

Anelise Rizzolo de Oliveira

## **CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES CONTEMPORÁNEAS, PUNTOS DE VISTA Y OTRAS MANERAS DE COMER - una entrevista con Joan Ribas**

Joan Ribas es profesor de antropología del Departamento del Antropología Social en el Campus de la Alimentación Torribera de la Universidad de Barcelona y codirector del ODELA - Observatorio de la Alimentación, que es un grupo de investigación interdisciplinar especializado en la gestión del conocimiento sobre la alimentación y salud.

Hoy es profesor asociado y tiene como líneas de investigación: movimientos migratorios y comportamientos alimentarios; turismo, patrimonio e inventario alimentario; cambios y continuidades de los comportamientos alimentarios.

Imparte clases de antropología y psicología del comportamiento alimentarios para los grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y, en Dietética y Nutrición Humana; Alimentación y Inmigración para los grados en Dietética y Nutrición Humana; y Antropología y Psicología de la Alimentación y de la Gastronomía, para el grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas.

Esta entrevista hace parte integrante del postdoctorado en antropología de la alimentación en el Observatorio de la Alimentación – ODELA de la Universidad de Barcelona. Su objetivo es compartir la visión y trabajo de Joan Ribas a cerca de algunos rasgos contemporáneos de la antropología de la alimentación. Tanto la entrevista como su publicación han sido hechas en español para mantener la originalidad, expresividad y significado de la lengua. Es decir, con el mínimo posible de alteraciones en el habla del entrevistado.

Del punto de vista metodológico, esta entrevista está comprendida como un acontecimiento social, en donde el discurso es cooperativamente construido. En este enfoque, los entrevistados no son elegidos como una fuente de información y contenido a ser recogido, pero como alguien que participa del proceso de construcción con el entrevistador, con-produciendo el discurso en la entrevista. Es decir que ocurre una interacción e intercambio que si establece de acuerdo con subjetividades y resultados singulares revelando como el entrevistado mira el mundo.<sup>1</sup>

Joan Ribas es originario de un pueblo pequeño, llamado Alella: un municipio de Cataluña, España, perteneciente a la provincia de Barcelona, en la comarca del Maresme, situado en una zona entre el mar y la montaña. Un pueblo que tiene su identidad relacionada a la agricultura y al cultivo de uva. Su padre era panadero y su madre también trabajaba en la panadería. Desde pequeño, su vida era trabajar, hacer, vender y repartir panes en una panadería ubicada en su casa. Ha visto pasar mucha gente, muchas cosas por allá y tiene la duda si esto no ha sido el motivo de su interés por las ciencias humanas, sociales y la cultura. Niño de pueblo, como se define, llegó a Barcelona para estudiar siempre involucrado con la calle y las cosas de su pueblo, hasta enamorarse de la antropología. Fue orientado por Jesús Contreras<sup>1a</sup> desde el grado de antropología y tiene a él como su inspiración en el campo de la alimentación. En su recorrido profesional y elección de temas

---

<sup>1a</sup> Jesús Hernández Contreras es antropólogo y profesor en el departamento de Antropología Social de la Universidad de Barcelona, España. Autor de más de 20 libros, atúa y investiga en antropología de la alimentación con énfase en estudios sobre cambios alimentarios.

de estudio quedase clara su capacidad de análisis, síntesis y dedicación por las ciencias sociales y antropológicas.

*¿En relación a las corrientes teóricas acerca de la antropología de la alimentación (funcionalismo, estructuralismo, materialismo, culturalismo...): Hay alguna corriente que sea hegemónica en la actualidad?*

No sabría decírtelo porque no le presto demasiada atención. Seguramente esto es fruto de mi dificultad, a veces, de situar a los investigadores en una perspectiva teórica específica, o incluso de ser metódico en mi trabajo con el seguimiento de una perspectiva teórica. Creo que todas las corrientes aportan algo al pensamiento, suman y enriquecen nuestra mirada y reflexión sobre los seres humanos. No se trata de defender una por encima de otra porqué nos acerca más a comprender la realidad. De todos modos, yo plantearía más bien hoy que lo hegemónico, desde mi punto de vista, es la pérdida de peso del trabajo cualitativo y el aumento del peso y del prestigio del trabajo cuantitativo. Cosa que a mí me provoca angustia y creo que obliga al trabajo del antropólogo a alejarse de su esencia, que es el trabajo de campo, la observación directa, participante. Y sobre todo la inmediatez en que se quiere obtener resultados, especialmente por parte de las administraciones o las empresas que te piden trabajos. Yo cada vez me siento menos antropólogo. Y si hay dominio de alguna cosa, y perdón por mi ignorancia, tampoco sabría cómo indicarlo, pero podríamos plantear si hay una perspectiva centrada en la teoría de sistemas o en la teoría procesual, donde hoy en día todos confluyamos en el análisis de los discursos por un lado y los análisis de las percepciones por el otro. Muchas veces los trabajos se reducen a esto. Incluso, a mí me cuesta creer que alguien sea crucial para el pensamiento moderno en el campo de la antropología de la alimentación o de la antropología en general, aunque existan muy buenos investigadores y pensadores. Yo creo que esto es signo de nuestro tiempo, el signo de la mediocridad. Nuestro trabajo no impacta en la sociedad porque no piensa en nosotros como referentes que les sirvan para entender mejor lo que sucede en el mundo, eso se lo hemos dejado a los tertulianos y nosotros aparecemos en los medios cuando hay alguna anécdota exótica que quiere ser comentada. Somos una sociedad muy tecnológica y quizá le damos mucha importancia al mundo de la tecnología, pero no al mundo del pensamiento. Se instala el pensamiento políticamente correcto y no permite el espacio a la disidencia, si lo haces eres un provocador.

*Para Claude Fischler, la constante flexibilización de las normas y reglas colectivas de la alimentación, amplían la tensión presente en la paradoja del omnívoro y provoca un fenómeno que conceptúa como: Gastro-anómia<sup>2</sup>. El ser humano es una especie que necesita de una variedad de alimentos, de distintas naturalezas para nutrirse. Diferente de otras especies, requiere variedad y diversidad para garantizar sus necesidades alimentarias y nu-*

*tricionales. Este es la paradoja del omnívoro de Fischler: Aunque los seres humanos tengan la libertad de elecciones alimentarias, existen umbrales impuestos por la capacidad biológica humana. Así que, al mismo tiempo que el omnívoro debe variar las fuentes alimentarias, necesita protegerse de los riesgos de intoxicación, generando una tensión a cerca de neofilia y neofobia<sup>3</sup>*

*Los sistemas culinarios son estrategias para mediar y armonizar colectivamente, la paradoja del omnívoro, produciendo una gramática con normas y significados sociales que estructuran la ingestión de los alimentos. En la contemporaneidad, entre otras cosas, la presión del mercado, de la industria de alimentos y de la publicidad y propaganda, asociada a las prácticas individualistas de consumo provocan una desagregación potente de estas normas. El acto de comer, hoy es auto administrado por individuos en sus rutinas personales, apresadas y solitarias. ¿Qué piensas sobre la Gastro-anómia?*

Estoy de acuerdo con este concepto pero hay que matizar. Primero, que sociedad estamos mirando? Es decir, sobre qué sociedad atribuimos esta gastro-anómia? Yo creo que hay muchas sociedades en el mundo. Hay muchos grupos humanos, muchos colectivos. Estoy pensando, quizá entre tribus indígenas, si podemos aplicar este concepto o estamos hablando de sociedades occidentalizadas, industrializadas, capitalistas, etc. Si vamos a este perfil de sociedades occidentalizadas, posiblemente, el concepto de gastro-anómia tenga esta lucidez. Ahora, si lo miramos en el contexto de España, que pasamos por una dictadura y somos una sociedad joven en democracia, pues, posiblemente en la época democrática no han parado de aparecer situaciones, celebraciones, fiestas, festivales, colectivos, vinculados a la alimentación. Por tanto, estas formas colectivas de sentido, están muy presentes. Entonces, yo diría que es un comportamiento dual: nos enganamos a estas formas colectivas cuando nos interesa, quizá en nuestra vida cotidiana en cambio, estamos más acerca de este planteamiento gastro-anómico. Ahora bien, si reducimos el gastro - anómico a una tendencia de individualización, en el contexto de estas sociedades a las que yo me refería, pues, evidentemente que sí, tenemos una individualización. Un ejemplo claro es una unidad doméstica: ¿cuántos están comiendo lo mismo? ¿O hay un menú para cada uno de los miembros de la unidad doméstica?

Pero, la gastro- anómia también quiere decir que, con este proceso de homogeneización alimentaria, las reglas o las leyes locales, o nacionales, parece que se están rompiendo o desapareciendo. Pero, en mi modo de entender, en realidad, se rompen para formarse de nuevo otras. Claro, no son, quizá, las del pasado. Entonces, ¿hasta qué punto estamos en una gastro-anómia? A mí me gusta más por ejemplo el planteamiento de un autor llamado Jean Duvignaud<sup>4</sup> que habla en su libro “*Herejía y Subversión*”<sup>4</sup>, sobre anomia. El plantea la idea de que la sociedad se encuentra en una “en-

clusa”<sup>5</sup>. La sociedad moderna, industrial, capitalista, está de camino a esta imagen del pasado y la imagen del futuro. Y el presente es una enclusa. Yo prefiero entender así. Es decir, si algo nos define es la transformación, es el cambio. En relación a Gastro – anómia, no diríamos que vivimos en una situación caótica y completamente falta de normas y reglas. No podría decir esto porque al fin, los gobiernos, los estados, las administraciones públicas, cada vez más, ponen mucho más normas y reglas, que necesitamos tener en cuenta. Diría entonces que en relación a las normas socioculturales de la alimentación, estamos en esta enclusa. En este proceso de transformación, ya no somos el pasado, tampoco estamos siendo el futuro y encontramos esta situación anómia, pero no tiene que ser, a mi juicio, permanente. Por debajo está la búsqueda de nuevas reglas, nuevas leyes. Si no, fijémonos en los modelos alimentarios alternativos como intento de regresar a una supuesta situación de confort. Ahora como un concepto que permite entender un momento determinado de estas sociedades, considero que gastro – anómia es un concepto definido por Fischler a la perfección. Y hay muchos elementos que nos permiten entender esta situación de anomia: crecimiento de obesidad, trastornos de la conducta alimentaria, discusión y negación de los padrones alimentarios tradicionales por partes de los hijos x los padres, adquisición de nuevos alimentarios que vienen del exterior, son situaciones que nos ponen en un contexto frágil para mantener un modelo tradicional. Debemos entender que la gastronomía responde a este modelo tradicional y la gastro-anómia como su ruptura. Rompemos, aniquilamos o desconstruimos un modelo tradicional para al final, construir un otro.

*Marvin Harris cuestiona una afirmación clásica de Levy Strauss<sup>6</sup>: “bueno para pensar, bueno para comer”. Para Harris, materialista, la frase es al contrario, “bueno para comer, bueno para pensar”. Harris, afirma que las condiciones materiales son definidoras de las elecciones alimentarias. ¿Qué te parece?*

Para mí son dos frases hechas, dos ejercicios intelectuales lúcidos, plantear tanto “bueno para pensar, bueno para comer” como “bueno para comer, bueno para pensar”. Cuando entramos en la discusión de este juego lingüístico, siempre me vuelve a la cabeza una discusión popular, una frase: ¿que fue antes, el huevo o la gallina? Pues, yo no puedo defender una posición o la otra. Para mí, son dos mecanismos que actúan a la vez. Es decir de la misma manera que estamos pensando “bueno para pensar, bueno para comer” estamos pensando “bueno para comer, bueno para pensar”, porque todo está relacionado. Todo está en proceso de interacción. Evidentemente que, la dimensión del contexto, la ecología, la economía, la política, el parentesco, etc. están influyendo en nuestras capacidades de poder alimentarnos o de obtener los recursos alimentarios, pero al mismo tiempo, estas limitaciones también incluyen el hecho de pensar simbólicamente sobre aquellos recursos. Hay una doble vertiente, una dimensión materialista, posiblemente

un grupo humano prefiera un recurso alimentario determinado porque lo tiene más cerca o porque le cuesta menos trabajo obtenerlo, pero también están elaborando un razonamiento simbólico o tienen un pensamiento simbólico alrededor del uso de estos alimentos, del valor que tienen o del prestigio que le conceden. No podemos disociar. A mí me gusta más pensar de forma poliédrica y añadir las cosas que considero validas, que considero suma de conocimiento para entender mejor la especie humana.

*¿Es correcto pensar que la globalización es un proceso que agrede la cultura y la soberanía alimentaria de los pueblos? ¿Es posible pensar en algún país con soberanía alimentaria en nuestro mundo globalizado? ¿Los factores económicos no son trampas para la cultura en general y la cultura alimentaria en particular?*

Me arriesgo a ser taxativo: es imposible. Los ejemplos que tenemos de periodos autárquicos han sido todos: un fracaso. Una sociedad compleja, moderna, industrial, capitalista, no es capaz de sobrevivir. Esto es hundir la economía de un país, o debilitar su capacidad de resistencia frente a sociedades que se comportan como depredadoras de sus vecinas. Desde que la especie humana se puso a andar, el intercambio es imprescindible. Necesitamos de esta circulación, quizá no tan exagerada, pero la necesitamos. Y para responder de qué manera los factores económicos afectan a la cultura alimentaria definamos primero el concepto de cultura alimentaria y luego identifiquemos como queremos que nuestra cultura alimentaria sea para detectar si los factores económicos globales la están perjudicando o en cambio, la benefician. Pero, cuando se habla del discurso de soberanía alimentaria, a mí, se me antoja que hay un cierto discurso esencialista y, no discuto la necesidad y la ventaja que puede suponer para la economía productiva de un lugar, antes que nada, consumir lo que se produce próximo a nosotros, pero de ahí a que se difunda un discurso proteccionista donde lo externo no tenga cabida y sea identificado como el causante de nuestros problemas asociados a la alimentación, yo creo que no podemos. Porque esto es empobrecer la propia cultura alimentaria. Por ejemplo, recetas muy tradicionales desde siglos en la cultura culinaria catalana, son las recetas de bacalao. Si nos redujéramos a esta supuesta soberanía alimentaria, los catalanes no podrían consumir bacalao. Porque son incapaces de pescarlo en su mar cercano. Siempre ha sido que nos ha llegado por exportación. El chorizo. Algo que identifica tanto la cultura española o ibérica. Si no hay llegada del pimiento rojo de América, no tendríamos chorizo. Se supone que si ahora somos soberanos alimentariamente, el pimiento lo mantenemos o debemos devolvérselo a los americanos. Entonces es un discurso que no tiene sentido. Lo que no tiene sentido es que se movilice el discurso por intereses políticos y económicos. Y sobretodo intereses en querer moldear una identidad al antojo de una hegemonía económica y política.

*Esto que hablas es muy importante porque en Brasil, tenemos una legislación sobre seguridad alimentaria y nutricional y que tenía, en su proyecto original la propuesta de incluir la soberanía alimentaria como una dimensión política acerca de esto pero, el congreso nacional no lo ha concordado. Y hay grupos que no están de acuerdo en que la soberanía alimentaria sea integrante del concepto de seguridad alimentaria y nutricional. Tú has dicho cosas importantes, pues, aunque sea importante haber autonomía, no es bueno que hayan umbrales tan definidos que impidan la circulación que constituye las culturas.*

Sí, esta es una situación compleja, para mí ya no estamos hablando de soberanía alimentaria de los países. Yo estoy en contra de las agresiones y del control de países terceros sobre la economía productiva de los países. No estoy de acuerdo que un país como EUA o España, o quien sea, porque tenga una posición dominante en el mundo, acabe obligando a producir alimentos determinados o alimentos de una manera determinada. Pero esto no es soberanía alimentaria. Esto es un conflicto geopolítico y de dominación de los países ricos sobre los países más pobres, pero no es una cuestión de soberanía alimentaria. Incluso yo podría plantearte que soberanía alimentaria podría reducirse a garantizar la alimentación de los ciudadanos. Y mejor dicho, garantizar la alimentación de los ciudadanos con la producción nacional. Pero, evidentemente, para que la economía o la cultura alimentaria de un lugar sea adecuada, potente, aceptada por sus ciudadanos, no podemos reducir solo a garantizar la alimentación básica. Por lo tanto, no podemos estar hablando de esta soberanía alimentaria como producir y consumir solo del territorio. No se puede reducir. Pero si algunos utilizan el concepto de soberanía alimentaria para evitar las agresiones externas, sí, estaría de acuerdo. Ahora bien, desde este punto de vista más romántico, es imposible. No es posible porque, al final no satisfaces la alimentación al conjunto de toda población.

*Vivimos hoy una crisis inmigratoria importante en todo el mundo y especialmente en Europa. Esto genera problemas de todas las maneras: sociales, económicos y alimentarios. Las corrientes migratorias son permanentes en el mundo globalizado. Al mismo tiempo que esto es un problema, la expansión y diseminación de las culturas alimentarias es un reto. ¿Cuáles son los cambios y herencias alimentarias originarios de estos procesos en Europa? ¿Qué se gana y pierde con estas tensiones?*

Los cambios y herencias alimentarias son un proceso natural e histórico. No es nuevo. Los grupos humanos y las sociedades siempre han estado en contacto y siempre han intercambiado conocimiento culinario y alimentario. Sí que es verdad, parece que estos flujos migratorios impactan sobre las cocinas o las culturas alimentarias o los lugares a los que se dirigen estos inmigrantes. Pero este es un discurso demagogo, porque construye la

cultura alimentaria como algo fijo, como algo estable y como algo que se transmite de generación a generación de manera inmutable. Esto no es así. Uno se puede poner como ejemplo y darse cuenta cuando se abandona la casa de sus padres, es decir, en cierto modo, hacemos un proceso de inmigración, abandonando prácticas alimentarias ya cogemos nuevas prácticas alimentarias. Hoy, yo no como todos los platos que mi madre preparaba. He mantenido algunos platos y otros no. Si estoy casado con una persona con otra herencia culinaria, obviamente, que voy a compartir esta herencia. Entonces, poner el acento en la inmigración o en los inmigrantes como causantes, como presionadores de nuestra cultura alimentaria, me parece ridículo. Ellos aportan riqueza y dan la capacidad a una cultura alimentaria para que se mantenga viva. Los flujos migratorios en términos alimentarios, bajo mi punto de vista, son muy positivos, para mantener las culturas. Primero porque, por un lado, hacen tomar conciencia de lo propio. No serán los inmigrantes que nos hagan perder lo nuestro. Los inmigrantes hacen reconocer lo nuestro. Quien hace perder lo nuestro es la homogenización. El modelo económico global. No el inmigrante que viene. Al contrario. Y también nos hace tomar conciencia de lo de los otros y de que de los otros podemos incorporar en nuestra cultura alimentaria. Hay muchos platos de nuestra cultura alimentaria que no son propios o fueron introducidos por otros y que ahora están completamente consolidados. Esto no afecta la pérdida de identidad alimentaria, al contrario, la enriquece.

*Cuando pensamos en “otras maneras de comer” o alimentaciones particulares las motivaciones son muy distintas. Pueden ser nutricionales: como por alergias, intolerancias o razones religiosas, éticas, políticas, como los vegetarianos y veganos. ¿Cómo la antropología aborda estas cuestiones? ¿Qué planteas sobre esto?*

Hablar de alimentaciones particulares o de otras formas de comer es una cosa ambigua y complicada de ser entendida, porque si decimos otras maneras de comer, significa que como mínimo hay una manera de comer diríamos, aceptada por la mayoría y cuando hablamos de alimentaciones particulares, en cierto modo, lo mismo. Significa que habrá una manera común, colectiva, de comer. Y creo que nunca, nunca ha habido una manera común, ni nunca ha habido una única manera de comer. Siempre ha habido formas distintas de comer. Bastaría ver en cada una de ellas, la dimensión del colectivo que la lleva a cabo. Si es más amplio, si es menos amplio. Si es más homogéneo, si es menos homogéneo, si es más dominante o menos dominante. Y posiblemente han existido y seguirán existiendo estructuras colectivas. Podríamos llamarlas, siguiendo el concepto de Ruth Benedict de padrones culturales<sup>8</sup>. Ahora bien, no podemos negar que en el interior de una manera común podrían existir especificidades. Entonces, para mí, “otras maneras de comer” es un concepto relativamente ambiguo o conflictivo. Pero, si entendemos que hoy en día somos el reflejo de un proceso de



homogenización de los comportamientos alimentarios donde, la diversidad alimentaria tiende a desaparecer para comer todos iguales, que quiero decir con esto, entendemos que otras maneras de comer o alimentaciones particulares, pueden ser alternativas o resistencias a estos procesos de homogenización y búsqueda de una cierta particularidad. El proceso de homogenización cultural despierta ciertas conductas y estos procesos de individualización son también expresiones de rechazo que se construyen en base de una cierta diferencia a esta homogenización. Y en este caso, podemos estar hablando de los vegetarianos, de los veganos, que en cierto modo se erigen como un paradigma dentro de este discurso de alimentación particular o de otras maneras de comer. Hay un cierto rechazo, por parte de estos colectivos al modelo hegemónico económico de producción alimentaria, sobre todo al mal trato a los animales, a la presión al ecosistema o al medio ambiente. Ahora bien, es curioso esta idea de otras maneras de comer, alimentaciones particulares como respuestas o como contrapunto a una manera común de comer o a una manera única de comer, pues la conducta vegetariana, que aparece como alternativa, que parece como transgresora a este modelo colectivo, de repente que pasa cuando, escuchamos voces del propio colectivo vegetariano que manifiesta que son los otros que comen mal y que tarde o temprano, para comer bien, deberían cambiar sus prácticas. Es decir, al fin quieren establecerse como norma. Por tanto, deja de ser otra forma de comer o alimentación particular para querer ser la norma y no la excepción.

Lo que más me interesa en relación a estas alimentaciones particulares u otras maneras de comer, yo utilicé unos casos en relación a los vegetarianos, cuando hablábamos de la “enclusa” y tu planteabas la idea del concepto de gastro – anómia, pues, en el contexto de esta “enclusa” en la sociedad, de una manera, más o menos espiritual, a ciertos individuos, se les despierta la necesidad de hacerse preguntas y de buscarse respuestas para estas preguntas. Y entiendo las prácticas vegetarianas o veganas, como esta búsqueda. Esta búsqueda en un contexto anómico de pérdida de reglas, de pérdida de normas, para reencontrarse con reglas y con normas, y que en definitiva les permitan recuperar el gobierno de sí mismo. De trabajar una propia autorregulación, ser dueño de su propio cuerpo. No hacer caso del “establishment”, o sea, de lo que se supone que debemos hacer en este sistema, portanto abandonado nuestra capacidad de autogobierno, nuestro derecho a controlar a nosotros mismos, por el hecho de que los agentes y profesionales de salud están cada vez más tratando de controlar nuestras decisiones y así, recuperar esta autonomía. Y la práctica alimentaria es una actividad adecuada para recuperar esta autonomía.

Por otro lado, hay una tendencia clara en otras maneras de comer o alimentaciones particulares, cuando nos encontramos en situaciones de intolerancias o alergias. Podemos tener el ejemplo de los casos de los celíacos o dos que son intolerantes al gluten. Cuando alguna persona identifica esta enfermedad, automáticamente tiene que cambiar sus hábitos alimentarios. Al principio, lo que sucede en la unidad doméstica, es que este sujeto

cambia su alimentación, pero los de más mantienen la alimentación que ya tenían. Ahora bien, de un punto de vista materialista, en relación a los cálculos de los costos y beneficios, esto significaría que en una unidad doméstica hay que hacer dos menús distintos: un menú para una persona que está afectada de celiaquía y otro para las personas no afectadas. Siendo muy estricto y vigilándose mucho para que no ocurran situaciones de contaminación por el uso de los instrumentos, o lo que sea. Se ha podido más o menos detectar, que la tendencia es que paulatinamente, el resto de los miembros van cambiando sus hábitos y asemejándose más a la persona que tiene la enfermedad. Es decir, si en una ensalada, hay elementos que tienen gluten, es tan sencillo eliminar estos alimentos con gluten y así van poder a comer todos. Lo mismo con el pan y otros ingredientes. La tendencia es que cambia primero la persona afectada y los demás cambian después, para minimizar el riesgo de contaminación, el trabajo de quien cocina o para poder compartir juntos los mismos platos, pues esto es muy importante, la idea de la comensalidad, la sociabilidad relacionada a comida etc. Entonces, estos individuos que cambian su alimentación, por las razones y circunstancias que sean, son agentes transformadores porque transforman o cambian los hábitos o comportamientos que tienen alrededor. Muchas veces si lo analizamos con los vegetarianos, en algunas entrevistas se observa que la autoridad de la unidad doméstica, se enfrenta con lo sujeto, sobre todo si es menor de edad, que quiere cambiar su alimentación: “si sigues comiendo bajo el techo de mi casa, vas a comer lo mismo que nosotros.” Porque si yo voy a comer distinto del otro, es una forma de rechazar el otro. Y evidentemente, se puede sentir afectado y no querido. Todavía, hay una actitud más reflexiva, de tratar de comprender mejor el otro, este otro, esta idea de agente de cambio o transformación. Y acaba, modificando, aunque sea con sutilezas, el hábito alrededor. Pero quería decir que para mí, en relación a los vegetarianos y los intolerantes o alérgicos, estos son faros. Son faros de la problemática actual de la alimentación a la inseguridad alimentaria, de la contaminación de los alimentos, etc. que inducen a estas enfermedades pues estos individuos son los que, al conjunto de la sociedad, nos permiten, observar los fallos, los errores y las alertas que se pueden estar generando en la cadena alimentaria. Y más directamente, si tú quieres, los vegetarianos, son una respuesta, a cierto modo a un contexto de incertidumbre. Si utilizamos la frase “somos lo que comemos” y pero hoy en día no sabemos lo que comemos y por tanto, no sabemos lo que somos, esto genera una cierta incertidumbre, una cierta angustia en el consumidor, lo que nos hace vivir en un estado de desasosiego, de falta de seguridad, falta de tranquilidad. Evidentemente, en este proceso de transformación, el que se busca es el sosiego, la tranquilidad. Se quiere saber que lo que se come está libre de metales pesados, de productos modificados genéticamente, si no les gustan los alimentos genéticamente modificados etc. Este control, esta necesidad es porque se vive o interpreta un contexto de riesgo que genera incertidumbre y que se necesita dominarla. Y pienso que parte de las razones que llegan a estas otras razones de

comer están relacionadas con todo este proceso.

*En las sociedades de consumo, el despilfarro es una consecuencia del “progreso”, pues este modelo de consumo capitalista que transforma todo en mercancías, incluso y principalmente para los alimentos industrializados, el estímulo exagerado al consumo es un rasgo central del despilfarro alimentario. Cuál es el enfoque que trabajas en tu proyecto? Puedes hablar un poco acerca de tu concepción sobre despilfarro?*

Sí, pero cuidado! He trabajado en un proyecto y no conozco tanto el contexto del despilfarro, entonces, hay que tener esto en cuenta.

Antes que nada, volvemos a lo mismo. ¿Qué sociedades generan despilfarro y que sociedades no generan despilfarro? No podemos generalizar el despilfarro como que toda la humanidad esté en este proceso. Yo siempre he dicho que una sociedad como la española, ha sabido gestionar históricamente la escasez, pero no sabe gestionar la abundancia. Y como nuestra democracia es joven y nuestro acceso ilimitado a la comida es muy reciente, todavía estamos en este proceso de aprendizaje.

Yo pienso que el despilfarro, es evidentemente una de las grandes lacras de las sociedades occidentales contemporáneas. Entonces, podríamos decir que el despilfarro, en el caso de la sociedad española, puede haber sido una consecuencia inevitable de sociedad que se han aburguesado. Sociedades que han aumentado su capacidad adquisitiva, sus rentas y por tanto, se han podido relajar en relación al control del gasto doméstico. Y para mi esta es una de las consecuencias del despilfarro. No estamos en condiciones extremas y no se relaja. De ahí tendríamos que discutir qué es este despilfarro y qué interpreta el sujeto como comida. Entonces es donde nosotros también tenemos que poner la atención: cuando el sujeto deja de ver que aquello es comida, o que aquello es comestible y quizá podemos entender parte de este proceso, bajo el punto de vista del consumidor. También tenemos que ver el despilfarro del punto de vista del productor, bajo el punto de vista de la distribución, etc. Yo soy de los que no me gusta poner demasiado acento y culpabilidad en el sujeto consumidor, sino que es un problema que debemos abordar en toda la cadena alimentaria.

Otra cosa que quería decir está un poco relacionado con la idea del placer, con la idea de una sociedad hedonista. Y que quizá, nuestras prácticas se han alterado tanto que es inevitable que lleguemos a esta dimensión del despilfarro. ¡El placer nos domina! Hoy el placer es una de las características a través de las cuales podemos caracterizar el consumidor o sujetos. Yo puedo preparar un plato de macarrones o un arroz, pensando que en los próximos días, me lo iré comiendo. Y esto era un mecanismo que antes, más o menos, funcionaba. La madre cocinaba una cantidad grande y se iba comiendo durante días aquello. Pero ahora, nuestras apetencias, de un día para otro, pueden cambiar. Yo cociné macarrones pensando que mañana

también comería macarrones pero llega mañana y no me apetecen los macarrones porque he visto un anuncio en la televisión, porque he pasado por un restaurante con un olor particular y el apetito me dice que quiero otra cosa. Esta dimensión también es fomentadora del despilfarro. Pero luego, también está nuestro estilo de vida. Si miramos nuestros padres o abuelos, sus vidas eran más monótonas: de casa al trabajo y del trabajo a la casa. Hoy el uso creciente del ocio o el ocio como una característica más del sujeto, conducen más a situaciones de despilfarro. Si he sacado comida del congelador previendo que voy a cocinar por la noche, pero me han invitado para ir al cine y ya no como en casa. Bueno, no pasa nada, mañana podré cocinarlo, pues mañana tengo una reunión de trabajo y como fuera. Y como la reunión se ha dilatado mucho, llego tarde y he picado algo antes de salir del trabajo y esto se queda allí y se acaba tirando. Este ritmo de vida también es generador del despilfarro. A menudo, la gente, posiblemente, no lo hace de manera voluntaria pero, su estilo de vida le conduce a estas prácticas. Es una circunstancia, bastante difícil de solucionar y creo que antes de transformar los hábitos de los consumidores, se debe trabajar para transformar el sector productivo y de la distribución. Y para mí, donde más se debe trabajar, donde más se debe poner atención, donde más se debe poner acento, y donde debe haber sanciones, en función de las prácticas que se la llevan a cabo, es en la distribución. Si no repensamos la distribución, si no regularizamos mejor, no vamos a resolver el problema del despilfarro.

## REFERENCIAS Y NOTAS:

- <sup>1</sup> BASTOS L.C. SANTOS W.S. **A entrevista na pesquisa qualitativa. Rio de Janeiro:** Quartet/ Faperj; 2013.
- <sup>2</sup> FISCHLER, C. **Gastro-nomía y gastro-anomía.** Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología.* 2010; 26(1): artículo 9.
- <sup>3</sup> Las elecciones alimentarias se quedan marcadas por la dicotomía entre la neofilia y la neofobia alimentaria. La neofilia alimentaria caracterizase por la tendencia hacia la explotación, la necesidad de cambio, de novedad y de variedad. A su vez la neofobia alimentaria está relacionada con la prudencia, el temor de lo desconocido y la resistencia a la innovación. Luis, LS. Para mim é o 46 se faz favor: A neofilia e neofobia no consumo de alimento. *Fórum Sociológico.* 2010: 20
- <sup>4</sup> DUVIGNAUD J. **Herejía y Subversión:** ensayos sobre la anomia. Icaria editorial; 1990. El autor habla sobre el concepto de anomia que designa las manifestaciones que acompañan el difícil tránsito de un tipo de sociedad que se degrada a otra que le sucede con la misma continuidad y que no ha tomado todavía forma. A partir de este concepto, muestra cómo las sociedades transformándose provocan numerosas reacciones imprevisibles en los individuos. Aparecen comportamientos inéditos, las normas son contestadas, la marginalidad y la disidencia se enriquecen con nuevas fuerzas.
- <sup>5</sup> La expresión enclusa es una figura de lenguaje utilizada por el entrevistado para ejemplificar el concepto de Jean Duvignaud a cerca da anomia. Según Joan, “por ejemplo, si la enclusa es el canal de Suez, hay agua en un nivel para pasar al otro nivel de agua, entonces necesitamos utilizar una “enclusa” para nivelar el agua. En este estado, estamos en una “enclusa”. La sociedad moderna, industrial, capitalista está de camino en esta imagen del

pasado y la imagen del futuro.” Duvignaud J. Herejía y Subversión: ensayos sobre la anomia: Icaria editorial; 1990.

<sup>6</sup> STRAUSS-LEVI, C. O. **Mitológicas, I: lo crudo y lo cocido**. Epígrafe: Fondo de Cultura Económica del Mexico, 1968.

<sup>7</sup> HARRIS, M. **Bueno para comer**: Alianza editorial, 2016

<sup>8</sup> BENEDICT, R. **Patterns of Culture**: Mariner Books, 2005. La autora enfatiza la importancia de la cultura frente a la biología como determinante de la conducta de los individuos. Para Benedict lo que explica las diferencias entre los grupos humanos es la influencia de la cultura.

Agradecimiento a Mariana Batista y Marcela Carlesi por la revisión del español

## AUTORA

**Anelise Rizzolo de Oliveira**

Universidade de Brasília

Email: [anelise.unb@gmail.com](mailto:anelise.unb@gmail.com)