

LAS ESTRUCTURAS DE LO CULINARIO

Mary Douglas

Russell Sage Foundation, New York

Lo comestible y sus percepciones

El zorro no aparece nunca en nuestros menús, ni tampoco el perro. Cuando les pregunto a mis amigos ingleses el porqué de esta exclusión del zorro, me responden que se trata de un animal no comestible, que es carnívoro, lo que confiere a su carne un gusto demasiado fuerte; o que, peor aún, la carne de los carnívoros puede ser tóxica, puesto que lo que ellos mismos comen puede estar corrompido. Sin embargo, en determinadas regiones de Rusia, el zorro era considerado antaño un manjar delicado, así como el perro en China. Es obvio que no hay que confundir un asco local con una repugnancia universal. Admitimos a menudo que nuestra negativa total al consumo de determinadas carnes no se basa en la fisiología, sino más bien en un sentimiento de orden estético. Es cierto que nos estremecemos ante la simple idea de comer insectos o pájaros cantores, pero sabemos que en otros lugares la gente se alimenta de gusanos, de saltamontes, de mirlos y de alondras. La elección de los alimentos es, sin lugar a dudas, de todas las actividades humanas, la que cabalga de un modo más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura¹. La elección de los alimentos está unida a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también en gran medida a la sociedad.

Recientemente, los antropólogos interesados por los aspectos culturales de la alimentación, han propuesto una aproximación estructuralista al tema². Para los que sostienen esta perspectiva, es completamente inútil plantear preguntas sobre un elemento cultural aislándolo de su contexto. Preguntándonos simplemente el porqué de la exclusión del zorro, nos vemos obligados a encadenar razonamientos simples en términos de causalidad simple, lo que conduce en última instancia a la fisiología humana. Pero si nos contentamos con este tipo de razonamientos, nos vemos obligados a llegar a la discutible conclusión de que comer animales carnívoros es efec-

1. Estas dos últimas repugnancias no son aparentemente compartidas siempre en Francia, si consideramos el famoso paté de alondra o el paté de mirlo en Córcega.

2. LÉVI-STRAUSS, CLAUDE. *Le cru et le cuit, Mythologiques I*. Paris: Plon, 1964.

tivamente peligroso para el hombre. Aparecen entonces otras dos preguntas embarazosas: ¿por qué algunas sociedades no llegan a descubrir los efectos tóxicos de determinadas carnes, mientras que otras sí consiguen descubrirlos? También podemos encontrar incomprensible que las sociedades que, por ignorancia, disfrutaran de estos manjares peligrosos, hayan podido sobrevivir. Podemos hacer conjeturas, imaginar que si sobreviven es al precio de una tasa de mortalidad más elevada, en un estado de debilitamiento físico; sin embargo, los hechos indican que no es así. Quisiéramos también saber mediante qué mecanismos se produce la selección de una alimentación bien adaptada o, al contrario, cómo es posible que una alimentación inadecuada sea adoptada. Es posible imaginar la existencia de un sistema de señales basados en la fisiología, que avisaría de la toxicidad de determinadas carnes (que ciertas personas serían incapaces de percibir), pero si existe un mecanismo de estas características, resulta ser curiosamente ineficaz en sentido inverso, puesto que ciertos alimentos, con propiedades nutritivas sobresalientes, son eliminados drásticamente del menú. Los principios de selección que guían al ser humano en la elección de sus recursos alimentarios no son, según todas las apariencias, de orden fisiológico, sino cultural.

Aparte de este problema (la manera que tiene el ser humano de clasificar ciertos alimentos como no comestibles), existe una diferencia importante entre nosotros y los animales en estado salvaje. Los animales saben normalmente cuando han comido lo suficiente. ¿Pero cómo puede aprender el ser humano cuando es el momento de dejar de comer? Se trata de una cuestión que de ninguna manera puede considerarse resuelta. Las señales físicas que indican "es suficiente" son, ciertamente, muy débiles, y fácilmente ocultadas por las presiones culturales. Es la cultura la que crea, en los hombres, el sistema de comunicación referente a lo que es comestible, a lo que es tóxico, a la saciedad. La cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar y jerarquizar. Organiza el entorno en sistemas y subsistemas en constante cambio. Debe de ser lo bastante dúctil para poder integrar las cambiantes concepciones de los seres humanos sobre lo que deberían ser las relaciones entre ellos. Para comprender un determinado tabú alimentario, es necesario situarlo en el contexto global de la sociedad que aplica la prohibición.

Análisis estructural de las reglas alimentarias

Tres ejemplos servirán para ilustrar cómo se ha llevado a cabo este análisis y el tipo de respuestas que ha proporcionado. Las reglas alimentarias mosaicas enseñan a los israelitas que la piedad les prohíbe el consumo de la carne de cerdo, de camello, de liebre y de damán³, así como la de otros animales que viven en el aire y

en el agua. Los aldeanos del nordeste de Tailandia muestran una extremada repugnancia ante el menor contacto con la nutria y jamás la considerarían comestible. Los lele, tribu kasai de Zaire, son extremadamente puntillosos respecto a lo que pueden comer o no. En ninguno de estos casos, muy alejados los unos de los otros, las reglas locales de comestibilidad están modeladas según las reglas de conducta social. Sólo es posible comprenderlas estructuralmente, en lugar de intentar reconstituir las relaciones de causa y efecto que cualquiera de ellas, tomada aisladamente, pueda implicar. La interpretación estructural nos muestra cómo las reglas de conducta se unen para constituir una pauta inteligible. No basta con decir que la cultura consiste en establecer valores. Después de las operaciones cognitivas de distinguir y clasificar, estos valores se convierten en relativos los unos respecto a los otros. Las escalas de valor no flotan en el vacío, sosteniéndose milagrosamente, lo que las sostiene es la manera según la cual los hombres las utilizan para medir y comparar lo que hacen. Los siguientes ejemplos nos van a permitir seguir por esta vía.

Las antiguas reglas mosaicas de la tabla se inscribían en una normativa general que gobernaba el culto y la propiedad ritual, así como el comportamiento en materia de relaciones sexuales y conyugales. Las reglas alimentarias toman sentido en tanto que elementos de una concepción general del universo, según la cual el pueblo de Dios debía ser distinguido de los otros por el hecho de asumir un destino particular. El mundo material estaba dividido en tres elementos: la tierra, el agua y el aire. Eran comestibles para los israelitas los animales clasificados como habitantes naturales de cada uno de ellos. En cuanto a los seres vivos que no entraban con precisión en esta clasificación, se les descartaba de la mesa; asimismo, los hebreos tenían prohibido casarse con extranjeros que adoraban a otros dioses⁴. Ser elegido significaba, pues, estar aparte. A fin de cuentas, el universo entero se dividía en dos: las criaturas que se beneficiaban de la protección de la divina Alianza, y todo el resto. De forma que el ganado de los israelitas estaba constreñido por las mismas reglas que sus propietarios: la observancia del *sabbat* y la consagración del promigénito, considerado como el modelo por excelencia del animal apropiado para el sacrificio y el consumo. De todos los otros animales terrestres, sólo sus homólogos salvajes (cabras montesas y carneros salvajes), eran considerados comestibles (he explicado con todo detalle esta interpretación en otro lugar⁵). Constatamos que las reglas alimentarias mosaicas, parte por parte, se integran de forma lógica e inherente en el conjunto constituido por la Ley mosaica. Estas reglas toman sentido para

3. Levítico, 11; Deuteronomio, 13

4. LEACH, E.R. "The legitimacy of Solomon. Some structural aspects of Old testament history". *Genesis as Myth and Other Essays*. Pag. 25-84. Londres: Jonathan Cape, 1969. Primera aparición en *European Journal of Sociology*, vol. 23, 1964.

5. DOUGLAS, MARY. *Purity and Danger; an analysis of concepts of pollution and taboo*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1966.

aquellos que comprenden que su significado pone en juego la totalidad de lo vivido; si se las considera aisladamente, se corre el riesgo de tropezar con un sinsentido.

Los aldeanos del nordeste de Tailandia adoptan una clasificación de los seres vivos según la cual, en principio, todos los animales terrestres son considerados comestibles. Exceptuando aquellos que vagan por las casas, animales familiares o parásitos. No hay dentro del hogar un lugar bien definido reservado para los perros, los gatos o las lagartijas. Sus homólogos salvajes son también considerados no comestibles. Dicho de una manera burda, la regla consiste en que el hombre no debe comer animales familiares ni parásitos, tanto si se trata de animales domésticos como si se trata de animales salvajes⁶. El antropólogo S.J. Tambiah sitúa esta regla de comestibilidad en el contexto de una vida aldeana con una organización rigurosa basada en delimitaciones espaciales. Así como los hombres no deben invadir el territorio ajeno, los animales que se inmiscuyen en los dominios de otra especie son sospechosos. Los animales que pueden alcanzar los arrozales inundados cometen una doble intrusión: por un lado, atraviesan la frontera entre tierra inculta/tierra cultivada y por el otro, atraviesan la frontera entre tierra y agua. La nutria es clasificada como un perro acuático, porque su hocico recuerda al del perro. Las variedades salvajes de perro no son comestibles, conforme a la regla que prohíbe comer los animales familiares y sus homólogos salvajes. Pero la nutria es transgresiva por el mero hecho de existir: aunque vive en libertad y en el agua, a veces se pierde por la tierra cultivada y su presencia en un lugar en el que no debe estar resulta perturbadora. Así, podemos ver en la regla que hace de la nutria un animal particularmente no comestible una extensión pura y simple, con toda su lógica, de la sociedad aldeana thai.

El último ejemplo que nos permitirá ilustrar la interpretación de los tabúes alimentarios mediante el análisis estructural es el de la tribu lele. Al tiempo que yo realizaba mi investigación, a cada categoría social le correspondía una o varias reglas alimentarias. Un determinado animal no era nunca consumido por las mujeres, otro debía ser evitado por las mujeres embarazadas, otro en cambio por las mujeres que amamantaban. Los hombres debían ser iniciados antes de poder comer con plena seguridad la carne de los animales carnívoros. Los animales terrestres eran, en general, clasificados como comestibles, exceptuando asimismo los animales cavadores, los depredadores, los nocturnos, los anfibios, es decir, todos aquellos que de una forma u otra superponen las clasificaciones. Un grupo de animales prohibidos para una cierta categoría podía ser considerado carente de peligros para otra categoría. Para los lele, el concepto de toxicidad de los alimentos se basaba en las categorías sociales y en la aptitud de las clases de animales para simbolizarlas. Cuando alguien enfermaba, se sospechaba que había infringido alguna de estas re-

6. TAMBIAR, S.J. "Animals are good to think and good to Prohibit". *Ethnology*. Vol. 8, nº 4. Pag. 425-459. Leach, E.R. "Anthropological aspects of language study". *New Directions in the study of language*. Cambridge MIT Press: Lennenberg.

glas. Si se aplicara este sistema en nuestro caso, esto significaría que asociaríamos la leche y la fruta con los niños, las hamburguesas y la Coca-Cola con los adolescentes, la ensalada y el té con las mujeres y el bistec y la cerveza con los hombres. Y consideraríamos que la enfermedad se debe a una transgresión de la regla alimentaria.

Reunidos así, estos tres ejemplos ilustran bien nuestro tema: los tabúes alimentarios están enraizados en el orden según el cual estructuramos nuestra experiencia global de la vida. Ciertamente, podría objetarse que estas enseñanzas, extraídas del estudio de culturas exóticas, no pueden explicar nuestros propios comportamientos alimentarios. Se afirma a menudo que si comemos lo que comemos es por razones nutricionales muy claras, o simplemente que comemos lo que nos gusta, que nuestra práctica no está en absoluto codificada según unas determinadas regularidades, ni en función de las resonancias de alguna cosmología. También decimos a menudo que el responsable de que no comamos exactamente lo que más nos conviene es el poder de persuasión de la publicidad. ¿Qué podemos pues esperar de este método para mejor comprendernos a nosotros mismos? Evidentemente, preparando este programa de investigación sobre los aspectos culturales de la alimentación no pretendo encontrar explicaciones claras y definitivas. Pero lo que sí es posible perseguir es otro tipo de presa teórica, un subproducto de estas investigaciones sobre sociedades lejanas de las que he hablado más arriba. Estas investigaciones sugieren que todo individuo, formado por la cultura, accede a un universo sensorial que ya está pre-definido y pre-evaluado para él. Si pudiéramos adaptar las mismas técnicas de análisis a nuestros propios hábitos alimentarios, podríamos aspirar a descubrir los principios que gobiernan el reparto y la clasificación de gustos y olores. Esta sería una investigación muy interesante y nadie se ha propuesto todavía abordarla.

Los nutricionistas saben que existe una educación del paladar, que el gusto y el olfato están sometidos a un control cultural. Pero, a falta de otras hipótesis, persiste la idea de que un objeto alimentario sea comestible debido a una calidad inherente al mismo objeto, aun que no se sabe bien cual. Las investigaciones actuales sobre la "palatabilidad" tienden a centrarse en las reacciones individuales ante los alimentos tomados individualmente. Los efectos de la cultura son considerados interferencias: se hace pues un esfuerzo para eliminarlos. Sin embargo, si tenemos en cuenta la argumentación precedente, lo que convendría analizar son precisamente estos controles culturales de la percepción.

Si tuviéramos que considerar la infinidad de datos culturales existentes, el programa podría parecer descorazonadoramente amplio. Pero en una etapa posterior, el objeto central de la investigación volverá a tener unas dimensiones razonables. Si los hábitos alimentarios han sido objeto, hasta el momento, de una atención menos sistemática de la que son merecedores, es, sin lugar a dudas, por razones de orden práctico.

Por qué es necesario estudiar los hábitos alimentarios

Consideremos una población rural que ha sido durante largo tiempo alimentada de manera conveniente, basándose en un gran número de micro-recursos, correspondiendo éstos a diferentes estadios del ciclo estacional. Esta población, cuando pasa a alimentos de importación o adopta una alimentación menos compleja, pone en peligro el frágil equilibrio que la unía al medio ambiente. Frecuentemente, esto conduce a trastornos nutricionales graves. Hoy en día, el hecho de imponer alimentos extranjeros a un grupo dado, o de introducir cambios demasiado precipitadamente, por pequeños que éstos sean, provoca cada vez más inquietudes. Es preciso situar en su contexto un sistema local, para comprenderlo y evaluarlo, es decir, tener en cuenta la red de interconexiones que lo une a otras instituciones familiares y la articulación de la familia con las instituciones más amplias de la comunidad. Al diagnosticar la crisis alimentaria mundial, hay quien insiste en la necesidad de rehabilitar determinados recursos alimentarios tradicionalmente despreciados⁷. Es posiblemente más fácil mejorar un alimento básico que controlar los efectos de la introducción de un nuevo consumo. Sin embargo, sucede que ciertas tentativas de mejorar la calidad de un alimento se integran muy fácilmente en el sistema tradicional, mientras que otras (el gusto de las cuales no es más que imperceptiblemente distinto) son categóricamente rechazadas. Hay, pues, desde el punto de vista nutricional, un interés inmediato en el análisis de los aspectos culturales de los sistemas alimentarios.

Esta investigación podría desembocar en aplicaciones importantes en dos ámbitos concretos. En efecto, el análisis cultural puede permitir una toma de conciencia de los beneficios secundarios en diferentes campos. La identidad étnica, por ejemplo, puede estar intensamente relacionada con una particular tradición culinaria. En la Inglaterra del siglo XI, la introducción de palabras francesas para designar las carnes cocinadas, *mutton* por *sheep*, *pork* por *pig*, y *veal* por *calf*, refleja la dominación de una cocina extranjera. La idea de que los autóctonos no son más que una banda de bárbaros se hace patente con la misma claridad tanto a través de los cambios culinarios como de los lingüísticos. Deberíamos preguntarnos si, por ejemplo, un plan de desarrollo agrícola, concebido para aumentar la eficacia de la producción de proteínas (y destinado casi con absoluta certeza a modificar los hábitos alimentarios) no supone el riesgo de minar la dignidad étnica con la misma seguridad que la introducción forzosa de una lengua extranjera. En todo caso, es importante saber qué efectos puede producir el hecho de suprimir las tradiciones alimentarias de una etnia.

7. LE GROS-CLARK, F. "Food habits as practical nutrition problem". *World Review of Nutrition and Dietetics*, nº 9. Pag. 56-84. 1968. MORAN, E.F. "Food Development en the Tropics". *Gastronomy: The anthropology of food and food habits*. Paris, Mouton, Margaret I. Arnott, 1975.

Toda política que favorezca cambios profundos en la división del trabajo entre los sexos, tiene repercusiones en el cuidado de la casa, en la cocina, en la organización del tiempo y en la alimentación. Por un lado, una política que permita a las mujeres participar más plenamente en la vida de la comunidad ampliada, implica una reducción del número de horas que éstas pasan en la cocina. Pero, por otro lado, la corriente que propugna una mejor alimentación critica la mala calidad de los alimentos producidos industrialmente. Sin embargo, se hace difícil concebir el progreso de la condición femenina sin esta producción en masa. Así pues, podemos estar seguros en todo caso, que este proceso implicará un cambio simultáneo de los hábitos alimentarios, es decir, un cambio radical de las dimensiones y de las funciones de las células domésticas.

Metodología

Por lo que respecta a la metodología, nuestro objeto de estudio está repleto de grandes dificultades; dificultades que por otra parte encontramos persistentemente en toda la historia de la antropología. Para poner de relieve las reglas que ordenan los sistemas alimentarios, el primer problema que se plantea es el de definir los criterios para conseguir unidades comparables. Podríamos caer en la tentación de establecer un paralelismo con el análisis lingüístico y considerar el bocado como el equivalente del fonema. Pero el ama de casa y su familia aplican a las construcciones de las comidas unos criterios con unas implicaciones estructurales mucho más ricas, y la unidad bocado no nos pone sobre la pista de estas implicaciones. Cada día, el ama de casa decide los elementos que utilizará y la forma de combinarlos. Para llegar a poner de relieve la organización del modelo alimentario es necesario intentar descubrir las reglas que la guían a la hora de tomar estas decisiones.

La investigación de los aspectos sociales de la alimentación se ve amenazada por las trampas metodológicas. La primera consistiría en la incapacidad de disociar los aspectos fisiológicos de la nutrición de los aspectos sociales. Preguntamos a las personas entrevistadas si tal o cual alimento conviene por tal o cual circunstancia, pero también sucede que se les pregunta, en la misma encuesta, qué valor nutricional le otorgan a estos mismos alimentos. A partir de este momento, sus respuestas al primer tipo de preguntas están sesgadas por las preocupaciones nutricionales del que hace la encuesta, o inversamente, sus concepciones en materia nutricional pueden quedar enmascaradas por la imagen que consideran más conforme a las conveniencias de la alimentación familiar.

En segundo lugar, no es posible disociar en la alimentación los aspectos económicos de las aspiraciones de orden social y nutricional. En las elecciones alimen-

tarias que hace una ama de casa se tienen en cuenta tanto las necesidades físicas como las limitaciones económicas. Sin embargo, hasta el momento presente, los principales teóricos no se han detenido a distinguir unas de otras, de forma tal que a menudo obtenemos una mezcla que no refleja más que los prejuicios del encuestador.

La tercera trampa hace referencia a la metodología del mismo cuestionario. Por mucho que se haya intentado obviar el punto de vista del investigador, la alimentación es un tema demasiado proclive a la manipulación social como para que las respuestas a un cuestionario no sean sospechosas. En los estudios de mercado, los encuestadores son muy conscientes de esta dificultad y por ello han puesto a punto unas técnicas encaminadas a neutralizar o a rectificar los efectos de las respuestas sesgadas. Pero la estructura del cuestionario debe ser concebida de antemano y es inevitable que refleje la estructura de pensamiento que el encuestador aplica a su problema. Esto hace que las oportunidades de encontrar nuevas pistas se reduzcan. La solución consistente en compartir pura y simplemente las comidas de los encuestados se ha intentado ya, pero la sola presencia del nutricionista pone en juego las reglas de la hospitalidad y produce una distorsión en relación a la situación familiar ordinaria. No parece existir ninguna solución plenamente satisfactoria.

He tenido ocasión de asistir a los trabajos del subcomité "Nutrition" del *International Biology Panel de la Royal Society*, y me he dado cuenta de que no existe una relación directa entre el interés que despiertan generalmente los problemas alimentarios y los conocimientos sociológicos reales. Ciertamente, la investigación biomédica había trabajado mucho para los comités de la *Royal Society*. Respecto a la fisiología de la nutrición, se ha recogido una cantidad de información proporcional al interés que despierta este tema en todo el mundo. Pero a partir del momento en que se trataba de entender los factores sociales que influyen en la presentación y aceptabilidad de los nuevos alimentos, no encontramos prácticamente nada más que principios generales sólidamente establecidos. En el seno de la *International Biology Panel*, los científicos convinieron rápidamente en que las categorías demasiado amplias y a menudo poco pertinentes, utilizadas en la recogida de la información sociológica, hacían casi imposible la interpretación de las encuestas. Me pareció muy alentador que los biólogos estuvieran dispuestos a reconocer que la alimentación tiene siempre una dimensión social de primera magnitud, y esperaba la primera ocasión de abordar una investigación que abriera este campo descuidado. El año 1971, una subvención del Ministerio de Salud y Seguridad Social británico me permitió contratar a Michel Nicod, que escogió como tema de su tesis doctoral "La alimentación como sistema de comunicación"⁸.

8. NICOD, M. "A Method of Eliciting the Social Meaning of Food, Report to the Department of Health and Social Security". 1974.

Para evitar el sesgo que habrían podido introducir las variaciones económicas, Nicod decidió atenerse en lo posible a sujetos con situaciones parecidas: familias de trabajadores industriales con hijos. Los aspectos fisiológicos de la nutrición ya habían sido objeto de investigaciones muy completas, razón por la cual consideró que no podía hacer aportaciones en este ámbito. Nicod se fijó el proyecto más modesto de poner a punto una metodología que permitiera comprender la dimensión sociológica de la alimentación. Esta delimitación del objetivo permitió resolver con cierta facilidad los clásicos problemas del cuestionario: renunció pura y simplemente a las preguntas. Escogió tres familias, en las que fue recibido como huésped con unas estancias de duración variable (la más corta duró un mes), compartiendo las comidas cada vez que era posible, sin perderse ni un bocado. El tiempo de estancia era mucho más largo que el de todas las encuestas sobre alimentación llevadas a cabo anteriormente. Se puede considerar que después de diez días de una presencia tan discreta, el ama de casa más hospitalaria y la más atenta, teniendo que ocuparse de los niños, vuelve a sus menús habituales y marca claramente las atenciones que pueda tener con su huésped.

En este estudio hemos intentado resolver el problema de las distorsiones introducidas por los presupuestos del investigador explicitando totalmente las nuestras. Esperábamos encontrar las correlaciones entre los modelos alimentarios y los modelos de las relaciones sociales que se establecen entre las personas que comparten regularmente los mismos alimentos. Estábamos buscando las eventuales constantes entre el comportamiento social y el comportamiento alimentario. El estudio de cada familia iba seguido de un sondeo en la calle, para controlar la existencia de eventuales idiosincrasias familiares.

Dados nuestros presupuestos, estábamos particularmente interesados por la propiedad que tiene la alimentación de marcar las relaciones sociales y la celebración de festividades tanto en las grandes ocasiones como en las de menor importancia. Era pues indispensable un abanico de festividades lo más amplio posible. Esto exigía que el investigador estuviera presente, siempre que fuera posible, los días festivos, los domingos, durante las vacaciones, en Navidad, en las bodas y en los bautizos.

Nuestros centros de interés nos conducían a buscar las relaciones entre las estructuras del sistema alimentario y la estructura de la vida familiar; pero se hizo evidente muy pronto que sólo esta primera parte del programa requeriría todo nuestro tiempo. Michel Nicod logró poner a punto un método que permitía describir un sistema alimentario, incluso si éste era extraordinariamente denso y fuertemente estructurado.

Queda por hacer una labor más amplia, que consiste en relacionar los modelos culturales y los modelos sociales. Este programa forma parte de la investigación de la Russell Sage Foundation sobre la cultura.

El método de Nicod

El sistema alimentario que decidimos estudiar, el de las familias obreras inglesas, descansa sobre dos hidratos de carbono de base: las patatas y los cereales. Se diferencia en esto de las clases media y alta inglesas, que tienden a utilizar una gama más amplia de cereales, de judías y de tubérculos, para acompañar el pescado, los huevos y la carne. En el sistema estudiado no se toman bebidas alcohólicas durante la comida; generalmente se toma agua fresca y se puede acabar con té o café caliente. Se pueden clasificar las comidas según un doble criterio: cantidad y complejidad ceremonial. La cantidad es fácilmente apreciable. La complejidad del ceremonial se manifiesta a través de las reglas referentes al cambio de platos, al empleo de utensilios, de cubiertos específicos. Estos dos criterios van unidos: cuanto más ceremoniosa es una comida, más copiosa es también.

Michel Nicod propuso definir algunos términos, dadas las necesidades de este estudio: situación alimentaria, situación estructurada, *snack*, y comida. Una situación alimentaria es toda aquella circunstancia en la cual se ingieren alimentos, tanto si constituyen una comida como si no. Una situación estructurada es un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen. Cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, podemos decir que se trata de una comida. Una comida se diferencia de un *snack* en los siguientes: el *snack* es una situación alimentaria no estructurada, en el curso de la cual se pueden servir uno o más alimentos, independientes los unos de los otros. Se puede decir que una situación es no estructurada en la medida en que no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y que no se impone una sucesión estricta cuando se sirven varios alimentos. Un *snack* puede ir acompañado o no de bebidas. La comida no comporta, en cambio, elementos independientes y está fuertemente sometida a las reglas de combinación y de sucesión. Estas nociones, a las que hay que añadir la diferenciación entre situaciones alimentarias ordinarias y situaciones excepcionales, constituyen nuestros instrumentos de análisis. Hemos recurrido a simples diagramas de Venn para anotar los miembros de la familia y las visitas ocasionales que asistían a cada tipo de comida.

La experiencia ha mostrado muy pronto la utilidad de atenerse muy especialmente a las cualidades sensoriales y plásticas de los alimentos y de ver cómo éstos se ordenaban en función de categorías que parecían normalmente utilizadas y valoradas: cantidad, sal/azúcar, temperatura, sequedad (en la cocina inglesa la oposición fundamental azucarado/salado está fuertemente marcada; los términos utilizados son *savory* (sabroso) y *sweet* (dulce, azucarado). Partiendo de esta clasificación burda, era posible relacionar los alimentos servidos en la mesa con los tipos de situaciones sociales recurrentes que imprimían su marca a una comida.

Si dejamos de lado los nombres dados a las comidas y nos concentramos en su jerarquía, podemos distinguir dos tipos de comida. Una comida principal A, que se sirve alrededor de las 18 horas durante la semana y a principio de la tarde el fin de semana; una comida B, de menor importancia, que se toma entre las 21 o las 22 horas durante la semana y alrededor de las 17 horas el fin de semana; una comida C, todavía menos importante, situación alimentaria de tercer orden, que consiste en una pasta azucarada y una bebida caliente, y que se puede tomar en diferentes momentos, por ejemplo, entre semana a la vuelta de la fábrica, es decir, hacia las 16 horas, o a todas horas para recibir una visita, o incluso a la hora de acostarse durante el fin de semana.

Dentro de este sistema, el desayuno no constituye una comida. Cuando se les preguntaba a este respecto, los interlocutores de Nicod respondían que no desayunaban nunca, simplemente una taza de té, una rebanada de pan con mantequilla, o incluso que comían lo que les apetecía. Este tipo de respuesta, conforme a la definición adoptada, nos inducía a clasificar el desayuno como un *snack*. El famoso desayuno inglés parece estar muy lejos de la tradición de la clase obrera urbana, si es que es posible generalizar a partir de estas cuatro familias.

Inmediatamente aparece una estrecha correspondencia estructural entre la comida A del domingo y la comida de la noche entre semana. En ambos casos, el primer plato es el principal, siempre caliente y de sabor acusado (*savory*). Existe una estructura de tres elementos: una ración de patatas, una porción central (carne, pescado, huevos, acompañada de una o más guarniciones vegetales); todo ello recubierto con una salsa (*gravy*) parda, grasa y ligada (lo que nosotros llamaríamos el aliño [*dressing*]). Para honrar una visita o celebrar un día festivo, la comida de excepción podría comportar varios *dressings*, siendo siempre la carne la pieza central, las otras reglas combinatorias no cambian.

El segundo plato reproduce las reglas combinatorias del primero, con la diferencia de que ahora se trata de un plato dulce en lugar de salado; hay azúcar encima de la mesa, de la misma forma que en el primer servicio había sal y se puede espolvorear con ella los alimentos. Este segundo servicio es también más laxo: en el caso de una comida ordinaria se puede modificar (conservar un elemento, suprimir otro), los tres prototipos de postre festivo son: el *plum-pudding*, el bizcocho borracho (*trifle*) y la tarta de frufas. En este servicio se dan variaciones libres en el tema de los cereales, de la fruta y de la crema. De modo que la fruta puede reducirse a una simple capa de confitura o una mera coloración de la gelatina en el caso del *trifle* (hecho básicamente de crema [*custard*] y de bizcocho empapado). En el caso del bûding de arroz, la fruta puede incluso desaparecer por completo. Pero inversamente, los cereales pueden también desaparecer, como en el caso de servirse frutas en conserva con crema. Como regla general, aunque el *dressing* azucarado sea más espeso que la salsa (*gravy*), se cubre bien el plato exactamente igual que se cubría con la salsa en el primer servicio. La *hard sauce* o *brandy butter* del día de Navidad

(caramelo con aguardiente) es casi sólida, no fluye. Observamos así que el *dressing* tiene tendencia a hacerse más espeso al pasar del primer al segundo plato, y de la comida ordinaria a la festiva.

El domingo, así como en otras circunstancias excepcionales, en el momento de acabar el segundo plato, empiezan los preparativos para la tercera parte de la comida, la bebida caliente y los pasteles. Hasta este momento sólo se ha tomado agua fresca; y las variaciones sobre la oposición sólido/líquido se producen en el plato. Durante la tercera parte de la comida se produce una separación total entre sólido y líquido: en la taza, una bebida caliente, en el plato un alimento sólido, frío o seco, es decir, hay una inversión del modelo caliente/frío del principio, cuando lo frío estaba en el vaso y lo caliente en el plato (Tabla 1). Estas reglas ponen en relación los tres servicios en un modelo global. La comida empieza con lo caliente y acaba con lo sólido frío; la cantidad disminuye a cada servicio; la importancia de las formas, en cambio, se incrementa a cada servicio. Queremos decir con esto que en el primer servicio no es en absoluto indispensable, todo lo contrario, que los alimentos tengan una forma tridimensional regular. Se puede decir que la comida, al principio, se parece más a un amontonamiento de alimentos aleatorio, natural, en el plato, y que evoluciona hasta convertirse en un artefacto cultural concebido según unas normas precisas: la gelatina moldeada como una bóveda de catedral, la decoración geométrica de las cerezas, el azúcar-cristal coloreado dispuesto sobre el tazón de crema, los costados lisos y redondeados del *plum-pudding*. Conviene destacar que el término genérico que designa estos postres es la palabra *shape* (forma, molde): *chocolate shape*, *pink shape*. También se puede dar una forma determinada al *dressing* de crema casi sólida de los días de fiesta. Estas diferencias entre el primer y el segundo servicio se acentúan en el tercero hasta el punto de convertirse en los temas organizadores de una única estructura coherente que coacciona los restantes servicios (Tabla 2).

TABLA 1

Elementos estructurales de la comida principal

Comida A: el contenido del segundo servicio reproduce con otros elementos la estructura del primer plato.

	Modo	Estructura	Elementos
1º servicio	caliente sabroso (salado)	alimento de base elemento central dressing	Patatas Came, pescado, huevos, hortalizas con guarnición, Yorkshire pudding, Salsa marrón ligada.
2º servicio	frío o caliente dulce (azucarado)	alimento de base elemento central salsa (dressing)	cereales frutas crema líquida

Tabla 2

Modelo global de la comida principal

Comida A: Las variaciones hacen aparecer un modelo de conjunto

1º servicio	2º servicio	3º servicio
fuerte alimento de base: patatas	suave alimento de base: cereales	suave alimento de base: cereales
no se puede omitir ningún elemento	posibilidad de omisión	se puede elegir
salsa: líquida	salsa: ligada	salsa: sólida
las cualidades sensoriales dominan sobre el aspecto visual	el aspecto visual es el más importante hasta el momento de servir	el aspecto visual domina hasta el momento del consumo
sólidos y líquidos no se separan		sólidos y líquidos separados
empieza caliente	caliente o frío a elección	frío

Que la diferenciación entre caliente y frío sea decisiva en este sistema alimentario no tiene nada de sorprendente para un inglés de pura cepa. En el tercer servicio se calienta cuidadosamente la tetera antes de tirar el agua, cuando apenas empieza a hervir. Se apilan los platos en una estantería encima de la cocina, para que lleguen calientes a la mesa. Excepto las salsas embotelladas, no se admite ningún añadido de alimentos fríos a un plato caliente, ni se admite tampoco el caso inverso: no se sabría como casar la salsa de tomate fría con la carne caliente. La regularidad del modelo está tan claramente establecida que es posible basarse en él para intentar un principio de explicación. Así, antes de haber analizado la estructura habría sido razonable preguntarse, por ejemplo, por qué no se sirven nunca patatas en una comida B. Es posible ahora responder que las patatas son el elemento base de una comida A. Este elemento del modelo perdería su carácter distintivo si se sirvieran patatas en el segundo servicio o en la comida B. Asimismo, si nos preguntamos por qué la comida principal empieza con sólidos calientes y acaba con sólidos fríos; la respuesta a una pregunta formulada en estos términos (“¿por qué?”) debe considerar la observación de que el modelo perdería su carácter distintivo, reconocible, si se procediera a cualquier cambio.

La sucesión, la jerarquización y las reglas de las tres comidas del domingo se proyectan sobre los tres servicios de la comida principal: primero una comida con patatas, después una comida principal con cereales y finalmente una tercera co-

mida con cereales, azucarada y seca. Un examen atento de las reglas nos muestra que el último plato de las dos primeras comidas y el único alimento sólido que aparece en la tercera, son exactamente el mismo elemento, con la única diferencia de que cada vez es más seco. Del búding al pastel, el generoso recubrimiento esparcido al principio sobre el pastel, en lugar de una crema espesa, adquiere la forma de un ligero glaseado, en la tercera comida (C), tenemos todavía un margen más amplio para elegir un elemento cualquiera de los de un segundo plato de una comida principal; pero si examinamos los menús, en el transcurso de las semanas y los meses, reconocemos el prototipo búding en la segunda parte de la comida C, bajo una forma seca, *plum cake* con confitura. En el último servicio de la comida principal o la última comida del domingo por la noche, la gama de bizcochos dulces recuerda otra vez el búding en sus versiones más secas; bizcochos con grosella, bizcochos helados con chocolate fundido, rellenos de confitura. El bizcocho dulce que se consume el domingo por la noche es una versión seca del pastel; el pastel es una versión seca del búding; podemos pues considerar el bizcocho como una forma propiamente recapitulativa de estos platos. El bizcocho es capaz de resumir toda la sucesión de búdings en el transcurso del año, de los pasteles de boda y de bautizo a lo largo de la vida.

Una comida, una jornada alimentaria entera, incluso un fin de semana, son períodos demasiado cortos para que tengamos tiempo de discernir este modelo. El período durante el cual se despliega el modelo varía probablemente entre los diferentes sistemas alimentarios. En el sistema británico que nos interesa el apogeo viene marcado por la arquitectura immaculada y centelleante del pastel de tres pisos que celebra el gran acontecimiento de la vida, la boda. El glaseado es tan duro que, para cortarlo, hacen falta los esfuerzos conjugados de los dos novios, armados de un cuchillo del tamaño de un sable. Mediante este análisis empezamos a ver aparecer un sistema alimentario que, como otros sistemas simbólicos, posee unas características miméticas y rítmicas. Así, la evocación del todo mediante la estructura de las partes es una técnica muy empleada en música y en poesía para atraer la atención y despertar el interés.

Los principios que guían a un ama de casa inglesa en la composición de las comidas familiares se resumen en unas pocas reglas. Sin embargo, en esta simplicidad, en esta economía misma del sistema alimentario residen los principios de normalidad que presiden el reconocimiento y la estabilidad estructural. La comida servida por el ama de casa será bien aceptada por la familia por poco que ésta respete un cierto número de constreñimientos referentes al orden de clasificación y de sucesión de los alimentos. Se toleran bien las innovaciones con la condición de que estén bien inscritas en el modelo. Así, en el sistema alimentario británico, no se servirían *spaghettis* con salsa de tomate como plato fuerte de la comida principal; pero nada se opone a que se sirva una pequeña cantidad de *spaghettis* acompañando a la pieza central del servicio en el que aparece la patata de sabor acusado (*savory*).

Se observa que en este sistema alimentario el principal rasgo distintivo subyacente es el carácter geométrico cada vez más acusado de las formas; indiscernible en las primeras fases, se convierte rápidamente en el elemento dominante a lo largo de las secuencias diacrónicas, hasta llegar a unas unidades coherentes estructuradas de manera que, en cada una de ellas aparece el modelo que las rige. A pesar (o quizá a causa de) la estricta austeridad de los recursos, la sucesión de comidas constituye un sistema único bien reconocible: el todo está modelado en las partes y a la inversa. Este modelo intensamente repetitivo podría revelar los fundamentos de la continuidad del sistema; y este tipo de análisis podría constituir una vía para descubrir los principios que gobiernan el rechazo o la aceptación de ciertas innovaciones en otros sistemas alimentarios.

TABLA 3

Correspondencia entre la primera y la segunda comida

Comida B: en la sucesión de platos, la comida B reproduce la comida A, pero con el alimento base del 2º servicio.

	Modo	Estructura	Elementos
1º servicio	sabroso(savory) caliente o frío	alimento base elemento central salsa (dressing)	pan carne, pescado o huevos o judías blancas mantequilla
2º servicio	azucarado,frío	alimento base alimento central salsa(dressing)	pan confitura mantequilla
3º servicio	azucarado,frío		eventualmente pasteles el domingo o bizcochos.

TABLA 4

Modelo de la primera y de la segunda comida

Las reglas que rigen la relación de la comida A y de la comida B reduce ambas comidas a un mismo modelo.

Entre la comida A y la comida B, en la sucesión de platos 1, 2 y 3, las reglas observadas son las siguientes:

- a) creciente desecación
- b) creciente dominio del aspecto visual
- c) cantidad decreciente
- d) irreversibilidad de:
 - 1- el orden de los alimentos de base
 - 2- el orden fuerte/suave
 - 3- el orden en cuanto a la desecación
 - 4- el orden de las cantidades
 - 5- el orden de caliente a frío

Tendencias

Ahora podemos volver a la pregunta dejada en suspense. ¿Qué es lo que indica al hombre que ha llegado el momento de dejar de comer? De entrada la investigación de Nicod parece sugerir que existe algo parecido a un sistema cultural de señales de finalización que, normalmente, avisarían al hombre de que ya había comido suficiente. Las comidas se inscriben en un sistema estrechamente estructurado que tiene un principio, una mitad, y que siguiendo un movimiento progresivo, llevaría a un final conocido y esperado. Comprendemos muy bien que ya hemos comido suficiente cuando el té y los bizcochos hacen su aparición en la mesa. ¿Cómo sabemos que ha acabado un soneto o una sonata? Todas las obras de arte no se someten necesariamente a estas reglas. En todos los sistemas alimentarios, el principio y el final no están marcados de una manera tan clara como en el sistema que hemos descrito. Sin embargo, es precisamente el hecho de que la señal que indica el final pueda ser suprimida lo que nos indica cómo podríamos emplear nuestra aproximación para comprender las tendencias que se dibujan en los hábitos alimentarios.

Los modelos de consumo en Gran Bretaña muestran que el pan representa una parte cada vez menos importante en el gasto alimentario global. Si la publicidad pudiera hacernos comer más pan, no hay duda de que las enormes sumas de dinero que se han gastado en este sentido habrían asegurado el éxito de la empresa. Pero parece ser que todo lo que pueden influir los anunciantes es en la elección entre las diversas marcas; pero no parece que puedan hacer gran cosa para invertir las grandes tendencias. Hay una tendencia general: observamos que, no sólo con el pan sino también con el arroz y con las patatas, los glúcidos representan una parte cada vez menos importante en el conjunto de los gastos en alimentación. Pero esto no es más que uno de los componentes de una tendencia más amplia. La parte del gasto en alimentación en general dentro del gasto global también está disminuyendo.

El *UK National Food Survey Committee*⁹ indica que el porcentaje del gasto en alimentación en relación al gasto total de los consumidores de bienes y servicios ha descendido regularmente entre 1955 y 1971. En lo que respecta a las categorías de alimentos, se observa (ver la Tabla 5), en el caso de los ingresos más elevados, un aumento espectacular del consumo de carnes y de fruta y una disminución no menos espectacular del de patatas, pan y azúcar; los bizcochos no sólo se mantienen sino que aumentan un 7% en el grupo con ingresos más elevados, un 14% en el de ingresos medios y un 21% en la tercera categoría de ingresos. Si la causa de que el consumo de bizcochos sea tan notable en el grupo de bajos ingresos es la publicidad, no vemos cómo se explica entonces por qué no produce el mismo efecto en el consumo de pan.

9. National Survey Committee, *Household food consumption and expenditure, 1970 y 1971*, Her Majesty's Stationery Office, London, 1973.

Tabla 5

Consumo de categorías de alimentos en Gran Bretaña* 1955-1971

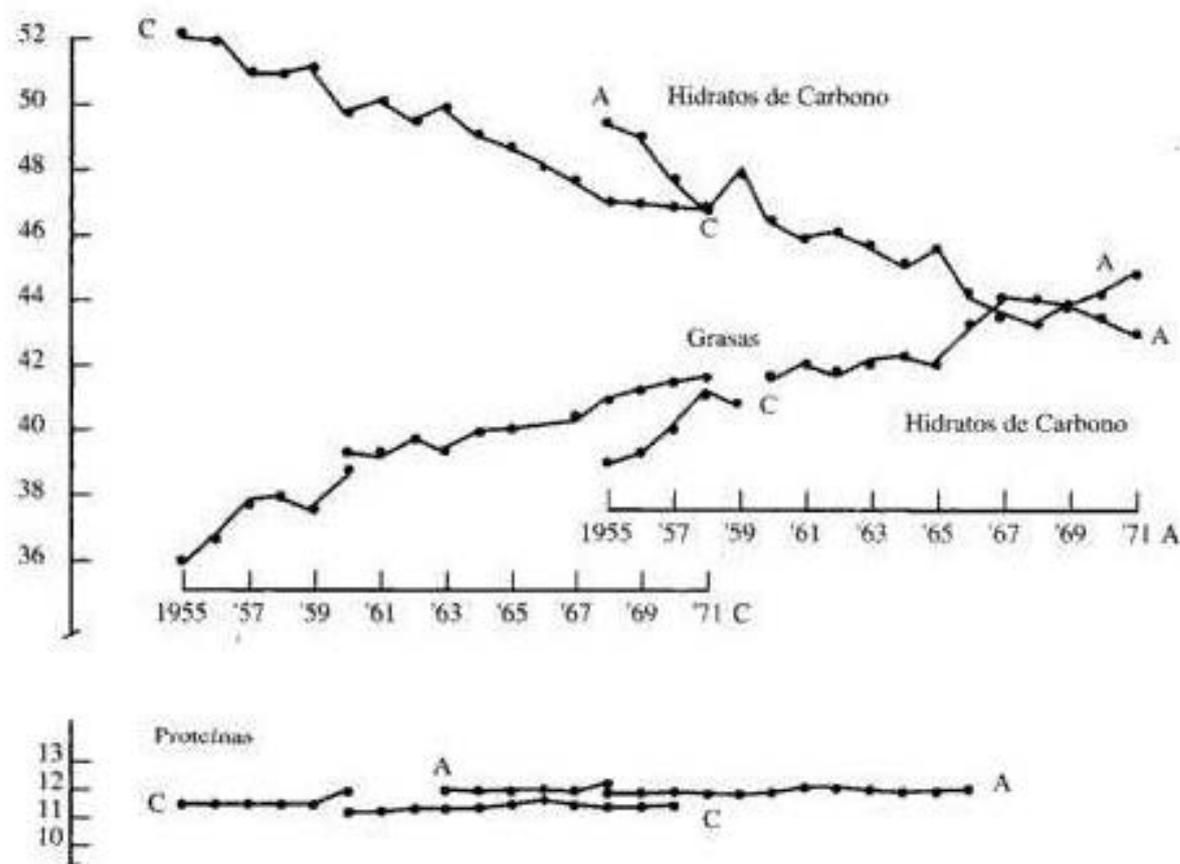
		Grupos de ingresos		
		A	B	C
Queso (1)	1955	1,11	1,06	1,07
	1962	1,31	1,20	1,13
	1971	1,67 (+50%)	1,47 (+39%)	1,33 (+24%)
Carne	1955	13,73	12,99	12,69
	1962	15,38	14,30	14,16
	1971	17,09 (+24%)	15,30 (+18%)	14,86 (+17%)
Consumo total de crema y de leche	1955	2,24	1,95	1,82
	1962	2,28	2,05	1,89
	1971	2,31 (+3%)	2,09 (+7%)	1,94 (+7%)
Consumo total de grasas	1955	4,61	4,50	4,46
	1962	4,64	4,57	4,50
	1971	4,50 (-2%)	4,60 (+2%)	4,55 (+2%)
Patatas	1955	20,27	23,75	23,85
	1962	18,30	20,75	21,06
	1971	14,40 (-35%)	19,67 (-17%)	21,06 (-11%)
Pan	1955	17,53	20,40	21,88
	1962	13,56	16,06	17,67
	1971	11,47 (-35%)	13,52 (-34%)	15,36 (-30%)
Bizcochos	1955	2,12	2,01	1,88
	1962	2,24	2,23	2,13
	1971	2,27 (+7%)	2,30 (+14%)	2,28 (+21%)
Azúcar y confituras	1955	8,21	8,17	8,17
	1962	8,20	8,05	8,17
	1971	6,41 (-22%)	7,09 (-13%)	7,61 (-7%)
Fruta	1955	14,56	10,79	8,91
	1962	16,67	12,00	9,49
	1971	18,46 (+27%)	13,10 (+21%)	10,61 (+19%)

* Extraído del informe del National Survey Food Committee, 1973

1. Por cada alimento: onzas/semana por kilo calorías por día.

El análisis estructural de M. Nicod permite proponer una explicación del hecho que los bizcochos se mantengan tan bien a pesar de la tendencia general. En el transcurso de los quince años que han precedido a esta investigación, las clases

trabajadoras han seguido a distancia una tendencia que se consolidaba en las capas más favorecidas. Durante el período 1955-1971, la proporción de lípidos en relación a los glúcidos en la ración energética ha aumentado en todos los grupos.



Porcentaje de energía extraída de los hidratos de carbono, de las grasas y de las proteínas en los grupos de ingresos A y C, 1955-1971. Si superponemos las trayectorias suprimiendo el intervalo de nueve años entre los grupos A y C, la tendencia es la misma: una disminución del porcentaje de energía extraída de las grasas. Estas cantidades se refieren a los alimentos consumidos en casa (extraído de J. W. Marr y W.F. Berry)¹⁰.

El esquema anterior hace referencia a las categorías de ingreso superior (A) e inferior (C). En la categoría A, y hasta 1964, las dos curvas convergen, aumenta

10. MARR, J.W.; BERRY, W.C. "Income, secular change and family food consumption levels: a review of the national survey", 1955-1971. *Nutrition*. Vol. 28, n° 1.

la proporción de grasas y disminuye la de hidratos de carbono. A partir de 1965, las curvas se cruzan y la tendencia continúa.

El grupo C muestra la misma tendencia que el grupo A pero con un retraso de nueve años. El grupo intermedio B también, pero con sólo cinco años de retraso, y el grupo C, el último, es el que lo hace con más retraso. De forma que el grupo C (que no seguía el movimiento de crecimiento de la proporción de grasas manifestado en los grupos A y B) aumentaba considerablemente su consumo de bizcochos. Este fenómeno es imposible de explicar si no lo observamos con más atención. El bizcocho tal vez haya jugado el papel de señal inhibidora ante el peso excesivo de las grasas y de los aceites en el presupuesto familiar. Quizá durante este período se ha formalizado la comida de la familia obrera inglesa, cristalizando en el modelo descrito por Nicod. Quizá se celebraban más festividades en familia. El hombre comparte con el animal el conocimiento de lo que le gusta comer: pero lo que le diferencia del animal es que no sabe cuando debe parar. Nuestros ingresos aumentan, lo que escogemos para comer no es necesariamente lo más beneficioso para nuestra salud. No hay ningún mecanismo fisiológico automático que indique al ser humano las selecciones que debe hacer ni el umbral de saciedad: no hay ningún "semáforo rojo" natural. Generalmente, los nutricionistas denuncian esta tendencia al consumo excesivo de grasas y aceites. Algunos piensan que podría existir una explicación fisiológica a este fenómeno. No podemos absorber más que una determinada cantidad de alimentos secos; para poder ingerir más de lo que el estómago contiene normalmente es preciso "hacer bajar" con líquido y "hacer pasar" con aceite. Al mismo tiempo, las especias favorecen la salivación, lo que también contribuye a hacer comer más de lo debido. Pero de hecho: ¿por qué queremos comer más de lo debido?

Sucede que no comemos sólo para alimentarnos: lo hacemos también en gran medida por razones ceremoniales y sociales. La *UK National Food Survey* no toma nunca en consideración los datos recogidos durante el período navideño. Y sin embargo, los datos referentes al consumo de grasas y aceites serían realmente impresionantes. Cuanto más importante es el aspecto ceremonial, más tendencia tenemos a mechar los alimentos, a ahogarlos en mantequilla o aceite. Cuando, después de dos malas estaciones sucesivas, Tikopia¹¹ padeció una hambruna, la vida no se detuvo pero las ceremonias fueron anuladas, alegándose que no era posible celebrar verdaderos funerales ni auténticas bodas sin mantequilla ni aceite de coco. Podemos llegar a la conclusión general de que un aumento real de los ingresos implica más ostentación hospitalaria y festiva, y por tanto incita a un mayor consumo con el consiguiente aumento de la demanda de grasas. Las presiones culturales, en lugar de dar la señal de "stop", pueden muy bien dar la señal contraria.

11. FIRTH, Raymond. *Social Change in Tikopia*. Londres: Allen and Unwin, 1960.

Estudio comparado de los sistemas alimentarios

Los resultados de Nicod tienen un alcance metodológico. Ciertamente han mostrado como se produce la diferenciación entre el domingo y el resto de la semana. Muestran como se utiliza el mismo sistema de signos en el momento de una fiesta o de una boda. Pero el principal interés de esta investigación reside en que nos indica cómo debemos proceder para localizar un modelo sólido. Esta investigación puede servir como base de un estudio comparado, permitiendo reforzar aún más el método. En el futuro se podrá indagar con más precisión el segundo plano sociológico de los aspectos culturales de la alimentación. Hemos visto que los alimentos sirven en gran medida para categorizar las situaciones y los grupos sociales; es conveniente señalar las concepciones locales sobre los alimentos más convenientes para recibir visitas, para los inválidos, los niños, los mendigos, e incluso los animales domésticos. También debe tomarse nota de las distinciones más sutiles que se dan dentro de cada categoría, entre los hombres y las mujeres. Podemos esperar encontrar, en todo sistema alimentario distintivo, un determinado número de programas autónomos, adquiriendo cada uno de ellos sentido en oposición a los otros. La investigación se focalizará automáticamente sobre las presiones sociales ejercidas tanto dentro como fuera del hogar. Podemos esperar encontrar la misma escala de categorías sociales en otros aspectos de la organización doméstica: la división sexual del trabajo; el uso del espacio doméstico: la vajilla, los cubiertos, todo el equipo doméstico. En una sociedad en la cual hombres y mujeres viven en esferas muy claramente separadas, una comida entre mujeres probablemente sea diferente hasta en el menor detalle a una comida entre hombres. Sin duda esta comida se tomará en una habitación decorada de otra manera, se servirá con otros instrumentos y se juzgará según otros criterios. Los investigadores, basándose en las observaciones recogidas en el curso de una convivencia permanente con una familia con la cual compartirán la alimentación cotidiana, se esforzarán en interpretar la estructura normativa de cada sistema alimentario, prestando una especial atención a los alimentos escogidos en las ocasiones festivas. El estudio de los aspectos culturales de la alimentación deberá evitar el error de aislar una actividad de su contexto. En una familia, la alimentación no es más que un sistema entre otros, regulando todos ellos el cuidado del cuerpo. Hay disposiciones que gobiernan las comidas, la limpieza, la ropa, el cuidado de los enfermos y de los moribundos, los nacimientos. El sistema de descanso, por ejemplo, regula el acceso a las camas, a los asientos, a la posibilidad de aislarse. En toda familia existen convenciones que designan la persona a la cual el niño puede recurrir en busca de consuelo por la noche. Esta persona puede ser uno de los padres, o a veces la abuela, la tía o la nodriza. Otros problemas que también hay que regular: la precedencia, las prioridades entre los miembros de la familia en lo que concierne al derecho a dormir. ¿Quién de la familia puede dormitar tranquilamente después de comer, mientras que el resto de la casa anda de puntillas y susurrando? ¿A quién se

deja dormir, por la mañana, sofocando todos los ruidos de la casa? ¿Para quién se reserva el mejor lugar, lejos o cerca de la ventana, de la puerta, de la televisión, etc.? Todas estas cuestiones se pueden resolver por el ejercicio de la autoridad, o simplemente por el regateo o la fuerza, o incluso en nombre de principios como "el sueño de los niños es sagrado" o "dejad dormir al que gana nuestro pan".

A medida que la profesión médica se organiza, los cuidados que rodean el nacimiento, la muerte, la enfermedad, tienden a escapar del ámbito familiar, y a ser dispensados en las instituciones especializadas, por profesionales. De todas formas hay diferencias entre una familia y otra. Cuando los enfermos son cuidados en casa, las personas responsables de estos cuidados, así como las que están eximidas de esta responsabilidad, varían. En algunas familias, todos los parientes estarán implicados, según un orden estricto, tanto si viven como si no bajo un mismo techo; en otras, todos los cuidados incumbirán a una misma y única persona, por ejemplo, la más joven de las hijas solteras, o el padre o la madre. Dejando de lado las situaciones de crisis, por lo que concierne a la higiene corporal cotidiana, es preciso regular el acceso al aseo o al cuarto de baño. Quién tiene prioridad, quién debe hacer cola y en qué orden, cuántas veces es posible tolerar que las conveniencias personales interfieran en las escalas de prioridades. ¿Acaso estas reglas reflejan las categorías de sexo y edad, los papeles (de los padres y de los niños) y, en caso afirmativo en qué medida lo hacen? Estas prioridades también se establecen mediante un regateo indirecto entre los miembros de la familia. Así, en el interior de la familia hay un sistema de cuidados corporales que evoluciona y que al mismo tiempo forma la trama de las relaciones intrafamiliares.

Al estudiar las reglas de los diferentes sistemas familiares podemos llegar a poner de relieve diversos tipos de familias. Este estudio permitirá también relacionar los sistemas alimentarios y el sistema familiar en su conjunto.

La familia no se mueve en un vacío cultural. Los medios de comunicación, la publicidad, los amigos están continuamente vertiendo información sobre la alimentación. Esto podría parecer que plantea un problema de primer orden a nuestra investigación, si pensáramos que es preciso considerar una familia o una calle como una subcultura en el seno de una cultura madre. Pero, afortunadamente, no tenemos ninguna necesidad de establecer esta clase de distinciones en nuestro proyecto. Al contrario, esperamos llegar a identificar los tipos de familias más cerradas o más receptivas a estas influencias externas. Un estudio de estas características debería esforzarse en poner a punto un método para poder relacionar la sociedad y la cultura. También sería necesario que tuviera en cuenta las presiones sociales ejercidas sobre las familias escogidas. Ciertos modelos alimentarios quizás sean la respuesta universal a determinadas condiciones sociales: por ejemplo, es evidente que los horarios de las comidas corresponden a los horarios profesionales. El predominio de los hidratos de carbono corresponde en buena media a un nivel de ingresos bajo en el medio urbano. Esto nos invita a pensar que un modelo repetitivo cerrado como el que ha señalado Nicod puede corresponder a una red cerrada de relaciones sociales.

Nuevas vías de investigación

Habiendo esbozado a grandes trazos el conjunto del cuadro, podemos ahora volver a algunas perspectivas más fáciles de dominar. En una aproximación comparativa del proceso de la ingestión de alimentos, probablemente algunas variables se podrán aplicar a todos los sistemas alimentarios: la cantidad, el reparto diacrónico de las secuencias, la temperatura, la oposición salado/azucarado, líquido/sólido, insípido/picante. Otros criterios pueden aparecer como más significativos: entero/picante, asado/hervido, o el color y el olor. Proponemos los encabezamientos de capítulo siguientes:

1. En una tradición cultural determinada, la relación de la cocina con las otras artes y con las formas de comportamiento.

No sería legítimo postular que la cocina tiene necesariamente el mismo rango en la consideración de toda una población que la música, el baile, la elaboración de mitos o la construcción de casa... Sería conveniente prestar atención a las interrelaciones entre diferentes dominios culturales y la rigidez de sus fronteras.

2. Identificación de las dimensiones pertinentes de comparación.

A. Dimensión socioeconómica

costo:	en dinero	
	en trabajo:	- masculino - femenino - infantil
	en tiempo:	- frecuencia de las comidas - tiempo de preparación
lugar:		- habitación - cocina - zona particular de comidas, etc.

Los costes pueden también intervenir en el hecho de considerar que un determinado lugar es el conveniente para un determinado alimento.

Equipo doméstico: los cubiertos (número de piezas por persona y usos especializados); los tejidos (tapetes, manteles, servilletas...); la vajilla y los vasos (número de cambio de platos, etc.); la iluminación (débil, intensa, eléctrica, con velas...); la decoración (por ejemplo, flores, con o sin perfume).

Comensales: aquellos que normalmente comen juntos; las visitas ocasionales; hombres/mujeres/niños; enfermos/sanos.

B. La dimensión estética.

Relaciones entre los colores: reglas de combinación y de sucesión de los colores; puede que haya o no correspondencia entre éstas y las reglas culinarias, pero cabe esperar más correlaciones con los costes, los horarios y los comensales.

Elección de los colores: colores específicos de uso gastronómico (por ejemplo, colores parecidos o no a los de las flores, el sol, la ropa; o también uso consistente en adoptar el mismo registro para la alimentación y para la decoración de interior, por ejemplo paredes de color crema y cortinas de terciopelo de color chocolate).

Modelo de las formas: importancia clara de un motivo geométrico en la disposición de los alimentos en el plato, en la presentación de alimentos en forma de pastelillos; efectos de relieve :

- conteniendo comestible duro (natural/modelado);
- endurecido para obtener un efecto plástico (por ejemplo, empleo de harina, gelatina, huevos o desecación);
- líquido decorado en la superficie;
- líquido con estratos (por ejemplo, café irlandés);
- líquido con elementos sólidos regulares o no (fideos) en suspensión.

Parte/todo: (el contraste grande-entero/cortado a trozos opuesto al contraste grande-entero/pequeño-entero): para establecer claramente el significado de este contraste el antropólogo debe recordar las importantes observaciones hechas por Lévi-Strauss sobre el significado del asado en relación a los otros modos de cocción. El asado entero se suele reservar para las grandes ocasiones ceremoniales. Pero observaremos que el gran pastel de boda no debe ser cortado antes de que lleguen todos los invitados. Recordemos también la costumbre de cortar el pan, en el sistema judío, que forma parte de la ceremonia de distribución de los alimentos. La distinción entre lo que está entero y lo que está cortado a pedazos puede ser importante y constituir un indicio de formalismo.

Aquí sólo se trata de hacer algunas sugerencias. Se pueden considerar muchas otras posibilidades. A partir de este conjunto de dimensiones, es posible extraer un indicador del grado de segregación existente entre el orden culinario y los otros órdenes que rigen las relaciones sociales. Esto nos ayudará a determinar en qué medida la cocina es concebida como un campo específico en el seno de la cultura estudiada.

C. La dimensión de lo culinario

Contenido: alimentos de base (uno solo, dos, ninguno); régimen carnívoro/vegetariano; con alcohol/sin alcohol. Debe relacionarse con los costes y los ingresos.

Textura: líquido/sólido; crujiente, duro, tierno, granulado, viscoso, etc. Pueden ser necesarios exámenes de laboratorio para precisar a qué se refieren cada uno de estos términos en una cultura dada. Existen probablemente correlaciones entre, por un lado, la consistencia de ciertos alimentos que exigen una cantidad de cuchillos, tenedores, platos y servilletas y, por otro lado, un espacio particular, un cierto tipo de comensales. La distinción entre húmedo y seco quizás podría proporcionar una medida constante del grado de intimidad o de distancia.

Gusto: Sazonado/insípido; picante/suave; dulce/salado; estas distinciones son sin duda importantes para marcar las diferencias de situación social, por ejemplo, niños/adultos (la comida de los niños suele ser menos cara y más insípida), hombres/mujeres, ordinario/festivo.

Temperatura: caliente/frío/tibio; aplicable a los platos, las servilletas, las bebidas. Resulta particularmente interesante saber si una cultura considera que hay una gama de temperaturas apropiadas para los alimentos y conocer la relación existente entre estas temperaturas y las de las estancias o del cuerpo.

Olores: diferencias pretendidas y diferencias comprobadas experimentalmente; ¿en qué medida se espera que un olor alimentario se distinga de los olores corporales, fecales, medicinales o de los olores de los desodorantes?

Este aspecto nos permite medir la rigidez de las fronteras que separan los diferentes sectores de la cultura. Cuanto más diferenciado aparece en una cultura el sector culinario de los otros, más interesante resulta estudiar las transferencias de estructuras que pueden producirse de un sector a otro dentro de una misma cultura.

Fondos de cocción: especialización o mezcla de aceites o aguas de cocción según las diferentes clases culinarias, por ejemplo: grasa animal en la misma salsa. Este ítem permite evaluar el grado de segregación interna y de especialización en el seno de un sector cultural y permite también la comparación entre sectores culturales diferentes.

Con la industrialización se observa una tendencia a disimular o a enmascarar los olores corporales. Es posible relacionar este hecho con ciertas tendencias del gusto: parece ser que actualmente se tiende hacia sabores neutros, a la disociación de las sensaciones gustativas, a una cierta repugnancia hacia los olores de putrefacción, los olores fuertes. Es posible que esto se inscriba en una tendencia general a preferir que los sabores específicos no se mezclen. Así, ciertos gastronomos consideran hoy en día que el humo de un puro, aunque sea de buena calidad, estropea el gusto de un buen brandy, mientras que, tradicionalmente, se les había considerado complementarios. Actualmente se prefiere un gorgonzola fresco y cremoso antes que un gorgonzola lleno de gusanos, y los quesos de importación son en conjunto más insípidos que en su lugar de origen, sobre todo de las granjas donde el olor de establo y de estiércol forman parte del universo olfativo. Lo mismo sucede con el whisky de malta: sus aromas de turba se desprenden a la vez más neta y agradablemente cuando el aire está ya saturado de olores de turba y cuando acompaña a una cocina preparada con agua turbosa. Los nísperos, cultivados y consumidos en la Inglaterra de Shakespeare, han desaparecido en la actualidad: sin duda, el hecho de que haya que esperar a que estén pasados para consumirlos es importante, en el contexto que nos ocupa. Ya no se deja que la carne del faisán o del buey se pase un poco para obtener un intenso sabor de caza, tan apreciado antaño. En Europa no se aprecia la *assa foetida*, mientras que en la India es un aromatizante muy valorado. El ajo tiene un destino curioso: venido de Italia y del sur de Francia, su consumo tanto crece como decrece en las diferentes capas sociales de otras regiones de Europa. El tema es complejo: pero es seguro que los tests gustativos de laboratorio deberían tener en cuenta el transfondo gustativo. Debería ser posible tener en cuenta las condiciones culturales. Uno de los objetivos de esta investigación es el de contribuir a medir los aspectos culturales del gusto.

Conclusión

Un conjunto de estudios sobre el terreno, estrechamente coordinados, situados en unas perspectivas del tipo que hemos esbozado, podría tener como objetivo, entre otros, el de perfeccionar el método y ampliar la gama de preguntas que se pueden plantear sobre la cultura. La tradición culinaria constituye sólo una parte de la vivencia cultural de un individuo. La aproximación que proponemos permitiría precisar el grado de aislamiento de los sectores culturales entre sí y ver si las "estructuras de evaluación" propias de un sector, pueden calcarse sobre otro sector. Sólo entonces podrán compararse con cierta seriedad, en términos generales, los

subsistemas culturales: la importancia en el interior, de las referencias cruzadas, la repetición del modelo, la periodización de sus ritmos, su cadencia y sus tiempos fuertes. Será posible formular hipótesis sobre la relación entre estas características estructurales y la estructura social. En el plano teórico, éste es el aspecto más difícil y más interesante de la investigación.

Sin duda, todos estos problemas son técnicos y muy específicos de la antropología, pero este trabajo también servirá de ayuda en la comprensión del devenir de nuestros hábitos. A lo largo de los años, seremos ciertamente cada vez más conscientes de la superpoblación y de las amenazas de hambruna a gran escala. Esta toma de conciencia se ha iniciado ya y la opinión pública empieza a ejercer una presión moral sobre nuestros hábitos alimentarios. Al mismo tiempo, también seremos cada vez más conscientes del carácter artificial de las reglas restrictivas de nuestra alimentación. Cuando hayamos comprendido que la idea que nos hacemos de lo que es comestible está esencialmente enraizada en la cultura, no en la naturaleza, entonces podremos empezar a pensar en eventuales revoluciones alimentarias en el futuro. Si sucediera que la hospitalidad se confundiera totalmente con la manifestación más ostentosa entonces la demanda seguiría orientándose hacia ciertas carnes particularmente buscadas¹², hacia ciertos trozos particularmente tiernos y sangrantes, hacia ciertas carnes extraordinariamente escasas, provenientes de los confines más alejados del globo, pero también puede suceder que llegue el día que la conciencia de la sociedad industrial desfallezca ante la simple idea de criar y de matar animales para alimentarse con su carne. O también que esta conciencia se transforme invirtiendo su posición sobre la comestibilidad de los parásitos. Imaginemos que se descubra un medio cómodo de neutralizar los efectos eventualmente patógenos de los lepidópteros, las arañas, los gusanos y otros insectos: la raza humana podría alimentarse de sus propios parásitos e insectos perniciosos.

Si nos sobreponemos conscientemente a la aversión que nos produce comer insectos, este esfuerzo podría conducirnos a tratar los alimentos como si fueran medicamentos, como si formaran parte de la higiene íntima, con el mismo título que el hecho de cepillarse los dientes o de defecar. ¡Imaginemos por un instante el trastorno que significaría esta visión futurista para la industria alimentaria, la concepción de los restaurantes y la decoración de interiores! Otras dificultades, también improbables, podrían presentarse a los restaurantes si, por ejemplo, nos cogiera un horror repentino hacia cualquier forma de segregación social y nos esforzáramos al máximo en no hacer ninguna clase de selección entre nuestros comensales. Entonces, la barbacoa en la calle se convertiría en algo moral y socialmente superior a una cena refinada en un establecimiento selecto. Los restaurantes podrían verse obligados a plegarse ante la reprobación sin apelación de toda manifestación suntuaria en los lugares públicos, y las guías gastronómicas deberían cambiar de estilo.

12. Sahlins, M. *Culture and practical reason*. Chicago, University of Chicago Press, 1976.

Ciertamente asistiremos al desarrollo de nuevas fuentes alimentarias, así como al de nuevas fuentes de energía. En estas condiciones debemos preguntarnos cómo se presentarán estas nuevas fuentes en la mesa del futuro.

Los nuevos menús quizás sean prudentemente calcados de los antiguos. Pero sería más interesante que se presentasen bajo formas y estilos que aún no podemos imaginar. Quizás los alimentos sean concebidos para ser consumidos al ritmo de la música: podríamos imaginar cientos de cambios radicales en la estructura del menú. Sea como sea, no cabe duda que la sociedad moderna conocerá revoluciones alimentarias que hoy todavía son inconcebibles.

Agradecimientos

Algunos elementos del presente artículo provienen, reducidos, de otras publicaciones. Agradecemos a sus editores que nos hayan autorizado a utilizarlos.

DOUGLAS, MARY. "Food as an art form", en *Studio International*, septiembre 1974. "The sociology of Bread". *Bread*, London: Spicer, Applied Science Publishers Ltd. 1975.

NICOD, MICHAEL. "Taking the biscuit: the structure of british meals" *New Society*. Vol 30, n°673, pp.744-747. 19 de diciembre de 1974.

Agradecemos también al *UK Department of health and social Security*, el financiamiento de los trabajos de M. Nicod.