

## ALGUNAS APORTACIONES DE JANINE COLLAÇO PARA “PENSAR” Y “ACTUAR” UNA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

ALGUMAS CONTRIBUIÇÕES DE JANINE COLLAÇO PARA "PENSAR" E "AGIR"  
UMA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

SOME CONTRIBUTIONS OF JANINE COLLAÇO TO "THINKING" AND "ACTING" A  
FOOD ANTHROPOLOGY

Jesús Contreras<sup>1</sup>

### RESUMEN

Este artículo rinde un homenaje póstumo a Janine Collaço, destacando sus aportaciones a la antropología de la alimentación. El objetivo es reflexionar sobre la complejidad y multidimensionalidad del acto de comer en la contemporaneidad, enfatizando la necesidad de un enfoque holístico que integre dimensiones biológicas, culturales, sociales y simbólicas. Metodológicamente, el texto se basa en una revisión bibliográfica y el análisis de publicaciones de Collaço, dialogando con autores como Lévi-Strauss y Fischler, e ilustra los argumentos con ejemplos etnográficos, datos estadísticos y representaciones visuales (como etiquetas alimentarias y clasificaciones nutricionales). Los resultados demuestran que la alimentación contemporánea está marcada por una creciente fragmentación, individualización y "liquidez", reflejada en la proliferación de clasificaciones, adjetivaciones y prácticas alimentarias diversas, influidas por factores como la globalización, urbanización, salud, ética e identidad. Se concluye que, aunque la máxima "somos lo que comemos" sigue siendo válida, la relación entre alimentación e identidad se ha vuelto plural, dinámica y en constante reconstrucción, exigiendo de la antropología de la alimentación un enfoque interdisciplinario y contextualizado para comprender las transformaciones y contradicciones de los sistemas alimentarios actuales.

**Palabras clave:** Antropología de la Alimentación; Identidad Alimentaria Contemporánea; Globalización y Comensalidad

<sup>1</sup> Antropólogo. Universidad de Barcelona. E-mail [contreras@ateneu.ub.edu](mailto:contreras@ateneu.ub.edu) ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0939-8484>

## RESUMO

Este artigo realiza uma homenagem póstuma a Janine Collaço, destacando suas contribuições para a antropologia da alimentação. O objetivo é refletir sobre a complexidade e multidimensionalidade do ato de comer na contemporaneidade, enfatizando a necessidade de uma abordagem holística que integre dimensões biológicas, culturais, sociais e simbólicas. Metodologicamente, o texto baseia-se em revisão bibliográfica e análise de publicações de Collaço, dialogando com autores como Lévi-Strauss e Fischler, e ilustra argumentos com exemplos etnográficos, dados estatísticos e representações visuais (como rótulos alimentares e classificações nutricionais). Os resultados demonstram que a alimentação contemporânea é marcada por uma crescente fragmentação, individualização e “liquidez”, refletida na proliferação de classificações, adjetivações e práticas alimentares diversificadas, influenciadas por fatores como globalização, urbanização, saúde, ética e identidade. Conclui-se que, embora a máxima “somos o que comemos” permaneça válida, a relação entre alimentação e identidade tornou-se plural, dinâmica e em constante reconstrução, exigindo da antropologia da alimentação uma abordagem interdisciplinar e contextualizada para compreender as transformações e contradições dos sistemas alimentares atuais.

**Palavras-chave:** Antropologia da Alimentação; Identidade Alimentar Contemporânea; Globalização e Comensalidade.

## ABSTRACT

This article pays posthumous tribute to Janine Collaço, highlighting her contributions to the anthropology of food. The objective is to reflect on the complexity and multidimensionality of eating in contemporary times, emphasizing the need for a holistic approach that integrates biological, cultural, social, and symbolic dimensions. Methodologically, the text is based on a bibliographic review and analysis of Collaço's publications, engaging with authors such as Lévi-Strauss and Fischler, and illustrates arguments with ethnographic examples, statistical data, and visual representations (such as food labels and nutritional classifications). The results demonstrate that contemporary food is marked by increasing fragmentation, individualization, and "liquidity," reflected in the proliferation of classifications, adjectives, and diverse food practices influenced by factors such as globalization, urbanization, health, ethics, and identity. It concludes that, although the maxim "we are what we eat" remains valid, the relationship between food and identity has become plural, dynamic, and constantly under reconstruction, requiring food anthropology to adopt an interdisciplinary and contextualized approach to understand the transformations and contradictions of current food systems.

**Keywords:** Anthropology of Food; Contemporary Food Identity; Globalization and Commensality.

Lamento mucho que la razón de las reflexiones que con cierta premura vierto en este escrito sean motivadas por la prematura pérdida de Janine Collaço. La conocí en Brasilia hace casi 20 años y tuvo la amabilidad de invitarme a cenar en su casa. Desde entonces, coincidimos en Goiânia y en Barcelona. Durante su estancia en Barcelona, ya aquejada por su enfermedad, me sorprendió por su animosidad y por el mantenimiento de su inquietud intelectual.

A lo largo de estos años creo haber compartido con Janine algunos intereses relativos a la antropología de la alimentación. Intereses temáticos y metodológicos. La alimentación es un campo en el que temáticas y metodologías se confrontan ineludiblemente con los cambios alimentarios y, por tanto, con los cambios económicos, políticos, tecnológicos, demográficos, ideológicos... porque, en relación con la alimentación, puede realizarse una antropología *de* la alimentación y una antropología *através de* la alimentación.

Existen muchas subdisciplinas de la antropología (biológica, ecológica, económica, del parentesco, política, de la religión, etc.) pero una antropología de y/o a través de la alimentación tiene que ser, simultáneamente, biológica, ecológica, económica, política, simbólica, etc. Esta ha sido una de las orientaciones presentes en los trabajos de Janine y así se pone de manifiesto en muchas de sus publicaciones.

De entre ellas, y a modo sólo de ejemplo, he elegido, “Os distintos sentidos do conceito de cultura e suas implicações na produção recente sobre a alimentação e o comer”<sup>1</sup>, publicado en 2019 en *Rev. De Alim. Cultura América*, y “Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar?”<sup>2</sup>, publicado en 2015, junto con Renata Menasche como una introducción al número monográfico de la revista *Sociedade e Cultura* (Vol. 18, num. 1). He elegido estos trabajos porque sus planteamientos coinciden en buena medida con un artículo que publiqué (junto con Joan Ribas) en la revista *Semiotica*: “Nutrients: Are They Also Good to Think?”<sup>3</sup> y con un libro publicado en 2022: *¿Seguiremos siendo lo que comemos?*<sup>4</sup>

Janine Collaço ha buscado reiteradamente entender la relación compleja, por multidimensional, entre cultura y alimentación y, más particularmente, considerando los cambios ocurridos a causa del proceso llamado de globalización.

Esos cambios refieren a multitud de aspectos que tienen que ver con los alimentos, con las comidas, con las maneras de comer, con los efectos del comer en

la salud y con las percepciones, también cambiante, en relación con todo ello. Decir “cultura” y decir “alimentación” o “comer” es sencillo y querer hablar de las relaciones entre la cultura y el comer, también. Pero, no está tan claro.

Janine se preguntaba: Afinal, o que é cultura? O que é comer? Existiria alguma ocasião em que a comida não seria constituinte de relações e apenas fonte de nutrientes? As regras do comer possuem flexibilidade? Como ocorre? Em que situações? E não é que comida continua boa para pensar? Pensar. Pensar la comida. Esta parece ser una primera cuestión clave.

Como afirmó Lévi-Strauss<sup>5</sup> y posteriormente desarrolló y profundizó Claude Fischler<sup>6</sup>, los alimentos “sirven para pensar”. Comer es pensar. Pensar individual y colectivamente. El omnívoro humano tiene una necesidad constante de pensar su alimentación, de razonarla o de racionalizarla. Esta necesidad se traduce en las nociones de orden, clasificación, organización, coherencia y regulación que establece en su relación con los alimentos.

La alimentación humana necesita estar estructurada e, al mismo tiempo, estructurante. Lo es, desde el punto de vista individual, porque socializa y encultura al niño; y, colectivamente, porque simboliza y traduce en sus reglas el éxito adaptativo de la cultura sobre la naturaleza; así, el pensamiento clasificatorio, en general, y en relación con la comida en particular, es una característica del ser humano.

Para él, un sistema culinario se caracteriza no sólo por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida y por las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, sino, también, por las normas que gobiernan la elección, preparación y consumo de alimentos. Asimismo, a dicho conjunto de ingredientes y técnicas le son asociadas representaciones, creencias y prácticas, constituyendo y reflejando, de este modo, parte de la cultura.

Pues sí, pensamos la comida y hablamos de ella... Se trata de un universal cultural que cada cultura concreta de manera particular ¿Cómo la pensamos? ¿Cómo hablamos de ella? En el texto que da pie a nuestras reflexiones, Janine Collaço y Renata Menasche<sup>2</sup>, afirman que “falar do alimento e do comer incorpora um alto grau de fragmentação, de modo que para uma análise mais extensa é preciso valer-se de aportes de diversas correntes de pensamento”. Esta fragmentación se manifiesta en la complejidad de la cadena agroalimentaria, que

abarca múltiples etapas —producción, distribución, elaboración culinaria y consumo— atravesadas por valores, intereses y condiciones diversas. Todos estos eslabones, aunque distintos, se encuentran interrelacionados.

Fijémonos en el caso de la nutrición y la dietética. El caso resulta particularmente pertinente porque, como señalan Janine Collaço, Renata Menasche y Talita Prado Barbosa<sup>7</sup> en su artículo “Trajetórias da Antropologia da Alimentação no Brasil”

... as(os) nutricionistas, que tentam construir uma ponte entre ciências sociais e nutrição. Muitas procuraram se especializar em antropologia, sociologia e seus trabalhos privilegiam o olhar para alimentação e o alimento. Mas em alguns aspectos é uma relação conflituosa, cheia de disputas e tensões, principalmente em relação à legitimidade de sua produção de conhecimento no interior das ciências sociais. Obviamente que existe certo protecionismo, por assim dizer, da disciplina e incomoda ao cientista social, alguém treinado na tradição das ciências duras falando em temas em uma tradição humanista (...). É um diálogo que se bem conduzido pode revelar bons trabalhos, saindo de armadilhas, como utilizar o conceito de cultura como elemento explicativo de fenômenos extremamente complexos. Nesse sentido, é curioso como o tema saúde e corpo não surja com maior vitalidade, sugerindo uma barreira (inclusive epistemológica) entre antropólogos e nutricionistas. A percepção do corpo (e do alimento) é construída de maneiras muito distintas entre as duas disciplinas, ao mesmo tempo que o corpo encanta os antropólogos, a cultura lança seus feitiços sobre a nutrição.

Nutrición y dietética se interesan, simplificando, por el *qué* comemos para saber si comemos bien o mal, es decir, desde su punto de vista, saludable o no saludable y, eventualmente, poder recomendar qué debemos comer para comer saludablemente. La antropología de la alimentación, en principio, se interesa por *todo* y una perspectiva holista resulta imprescindible. Pensamos la comida y hablamos de ella, pero ¿*qué* comemos *realmente*?

En las posibles y diferentes respuestas a esta cuestión empiezan los problemas. Para empezar, no todas las disciplinas se refieren de la misma manera a lo que comemos, a los alimentos, a las comidas. Un ejemplo, con humor (Figura 1)...





Figura 1. Tira cómica sobre la alimentación y la percepción de los alimentos. Autor desconocido. Fuente no identificada. Imagen obtenida de archivo personal.

Esta viñeta me parece muy interesante porque una campaña de comunicación llevada a cabo en 2008 por el Ministerio de Sanidad y Consumo del Gobierno de España<sup>2</sup> afirmaba que “Leyendo las etiquetas se come mejor. Las etiquetas de los alimentos te aportan una información muy útil que te permite, además de conocer las principales características de los productos que vas a comer, hacerte una idea aproximada de la composición del producto”.

De alguna manera, podríamos deducir de esa recomendación que el Ministerio de Sanidad y Consumo da por supuesto que “las principales características de los productos” no son conocidas a priori por los ciudadanos/consumidores. Se deduce, asimismo, que, hoy, los atributos sensoriales –sabor, olor, textura, color, aspecto- mediante los que tradicionalmente, se han reconocido o identificado los alimentos no son suficientes pues resulta más importante conocer su “composición”. Una composición que, además, se expresa en unos términos cuyo significado y alcance precisos se escapan a la mayor parte de la ciudadanía, que no tiene unos mínimos conocimientos de química. Y, además, su lectura parece permitir, tan sólo, hacerse “una *idea aproximada* de la composición del producto”. Al respecto, dos ejemplos de etiquetas, el de una “bebida láctea” y el de un bocadillo servido por una línea aérea:

<sup>2</sup>Noticias Jurídicas. Estrategia Española de Seguridad Alimentaria 2008-2012 [Internet]. Actualidad; 2008 [citado 2024 Out 10]. Disponible em: <https://noticias.juridicas.com/actualidad/noticias/772-estrategia-espanola-de-seguridad-alimentaria-2008-2012/>

Producto: Bebida láctea, descremada y enriquecida en ácidos Omega-3, ácido oleico y vitamina E. LA ETIQUETA: “Ingredientes: “Leche desnatada, sólidos lácteos, aceites vegetales (girasol alto oleico y oliva), aceite de pescado azul, lecitina de soja, emulgente (E-472c) y vitaminas (A, B6, Ácido Fólico, C, D y E); Ácido Oleico: 1.30g/100ml; Ácido Omega-3 (EPA y DHA): 60mg/100ml = 0.06% (p/v) en producto final”. Cuadro nutricional: (valores medios por 100ml): “Valor energético: 53kcal (222kj); Proteínas: 3.50g; Hidratos de carbono: 5.20g; Grasas: 2.00g; Saturadas: 0.43g; Monoinsaturadas:1.31g; Polinsaturadas: 0.26g; Calcio: 132mg (16% CDR); Vitamina A: 120µg (15% CDR); Vitamina D: 0.75µg (15% CDR); Vitamina E: 1.50mg (20% CDR); Ácido Fólico: 30µg (15% CDR); Vitamina B6: 0.30mg. (15% CDR); Vitamina B12: 0.40µg (40% CDR)” [CDR: Cantidad Diaria Recomendada].

Producto: Pan trenzado Pollo Con Queso. Ingredientes: Pan 59% (harina panificable, agua, levadura, azúcar, harina de soja, sal, suero de leche en polvo, aceite de oliva, mejorantes de panadería en dosis máxima del 2% (masa madre de trigo en polvo, emulgente (E-481), conservador (E-282), corrector de acidez (E-263), antioxidante (E-300), enzimas)), Fiambre de pollo 30% (recortes de pollo, salmuera (agua, sal común, fécula de patata, proteína de soja, emulgentes (E-450 i y E-452 i), dextrosa, antioxidantes (E-331 iii, E-316), conservador (E-250), aromas de pollo, especias, colorante (E-120), aroma de pollo, gelificantes (E-407, E-410, E-417)). Queso Edam 11% (leche pasteurizada de vaca, fermentos lácteos, sal, cloruro cálcico, colorante (E-160a)). Contiene gluten, leche, soja y/o derivados. *Puede contener* (la cursiva es mía) trazas de huevo, pescado, crustáceos, cacahuets, frutos secos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y/o derivados” (Elaborado por R.S.I: 2603525/Madrid).



Figura 2. Folleto informativo del gobierno español sobre la importancia de leer las etiquetas de los alimentos para una alimentación más saludable – Nutri-Score [Internet]. Disponible de: [https://cdn.20m.es/edicionimpresa/sevilla/07/12/SEVI\\_13\\_12\\_07.pdf](https://cdn.20m.es/edicionimpresa/sevilla/07/12/SEVI_13_12_07.pdf)

Posteriormente al 2008, habida cuenta de la “indiscifrabilidad” de la mayoría de las etiquetas, se optó por una fórmula aparentemente más sencilla, el *Nutri-score* o “semáforo”. Más sencilla pero muy conflictiva porque cualifica a un alimento etiquetado como un todo autónomo y al margen de las condiciones de su consumo (cantidad, frecuencia, elaboración o cocinado, etc.)

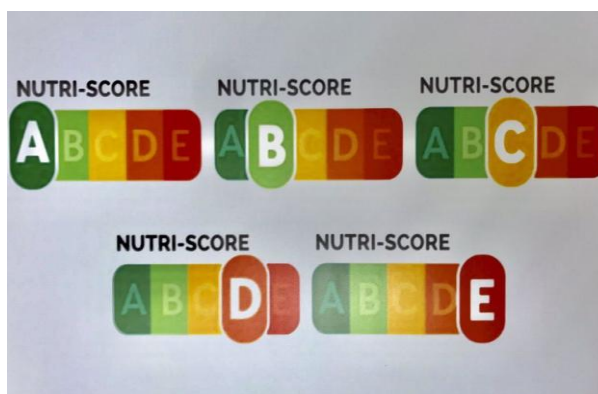


Figura 3. Clasificación Nutri-Score de los alimentos [Internet]. Disponible de: <https://www.aon.es/personales/seguro-salud/blog/nutriscore/>

En definitiva, pensamos y clasificamos los alimentos y las comidas, pero ¿Cómo clasificamos los alimentos? Popularmente, los alimentos son clasificados como frutas, verduras, legumbres, cereales, pescados, carnes... Se trata de clasificaciones que tienen que ver con la “naturaleza” del alimento. Es cierto, también, que esa “naturaleza” puede ser percibida, descrita o caracterizada de diferente manera según qué disciplina lo haga. Por ejemplo, para la ciencia de la nutrición, según Castell, Mataix y Serra<sup>8</sup>.

... la forma natural de las sustancias nutritivas, o nutrientes, es el alimento, siendo muy variable la proporción en que cada alimento contiene los diferentes nutrientes. Unos alimentos son mucha más ricos que otros, en el sentido nutritivo del término, pero raramente un alimento solo, por completo que sea, es capaz de cubrir las necesidades nutricionales del individuo. Esta es una de las razones por la que los alimentos se clasifican bajo criterios variables.

Por ejemplo, a) Según su origen: vegetal, animal; b) Según su función en el organismo: energéticos, constructores o plásticos, reguladores; c) Según su grado de procesamiento: naturales o frescos, procesados, ultraprocesados; d) Según su contenido nutricional: proteicos, carbohidratados, lipídicos, vitaminas y minerales.

Veamos un ejemplo más reciente extraído del Informe de la Comisión EAT-Lancet (2018): *Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles* aunque no se trate de una “clasificación” propiamente dicha sino de una recomendación de la dieta diaria perfecta para salvar el planeta y la salud del ser humano:



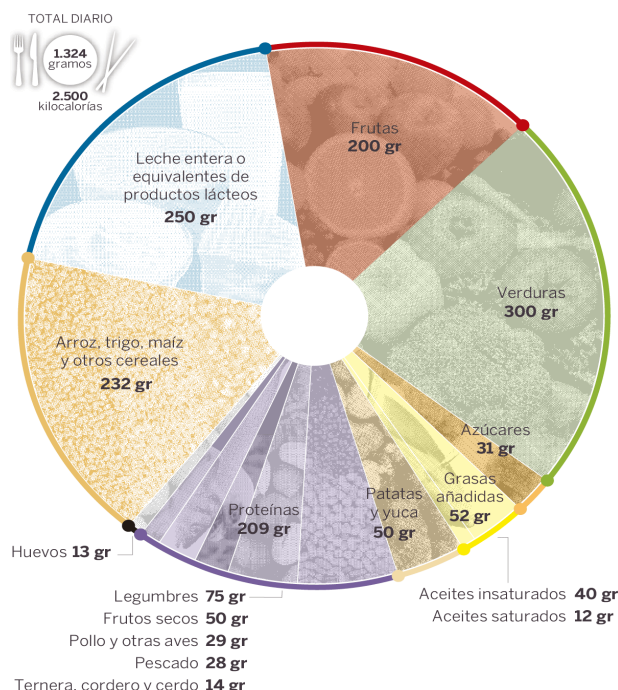


Figura 4. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles [Internet]. Disponible en [https://eatforum.org/wp-content/uploads/2025/09/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report\\_Spanish.pdf](https://eatforum.org/wp-content/uploads/2025/09/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf)

Esta “clasificación” resulta particularmente interesante porque responde a dos criterios distintos: por un lado, la “naturaleza” del producto (lácteos, frutas, verduras, patatas y yuca, huevos, arroz, trigo, maíz y otros cereales) y, por otro, su “contenido nutricional” (proteínas, grasas añadidas, azúcares...).

Obviamente, estas clasificaciones responden a un criterio de pretensión científica, relacionado fundamentalmente con los efectos de la ingesta de nutrientes en el organismo humano. Pero, también es cierto que los humanos clasifican de otras muchas maneras los alimentos y las comidas y que no tienen que ver tanto con la “naturaleza” sino con la cultura<sup>3</sup>. Por ejemplo,

- ✓ Crudos y cocidos
- ✓ Frescos y podridos
- ✓ Saludables y no saludables
- ✓ Adecuados e inadecuados
- ✓ Ordinarios y festivos
- ✓ Buenos y malos (en términos de sabor o de salud)

<sup>3</sup> Los términos que siguen a continuación son “casi” universales; se encuentran en prácticamente todas las culturas, aunque cada una de ellas pueda definirlos o concretarlos de maneras muy distintas. Por ejemplo, “crudo” y “cocido”, “sagrado” y “profano”, “fresco” o “podrido” pueden concretarse de una manera u otra y no sólo en diferentes culturas sino, incluso, por diferentes grupos sociales dentro de una misma sociedad.

- ✓ Sabrosos e insípidos
- ✓ Sólidos y líquidos
- ✓ Femeninos y masculinos
- ✓ De adultos e infantiles
- ✓ “Calientes” y “fríos”
- ✓ Puros e impuros
- ✓ Sagrados y profanos
- ✓ Propios y extraños
- ✓ Grasos y magros
- ✓ Dulces, salados, ácidos, amargos y...
- ✓ Hervidos, fritos, ahumados, asados, salados, secos, rustidos, etc.
- ✓ Etc., etc., etc.

Estas clasificaciones responden al sistema de creencias y valores existente en cualquier cultura y puede determinar, a su vez, qué alimentos son objeto de aceptación o rechazo en cada situación. Con estas clasificaciones, se construyen las normas que rigen la relación de las personas con la comida e, incluso, las relaciones entre las personas. Pero es que, además de compleja y multidimensional, la alimentación puede ser multifuncional y polisémica. No comemos sólo para satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo; también, como señalaron Baas, Wakefield y Kolasa<sup>9</sup>, para, sin pretender que la siguiente lista sea exhaustiva,

- ✓ Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios.
- ✓ Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales.
- ✓ Proporcionar un foco para las actividades comunitarias.
- ✓ Expresar amor y cariño.
- ✓ Expresar individualidad.
- ✓ Proclamar la distintividad de un grupo.
- ✓ Demostrar la pertenencia a un grupo.
- ✓ Hacer frente a stress psicológicos o emocionales.
- ✓ Significar estatus social.
- ✓ Recompensas o castigos.
- ✓ Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento.
- ✓ Ejercer poder político y económico.
- ✓ Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas.
- ✓ Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales.
- ✓ Simbolizar experiencias emocionales.
- ✓ Manifestar piedad o devoción.
- ✓ Representar seguridad.
- ✓ Expresar sentimientos morales.
- ✓ Significar riqueza.

Y, por nuestra parte, podríamos añadir un etcétera...

En definitiva, es la cultura la que crea las categorías mediante las cuales se clasifican los alimentos. En cualquier sociedad, encontramos reglas –generalmente, no escritas- que especifican qué se puede comer y qué no, y cómo y cuándo y por parte de quien y con quien<sup>10</sup>. Como han puesto de manifiesto numerosas etnografías, mediante las categorías clasificatorias relativas a la alimentación, las sociedades construyen las normas que regulan la relación entre las personas (asimismo “clasificadas”) y los alimentos y, también, las relaciones entre las personas de acuerdo con las diferentes categorías de personas que existen en cada sociedad<sup>4</sup> y, mediante estas clasificaciones, se construyen las normas que rigen la relación con la comida.

Se trata de un mecanismo pautado por el sistema de creencias y valores existente en cualquier cultura y puede determinar, a su vez, qué alimentos son objeto de aceptación o rechazo en cada situación y por cada tipo de persona. Ello quiere decir que, de acuerdo con Nicod<sup>11</sup>, la cultura crea el sistema de comunicación en el cual nociones sobre comestibilidad, palatibilidad, toxicidad, obesidad, malnutrición y otras muchas están firmemente asentadas de modo que, si queremos comprender las razones de las preferencias y de los prejuicios alimentarios, debemos situarlos en el contexto de la totalidad de la sociedad en la que se producen.

Consecuentemente, una antropología de la alimentación no puede limitarse a unos términos estrictamente biológicos o nutricionales sino que debería definirse en términos de estructura social, de cálculo de signos y de diferencias, donde la alimentación signifique una cierta relación con el grupo, una cierta relación con la cultura, de tal manera que el significado de la alimentación sólo podrá ser comprendido y explicado a partir de su relación estructural con todos los demás elementos de la cultura<sup>12</sup>.

Una antropología de la alimentación debe ser holista (o, al menos, pretenderlo) y, para ello, como señalan Janine y Renata<sup>2</sup>, la etnografía resulta imprescindible. Sin embargo, es preciso reconocer que nuestras etnografías

---

<sup>4</sup> Algunos dichos y refranes españoles resultan ilustrativos al respecto: “Cuando seas padre comerás huevos”, “Quien gana el pan come la carne”, “El rico come cuando quiere, el pobre cuando puede y el monje cuando le toca”.

alimentarias también son parciales. Aunque lo pretendamos, resulta prácticamente imposible abordar etnográficamente la complejidad y multidimensionalidad de la alimentación. Por esta razón, normalmente fijamos nuestra atención en aspectos más o menos concretos<sup>5</sup>.

Además, a diferencia de algunos enfoques tradicionales de la antropología (como el funcionalismo y el estructuralismo), cuyos estudios tendían a ser “presentistas”, ahora somos muy conscientes —y así lo destacan Janine y Renata— de que es fundamental considerar el contexto histórico al analizar los sistemas alimentarios, ya que los significados de los alimentos no solo se perciben en la experiencia inmediata, sino que también se comprenden mejor al examinar los procesos y transformaciones que ocurren a lo largo del tiempo.

Ese contexto histórico es fundamental sobre todo cuando uno de los intereses más compartidos en nuestros estudios es el de los cambios alimentarios que, además, tienen lugar a una velocidad cada vez mayor. Y como esos cambios, a su vez, son consecuencia o están relacionados con los cambios sociales (demográficos, económicos, tecnológicos, políticos, ideológicos...) las dificultades en su estudio y comprensión son cada vez mayores.

Por esa razón,

Multiplicam-se os discursos, intensificam-se a circulação de pessoas, bens e informações, agricultura e indústria se unem, exigindo do pesquisador habilidade para definir um recorte apurado. A partir dessa perspectiva, as dinâmicas e tensões são compreendidas sob um olhar mais amplo, cuja trajetórias urge em estudos que tratam relações entre 3 distintos grupos sociais e suas disputas em torno do alimento; questões sobre fluxos de (i)migrantes que chegam do campo para a cidade, entre regiões ou entre países; a relação entre o global e o local; o que é considerado saudável ou adequado para consumir etc.” (2).

---

<sup>5</sup>En este sentido, resulta ilustrativa la lista de temáticas elaborada por Janine Collaço y Renata Menasche a partir de los trabajos presentados en los congresos de antropología brasileña a partir de la década de 1990 y hasta 2020 desde la perspectiva de la antropología de la alimentación. “Das informações levantadas (...) nos interessa (...) as classificações das temáticas, tendo sido divididos em 10 grandes temas: 1) Cozinhas locais, regionais, nacionais +produtos identitários +patrimônio –com 22% do total de trabalhos apresentados; 2) Etnia/ imigração +indígenas +camponeses –18% do total de trabalhos apresentados; 3) Tendências do comer–15% do total de trabalhos apresentados; 4) Religiões e outras cosmologias–10%do total de trabalhos apresentados; 5) Gênero+gruposetários+família–8% do total de trabalhos apresentados; 6) Sociabilidades–8% do total de trabalhos apresentados; 7) Saúde e Corpo–8%do total de trabalhos apresentados; 8) Discursos sobre o comer– 6% do total de trabalhos apresentados; 9) Fome/Segurança Alimentar–3% do total de trabalhos apresentados; 10) Reflexivossobreatemática–2% do total de trabalhos apresentados.”

---

En este sentido, por ejemplo,

A questão das mudanças em torno das percepções de um produto (...) Retoma-se aqui a questão homogeneidade e heterogeneidade, como também um diálogo entre local e global, além da definição de novos grupos de consumidores. (...). Outro ponto ressaltado é que o cenário da alimentação mostra diferentes condições de acesso, distribuição, noções do que é saudável, tipos de produto, artesanal e industrial, presença ou ausência do Estado etc. Estes fluxos criam inúmeras conexões, que se evidenciam nas representações e práticas da alimentação, articulando diversas redes e sistemas alimentares, fragmentando idéias antes consolidadas...” (2).

En efecto, en las tres últimas décadas ha proliferado la aparición de nuevos alimentos. La innovación alimentaria es una constante, y las innovaciones no son solo fruto de la investigación nutricional o de nuevas aplicaciones tecnológicas, sino también conceptuales. Surgen nuevos conceptos que son resultado tanto de la conciencia sobre nuevos problemas como de la nostalgia por lo que se ha perdido o se cree haber perdido.

A modo de ejemplo, me permito presentar una tabla —en absoluto exhaustiva— que recoge nuevas “adjetivaciones” para los alimentos, de carácter muy diverso, pero que en su conjunto reflejan tanto los cambios alimentarios como la fragmentación en su abordaje: adjetivaciones de...

Lugar y...: Local, D.O.P., I.G.P., Salvaje, De aquí, Mediterráneo, Autóctono, De la tierra, Alimentos de... (pueblo, comunidad, región, país...), De montaña...

Distancia: Proximidad, Km. 0, Circuito corto, Estacional, De temporada...

De transformación/elaboración/composición: Congelado, Orgánico, Integral, Biológico, Ligerito (light), Sin (gluten, por ejemplo, y ...), Con (Omega 3, por ejemplo, y...) ..., Inteligente, Enriquecido, Dietético, Caducado, Transgénico, Modificados, Ensamblado, Reconstituido, Sustituto cárnico, Deconstruido, Esferificado, Inventado, Esterilizado, Pasteurizado, Sometido a altas presiones, Apertizado, Deshidratado, Envasado al vacío, Irradiado, Precocido, Modificado genéticamente, Bioconservado con enzimas, Despiezado, Liofilizado, Alimento funcional o Nutraceutico, Energético, Embutido vegetal, Prebiótico, Probiótico, Postbiótico, Microondable, Ultraprocesado... Etc. E.T.G. (Especialidad Tradicional Garantizada), Q-Calidad, Artesano, Tradicional, Casi Tradicional, Tradicional adaptado, Tradicional renovado, Tradicional desacomplejado, Tradicional contemporáneo, Casero, Slow, Fresco, Bruto, Original, Genuino clandestino”...

Jurídicas: Patrimonial, Ecológico, Biodinámico, Orgánico, Certificado como...

De referencias más o menos identitarias: Con D.N.I., Nuestro, Auténtico, Cultural, Étnico, Exótico, Halal, Kosher, etc.

Otras: Gourmet, Sostenible, Natural, Comercio Justo, Rústico, De verdad, Real, De siempre, De antes, De corral, De pueblo, Verde, Del campo, De la abuela, Familiar, Cundidor, Honesto, Feo... y etc.



Veamos, también, las numerosas y muy diversas adjetivaciones que han ido apareciendo para acompañar al término

*gastronomía*: trascendente, de vanguardia, tradicional, nueva, media, alta, popular, culta, ignota, creativa, literaria, contemporánea, local, global, clásica, internacional, responsable, conceptual, artística, científica, regional, callejera, cosmopolita, étnica (o el nombre de cualquier etnia), multicultural, nativa, casera, toscana, parisina, catalana, chilena, brasilera, española, asiática, africana, mexicana, andina, mestiza, indígena, híbrida, molecular, honesta, sana, sin gluten, sostenible, sincrética, insolvente, de la nostalgia, salvaje, urbana, auténtica, *duteroir*, “de aquí”, consciente, inteligente, emocional, de excepción, mítica, cotidiana, anónima, vegana, del futuro, intuitiva, ancestral, etc., etc., etc.

Estas listas de adjetivaciones<sup>6</sup> podrían ser ampliamente enriquecidas con adjetivaciones estrictamente brasileñas y de cualquier otro país del mundo. La proliferación continua de nuevas y muy distintas adjetivaciones para los alimentos y para la comida constituye una ilustración de otra cuestión, también señala por Janine y Renata<sup>2</sup>, que merece la atención de la antropología de la alimentación y de las ciencias sociales en general, la de los procesos a los que “as sociedades contemporâneas se encontram submetidas que se percebem em distintos ritmos e condições, intensificados pelo fenómeno da globalização.”

En cualquier caso, y paradójicamente, en esas listas confluyen algunas consecuencias de esa globalización, por una parte, y de las resistencias y rechazos a la misma. Así, a pesar de la globalización y del proceso de homogeneización alimentaria que le ha sido atribuida, lo cierto es que, como señalan Janine y Renata, cada vez menos podemos

“pensar o comer contemporâneo de maneira homogênea. Não se trata de uma correlação causa e efeito, mesmo sob o fenómeno da globalização, dos atuais processos de produção agrícola pautados no cultivo de poucos produtos e grande quantidade; pela oferta da indústria, pelos restaurantes de cadeias de comida rápida que difundem modelos padronizados de produtos, sabores, refeições. Mesmo sob a influência de forças mais gerais provenientes da economia e da política, o comernos abre um vasto leque de

---

<sup>6</sup> Podrían considerarse, también, las numerosas adjetivaciones que aparecen constantemente para el término *dieta*.

possibilidades criativas, valorizando a heterogeneidade cultural e sua maior circulação.”

¡Mayor circulación de la heterogeneidad cultural! A lo largo de la historia, siempre han circulado, a través de diversos espacios, alimentos y personas, pero nunca tanto como hoy y de tantas maneras: movimientos migratorios masivos y por muy diferentes motivos, movimiento masivo de turistas y muchos tipos de turismo, exportación e importación de alimentos y, frecuentemente, un mismo país exporta e importa un mismo producto. Así,

“O espaço adquire importância no imaginário, evocando lembranças, oferecendo condições práticas para que os novos membros possam se adaptar e organizar nesta nova experiência, reconstituindo identidades e reconfigurando ideias de pertencimento. Este processo não ocorre de maneira isolada, pois traz consigo a circulação de mercadorias, com barreiras mais ou menos rígidas em função dos interesses públicos e governamentais. Deste último ponto, decorrem regulamentações, processos de exclusão, controle do poder público sobre a distribuição e acesso ao alimento, novos sentidos.” Todo ello plantea que la relación entre alimento y espacio, tradicionalmente concretada en las condiciones ecológicas y, eventualmente, en los mercados más o menos locales, deba tener en cuenta nuevas vinculaciones pues alimentos y personas circulan masiva y globalmente; de modo que el “vínculo entre alimento e espaço, (es un) aspecto recurrente entre grupos de pessoas deslocadas de suas terras de origem para outras cidades, regiões, países ou mesmo continentes.”

Pero, también, el espacio, los espacios, han sido profundamente transformados y el crecimiento constante de la población urbana es una de las transformaciones más trascendentes. Sao Paulo, una de las megalópolis más grandes del mundo, es un extraordinario ejemplo...

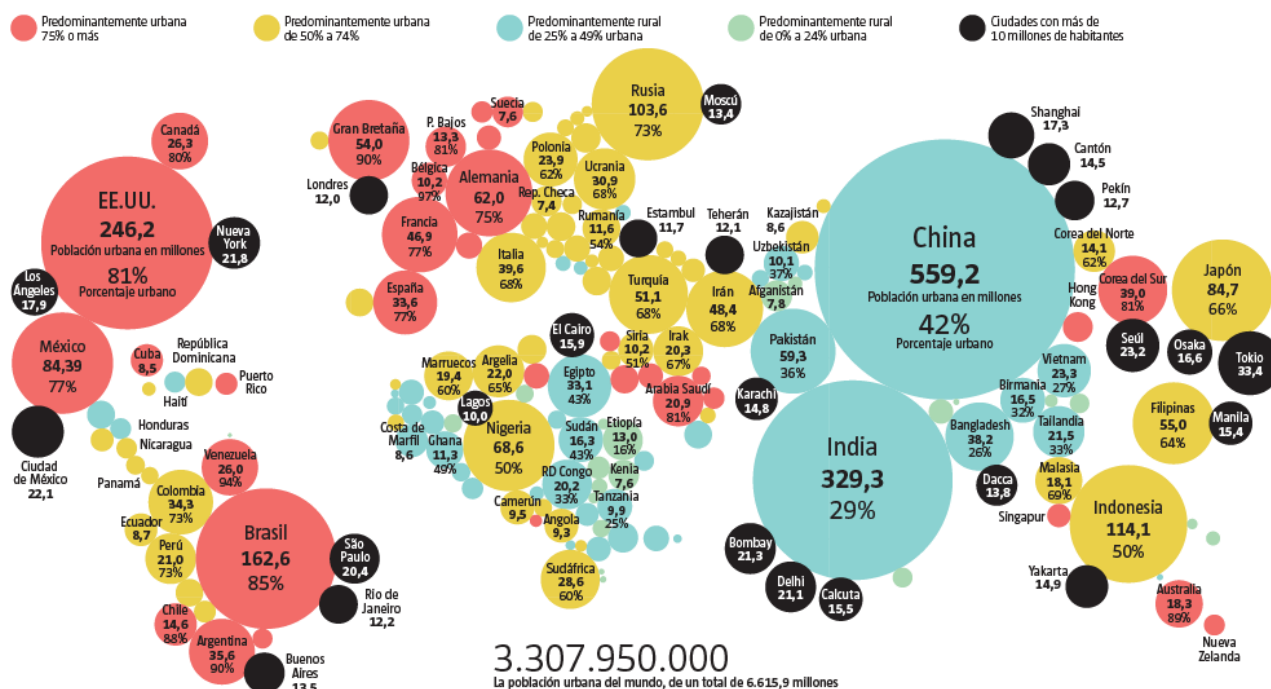


Figura 5. La población urbana en el mundo [Internet]. Disponible de: <https://globalizacion.org/2017/05/el-mundo-crece-en-las-ciudades/>

Obviamente, la ciudad, las ciudades, constituyen un ecosistema muy particular. Janine Collaço, Filipe Augusto Couto y Talita Prado Barbosa, publicaron un muy excelente estudio al respecto: *Cidades e consumo alimentar*<sup>13</sup>. Em su introducción señalaban que

O consumo do/no espaço urbano na contemporaneidade adquire dinâmicas sociais e culturais que radicalizam certos aspectos da globalização cosmopolita, conformando sujeitos e patrimônios híbridos, produtos das culturas em movimento entre fluxos locais e globais, entre as geo-histórias singulares de cada cidade, cristalizante se em constante negociação entre os grupos que ali habitam, já habitaram antes, ou vieram a habitar mais recentemente, com as possibilidades individualizadas de consumo dos lugares e de seus bens culturais, tanto por meio das novas tecnologias de transporte e de informação e comunicação, como, também, pela integração do valor de quase tudo por meio do capital monetário simbólico.

Los artículos que componen los dos volúmenes de la publicación ilustran muy adecuadamente todos estos aspectos. Por mi parte, en este momento, quisiera

añadir algunas notas más referidas a la ciudad de Barcelona. Barcelona es una “pequeña” ciudad comparada con otras muchas ciudades del mundo como, por ejemplo, Sao Paulo, y también otras muchas ciudades de Brasil. Barcelona tenía, en 2020, 1.620.000 habitantes (casi los mismos que Goiânia, 1.536.097) mientras que Sao Paulo, 12.330.000. Por otra parte, la densidad de población en Barcelona era de 15.922 habs. x Km<sup>2</sup> mientras que la de Sao Paulo era de 7.216. El 33,6 % de los habitantes de Barcelona nacieron en otro país y el 25,4 % seguía teniendo nacionalidad extranjera; concretamente, procedentes de 180 nacionalidades diferentes. Además, Barcelona recibe anualmente, aproximadamente, 15 millones de turistas que pernoctan en Barcelona.

Hoy, dentro de un mismo espacio, y no exclusivamente en el de las ciudades, habitan personas de muy diferentes características y, consecuentemente, se dan muchas maneras de comer, paquetes alimentarios particularizados, numerosos particularismos alimentarios.

Como ponen de manifiesto los trabajos reunidos por Janine y Renata en *Cidades e consumo alimentar* <sup>13</sup>

é que há vários processos transcorrendo simultaneamente. Se de um lado é inegável a força imposta pela padronização no setor produtivo de larga escala na agricultura e na indústria, uma maior e mais intensa circulação de mercadorias, redes de comida rápida, acesso a informações e conhecimento sobre cozinhas, evidenciam-se as diferenças e soluções locais. Por outro lado, se vivemos um período de relativa abundância de alimentos, nem todos os grupos possuem acesso equilibrado, revelando a importância de alguns programas sociais instituídos pelo poder público, mas também como questões econômicas e políticas afetando cotidiano e as decisões do comer, bem como desníveis do uso dos discursos científicos que precisam lidar com uma complexidade que articula etnia, gênero, geração etc. A ambivalência parece estar presente de forma recorrente, sendo reforçada uma imagem do *outro* muitas vezes estereotipada e fonte de disputas que nem sempre se expõem de forma clara, exotizando sabores ou criando tradições para serem admiradas e consumidas.

Cualquier cosa es posible para el comensal contemporáneo. De hecho, las estadísticas muestran, por un lado, que cada vez está más lleno (harto, satisfecho) pues gasta una parte menor de su presupuesto para alimentarse (En España, el porcentaje de gasto medio por hogar en alimentación fue el 48,7% en el año de 1965 y del 16,96% en el año de 2020); por otro, parece que cada vez coma más lo que le apetece pues diversifica mucho la alimentación. Pero, si es libre para comer cualquier cosa, ello no quiere decir que la sociedad no le proponga “buenas razones”

para comer un tipo de alimentos en lugar de otros. Todo esto resulta tanto más significativo cuanto que, tradicionalmente, “comer de todo” era signo de una buena educación. Dentro de los contextos implícitos en estas tendencias, se pueden delimitar nuevos grupos que comparten estilos de vida particulares. Desde esta perspectiva, se remarca <sup>14, 15, 16, 17, 18</sup> que la gente puede elegir sus propios *paquetes* de hábitos de consumo dentro de una mayor (dietas de elección) o menor (dietas de precariedad) gama de posibilidades. Así, esos “paquetes de hábitos” o/y esas “buenas razones” para comer de una manera o de otra dan lugar a alimentaciones particulares, orientadas ya sea por concepciones médicas o de salud (trastornos del comportamiento alimentario, enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias diversas –un 7% de la población adulta española-...); religiosas (Kosher, Halal, Ayurveda...); ético-morales (vegetarianismo, veganismo, macrobiótica, crudivorismo...); eco-socio-económicas (ecologismo, freeganismo, alimentos de proximidad, servicios sociales de carácter asistencial...); estéticas (régimenes de adelgazamiento...), etc.

estas concepciones definen los alimentos como aceptables o no, convenientes o no. Internet está repleto de sitios web, blogs, de asociaciones, grupos de apoyo y todo tipo de fórums sobre todas y cada una de estas cuestiones.

Las concepciones aludidas son, obviamente, muy diferentes entre sí, tanto por lo que refiere a sus razones como a sus implicaciones. Las restricciones alimentarias motivadas por una razón fisiológica, como la celiaquía, implican una “excepción necesaria”, un “imperativo individual” y una “respuesta social” específica. Las restricciones de carácter personal, por su parte, pueden ser motivo de orgullo, autosatisfacción y/o reivindicación, ya que suelen revestirse de una “función de expresión de valores” que permite a los individuos comunicar a los demás sus más íntimas convicciones (como en el caso del veganismo). En algunas situaciones, como ocurre con la ortorexia, lo saludable y lo moral pueden llegar a entremezclarse.

En cualquier caso, la ampliación de la accesibilidad alimentaria genera el crecimiento del consumo de productos específicos, especializados e individuales. Cualquier cosa es posible para el comensal contemporáneo<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> Sin olvidar, claro, que aproximadamente, 800 millones de personas sufren hambre y sus posibilidades de elección son casi nulas.



Estos “paquetes” de significados y prácticas pueden manifestarse de forma más o menos exclusiva, ya sea por razones de accesibilidad o por identidades alimentarias más o menos estrictas, pero también de manera combinada o complementaria. Se trata de una “segmentación” más radical y multidimensional, que se manifiesta de formas variadas no solo entre distintos grupos sociales e individuos, sino también en un mismo individuo, quien, según las circunstancias, puede adoptar comportamientos alimentarios —incluso de carácter identitario— muy diferentes a lo largo de la semana, del año o de su vida.

Estas variaciones responden a la primacía que en cada momento pueda tener el hedonismo, la salud, la conveniencia, el respeto al medio ambiente, la identidad, la tradición, la autenticidad, la proximidad, la sostenibilidad, la ética, la seguridad o la nostalgia. Todas estas son actitudes y/o demandas que no presentan un carácter necesariamente exclusivista. No se es, obligatoriamente, una cosa u otra, sino que se adopta una o varias de estas actitudes y comportamientos en función de las circunstancias del entorno, de la capacidad adquisitiva o del estado de ánimo particular, factores todos ellos, por supuesto, relativamente variables.

Se trataría, más o menos, de lo que Zygmunt Bauman<sup>19</sup> conceptualizó como “modernidad líquida” cuando contraponía los tiempos actuales a un pasado “sólido”, es decir, más predecible y controlable. La “liquidez” tiene que ver con la importancia actual de la fluidez, el cambio, la flexibilidad, la adaptación, la individualización, la resiliencia, etc. Bauman hablaba, también, de una *identidad líquida*, es decir, flexible y versátil, que permita al individuo hacer frente a las sucesivas y distintas mutaciones que habrá de acometer a lo largo de su vida para integrarse en una sociedad cada vez más global pero sin una identidad fija... Si se me permite la analogía, podríamos hablar también de que el nuevo orden alimentario es más líquido que el tradicional y, al paso que vamos, posiblemente se vaya convirtiendo en gaseoso...

Una manifestación de ese tránsito de una sociedad más “sólida” a una sociedad más “líquida” podrían ser los profundos cambios registrados en Europa relativos a los “tiempos de comer” en 20 años, de 1961 al 2001.

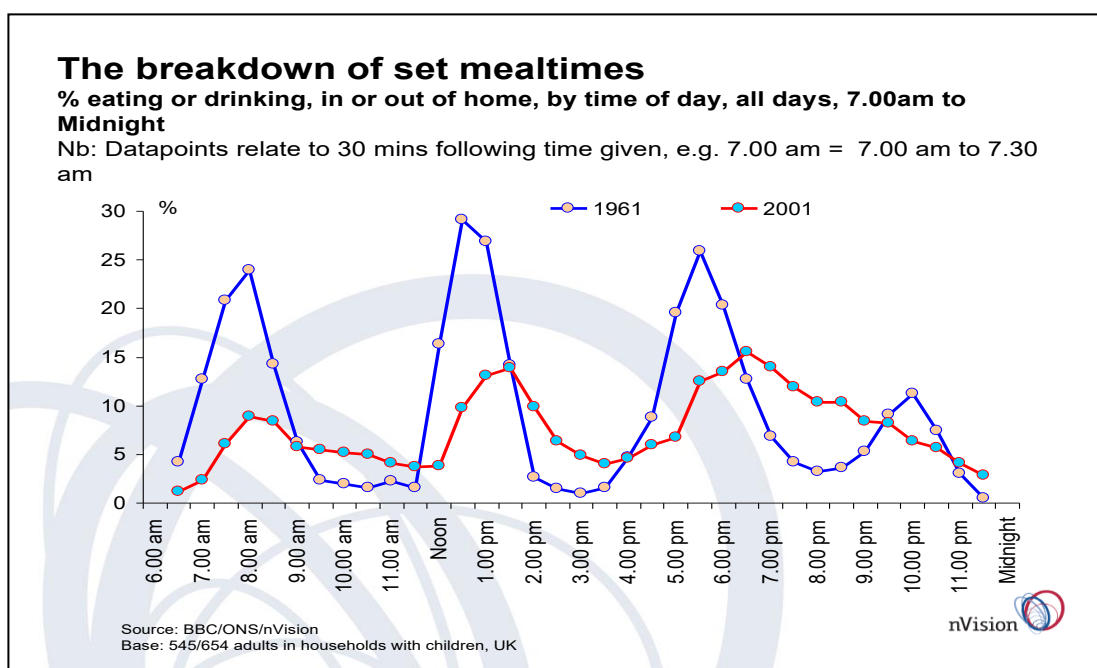


Figura 6 - Porcentaje de adultos que estaban comiendo o bebiendo, dentro o fuera del hogar, a lo largo de las 24 horas, Reino Unido, 1961 y 2001. Fuente: BBC; Office for National Statistics; nVision. Desglose de los horarios fijos de comida: porcentaje de personas que comen o beben según la hora del día, adultos en hogares con niños, Reino Unido (1961 y 2001) [gráfico]. [lugar desconocido]: BBC/ONS/nVision; [fecha desconocida].

De acuerdo con los diferentes cambios en el consumo alimentario contemporáneo, podríamos considerar cuatro grandes tendencias de transformación que contribuyen a la comprensión del fenómeno del actual aumento de la particularización de los consumos alimentarios: *individualización*, *nutricionalización*, *estilización* y *precarización*:

La *individualización* se explica<sup>19,20,21,22</sup> por la debilidad de grandes determinismos sociales que antes incidían de manera más directa sobre los individuos y sus prácticas de consumo y que ahora, ya no ejercen la misma influencia sobre ellos. Ello no quiere decir que desaparezcan todos los condicionamientos y las posibles especificidades resultantes. En la alimentación, este movimiento adquiere formas tan variadas como la ampliación del espacio de toma de decisión alimentaria, el desarrollo de las raciones individuales o la multiplicación de los menús específicos, diferentes, para los diferentes comensales de un mismo hogar.

Todo ello responde al complejo proceso que ha comportado una disolución progresiva de un cierto número de sub-modelos alimentarios referidos a las diferentes categorías socioprofesionales, niveles culturales, medios económicos, orígenes geográficos, etc. Los grupos sociales se diversifican sin cesar, porque los individuos cada vez son más multiaparentes y porque los consumidores, animados por racionalidades complejas y a veces divergentes, efectúan elecciones alimentarias cotidianas cada vez más diversificadas, específicas e irregulares.

La alimentación se ha *individualizado*, han desaparecido algunos de los códigos normativos tradicionales que regían las formas y los contenidos de las comidas: lugares, horarios, estructuras, platos habituales del tiempo ordinario y de los tiempos festivos, reglas de comensalidad, categorías clasificatorias, etc.

Los individuos son cada vez más autónomos en sus elecciones: los tiempos, ritos y compañías se imponen con menos formalismos. Poco a poco, el comensal urbano (el 80% ya del total de población en la mayoría de los países) se convierte en un individuo más autónomo en sus elecciones (tiempos, ritos y compañías), al margen de las limitaciones o controles sociales relativos a las conductas individuales, hoy mucho menos formalizadas.

El individualismo contemporáneo tiende a dejar cada vez más autonomía a los individuos si bien, en contrapartida, se les exige mayor responsabilidad en relación a la necesidad de adoptar una “alimentación saludable” y no sólo en adaptarse a los usos sociales en la mesa. Por otro lado, las dinámicas económicas amplían y diversifican sin cesar una oferta accesible a un mayor número de personas. Poco a poco, los individuos se hacen mucho más autónomos en sus elecciones y rebasan sus limitaciones sociales hacia conductas individuales: los tiempos, ritos y compañías se imponen con menos formalismos. La sociedad, hoy, atenúa considerablemente la presión para comer juntos todos los miembros de una familia, para comer la misma comida cocinada en casa y comida en casa.

La *nutricionalización*, progresiva, también, se fundamenta en los avances más recientes en genética molecular y en el conocimiento de la influencia de los genes en la alimentación<sup>23</sup>.

En muchos países, por ejemplo, constituye una práctica común hacer una prueba a un recién nacido sobre la presencia en él de un gen llamado fenilcetonuria. Estudios llevados a cabo con gemelos y niños adoptados a propósito de su

comportamiento alimentario demuestran la existencia de genes que contribuyen de forma significativa a la obesidad. La enfermedad celíaca también tiene transmisión genética. La intolerancia a la lactosa es uno de los más conocidos ejemplos relativos a las diferencias genéticas que pueden producirse en las poblaciones humanas a propósito de un alimento.

Otro de los condicionamientos que se dan de forma personal en una proporción creciente de individuos es la generación de alergias a alimentos concretos (alergia, por ejemplo, a la lactoglobulina y la caseína de la leche, a los frutos secos, al pescado, al marisco, etc.). Hoy se sabe que la especie humana posee en su genoma algo menos de 40.000 genes y que la complejidad de la especie no depende tanto del número de sus genes sino de cómo interaccionan y se regulan. Todos los individuos poseen los mismos genes pero existen pequeñas variaciones en ellos que son las responsables de que los individuos sean todos ellos distintos y únicos. Aparte de conocer los cambios en los genes que provocan enfermedades, se sabe también que existen individuos genéticamente predispuestos a contraer ciertas enfermedades, como las cardiovasculares o la diabetes.

La *estilización* refiere al fenómeno de agudización de los gustos y juicios. Esta tendencia se concreta en reglas estéticas o/y ideológicas constitutivas de un grupo y su estilo, como características prominentes y restrictivas que definen e identifican especificidades de cada grupo en cuestión. Las manifestaciones concretas de ésta tendencia en el ámbito alimentario son diversas y se expresarían en, por ejemplo, la promoción del vegetarianismo, del veganismo o del boicoteo a determinados productos “éticamente condenables”.

La *precarización* socioeconómica y la desigualdad social, en Europa y en España, ha aumentado sensiblemente en las últimas tres décadas. En efecto, los datos reflejan un importante aumento de personas que perciben situaciones de pobreza o extrema pobreza en su entorno; la pobreza se hace más visible. La persistencia de altos niveles de pobreza es un fenómeno que se ha puesto de manifiesto en los más recientes estudios.

Por otra parte, está apareciendo un nuevo tipo de pobreza como consecuencia de la falta de trabajo, del paro sin subsidio y de las bajas pensiones de modo que la pobreza entra en el mismo mundo del trabajo. Todo ello traduce el

debilitamiento de los grandes determinismos sociales, principalmente el de clase, que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo.

Una de las nuevas características que presenta la exclusión social en la actualidad es que, en muchos casos, no se limita a situaciones de vulnerabilidad estructural —que siempre han existido—, sino que afecta a personas con vidas previamente estructuradas que, en un momento dado y por diversas razones, caen en una situación de exclusión. La soledad no deseada y, como consecuencia directa, la vulnerabilidad y, en muchos casos, el estigma social, se convierten así en las principales características que definen la experiencia de estas personas.

La especialización de la dieta también es consecuencia de aspectos de carácter socioeconómico que igualmente intervienen de manera directa en las elecciones particulares de los individuos afectando, así, las situaciones de sociabilidad en cuestión. La situación de crisis socioeconómica y de progresiva desigualdad<sup>24</sup> que afecta cada vez a más sectores de la población provoca un crecimiento de la demanda y de la precarización de los servicios sociales de carácter asistencial (incluyendo los de alimentación).

Así, la individualización del acto alimentario se determina, en gran medida, por la falta común de opción o posibilidad de elección de las dietas ofrecidas. En este caso, las particularizaciones de los consumos alimentarios no se concretan a la diversidad de opciones o en la ampliación de las especificidades ofrecidas, sino en la situación particular de consumo a que están sometidas las personas por su condición social y de precariedad económica. Cualquiera de esas tendencias en particular se traduce en un debilitamiento de los determinismos sociales.

La “industrialización”, percibida en gran medida como una “artificialización” de la alimentación, ha dado lugar a una idea cada vez más persistente y, también, más cierta, de que cada vez *sabemos menos acerca de lo que comemos*.

Esta idea o percepción resulta fácilmente aceptable si se tiene en cuenta que los alimentos son cada vez más “transformados” a lo largo de una *cadena alimentaria* cada vez más compleja y, asimismo, más distante o alejada del ciudadano. Pero, también, y en un sentido muy distinto, la sucesión y la relativa frecuencia de “crisis alimentarias” contribuye a “poner al descubierto” aspectos no conocidos, no imaginados y “no aceptables” en relación a la “manipulación” de los alimentos pues puede tratarse de aplicaciones tecnológicas cuya existencia y



alcance se desconocían previamente: por ejemplo, las vacas comiendo harinas cárnicas elaboradas con los desechos de los propios animales o con restos de ovejas enfermas<sup>25</sup>.

En los últimos años, la industria alimentaria ha puesto en circulación una serie de “nuevos productos” cuyas especiales o novedosas características consisten, fundamentalmente, en alterar su composición y/o su “filiación”. Las “alteraciones” han podido consistir en la eliminación de alguno de sus componentes más característicos, por ejemplo, la “grasa”, o en la eliminación de la carne por completo, manteniendo, eso sí, el nombre del producto, el aspecto, el color y alguna referencia a su sabor y a su textura. Podría decirse que la agricultura y ganadería se alejan, cada vez más, de la “naturaleza” pero ¿hasta qué punto podemos decir que su acercamiento al laboratorio y a la industria supone un mayor acercamiento a la cultura?

En su libro *L’(H)omnivore* (1990), Claude Fischler<sup>6</sup> acuñaba un concepto, O.C.N.I. (Objeto Comestible No Identificado), lleno de ironía y que, al mismo tiempo, incitaba a la reflexión sobre las paradojas de la alimentación contemporánea. En efecto, una buena parte de los alimentos que se consumen hoy en cualquier país del mundo carece de una identificación cultural mínimamente clara. Podría afirmarse que no han sido concebidos a partir de un código culturalmente compartido. En este contexto, ¿cómo puede replantearse la relación entre alimentación e identidad?

En nuestras observaciones de campo, hemos escuchado de manera recurrente la afirmación “no sabemos lo que comemos” de tal modo que podría plantearse el siguiente silogismo: *Si somos lo que comemos y no sabemos lo que comemos...*

Así pues, OCNIs por un lado y alimentos cuya composición hay que leerla para tener una “idea aproximada”, por otro. Tecnología alimentaria por un lado y bromatología y nutrición por otro. Podríamos pensar que, entre unas y otras, la identificación (¿la identidad?) alimentaria ha quedado fuera del alcance de los ciudadanos, de los miembros de cada cultura.

Podríamos añadir, también, que, entre el marketing alimentario desarrollado por las empresas alimentarias multinacionales y las recomendaciones nutricionales de carácter universal, la identificación de los alimentos nos refiere a una identidad de carácter universal, globalizado, y no ya a la de cada cultura en particular. La

globalización de los mercados y de los conocimientos y recomendaciones nutricionales en aras de una salud mejor habrían dado paso a una progresiva homogeneización alimentaria a nivel mundial de modo que podemos preguntarnos si ¿seguimos siendo lo que comemos?

La alimentación siempre ha evolucionado. Ha sufrido cambios más o menos importantes a lo largo de los siglos. En los últimos cuarenta años, sin embargo, la trascendencia de esos cambios, así como la conciencia de la importancia de los mismos, es, quizás, mayor que nunca.

Estos cambios han afectado y siguen afectando a todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Se han transformado los paisajes agrarios como consecuencia de la extensión generalizada del monocultivo y la intensificación de los procesos agroganaderos, de la desertización rural y la urbanización creciente, de las nuevas redes de comunicación... Han cambiado las cantidades de lo que producimos y de lo que consumimos. Han cambiado la composición de los alimentos, las formas y el tiempo de producirlos... Hasta los años de 1960, manzanas, fresas, tomates, judías, etc. se consumían durante sus respectivas temporadas, hoy pueden consumirse durante todo el año.

Hasta los años 1980, la *leche* era leche; hoy, la hay “entera”, “semidesnatada”, “desnatada”, “enriquecida con” Omega-3, calcio, vitaminas, etc.; y, también, “de soja”, “de almendra”, “de avena”... Como hemos visto, han proliferado nuevos alimentos, nuevas composiciones, “nuevos conceptos”... Además, las industrias agroalimentarias están hoy convencidas de la importancia y trascendencia económica de la progresiva segmentación y permanente mutación del mercado alimentario. Producir industrialmente la *diferencia* es uno de los mayores retos económicos tanto en alimentación como en otros terrenos del consumo.

El resultado del proceso que lleva a la necesidad de producir constantemente *diferencias* da lugar a una oferta cada vez más diversificada. Así, aumenta constantemente la variedad de productos agroalimentarios y de restauración y ello no es incompatible con una progresiva concentración de la economía agroalimentaria en multinacionales cada vez más potentes y cadenas de restauración con numerosas sucursales o franquicias.

Como industria, esta nueva corriente de la gastronomía moviliza las ciencias y las técnicas no sólo para resolver los problemas habituales de la cocina, sino

también, para inventar nuevas gamas de comidas, nuevas preparaciones, asociaciones, fusiones, extracciones de gustos e, incluso, para crear nuevas formas de comer y nuevos instrumentos para percibir otros gustos.

La *nouvelle cuisine* ya incitó, desde los años de 1970, a los grandes chefs a renovar regularmente su cocina porque había hecho de la creatividad un valor fundamental. Pero estamos en una sociedad en la que el mercado y las técnicas permiten que todo, o casi todo, sea reproducible, imitable y, por lo tanto, es necesario inventar y producir cada vez más deprisa la *diferencia*; y, hoy, la diferencia consiste, fundamentalmente, en lo “nuevo”<sup>26</sup>. La creatividad se ha convertido en un paradigma central de la sociedad hipermoderna en general y de la cocina en particular. Creatividad, diferencia, imaginación, novedad... la *innovación* se ha convertido en un fin en sí misma.

El comensal contemporáneo come diferente según las circunstancias, no se comporta siempre de la misma manera y tiene referencias alimentarias muy diversas. Ya no es clasificable dentro de un solo modelo alimentario. Sus comidas cambian de contenido, de lógica y de significado según las horas, los lugares, los convivios, los contextos, los sentimientos y las emociones momentáneas.

Tan pronto sigue un régimen como se abandona; tan pronto se da valor a la tradición de un territorio como se busca la novedad; se toma su tiempo para degustar como busca alimentarse deprisa y corriendo; tan pronto apetece comer solo como hacerlo acompañado. A veces, desea afirmar su identidad con otros y su pertenencia a un grupo como, en otras circunstancias, le apetece lo contrario, mostrarse como una excepción.

Estos juegos de identidad y alteridad son cada vez más complejos y difíciles de interpretar en esta sociedad en la que los individuos no sólo pertenecen a varios grupos al mismo tiempo sino que se mueven, simultáneamente, en diversos mundos. Las ciudades reflejan estas evoluciones y contribuyen activamente, sobre todo en la medida en las que las comidas salen cada vez más de sus marcos hogareños y profesionales tradicionales.

Comer fuera, solo o con otras personas, en la calle, toma hoy una mayor importancia y los lugares de las comidas juegan un papel incrementado en la producción de la urbanidad moderna<sup>26</sup>. La hipermodernidad alimentaria parece haber modificado la relación tradicional con la alimentación que ya no se basa tanto

en la cultura heredada o recibida sino en múltiples y diversas consideraciones exteriores a la misma (ideológicas, éticas, de salud...) y que se superponen al modelo alimentario más o menos establecido.

Probablemente, las situaciones sean diferentes para diferentes culturas y países. Algunas dejan más autonomía a los individuos y valoran la elección como un ejercicio de libertad y de responsabilidad como, por ejemplo, Estados Unidos<sup>27</sup>. Otras –como España- dan más importancia a la comensalidad y a las reglas sociales relativas a la mesa. España, además, como otros muchísimos países, si no todos, constituye un ejemplo de pluralidad culinaria.

Comer la cocina de tal o cual país o región se convierte cada vez más en una elección individual... La variedad de cocinas y productos de “orígenes localizados” no es tanto la manifestación del desarrollo de un culturalismo localista como, por el contrario, el signo de su retroceso en provecho del cosmopolitismo... Hoy, la globalización se apoya en la diversidad de orígenes geográficos de la alimentación para producir la variedad para producir la variedad que la caracteriza y de la cual depende cada vez más.

En efecto, la globalización permite acceder en un mismo lugar - por ejemplo, el de los grandes centros comerciales - a muchas cocinas hasta ahora poco conocidas, que pueden ofrecer comida de más de veinte *cocinas* diferentes en un mismo espacio. Otro ejemplo son los restaurantes llamados *multiculturales*, los que ofrecen en sus cartas platos de diferentes culturas culinarias: guacamole, tabulé, tzatziki, hommos... Se busca a escala global lo más local.

Sólo un análisis desde dentro de este sistema nos permite observar que estamos lejos de una unidad culinaria, de la misma manera que estamos lejos de observar una unidad cultural. Brasil y España, como en otros aspectos de su realidad social, constituyen espacios privilegiados para el análisis de la diversidad alimentaria.

¿Seguiremos siendo lo que comemos? Claro que sí, no puede ser de otro modo. Hasta cierto punto la famosa afirmación no es más que una tautología. La alimentación sigue y seguirá reflejando la sociedad. Sólo que ésta es cada vez más compleja, más dinámica y diversa, líquida o gaseosa, si se quiere.

Una dinámica en la que, aparentemente al menos, todo tiende a mezclarse, a combinarse de múltiples maneras según los individuos y/o según los contextos.

En España, por ejemplo, sus ciudadanos realizan alrededor de 2.000 tomas alimentarias a lo largo del año. Ni mucho menos, todas ellas responden a una misma lógica alimentaria, sea nutricional, hedonista, de conveniencia, económica o identitaria. En el caso de la dimensión identitaria, esta puede manifestarse en términos étnicos, religiosos, de clase social, de actividad profesional, entre otros.

Así, a lo largo de un año, por ejemplo, los individuos pueden comportarse, según las ocasiones, como católicos y como ateos, como tradicionales, conservadores y liberales, como autóctonos y como exóticos, como provincianos o como cosmopolitas, como ecologistas y conservacionistas y como depredadores, como nacionalistas y como internacionalistas o como apátridas, comiendo solos y acompañados, de cualquier manera y guardando las formas, sentados y de pie, cuidando de la salud y buscando el placer, siguiendo un régimen y de capricho, *fast* y *slow*, etc., etc., etc.

Seguiremos siendo lo que comemos sólo que hoy somos muchas y diferentes personas (alimentariamente hablando) a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión.

En cualquier caso, la alimentación del futuro no se encontrará en los tubos nutritivos concentrados<sup>8</sup>. La comida seguirá siendo –al menos de vez en cuando– convivial y sabrosa. Se trata de una necesidad de civilización. Cuando no se trata de responder a las necesidades energéticas, la comensalidad y la convivialidad se convierten en una necesidad del alma o de ocio.

Así, aceptando la premisa de que, en efecto, somos lo que comemos, cabe preguntarse, finalmente, qué otras cuestiones de interés social pueden mostrarnos hoy lo que comen las personas acerca de su cultura. La respuesta parece contundente: todo o casi todo, material y simbólicamente. La alimentación, y de forma particular la cocina o *las cocinas*, reflejan la sociedad ¿Sociedad plural y diversa? Cocina diversa y plural.

---

<sup>8</sup> Lo cual no quiere decir que no fuera posible. Recordemos la alimentación de los astronautas o los novedosos productos denominados genéricamente “sustitutos alimenticios”. Un ejemplo bastante exitoso, Soylent, diseñado a principios de 2013 con la intención de sustituir todas las necesidades alimenticias del ser humano, ahorrando dinero, reduciendo el tiempo de preparación de la comida, y garantizando la mejor nutrición. Su productor aseguraba que cumplía con todos los requerimientos nutricionales para un adulto promedio y que su formulación se basaba en las recomendaciones de la Academia Nacional de Medicina y la FDA confirmó que el producto cumplía con los criterios básicos relacionados con la salud.



Casi todas estas cuestiones han sido abordadas por la antropología brasileira y, muy particularmente, por Janine Collaço a lo largo de su trayectoria investigadora. En varios de sus trabajos, Janine privilegió tres perspectivas: 1) la salud y, en esa misma medida, las relaciones entre la antropología y la nutrición; 2) los patrimonios alimentarios y, en esa medida, las relaciones con la historia y con el turismo; y 3) las posibles identidades alimentarias que, en un mundo globalizado, sus fronteras son flexibles y más o menos indefinidas. Y, “como fio condutor desses trabalhos ficou clara a questão de mudanças alimentares e identidade, comam pla variedade e de abordagens, mas não passa despercebido nesses trabalhos a relação entre espaço e memória, uma alternativa para pensar a dimensão simbólica para além da noção de cultura.”

En este sentido, me parece importante destacar que, para ella,

Não há uma equivalência entre grupo, cultura, território e comida como usualmente se costuma imaginar, uma imagem ‘naturalizada’ que se presta a diversos fins, alguns aqui vistos quando foram analisadas as relações com a saúde, patrimônio e identidade. E como já dito também em outro momento, esta separação é apenas uma forma de organizar o vasto material, pois na verdade articulam-se de forma bem mais *complexa na prática social*. Ao perfazer esse percurso, a ideia foi de tentar aprimorar as pesquisas interdisciplinares que enfrentam complexidades fomentadas por diversos fatores.

En definitiva, una antropología de La alimentación debería siempre “evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem uma articulação ente as dimensões materiais e simbólicas, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de tratar questões de identidade, uma vez que expressam relações sociais e de poder; nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável; além de diferenças observadas entre etnias, gêneros e gerações.”

Janine nos ha dejado, demasiado pronto, pero, en compensación, nos ha legado un rico patrimonio intelectual.

Muito obrigado!

## REFERÊNCIAS

1. Collaço J. Os distintos sentidos do conceito de cultura e suas implicações na produção recente sobre a alimentação e o comer. *RevAliment Cult Am.* 2019;1(1).
2. Collaço J, Menasche R. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? *Soc Cult.* 2015;18(1).
3. Contreras J, Ribas J. Nutrients: Are They Also Good to Think? *Semiotica.* 2016; 211:139-63.
4. Contreras J. *¿Seguiremos siendo lo que comemos?* Barcelona: Icaria; 2022.
5. Lévi-Strauss C. *Mythologiques I: Le Cru et le Cuit.* Paris: Plon; 1966.
6. Fischler C. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps.* Paris: Odile Jacob; 1990.
7. Collaço J, Menasche R, Prado T. Trajetórias da Antropologia da Alimentação no Brasil. *RevAliment Cult Am.* 2024;5(1):4-37.
8. Castell GS, Mataix J, Serra L. Grupos de alimentos. In: Serra L, Aranceta Bartrina J, editores. *Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones.* Madrid: Masson; 2006. p. 38-51.
9. Baas MA, Wakefield LM, Kolasa KM. *Community nutrition and individual food behaviour.* Minnesota: Burgess Publishing; 1979.
10. Fieldhouse P. *Food, nutrition, customs and culture.* London: Croom Helm; 1986.
11. Nicod M. Gastronomically speaking: Food studied as a medium of communications. In: Turner MR, editor. *Nutrition and Lifestyles.* London: Applied Science Publishers; 1980.
12. Baudrillard J. *La sociedad de consumo.* Barcelona: Plaza y Janés; 1974.
13. Collaço J, Augusto F, Prado T, editores. *Cidades e consumo alimentar.* [Local desconhecido]: [editora desconhecida]; [ano].
14. Adamiec C. Quand manger sain deviant une obsession. In: Fischler C, editor. *Les alimentations particulières.* Paris: Odile Jacob; 2013. p. 149-61.
15. Fischler C, editor. *Les alimentations particulières. Mangeronsnous ensemble demain?* Paris: Odile Jacob; 2013.
16. Pliner P. La néophobie génératrice de régimes alimentaires individuels. In: Fischler C, editor. *Les alimentations particulières.* Paris: Odile Jacob; 2013. p. 223-34.
17. Pliner P, Salvy S. Neophobia and willingness to try novel foods. In: *The Psychology of Food Choice.* Wallingford: CABI Publishing; 2007.
18. Vigarello G. Pratiques individualisantes et histoires des régimes. In: Fischler C, editor. *Les alimentations particulières.* Paris: Odile Jacob; 2013. p. 107-16.
19. Bauman Z. *Vida líquida.* Barcelona: Paidós; 2006.

20. Beck U. *La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós; 2001.
21. Giddens A. *Modernity and Self-Identity*. Cambridge: Polity Press; 1991.
22. Giddens A. *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Barcelona: Anthropos; 1996.
23. Puidomech P. *¿Qué comemos?* Barcelona: Planeta; 2004.
24. Piketty T. *Capitalismo e ideología*. Barcelona: Planeta; 2019.
25. Lambert JL. Les mangeurs face aux nouvelles technologies alimentaires; conséquences pour les industries alimentaires. In: La conservation de demain. Bordeaux: [editora desconhecida]; 1997.
26. Ascher F. Le mangeur hyper moderne. Paris: Odile Jacob; 2005.