

ÍNDICE

Introducción	9
Tramas	11
Preguntas	18
Respuestas	26

PRIMERA PARTE FORMAS MÚLTIPLES DE CONTAR LA VIDA

- I. Comer o no comer ¿esa es la cuestión?: otras miradas en torno a los trastornos alimentarios 37
 - Una mirada distinta, pero no distante 39
 - La cultura: una china en el zapato 52
- II. *Cerveza de día, copa de noche:*
 - Una etnografía de la publicidad 67
 - Los anuncios publicitarios: entre la práctica y el discurso 68
 - La evolución del consumo de cerveza en España 77
 - La discursividad en la publicidad de cerveza 84

SEGUNDA PARTE ALIMENTACIÓN, TRABAJO Y GÉNERO

- III. De nutridoras, cocineras y otras tareas domésticas 107
 - Alimentación, cultura y género 108

Uso social del tiempo, trabajos alimentarios
y participación 115

- IV. Vendiendo platillos, comprando en abarrotes:
cambios y continuidades alimentarias en Oaxaca 129
Entre la globalización y los particularismos
alimentarios 131
Estrategias de consumo en contextos de inseguridad
alimentaria 138
Comprando y vendiendo comidas 143

TERCERA PARTE
ENTRE LA LIPOFOBIA Y LA OBESOGENIA

- V. La emergencia de las sociedades obesogénicas
o de la obesidad como problema social 159
Qué comer, cuánto pesar: la normativización dietética
y corporal 161
Comer, engordar, enfermar: el diagnóstico 164
Controlar el peso, seguir la dieta, moverse más:
las medidas 169
De nuevo, una concepción limitada de la cultura
y la alimentación: la discusión 177
- VI. No engordarás: representaciones y experiencias *sobre*
y desde la obesidad 189
La lipofobia y la medicalización de la gordura 191
¿Es la obesidad una enfermedad? 194
Representaciones y prácticas biomédicas en torno
a la obesidad 200
Si la obesidad es una enfermedad, ¿entonces
yo estoy enfermo? 207
Discusión 213

CUARTA PARTE
HAMBRES QUE VIENEN (¿Y SE QUEDAN?)

- VII. El hambre en el mundo 221
El hambre: de centros y periferias 222
Estimaciones, cifras y modelos 224
Teorías sobre el hambre 232
- VIII. Comer en tiempos de «crisis»: (in)seguridad
alimentaria en la era de la *abundancia* 253
El sistema agroalimentario global: cuestionando algunos
límites 254
La inseguridad alimentaria en las sociedades
de la abundancia: efectos de una crisis anunciada 258
Discusión 263

INTRODUCCIÓN

Hay diferentes maneras de escribir un libro. Yo he escogido, dentro de la flexibilidad que permite este tipo de ejercicio, una opción nada original en la forma y no sé si algo más en el fondo. Con la compilación de textos que es en esencia esta obra, pretendo reflexionar sobre algunas preocupaciones de la disciplina antropológica a la vez que sobre mi condición de estudiosa de la alimentación. Evitaré convertir este trabajo en un género de memoria biográfica, aunque me sienta, cada vez más, atraída por la autoetnografía. Me parece, sin embargo, que la posibilidad de hacer periódicamente un esfuerzo de revisión sobre la propia producción confiere sentido a mi trabajo.

Reconozco que yo, como la disciplina, me he ido interesando por ciertos fenómenos coincidiendo con la evolución de las circunstancias sociopolíticas y económicas y con la dedicación de la antropología a los nuevos —y viejos— problemas sociales, a esa fuente inagotable de tramas que vertebran el mundo contemporáneo. Influida y motivada por quienes me iniciaron en esta andadura hace ya mucho tiempo, y por aquellos compañeros y compañeras que me han acompañado más recientemente, me he dedicado a estudiar los asuntos que me rodean, es decir, cuestiones generadas por una sociedad plenamente dominada por el sector industrial y de servicios. Mis primeras investigaciones tuvieron que ver con fenómenos —aparentemente marginales— como la institucionalización de la vejez o el asociacionismo reivindicativo en suburbios urbanos. No tenían nada de exótico, ni de realidades acotadas o aisladas, aunque territorialmente o socialmente pudieran entonces parecerlo. Como

tampoco lo tiene la alimentación, a la que me he dedicado durante los últimos veinte años precisamente por su cotidianidad y trascendencia. Las dimensiones física, psicológica y social de los humanos aparecen estrechamente vinculadas y recíprocamente implicadas en las prácticas alimentarias: si bien su entidad biológica es producto de la naturaleza y está condicionada por exigencias orgánicas, su entidad espiritual, dotada de pensamiento y razón, es capaz de trascender las leyes naturales, particularmente cuando interactúa con otros congéneres dentro de sistemas organizados. Aceptar esta premisa no supone adoptar una concepción dualista entre lo innato y lo adquirido, la fisiología o el imaginario o entre lo material y lo cultural, sino todo lo contrario: la alimentación humana constituye un terreno excepcional para el análisis relacional de dicha dualidad.

Si bien esta obra reitera, una vez más, la pertinencia de abordar la alimentación en tanto hecho multidimensional, he optado aquí por profundizar en su centralidad cultural. La amplia gama de productos que son consumidos como alimentos, las formas de obtenerlos, conservarlos o servirlos y las situaciones en los que se consideran oportunos unos u otros según las distintas culturas es extraordinaria, ya que dependen de un sinfín de condicionantes materiales y simbólicos. De hecho, somos la única especie del planeta que transforma alimentos crudos en platos cocinados, que aplica normas estrictas sobre lo que come y prepara y establece dónde y con quién lo consume. La cocina es una forma de mediación humana o, como decía Lévi-Strauss (1964), el acto de transformación mediante el cual comienza la cultura constituyendo, en sí misma, un elemento vertebrador por excelencia de la vida social (Pollan, 2014).

La existencia de maneras de comer tan dispares en todo el mundo, cuyas tramas de significación se generan en culturas —o urdimbres según Geertz (1994)— esencialmente heterogéneas y cambiantes, obliga a la reflexión. Una vez reconocida y valorada la importancia biológica de alimentarse, aquello que determina el acceso, la disponibilidad, las opciones y, en definitiva, el consumo de alimentos depende de las diversas formas de organización socioeconómica que a lo largo del tiempo y del espacio han establecido los grupos humanos a fin de resolver los requerimientos alimentarios. Como señalara hace tiempo (Gracia, 2002),

comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer, llenamos la cesta de la compra de los productos que nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas. Por eso en el título de esta obra he preferido darle la vuelta al famoso aforismo del filósofo alemán Feuerbach, «el hombre es lo que come», y afirmar que *comemos lo que somos*, asumiendo con ello que el entramado complejo de las relaciones sociales condiciona particularmente las prácticas alimentarias.

Tramas

«Mamá, ¿qué harás hoy para comer?» Ana responde a su hija: «*espaguetis a la boloñesa, nuggets con patatas fritas y natillas, ¿te gustan, verdad? Sí, me encantan*», responde Julia, de quince años «*pero todo engorda y estoy a dieta, hazme otra cosa*».

En menos de tres líneas, este diálogo entre madre e hija sobre una comida cualquiera en un día cualquiera condensa formas de reciprocidad, convención e interés pero, lo que es más importante, pone en marcha el apasionante juego de las relaciones sociales. Como antropóloga me interesan, principalmente, los procesos que intervienen en nombrar y usar las cosas, en tanto que las palabras (los nombres) y los objetos (las cosas) dan cuenta, de forma articulada, de la parte simbólica y material de cualquier actividad humana. Entiendo que la antropología puede ser una ciencia de las ideas y de las cosas, en modo inverso al que planteara Lucien Febvre (1975) en *Combates por la historia* cuando reivindicaba que la historia era la ciencia del hombre y del pasado humano, no de los conceptos y los objetos. El lenguaje no es neutral y los artefactos que fabricamos o usamos tampoco. Los objetos, según García Canclini (1995), tienen un vida compleja, y su uso, apropiación y nominación también. Con los espaguetis con salsa de tomate y carne («a la boloñesa») y el pollo rebozado convertido en *nuggets*, Ana elabora un plato cuyo consumo es familiar y, a la vez, satisface los gustos de su hija adolescente.

El consumo sirve para pensar acerca de nosotros mismos. Esta actividad no responde exclusivamente al significado comúnmente atribuido en las sociedades capitalistas, que lo entiende sobre todo como un espacio de negocio o trato, sino que es también un lugar de relaciones sociales, de intercambio cultural, de trabajo, de producción y reproducción social. Consumir comida también requiere actividad y relación. En una fase las cosas pueden ser solo candidatas a mercancías, en otras serlo plenamente, y otras fases ser meros objetos estéticos o patrimoniales: la taza de *Starbucks* (vacía) que decora una estantería del salón, la receta de lentejas con chorizo que inmortaliza las legumbres en una guía gastronómica o los restos de comida de un banquete nupcial convertidos en abono orgánico sin haber sido probados. Los nombres tienen capacidad de revelarnos esa biografía cambiante de las cosas y los mensajes que las acompañan. Ante ellas, podemos actuar como meros consumidores de cosas, pero a través de su uso también podemos ser consumidores de emociones según cómo actúen las múltiples potencialidades de los objetos.

Los objetos alimentarios constituyen para mí un espacio de estudio original y provocativo porque revelan el valor de las palabras y las cosas: la comida que Ana prepara y ofrece a Julia incluye artefactos, trabajo, tiempo, cuidados, afectos...; su rechazo habla de individualidades, renuncias y preocupaciones encarnadas. Ana propone a Julia, además de un menú apetecible, una comida «abundante» en número de platos, calorías y tecnología. Son tres platos, todos ellos procesados industrialmente, que sintetizan una forma concreta de preparar la comida y comer —de forma rápida— plenamente integrada en los tiempos que vivimos: comprados por poco dinero en el mismo supermercado, los ingredientes se preparan y sirven en menos de quince minutos. Las cocinas domésticas se han transformado tanto como cualquier otra actividad económica y social al compás de las innovaciones tecnológicas. Los productos que llegan a la mesa de Ana y Julia incluyen numerosas operaciones industriales tratando de incorporar una parte importante de las tareas que con anterioridad eran resueltas en la casa por las mujeres. Este trabajo Ana lo dedica ahora a su empleo, por el que cobra un salario más bien bajo que le permite, además de sustentar a su familia, comprar en el mercado ciertos alimentos-

servicios que le ahorran el tiempo y esfuerzo que no tiene o no quiere gastar en la cocina.

Este corto diálogo expresa, por otro lado, una obligación: la madre compra, prepara y sirve a su hija la comida que le gusta o prefiere, cumpliendo así con su rol de nutridora, cuidadora y cocinera. Pero también expresa un desafío y una incomodidad. Las abundantes calorías que Julia calcula en un par de segundos antes de responder a su madre y pedirle que cambie el menú (o, mejor, exigirle) revelan la disyuntiva del quiero y no puedo, o lo que es lo mismo, del tener que optar menos por satisfacer los gustos personales y más por seguir las conveniencias. La adolescente rechaza una comida que le encanta porque, en parte, no quiere engordar. Se trata de mujer más entre un millón, que ha hecho del régimen no ya una acción temporal (el tiempo necesario para perder los kilos sobrantes) sino un estado, un modo de vivir: un «estar a dieta» o «seguir una dieta» que la acompañará a lo largo de toda su vida, no siempre cómodamente, unas veces en forma de pensamiento y otras de práctica. Cuando llegue la hora de aprovisionar la despensa, preparar la comida y consumirla, madre e hija estarán pensando y actuando en función de esa premisa: cocinar ligero, no ganar o, mejor, perder peso, estar sana...

En la era del consumismo, para la mayoría de la gente constituye un sacrificio enorme negarse a comer, e incluso comer menos. En la calle, un anuncio en cada esquina nos recuerda lo exquisitas, apetecibles o saludables que son todas las comidas y bebidas. Por eso, es lógica la renuncia de Julia. No es más que la consecuencia de vivir en una sociedad que dispone de una oferta sin precedentes de vituallas de todo tipo y que incita a consumir cualquiera cosa, en cualquier sitio y a cualquier hora, sin límites, a la par que pronostica todos los peligros para el cuerpo y la mente si lo hacemos. El sistema neocapitalista alienta su preocupación, por un lado, tentando a Julia con el «mal» (la comida *fast-food* ofrecida por su madre constituye su epítome) al mismo tiempo que le propone el «remedio» (el *dieting*, una manera entre otras muchas de controlar el peso corporal). El afán por parte de las industrias alimentarias, farmacéuticas o cosméticas de producir infinitos artefactos para alimentar y cuidar el cuerpo se enfrenta, casi hipócritamente, con los requerimientos de una biomedicina que actúa como una especie de dirigente moral en términos

gramscianos, rebosante de discursos puritano-higienistas empeñados en inculcar a toda la ciudadanía un tipo de estilo de vida saludable, reducible a la dieta equilibrada y al ejercicio regular. Esos discursos legitimados por el conocimiento científico son utilizados por el mercado para naturalizar la vigilancia social e individual sobre la propia alimentación y el peso corporal. Es así como la mercantilización de artefactos y servicios alimentarios confluye con otros procesos tanto o más constrictivos como la medicalización de la alimentación y del cuerpo. Junto a ellos, el individualismo impregna las prioridades en relación al tipo de necesidades o deseos que la gente tiene y crea, alentando el *marketing* del cuidado de sí mismo (*self-care*) que, con tanto éxito, han sabido instaurar las teorías neoliberales.

Mediante la comida, Julia encarna la vieja dialéctica entre el bien y el mal, entre el quiero pero no debo. Cree que decide por sí misma porque ha elegido (o preferido) un menú y no otro. En cierta manera así es. Su cuerpo y aquello que en él introduce son objetos que le sirven para pensar y para ser como ella quiere ser y sentirse. El cuerpo que importuna a Julia por sus aparentes excesivas formas, quilos y grasas, además de ser una entidad biológica y material, conforma un lugar donde un sujeto «es» en función de prácticas socioculturales convenidas (Csordas, 1994). «Seguir una dieta» constituye una experiencia incorporada emblemáticamente por Julia para entender su participación activa en el mundo que le ha tocado vivir dada la multiplicidad de sentidos culturales que se han ido asociando al comer (conformidad, responsabilidad, control...).

A través de narrativas como las de Ana y Julia, he intentado averiguar cómo la gente vive su particular relación con la comida, y me he dado cuenta de que los individuos y los grupos no son ni totalmente poderosos ni están totalmente desposeídos. Como señala Lupton (1994), las formas de poder dependen del contexto histórico y sociocultural en el que ellos están posicionados como sujetos. El ofrecimiento y rechazo que protagonizan esta madre e hija forman parte de relaciones filiales en una sociedad industrializada, en las que unos cuidan y dan y otros reciben e imponen, y viceversa. En este punto del relato, Ana y Julia llevan dos años aventurándose en el juego de las dietas y actúan según su papel. Los sujetos somos seres reflexivos y no solemos hacer las cosas simplemente porque sí. Más allá de las explicaciones basadas en el vínculo afectivo madre/hija y

cómo la comida sirve para expresar las dialécticas intergeneracionales, en este episodio Ana quiere resolver rápidamente una comida que guste a su hija, mientras que Julia prefiere continuar con la dieta que la mantenga en su peso porque el espejo, la balanza del médico y ella misma se han convencido de que tiene (padece) *sobrepeso*, ese concepto que según la nosología biomédica extrae hoy a los sujetos de la normalidad ponderal y los encamina hacia la enfermedad.

Se trata de historias que hablan de encuentros y desencuentros: en su relato Julia expresa más adelante remordimientos por el desencanto que causa en su madre estas negativas; por su parte, Ana cuenta con pesar el pulso que con mucha frecuencia le echa su hija. En esta ocasión, la adolescente no se rinde al *fast-food*, pero sí encarna un aparente sinsentido: negarse al placer en la era del hedonismo. Ahora bien, me pregunto si se trata realmente de un sinsentido. Julia no está renunciando necesariamente al placer; sino solo a una de sus formas más convencionales. Cuenta que disfruta cuando sus pantalones de la talla 42 dejan de apretarle los muslos y las caderas que se han ensanchado fastidiosamente coincidiendo con la menarquia; también cuando es capaz de negarse a comer su plato preferido sencillamente porque le gusta retarse a sí misma de vez en cuando y a su madre cuando se pone pesada con la comida. Ana, por su parte, sabe que la pérdida de peso de Julia no ha sido algo por lo que debería preocuparse demasiado porque precisamente el problema de su hija es ese: «*por poco que come, gana peso o no lo pierde, pero nunca ha sido muy delgada*». Por dicha razón, se extraña cuando el médico que había puesto a régimen a su hija dos años antes la deriva a la consulta psiquiátrica bajo la sospecha de padecer «*alguna forma de anorexia*». Este diagnóstico sí que preocupó profundamente a Ana, ya que ella era quien velaba por la salud de su hija y no había advertido ningún síntoma.

La respuesta de Julia evidencia que todas las personas tienen una cierta capacidad para crear una distancia reflexiva respecto a las experiencias vividas e imaginarios incorporados, permitiendo así la reinterpretación, la reconstrucción o la transformación de las prácticas que son más continuas con el yo, y a la vez reproducen, mantienen o transforman los discursos dominantes sobre el cuerpo. Bajo esta concepción, el cuerpo de Julia deja de ser visto como algo simplemente influido y conformado por acontecimientos sociales externos —el mercado, la consulta, la familia— para ser observado también como

sujeto en la acción cultural. El dominio sobre la comida que ejercen muchas mujeres constituye un medio para construir su subjetividad, pudiendo encontrar placer y reafirmación a través de esta experiencia, como también privación. Ana trata de convencer a su hija de que, a pesar de la alarma creada del médico, no está gorda y de que por un día que coma «peor» no le va a pasar nada. Intenta relativizar así las normas ponderales y nutricionales por aquello de que una «golondrina no hace verano» y romper la rutina dietética de escasos alicientes en la que se ha convertido la alimentación familiar.

Todas estas prácticas manifiestan, en cualquier caso, que los alimentos y sus significados tienen una ambivalencia profunda, ya que tanto son reconfortantes y fuente de enorme satisfacción como de intensa incomodidad o padecimiento. La adolescente entiende que los *nuggets* son «malos para comer» en los términos que Harris (1985) explica las preferencias alimentarias (en este caso, por razones nutricionales) y eso anima su rechazo. Sin embargo, Julia pasa todo el día pensando en el pollo rebozado y las patatas fritas que no se comió: en su olor, textura, sabor... Solo imaginando las grasas de los fritos que deja de ingerir encuentra consuelo. Es evidente que para determinadas personas comer mucho o dejar de hacerlo puede convertirse, en función de experiencias más o menos complejas, en algo doloroso e incluso desagradable o, por el contrario, en una forma de medir las propias fuerzas y capacidades respondiendo, a través de los usos dados a la comida y al cuerpo, a las estructuras materiales y simbólicas que la cultura origina.

A pesar de construir espacios de emancipación y contestación, la férrea voluntad de Julia por seguir con su dieta frente a la tentación de saltársela o el deseo de Ana por cocinar a diario saludablemente ejemplifican las formas de biopoder ejercidas por algunos saberes (Foucault, 1992). La influencia de la biomedicina o la nutrición es pluridireccional y, en este caso, se ejerce a través de una organización reticular cuyo objetivo es normativizar y disciplinar los cuerpos a través de las prácticas alimentarias. Julia ha aprendido a autovigilarse y a autocorregirse en la dirección que la ciencia, el mercado y la sociedad quieren.

Ahora bien, los profesionales sanitarios y los pacientes y sus familias no son los únicos actores de esta historia. Junto a médicos y enfermeras, también las amigas de Julia celebran su pérdida

de peso cuando se enteran de que ya gasta la misma talla que la mayoría de ellas, mientras que el profesor de gimnasia la anima a seguir practicando deporte entusiastamente para «no volver a estar gordita». No obstante, el pediatra es el primero en considerar alarmante la gordura de Julia. La curva de crecimiento indica al sanitario que la relación talla/peso ha abandonado la línea del normopeso, que sitúa el IMC en 26,3. No pregunta a Ana por su estilo de vida en un sentido pleno (actividades, horarios, condicionamientos socioeconómicos), pero sí decide corregir la relación de los parámetros antropométricos poniendo a régimen a la niña. Le prohíbe las golosinas que él supone que come, así como las pizzas, la bollería y los fritos que pudieran formar parte de su alimentación cotidiana, y le fija cantidades de alimentos y formas concretas de cocinarlos prescribiéndole las cinco verduras/frutas al día y 30 minutos de ejercicio regular.

La incipiente gordura de Julia la sitúa en la antesala de la enfermedad aunque la niña tenga una excelente salud: «si entra en la obesidad, nadie la sacará de ahí, los niños obesos son adultos obesos, usted misma». Así recrimina el médico a Ana la gordura de su hija. Ella aparece como la principal responsable de que Julia coma, supuestamente, en exceso y no practique actividad física alguna. De poco le sirve explicarle que su hija va de casa a la escuela y viceversa cuatro veces al día, recorriendo a pie un quilómetro cada vez y que, en realidad, es de muy poco comer. Sin embargo, todos estos estímulos anti-obesidad urdidos en su entorno acaban cuando un tiempo después un cuestionario validado para la detección precoz de los trastornos alimentarios, que pasa en clase la psicopedagoga del instituto, hace saltar las alarmas entre sus educadores. Ante la sospecha de estar frente a un posible caso de *anorexia nerviosa*, avisan a Ana, al pediatra y a la psicóloga del centro de atención primaria, quienes a su vez la derivan al especialista de salud mental. Tras recibir ayuda psiquiátrica y psicológica a lo largo de un año, Julia obtiene el alta por presentar «una mejora sintomática rápida en el reequilibrio psicossocial». Su historia clínica de paciente con «trastorno alimentario no especificado» se archiva pronto porque sus ciclos menstruales son siempre regulares, apenas tarda en restaurar su peso dentro de los límites considerados normales y está dispuesta a seguir hábitos alimentarios adecuados.

Estas historias evidencian otro aspecto primordial para la interpretación de la vida de los otros, y es que no hay una verdad única de la experiencia. Julia da cuenta de las diversas razones que la llevan a ayunar parcialmente. Que haya mujeres que intentan limitar cotidianamente la comida no significa que sean simples víctimas pasivas de una sociedad patriarcal que las fuerza al ayuno para ser más apetecibles a los hombres. Julia insiste mucho en este punto, porque para ella este motivo no explica significativamente sus prácticas alimentarias. Muchas mujeres solo quieren estar contentas consigo mismas y ser reconocidas por los/las demás en la forma en que han aprendido a ser aceptables. Julia solo desea estar dentro de la normalidad y no llamar la atención de ninguna forma: *«Ni por demasiado lista, guapa o gorda»*. Todo forma parte del mismo *pack* de las convenciones sociales. No se siente una simple marioneta reproduciendo estereotipos de género al compás de los discursos hegemónicos. Ciertamente, ella interactúa con los reclamos de todos esos agentes e industrias que la señalan en la buena y mala dirección, pero interpretando los mensajes y respondiendo de manera particular. No ha dejado de comer para estar más delgada, o solo en parte por eso. Julia cuenta que pierde el apetito coincidiendo con la separación de sus padres. Su progenitor se había marchado de casa de un día para otro, sin despedirse de ella: *«la tristeza de pensar que no iba a volver a verle más me impedía comer»*. Esa desgana afectiva coincide azarosamente con los consejos de la enfermera de pediatría, quien la había puesto a dieta unos meses atrás animándola a comer menos. Lo único que hace es gestionar los dos procesos de la forma que mejor le conviene: los menús de madre, más ligeros a partir de entonces, encajan con sus pocas ganas de comer y sus efectos, la pérdida de algunos kilos, le hacen sentirse mejor: *«no hay mal que por bien no venga, perdí peso y, mientras yo esperaba que mi padre apareciera por la puerta de casa, todo el mundo alababa mi voluntad y mi apariencia más delgada»*.

Preguntas

Mi interés por estudiar la relación entre alimentación, género y salud, y en particular los procesos por los cuales algunas prácticas alimentarias y corporales se problematizan en función de cuándo y quiénes las protagonizan o a las juzgan, me han llevado a preguntar-

me por el poder que adquieren las disciplinas que definen las causas de las cosas y nombran las enfermedades y los enfermos, y prescriben artefactos o formas de vida para su remedio. Mi incomodidad por usar el concepto de «anoréxica» u «obeso» cuando he escrito sobre las experiencias de personas diagnosticadas como tales no se debe tanto al significado que socialmente se ha ido atribuyendo a ciertos estados corporales (delgadez o gordura), variables según la época y contexto, como a la necesidad de mantener la distancia con respecto a saberes y prácticas que, convertidos en hegemónicos, deciden establecer con todas sus consecuencias qué es o no enfermedad y qué la causa. Especialmente cuando están convencidos de que la cultura juega un papel condicionante, si no determinante.

Observar el poder que ejercen en la vida cotidiana de la gente algunos conocimientos me hace pensar en la mirada que construye cada disciplina cuando se aproxima a los objetos de su interés. De ahí mis habituales entrecomillados cuando uso palabras que explican algunas cosas. Cuando al referirme a los denominados «trastornos de la conducta alimentaria» (TCA) utilizo las comillas, lo hago por una mezcla de curiosidad y prudencia. No se trata de una muletilla lingüística, sino de una medida de protección que me permite mantener cierta distancia respecto de lo que dicen los expertos de las palabras y las cosas, en este caso acerca de las enfermedades y su atención (síntomas, diagnósticos, tratamientos, pacientes) y lo que manifiestan quienes, directa o indirectamente, están implicados en todo ese proceso. Durante el tiempo que a Julia la etiquetan de anoréxica, ella se siente como tal, aunque luego le den el alta clínica porque la inespecificidad de sus síntomas la alejan de los criterios diagnósticos más característicos.

No es imparcial usar la etiqueta de TCA, una clasificación psiquiátrica. He optado por utilizarla expresamente para destacar y no dejar silenciadas, en la medida de lo posible, la imposición de diagnósticos que tienen efectos reales sobre la población. Ello no significa que asuma las nosologías psiquiátricas como entidades neutrales y, por lo tanto, como independientes del contexto histórico-cultural en las que se producen, sino todo lo contrario. Por ejemplo, en mi interés por entender la lógica subyacente de prácticas alimentarias en apariencia extremas, me he preguntado si la *anorexia nerviosa* es una etiqueta diagnóstica definida principalmente por la pérdida

del apetito y, si como han reconocido muchos especialistas no es exactamente así, por qué se sigue empleando esta palabra para dar nombre a un padecimiento mental (y también físico). Cuando nombramos las cosas, las estamos construyendo. La biomedicina desde hace siglos se ha esforzado por caracterizar clínicamente el signo «dejar de comer» o «no tener hambre» aunque ha tenido, y de hecho tiene, dificultades para sentirse cómoda con su uso. Según numerosos psiquiatras (DiNicola, 1990), es un concepto poco preciso para definir el conjunto de signos y síntomas que definen la *anorexia nerviosa* tanto porque la pérdida del apetito acompaña a otras dolencias que nada tienen que ver con esta, como porque muchas de las pacientes diagnosticadas nunca lo han perdido, al contrario, algunas dicen pasar un hambre atroz. Dejar de comer «voluntariamente» puede formar parte de un proceso más complejo que trasciende al mero hecho de querer perder peso.

Si bien es cierto que en las sociedades industrializadas la movilidad y la promoción social de las mujeres suelen pasar por el tamiz de la apariencia física y la exigencia de la delgadez corporal, «tener buen tipo», hay que ir más allá para comprender el origen del sufrimiento o del placer expresados a través del comer o el no comer. Existen una serie de fenómenos que afectan directamente el proceso de socialización y de autonomía personal que pueden devenir más o menos problemáticos y manifestarse a través de las prácticas alimentarias y corporales si así se ha asimilado y si así se hace viable. No se debe obviar la parte aprendida de estos comportamientos a través de los iguales, familiares u otros agentes socializadores y de que existe un continuum entre las conductas normales y no-normales. Dados los particulares vínculos que las mujeres mantienen con la comida —nutritoras, abastecedoras, cuidadoras, prescriptoras, consumidoras...—, esta ha servido como medio para expresar relaciones y emociones de índole diversa, algunas estimulantes y otras conflictivas. Numerosas pacientes diagnosticadas de trastornos alimentarios, como Julia, no citan en sus narrativas como causa primera o desencadenante de la restricción o del consumo indiscriminado el miedo a engordar o el querer ser delgada, sino otros acontecimientos cruciales en su experiencia vital, tales como los cambios rápidos de la estructura familiar (el divorcio de Ana), el duelo que le causa la ausencia de su padre o la vergüenza de tener que comer distinto a

todos los demás. Estos acontecimientos también están imbricados estrechamente con el entorno y no deben ser desconsiderados frente a otros apremios que, por su relevancia, persistencia o alcance, se presentan con más fuerza explicativa.

Esa mezcla de prudencia y curiosidad me ha acercado, del mismo modo, al estudio sociocultural de la obesidad. Se trata de la palabra utilizada por la biomedicina para atribuir dimensiones patológicas, en este caso al signo clínico de la gordura, conviniendo que a partir de un determinado parámetro antropométrico (IMC 30) esta se convierte en enfermedad. Sobre ello me he preguntado a qué se debe el cambio interpretativo que, en apenas un par de décadas, ha dejado de concebirla como un signo de salud o de incomodo estético para transformarla en un factor de riesgo para la salud y más recientemente en una afección de dimensiones epidémicas. ¿Por qué se ha producido este cambio de forma tan rápida y unánime, y en base a qué conocimientos? Precisamente en la era de las evidencias científicas, hay pocas certezas sobre el origen de la obesidad, más allá de considerarla una acumulación excesiva de grasa debido al desequilibrio entre calorías ingeridas y gastadas que puede tener efectos negativos en la salud. Hoy los especialistas discuten sobre qué es más o menos problemático en relación con la obesidad, si la cultura, la biología o la personalidad, sin ponerse demasiado de acuerdo.

Una constatación interesante es que cuando las enfermedades se reconocen como biopsicosociales, y las causas físicas y psicológicas solo alcanzan a explicar una pequeña parte de su origen y evolución, el papel jugado por la cultura adquiere una mayor atención. Entonces se tiende a generalizar acerca de lo inadecuados que son algunos fenómenos socioeconómicos (urbanización, mecanización, inseguridad) y de lo mal que se portan los ciudadanos de las sociedades industrializadas (sedentarios y hedonistas). Como si estas circunstancias hubieran sido urdidas por los sujetos deliberadamente y afectaran a todo el mundo del mismo modo ¿Se ha detenido alguien a pensar, por ejemplo, por qué se ha simplificado y reducido el problema de la obesidad al eje dieta vs. ejercicio físico? ¿Alguien ha reflexionado sobre los intereses pecuniarios que hay detrás de los cientos de mensajes antiobesidad emitidos desde diferentes instancias —mercado, ciencia, cultura— recriminando a las personas la inadecuación de

sus conductas sin considerar las dimensiones estructurales de este fenómeno? ¿Hasta qué punto las autoridades sanitarias, al declarar la guerra a la obesidad, están contribuyendo a estigmatizar aún más a la gordura y a los gordos? Ante estas y otras preguntas conviene profundizar en las lógicas —económicas, políticas y sanitarias— que sustentan hoy prácticas alimentarias en apariencia paradójicas y relativizar el carácter anómalo o patológico atribuido en las sociedades industrializadas al comer mucho, poco o nada.

Aunque en los textos que he escrito en los últimos años he tratado de ser cuidadosa con las palabras con que nombro las cosas y estudio los procesos sé, sin embargo, que en ese ejercicio no soy imparcial. El breve diálogo entre madre e hija no es más que un fragmento de una entrevista en profundidad de las cientos que guardo celosamente en mi computadora y que replico en los espacios virtuales que ahora ofrecen las nuevas tecnologías para no perderlas. Se trata de una forma de contar la vida y registrarla, entre varias. Supongo que en ese ejercicio he escuchado más unas voces que otras, del mismo modo que he optado por desentrañar más unos procesos y no otros. Me recreo en las historias de Julia y Ana, pero sin desatender los relatos de los expertos y los educadores con los que ellas interactúan.

Esta consciencia de parcialidad con la que trabajo supone una cierta ventaja respecto al estudioso que se cree que lo que cuenta es la «verdad» simplemente porque su conocimiento científico le avala. Yo soy parcial por múltiples motivos, pero el más relevante tiene que ver con mi particular manera —compartida con otros muchos antropólogos— de aproximarme al estudio de las palabras y las cosas. Interesada cada vez más por los discursos y las experiencias incorporadas en los significados que construimos *mediante y a través de la comida* —cómo vivimos o interpretamos el mundo y llevamos a los otros nuestra conformidad o resistencia preparando, manipulando, compartiendo o rechazando los alimentos—, me interesa indagar en las relaciones de poder inherentes en la producción, distribución y consumo alimentario, entendiendo el poder como una propiedad no solo represiva que tienen instituciones, empresas o estados para imponer sus intereses, sino como una propiedad que recorre y penetra todas las dimensiones de la vida social y subjetiva. Aceptar eso no significa negar que existan grupos más privilegiados que otros, social y económicamente, sino todo lo contrario.

He tratado de mostrar que lo «verdadero» debe ser considerado desde las miradas que los otros tienen y ofrecen de las cosas y también como producto de las relaciones de poder. Como tal, lo verdadero no es un nunca indefinido, sino que siempre actúa en interés de algo o de alguien. Todos los conocimientos, incluido el antropológico, son inevitablemente producto de relaciones sociales y están sujetos a cambios antes que ser estables o fijos. Lo que se debe hacer es remarcar su especificidad histórica y cultural. El conocimiento, como señalaran Berger y Luckman (1972) no deber ser entendido como universal o realidad independiente, sino como participante en la construcción de la realidad y el conocimiento antropológico es uno más, entre otros.

Las mismas cosas con los mismos nombres pueden ser estudiadas desde distintas disciplinas, cada una con su cuerpo teórico y sus herramientas. Desde el siglo XIX, el conocimiento científico se ha ido fragmentando en saberes cada vez más especializados. Sin embargo, no todos ocupan la misma posición, ni tienen el mismo reconocimiento. La legitimidad adquirida por algunas disciplinas en la interpretación de los hechos que atraviesan la vida humana, las ha convertido en hegemónicas frente a otras. Esto ha sucedido entre las ciencias biomédicas y las sociales en relación con el estudio de la alimentación. Por eso los nombres con los que definimos los fenómenos o los procesos tampoco son neutrales. Por ejemplo, *nutrir* y *nutrición* han eclipsado o fagocitado *alimentar* y *alimentación*, convirtiéndolas en sinónimos y no por una simple cuestión de preferencias terminológicas. A pesar de que *alimentación* y *nutrición*, *alimento* y *nutriente* tienden a utilizarse indistintamente, *alimentar* no significa lo mismo que *nutrir* (De Garine, 1996). La nutrición está determinada por las formas de alimentarse, muy diferentes según el entorno y las condiciones de vida de las personas. Sin embargo, en el lenguaje cotidiano, el significado dado al término nutrición ha absorbido el de alimentación, utilizándose indistintamente o incluso subsumiéndolo, pareciendo así que las formas de alimentarse deben acomodarse a las necesidades o requerimientos nutricionales. Esta jerarquización de las palabras, en el sentido de que un significado deviene más o menos relevante para la vida de los sujetos, no es ingenuo o espontáneo. Responde a la posición disciplinar que adquieren unos saberes basados en modelos etiológicos, empiristas y positivistas frente a los otros que lo son menos, o no lo son.

Tener en cuenta esta consideración es crucial para comprender por qué las disciplinas han abordado de modo tan distinto un mismo hecho. Las formas de acercarse de unas ciencias y otras al estudio de la alimentación (miradas) son las que definen el tipo de conocimiento adquirido (marcos teóricos, formas de interrogarse, modos de observar y recoger los datos...) y las consecuencias de éste. Pero no hay nada más simple, e inoportuno, que disociar científicamente fenómenos que transitan asociados. La comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica o exclusivamente social ni tampoco una mera sucesión de platos sujetos a estrictas normas de preparación y consumo. Es algo más que una colección de nutrientes elegida de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética. Para la biomedicina o la nutrición, lo más relevante es conocer los efectos que los hidratos de carbono, lípidos y próticos tienen en el organismo y la salud humana y establecer, en base a este conocimiento, dietas saludables. Para la antropología, lo más relevante es saber cómo, por qué y para qué usamos los alimentos, y con qué consecuencias materiales y simbólicas para las personas y grupos. Por lo tanto, es evidente que hay puntos de interés común. El problema surge cuando se priorizan unos, desconsiderando otros. Cuando se ha querido normativizar las maneras de comer solo pensando en la adecuación nutricional, la antropología ha mostrado que el consumo alimentario no está determinado de modo exclusivo por la preocupación de las personas por su salud ni siquiera por la ausencia/presencia de enfermedad. Las prácticas alimentarias no son fruto de hábitos en el sentido de repetición mecánica de actos individuales, sino del *habitus* (Bourdieu, 1988) y, por tanto, de la posición que las personas tienen en la estructura social, la cual influye en sus maneras de percibir el mundo y actuar en él. En consecuencia, no deben interpretarse únicamente como la suma de acciones, más o menos semejantes, recurrentes o regulares, emprendidas por sujetos aislados, sino como consecuencia de múltiples lógicas culturales construidas colectivamente.

Una parte de los programas alimentarios en educación y promoción de la salud o en salud comunitaria se estructuran sobre esta idea reduccionista de la alimentación, así como de los estilos de vida, entendidos no como prácticas originadas por las condiciones materiales e ideológicas de existencia de los sujetos

(Menéndez 1998), sino como comportamientos elegidos (comer mucho, moverse poco) a partir de los cuales los individuos ponen en peligro su salud. Según las acciones que vertebran las políticas preventivas en alimentación, aquello que condiciona los estilos de vida son los factores ambientales y los conductuales, los cuales se entienden como agentes específicos causantes de enfermedad y de muerte. Y aunque el enfoque ecológico de la salud está presente en estas políticas planteando que los estilos de vida se aborden integralmente, acaban siendo afrontados mediante propuestas dirigidas a las personas. Al considerarse que los comportamientos dependen principalmente de la propia voluntad, las personas solo tienen que tomar conciencia de los peligros potenciales que conllevan y cambiarlos. Se trata, simplemente, de favorecer que los sujetos incorporen hábitos alimentarios y de actividad física adecuados. Para potenciarlos, se pone el acento en la educación nutricional como medio para minimizar el riesgo.

Bajo este razonamiento, la evolución de la curva de crecimiento de Julia se encuadra perfectamente en un diagnóstico preventivo (el *sobrepeso*), aunque su estado corporal no es en sí mismo patológico. De hecho, el sobrepeso describe aquel exceso de quilos que no llega a considerarse obesidad y por lo tanto que no es una enfermedad. Solo significa que su peso está en un rango superior al de las niñas de la misma edad y estatura, y que puede deberse no únicamente a la acumulación de grasa, sino también al músculo, hueso o agua extra. Algo parecido sucede con el segundo diagnóstico de Julia. La inespecificidad de los signos de su *anorexia*, la lleva primero a la consulta del psiquiatra y la devuelve después a una normalidad de la que nunca debió salir, ya que en este proceso Julia permanece físicamente sana. No obstante, estos estadios previos a la enfermedad permiten al médico actuar sobre su comportamiento alimentario reeducándola (nutricionalmente) para evitar diagnósticos más graves y costosos para el erario público. Esta preocupación biomédica por el exceso de peso, y su legitimidad científica, no es solo local, sino que forma parte de estrategias internacionales para acabar con el sobrepeso. Se ha internacionalizado con tanto éxito que en países como Japón, donde la prevalencia de la obesidad es apenas del 3,7%, las autoridades sanitarias han aprobado una ley que obliga a todas las empresas a controlar el peso de sus trabajadores midiéndoles

periódicamente la cintura. Las personas con sobrepeso disponen de tres meses para adelgazar y, si no lo consiguen, el estado puede ordenar que asistan a terapias obligatorias y aplicar penas económicas a las empresas y los gobiernos locales.

Me pregunto por qué casi nadie se refiere a los efectos que esas cruzadas preventivas contra epidemias reales o inventadas están teniendo en los pensamientos y prácticas de la ciudadanía. ¿Qué sentido tiene imponer un diagnóstico a Julia basándose en la suposición, y consiguiente derivación, de que un niño obeso será irremediablemente un adulto obeso, cuando esta joven ni siquiera lo es en el momento en que empieza la medicalización de su peso y comida? En la misma dirección, ¿cuál es objetivo de controlar a los asalariados nipones a través de los centímetros de sus cinturas, culpando también a los empresarios y políticos locales? ¿Acaso estas sanciones constituyen estrategias educativas?

Respuestas...

La mirada antropológica, en su sentido más amplio, se interroga y da respuestas sobre la utilidad y las consecuencias de imponer observaciones generales a la interpretación de los casos particulares, a menudo completamente descontextualizados, sin tratar de comprender cada caso en su contexto «local». No estoy poniendo en duda la eficacia y la capacidad resolutive de la biomedicina en el diagnóstico y el tratamiento, ni mucho menos, ni que determinadas situaciones de obesidad no deban considerarse una enfermedad o un signo de otras. Pero cuando aquello que se concibe como el origen de una patología incluye prácticas alimentarias o corporales (culturales, en definitiva), y se pretende alterarlas, la epidemiología o los ensayos clínicos no son herramientas necesariamente suficientes para *comprender* cómo funcionan (Comelles, 2011). Recurrir, entonces, a instrumentos cualitativos puede ser útil para entender las múltiples dimensiones e interconexiones que afectan a determinados procesos. Ahora bien, esta comprensión no se alcanza únicamente aplicando métodos y técnicas mixtas, sino reconociendo que la vida alimentaria es compleja y como tal debe abordarse analíticamente (Warde, 2014).

Este problema intelectual es el que conduce a la biomedicina a emplear, cuando sale de sus metalenguajes y debe proyectarse sobre la

población, razonamientos cuasi intuitivos respecto a ciertos fenómenos sociales y sus causas. Para explicarlos recurre a ideas no siempre contrastadas (palabras, al fin y al cabo), tales como afirmar los efectos nefastos del consumo generalizado de la «comida basura» (*junk-food*), del picoteo (*snacking*) o del ocio pasivo basado en los videojuegos, internet o ver la televisión sin indagar en el alcance y dimensiones de estos fenómenos, y sin saber qué son, quién los practica o promueve o qué connotaciones simbólicas o materiales tienen. Lo mismo sucede cuando se hacen afirmaciones tan genéricas como que la obesidad es uno de los «males de una época» en la que los sujetos recurren a la comida (atracones) para resolver tensiones, problemas familiares o escolares o ocupar la soledad. Este *mix* de razones se utilizó para explicar el enorme aumento de la obesidad en Estados Unidos desde hace décadas y con ello evitar abordar la economía política de un proceso que ha conducido a una prevalencia del 35% de obesidad, especialmente en las clases populares. También son igualmente vagas las razones esgrimidas por las autoridades sanitarias en muchas de las estrategias ideadas, las cuales consisten principalmente en acciones informativas. Tal orientación se recoge, con parecidos argumentos, en instituciones como la Comisión Europea, cuando confirma en sus documentos de trabajo el poder de la información en la adopción de buenas o de malas decisiones alimentarias: «... un nivel bajo de educación y un acceso más limitado a la información reducen la capacidad para elegir con conocimiento de causa» (Libro Verde, 2005)» y «Solo un consumidor bien informado puede adoptar decisiones razonadas» (Libro Blanco, 2007). Los discursos que consideran a los ciudadanos incapaces de hacer elecciones alimentarias adecuadas y gestionar su salud óptimamente y que los exculpan de vivir en una sociedad desmesurada y que a la vez que los inculpa por su falta de conocimientos y voluntad son reduccionistas y no han servido de nada. Reivindicar la educación de los legos es un discurso sostenido por las administraciones públicas desde hace más de un siglo. Una vez generalizada la su educación durante varias generaciones, ni han cambiado las sociedades industrializadas y sus lacras, ni los ciudadanos parecen más disciplinados nutricionalmente, al menos en el grado que desearían las autoridades sanitarias. Y es que las racionalidades de la ciudadanía son múltiples y complejas. Para dar cuenta de esta diversidad, basta observar la explosión de nuevos movimientos sociales como el *weloversize*,

curvygirl o *mujeres XL* contestando a la hegemonía del cuerpo delgado o el *slowfood* o las *disco soup* presentando alternativas culinarias como actos políticos frente a la estandarización de los gustos y el despilfarro de comida impuestos por las corporaciones alimentarias y las políticas económicas de los países más ricos.

En la actualidad, las agendas públicas están llenas de referencias a cuestiones alimentarias. La antropología, raras veces interpelada al respecto, es una aproximación válida para quienes creemos que las respuestas, compromisos u obligaciones pueden encontrarse yendo desde el presente al pasado humano y, al revés, intentando comprender las razones históricas —dinámicas y cambiantes— de tantos interrogantes. Me siento cerca de una antropología reflexiva, no definida por el estudio erudito de las «otras sociedades», sino preocupada por hacerse preguntas de orden teórico, epistemológico y metodológico sobre su origen y formas de hacer, o incluso también de orden filosófico sobre el devenir, el sentido y el valor de las culturas en general, sobre la inscripción de la humanidad en el tiempo. Me siento cerca de una disciplina que ha intentado con más o menos éxito ir abriéndose camino desde la enseñanza e investigación preocupándose por hallar soluciones a fenómenos que parecen acompañar eternamente a la humanidad, como es la desigualdad social, el conflicto o el sufrimiento.

Reflexionar sobre el quehacer de cualquier disciplina ante todos estos frentes es una práctica que no debería evitarse. El ejercicio de reflexividad ha asistido a las ciencias sociales desde hace unas cuantas décadas coincidiendo con la necesidad de definir el rol de *lo social* en el devenir de las sociedades contemporáneas y con respecto a otros objetos de estudio compartidos con otras disciplinas. La antropología social, que procede de una tradición erudita que se interesa por la cultura, por su diversidad, por las sociedades, si se prefiere, por los grupos u organizaciones que las soportan, tiene razón de ser y es hoy, si cabe, más oportuna que nunca. De acuerdo con Laburthe-Tolra y Warnier (1998), la «modernidad» no ha acabado con la diversidad, por más que explícitamente se haya intentado aplicar la idea cultural de modelo único. A pesar de que se ha dado fin a numerosas culturas únicas, en el seno de las sociedades contemporáneas las diferencias acompañan a las similitudes. De momento, parece inquebrantable que la humanidad fabrica, de un modo parecido, cultura y diferencia,

y que consecuentemente la antropología sigue siendo más actual si cabe en un mundo interconectado en el que principalmente, como nos recuerda Hannerz (1998), las gentes se mezclan y se desplazan. La antropología está cualificada para estudiar todas estas sociedades, no solo en sus aspectos más exóticos o marginales, sino en sus prácticas políticas y económicas, en sus creencias y en la producción de objetos técnicos y sociales. Con todo, no es la única disciplina con capacidad para explicar las cosas.

El clásico debate sobre los límites de la antropología, surgido sobre todo cuando esta ha tenido que participar en investigaciones con otras áreas disciplinares, resta interés a quienes todavía hoy se esfuerzan por construir campos de estudios discriminando conocimientos científicos para construir el suyo propio, incluso en el seno de las ciencias sociales. Crecí leyendo textos que cuestionaban, efectivamente, las barreras entre la antropología, la sociología o la historia surgidas del rápido crecimiento y fragmentación de las ciencias sociales en el siglo XIX, asumiendo las ideas de Menéndez (1991) cuando señalaba que para la diferenciación de la antropología Social no existen criterios epistemológicos, sino énfasis diferenciales o coincidiendo con Elías (1989) cuando proponía mirar el propio campo de estudio no de forma aislada y autónoma, sino en relación con los objetos de investigación de otras disciplinas. Al fin y al cabo, la especificidad de las disciplinas es un asunto poco relevante, y lo significativo es la formulación de problemas y cuestiones y la discriminación de los instrumentos más adecuados para describirlos y analizarlos (Roca, 1998). Por ello, me siento cerca de estudiosos como Jack Goody (1982), quien en *Cooking, Cuisine and Class* hace un ejercicio de comparación que sitúa la dimensión diacrónica y, en definitiva, la historia como una herramienta imprescindible para los antropólogos y sociólogos interesados en el análisis del cambio social; o del reclamo de Warde (2014), cuando desde la sociología, enfatiza el interés de aplicar métodos múltiples —textuales, numéricos, testimoniales y observacionales— y protocolos interpretativos para generar explicaciones que trasciendan las fronteras disciplinares.

Mis preguntas sobre las palabras y las cosas han sido producto de practicar una disciplina donde los resultados son a veces poco generalizables, puesto que las realidades que intento interpretar y comprender —modos de pensar y hacer— son más complejas y presentan menos

regularidades que una buena parte de los fenómenos de la naturaleza. Precisamente por esa fragilidad y, por qué no cuestionabilidad de las afirmaciones, he buscado el conocimiento de otras disciplinas y he tenido en cuenta, desde el principio, las aportaciones de sus respectivas miradas. Incluso aunque haya sido también para cuestionarlas. Esta tendencia, para mí positiva, es consecuencia también de practicar una ciencia que observa, describe y analiza desde una perspectiva amplia los fenómenos humanos en su doble dualidad entre lo natural y lo cultural. De ahí mi interés sostenido en el tiempo por *la alimentación*.

En esta dirección, la antropología de la alimentación ha hecho aportaciones de interés teórico-metodológico para la propia disciplina y para otras ciencias, especialmente en lo relativo a las imbricaciones entre lo biológico y lo social, y en lo relativo a la intra e interdisciplinariedad. Se trata de una línea de estudio que atraviesa diferentes áreas de conocimiento de forma simultánea, procedentes de las ciencias sociales (historia, economía, psicología), y de las ciencias biomédicas (nutrición, medicina, psiquiatría). Esto la hace especialmente atractiva, en el sentido de que las posibilidades de plantearse interrogantes se multiplican sustancialmente. Estudiar hoy a *los que comen y sus comidas* exige convocar saberes diversos, con objetos y métodos particulares. La antropología debe dialogar con ellos para establecer marcos interpretativos que lleven lo social y lo cultural hacia lo biológico y viceversa. Se trata de crear espacios de inteligibilidad de los fenómenos humanos y formas de conocimiento específico capaces de integrarse para superar las aproximaciones reduccionistas y descontextualizadas que impregnan la mayoría de las aproximaciones científicas. Este ejercicio, que implica un debate epistemológico de doble o triple sentido, ha de proporcionar una interdisciplinariedad hoy por hoy ausente en buena parte de la literatura sobre alimentación, salud y cultura.

Yo he vivido incómodamente esta ausencia cuando he interpelado otras formas de conocimiento para entender ciertas tramas, responder a preguntas y ampliar las miradas. Este libro es un reflejo de esta incomodidad, aunque también de los retos que de ella se derivan. A través de una selección de ocho textos organizados en cuatro partes, unos reproducidos casi literalmente de como fueron publicados y otros revisados en profundidad, intento mostrar cuán atractivo ha sido para mí investigar en y desde la alimentación, ya que me

ha permitido indagar sobre las relaciones entre género, cuerpo y salud, a la vez que estudiar el consumo y la discursividad publicitaria. Estas páginas muestran los distintos caminos que he tomado para tratar de dar luz e inteligibilidad a prácticas en apariencia imperceptibles o extremas, observando lo cultural desde una perspectiva amplia y tomando contacto con sujetos distintos en situaciones diversas de un modo directo y no solo como mera observadora, sino como parte de todo ello. Se trata de caminos donde han confluído las relaciones de poder entretejidas por los diversos actores sociales en forma de resistencia o conformidad reveladoras, en cualquier caso, de las micropolíticas de lo cotidiano.

En «Formas múltiples de contar la vida» recojo reflexiones derivadas de preguntas surgidas cuando he querido contar las experiencias alimentarias de los otros (vivencias y significados) —a veces incluso las mías—, y observar ámbitos culturales originalmente poco explorados desde la etnografía como la publicidad o internet, donde también se cuentan y crean historias. Dentro del universo de sujetos que comen, me han interesado particularmente las mujeres, de ahí los artículos incluidos en «Alimentación, trabajo y género». En ellos muestro que alimentar es intercambiar, comunicar, nutrir, cuidar, trabajar... y que a través de ello las mujeres, en parte por circunstancias fisiológicas y en mayor parte aún por condicionantes culturales, son quienes acostumbran a alimentar a las personas desde los primeros meses de la vida y quienes casi siempre acaban gestionando la alimentación familiar. Ellas también son las referentes en temas relativos a la salud, atribuyéndoseles la responsabilidad de la adecuación de los hábitos alimentarios ajenos y propios. Los textos recogidos en «Entre la lipofobia y la obesogenia» y en «Hambres que vienen (¿y se quedan?)», son fruto de mi encuentro con las limitaciones y efectos de algunas miradas a la hora de explicar, que no comprender, la emergencia de ciertos problemas de salud y con las diversas dicotomías (lipofobia/obesogenia, despilfarro/hambre, pobreza/riqueza, experto/lego...) que, en forma de paradojas, caracterizan a las sociedades contemporáneas.

En estos capítulos contrasto algunas hipótesis de trabajo sobre lo que ha venido denominándose la *modernidad alimentaria* —hipermodernidad o posmodernidad también—, es decir, el conjunto de transformaciones tecnológicas, económicas, políticas

o sociales que han condicionado formas específicas de producir, distribuir y consumir los alimentos a consecuencia de la dinámica y la lógica cultural capitalista que durante las últimas décadas ha caracterizando a las sociedades industrializadas. Sin embargo, para mí los problemas de esa modernidad, emblemática por la enorme oferta industrial de comida, el descenso de los controles sociales y la multiplicación de los particularismos, no son tanto los provocados por esa abundancia de productos, como los de garantizar el acceso a alimentos saludables, culturalmente aceptables y económicamente sostenibles. Contrariamente, las oportunidades de alimentarse y de gestionar la salud son muy distintas en función de variables socio-demográficas y de factores micro y macroestructurales, tales como las formas de producir/distribuir los alimentos y sus precios o los salarios de los empleados. El impacto de la actual «economía de la austeridad» instaurada en tantos países evidencia, mejor que nunca, las contradicciones y los límites de un sistema agroindustrial que si bien llena los lineales de los supermercados de miles de productos, continua sin resolver el decalage entre lo producido, lo desechado y lo consumido, mientras que acentúa maneras de comer (o no comer) y estados nutricionales socialmente desiguales.

La falta de respuestas que los lectores encontrarán en estas páginas tiene que ver, evidentemente con mis propias dudas o impericia, pero también con la carencia de debates interdisciplinares ante determinados fenómenos. Deseo, en cualquier caso, que las reflexiones recogidas aquí sean útiles para mostrar una vez más la indisoluble relación entre alimentación, salud y cultura y para evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos. Con todas las potencialidades y consecuencias epistemológicas de esta afirmación.

Castellbisbal, enero de 2015

Bibliografía

- BERGER, P. y LUCKMANN, TH. (1972 [1967]), *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- BOURDIEU, P. (1988 [1979]), *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- COMELLES, J.M (2011), «Antropología y Medicina. Crónica de

- encuentros y desencuentros», en Gracia-Guillén, Diego (ed.) *Medicina y humanidades*, Real Academia Nacional de Medicina, pp. 46-60.
- COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS (2005), Libro Verde: *Fomentar una alimentación sana y la actividad física: una dimensión europea para la prevención del exceso de peso, la obesidad y las enfermedades crónicas*. Disponible en: <http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/investigacion/publicaciones/publicacion00005.html>
- (2007), Libro Blanco: *Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad*. Disponible en: <http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/investigacion/publicaciones/publicacion00001.html>
- CSORDAS, T.J. (1994), «Introduction: the body as representation and being-in-the-world», en: Csordas, T.J. (ed.) *Embodiment and experience: the existential ground of culture and self*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1-24.
- DE GARINE, I. (1996), «Introduction», en Bataille, M.Cl. y Cousin, F. (eds.): *Cuisines. Reflets des sociétés*. París: Editions Sépia-Musée de l'Homme, pp. 9-28
- DINICOLA, V. (1990), «Anorexia Multiforme: selfstarvation in historical and cultural context. II. Anorexia nervosa as a culture-reactive syndrome», *Transcultural Psychiatric Research Review*, 27: 245-286.
- ELIAS, N. (1989 [1939]), *El proceso de la civilización. Investigaciones Sociogenéticas y Psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- FEBVRE, L. (1975 [1952]), *Combates por la historia*, Barcelona: Editorial Ariel.
- FOUCAULT, M. (1992 [1977]), *Microfísica del poder*. Madrid: La Piqueta.
- GARCIA CANCLINI, N. (1995), *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. México: Grijalbo.
- GEERTZ, C. (1994 [1973]), *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- GOODY, J. (1982), *Cooking, cuisine, and class: a study in comparative sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.

- GRACIA, M. (2002), (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ed. Ariel.
- HANNERZ, U. (1998), *Conexiones transnacionales. Cultura, gentes, lugares*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- HARRIS, M. (2011 [1985]), *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, Madrid: Alianza Editorial.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1997 [1964]), *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*, México: Fondo de Cultura Económica
- LUPTON, D. (1994), *Medicine as Culture*. Londres: Sage Publications.
- MENÉNDEZ, L.E (1991), «Definiciones, indefiniciones y pequeños saberes». *Alteridades*, 1, pp. 21-32.
- (1998), «Estilos de vida, riesgos y construcción social. Conceptos similares y significados diferentes». *Estudios sociológicos*, XVI (46): 37-68.
- POLLAN, M. (2014), *Cocinar. Una historia natural de la transformación*. Madrid: Editorial Debate.
- ROCA, J. (1998), *Antropología industrial y de la empresa*. Barcelona: Editorial Ariel.
- WARDE, A. «Food studies and the integration of multiple methods», *Política y Sociedad*, 51 (1): 51-72.