, el pebre dóna gust alhora que permet unes millors masticació i digestió dels aliments.

El sistema culinari

El sistema culinari està format pel conjunt de possibles aliments que una cultura o un grup social dins d'aquesta cultura selecciona com a comestibles, és a dir, apropiats per al consum humà. Tanmateix, no podem oblidar altres trets conformadors del sistema, com per exemple els associats a la transformació de l'aliment. Així, hauríem de tenir en compte els principis de sabor, fons de sabor o principis culinàris, definits pel psicòleg de l'alimentació Rozin. Aquests

gustos són característics del resultat final de la transformació culinària i són la conseqüència de la combinació de determinades substàncies que donen aquest sabor tan particular al plat (per exemple la ceba, el tomàquet i l'oli).

Un cop feta la tria d'aliments, cal esmentar la transformació mateixa, és a dir, el tipus de cocció emprada (bullits, planxes o forn, per exemple) i el grau d'aplicació a l'aliment (més o menys intensa). També caldrà associar els aliments entre si tenint en compte diferents factors combinables: els sabors, les textures, les temperatures, els colors. Ara bé, tampoc no podem deixar de banda elements tan importants com aquells que envolten l'alimentació sense ser aliments. Ens referim als factors que estructuraven els àpats diaris i que es divideixen en temporals (quan mengem), espacials (on mengem), de suport material (com mengem: vaixel·la, taula) i amb qui mengem (família, sols, amics).

Un àpat quotidià

1 Selecció de l'aliment:

Enciam, tomàquet, carn de vedella, poma al forn, aigua.

2 Transformació de l'aliment:

Ús de tècniques de cocció: cru, planxa (cinc minuts, temperatura mitjana) i forn (deu minuts, temperatura forta).

Aplicació dels principis de sabor: oli, vinagre, sal, orenga, sucre.

Combinatòria entre aliments i les seves propietats: salat (amanida), salat (carn) i dolç (poma al forn).

3 Consum. Estructuracions:

Temporal: dues del migdia.

Espacial: taula de la cuina.

Suport i companyia: coberts, vaixel·la, tovallons i estovalles de cada dia, en companyia de la família.

Aquest quadre ens permet accedir a un exemple quotidià fàcilment identificable. Ens trobem davant del que podria ser un àpat diari. Hem seleccionat dos aliments que formen part de la categoria "verdures", un altre que entra dins del grup "carns", un tercer que es pot considerar en el conjunt "fruites", i finalment, un quart element, l'aigua, en el grup de les "begudes no alcohòliques".

Quant a les tècniques de cocció, hem treballat amb tres de ben diferents: el cru, la planxa i el forn, aquestes dues últimes, aplicades amb un temps i una

temperatura molt concrets, que, òbviament, donaran uns resultats també determinats. Per exemple, la carn feta a la planxa durant cinc minuts i a temperatura mitjana segurament donarà com a resultat una cocció mitjana, és a dir, al punt. Un "punt" diferent al que obtindríem si cuinéssim aquest aliment durant més temps o a una temperatura més elevada.

Pel que fa als principis del gust, veiem que el fons característic de cadascun dels plats és diferent i particular. L'enciam i el tomàquet podem amanir-los amb oli, vinagre, sal i orenga, mentre que la carn, si decidíem afegir-ne, combinaria amb el gust de la sal i l'orenga. La poma, però, tindria un característic sabor dolç. Això sí, sempre que n'haguéssim triat d'una varietat determinada i que afegíssim a la plata del forn una barreja de sucre i aigua, que, passats uns minuts, s'hauria transformat en un caramel de color marró intens.

Fixem-nos que la combinatòria d'aliments, de sabors, de colors, de textures i de temperatures té una lògica. Per exemple, el primer i segon plats són salsats, mentre que les postres són dolces. El primer plat es menja cru i a temperatura ambient, mentre que el segon es menja cuit i ben calent. El tercer plat, que també podria menjar-se cru, en aquest cas ha passat pel forn i es pot menjar a una temperatura variable, entre tebi i calent.

Aquesta combinació d'aliments ens fa pensar en l'existència d'unes estructures que fan comprensible el que mengem, tal i com ja va demostrar Douglas en el seu treball sobre l'alimentació a la classe obrera anglesa. A més, aquestes ordenacions també afecten altres elements. Trobem, per exemple, les relatives al consum. Així, hi ha una correlació entre el que mengem i quan, on i amb qui ho fem.

Si observem el quadre anterior, arribarem a la conclusió que del que es tracta és d'un dinar: mengem una amanida, una carn a la planxa i una poma a les dues del migdia, a casa, concretament a la taula de la cuina i amb la família. A més, ho fem amb un tipus de suport material (coberteria, vaixel·la) de cada dia, la qual cosa ens diu que no estem parlant de cap mena de celebració ja que si celebréssim alguna cosa tant el suport com el guarniment serien extraordinaris.

Òbviament, hem configurat l'exemple d'acord amb uns paràmetres molt generals; podríem modificar alguns d'aquests elements i continuar considerant que encara parlem d'un "dinar": la franja horària es mouria des de la una del migdia fins a les tres de la tarda, el lloc (en un dinar de cada dia) variaria entre la taula del menjador, el menjador d'empresa o el bar o restaurant (barra o taula); pel que fa a la companyia, i en cas d'haver-n'hi, podríem parlar, a més de la família, de companys de feina o de pis o d'amics.

El context sociohistòric

Totes aquestes eleccions i estructuracions alimentàries no són "naturals" ni tampoc universals. La importància de tenir en compte context històric i variables socials en l'estudi de l'alimentació és un fet destacat per nombrosos autors. Tenim clars exemples en els estudis de Goody o Mintz que donen mostres de la incidència dels processos històrics en la nostra manera de menjar. També, els estudis clàssics de Bourdieu o Elías, que ressalten com les diferències socials són expressades mitjançant els aliments, a més d'ensenyar-nos, en el cas del primer autor, fins a quin punt el capital econòmic transforma l'aliment en objecte de consum (im)possible. El primer d'aquests factors, la història, el treballarem en el següent capítol. El segon, les variables socials, l'explicarem ara.

Els estudis que han intentat delimitar el grau de preocupació per l'alimentació, demostren que la variable de gènere té molt a veure amb la major o menor angoixa pels aspectes de l'alimentació associats a la salut: són les dones les que perceben l'alimentació majoritàriament en termes de preocupació per la salut. Aquesta tendència s'explica per la diferència en la dedicació a les tasques domèstiques, i més particularment a les tasques alimentàries, de dones i homes.

A la nostra societat, les dones han estat considerades, durant dècades, les úniques responsables de

les tasques domèstiques i de l'atenció dels membres de la llar (parella, fills i avis). Aquesta divisió sexual del treball ha estat interioritzada per moltes d'aquestes dones, de tal manera que es poden delimitar imatges culturals d'aquest tipus en tot l'espectre social. Així, com mostren els estudis de Comas d'Argemir, Bodoqué o Ferreres, no és estrany trobar, entre les dones de classe obrera de començament de segle XX, una percepció positiva davant el fet de deixar la feina extradomèstica per casar-se, tenir fills i atendre'ls.

Aquesta dedicació arriba als nostres dies en forma de doble presència, és a dir, la dona és la principal encarregada de les tasques intradomèstiques, que s'afegeixen a la feina extradomèstica (aquest règim de doble presència ja existia entre moltes de les dones de classe obrera que varen viure durant el segle XX). El cas és que tant la pràctica diària com el coneixement acumulat (per l'experiència), transmès (a partir de la generació anterior) i après (gràcies a llibres, televisió, revistes) fan que la dona gaudeixi d'una autoritat en el tema (autoritat, d'altra banda, que avui en dia és qüestionada constantment pels "experts").

Aquests coneixements i pràctiques també fan que la dona se senti responsable del que mengen els membres de la llar. Per això, és freqüent trobar dones que expressen angoixes relacionades amb la salut i l'alimentació. Per exemple, l'experiència del primer fill pot estimular la curiositat pels efectes dels aliments

sobre la salut i, com a conseqüència, promoure la cerca d'informació sobre el tema. O bé pot, aquesta mateixa circumstància, fer variar el contingut del cistell d'anar a plaça, ja que a partir d'aquest moment s'escollirà un tipus d'aliments considerats "més sans" (aliments biològics, per exemple). En altres situacions, com la d'una crisi alimentària, els grups domèstics amb fills es troben entre els que manifesten més recances davant el consum de l'aliment problemàtic. Va ser el cas, per exemple, de les vaques boges i el consum de carn de vedella.

Ara bé, si podem afirmar que les variables socials determinen les nostres representacions i pràctiques, també hem de tenir en compte la incidència de les transformacions socials. No podem assumir com a fet inqüestionable que les dones mostrin una major preocupació amb relació a la salut i l'alimentació sense tenir en compte altres processos. Pensem, per exemple, en els canvis que ha sofert el model familiar durant les últimes dècades. Avui en dia, el model conjugal (pare, mare, fills) ha de coexistir amb altres models, com les parelles heterosexuales sense fills, les parelles homosexuals (amb fills i sense fills), les famílies refetes, els solters, els vidus, els separats i els pisos compartits. És a dir, que enmig d'aquests canvis va apareixent un col·lectiu creixent d'homes sols, sense parella (dona), que ha de responsabilitzar-se de les tasques alimentàries.

Un segon factor que cal tenir en compte és la tasca educativa que es porta a terme en escoles l'objectiu de la qual és equiparar socialment homes i dones. Estudis recents demostren que aquesta línia educativa comença a donar fruits, ja que els mateixos adolescents i homes joves perceben la necessitat d'aprendre les tasques alimentàries. Si això és així, diuen, és perquè pensen que algun dia se n'hauran de responsabilitzar. Paral·lelament, les noies van prenent consciència de la necessitat de demanar als seus futurs companys la coresponsabilització en aquest terreny.

No volem deixar de banda un tercer factor: l'exposició al discurs nutricional gràcies a la seva transmissió i reconstrucció a partir d'agents diversos. Per exemple, el cos sanitari o els mitjans de comunicació. Entre aquests agents es troba l'escola, un espai en el qual tant nens com nenes interioritzen els discursos sobre nutrició.

Trobem, doncs, tres factors que poden equilibrar la tendència, femenina fins ara, a la preocupació sobre l'alimentació i la salut: l'aparició de noves estructures familiars, l'educació en la igualtat i l'educació nutricional.

Dos exemples

"La carn vermella, la menjo perquè porta vitamina B12, que combinada amb lleties i espinacs, que és com me la menjo, fa la síntesi del ferro dels espinacs... si no, el ferro es perd" (home, 36 anys, llicenciat en econòmiques, gestor d'empresa, grup domèstic: ego).

"Jo parteixo de... de Sòcrates, no?, "sólo sé que no sé nada", i havent estudiat bioquímica, bioquímica de la nutrició, continuo sense saber segur si ho faig bé o ho faria millor si mengés carn, perquè no està clar exactament, no tinc clar del tot si em faltaran alguns elements pel fet de no menjar carn. Tampoc no tinc clar què m'estic empassant amb aquests vegetals (...) potser toxines, o alguna malaltia; és que no és demostrable" (home, 35 anys, jardiner, grup domèstic: parella, fill i ego).

Font: Pròpia. Treball de camp, anys 2002-2003.

Val a dir també que els sistemes culinaris es troben immersos en sistemes alimentaris, un tret que no podem oblidar. Aquests sistemes, tal i com els va definir Goody, consten de cinc elements: producció, distribució, preparació, consum i eliminació.

Hem de pensar que cadascuna d'aquestes fases està íntimament relacionada amb les altres. També, que les maneres de gestionar aquests sistemes poden variar molt. Per exemple, avui en dia el consumidor pot escollir entre diverses formes de producció dels aliments (agricultura intensiva, extensiva o ecològica), això sí, sempre que la seva butxaca li ho permeti.

També, i com expliquen moltes persones, es pot guardar la distància entre producció de l'aliment i consumidor. Es pot fer una compra directa, per exemple, al pagès o a la cooperativa, o bé, en altres espais, quan la procedència del que mengem no pot garantir la localitat del producte.

De vegades, però, la decisió no es pren segons la major o menor distància respecte del procés de producció. En plena crisi de les vaques boges, la carn argentina podia ser valorada molt positivament, i això, per una percepció molt determinada que associava aquest animal a un procés de producció extensiu i una alimentació tradicional (herba). Si ens preguntem quina distribució té la carn argentina a Catalunya ens adonarem, un cop més, que aquests processos d'elecció no són naturals sinó que estan condicionats per factors socials.

Un altre exemple té a veure amb un aspecte força important i sovint oblidat: l'eliminació. Podem preguntar-nos, per exemple, què són les "sobres"?, què guardem i què llencem?, què fem amb el que guardem?, ens ho mengem?, ho transformem en un altre plat?, ho donem?, a qui?, com llencem el que llencem?, reciclem?, fem compost?, per què?

LA INDUSTRIALITZACIÓ I MUNDIALITZACIÓ DELS ALIMENTS

El temps s'escurça i l'espai s'allarga

Una mostra de la intrínseca relació entre el context històric i el fet alimentari queda reflectida en l'estudi de l'evolució de la ciència i la tecnologia des dels inicis del segle XIX fins avui, així com també en l'aplicació d'aquests àmbits de coneixement a l'alimentació. El resultat d'aquest procés és visible: la producció s'intensifica mentre que el desenvolupament dels canals de distribució afavoreixen cada cop més el ràpid contacte entre dos o més punts del planeta. Els intercanvis diaris són sovint multiescalars. Això vol dir que avui la nostra vida es caracteritza per l'allargament de l'espai en què es porten a terme les diferents relacions i l'escurçament del temps de contacte entre agents socials.

Les tècniques de conservació actuals, per exemple, han variat enormement: els procediments d'envasatge, radurització, congelació o uperització superen en eficàcia les estratègies tradicionals de salar, bullir, fumar o especiar. Aquesta circumstància no so-

lament afavoreix la conservació del producte local, sinó també el seu trasllat a espais llunyans. Una particularitat que també es veu afavorida per la millora de les xarxes de comunicació i la rapidesa del transport. La *Guia d'educació ambiental* de l'Ajuntament de Barcelona del 2004 dóna algun exemple il·lustratiu: "Les farines obtingudes a partir de peix al mar del Nord són transportades fins a Tailàndia, on són usades com a aliment per a la cria de gambes, que després són portades fins a Barcelona per ser venudes".

En altres casos, els exemples mostren l'aparent incongruència a què pot arribar el desenvolupament de la ciència i la tecnologia alimentàries quan entren en joc les lleis del mercat: "L'any 1998, el Regne Unit va importar 61.400 tones de carn de pollastre dels Països Baixos i va exportar 33.100 tones de carn de pollastre als Països Baixos. L'Estat espanyol, l'any 1998, va importar a altres estats de la Unió Europea 1.108.910 porcs vius i va exportar 354.665 porcs vius a aquests mateixos estats. L'any 1999, va importar 418.635 tones mètriques de derivats làctics de països de la UE i va exportar 172.612 tones mètriques de derivats làctics a la UE i 53.920 tones mètriques a països de fora la UE".

El supermercat i la gran superfície representen molt clarament l'allargament espacial i l'escurçament temporal a què fem referència. En primer lloc, perquè per accedir-hi pot caldre un "viatge" i sovint, un

canvi d'escala. En segon lloc, perquè l'espai mateix es converteix en un mirall d'aquest canvi escalar i temporal, ja que actua com a contenidor d'espais més o menys distants, tots cristal·litzats en el producte alimentari. Així, les etiquetes que ens informen de la procedència dels aliments ens expliquen sovint el recorregut que fan aquests des del lloc de producció fins a l'espai de compra. Si ens atensem a la lectura d'aquestes informacions comprovarem les trajectòries que han seguit els aliments. Uns recorreguts que fan que una peça de carn pugui haver nascut, per exemple, a França, i engrèixar-se i sacrificar-se posteriorment a Espanya.

No sabem què mengem!

Quina és la percepció de l'aplicació d'aquests processos a l'alimentació? Csergo analitza les percepcions de l'alimentació moderna a França durant el període en què s'inicia i consolida la industrialització (segle XIX i principis del XX). Aquesta autora delimita les diferències que hi ha entre defensors i detractors d'aquestes transformacions socials i la seva conseqüent repercussió en l'alimentació. Així, i entre les primeres, la industrialització de l'alimentació comporta un progrés social conseqüència d'una massificació de l'alimentació, afavorida per la producció en sèrie i la distribució a gran escala, amb la lògica disminució de preus. Però no tothom comparteix aquesta visió

optimista de l'alimentació moderna. Hi ha qui observa aquesta situació amb certa suspicàcia, ja que, es diu, la industrialització de l'alimentació afavorirà les pràctiques de falsificació i, sobretot, un canvi –no desitjat– en l'estructura de l'aliment per addició de substàncies químiques o no naturals.

"No sabem què mengem!" Aquesta expressió ens és familiar malgrat haver estat pronunciada al 1880. Òbviament, tota innovació provoca una percepció de solució de continuïtat entre el vell i el nou, una ruptura que no sempre és vista amb bons ulls. Tot i que també és cert que l'alimentació moderna gaudeix d'algunes particularitats que la fan especialment susceptible de generar pors, com per exemple la progressiva i creixent distància entre els processos productius, de transformació i distribució, i el consumidor final.

Una distància que no solament és física sinó també social. És a dir, l'allargament de l'espai i l'escurçament del temps propis de la nostra època s'acompanyen d'un desenvolupament científic extraordinari que, aplicat a l'alimentació, suma distàncies entre aliment i consumidor. Si resulta difícil controlar el recorregut dels aliments des de l'origen fins a l'espai de compra, també comporta una gran complexitat entendre alguns dels processos als quals els aliments són sotmesos avui en dia. Tampoc no resulta gaire entenedora la seva traducció en un llenguatge especialitzat –científic–, com per exemple la que

acostumen a contenir les etiquetes dels aliments envasats o frescos.

Així, la por de no saber què mengem abasta aspectes tan diversos com les possibles falsificacions, les addicions de substàncies poc conegudes, els canvis en l'alimentació dels animals, o bé la transformació de l'estructura genètica d'animals i vegetals. De vegades, la manifestació d'aquestes pors ha cristal·litzat en una crisi alimentària de ressò popular i mediàtic (com el cas de l'oli tòxic dels anys vuitanta, o la crisi de les vaques boges de finals dels anys noranta i començament del 2000), amb conseqüències sanitàries, econòmiques i polítiques. Altres cops, es manifesta en forma de preocupació latent (per exemple, per les repercussions en la salut que pot tenir l'ús d'additius, o bé la difusió dels organismes genèticament modificats).

Sigui com sigui, és possible delimitar sovint la percepció de manca de control sobre els aliments, així com també les consegüents expressions de preocupació. Aquesta manca de possibilitat de gestió de l'aliment es representa mitjançant dues imatges culturals ben potents: la cortina i la cadena. Algunes persones parlen de la "gran cortina" que les separa de la indústria. Més generalment, els sistemes alimentaris es defineixen com una "cadena que no pots controlar".

Amb la primera d'aquestes imatges s'està expresant una idea d'impossibilitat d'accés als diferents ele-

ments del sistema alimentari. Existeix una barrera, representada per la cortina, que manté la persona en una posició marginal. Aquesta no pot veure, ni ocasionalment controlar, cap dels processos que es porten a terme a la indústria.

En segon lloc, la idea de cadena expressa l'assumpció d'un procés en el qual totes les passes estan relacionades entre si. Cada esglaó depèn de l'anterior i determina el següent, amb la qual cosa la possible pèrdua de control d'alguna d'aquestes etapes pot generar preocupació, o, si més no, incertesa en la persona. Per aquest motiu, la cadena ha de ser homogènia.

Amb la idea de l'homogeneïtat se subratlla la necessitat d'un ordre, és a dir, s'expressa el desig que tots els esglaons de la cadena entrin dins dels paràmetres consentits, que en aquest cas consisteixen en el seguiment i el coneixement exhaustiu dels processos pels quals passa el producte alimentari des de l'origen –producció– fins al consumidor.

Queda clar que les metàfores de cadena i de cortina expressen l'aparició d'algunes de les preocupacions contemporànies relacionades amb els efectes de la industrialització i la mundialització de l'alimentació. Val a dir que aquesta percepció de manca de control sobre els aliments no és més que l'assumpció de la manca de propietat de les diferents àrees del sistema alimentari.

Una de les mostres més curioses d'aquest sentiment d'estranyesa apareix amb l'aliment de cinquena gamma, és a dir, amb el precuinat. Aquest aliment es percep com un producte tancat, difícilment transformable. Així, és freqüent sentir dir que aquests productes estan molt manipulats, una afirmació amb la qual se subratlla la manca d'accés percebuda amb relació a alguns dels espais alimentaris pels quals ha passat el producte abans d'arribar a les mans dels consumidor.

L'arròs tres delícies

"Les coses que vénen preparades, així ja mig cuinades, a mi no m'agraden gaire, perquè és clar, si compres l'arròs 'tres delícies', compres l'arròs 'tres delícies' que t'han fet ells, te'l poses al plat i te'l menges i no pots canviar res, no? I a mi m'agrada més allò de dir, doncs vinga, fas un arròs, li poses alguna cosa i ja està" (home, 29 anys, llicenciat en psicopedagogia, psicopedagog escolar).

Font: Pròpia. Treball de camp, anys 2002-2003.

Aquest exemple ens permet delimitar la immobilitat percebuda d'un aliment industrial com el precuinat. Una circumstància, la immobilitat, que òbviament impedirà modificar l'aliment. Resulta interessant reflexionar sobre aquestes imatges, ja que tal i com expressen alguns autors, cal diferenciar entre dos conceptes aparentment similars, però que contenen importants matisos, a saber, menjar i alimentar-se.

Així com el primer terme engloba tot tipus d'activitats relacionades amb l'alimentació, per exemple produir menjar, transformar-lo, cuinar-lo i menjar-lo, el segon es refereix més aviat a l'adquisició i el consum d'aliments pensats per professionals i produïts per institucions.

L'anomenat 'fast food'

Una segona mostra de l'estranyesa que provoca l'aliment industrialitzat té molt a veure amb l'origen i el contingut de determinades dietes, com per exemple la de l'anomenat *fast food*. Abans d'entrar en aquest tema, reflexionem sobre el que alguns autors anomenen l'espectre de l'imperialisme americà. Cazes-Valette rescata els conceptes de xenofòbia i etnocentrisme, ja utilitzats per Lévi-Strauss per denunciar el rebuig de les formes culturals allunyades de les que reconeixem com a pròpies, i els aplica a l'àmbit alimentari per denunciar determinades pràctiques. Per exemple, durant la crisi de les vaques boges a França, alguns sectors construeixen la imatge del complot que Estats Units hauria orquestrat contra Europa com a represàlia per la política de rebuig a les importacions de carn americana (amb nivells d'hormones no permesos a Europa).

Dit això, ens podríem preguntar si hi ha altres explicacions a aquesta oposició tan marcada entre la "nostra" dieta i la dieta dels "altres". La resposta

sembla afirmativa. Per exemple, i en el cas que ens ocupa, el rebuig al *fast food* d'Estats Units té molt a veure amb la crítica a la icona de l'aliment tyloritzat per excel·lència, que vindria representada precisament per aquest tipus de menjar. Al parlar d'aliment tyloritzat adaptem el nom del psicòleg industrial Frederick W. Tylor, que a començaments del segle XX va estudiar la manera de reduir el temps de treball amb l'objectiu d'augmentar l'eficàcia de la producció. Així, l'aliment artificial, fabricat en una cadena de producció, és ràpidament i fàcilment associat a la figura del *burger*, que, segons Ariès i en termes generals, pesa 103 grams, té 16 mil·límetres d'espessor, ha de ser cuinat durant 41 segons a una temperatura de 200 graus i finalment mantenir-se a 69 graus abans de ser consumit.

Ara bé, el *fast food* no solament representa la icona de l'aliment tyloritzat per excel·lència, sinó que també conté la potent imatge de la mundialització de l'alimentació. Certament, una segona característica d'aquest menjar és la seva ràpida proliferació per tots els racons del planeta. Per exemple, l'augment de restaurants McDonald's a Europa durant el període 1996-2001 va ser del 76 per cent; l'any 2003 es podien comptar 1.397 restaurants Burger King a Europa, 250 dels quals es trobaven a l'Estat espanyol.

Davant de la representació d'una dieta industrialitzada i mundialitzada proliferen les imatges relacio-

nades amb altres maneres de menjar. Així, se subratlla l'oposició al model industrial intensiu i es defensa una altra manera de gestionar els sistemes alimentaris. Dins d'aquests models alternatius ens trobem amb la dieta mediterrània. Per a algunes persones aquesta és la millor dieta que hi ha a Europa i quasi al món, mentre que el *fast food* és una porqueria, o bé una substància inapropiada per a menjar.

Tal com explica Rozin, determinades substàncies, en virtut del coneixement de la seva procedència o del seu contingut, són classificades com a "no-aliments", ja sigui perquè es consideren inapropiades o repugnants. A la nostra cultura podríem esmentar-ne alguns casos, com el paper o l'herba (inapropiades), o bé els excrements o els insectes (repugnants). Farem notar que el primer dels grups no té les connotacions afectives tan negatives que té el segon.

En tot cas, i tenint en compte que aquestes classificacions no són, ni de bon tros, estàtiques ni generals, el cert és que podem relacionar-les amb la percepció que algunes persones tenen del *fast food*. Aquesta dieta o els aliments que la integren eren percebuts en tots els casos com a no-aliments. De vegades, amb un contingut afectiu més intens que en altres ocasions. Així, la variació perceptual es podria trobar entre la classificació de l'aliment en el grup de les substàncies "inapropiades" (quan per exemple es compara una hamburguesa amb una massa de cartró), o bé en el de

les "repugnants" (quan s'associa aquest aliment amb una porqueria).

La dieta mediterrànea

Pel que fa a l'oposició a aquestes dietes i des del punt de vista de les representacions, la dieta mediterrània és una imatge que s'utilitza amb certa freqüència. Examinem-ne alguns exemples, com el de *La Vanguardia* a partir de la definició d'aquest concepte: "El consumo abundante de cereales y sus derivados (pasta, pan, arroz), legumbres, frutas, frutos secos, verduras y hortalizas, con menores cantidades de pescado, aves, huevos y derivados lácteos y aún menores porciones de carnes. Estos alimentos se condimentan habitualmente con aceite de oliva y se acompañan de un consumo moderado de vino en la comida".

Així, el tipus de producte que entra dins de la definició és un aliment "fresc", "poc elaborat", fonamentalment verd o ocre, colors que es poden associar fàcilment amb el més natural, amb la terra. En definitiva, un aliment que es distancia de la imatge dominant del producte industrialitzat. A més, es tracta d'un producte que pot ser reconegut com a propi, és a dir, de producció o elaboració tradicionalment locals.

Tots aquests elements el converteixen en un aliment menys estrany, com es veurà gràcies a la següent definició, aquest cop del Departament de Salut de la

Generalitat de Catalunya a la seva *Guia de salut per a joves* (2005), en què s'insisteix en aquest aspecte: "És l'alimentació que consumim des de sempre a casa nostra i que constitueix un dels nostres grans valors culturals. Constitueix un model alimentari variat i equilibrat que es caracteritza per un consum elevat de fruites, verdures fresques, cereals, llegums, peix, olis vegetals (sobretot d'oliva), una moderada ingesta de productes carnis i làctics, ous i dolços, i l'ús relativament baix de greixos sòlids com mantega i margarina. Una característica d'aquest model alimentari és també el consum moderat de vi en els àpats".

El concepte de dieta mediterrània ha estat criticat per alguns estudiosos del fet alimentari. Ens afegim a aquestes observacions, sobretot pel que fa al que es considera una uniformització de la gran varietat d'aliments i maneres de menjar que comprèn l'àrea del mediterrani, a la idealització de determinades qualitats morals, com la frugalitat, i finalment, a la mitificació d'altres aspectes com el de la tradició.

Entre els exemples que mostren aquestes particularitats trobem els coneguts locals de menjar ràpid que ofereixen entrepans, amanides i pastes, tot subratllant la mediterraneïtat dels productes en la seva publicitat. Així, la cadena Bocatta oferia recentment el "Menú de la Tierra", que consistia en un entrepà, una amanida i una beguda. En un díptic informatiu i sota el lema "*Elige entre nuestras cinco nuevas ensaladas naturales*",

es mostraven les fotografies de les amanides *Verde, Granjera, Patata, Pollo y queso*, i finalment, *Cocktail*.

Més aclaridors són els dos exemples següents. En el primer, la cadena Lactuca explica que "*Lactuca es un restaurante de comida mediterránea, de comida sana. En Lactuca los productos son de primera calidad y cocinados al estilo mediterráneo*".

La segona de les mostres també va ser recollida en una cadena de menjar ràpid autòcton, Pans&Company. La seva publicitat explica que "la Mediterrània arriba a Pans", i posteriorment exposa les fotografies dels quatre entrepans mediterranis: el Santorini, el Formentera, el Malta i el Mykonos.

Ara bé, no solament el que hem denominat *fast food* autòcton fa publicitat d'un tipus de menjar que podria entrar en la definició de dieta mediterrània. L'augment de la consciència sobre les virtuts d'aquest menjar fa que una cadena com el McDonald's ofereixi tota una gamma de nous productes, els *Salads plus*, entre els quals destaquen l'amanida, el pollastre, el iogurt i el formatge.

Aquests aspectes susceptibles de crítica (uniformitzacions, mitificacions) que poden ser utilitzats per vendre determinats productes, no representen un obstacle a l'hora de defensar una gestió dels aliments diferent a la dominant, com per exemple mitjançant el discurs de la producció local. En aquests casos, apareix el que podríem anomenar una apropiació críti-

ca del concepte de dieta mediterrània, una particularitat que s'observa sovint entre les representacions d'algunes persones. Per això mateix no hauria de sorprendre que el *fast food* autòcton, és a dir, el que es pot relacionar d'una manera o altra amb la "nostra" alimentació, se situï fora del rebuig alimentari, encara que comparteixi algunes característiques amb el *fast food* no autòcton, com seria el poc temps destinat a l'acte de menjar.

Té algun avantatge?

Els canvis alimentaris no sempre han estat percebuts positivament. I quan això ha estat així, ha estat possible delimitar matisos importants. És a dir, l'estudi diacrònic ens permet observar que les percepcions positives lligades a les transformacions alimentàries varien notablement depenent del context. Així, i com mostren alguns científics socials, en altres èpoques la percepció positiva del canvi alimentari es podia associar fàcilment amb la millora de l'estat de salut. Pensem en la possibilitat, per exemple, d'augmentar la ració de proteïnes càrnies diàriament o setmanalment gràcies a l'abaratiment de certs aliments (pollastre o vedella), com a conseqüència de la seva producció industrial.

Actualment, aquesta percepció positiva associada al canvi alimentari (industrialització i mundialització) té a veure amb diversos factors. Si bé és cert que

les dietes o els aliments "sans" proliferen pertot arreu, tot sembla indicar que els requeriments en termes de salut tenen molt més a veure amb la recerca d'un plus de salut que amb la salut mateixa. Avui en dia, i en termes generals, la nostra societat es caracteritza per produir una extraordinària varietat d'aliments de manera sostinguda en el temps. Més aviat, les complicacions relacionades d'una manera o altra amb els aliments apareixen com a conseqüència d'una sobrealimentació, més que per una manca d'aliments. Pensem en les malalties i els problemes de salut anomenats "de civilització" (diabetis, hipertensió, hipercolesterolèmia, obesitat).

Tot i això, no hem d'oblidar que les diferències socials fan que determinats grups "mengin", però manifestin alhora seriosos problemes de salut. Fischer descriu com a l'illa de Manhattan la distribució de l'obesitat té una estreta relació amb la distribució de la pobresa. A mesura que pugem (del Low Manhattan al Bronx) es detecta un augment de l'obesitat. La influència dels aliments és clara: els més pobres hi tenen accés, però només a un espectre alimentari de menor qualitat (és el cas de les grans cadenes de menjar i les seves "ofertes").

Així doncs, actualment la percepció positiva del canvi alimentari té molt a veure amb els beneficis dels aliments en termes de practicitat i de possibilitat de variar els components de l'àpat. Segons la informació

que hem recollit en el nostre treball de camp, un dels avantatges de la industrialització és l'estalvi de feina en la preparació de l'aliment i la compra freqüent.

Per exemple, una dona de 37 anys que es dedica a la feina intradomèstica i que viu amb la seva parella i dues filles menors de deu anys explica que els iogurts pasteuritzats "*para ir de campo van de coña, porque los almacenas y no se te estropean*". En un altre cas, un jove de 29 anys que viu en parella, tots dos dedicats a la feina intradomèstica i extradomèstica, afirma que prefereix la compra de la verdura congelada per internet, ja que li permet tenir varietat sense haver d'anar sovint al mercat. A més, aquesta varietat es caracteritza no solament pel tipus o la varietat de verdura, sinó també per la seva preparació. Diu que "les mongetes, doncs potser l'empresa de congelats en té de cinc o sis tipus, i a més, amb tres o quatre talls diferents: senceres, o tallades en trossos grans o en trossos petits".

Sabem, gràcies a estudis etnogràfics, que les dietes monòtones poden provocar a la llarga sensacions de rebuig. Així ho explica, per exemple, Schepers-Hughes, que al seu treball de camp al Brasil detecta aquest fet entre els més pobres. A la zona del nord-est del país, la gana és endèmica i aliments com la carn escassegen. L'autora parla del fàstic i del cansament que produeixen en algunes persones les dietes basades quasi exclusivament en la ingesta de cereals i llegums. Un rebuig que queda molt ben il·lustrat en l'exemple

següent: l'autora ofereix un *hot dog* a una persona, però aquesta no l'accepta perquè la preparació també conté verdures a més de la carn.

Exemples com aquest ens permeten afirmar que l'ésser humà, com a omnívor, mostra la necessitat de variar l'espectre dels aliments que conformen la seva dieta. Que això sigui possible o no és un altre tema. De fet, coneixem comunitats que aconsegueixen subsistir malgrat tenir dietes pobres, basades en uns pocs aliments, tot i que sovint unes preparacions i tècniques de cocció determinades poden acabar maximitzant-ne les propietats nutritives. És el cas de la preparació de les *tortilles* mexicanes, com ja hem vist. Resulta interessant destacar que la necessitat de variar la dieta no és només biològica, sinó també psicològica. D'aquí que, tornant a l'exemple del *hot dog*, els possibles requeriments nutricionals (de carn) quedin eclipsats pel rebuig a menjar un determinat aliment (les verdures que acompanyen la carn).

Ara bé, per a la comprensió del fet alimentari cal tenir en compte tant els vessants psicològics i biològics com els socioculturals. Per exemple, és interessant comprovar com determinades persones busquen expressament canviar de marca quan es tracta de consumir un producte enllaunat.

De vegades, l'explicació pot tenir molt a veure amb aquests factors. És el cas d'una persona que ens comentava que el canvi de marca el practicava "per no

tenir sempre el mateix sabor". Resultava curiós observar, tenint en compte la seva biografia, que aquesta persona havia estat socialitzada en el que podríem denominar una "varietat del gust". Per exemple, ens explicava que la seva mare era cuinera professional i insistia que les seves preparacions eren "molt variades". Seria fàcil establir una relació entre la seva enculturació en el canvi de gust i la necessitat manifesta de canviar de marca, i per tant, de sabor. A més, cal fer notar que aquesta necessitat no quedava reduïda únicament al canvi de marca. Així, els migdies que dinava fora de casa per motius laborals, procurava canviar de restaurant amb certa freqüència, i ho feia pels mateixos motius esmentats, és a dir, la necessitat de variar (de gust, de preparacions).

Aquesta particularitat de l'omnívor, la necessitat de diversificar l'espectre alimentari, també pot tenir a veure, avui, amb la recerca d'un valor afegit en termes de salut. En altres èpoques el canvi cap a una alimentació més abundant i variada podia suplir determinades carències nutricionals, tant pel que fa a la quantitat (per exemple, per obtenir els requeriments calòrics necessaris) com a la qualitat (per exemple, amb relació a la manca de vitamines).

Avui, i sempre parlant en termes generals, el que sembla important és la recerca d'un plus de salut associada al menjar. Per exemple, a la nostra societat les malalties provocades per manca de vitamines o mi-

nerals semblen gairebé eradicades, si més no són minoritàries. Tanmateix, les recomanacions nutricionals insisteixen en la necessitat de prendre determinades proporcions diàries de fruita i verdura. No solament per assolir uns nivells òptims d'aquests elements, sinó també per prevenir futures malalties o complicacions de salut, com el càncer o l'obesitat.

Algunes persones, joves en molts casos, ens donen exemples veritablement interessants d'aquesta preocupació per aconseguir un plus de salut mitjançant l'alimentació. És el cas d'un home de 29 anys, sense cap malaltia o problema de salut associat, que afirma canviar amb certa freqüència la marca de l'aigua envasada perquè així aconseguirà diversificar els tipus de sals minerals que consumeix.

LA MEDICALITZACIÓ

El coneixement popular

Les relacions entre alimentació i salut no són noves ni específiques del nostre context. Pel que fa al nostre substrat, la cultura grecollatina, trobem un bon exemple d'aquests contactes en els escrits del metge Hipòcrates de Cos (segles V-IV aC), que va establir un tractat mèdic en què la dieta, el "règim de vida", tenia una part important en el guariment de les malalties. Aquests ensenyaments van ser recollits i reelaborats a l'edat mitjana pel metge Galè i van perdurar en el nostre context fins al segle XIX.

També cal recordar que la base d'aquest coneixement es fonamentava en la integració de l'home al cosmos i la natura. La salut era conseqüència de l'equilibri entre els quatre humors (flegma, sang, bilis groga i bilis negra). A cadascun dels humors corresponia una qualitat primària (calor, fred, humitat i sequedat) i cada qualitat determinava els quatre elements (terra, aire, aigua i foc).

Els desequilibris entre els humors es devien a causes internes, com l'edat, o bé a causes exter-

nes, com els canvis meteorològics. Aquests desequilibris podien ser restablerts gràcies a l'alimentació. Per exemple, tal i com descriuen alguns estudiosos de l'alimentació a l'Edat mitjana, determinades substàncies constituïen veritables remeis utilitzats pels metges de l'època. És el cas dels espinacs, que "estoven el ventre i combaten la tos", a més d'enfortir les genives gràcies a un preparat fet amb les seves fulles un cop assecades.

Ara bé, hem de tenir en compte que al llarg de la història el coneixement sobre el binomi salut i alimentació no ha estat només en mans dels professionals de la medecina, sinó que també ha format part del coneixement popular, ja fos en l'entorn dels especialistes en la matèria, com els herboristes, o bé de les persones encarregades de cuidar la salut dels membres de la llar, majoritàriament mares i àvies. Respecte al primer grup, les trementinaires representen un bon exemple de la saviesa popular alimentària aplicada a la salut. Frigolé dóna compte dels coneixements de les dones de la vall de la Vansa i Tuixent i de les seves anades pel món amb els diferents remeis guardadors.

Una altra via d'aproximació al saber alimentari popular la tenim en les compilacions de refranys. Si ens hi endinsem, podrem delimitar molt clarament un substrat popular que relaciona ambdós espais: alimentació i salut.

Els refranys del menjar

- #** A beure i a menjar mesura has de posar.
- #** A gran mal, poc menjar.
- #** Amb dues lliures de raïm bona purga tenim.
- #** Amb un tragueta de vi el malalt es posa bo.
- #** Bo és poc vi, molt és verí.
- #** Carbassa, ni poc ni massa.
- #** Cerfull és bo pels ulls.
- #** Colom, menjar fi, però de mal pair.
- #** De bolets, poquets.
- #** De carn de caça no en mengis massa.
- #** De llegums i moniatos, no te'n fiïs, que fan flatos.
- #** Dejunar o menjar fruita.
- #** Del païdor, la farigola treu el dolor.
- #** Després de dinar, migdiada; després de sopar, passejada.
- #** Després de menjar, ni llibres ni estimar.
- #** El bon vi fa pair.
- #** El cafè fa pair bé.
- #** El carregament de pit, la borratja treu tot de seguit.
- #** El pinyó dóna aliment al cos, lleva la set i cura la tos.
- #** El que costa de coure costa de pair.

Font: Parés i Puntas, 2000.

Tal i com posen de manifest alguns autors, aquests coneixements deriven en ocasions de la me-

dicina oficial, és a dir, dels tractats de dietètica usats pels metges. Per exemple, Flandrin demostra la relació entre els proverbis que daten de l'època medieval i els escrits mèdics de la mateixa època, i arriba a la conclusió que una manera de transmetre els coneixements de la dietètica oficial era precisament per via oral. Tot i això, també és possible trobar en aquestes dites una clara oposició a les pràctiques mèdiques, així com també trets d'originalitat (per exemple, quant a classificació d'aliments), una particularitat que els dona autonomia respecte dels tractats de dietètica. Pensem, per exemple, en dites de l'estil "En cura més la dieta que la recepta", o bé, "Poca medecina, molta salut".

Aquestes esclatxes són les que ens permeten adonar-nos que l'aparició de molts d'aquests remeis té molt a veure amb el coneixement del context natural i l'aprenentatge per assaig i error de les diferents propietats dels aliments, les begudes i les substàncies derivades. Tot i això, ha de quedar ben clar que les dues vies que acabem d'exposar (apropiació i oposició al discurs oficial) no tenen per què ser incompatibles. Certament, la interiorització i posada en pràctica de determinades pautes mèdiques pot coexistir amb tot un seguit de pràctiques i coneixements populars. Aquesta aparent contradicció no és més que un sincretisme que, sens dubte, ens pot resultar familiar si

reflexionem sobre les nostres representacions i pràctiques alimentàries actuals.

La història de la medicalització

Hem vist l'aplicació de l'"aliment" amb fins guardadors. Si posem entre cometes el mot aliment és perquè cal fer notar un detall importat, això és, tant la medicina hipocraticogalènica com els remeis populars utilitzen l'aliment com un tot. Què vol dir això? Doncs, entre altres coses, que hi ha un canvi significatiu amb relació a la comprensió que tenim avui en dia de l'aliment com a conseqüència de la transmissió del saber propi de les ciències experimentals. Ara sabem que està format per proteïnes, hidrats de carboni, lípids, vitamines i minerals.

Arribats a aquest punt, és el moment de fer una mica d'història. D'entrada, cal definir un concepte important: el de medicalització. Segons Conrad, la medicalització es dona quan un fenomen social que fins al moment no havia format part de l'esfera mèdica comença a ser traduït en aquests termes. Aquesta traducció comprendria tant la definició del problema com el llenguatge que s'utilitza per descriure'l i la intervenció que es posa en marxa a fi de resoldre'l. Una de les conseqüències més evidents d'aquest procés és la translació del fenomen del context social a l'espai mèdic. Pensem en exemples ben il·lustradors com la medicalització del naixement, o més generalment, de

les diferents fases vitals de la dona: embaràs, infertilitat, avortament, menopausa o síndrome premenstrual. En el terreny alimentari, parlar de desnutrició o de sobrealimentació és reduir dos fenòmens socials molt complexos a un fet nutricional, obviant d'aquesta manera tota la problemàtica social associada. Per exemple, el binomi obesitat i pobresa ha quedat ben descrit en algunes zones.

La medicalització forma part d'un procés històric que apareix a partir del segle XVIII a Europa i que es troba íntimament lligat a la idea de control de la població per l'Estat. Turner destaca la importància que suposa la racionalització de les dietes en el projecte de control polític del cos. Per exemple, si les classes obreres britàniques comencen a suscitar un gran interès en el poder a partir del segle XIX, és perquè la pobresa i les condicions d'habitatge en les quals viuen poden posar en perill la producció industrial i la pau social, és a dir, la continuïtat de la societat burgesa. Aquest context facilita la generalització d'una dieta racional, calculada en funció de la recerca de salut.

Ara bé, també ha de quedar clar que aquest procés de medicalització de l'alimentació es troba íntimament lligat a la representació del cos. Aquest, entès com a construcció social i cultural, pateix importants transformacions a partir del segle XV, quan els primers anatomistes europeus traspassen la frontera del seu interior i descobreixen uns òrgans que a partir

d'aquest moment tindran una identitat pròpia, separada de la identitat del subjecte. Sobre aquest tema resulta aclaridor pensar en les relacions actuals entre pacient i metge. Qui està malalt? L'home o les seves funcions i òrgans? Reflexionem sobre la distància qualitativa entre aquestes preguntes: què té vostè?, o, on li fa mal? Quantes vegades hem sentit en els hospitals o els consultoris frases com "ha arribat la biòpsia", o bé, "a la fimosi de l'habitació 224 li acaben de donar l'alta".

És important assenyalar que aquest procés s'acompanya d'altres aportacions, com per exemple, la de la filosofia cartesiana, que elaborarà teòricament la metàfora mecànica del cos, cosa que deixarà una profunda petjada en el pensament modern i contemporani. Aquesta construcció ens interessa especialment, ateses les estretes relacions que establirà amb l'alimentació.

Segons les representacions decimonòniques, el cos-màquina necessitarà un "carburant" —els aliments— per funcionar, és a dir, per produir energia. A partir de 1840 i amb l'empenta de l'escola alemanya de química, l'aliment comença a descompondre's en els seus components. És a dir, en proteïnes, glúcids, lípids. Aquestes imatges afavoriran la proliferació de teories explicatives "racionals" sobre les pràctiques alimentàries, com per exemple aquella segons la qual les preferències per la carn i els cereals són de-

gudes al seu contingut en nitrogen, element indispensable per a la fisiologia humana. Una dada més que no pot oblidar-se és que el "descobriment" de la calor data de la mateixa època: així, els fluxos d'energia que entren i surten del cos-màquina troben, gràcies a aquest concepte, una mesura universal.

Aquesta construcció, la d'un cos-màquina que funciona gràcies als aliments traduïts en els seus components, acaba fent desaparèixer, almenys oficialment, la vella teoria hipocraticogalènica. I aquesta és una dada important, ja que segons aquesta construcció, l'aliment és un tot que pertany a un lloc, que té una història i que pot, tant profilàcticament com terapèuticament, restablir l'estat de salut a partir de l'obtenció de l'equilibri perdut, que és el causant de la malaltia.

Aliments objecte per a cossos objecte

Ens trobem davant de dos processos paral·lels. D'una banda, la mirada mèdica, que es fonamenta en les ciències experimentals i la tecnologia, penetra en el cos i en transforma la representació. D'altra banda, la visualització de l'interior de l'aliment i la seva posterior descomposició es fa efectiva. El resultat final d'aquest procés és un cos-objecte i uns aliments-objecte, en ambdós casos fragmentats, que semblen haver superat qualsevol intent de contextualització.

Aquesta manca de contextualització opera de la següent manera: l'aliment és traslladat al laboratori, lloc en el qual es traduirà segons les lleis de la química i la biologia. La nova comprensió de l'aliment podrà arribar a infravalorar altres tipus de representacions, com per exemple, l'organolèptica o l'estètica. Per exemple, estudis recents demostren que l'escola actua com a agent que socialitza en una educació alimentària que té en compte únicament, i en la majoria dels casos, els aspectes que tenen a veure amb la nutrició (piràmides d'aliments, fisiologia, microbiologia i biologia aplicada als aliments).

Així, i com a conseqüència de com veuen els aliments les ciències experimentals, els significats d'aquests es multipliquen, de manera que coexisteixen les representacions de l'aliment com un tot amb les de l'aliment "fragmentat". Què vol dir això? Doncs, per exemple, que la tonyina ja no és només tonyina, sinó també un nombre determinat de nutrients.

El valor nutricional de la tonyina

Valor energètic...198 kcal/829kJ

Proteïnes...27g

Hidrats de carboni...0g

-sucres...0g

Greixos...10g

-àcids grassos saturats...1,3g

Polinsaturats...4,1g

-àcids grassos omega-3...0,8g

Fibra...0g

Sodi...0,5g

A més, segons la lògica del discurs mediconutricional, l'aliment fragmentat s'ha d'acoblar als diferents òrgans del cos. Això s'aconsegueix mitjançant l'associació entre "fragments" i les diferents funcions fisiològiques. Com a exemple, reproduïrem part del discurs d'un anunci d'un producte làctic (campanya del 2003): "Aporta els nutrients que l'ajuden a créixer" (es refereix a un nen). Així, gràcies a la ingestió d'aquest producte s'obté "calci per construir ossos forts, proteïnes per al bon desenvolupament del múscul i vitamines perquè tot funcioni". Seguint el mateix exemple, les imatges de l'anunci representen l'interior d'un cos en el qual diferents homenets (els

nutrients) porten a terme les diverses tasques anteriorment esmentades.

Resulta interessant comprovar com aquestes imatges culturals són interioritzades per les persones. Per exemple, una dona de 52 anys explica que "*y además es nuestra gasolina* (es refereix als aliments), *nosotros somos un automóvil, ¿no?, depende de la gasolina que le echas, así funciona*". A més d'aquesta representació general que associa cos i màquina també s'observa la relació freqüent entre nutrients i cos o parts del cos. És a dir, es fa palesa la relació intrínseca entre aquells fragments als quals ens hem estat referint.

El control social

La medicalització conté una dimensió política que cristal·litza quan el fenomen social patologitzat, en aquest cas, l'alimentació, traspasa la barrera de la pràctica clínica. De l'espai individual al col·lectiu, de la clínica mèdica a la salut pública, la medicalització adquireix un estatus de normalitat.

En la pràctica, cal posar en marxa un projecte de control social que s'apropiarà d'objectes fins al moment irrelevants –com el cos– i que institucionalitzarà agències per tal d'exercir el seu poder –l'educació nutricional–. El que volem posar de relleu és que aquesta "biopolítica", tal i com la va definir Foucault, aconsegueix controlar la població mitjançant la nor-

malització dels fenòmens socials instituïts com a patològics, presentant, a més, un vessant moralitzador.

En el terreny alimentari, queda clar que el discurs mèdic imposa un ordre moral. És freqüent, per exemple, observar l'associació entre allò que és "dolent" i un determinat aliment o algun dels seus nutrients. És el cas dels greixos.

Sembla clar que les pràctiques alimentàries poden veure's influenciades per aquesta consciència nutricional. Alguns estudis confirmen aquesta idea. Per exemple, Lupton explica que en ocasions un aliment entra a formar part de la dieta habitual perquè la persona pensa que té el deure de prendre'l, encara que les seves preferències vagin per una altra banda. Aquesta autora descriu en els seus treballs casos en els quals s'expressa cert disgust per algun aliment acompanyat d'un fort sentit d'obligació, una circumstància que acaba per determinar-ne l'ús. Per exemple, una de les dones que participen en l'estudi explica el següent: "Si has d'escollir entre menjar un tros de xocolata o amanida fresca, has de decantar-te per aquesta última, encara que amb la xocolata gaudiries més".

Hi ha variants realment curioses entorn de les relacions que s'estableixen entre les preferències alimentàries i el discurs nutricional. Per exemple, de vegades aquest últim serveix per reforçar el gust per un aliment. Així, un home de 27 anys i sense cap problema de salut explica que "els peus de porc m'agraden

molt", però que li agraden més quan s'assabenta que contenen gelatina, una substància que "va bé per als ossos".

Les dades etnogràfiques i sociològiques assenyalen que el control social i la moralització de l'alimentació es dirigeixen cada cop amb més intensitat a la responsabilització individual. Així ho fa notar Pinell quan explica que el càncer inicia un nou tipus de medicalització, que té com a característica més notable la de convertir la persona en un agent que participa activament en les tasques del metge. La importància del diagnòstic precoç de la malaltia fa que el pacient es converteixi, d'una banda, en "sentinella" del seu propi cos, i de l'altra, en "auxiliar" del metge. En el terreny alimentari, l'intervencionisme de les polítiques de salut és cada cop més indirecte; és el mateix pacient qui ha de responsabilitzar-se de la pròpia salut. El manteniment propi es converteix en un problema personal: cuidar-se o menjar bé són algunes de les recomanacions que sentim diàriament a través dels diferents agents socials: mitjans de comunicació de masses, cos mèdic, escola, institucions governamentals. I això, prescindint dels factors socioculturals que poden estar incidint en el fet alimentari, com per exemple els usos del temps amb relació al món laboral, la industrialització de l'alimentació, la desigual distribució de les tasques domèstiques entre homes i dones

o la manca de cultura alimentària entre nens, adolescents i joves, per posar alguns exemples.

Analitzem ara una de les últimes campanyes del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, difosa per la cadena autonòmica TV3. Es tracta de la III edició de la Setmana de TV3, dedicada a l'alimentació i als hàbits saludables. Una de les argumentacions que es van utilitzar per portar a terme la campanya va ser que "es vol fomentar els bons hàbits alimentaris i la pràctica d'activitat física regular per prevenir i evitar el sedentarisme, l'obesitat i les malalties relacionades. Menjar és un plaer, però cal menjar bé per gaudir d'una bona salut".

Parlem del plaer!

Analitzem breument la última de les frases amb què el web del Departament de Salut argumenta la seva campanya: "Menjar és un plaer, però cal menjar bé per gaudir d'una bona salut". Tot sembla indicar que s'està diferenciant entre el plaer i el menjar bé. Segons Fischler, aquest divorci entre dietètica i cuina és conseqüència d'un procés que, a França, apareix al segle XVII de la mà de l'"alta cuina", un tractat de normes de competència exclusiva del cuiner.

Tot i que aquesta dicotomia entre el que és bo (plaer) i el que és sa (menjar bé) encara subsisteix, hi ha documentació que demostra que no ha seguit un procés lineal, ja que de tant en tant han aparegut sig-

nes de reconciliació entre el que és bo i el que és sa. Fischler, parlant ja de la contemporaneïtat alimentària, afirma que aquest apropament es produeix molt especialment a partir de finals dels anys vuitanta.

Certament, avui en dia no resulta gens difícil trobar signes que indiquin que el plaer i la salut poden formar un binomi que resulta satisfactori per a molts. Trobem, per exemple, aquells que afirmen que gaudeixen d'un bon plat d'amanida (plat sa per excel·lència segons totes les recomanacions sanitàries), tot i que en aquests casos es fa notar la importància de la recerca de "plaer". Ens podríem preguntar ara per què les verdures i hortalisses es troben en el grup dels aliments que menys agraden, tal i com demostren nombrosos estudis portats a terme a l'Estat espanyol. Una bona explicació la trobem analitzant els factors biològics lligats a l'alimentació. Efectivament, les molècules aromàtiques, és a dir, les que donen un gust intens als aliments, són liposolubles. Això vol dir que es troben principalment en l'aliment que conté lípids, és a dir, greixos. Òbviament, aquesta explicació és parcial, i s'hauria d'acompanyar d'altres (relatives a factors socioculturals i històrics).

Dit això, tornem a les estratègies emprades per tal de cercar plaer en aquests aliments que han de ser bons i sans. Per exemple, algunes persones prefereixen comprar verdures biològiques, perquè, diuen, així conserven tot el seu sabor. En altres ocasions, és la

inclusió d'un munt d'ingredients en el plat el que fa que, per exemple, una amanida acabi resultant atractiva, tant pel gust com visualment. Així ho explica una dona de 31 anys quan diu que amb aquesta estratègia aconsegueix donar no solament "sabor sinó també color al plat". Si fem una ullada als anuncis publicitaris del següent quadre, tornem a trobar les mateixes associacions.

Alguns eslògans "sans"

"Veritas, salut i sabor".

"Verduras en salsa. Todo lo sano de las verduras con todo el sabor de las salsas".

"El Ventero light. Salud con sabor".

"Nueva Tulipán Cremfin. Sabrosa y nutritiva: de origen vegetal y con menos grasa, tiene todo el sabor de la nata que tanto le gusta a tu familia".

Un altre exemple és el dels cuiners que, actualment, es dediquen a elaborar receptes sanes i gustoses. A Catalunya, l'exemple més clar és el d'Ismael Prados, un professional que gaudeix d'un gran èxit mediàtic –principalment televisiu, però també gràcies als seus llibres–. La seva cuina, que compta amb l'assessorament d'una nutricionista, es dirigeix a un públic jove que vol cuinar plats ràpids, sans i saborosos.

Ens hauríem d'aturar ara a reflexionar sobre el perquè hi ha una preferència per l'aliment vegetal. És obvi que la salut no sempre fa un paper decisiu. Pensem, per exemple, en la diversitat de motivacions que animen els vegetarians a rebutjar els aliments d'origen animal, com per exemple les que tenen a veure amb la sensibilitat envers els animals, o bé les raons de tipus econòmic (és a dir, la diferència de cost entre la producció de gra o de bestiar).

Tot i amb això, i a part de la preferència per aquest aliment en termes estrictament organolèptics (que, òbviament, també existeix), si volem relacionar les preferències pels vegetals en termes de salut, seria bo resseguir allò que Bourdieu definia com a "gust de necessitat". Així, els "gustos de luxe" estarien determinats per la llibertat de qui pot escollir en virtut d'un capital, mentre que la necessitat de menjar, més el constrenyiment econòmic, podrien acabar transformant les eleccions alimentàries en gust per determinats aliments. En aquest cas, el consum dels vegetals podria ser conseqüència de la transformació de l'"obligació de salut" en gust, i això, en virtut de la interiorització d'una consciència nutricional.

Un espai desmedicalitzat?

Ara ens hauríem de començar a preguntar sobre si és possible parlar de desmedicalització en un context en el qual, com ja hem vist, nombrosos proces-

sos semblen indicar el contrari. Aquest és un tema que genera força debat entre la comunitat científica. Per exemple, Wilker i Wilker expliquen les estratègies d'inseminació artificial que porten a terme dones lesbianes o sense parella fora de l'àmbit mèdic i amb èxit. Els autors conclouen que aquestes pràctiques permeten afirmar l'existència d'un espai desmedicalitzat.

Contràriament, altres autors, com Fassin, neguen que la desmedicalització sigui un fet real. En aquests casos, se sosté que la medicalització forma part d'un procés històric profund, d'una transformació cultural. Les apropiacions culturals, per exemple, les que apareixen en l'àmbit de les cures familiars, no serien més que una medicalització del món profà. El mateix autor parla d'alguns exemples, com el de les resistències que exerceixen algunes dones amb relació a l'embaràs o el part medicalitzats.

Podríem, doncs, distingir entre resistències medicalitzades i desmedicalització? Sembla difícil establir fronteres estrictes, però intuïm que ambdues coexisteixen en l'espai social, i que, a més, la mateixa medicalització podria anar-se construint a partir de la negociació amb les lògiques populars. Per exemple, Herzlich afirma que la persona té un rol actiu en la construcció de la malaltia i posa l'exemple del malalt crònic. Aquest acaba tenint una experiència i un saber que interactuen amb els del metge, amb la qual cosa es generen coneixements compartits.

Ara bé, l'existència del que hem anomenat "resistències medicalitzades" no impediria l'aparició d'espais de desmedicalització. És més, aquestes respostes podrien constituir no solament la llavor d'un espai desmedicalitzat, sinó també un lloc de negociació i, per tant, de transformació de la mateixa medicalització. L'àmbit de l'alimentació resulta particularment apropiat per observar com es distribueixen aquestes fronteres, ja que la complexitat del fet alimentari fa que l'espai sociocultural que l'envolta representi un pes important a l'hora d'elaborar els diferents àpats. És el cas, per exemple, de la competència que es pot establir entre una alimentació sana i una alimentació plaent, o bé entre aquestes i un tipus d'alimentació pràctica, basada fonamentalment en l'estalvi de temps i treball pel que fa a la preparació i cuina d'aliments.

Si volem parlar de la desmedicalització de l'alimentació, una bona manera és atansant-nos al cas del plaer. El discurs mèdic no solament presumeix que determinats problemes de salut estan estretament lligats a la composició nutricional dels aliments (per exemple, als nivells de greix o de sodi), o bé al desequilibri de les dietes (que haurien d'ajustar-se, sempre segons aquest discurs, a les piràmides nutricionals). A més, els estudis en els quals fonamenten els seus coneixements tenen una base epidemiològica, i aquest és un factor important, ja que suposa la generalització i

l'extrapolació d'unes dades "absolutes", que amaguen amb freqüència factors socials i culturals associats al fet alimentari.

Un exemple interessant és un estudi fet per sociòlegs i psicòlegs, en què s'analitza la possible incidència en la salut d'una actitud plaent envers els aliments. Aquest estudi explica que la ingesta diària dels francesos presenta un índex de greixos saturats gens menyspreable, mentre que els nivells de malalties cardiovasculars són relativament baixos. Aquest fenomen, conegut com "la paradoxa francesa", s'ha intentat associar, per exemple, amb el consum moderat de vi amb què s'acompanya, en ocasions, la dieta francesa, ja que aquesta beguda podria actuar positivament en l'aparell circulatori.

Tanmateix, aquests autors plantegen altres hipòtesis que podrien resoldre l'anomenada paradoxa francesa. Per exemple, el plaer associat a la ingesta influiria directament en la baixa probabilitat de manifestar una malaltia cardiovascular. D'acord amb aquesta hipòtesi, l'aplicació d'una dieta baixa en greixos no funcionaria en moltes ocasions, o no seria l'únic factor determinant a l'hora d'evitar aquests problemes de salut. Contràriament, una actitud plaent associada a l'acte de menjar constituiria un factor saludable, és a dir, potencialment beneficiós en termes de salut. Metodològicament, els autors treballen amb qüestionaris

que són distribuïts en quatre països diferents: França, Bèlgica, Japó i Estats Units.

Les conclusions a les quals arriben són realment interessants, sobretot pel que fa a la comparació entre França i Estats Units. En el primer d'aquests països, els resultats de les enquestes mostren una claríssima actitud de plaer envers l'alimentació, que comprèn factors tan diversos com l'apreciació de la cuina, la sociabilitat o la comensalitat lligades al menjar. En el segon, en canvi, els resultats són oposats: l'acte de menjar es viu amb preocupació. La comparació entre gèneres també dóna resultats interessants. En tots els casos, són les dones les més angoixades pel menjar, i entre aquestes les nord-americanes es troben en el punt màxim i les franceses en el mínim.

En definitiva, aquest tipus d'estudis obren les portes a la reflexió sobre les implicacions que podria tenir el plaer en la salut, sobretot si es té en compte la gran varietat de matisos que pot arribar a tenir aquest terme. Per exemple, el dolç s'associa al plaer, i constitueix una recompensa, per exemple, per a algú que segueixi una dieta estricta. No cal dir que aquest gust, ja sigui en forma de bombó, de pastís, de galetes o de pastes, pot fer un paper de facilitador de les relacions socials: és el cas del regal d'aquest tipus de productes al començament d'una relació, o bé com a símbol d'agraïment, o com a culminació d'una gran festa o celebració.

Vegem un últim exemple: una persona que viu sola, que té 65 anys i que segueix una dieta per disminuir el colesterol. Diu que la segueix excepte en dues ocasions: la primera és la festa, situació en la qual aquesta dona pot trencar la solitud que l'acompanya habitualment. La segona, quan es presenta l'oportunitat de prendre un aliment molt particular: la xocolata.

QUÈ ÉS LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Alguns autors defensen que aquest concepte de seguretat alimentària hauria de relacionar-se exclusivament amb la possibilitat o la impossibilitat d'accedir a l'aliment. Hubert, per exemple, afirma amb claredat que "seguretat alimentària sempre ha volgut dir i sempre voldrà dir que una població gaudeix dels recursos alimentaris necessaris per garantir la seva supervivència i reproducció". Partint d'aquesta base, l'autora considera "absurd" i fins i tot "indecent" parlar de períodes d'inseguretat alimentària a les societats occidentals. Més aviat del que es tractaria és de referir-se a la "qualitat sanitària", o bé, a la "seguretat sanitària de la cadena alimentària".

Per la seva banda, tant Poulain com Gracia semblen coincidir amb aquesta opinió en els mateixos termes. Així, podríem distingir el grau d'accessibilitat a l'aliment, és a dir, el que la llengua anglesa defineix com a *food security*, de la seguretat sanitària d'aquell, és a dir, la *food safety*. Per exemple, Poulain adverteix que l'ús del terme "seguretat sanitària dels aliments" aclariria la confusió que, segons ell, genera la utilització de

l'expressió "seguretat alimentària" en els anomenats països occidentals.

Tanmateix, cal matisar totes aquestes reflexions. Per exemple, estudis recents d'organitzacions com la FAO (Organització de Nacions Unides per l'Alimentació i l'Agricultura) o Caritas Diocesana posen de manifest les xifres que demostren la desigual accessibilitat als aliments en els anomenats països rics. Sense anar més lluny, i segons les dades de Caritas, més de vuit milions de persones viuen a l'Estat espanyol en condicions de pobresa econòmica, és a dir, que no superarien el 50 per cent de la renda mitjana bàsica.

Si ens fixem en aquestes xifres hauríem de tenir en compte que en països com el nostre la major o menor dificultat per accedir a l'aliment està sotmesa a graduacions diverses, una circumstància que es fa palesa gràcies a monografies com la de Scheper-Hughes. En aquest cas es tracta d'un estudi fet al Brasil, en el qual abunden els exemples sobre les diferències d'accés a l'aliment en funció de factors com la classe social. A més, i seguint amb el mateix exemple, queda clar que les diferents estratègies d'obtenció de menjar poden perpetuar les relacions de desigualtat i dependència entre classes.

Per exemple, les dones de classe mitjana i alta acostumen a fer regals en forma de menjar a les seves empleades domèstiques, que procedeixen dels barris

més pobres de la ciutat i que, en la seva majoria, pateixen situacions de gana o escassetat alimentària.

Tampoc no hem de deixar de qüestionar-nos la qualitat del menjar de la gent pobra. Aguirre treballa amb les comunitats pobres d'Argentina i arriba a la conclusió que les seves dietes tenen una densitat nutricional baixa, però estan formades per aliments *rendidores*, és a dir, que presenten volum, com els hidrats de carboni, que atipen, com els greixos, i que tenen sabor, com el sucre. Aliments, en definitiva, que els agraden, que els permeten "funcionar" durant hores i que els donen la sensació de tenir l'estómac ple.

Un altre exemple, que ja hem esmentat, el trobem a Estats Units, on els pobres accedeixen sovint a les dietes de les grans cadenes de menjar ràpid. Aquí també trobem aliments barats i *rendidors*. Cal subratllar que el resultat de tot això són uns índexs d'obesitat que fan relacionar cada cop més l'excés de pes amb la pobresa i la malnutrició.

És a dir, la disjuntiva pot aparèixer entre menjar o no menjar, però aquesta circumstància no ens hauria de fer oblidar que existeixen comunitats que, tot i que "mengen", depenen d'una dieta molt determinada. Per exemple, i en els casos anteriorment esmentats, depenen d'aliments barats i, en algunes ocasions, subministrats per la indústria i les seves ofertes de comestibles a preus mínims però de qualitat mínima.

Aquestes reflexions ens fan adonar que en parlar de seguretat alimentària és important prendre com a paràmetre els factors socials, ja que aquests permeten veure diferents estratègies d'obtenció d'aliments, en funció, per exemple, del gènere, l'edat o la classe social. Més clarament, ens sembla perillós generalitzar i distingir entre la preocupació dels qui mengen (la qualitat) i la dels qui no tenen menjar (la quantitat).

Si la primera de les objeccions al concepte de seguretat alimentària estava relacionada amb un ús que consideràvem molt limitat, el de la distribució geogràfica, la segona de les observacions que fem, incideix directament en els seus significats. Els exemples donats fins ara ens menen a aquesta nova reflexió, ja que contenen matisos importants. Efectivament, si la suficiència alimentària no és l'únic requisit per aconseguir una alimentació segura, haurem de reflexionar sobre els altres significats que pot tenir aquest concepte. Ja ens hem acostat a un d'aquests quan parlàvem sobre la qualitat de les dietes.

Una dieta suficient pot emmascarar potencials problemes de salut, així com també generar o reproduir importants desigualtats socials (per exemple, entre classes, o bé, entre grups socials i indústria). A més, i paradoxalment, aquesta circumstància les estaria transformant en dietes insuficients. Així doncs, qualitat i quantitat serien dos dels significats del concepte de seguretat alimentària. Recordem que la defi-

nició a la qual arriben la FAO i l'OMS (Organització Mundial de la Salut) durant la Conferència Internacional sobre Nutrició celebrada a Roma l'any 1992 és la següent: "Totes les persones han de tenir, en tot moment, accés material i econòmic a aliments suficients, segurs i nutritius per satisfer les seves necessitats dietètiques i preferències alimentàries per a una vida activa i sana".

Aquesta definició té en compte tres característiques definitòries del concepte que analitzem: la suficiència, la seguretat i la nutrició, a més de valorar no solament les necessitats dietètiques sinó també les preferències alimentàries. Així doncs, ens tornem a trobar amb termes associats a la quantitat (la suficiència i la preferència, és a dir, la capacitat d'escollir entre dos o més aliments) i la qualitat (la nutrició i la dietètica).

Ara bé, i segons el nostre parer, el significat del terme aliment segur no queda tan clar. Què vol dir que un aliment és segur? Ho veurem a partir de l'anàlisi dels significats que donen els consumidors d'aliments biològics als aliments. Seguint dos autors que treballen en aquest àmbit, James i Lamine, reproduïm i ampliem els diferents matisos que trobem en aquest tipus d'aliment i els relacionem amb els motius que han determinat la seva preferència:

Raons per menjar aliments biològics

Més segur.....Sanitari

Més sa.....Nutricional

Millor per al medi ambient.....Mediambiental

Més gustós.....Organolèptic

Més ètic amb relació al tractament dels animals.....Ètic

Més ètic amb relació als productors.....Ètic

Forma part d'un "estil de vida" alternatiu.....Ideològic

Tot i que la inquietud per les qüestions sanitàries i nutricionals es relaciona habitualment amb la qualitat de segur, sembla oportú reflexionar sobre si els altres trets esmentats també podrien compartir algun vincle amb la percepció de més o menys confiança en l'aliment.

Segons el principi d'incorporació, en introduir un aliment en el nostre cos no solament n'estem assumint les qualitats físiques, sinó també les propietats simbòliques associades. Si partim d'aquest pressupòsit, és lògic pensar que, per exemple, la percepció de canvi o pèrdua de gust sumat a l'accés a determinades informacions (ús de pesticides, de ceres, de pinsos) ens pot inquietar (com es deu haver produït?, hi deuen haver afegit algun ingredient que desconec?).

En altres situacions pot ocórrer una cosa similar: el rebuig a l'aliment està relacionat amb la negativa

a assumir un tipus de producció alimentària, ja sigui simbòlicament o bé des d'un punt de vista polític i econòmic. En el primer dels casos no es vol "incorporar" uns valors que no formen part del nostre codi de conducta. Seria el cas de les persones que expliquen que menjar un animal transportat o sacrificat en determinades condicions ("industrialment"), suposa ingerir l'ansietat i l'estrès patits per aquest durant el procés de transport o de matança. En el segon dels casos, òbviament, el que es critica són les polítiques que afavoreixen una producció intensiva amb la finalitat de mercantilitzar els aliments.

Aquesta classificació dels significats de l'aliment biològic ens ajuda a entendre algunes de les preocupacions contemporànies relacionades amb l'aliment, i de pas, a superar la noció de "qualitat sanitària" com a concepte oposat al de "seguretat alimentària". De manera rellevant, hem tingut l'oportunitat de veure que a les nostres societats, les preocupacions relacionades amb els aliments no es limiten, ni de bon tros, a la qualitat sanitària, sinó que també comprenen la incertesa per la possible violació d'altres valors, com per exemple, els nutricionals, els mediambientals, els organolèptics, a part de qüestions ètiques, ideològiques i polítiques.

Gana i precarietat: com menjar en una guerra civil

El concepte de seguretat alimentària és molt ampli. No solament contempla els aspectes associats a l'accessibilitat i la qualitat de l'aliment, sinó que també inclou factors que deriven de la percepció d'un consumidor d'un moment històric i uns elements socioculturals determinats. Si fins ara ens hem centrat en les societats de la sobreabundància alimentària, com la nostra, ara ens dedicarem a observar el que succeeix a l'altra banda, és a dir, quan el que predomina és la gana i la precarietat alimentària. Així doncs, retrocedirem unes dècades i analitzarem les pràctiques alimentàries a Catalunya durant la Guerra civil espanyola i la postguerra.

En una situació bèl·lica, la població es divideix en bàndols, i els aliments poden servir com a política de repressió i d'estratègia per fer defallir la població civil o militar de la part contrària. Les desigualtats entre vencedors i vençuts en el conflicte espanyol es van fer notar en aquest àmbit: la zona republicana va ser la més perjudicada, i no solament per trobar-se a la part dels vençuts, sinó també perquè hi havia les grans zones urbanes (i no productores, tal i com recorda Moreno). Mentrestant, la major part de provisions va quedar en mans del bàndol feixista.

Ara bé, des del punt de vista d'un estudi microestructural, una de les primeres coses que passen quan esclata un conflicte bèl·lic és la transformació de la composició del grup domèstic. És un fet que en el període de la Guerra civil els homes van ser cridats al front i les dones es van quedar soles a casa. Per tant, varen ser elles les que majoritàriament s'havien d'encarregar d'aconseguir menjar per a la família. Diem majoritàriament perquè en ocasions hi havia també els homes que encara no tenien l'edat per anar al front, o bé els que la sobrepassaven o se'n lliuraven per algun defecte o malaltia.

En tot cas, una de les coses que queden molt clares quan s'analitza aquest període és que en època de precarietat alimentària, el subministrament del menjar es porta a terme optimitzant tota mena de recursos, ja sigui amb ingressos monetaris que permetin comprar aliments, ja sigui buscant comestibles per altres vies (regals, caritat, furt, autoabastament). Aquesta és la primera de les preocupacions del grup social que es troba en situació d'escassetat alimentària. Ara bé, quines són les estratègies emprades?

La maximització de recursos durant la guerra va fer que tots els membres del grup domèstic fossin susceptibles de treballar en la tasca d'aprovisionament d'aliments per a la resta dels membres de la llar. Així, la tradicional divisió sexual del treball que atribueix a la dona la responsabilitat de l'alimentació, es veu alte-

rada com a conseqüència del conflicte i la corresponent manca de provisions. Llavors, no solament són les dones les encarregades de buscar aliments, sinó que la resta de membres del grup domèstic són susceptibles de ser mobilitzats per tal d'aconseguir aquest objectiu i optimitzar la feina. En aquestes tasques, i a més de les dones, hi participaran tant nens com nenes, joves, avis i àvies i els homes que s'han quedat a casa. És el cas, per exemple, d'una família de quatre membres, pare, mare, fill i filla. Com explica el fill, que avui té 81 anys, la família plegada sortia de matinada a fer cua a la plaça. Quan obrien les portes, tots quatre corrien a buscar provisions.

Òbviament, l'ús del grup familiar nuclear per obtenir aliments no és l'única de les estratègies emprades en situació d'escassetat alimentària. També s'utilitzen altres xarxes relacionals, com el veïnat, els amics, els companys de feina o la família extensa. Tal i com explica Aguirre, el conjunt de les xarxes socials acompleix una funció de sistema de seguretat social que "canalitza missatges, béns i serveis des dels que més tenen cap a les famílies que passen per una situació crítica", que "tornaran els favors rebuts als amics, veïns o parents quan es trobin necessitats".

Per exemple, en un altre cas, el nucli familiar format pel pare, la mare, el fill i la filla, es transforma quan esclata la guerra gràcies a l'arribada d'un nou familiar, l'avi, que es trasllada del seu lloc d'origen,

Tremp, a Barcelona. L'avi rep l'ajuda de la família que l'ha acollit, i aquesta ajuda és intercanviada per petites tasques domèstiques portades a terme en el si de l'espai familiar, com per exemple, la cura de l'hort: "Va venir l'avi de Tremp i ell i jo ens encarregàvem de l'hort, i la meva mare, dels animals".

Ara bé, les solucions que la gent trobava per accedir als aliments no solament tenien a veure amb activitats legals o dintre de l'ordre moral establert per la societat. En situació d'escassetat, una de les estratègies que es posa en marxa és, segons Moreno i Narotzky, "la ruptura, transformació o suspensió de l'ordre moral". Hem de tenir clar que tant el furt com el robatori també van ser mitjans usats per tal d'aconseguir menjar, cosa que té la seva importància, ja que, en aquests casos, la característica suspensió de la moral es converteix en una situació que provoca reaccions diverses i contrastades. Aquestes poden sorgir de la mateixa persona que actua o que té la possibilitat d'actuar, o bé d'aquells que senten que la part presa els corresponia.

Ho veurem amb dos exemples. En el primer, es tracta d'una situació que té lloc els dies anteriors a l'entrada dels feixistes a la ciutat de Barcelona (26 de gener de 1939). Moltes persones van aprofitar la situació de caos que es va produir durant aquells dies per esbotzar els magatzems i les fàbriques on els republicans guardaven les seves provisions. Aquest "agafar"

menjar va ser interpretat per alguns com la perpetració d'un robatori. Així ho explica un testimoni: "Va venir un veí a casa i ens va dir, 'aneu a l'estació que tothom està assaltant els vagon del tren'. Com que estàvem tan afamats, la meva germana va dir: 'Jo ho vaig a veure', i jo la vaig seguir. Quan vaig veure tot allò, em va agafar una plorera! Em vaig posar a plorar quan vaig veure tots els vagon plens de gent agafant sacs. No vaig ser ni capaç d'anar-hi. La meva germana, sí. Deia, 'perquè s'ho quedi un altre, m'ho quedo jo'. I va agafar lleties, mongetes. I jo, amb uns plors: 'això és robar!, això és robar!' La meva germana em deia, què no veus que estem afamats?, què no has patit prou gana?, què no veus que si no ho agafes tu s'ho quedarà un altre?"

El segon dels casos té a veure amb la figura de l'estraperlista, és a dir, la persona que venia els aliments a un preu superior del marcat oficialment. La política autàrquica va ser la responsable de l'aparició del mercat negre durant el període de la postguerra espanyola. S'ha de remarcar que hi havia dos tipus d'estraperlista: d'una banda, les persones més properes al règim, que varen utilitzar aquesta estratègia com a mitjà d'enriquiment. Però dins d'aquest grup també trobem, tal com Barranquero i Prieto demostren, una utilització del mercat negre a petita escala i pels grups socials més febles. Dins d'aquest grup hi havia, per exemple, les dones vídues de republicans, que sovint

no van trobar cap altra sortida per subsistir. Òbviament, cadascuna d'aquestes figures rep una consideració diferent. Ho veurem en el cas que hem estudiat nosaltres, la zona republicana.

Dos exemples d'estraperlo

"Si tenies quartos podies trobar més menjar, això per descomptat, eh? Perquè llavors va venir l'estraperlo, per sota mà. I tots eren nacionals, eh?, els que feien estraperlo eren nacionals, els que els compràvem érem nosaltres!, els que venien eren ells! Una colla d'estraperlistes, home! N'hi va haver un que, hòstia, aquell era estraperlista, aquell va fer diners a *puntapala!*"

"El pare va marxar pel febrer del 37 i jo vaig em quedar amb l'avi i la mare. La meva mare havia treballat en una fàbrica tèxtil, però és clar, tot se'n va anar. I en quedar així, sola, a la guerra encara treballava fent material de guerra, però després va ser molt difícil i es va dedicar a l'estraperlo. I recordo que anava als masos a buscar blat de moro i se m'enduia a mi, i recordo quan veníem a les nits dels masos o d'Ullà, i ella el venia a paperines, mig quilo, un quilo, a gent que tenia gallines."

Com diu la dita, "la gana aguditza l'enginy", així que, com podem suposar, les estratègies d'aprovisionament d'aliments explicades fins ara no són, ni de bon tros, les úniques que van existir durant aquest període. Per exemple, podríem parlar de l'intercanvi, del regal i de l'autoabastiment, a més de la distribució d'aliments per la via oficial mitjançant el racionament i les xarxes assistencials.

El que ens interessa ara és destacar que la posició social de les persones fa un paper crucial en aquests moments. Per exemple, sovint es parla de la bonança alimentària de què varen gaudir les zones rurals comparades amb les urbanes. Això mateix és el primer que diuen moltes persones d'edat quan se'ls pregunta sobre el tema: "A pagès, rail, allà no van passar gana!" És cert que les zones de pagesia podien gaudir de certa suficiència alimentària, però val a dir que no sempre va ser així. Per exemple, és important tenir en compte factors socials com l'estructura del grup familiar, ja que en ocasions, la manca de mà d'obra feia que no es pogués continuar conreant la terra.

Així ens ho explica una dona d'un poble del Gironès quan recorda que, tot i tenir un hort, el pare es va haver d'amagar durant la guerra, i a la mare li va resultar impossible compaginar el treball de la terra i la cura de la casa i de les sis filles petites. A més, i com recorda Moreno, la periodicitat del racionament podia variar entre zona rural i urbana. Així, i quan es depenia d'aquest tipus de subsistència, viure al camp no era sempre un factor protector contra la gana i la precarietat alimentària.

Així doncs, veiem que en època de mancança alimentària hi ha una efectiva preocupació per la quantitat, pel que menjarem i en quines proporcions. I és tanta la preocupació que les fronteres entre el que és comestible i el que no ho és varien molt. En època

de guerra i de postguerra, i segons els relats que hem recollit, es van menjar substàncies que no havien estat classificades, fins aleshores, com a "comestibles": determinats tipus d'herbes, garrofes, peles de patata o de taronja. De vegades, alguns aliments van començar a formar part del plat principal, com per exemple les avellanes. També es van menjar substàncies considerades repugnants: un plat de menjar on s'havien posat mosques, on hi havia pèls d'ase, o bé les anomenades "lenties amb carn", és a dir amb cuc inclòs.

Ara bé, la recerca de la qualitat dels aliments també va existir durant aquest període, això sí, sempre en funció dels majors o menors recursos disponibles. Per exemple, més d'una persona ens ha relatat que, puntualment, anava a buscar aliments "de qualitat" al mercat negre: pa blanc i llet. En ambdues ocasions es tractava de mares que tenien els seus fills malalts i pensaven que d'aquesta manera els podrien oferir un aliment més nutritiu. Tot i amb això, hem de fer notar que en el mercat negre també s'havia venut algun aliment adulterat.

D'altra banda, resulta curiós veure la tria de qualitat que es fa amb els llegums, especialment amb les lenties, i sempre depenent del grau de precarietat que es pateix. Nosaltres hem pogut establir tres graus: el primer, el de les persones que fan la tria, és a dir que llenquen les lenties amb cuc. El segon, el de les persones que treuen el cuc de les lenties (amb una agulla)

per menjar-se-les posteriorment. I finalment, el grup dels que se les mengen amb cuc.

La compra de productes ecològics

L'aliment és, doncs, percebut com més o menys segur segons determinats condicionants socioculturals i històrics. D'aquí deriva la necessitat de contextualitzar i de tenir present quins poden ser els diferents significats atribuïbles a l'aliment, sempre segons la posició social de cadascú. Ara tornarem al present per exemplificar un darrer cas que ens sembla força il·lustratiu: la compra de productes ecològics.

Aquest tema obre un debat interessant relacionat amb la possible democratització dels riscos a la societat actual, una afirmació sostinguda per diversos autors, com Beck o Giddens. Per posar un exemple, Beck diferencia entre la societat de classes, en la qual la distribució de la riquesa marca l'accés als riscos, "la gana és jeràrquica", i la societat actual, en la qual és el risc el determinant de la condició de vida de les persones, "els nitrats de l'aigua no es detenen a l'aixeta del director general".

Tanmateix, podríem objectar que, probablement, el director general pot comprar aigua envasada. Per exemple, una investigació portada a terme a Astúries, Barcelona, Sabadell i Tenerife durant els anys 2000 i 2001 conclou que les persones sense estudis o amb estudis primaris consumeixen un 42 per cent d'aigua en-

vasada, mentre que les persones amb nivells d'estudis de secundària o universitaris ho fan en un 65 per cent.

Si bé aquests autors parteixen de la idea de risc com a situació objectiva, real, altres aproximacions prefereixen incidir en les diferents representacions que les persones elaboren amb relació a aquests potencials riscos, i mostren així qui té por a què, i el perquè apareix i es manté aquesta emoció.

Per la seva banda, Bourdieu explica que l'espai social està caracteritzat per la classificació dels agents que el conformen segons el seu capital econòmic i cultural. Aquesta ordenació opera de manera relacional, és a dir, cadascun dels grups socials es manifesta en relació amb l'altre, del qual es diferencia o al qual es vol assemblar. Aquesta experiència és funcional i s'hauria de distingir de la substancial, és a dir, de la que afirmaria que les diferents aficions i pràctiques existeixen en si mateixes i per si mateixes. Així, tant el context històric com el social són determinants d'un espai en el qual els diferents agents se situen d'una manera i no d'una altra.

Tenint en compte aquestes consideracions, esmentarem un exemple que ens donarà pautes de reflexió sobre la recerca de l'aliment "segur" en un context determinat. Ho farem tornant a la societat actual i contrastant les representacions de dues dones que, segons les variables socials que les identifiquen, for-

marien part de dos grups socials diferents. T'indrem en compte el seu nivell de formació, la composició del grup domèstic i l'ocupació. En el primer dels casos, I., és casada i té dues filles menors de 10 anys, 37 anys, estudis primaris i una dedicació completa a les tasques intradomèstiques. En el segon dels casos, M. A., és casada, no té fills, té 55 anys, una professió liberal i estudis universitaris de grau mitjà amb formació complementària de postgrau.

La primera dona comenta que una de les estratègies que utilitza per comprar aliments segurs és anar més o menys "*a lo que ya sabes*". Per a I., aquesta pràctica no solament significa comprar una marca determinada, sinó que també vol dir buscar en el supermercat un producte amb marca de l'empresa (tipus Caprabo, Mercadona, Bonpreu) i posteriorment contrastar la numeració RSI de l'aliment en qüestió amb el de la marca "coneguda" (una numeració que ha de coincidir), i això amb l'objectiu d'estalviar diners en la compra. Més clarament, I. és una compradora habitual de "marques blanques": "*Por ejemplo, en el supermercado M., el M. tiene su marca, que es la marca blanca H. Entonces, yo al principio lo que hacía era comprar una marca conocida... entonces, el proveedor de esa casa, por ejemplo, en el embutido, lo envasa la casa T. Y sin embargo, es marca blanca H. Yo qué sé..., el aceite también, no sé que marca es porque no lo hemos confrontado..., las olivas. Entonces, en el supermercado C., sobre todo, cogíamos marca blanca y comparábamos, por*

ejemplo, los flanes. Y vas comparando, al principio vas comparando y vas mirando".

En canvi, M. A. inclou en el cistell de la compra algun tipus d'aliment biològic, "compro moltes coses de dietètica, i els productes bio em donen més confiança que qualsevol altre producte no bio. Amb aquesta garantia sabeu que hi ha tot un d'allò..., que hi ha un segell". Tanmateix, i si hem de jutjar per les seves pràctiques, hem de dir que M. A. podria formar part del grup de persones que podríem anomenar "bios mixtes". És a dir, aquelles persones que no compren exclusivament aquest tipus d'aliments. I això com es justifica? M. A. explica que la seva intermitència es deu al preu, que considera molt elevat, i a la manca de llocs de subministrament a prop del seu domicili. En ocasions, basa les seves afirmacions relativitzant el possible risc d'alguns aliments, per exemple quan diu que els cigrons envasats (no bio) "no deuen de ser tan dolents com altres coses".

Aquests dos exemples anteriors permeten analitzar —en funció d'un capital econòmic i cultural determinat— pràctiques diferents relatives a la compra de l'aliment més "segur". En el primer dels casos, veiem que la caracterització d'aquest aliment coincideix amb un producte de marca "coneguda", tot i que de vegades aquesta es transforma en "blanca" gràcies a la contrastació entre els números identificatius d'ambdues. En canvi, el segon dels casos mostra una

tendència cap a un altre tipus d'aliment, el biològic. Així doncs, la posició social d'aquestes dones demostra, un cop més, que les nostres pràctiques i representacions alimentàries depenen en gran mesura de la nostra posició social.

SABEM MENJAR?

La nostra alimentació no és un acte "natural". Si mengem el que mengem també és perquè formem part d'una cultura, perquè estem sotmesos a unes relacions de poder, perquè la religió ens dicta unes normes, perquè som homes o dones, joves o grans, rics o pobres. Perquè tenim més o menys temps, més o menys cultura alimentària, perquè ens han transmès una manera de fer les coses o perquè estem influenciats per diversos agents socials (mitjans de comunicació de masses, cos mèdic, escola).

Si bé caldria donar més veu als científics socials que es dediquen a la investigació del fet alimentari, també seria bo que el ciutadà tingués més consciència d'aquesta activitat nostra tan quotidiana i important com és l'alimentació. Avui en dia, hi ha una manca de cultura alimentària, sobretot entre la gent més jove. Tots estem més o menys familiaritzats amb els termes científics. Qui no ha sentit parlar de les piràmides alimentàries, de les proteïnes o dels greixos? Ara bé, sabem cuinar?, tenim temps de fer-ho?, sabem "menjar", en el sentit més global del terme?, ho podem fer?

Pensem que el món de l'alimentació es troba com més va més en mans dels experts i la indústria. Òbviament, hi ha moltes veus en contra d'aquesta apropiació de l'alimentació, com la dels que busquen aliments "ecològics", o bé la dels que mitjançant cooperatives intenten disminuir la distància entre producció i consum. Ara bé, tothom pot accedir a aquest tipus de model alimentari alternatiu?

D'altra banda, l'alimentació es relaciona cada cop més amb un concepte de salut reductor, que no té en compte més que l'aliment traduït segons els paràmetres de la biomedicina. Però, podrien altres factors estar influïent positivament en la nostra salut? La comensalitat, el plaer, la sociabilitat, serien elements culturalment saludables?

Afortunadament, encara hi ha moltes preguntes per respondre. És una tasca que haurem d'emprendre tots plegats en un futur. De moment, quedem-nos amb les reflexions fetes aquí, intentem respondre-les, contrastar-les i formular-les de nou. Seria un bon començament.

Bibliografia

- **Ajuntament de Barcelona** (2004). Guies d'educació ambiental,18. *Guia de l'alimentació sostenible*.
- **Ariès, P.** (1997). *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. París, Desclée de Brouwer.
- **Barranquero, E i Prieto, L.** (2003). *Así sobrevivimos al hambre: estrategias de supervivencia de las mujeres en la postguerra española*. Málaga, CEDMA.
- **Beck, U.** (1998). *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona, Paidós.
- **Beck, U.** (2002). *La sociedad del riesgo global*. Madrid, Siglo XXI.
- **Bourdieu, P.** (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus.
- **Bourdieu, P.** (1999). *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Barcelona, Anagrama.
- **Cáritas** (2004). *Informe sobre la pobreza en España*. Es pot consultar a www.caritasbcn.org/CAT
- **Castaño-Vinyals, G.; Cantor, K.; Villanueva, C. M., et. al.** (2002). *Socioeconomic status and consumption*

of bottled water. Presentació a la 14a Conferència de la Societat Internacional d'Epidemiologia Ambiental (ISEE). Vancouver, Canadà.

- **Comas d'Argemir, D.; Bodoqué I.; Ferreres, S., et. al.** (1990) *Vides de dona. Treball, família i sociabilitat entre les dones de classes populars (1900-1960)*. Barcelona, Alta Fulla.
- **Detrez, C.** (2002). *La construction sociale du corps*. París, Seuil.
- **Douglas, M.** (1991). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid, Siglo XXI.
- **Eliás, N.** (1973). *La civilisation des moeurs*. París, Calmann-Lévy.
- **Ferrières, M.** (2002). *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. París, Seuil.
- **Fischler, C.** (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.
- **Foucault, M.** (1976). *Histoire de la sexualité, I. La volonté de savoir*. París, Gallimard.
- **Frigolé, J.** (2005) *Dones que anaven pel món. Estudi etnogràfic de les trementinaires de la vall de la Vansa i Tuixent*. Barcelona, Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.

- **García, A. i Bassi, J.** (2002) *La vall de les pomeres. Temps era temps a Riells i Viabrea*. Edicions de l'Ajuntament de Riells i Viabrea.
- **Giddens, A.** (1998). *Modernidad e identidad del yo. El yo y la sociedad en la época contemporánea*. Barcelona, Península.
- **Goody, J.** (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- **Gracia, M.** (1997). *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*. Madrid, Ministerio de Educación y Cultura.
- **Harris, M.** (1993). *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial.
- **Hubert, A.** (2002). *Pas de panique! (alimentaire)*. Saint-Amand, Marabout.
- **Lamine, C.** (2003). *La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation: le cas des mangeurs bio intermittents*. Tesi inédita. París, EHESS.
- **Le Breton, D.** (2003). *Anthropologie du corps et modernité*. París, PUF.
- **Lévi-Strauss, C.** (1990). *Race et histoire*. París, Denöel.
- **Losada, M.** (2001). *La gestión de la seguridad alimentaria*. Barcelona, Ariel.

- **Loux, F. i Richard, P.** (1978). *La santé et la maladie dans les proverbes français*. Paris, Maissonneuve et Larose.
- **Lupton, D.** (1996). *Food, the Body and the Self*. Londres, Sage.
- **Millestone, E. i Lang T.** (2003). *Atlas de l'alimentation dans le monde*. Paris, Autrement.
- **Mintz, S.W.** (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid, Siglo XXI.
- **Ossipow, L.** (1997). *La cuisine du corps et de l'âme*. Paris, MSH.
- **Parés i Puntas, A.** (2000). *Tots els refranys catalans*. Barcelona, Edicions 62.
- **Poulain, J.P.** (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF.
- **Scheper-Hughes, N.** (1997). *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en Brasil*. Barcelona, Ariel.
- **Tannahill, R.** (1988). *Food in History*. Nova York, Three Rivers Press.