

Las formas del comer

Discursos, representaciones y prácticas en torno a la alimentación contemporánea

Mariví Martín Espinós

*"Yo soy la cocinera de tus mejores platos,
deja que te empape con lo que yo me empapo"*
La Mala Rodríguez

Comemos para seguir viviendo. No hay alternativa. A través de nuestra boca incorporamos en nuestra intimidad todo tipo de objetos comestibles continuamente: los masticamos, los tragamos y los asimilamos. Lo que somos, lo que pensamos, la forma en que vivimos, nuestra manera de relacionarnos y nuestra imaginación están intrínsecamente conectados con lo que comemos desde hace millones de años.

En nuestra intimidad con los alimentos hemos experimentado tres grandes revoluciones desde que podemos considerarnos homínidos: el omnivorismo, la agricultura y la modernidad alimentaria industrial. Tres procesos, tres breves viñetas:

Al principio éramos frutícolas. Vivíamos en las copas de los árboles y comíamos frutas y brotes. Buscando alimentos llegamos a los márgenes del bosque y encontramos la sabana con su fascinante variedad dietética. Allí empezamos a ser omnívoros: comíamos las partes magras de los animales que podíamos cazar y una gran cantidad de vegetales, frutas, semillas y tubérculos estacionales (Leonard, 2003 en Aguirre, 2004: 8). Esta dieta contribuyó al primer gran cambio evolutivo: nos pusimos de pie, nos hicimos cazadores y recolectores, aprendimos que el fuego transforma la carne en algo más masticable y sabroso y creció nuestro encéfalo. Sentados alrededor de la hoguera, esperando la cena, inauguramos el lenguaje verbal. Nuestra densidad de población era menor de 1 persona por km². Seguimos a las manadas de mamíferos en su peregrinación tras la comida y el calor y aprendimos mucho sobre las plantas en esos viajes. Seguramente no ha habido nunca una época de tan fértil dependencia entre los seres vivos como en aquellos 15 millones de años. Hasta que aprendimos a domesticar la naturaleza para comer más (Fernández-Armesto, 2004; Cordón, 1980)

Introducimos técnicas agrícolas en las formas de obtener alimentos y eso provocó enormes modificaciones en nuestra dieta y por tanto en nuestra forma de vida: dejamos de viajar para comer, nos hicimos sedentarios, criamos animales, nos dedicamos a trabajar la tierra y empezamos a padecer las enfermedades asociadas al trabajo físico agrícola (artritis y artrosis). Aprendimos mucho sobre el clima. Empezamos a comer hidratos de cultivo y en muchas ocasiones nada más que eso: los cereales y los tubérculos se adueñaron de nuestros campos y cocinas, nuestras dentaduras se resintieron (Molleson 1991, en Aguirre 2004: 10) y nuestro estómago se fue acostumbrando a digerir más cantidad y menos variedad.

Desde la perspectiva de la ecología histórica, la agricultura fue la primera gran intervención humana en el curso de la evolución al producir nuevas especies no por selección natural, sino clasificando y seleccionando las plantas manualmente. El cultivo nos permitió, también por primera vez, obtener excedentes, lo cual dio origen a muchas de las instituciones sociales que conocemos en la actualidad: las sociedades desiguales divididas en clases, castas o estratos jerárquicos, la administración estatal, la institución de la guerra como la conocemos y también la forma de pobreza por exclusión de la comida (Aguirre, 2004: 10). La primera máquina que inventamos para garantizar una producción en serie fue el molino (Fernández-Armesto, 2004). Nacían más y más niños. Así vivimos durante más de 10.000 años.

Desde hace sólo 150 años estamos viviendo un nuevo cambio en la evolución humana, que como los dos anteriores ha comenzado por una profunda modificación en nuestra alimentación; a esta nueva modernidad alimentaria la llamamos "dieta occidental" (Pollan, 2010). Fue uno de los motores principales de la revolución industrial, del crecimiento de las ciudades y del aumento de la población a finales del siglo XIX y principios del XX (Fernández-Armesto, 2004).

En este tiempo comenzaron las enormes inversiones económicas de los productores de fertilizantes y piensos en la agricultura y la ganadería industriales, al tiempo que las factorías transformadoras iniciaron la muy rentable fabricación de alimentos "seguros" para la salud, legitimados por la ciencia (Pollan, 2009). La revolución del transporte y las técnicas de conservación consolidaron el gran cinturón de distribución de alimentos del hemisferio Norte, antecedente de la globalización actual. Fue también la época en que aparecieron los mercados municipales, los restaurantes, las cadenas de tiendas, el automóvil, la planificación urbanística, los centros comerciales, las guías turísticas... (Fernández-Armesto 2004; de Sert 2007). Y las dos guerras mundiales, oportuno paréntesis de escasez en la carrera desenfrenada hacia la opulencia alimentaria industrial, que es nuestro estado de la cuestión hoy.

Nunca antes en la historia de la humanidad habíamos producido tantos alimentos como ahora, ni se habían evidenciado tantas enfermedades por comerlos, ni se había roto el principio social de comensalidad, ni habíamos tenido los medios (y no los usamos) para que millones de personas dejaran de sufrir hambre y desnutrición, ni habíamos hablado de comida usando términos científicos, ni los desperdicios alimentarios habían alcanzado jamás las cifras actuales, ni el precio de la comida se había jugado en la bolsa, ni los ecosistemas naturales habían sido exprimidos hasta el agotamiento, ni se había transformado tan brusca, global y rápidamente la dieta humana.

De todas las miradas posibles hacia la problemática alimentaria contemporánea, este artículo se centra en las relaciones que mantenemos con lo que comemos, nuestras prácticas vitales íntimas, tantas veces inconscientes, que muestran las implicaciones, afecciones y dependencias con nuestros cuerpos y con el cuerpo del mundo que nos sustenta. Si comemos para seguir viviendo, ¿por qué vivimos comiendo de esta manera?

Comemos tiempo

Aprovechar el tiempo para optimizar la eficiencia del sistema, el ideario de Frederick Taylor sobre la organización científica del trabajo, se impuso en la alimentación del siglo XX aplicando las mismas condiciones a los trabajadores y a los comensales (Ritzer, 1996). La taylorización, creadora de especialistas programados, roles fijos, bordes vigilados, diseños propietarios, prácticas sumisas y culturas cerradas (Lafuente, 2014) está en la base misma de lo que hoy comemos y de cómo lo comemos.

MacDonald's abrió su primer restaurante en 1955, condensando todo el ideario taylorista en la forma de producción y consumo de hamburguesas. Tanto los trabajadores del restaurante como los clientes formaban (y forman) parte de un sistema de normas, regulaciones y estructuras que limitan su campo de acción, decisión y creatividad a unas mínimas opciones óptimas, en favor de lo que el restaurante considera eficiencia, cuantificación del valor, previsibilidad y control. Con un proceso culinario que excluye todo lo posible la intervención humana, estos restaurantes son una especie de estación de servicio en la que repostar (Ritzer, 1996: 171). La posibilidad de que un restaurante –entre otras muchas razones– pudiera contribuir al presente cambio evolutivo es una cuestión cuantificable: en 2016 MacDonald's está presente en 119 países del mundo y da de comer cada día a 68 millones de personas¹.

Hoy, nuestro tiempo de comer es el tiempo industrial capitalista (Ritzer, 1996), veloz, rutinario y eficiente, como el automóvil, como la cadena de montaje que tuesta las hamburguesas o como los medios de comunicación. Es el "tiempo pseudocíclico" (Debord, 2008: 134), basado en la producción de mercancías consumibles y que es él mismo una mercancía consumible, en la que se reúne todo lo que hasta hace un siglo podía distinguirse como vida privada, vida económica o vida política. Es el tiempo "totalmente equipado" (Debord, 2008: 135) que *compramos* cuando adquirimos en el supermercado comida preparada lista para consumir (Gracia, 1996: 34), o abrimos un paquete de patatas fritas mientras conducimos, o comprobamos con alivio que la caja de lasaña del congelador permanece a nuestro lado de forma indefinida.

Ahorrar tiempo es lo que nos ha sacado de las cocinas del hogar, dejando ese lugar y esa actividad en manos de "profesionales expertos" que cocinan por nosotros: en los últimos 20 años el número de kilos de comida preparada se ha cuadruplicado en los hogares españoles (Santamaría, 2009: 73). Consumimos muchísima conserva, grandes cantidades de productos envasados y charcutería, congelados, pastas elaboradas, bollería llena de grasas y variadísimos aperitivos y bebidas repletos de productos químicos artificiales. Comemos como vivimos, con mucho desorden y con exceso de comodidad, apáticamente (Santamaría, 2009: 72), y como resultado de vivir en una sociedad macdonalizada, consideramos que las comidas preparadas en casa son una forma ineficaz de conseguir comida (Ritzer, 1996: 54). Desde que ya no ocupamos la cocina, nuestra alimentación se ha convertido en una rutina individualista que nos aísla de una narración histórica más amplia, manteniéndonos ignorantes sobre cómo instrumentar un cambio, cómo emanciparnos (Senet, 2000: 44).

¹ www.mcdonald.com

Nuestro tiempo precarizado nos ha dejado también una "alimentación secundaria" (Pollan 2010; Fischler 1995): comemos *mientras* hacemos cualquier otra cosa a la que damos más importancia porque le dedicamos más tiempo y una atención priorizada: trabajar, ver la televisión, desplazarnos, ir de compras, navegar por internet o usar el teléfono móvil². Esto ha alterado los horarios, las formas de preparación y los ingredientes de nuestras comidas y ha incrementado el número de veces que comemos algo cada día. Pero sobre todo ha modificado la forma de *afectarnos* en cuanto a la alimentación cotidiana. Abrir un paquete de comida preparada, calentarlo y comer, nos exige de implicarnos en todo lo demás y con todos los demás:

1. Producción
2. Aprovisionamiento (compra, intercambio, préstamos)
3. Conservación
4. Almacenaje
5. Preparación
6. Cocinado
7. Reciclaje de sobras
8. Atención al servicio (puesta y recogida)
9. Limpieza y recogida de utensilios (cubertería, mantelería, baterías...)
10. Mantenimiento y limpieza del equipo y espacio culinario
11. Sacar la basura
12. Proveer las comidas de niños y ancianos incapacitados
13. Control del tiempo
14. Control de calidad
15. Organización del menú
16. Planificación del aprovisionamiento
17. Supervisión de las existencias
18. Atención y cuidado de la salud
19. Transmisión del saber alimentario cotidiano

La lista de las tareas domésticas vinculadas con la alimentación³ es el relato de miles de años en el tiempo cotidiano de la mayor parte de las personas cualquiera, especialmente de las mujeres⁴. Alimentarse en casa suponía dedicación y tiempo, conocimientos y saberes, gestión económica, afectos, creatividad, salud, errores y equivocaciones, imprevisibilidad, curiosidad, cuidados, experimentación, decisiones, sabor y placer. Era una experiencia del *nosotros*, de nuestra vida en común y de nuestra mutua protección. A todo eso hemos renunciado al salir de la cocina en favor de la "dieta occidental", construida por la industria y el capitalismo: ahora les *alimentamos* a ellos, en lugar de *alimentarnos* nosotros. Tal vez el problema de la cocina está en que el hogar y lo doméstico se han convertido en el oscuro espacio en el cual encerramos las relaciones de interdependencia, contrarias a nuestra definición como individuos propietarios (Garcés, 2013: 32). Sin embargo, comer es una cadena de dependencias que enlaza cada vida singular consigo misma, con el mundo y con los demás. Y de eso no podemos eximirnos si queremos seguir viviendo.

² Según el estudio *How much time do americans spend on food?*, realizado en 2011 por el Departamento de Agricultura del gobierno de EEUU, los estadounidenses mayores de 15 años emplean 78 minutos al día en alimentación secundaria.

³ Ocupaciones domésticas vinculadas con la alimentación cotidiana. Mabel Gracia-Arnaiz en "Paradojas de la alimentación contemporánea", 1996 p.43.

⁴ El 84% de las mujeres españolas destinan casi 2 horas diarias a cualquier actividad relacionada con temas culinarios. En el caso de los hombres, sólo un 44% destina 50 minutos a esas mismas tareas (Encuesta del Empleo del Tiempo, INE, 2002/03).

Comemos basura

El tiempo que dedicamos a cocinar y a comer está relacionado inversamente con los índices de la principal epidemia no infecciosa del siglo XXI: la obesidad (Pollan, 2014). Desde hace 20 años, los datos sobre obesidad en el mundo confirman un crecimiento imparable tanto en los países ricos como en los del sur (FAO, 2004; OCDE, 2010). Cerca de 2.000 millones de adultos tienen sobrepeso, de los cuales 600 millones son obesos. Más de 40 millones de niños menores de 5 años son obesos.

Tanto para los adultos como para los niños, el sobrepeso y la obesidad son factores de alto riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes, trastornos degenerativos del aparato locomotor y diversos cánceres. El 95% de los casos de obesidad en el mundo son del tipo exógeno, es decir, causada por un inadecuado régimen de alimentación y/o estilo de vida⁵. Comemos demasiadas grasas y azúcares y muy poca fibra, es decir, comemos peor y en mayor cantidad, por muy diferentes razones que coinciden aquí y ahora.

Desde los años 40 hay mucha comida disponible, más que nunca antes en la historia de la humanidad. Tal abundancia es el resultado de una alianza entre gobiernos e industrias tras la Segunda Guerra Mundial, en Estados Unidos y Europa, para adaptar su máquina bélica a tiempos de paz (Pollan, 2010: 66). Fue así como los enormes excedentes de nitrato de amonio, una sustancia utilizada para la fabricación de explosivos y munición, pasó a convertirse en nitrógeno sintético, el fertilizante⁶ protagonista de la brutal intensificación de la producción agroindustrial de alimentos (todavía hoy el fertilizante más usado en el mundo⁷), que ha permitido que el planeta llegue a la disponibilidad plena, es decir, a producir lo suficiente para que todos los habitantes podamos comer (Aguirre, 2004: 13). De modo que la industria agroquímica nos han traído el Edén, el paraíso bíblico en el que no hay estaciones sino una eterna primavera que permite tener siempre alimentos frescos, siempre a mano, siempre iguales a sí mismos (Montanari, 2006: 19). ¿Quién osaría levantar la voz contra esto? La muerte política se instala y paraliza nuestras vidas cuando el poder se transforma en potencia de salvación (Garcés, 2013: 52) —en *biopoder*.

A no ser que nos hayamos criado con alimentos orgánicos, la mayor parte del kilo de nitrógeno que hay en nuestro cuerpo se debe a este fertilizante milagroso. Llevamos comiéndolo toda la vida. Su uso ha sido de tal magnitud que ha fertilizado no sólo los campos de labranza, sino también los bosques y los océanos en beneficio de algunas especies (el maíz y las algas, por ejemplo) y en detrimento de muchísimas otras, alterando significativamente los ciclos biosféricos (Pollan, 2010: 73).

De modo que este aprovechamiento de la basura bélica lo ha cambiado todo, no sólo nuestro sistema alimentario, sino también nuestra dependencia del petróleo y el modo en que se comporta la vida en la Tierra. A cambio, conseguimos un mayor número de

⁵ OMS. Obesidad y sobrepeso. Nota descriptiva n° 311. Junio 2016.

⁶ Fritz Haber fue el científico responsable de inventar este fertilizante, multiplicando las cosechas y asegurando la supervivencia de millones de personas. Otra gran paradoja de la historia de los alimentos, porque Haber había sido también el inventor, unos años antes, del gas Zyklon B utilizado en los campos de exterminio nazis (Pollan, 2010:69).

⁷ "Fuentes de nutrientes específicas". Hoja informativa del International Plant Nutrition Institute (IPNI), 2016.

cosechas, más abundantes y en menos tiempo, cumpliendo así uno de los juramentos más contundentes del cine norteamericano, pronunciado puño en alto por Vivien Leigh en 1939, justo el año en que comenzaron los experimentos con el nitrógeno sintético: "Aunque tenga que estafar, ser ladrona o asesina, a dios pongo por testigo que jamás volveré a pasar hambre"⁸.

Muchos de nosotros ya no pasamos hambre. Y además, los alimentos procesados nos gustan mucho, nos encanta la comida basura⁹. Como muchas otras criaturas de sangre caliente, los humanos hemos heredado una predilección por los alimentos de alta densidad energética (azúcar y grasa), que se refleja en el carácter goloso compartido por la mayoría de los mamíferos. Pero en la naturaleza raramente hallamos esos nutrientes en las proporciones que hoy se encuentran en los alimentos procesados, lo que constituye una estrategia muy efectiva para convencernos de consumir comida industrial en más cantidad. Los alimentos procesados pulsan nuestro sistema evolutivo (Pollan, 2010: 144) y lo hacen a través del gusto, la fuente de estimulación del placer que nos sirve de auxilio con objeto de elegir (Brillat-Savarin, 1979: 32). Nuestro principal problema para comer hoy consiste en la regulación del apetito ante unos recursos tan estimulantes y casi ilimitados (Aduriz e Innerarity, 2012: 224).

Por otra parte, durante el paleolítico desarrollamos un *gen ahorrador* (Aguirre 2004: 9) según el cual los individuos cuyo metabolismo era más ahorrativo a la hora de almacenar grasa corporal, disponía de una ventaja biológica considerable bajo la forma de *reservas*. Como afirma el sociólogo y antropólogo Bernard Beck: "en caso de hambre, los gordos comenzaban a adelgazar cuando los delgados estaban ya muertos" (Aduriz e Innerarity, 2012: 223). Esos cuerpos adiposos y aventajados sólo podrían volverse propiamente obesos en una situación de seguridad alimentaria acrecentada y regular, que transformase su ventaja biológica en desventaja social, lo que se produce hoy en el mundo industrializado (Fischler, 1995: 331). Es decir, el comensal del siglo XXI debe hacer frente a la constante y regular abundancia actual, con un organismo más adaptado a la irregularidad y la escasez de los recursos, a la incertidumbre (Fischler, 1995: 13). El nuestro es un cuerpo paleolítico encerrado en un ambiente pos-industrial (Aguirre, 2004: 8).

El problema del aumento imparable de la obesidad en el mundo es también (y sobre todo) el problema del aumento imparable de la pobreza. Durante miles de años, desde la llegada de la agricultura, dos formas de vivir y de comer dieron origen a dos cuerpos de clase diferenciados: el del aristócrata gordo, identificado con el bienestar, la belleza, la opulencia y la salud, y el del pueblo flaco, identificado con el esfuerzo, la fealdad, la escasez y la enfermedad (Aguirre, 2004: 11). La abundancia de comida actual plantea nuevos problemas de difícil solución a una cultura marcada por la milenaria historia del hambre en los cuerpos y en las mentes puesto que el plano cultural de la relación con la comida se ha invertido (Montanari, 2006: 72) y tras el consumo cuantitativo se esconde la pulsión, consciente o no, de exorcizar el hambre e identificarse con los modelos de éxito social (Aduriz e Innerarity, 2012: 226).

⁸ Escena final de la película "Gone with the wind" (en español se tradujo como "Lo que el viento se llevó"), escrita por Margaret Mitchell y Sidney Howard. Producida por Seznick International Pictures, EEUU, 1939.

⁹ Cualquier alimento, sea cual sea el lugar de suministro (restaurantes, tiendas o supermercados), cuyas materias primas han sido alteradas con aditivos químicos (pesticidas, fertilizantes, colorantes, potenciadores del sabor, etc) e incrementadas sus dosis de grasas, azúcares y sal en cantidades no igualables por los alimentos naturales.

La comida basura es "moderna", "fácil", "irresistible", "sabrosa", "apetecible", "rápida" y, sobretodo, "¡barata!"; se anuncia por doquier y se muestra como el icono de la modernidad alimentaria emulada en todo el planeta (Gracia-Arnaiz, 2005: 161). En 2009, el tamaño del mercado de comida rápida en el mundo¹⁰ era de 144.600 millones de euros. Esto supone un crecimiento superior al 20% desde el año 2005 (Lago, 2011: 5). Realmente, es un negocio fabuloso dar de comer a la gente, no sólo por las cifras totales de negocio, sino también por las implicaciones e intrusismos que logra este sector en las políticas públicas como puerta de acceso a la sociedad:

Nuevo récord de la industria alimentaria en España: 94.935 millones en facturación en 2015

Así se desprende del Informe Económico Anual de la Federación española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (**FIAB**) presentado hoy en Madrid por su director general, Mauricio García de Quevedo, quien ha destacado que este sector es "parte fundamental" del trío Alimentación-Gastronomía-Turismo y que, por su importante componente exportador, genera Marca España. García de Quevedo ha resaltado que estos datos permiten confirmar la capacidad del sector de la alimentación y bebidas para ejercer como **motor de la economía española**, al ser "anticíclico" y "vertebrador del territorio" y con una aceptación "cada vez mayor en el mercado internacional"¹¹.

El consumo de carne había sido tradicionalmente reservado a los poderosos y conectado a la idea de fuerza; el pueblo, en cambio, ponía en su mesa alimentos conectados a la idea de tierra y naturaleza; cereales y hortalizas, sopas y menestras (Montanari, 2004: 74). Pero en los últimos 25 años la proporción de grasa a través de carne procesada en la ingestión diaria ha experimentado un aumento considerable en los sectores urbanos de bajos ingresos. Los precios elevados de los alimentos de alta calidad nutricional los hacen inaccesibles para los grupos de ingresos más bajos, mientras que la industria alimentaria ofrece productos de alta densidad energética (ricos en grasas y azúcares), pero deficientes en otros nutrientes esenciales: su gran poder de saciedad, su sabor agradable y su bajo coste los hacen socialmente aceptables y son los preferidos de los grupos más pobres (Peña y Bacallao, 2000: 9). En España, entre los grupos de estatus ocupacional alto la obesidad es del 8,9%, mientras que en los de baja cualificación alcanza el 23,7% (INE, 2011-2012, en Díaz, 2013: 6).

Aun en el caso de que estos grupos de población puedan acceder en ocasiones a alimentos frescos, lo que están comiendo hoy tiene menos vitaminas, menos proteínas, menos calcio, hierro, zinc y potasio que los mismos alimentos a mediados del siglo XX. Para conseguir los nutrientes que una patata aportaba al cuerpo en 1956, hoy en día debemos comer 8 patatas (Estévez, 2016). Este empobrecimiento nutricional está directamente relacionado con el uso intensivo del suelo de cultivo, a su vez empobrecido por los pesticidas y fertilizantes de la agroindustria que destruyen la materia orgánica en favor de una maximización de la producción. Por eso, entre otras razones, la FAO define el hambre "como sinónimo de desnutrición crónica"¹².

¹⁰ Se entiende por cifras a nivel mundial las registradas en: Canadá, México, Estados Unidos, Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Venezuela, Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Italia, Holanda, Noruega, España, Suecia, Reino Unido, Rep. Checa, Hungría, Polonia, Rumanía, Rusia, Ucrania, Australia, China, India, Japón, Singapur, Corea Sur y Taiwán.

¹¹ www.efeagro.com Agencia EFE. Noticias alimentación. Publicada el 16 de junio de 2016.

¹² www.fao.org/hunger/es

Se puede afirmar que los pobres no comen lo que quieren, ni lo que saben que deben comer, sino lo que pueden. Las restricciones al acceso a los alimentos determinan dos fenómenos simultáneos que son las caras de una misma moneda: los pobres están desnutridos porque no tienen lo suficiente para alimentarse y son obesos porque se alimentan mal, con un desequilibrio energético importante (Aguirre, 2000: 13). En las áreas metropolitanas periféricas de todo el mundo es común que haya en las familias un padre hipertenso, obeso o no, de baja talla y con probables antecedentes de desnutrición, una madre anémica, probablemente obesa y de estatura baja, e hijos que padecen procesos infecciosos frecuentes y tienen retraso del crecimiento (Peña y Bacallao, 2000: 7). En esas periferias es donde se deposita la basura urbana, que es otra forma de comer.

En la ciudad de México, por ejemplo, existe toda una organización social en torno a la basura como respuesta a las condiciones de pobreza en las que viven algunos grupos sociales: los *pepenadores*¹³ de basura, que subsisten de la recolección, consumo y venta de desperdicios. Estos grupos están formados sobre una base de trabajo informal, viven con y de la basura y también se alimentan con productos encontrados ahí, no importa su procedencia ni estado si pueden cubrir sus necesidades. Viven cerca de las zonas marginales del basurero, tienen ingresos muy bajos y carecen de los servicios urbanos básicos (agua potable, drenaje, corriente eléctrica). Las frutas, verduras y carne las obtienen de los contenedores de basura de la central de abastos. También aprovechan grandes cantidades de las *botanas*¹⁴, galletas, refrescos, cereales y granos que se vuelcan en los contenedores de los supermercados por vencimiento o averías. La incertidumbre alimentaria es cotidiana, se recurre a lo que haya, preparando platillos rendidores con poder de saciedad. Los datos antropométricos revelaron que el 75% de los preescolares, el 85.7% de los escolares y el 100% de los adolescentes presentan retraso en el crecimiento, mientras que 83.4% de los adultos presenta sobrepeso u obesidad (García y Bertrán, 2015: 1773-1774).

En la Unión Europea, cerca del 50% (y la cifra aumenta cada año) de los alimentos sanos y comestibles que se producen se pierde a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria y acaban en los vertederos, mientras que 79 millones de personas viven por debajo del umbral de pobreza —es decir, el 15% de los ciudadanos europeos perciben una renta inferior al 60% de la renta media de su país de residencia, y 16 millones de europeos reciben ayuda alimentaria de organismos de beneficencia. Pese a ello, los basureros europeos reciben cada año 89 millones de toneladas de comida (Caronna, 2011: 4).

En España, el 59% de los consumidores reconoció en 2014 que había cambiado su forma de comprar alimentos por la crisis para ahorrar, incrementando el consumo de comida procesada más barata y disminuyendo la presencia de frutas y verduras frescas en la cesta diaria¹⁵. La obesidad es una epidemia global que cuestiona las bases materiales y simbólicas de la alimentación, y es por ello que nuestra forma de comer hoy día se entiende como una "crisis de civilización" (Aguirre, 2004: 13).

¹³ Pepenador/a: reciclador de base, llamado también recuperador primario, es un trabajador/a que realiza el oficio de recolectar, seleccionar, recuperar, transformar, comercializar y reutilizar los residuos sólidos en vertederos de distintas ciudades (Wikipedia).

¹⁴ Aperitivos (Word reference).

¹⁵ Informe de Alimentación en España 2015, Ministerio de Agricultura

Comemos con miedo

En nuestro lenguaje coloquial no nos referimos a las personas con sobrepeso como *obesas* sino como *gordas*. Tecleé "sobre los gordos" en Google y en la primera página encontré chistes insultantes, refranes, restaurantes teatralizados y dos resultados especialmente claros: "fobia a los gordos" y "odio a los gordos".

El cuidado del cuerpo es una responsabilidad moral, muy funcional al capitalismo, tanto para mantener cuerpos bien alimentados para el trabajo, como para evitar generar malestar en las clases dominadas, respecto de las diferencias con las clases dominantes (Gracia-Arnaiz, 2005: 160). En nuestro mundo, el discurso cultural preponderante considera que una persona es gorda por su falta de autocontrol, es un transgresor que viola constantemente las reglas que gobiernan el comer, el placer, el trabajo y el esfuerzo, la voluntad y el control/gobierno de sí (Brusset, 1977, en Fischler, 1995). Y esto es algo imperdonable en un sistema social que premia el autodomínio, el control narcisista de las pulsiones, de los apetitos, de las debilidades, que legitima las acciones médicas vinculadas a la civilización del apetito.

Estos valores, sin embargo, se encarnan en un ideal casi inaccesible y nunca poseído: la delgadez, el objeto de una verdadera búsqueda, un grail, tal vez, en definitiva, la forma moderna de la santidad (Fischler, 1995: 340), algo que jamás podrán alcanzar las personas gordas, cuya carne revela y proclama el fracaso perpetuo que las sitúa en relación con el vínculo social.

Un gordo jamás podrá ser anónimo, sino que es *culpable* porque es responsable de su gordura. Además, es una amenaza para el imaginario atávico del reparto de la comida: porque cualquiera que coma más que los demás causa hambre al resto, los priva de su ración, come su parte: retrocede más acá de la sociabilidad elemental, hasta la animalidad (Fischler, 1995: 332).

Desde esta óptica, el gordo glotón es un ser excedentario, su cuerpo es el testigo y hace de él un deudor permanente. De algún modo debe restituir y compensar su gordura a la sociedad, por eso toleramos mejor a los gordos que trabajan llevando cargas pesadas (transportistas), a los deportistas (sumo, halterofilia), a los que son "simpáticos y de buen comer" (los críticos gastronómicos) y muy especialmente a los bufones, que traducen su purga en forma de espectáculo y diversión (Fischler, 1995: 334). Sólo en esas circunstancias nos permitimos "tolerarlos", es decir, considerarnos en situación de superioridad a la hora de decidir si actuamos o no sobre quien merecería ser reprobado o reprimido por sus acciones (Delgado, 2007: 206).

Nuestra forma de comer, por tanto, es un relato más del triunfo de la violencia capitalista sobre nuestras vidas, que se afirma contra cada uno de nosotros, o bien convirtiéndonos en sus cómplices (*delgados*¹⁶), o bien destruyéndonos y marginalizándonos (*gordos*¹⁷) (Garcés, 2013: 59).

¹⁶ Paréntesis de la autora.

¹⁷ Paréntesis de la autora.

Comemos en soledad

Podemos comer de todo, pero no sabemos qué comer, cuanto comer, ni qué es, en definitiva, lo que finalmente comemos. Las transformaciones comerciales de los alimentos los han hecho tan extraños que necesitamos "sistemas expertos" (aparatos científico-tecnológico-políticos) que aseguren que son comestibles, seguros, sanos (Aguirre, 2004: 11). De modo que la ciencia acudió en nuestra ayuda y sustituyó la idea de "cocina" por la idea de "dietética", logrando con ello el dominio de nuestro cuerpo más allá de lo físico, hasta lo subjetivo. A cambio, prometió ayudarnos a superar "el dilema del omnívoro", una paradoja que consiste en encontrar el equilibrio entre la neofobia (aversión a lo nuevo) y la neofilia (deseo de lo nuevo) característica de los omnívoros y especialmente crítica en el sistema alimentario actual, porque la comida industrializada engaña nuestros sentidos con disfraces de todo tipo y lo que huele, tiene el aspecto y parece una barrita de pescado resulta *ser* un derivado del maíz. Pero la ciencia y la medicina no hablan solas; el discurso se completa con la participación de los medios de comunicación, la publicidad, los restaurantes caros, los organismos oficiales, las instituciones y responsables políticos de salud, los libros de recetas, las revistas de moda y estética, los gurús de la autoayuda en Internet y toda clase de *autoridades*. Escuchar estos discursos, en general contradictorios, nos ha llevado de la gastronomía a la *gastroanomia*: las evidencias implícitas que constituían lo cotidiano inconsciente de la cultura ya no dan más de sí (Fischler 1995: 206).

Dadas las circunstancias ya no somos comensales, somos consumidores. Creemos ser consumidores libres, pero esta libertad lleva consigo la incertidumbre. El desarrollo de la publicidad ha permitido a los economistas tomar clara conciencia de la naturaleza ideal de los bienes de consumo: se sabe hoy que el producto comprado (es decir *vivido* por el consumidor) no es en absoluto el producto real; entre ambos hay una producción considerable de falsas percepciones y de valores, por lo que el consumidor llega a diversificar productos que no presentan ninguna diferencia técnica (Barthes, 2006: 214). Debemos realizar elecciones, pero no hay criterios unívocos ni coherentes, hay más bien un mosaico, una cacofonía de criterios propuestos, a menudo contradictorios o disonantes. La autonomía progresa, pero con ella progresa la anomia (Fischler, 1995: 205).

Nuestra soledad como comensales se da en tres sentidos: por una parte comemos sin compañía, como seres individualizados modernos y apegados al microondas, ajenos a la comensalidad, a la práctica socializada, a las normas y las "gramáticas" de la cocina que enlazaban texturas, temperaturas y sabores y que daban sentido social al comer. Nuestras elecciones individuales ya no están apenas limitadas por prescripciones religiosas o culturales, ni por los horarios o el contenido de las comidas tradicionales, ni por los rituales de la mesa. Ya no vivimos la comida como cuando era para nosotros un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas (Barthes, 2006: 215). La vida social colectiva no está organizada alrededor de la alimentación, no hay un *nosotros* en esta forma de comer que se ha convertido en un acto privado, ética y políticamente irrelevante (Aduriz e Innerarity, 2012: 270). Lo que se ha desdibujado es la figura sociológica de la comida, que anudaba al exclusivo egoísmo del comer una frecuencia del estar-juntos, una

costumbre en el estar-unidos (Simmel 1986: 400). En realidad, la única presión normativa, la única estructura colectiva y uniformemente reconocida como apta para constreñir y regular el comportamiento alimentario contemporáneo es el modelo de la delgadez y la fealdad de la grasa (Fischler, 1995: 369).

Por otra parte, comemos solos al habernos desvinculado de los otros componentes de la cadena alimentaria natural (animales y plantas), despreciando las ricas dependencias que nos unían. La ruptura con todas aquellas tradiciones que habían mediado entre el ser humano y la naturaleza nos ha llevado a pensar el alimento como *producto*, desvinculado de su valor mágico, cosificado, ajeno al cuerpo del mundo e incluido en la categoría de *mercancía*, del mismo modo que el animal ha sido asimilado en las categorías de *familia* y *espectáculo* (Berger, 2001: 20) y sólo podemos comerlo si alguien lo presenta como porciones rosadas y aparta de nuestra vista sus ojos (Aduriz e Innerarity, 2012: 57-58).

Por último, comemos en la soledad que provoca la ignorancia de los conocimientos y saberes colectivos del pasado oral, que otorgaban valores imaginarios a los alimentos. No sabemos nada acerca de la trascendencia simbólica de lo asado y lo hervido, de lo crudo y lo ahumado (Lévi-Strauss, 1970), como tampoco sabemos si lo que comemos es natural o artificial, ni las modificaciones que ha sufrido ese alimento en su producción, ni las sustancias que se le han agregado, ni de donde viene y cuantos kilómetros ha recorrido hasta llegar a nuestra mesa. Los alimentos se producen fuera de nuestra vista y de nuestra conciencia inmediata, ya no tienen identidad porque no son identificables (Fischler, 1995: 211).

Vivimos como comemos. Si no queremos comer así, vamos a tener que desaprender, indisciplinarnos, exponernos y ponernos en situación, afectarnos en lo íntimo, reapropiarnos de los símbolos y del cuerpo, volver a cocinar. Quizá así, el alimento real "tomará dócilmente su lugar en el plato, en el cuerpo del comiente; inscribirá el todo en el orden del mundo y afirmará así que éste perdura". (Fischler, 1995: 77). Lo que es, en definitiva, el sentido de la revolución: cambiar la percepción que la humanidad tiene de sí misma, descubrir las posibilidades de vida concretas de cada uno de nosotros, cuando no se aceptan como dadas (Garcés, 2013: 56).

BIBLIOGRAFÍA

ADURIZ, Andoni Luis y Daniel INNERARITY (2012): *Cocinar, comer convivir*, Barcelona Destino.

ASCHER, François (2004): *Los nuevos principios del urbanismo*, Madrid, Alianza Editorial.

BERGER, John. *Mirar* (2001): Barcelona, Gustavo Gili.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anselme (1979): *Fisiología del gusto*, Barcelona, Iberia.

CORDÓN, Faustino (1980): *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets.

DEBORD, Guy (2008): *La sociedad del espectáculo*, Valencia, Pre-textos.

DELGADO, Manuel (2007): *Sociedades movedizas. Pasos hacia una antropología de las calles*, Barcelona, Anagrama.

DE SERT, Francisco (2007): *El goloso. Una historia europea de la buena mesa*, Madrid, Alianza Editorial.

ESPEITX, Elena y Juanjo CÁCERES (coord.) (2011): *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*, Barcelona, Ediciones Montesinos.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe (2004): *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets.

FISCHLER, Claude (1995): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina, el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.

GARCÉS, Marina (2013): *Un mundo común*, Barcelona, Edicions Bellaterra.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel (1996): *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Editorial Icaria e Institut Català d'Antropologia.

LÉVI-STRAUSS, Claude (1970): *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*, Madrid, Siglo XXI.

MONTANARI, Massimo (2006): *La comida como cultura*, Gijón, Ediciones Trea.

PEÑA, Manuel y Jorge BACALLAO (coord.) (2000): *La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública*, Washington DC, Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional OMS. Publicación científica nº 576.

POLLAN, Michael (2009): *El detective en el supermercado*, Madrid, Planeta.
 — (2010): *El dilema del omnívoro*, Donostia, IXO editorial.
 — (2014): *Cocinar, una historia natural de la transformación*, Barcelona, Debate.

RITZER, George (1996): *La Mcdonalización de la sociedad*, Barcelona, Editorial Ariel.

SANTAMARÍA, Santi (2009): *La cocina al desnudo*, Madrid, Planeta.

SENNET, Richard (2000): *La corrosión del carácter*, Barcelona, Anagrama.

SIMMEL, Georg (1986): *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*, Barcelona, Península.

Artículos de investigación

AGUIRRE, Patricia (2004): *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*, Buenos Aires, Editorial Capital Intelectual.
 — (2000): *Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza*, Washington DC, Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional OMS. Publicación científica nº 576.

PALOU-SERRA Aina y Araceli MUÑOZ, Montse FÀBREGAS, Cristina LARREA-KILLINGER (2015): *Prácticas alimentarias para evitar o reducir la exposición a sustancias químicas*, Departamento de Antropología Social, Universitat de Barcelona, Grupo Cuerpos Tóxicos (salud, alimentación y medio ambiente), ODELA.

BARTHES, Roland (2006): *Por una psicología de la alimentación*, Madrid, Revista de Metodología de Ciencias Sociales EMPIRIA, nº 11, pp. 205-221, UNED.

DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia (coord.) (2013): *Hábitos alimentarios de los españoles*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

GARCÍA Katia Yetzani y Miriam BERTRÁN (2015): *Alimentación, nutrición y pobreza: el caso de un grupo de trabajadores de la basura de la ciudad de México*, México D.F., Universidad Autónoma de México-Xochimilco,

GRACIA-ARNAIZ Mabel (2005): *Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas*, Madrid, Revista Internacional de Sociología RIS, Tercera Época, nº 40, pp. 159-182.

LAGO, Juan Aitor (coord.) (2011): *El consumo de comida rápida. Situación en el mundo y acercamiento autonómico*. Strategic Research Center, EAE Business School. Documento 08/2011. ISSN: 1989 – 9580

MONTSERRAT-MAS, Maria Antonia (2015): *Del junk food, al food from the junk. Comer "de" y "en" la calle en tiempos de crisis*, Barcelona, Universitat Rovira i Virgili, CSO2012=31323

Informes, artículos divulgativos y otros materiales

CARONNA Salvatore (2011): *Informe sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE* (2011/2175(INI). Documento de sesión de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo A7-0430/2011

ESTÉVEZ, Ignasi (2016): *Per què els tomàquets que menjava la teva àvia eren millors que els que menges tu*.
<http://www.ara.cat/societat/gust-fruita-nutrients-verdura-aliments>

LAFUENTE, Antonio (2014): *De la taylorización a la tallerización de la cultura*.
<https://aprendizajescomunes.wordpress.com/2014/10/23/de-la-taylorizacion-a-la-tallerizacion-de-la-cultura/>

Informe del consumo de alimentación en España 2015. Ministerio de Agricultura, Alimentación y M Ambiente, 2016.

Informe estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015, mapa del hambre. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO.

Proyecto FONDECYT Iniciación N°11140407 (www.comocomemosjuntos.cl)
 Fondo nacional de desarrollo científico y tecnológico de Chile. Pontificia Universidad Católica de Chile.

ALBA MAYOL CURCI

<http://www.a-desk.org/highlights/Junk-Food-Poetics.html>

otras propuestas: web.fhnw.ch/hgk/projekte/iaep/ceaep/category/material/

Desde un trabajo con texto, a la performance, el dibujo o la fotografía, Alba Mayol Curci investiga narrativas periféricas en las que mecanismos emocionales pueden funcionar como un activismo.

03 octubre 2016

Junk Food Poetics

[ALBA MAYOL CURCI](#)

[SHARE](#)

[COMMENT](#)



Hay una oscilación entre luz y oscuridad, una dialéctica existencial que te coloca frente a un panorama de cosas, un equilibrio precario. Todas las luces de la ciudad, el descampado de las afueras está a oscuras. Ahora estás en esta frontera exacta, la experiencia de la visión adquirida te acerca a algo que no puedes procesar enteramente con tus recursos racionales. Desde aquí oyes cómo tus tripas emiten sonidos, hay una carnalidad en todo esto. Vas conduciendo en silencio por una carretera. Al fondo ves algo. Hay un punto de luz, seguramente es un signo. Te acercas. El signo te resulta familiar. Te acercas más. Brilla con un destello dorado. *Drive-thru*. Has llegado a algún sitio, eso seguro. O tal vez es ningún sitio. Despierta.

Empezar a leer algo con la ilusión de un estado alterado. Poner en juego desde el principio que lo

que siempre me ha parecido más interesante del fenómeno de la comida basura es la atmósfera que sugiere. Empieza por el estómago, en la intimidad de los cuerpos dóciles, y acaba en una visión general de una especie de *tableau vivant*, donde todo se mueve muy lentamente y todo resulta familiar aunque inexplicablemente inquietante. Tengo la sensación de que la cultura americana, como originaria del fenómeno, y habiendo colonizando el imaginario colectivo con esa aproximación a la mística que constituye la gran narrativa nacional de la heroicidad y el éxito, ha dado pie a la posibilidad de que la existencia no se moviera ya en un plano dual y excluyente entre lo real y lo ficticio, sino que ha instituido un nuevo orden de cosas en el que es factible la existencia en un estado en el que ambos planos sean indisolubles. Desde una hipótesis de crítica cultural heterodoxa, es posible vincular este lugar psíquico, técnicamente definible como delirio, a algo parecido a una espiritualidad, a una fuerza, en definitiva, esencialmente poética.

En las vistas panorámicas de la gran urbe americana, los puntos de luz son signos ausentes, liberados de su carga semiótica, conformando un gran desierto postfordista. Indican lugares en los que diminutos devenires particulares se interconectan con lugares de comunión - la gasolinera, el restaurante de comida rápida, la cancha de basket. La cuadrícula urbana, intento fallido de mitigar el caos, se organiza según la localización de estos puntos de luz. Con el mismo sistema tentacular, la presencia de la comida basura sobrevuela de forma natural las prácticas artísticas.

El arte contemporáneo la ha incluido en su lenguaje como un elemento más de crítica cultural, releyendo su potencialidad estética para utilizarla como símbolo del contexto neoliberal. Aunque es cierto que esta potencialidad existe, su uso es similar al efecto sobredosis que provoca en el organismo, pudiendo caer en una espectacularidad que ya no se critica a sí misma. Una lista de ejemplos de esta inclusión en el panorama del arte en los últimos años podría empezar con la retrospectiva de los hermanos Jake y Dinos Chapman en la Serpentine Gallery en 2014, titulada *Come and See*, donde podía verse a Ronald McDonald crucificado dentro de un escenario infernal de inspiración El Bosco.

En 2011, Paul McCarthy presenta en Hauser&Wirth lo que empieza siendo un cúmulo de detritus en el estudio y acaba siendo la historia de *Pig Island*, con Bush, los siete enanitos y los cubos de pollo frito de KFC. El mismo año, el pop-art de Mel Ramos se vio en el Albertina de Viena, con mujeres reificadas apoyándose en un bote de ketchup, saliendo de entre McFries gigantes o durmiendo sobre un Toblerone. El colectivo danés Superflex, en su película *Flooded McDonald's* de 2009, construye una réplica del interior de un restaurante McDonald's y lo inunda, en un diluvio aún por venir que tendría lugar significativamente, especialmente, en un lugar como este.

El teórico George Ritzer desarrolla a partir de la tesis de Max Weber sobre la racionalización su concepto de McDonalización. Si la racionalización es el mecanismo por el cual los comportamientos sociales son dirigidos por valores rediseñados y calculados en substitución de valores emocionales y originarios de la tradición, la McDonalización es el triunfo de la irracionalidad de la racionalización. Igual que Weber utiliza la burocracia como ejemplo, la cadena de *fast food* ejemplifica la sumisión de los valores humanos al *modus operandi* del capitalismo de un modo especialmente perverso: como argumenta Eric Schlosser en *Fast Food Nation*, alimentarse, tal vez solo “comer” en este caso, no puede ser uno más de los hitos culturales de la metrópolis, no es escuchar música pop, ni ver películas de Hollywood, ni llevar vaqueros. Comer *fast food* no es solo un uso cultural, tiene un impacto en el organismo mismo del individuo (poner-

el-cuerpo ante el BigMac), que a su vez impacta en segmentos enteros de población que pasarán a formar parte de nuevas políticas de medicalización.

La dimensión atávica de la comida no la deja al margen de este tipo de situaciones de contradicción radical. Igual que puede entenderse la cocina como el lugar simbólico donde convergen energías destinadas a la transformación de elementos como en una alquimia, mediante el uso de instrumentos potencialmente letales, las dinámicas que subyacen al consumo alimentario contemporáneo pueden visibilizarse como un estado de contradicción íntima sobre el que cimentar un devenir cultural. Comer pasa a ser una actividad del *entertainment*, abandonando su función básica de nutrición vinculada con el afecto y el cuidado. La espectacularidad que reviste la comida basura como epítome del comer en el siglo XXI (teniendo su cara B en la gastronomía estrellato de los hombres blancos heterosexuales que han tomado el poder de la cocina jet-set) se constituye como una metáfora de todo un estado de cosas. La experiencia que proporciona se fundamenta en la emocionalidad, su accesibilidad ultra-fácil es la fantasía de la supervivencia garantizada en un entorno esencialmente hostil.

Las superficies brillantes, las formas artificiales, los colores, te excitan, mood-enhancer, ego-boost. Hay una especie de candor en los paquetes infantiles, los gadgets de plástico, los personajes de los dibujos animados; quisieras pedirlo pero ya eres mayor y te da vergüenza. Lo que vas a consumir es una materialización del eufemismo, una celebración del simulacro. Cajitas de cartón, envases de foam, bandejas. Todo está dispuesto como un escenario para la evocación de la vieja sensación tranquilizadora del juego. No hay sangre por ningún lado. Abierto las 24 horas, te acoge. El clown de cara sonriente, el señor mayor con perilla y gafitas, el rey fiestero, como una conexión ancestral con un padre magnánimo que te alimenta sin que haya nada que confesar, ni sacrificio ni arrepentimiento ni expiación. Una ética del cuidado. Aquellos elementos considerados como los más primarios, que funcionan en relación directa con los conceptos de vida y muerte, llevan inscrita la potencialidad del poema, igual que en la literatura se ha necesitado una desviación del lenguaje, abrir una grieta para generar otra forma de sentido, se construye una poética fundada sobre deshechos.

La existencia de la comida basura puede ser vista como un elemento anecdótico o una consecuencia más o menos atroz del sistema neoliberal, pero también puede leerse como un *punctum*, una herida interior que te conecta con una versión de ti misma en penumbra, una cueva en el bosque de la periferia de la ciudad donde, entre los escombros de la urbanización a medio construir, se pueda experimentar algo que tenga que ver de alguna manera con la poesía. Esta experiencia no viene de lo sublime en el arte, o de los valores cívicos de hermandad o del logos, parece venir de un gesto autodestructivo, una aporía. Y esta imposibilidad, esta irresolubilidad, es lo que hace aparecer algo inesperado, un cierto tipo de belleza.